



Comune di Modena



Provincia di Modena

l'industria alimentare nella provincia di Modena



2^a indagine

**L'INDUSTRIA ALIMENTARE
NELLA PROVINCIA DI MODENA**

2^a Indagine

Novembre 2007

L'indagine è stata curata dall'Istituto di ricerca:

R&I s.r.l.
Ricerche e Interventi
di politica industriale
e del lavoro
Via C. Marx, 95
41012 – Carpi (MO) Italia
tel. 059/695848 – fax 059/641945
E-mail: info@r-i.it
Website: www.r-i.it

Gruppo di lavoro di R&I:

Coordinamento della ricerca e cura delle parti 1, 2.1 e 3 : Daniela Bigarelli
Elaborazione dati e cura delle parti 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 e 2.6 : Monica Baracchi
Realizzazione interviste e cura della parte 1: Stefania Corradi
Realizzazione interviste: Luciana Di Menno

Si ringraziano le imprese che hanno collaborato alla realizzazione dell'indagine.

Si ringrazia la Camera di Commercio di Modena per aver fornito l'aggiornamento dell'universo delle aziende del settore alimentare iscritte al Registro delle Imprese.

Indice

Presentazione	pag.	5
Introduzione	pag.	7
1. Le principali dinamiche dell'industria alimentare	pag.	9
1.1 <i>Il settore a livello nazionale</i>	pag.	9
1.2 <i>Il settore a livello provinciale</i>	pag.	15
2. I cambiamenti nell'industria alimentare modenese: i risultati della seconda indagine sul campo	pag.	23
<i>Premessa</i>	pag.	23
2.1 <i>Le tendenze generali</i>	pag.	25
2.2 <i>La dimensione delle imprese e la presenza di gruppi</i>	pag.	30
2.2.1 <i>La dimensione delle imprese</i>	pag.	30
2.2.2 <i>La presenza di gruppi</i>	pag.	40
2.3 <i>La specializzazione delle imprese e i prodotti realizzati</i>	pag.	48
2.3.1 <i>I comparti e i prodotti</i>	pag.	48
2.3.2 <i>I prodotti tipici e i marchi di tutela</i>	pag.	60
2.3.3 <i>Le aree di approvvigionamento delle materie prime</i>	pag.	65
2.4 <i>I mercati e i clienti</i>	pag.	68
2.4.1 <i>I mercati di sbocco</i>	pag.	68
2.4.2 <i>I tipi di clienti</i>	pag.	75
2.4.3 <i>I marchi commerciali</i>	pag.	80
2.5 <i>La divisione del lavoro fra imprese</i>	pag.	82
2.5.1 <i>Le imprese finali</i>	pag.	82
2.5.2 <i>Le imprese conto terzi</i>	pag.	93
2.5.3 <i>Le certificazioni</i>	pag.	97
2.6 <i>La struttura dell'occupazione</i>	pag.	101
3. Considerazioni finali	pag.	107
Appendici	pag.	113
<i>Schede di sintesi dei principali comparti</i>	pag.	115
<i>Elenco delle principali imprese per comparto</i>	pag.	125

Presentazione

Nel sistema produttivo modenese spicca per importanza e dinamicità il settore dell'industria alimentare. Costituito da circa 460 di imprese di trasformazione e 12.000 addetti, contribuisce per una parte rilevante al valore aggiunto complessivo della nostra provincia, rappresentando il secondo settore manifatturiero dopo il metalmeccanico per fatturato prodotto, per un valore complessivo di 3.852 milioni di euro.

Negli ultimi anni abbiamo assistito a trasformazioni rilevanti all'interno dell'industria alimentare locale. In particolare, i processi di riorganizzazione e di concentrazione in atto ormai da tempo hanno portato ad un peso crescente dei gruppi, a cui fanno capo aziende medie e grandi, con un aumento della dimensione media d'impresa. Ciò sta modificando il modello organizzativo della produzione, con effetti anche sulle condizioni lavorative e sui processi di manutenzione e generazione delle competenze.

A fronte di questi cambiamenti e dell'importanza che l'industria alimentare modenese riveste non solo a livello locale ma anche nazionale, l'assessorato alle Politiche economiche del Comune di Modena e gli assessorati agli Interventi economici e all'Agricoltura della Provincia di Modena hanno promosso questo studio dedicato alla conoscenza delle caratteristiche strutturali del settore e dei cambiamenti in atto nel periodo 2001-2006.

Grati della preziosa disponibilità delle imprese a partecipare a questo studio, siamo ora in grado di rendere disponibili le informazioni di carattere quantitativo e qualitativo che sono state elaborate, ancor più preziose perché non desumibili dalle fonti statistiche ufficiali, relative ai diversi comparti del settore e alle loro differenti dinamiche di sviluppo.

In particolare, il tema della divisione del lavoro tra le imprese, il peso assunto dalle produzioni tipiche sul valore complessivo della produzione, i processi di apertura ai mercati esteri, la dinamica degli investimenti in tecnologia e sicurezza alimentare e le trasformazioni nel mercato del lavoro emergono come contesti di approfondimento particolarmente rilevanti per la futura vivacità e solidità del settore.

Il quadro conoscitivo che emerge dallo studio rappresenta uno strumento utile per le istituzioni, le forze economiche e sociali e le stesse imprese, utile per sviluppare un confronto sulle prospettive di sviluppo di questo importante settore e trarre valide indicazioni sulle azioni e le politiche da porre in essere per la sua valorizzazione.

Giorgio Pighi

Sindaco di Modena

Emilio Sabattini

Presidente della Provincia di Modena

Introduzione

L'analisi presentata in questo rapporto rappresenta la seconda edizione dell'indagine sull'industria alimentare della provincia di Modena realizzata nel 2001¹.

La ricerca riguarda tutti i comparti della trasformazione alimentare corrispondenti a quelli presenti nel codice Ateco 15 - Industrie alimentari e bevande.

All'interno di questo codice sono comprese sia aziende propriamente manifatturiere sia attività a confine fra produzione e commercio, rappresentate da forni, pasticcerie, rosticcerie, gelaterie, ecc. che vendono direttamente al pubblico attraverso un proprio punto vendita. L'indagine sull'industria alimentare modenese riguarda soltanto le imprese propriamente manifatturiere, ed esclude quelle a confine fra produzione e commercio.

L'obiettivo della seconda indagine consiste nel ricostruire un profilo aggiornato delle dimensioni e caratteristiche strutturali del settore, con riferimento ai vari comparti nei quali esso si articola, e nell'analisi dei cambiamenti avvenuti negli ultimi anni, attraverso il confronto fra i dati della prima e della seconda rilevazione, relativi a fatturato, export, occupazione, prodotti, mercati di sbocco, canali distributivi, mercati di approvvigionamento, divisione del lavoro fra imprese, ecc..

L'analisi si propone di fornire una base conoscitiva utile all'interpretazione dei cambiamenti in atto nel sistema produttivo e in grado di contribuire al confronto fra istituzioni e parti sociali sui temi delle politiche di intervento a favore del settore.

L'indagine si basa sulla raccolta di dati e informazioni non desumibili dalle fonti statistiche ufficiali, relative a un campione statisticamente rappresentativo di aziende, comprensivo di imprese appartenenti a tutte le classi dimensionali e sia di imprese che operano per il mercato finale, sia di aziende che lavorano per conto terzi.

Il tipo di campionamento e di elaborazione dati permettono il riporto dei risultati campionari all'universo delle imprese attive nel territorio considerato.

Fin dalla prima rilevazione, la tecnica di campionamento e gli strumenti di indagine sono stati progettati pensando alla possibilità di effettuare un monitoraggio periodico dell'industria alimentare modenese. L'idea era di costruire un metodo che consentisse non solo di effettuare una fotografia analitica del settore, ma che permettesse di osservarne nel tempo i cambiamenti strutturali, avendo a disposizione, ad ogni rilevazione periodica, dati perfettamente comparabili e in grado di far emergere le tendenze di tipo strutturale.

¹ Cfr. R&I srl, *L'industria alimentare nella provincia di Modena*, Comune di Modena, Provincia di Modena, 2003.

I risultati della seconda rilevazione confermano la dinamicità di questo settore e le significative differenze interne che lo caratterizzano. L'analisi dei cambiamenti mette in evidenza sia tendenze comuni ai vari comparti sia dinamiche profondamente diverse, ed è in questa diversità e complessità interna che si può individuare una delle caratteristiche e dei punti di forza dell'industria alimentare modenese.

1. Le principali dinamiche dell'industria alimentare

1.1 Il settore a livello nazionale

L'industria alimentare italiana ricopre un ruolo importante nel contesto europeo, posizionandosi, secondo i dati elaborati da Federalimentare, al terzo posto dopo Germania e Francia. Il fatturato sviluppato dal settore nazionale ammonta nel 2006 a 110 miliardi di euro e conta oltre 25mila imprese e quasi 400mila addetti.

Negli anni 2002-2006, il settore alimentare italiano è stato caratterizzato da una fase di stagnazione dei consumi interni e, a partire dal 2004, da una ripresa della crescita delle esportazioni. La dinamica positiva dell'export ha consentito alla produzione del settore di mantenere, in questi ultimi anni, un tasso di crescita positivo.

Le esportazioni di prodotti dell'industria alimentare italiana sono aumentate a tassi più elevati rispetto alle importazioni, e questo ha determinato un leggero contenimento del saldo commerciale negativo del settore.

La composizione dell'export nazionale è sempre stata molto diversificata e vede nelle *bevande* il nucleo più importante di prodotti (con il 21,8% del valore complessivo dell'export), seguito da *altri prodotti alimentari*, che comprendono prodotti da forno, pasta, aceto, ecc. (per un complessivo 25,4%); *preparati e conserve di frutta e ortaggi* (10,1%); e *carni e prodotti a base di carne* (9,0%).

Sul fronte delle importazioni, invece, l'industria alimentare italiana importa prevalentemente *carni e prodotti a base di carne* (26,4% del valore delle importazioni), *pesci conservati e trasformati* (14,5%), *prodotti lattiero-caseari* (14,4%), e *oli e grassi* (14,2%).

I paesi di destinazione delle esportazioni registrano il peso significativo dell'Unione Europea a 15, che assorbe il 60% dei prodotti esportati dall'industria alimentare italiana, seguiti dall'America settentrionale (con il 15,1% dell'export), dal Resto Europa (9,2%) e dall'Asia (6,2%). Negli ultimi anni, i paesi che hanno incrementato leggermente il loro peso all'interno delle esportazioni italiane sono i dieci paesi di Nuova adesione all'UE e il Resto Europa, anche se complessivamente le aree di destinazione dell'export non hanno subito cambiamenti significativi.

Sul fronte delle importazioni le aree di provenienza sono prevalentemente all'interno dell'Unione Europea a 15 (con il 72,4% del valore delle importazioni totali), seguite dall'America centro-meridionale (con il 7,3%), dall'Asia (5,3%) e dal Resto Europa (4,4%). Nel corso degli ultimi anni, le aree di provenienza delle importazioni che hanno

registrato un leggero incremento sono quelle dei paesi di Nuova adesione all'UE, l'Asia e l'Africa settentrionale.

Dal 2004 ad oggi, la crescita delle esportazioni dell'industria alimentare italiana ha fatto intravedere la possibilità di uscita da una fase di stagnazione, delineando un contesto caratterizzato da una maggiore competitività dei prodotti italiani sui mercati internazionali. Il rallentamento della dinamica delle esportazioni nel corso del primo semestre 2007 desta tuttavia alcune preoccupazioni relative alla possibilità di mantenere le buone performance registrate negli ultimi anni.

Tav. 1 - L'industria alimentare italiana, 2002-2006

	2002	2003	2004	2005	2006
Fatturato (miliardi di euro a prezzi correnti)**	100	103	105	107	110
var. %		3,0	1,9	1,9	2,8
Produzione (quantità)*		1,9	0,5	0,5	0,9
Export (miliardi di euro)*	15,0	14,8	15,7	16,5	17,7
var. %		-0,7	5,3	5,1	7,3
Import (miliardi di euro)*	17,1	17,4	18,1	18,8	19,9
var. %		1,8	3,9	3,9	6,3
Imprese**					
- con oltre 9 addetti		6.680	6.650	6.600	6.500
var. %			-0,4	-0,8	-1,5
- da 3 a 9 addetti				25.900	25.900
Addetti imprese con oltre 3 addetti**					
- totali				398.000	390.000
var. %					-2,0
- di cui: lavoratori dipendenti				260.000	256.000
var. %					-1,5

Fonte: Istat* e stime Federalimentare** su dati Istat

Tav. 2 - Dinamiche dei consumi, della produzione e delle unita del lavoro in Italia, 2001-2006

	2001	2002	2003	2004	2005	2006
	var. %	var. %	var. %	var. %	var. %	var. %
Spesa delle famiglie (a prezzi correnti)						
<i>Alimentari e bevande non alcoliche</i>	2,5	3,2	3,9	2,6	2,1	4,4
<i>Bevande alcoliche</i>	1,0	3,8	6,3	6,1	4,0	0,1
Spesa delle famiglie (a prezzi costanti)						
<i>Alimentari e bevande non alcoliche</i>	-1,3	-0,1	1,0	0,3	2,0	2,8
<i>Bevande alcoliche</i>	-1,4	0,9	2,6	2,9	2,8	-1,3
Prezzi al consumo						
<i>Alimentari e bevande non alcoliche</i>	4,1	3,6	3,2	2,2	0,0	1,7
<i>Bevande alcoliche e tabacco</i>	2,6	2,1	6,9	7,9	6,9	4,9
Unità di lavoro <i>(alimentari, bevande e tabacco)</i>	-4,0	1,8	1,4	3,0	-1,3	1,9
Produzione al costo dei fattori (a prezzi correnti) <i>(alimentari, bevande e tabacco)</i>	2,3	2,1	3,6	2,1	-0,4	n.d.
Produzione al costo dei fattori (a prezzi costanti) <i>(alimentari, bevande e tabacco)</i>	-1,8	1,2	0,7	0,7	0,2	n.d.
Prezzi alla produzione <i>(alimentari e bevande)</i>	3,8	1,1	2,7	1,2	-1,1	0,7

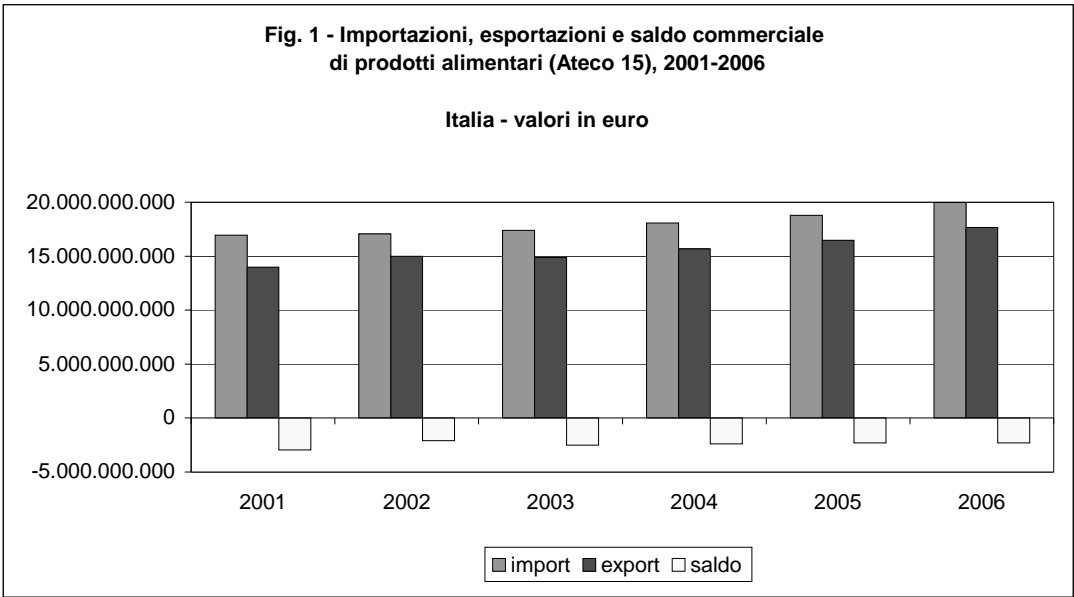
Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat

Tav. 3 – Dinamiche del settore e dei prezzi in Italia, 2006-2007

	2006		2007	
	var. %	var. %	var. %	var. %
		Ago 2007/Ago2006	Gen-Ago2007/Gen-Ago2006	
Fatturato <i>(alimentari, bevande e tabacco)</i>	4,3	3,7	4,7	
			Gen-Giu 2007/Gen-Giu 2006	
Export	7,3		4,9	
Import <i>(alimentari, bevande e tabacco)</i>	6,3		4,6	
			Gen-Set 2007/Gen-Set 2006	
Produzione* <i>(alimentari, bevande e tabacco)</i>	0,9		0,1	
Prezzi alla produzione <i>(alimentari, bevande e tabacco)</i>	0,7	2,4		
			Gen-Ago 2007/Gen-Ago2006	
Vendite al dettaglio** (prezzi correnti) <i>(alimentari)</i>		2,7	0,7	
		Ott 2007/Ott2006		
Prezzi al consumo <i>(alimentari e bevande non alcoliche)</i>	1,7	3,4		
<i>(bevande alcoliche e tabacco)</i>	4,9	2,4		

*quantità corrette per gg. lavorati **commercio fisso

Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat



Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat

Tav. 4 - Esportazioni del settore alimentare per comparto - Italia, 2001 e 2006

Euro	2001		2006*	
	v.a.	%	v.a.	%
15.1 - Carni e prodotti a base di carne	1.423.224.548	8,4	1.794.054.750	9,0
15.2 - Pesci conservati e trasformati e prodotti a base di p.	258.007.146	1,5	326.144.379	1,6
15.3 - Preparati e conserve di frutta e di ortaggi	1.862.988.693	11,0	2.017.524.636	10,1
15.4 - Oli e grassi vegetali e animali	970.957.298	5,7	1.586.928.197	7,9
15.5 - Prodotti lattiero-caseari e gelati	1.226.714.265	7,2	1.494.263.674	7,5
15.6 - Prodotti della macinazione, amidi e fecole	736.587.687	4,3	767.454.224	3,8
15.7 - Alimenti per animali	175.561.504	1,0	241.262.769	1,2
15.8 - Altri prodotti alimentari	3.791.341.735	22,4	5.063.784.815	25,4
15.9 - Bevande	3.541.386.525	20,9	4.361.610.691	21,8
Totale	13.986.769.401	82,5	17.653.028.135	88,4

*Valori provvisori

Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat

Tav. 5 - Importazioni del settore alimentare per comparto - Italia, 2001 e 2006

Euro	2001		2006*	
	v.a.	%	v.a.	%
15.1 - Carni e prodotti a base di carne	4.875.519.248	28,8	5.273.331.255	26,4
15.2 - Pesci conservati e trasformati e prodotti a base di p.	2.409.127.303	14,2	2.894.861.357	14,5
15.3 - Preparati e conserve di frutta e di ortaggi	1.099.057.747	6,5	1.260.222.769	6,3
15.4 - Oli e grassi vegetali e animali	2.070.965.848	12,2	2.831.920.148	14,2
15.5 - Prodotti lattiero-caseari e gelati	2.843.920.471	16,8	2.880.395.100	14,4
15.6 - Prodotti della macinazione, amidi e fecole	378.055.598	2,2	594.371.035	3,0
15.7 - Alimenti per animali	530.470.039	3,1	595.283.681	3,0
15.8 - Altri prodotti alimentari	1.729.478.536	10,2	2.361.360.387	11,8
15.9 - Bevande	1.016.820.255	6,0	1.276.103.634	6,4
Totale	16.953.415.045	100,0	19.967.849.366	100,0

*Valori provvisori

Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat

Tav. 6 - Esportazioni del settore alimentare per area di destinazione - Italia, 2001 e 2006

Euro	2001		2006	
	v.a.	%	v.a.	%
UE15	8.664.174.503	61,9	10.595.258.208	60,0
Francia	1.781.171.571	12,7	2.167.955.880	12,3
Germania	2.830.123.264	20,2	3.138.055.927	17,8
Regno Unito	1.352.311.583	9,7	1.715.107.451	9,7
Nuova Adesione	387.023.892	2,8	733.541.393	4,2
UE25	9.051.198.395	64,7	11.328.799.601	64,2
Extra UE	4.935.571.006	35,3	6.324.228.534	35,8
America settentrionale	2.001.430.168	14,3	2.659.034.248	15,1
Stati Uniti	1.711.926.257	12,2	2.236.483.321	12,7
Resto Europa	1.087.362.764	7,8	1.618.578.787	9,2
Svizzera	606.074.800	4,3	729.156.886	4,1
Asia	867.644.302	6,2	1.088.607.904	6,2
Altri paesi	979.133.772	7,0	958.007.595	5,4
Mondo	13.986.769.401	100,0	17.653.028.135	100,0

Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat

Tav. 7 - Importazioni del settore alimentare per area di provenienza - Italia, 2001 e 2006

Euro	2001		2006	
	v.a.	%	v.a.	%
UE15	12.734.424.899	75,1	14.463.747.667	72,4
Francia	2.569.423.534	15,2	2.824.804.543	14,1
Germania	3.321.315.301	19,6	3.769.795.368	18,9
Paesi Bassi	1.722.278.194	10,2	1.836.145.243	9,2
Spagna	1.574.168.987	9,3	1.976.669.711	9,9
Nuova Adesione	277.734.020	1,6	769.999.622	3,9
Polonia	69.341.553	0,4	348.173.218	1,7
UE25	13.012.158.919	76,8	15.233.747.289	76,3
Extra UE	3.941.256.126	23,2	4.734.102.077	23,7
America centro meridionale	1.237.682.027	7,3	1.447.782.387	7,3
America settentrionale	307.609.774	1,8	219.923.559	1,1
Resto Europa	730.945.382	4,3	881.389.617	4,4
Africa settentrionale	289.983.301	1,7	609.601.652	3,1
Asia	780.319.611	4,6	1.048.915.443	5,3
Altri paesi	594.716.031	3,5	526.489.419	2,6
Mondo	16.953.415.045	100,0	19.967.849.366	100,0

Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat

1.2 Il settore a livello provinciale

L'industria alimentare della provincia di Modena assume un ruolo importante sia all'interno dell'economia locale sia a livello nazionale e internazionale. A livello locale rappresenta il secondo settore manifatturiero per valore del fatturato, dopo l'industria metalmeccanica, mentre nell'ambito del settore alimentare regionale Modena è la seconda provincia per importanza dopo Parma.

L'industria alimentare modenese si caratterizza per l'elevata specializzazione nel comparto delle *carni e dei prodotti a base di carne*, tanto che per questi tipi di prodotti Modena rappresenta la prima provincia italiana per valore delle importazioni e delle esportazioni nazionali.

Negli anni 2001-2006, l'industria alimentare modenese ha registrato una dinamica delle esportazioni nettamente superiore alla media italiana, con una crescita dell'export, a prezzi correnti, del +51,3%, contro il +26,2% del settore nazionale. I prodotti che hanno prevalentemente contribuito a determinare questa brillante performance sono quelli delle *carni e prodotti a base di carne* e degli *altri prodotti alimentari*, tra i quali, in particolare, l'*aceto balsamico*, mentre in controtendenza si collocano i prodotti del *lattiero-caseario* e della *frutta e ortaggi* che registrano una flessione delle esportazioni².

La composizione dell'export alimentare modenese vede, in questo periodo, un ulteriore incremento del peso già elevato dei prodotti a base di carne, che rappresentano il 58,1% del valore totale delle esportazioni, e di quello degli altri prodotti che sale al 24,9%. Le performance di queste due categorie di prodotti sui mercati esteri sono nettamente migliori rispetto alla media nazionale, mostrando la maggiore capacità delle imprese modenesi di cogliere le opportunità presenti sui mercati internazionali.

Nel periodo considerato, anche le importazioni modenesi hanno registrato una crescita, pari al +22% in valore, rispetto a un +17,8% delle importazioni nazionali, che ha avuto come protagonista sempre il comparto delle *carni*. Questi prodotti aumentano la loro incidenza all'interno dell'import, raggiungendo l'81,2% del valore complessivo. Le importazioni di carni hanno subito un'accelerazione soprattutto negli anni più recenti e, in particolare, nel 2005 e nel 2006.

I mercati di sbocco delle esportazioni dell'industria alimentare della provincia di Modena sono fortemente orientati all'Unione Europea a 15, che assorbe il 72,1% del valore complessivo. Rispetto alla media italiana (pari al 60%), Modena risulta più

² Si rimanda ai capitoli successivi l'analisi delle ragioni che stanno alla base di questa flessione delle esportazioni.

dipendente da questi mercati e, diversamente dalla tendenza nazionale, essi aumentano il loro peso fra i paesi di destinazione delle esportazioni locali.

Un contributo significativo a questa tendenza è dato dal mercato tedesco verso il quale le esportazioni modenesi crescono notevolmente. L'altra area che registra un aumento del proprio peso all'interno delle esportazioni è quella dei paesi di Nuova Adesione all'UE.

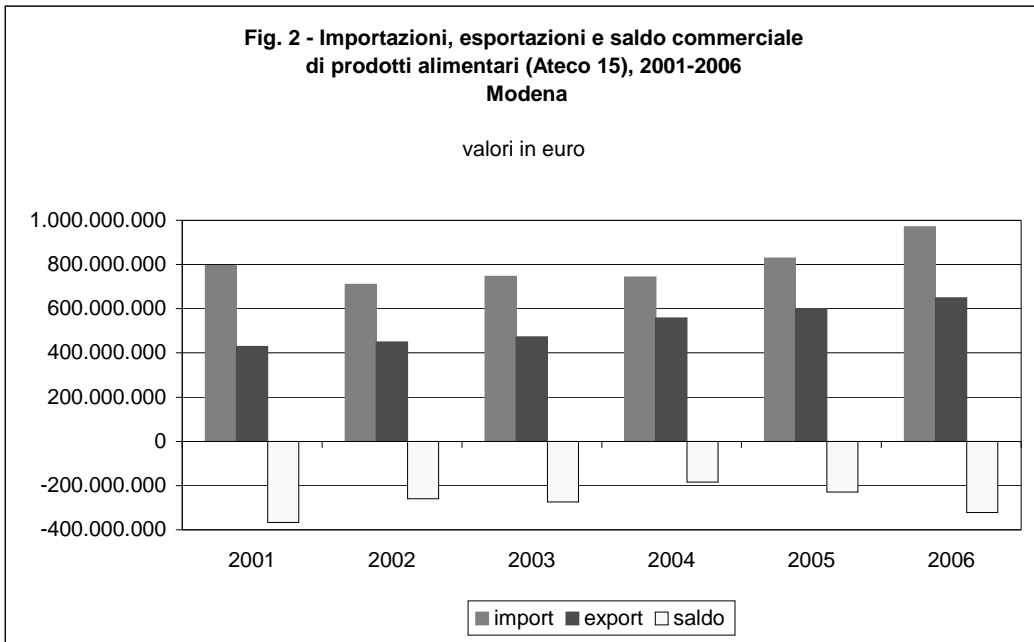
Nel complesso, i mercati di sbocco delle esportazioni di prodotti alimentari dell'industria modenese risultano meno diversificati e meno orientati verso i paesi extra-UE rispetto alla media nazionale.

Le aree di provenienza delle importazioni modenesi, che per i quattro quinti sono rappresentate da carni, sono anch'esse fortemente legate all'Unione Europea a 15, dalla quale viene acquistato l'81,7% del valore complessivo.

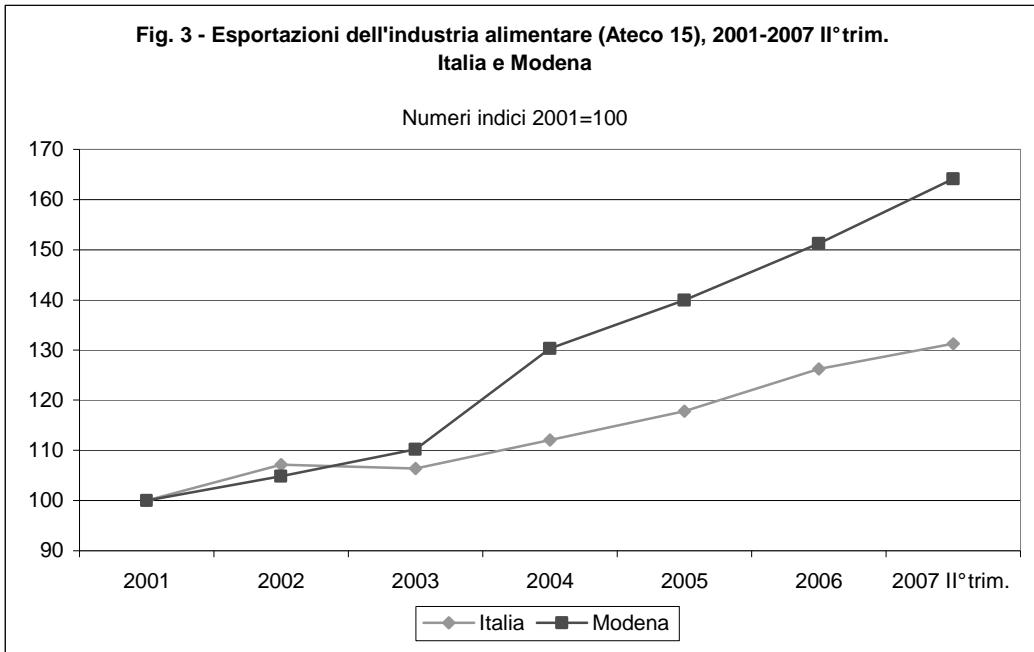
Negli anni 2001-2006, si registra tuttavia un incremento del peso delle importazioni provenienti sia dai paesi di Nuova Adesione all'UE sia da quelli Extra-UE e, in particolare, dall'America centro-meridionale.

Negli ultimi anni, e soprattutto dal 2004 in poi, la ripresa delle esportazioni dei prodotti dell'industria alimentare modenese rappresenta un aspetto molto importante del ritrovato dinamismo di questo settore, a cui ha fatto seguito l'incremento delle importazioni.

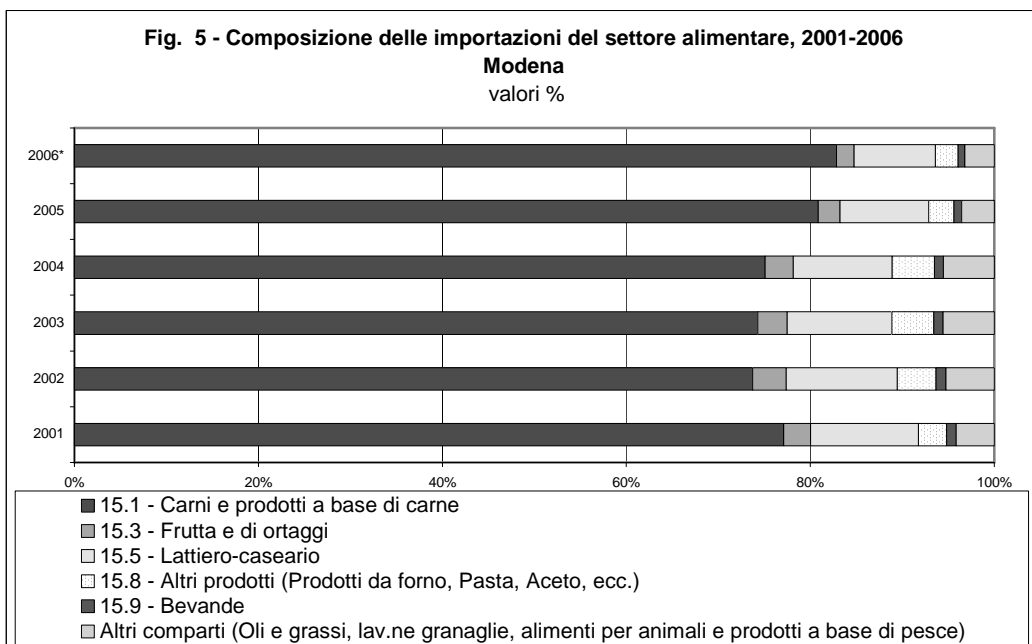
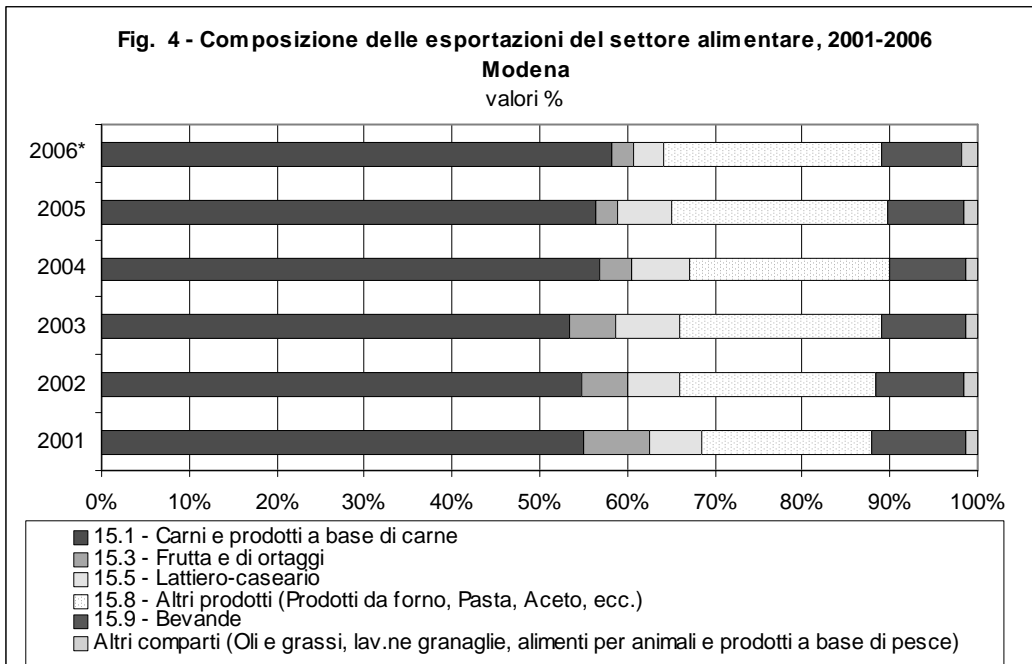
Nel corso del primo semestre 2007, tuttavia, anche le esportazioni modenesi, come quelle nazionali, registrano un rallentamento della crescita rispetto all'anno precedente, pur mantenendo tassi di variazione più elevati rispetto alla media italiana (+7% Modena rispetto a +4,9% Italia). Il rallentamento è presente nell'export della maggior parte dei comparti dell'industria alimentare locale, ad eccezione dei prodotti lattiero-caseari le cui esportazioni aumentano in misura significativa dopo le difficoltà registrate nel 2006.



Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat



Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat



Tav. 8 - Esportazioni del settore alimentare per comparto - Modena, 2001-2006

Euro	2001		2006*	
	v.a.	%	v.a.	%
15.1 - Carni e prodotti a base di carne	236.185.702	55,0	377.401.488	58,1
15.2 - Pesci conservati e trasformati e prodotti a base di p.	996.095	0,2	3.031.710	0,5
15.3 - Preparati e conserve di frutta e di ortaggi	32.500.064	7,6	16.987.255	2,6
15.4 - Oli e grassi vegetali e animali	1.929.461	0,4	3.671.996	0,6
15.5 - Prodotti lattiero-caseari e gelati	25.180.725	5,9	21.860.574	3,4
15.6 - Prodotti della macinazione, amidi e fecole	1.737.751	0,4	2.885.914	0,4
15.7 - Alimenti per animali	1.447.537	0,3	1.752.628	0,3
15.8 - Altri prodotti alimentari	83.136.545	19,4	161.929.001	24,9
15.9 - Bevande	45.993.739	10,7	59.657.611	9,2
Totale	429.107.619	100,0	649.178.177	100,0

*Valori provvisori

Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat

Tav. 9 - Importazioni del settore alimentare per comparto - Modena, 2001-2006

Euro	2001		2006*	
	v.a.	%	v.a.	%
15.1 - Carni e prodotti a base di carne	600.818.149	75,5	789.292.991	81,2
15.2 - Pesci conservati e trasformati e prodotti a base di p.	33.025.165	4,1	32.814.154	3,4
15.3 - Preparati e conserve di frutta e di ortaggi	22.718.962	2,9	18.121.230	1,9
15.4 - Oli e grassi vegetali e animali	4.098.120	0,5	4.917.314	0,5
15.5 - Prodotti lattiero-caseari e gelati	91.292.098	11,5	84.037.837	8,6
15.6 - Prodotti della macinazione, amidi e fecole	3.434.729	0,4	2.048.202	0,2
15.7 - Alimenti per animali	8.697.773	1,1	9.857.150	1,0
15.8 - Altri prodotti alimentari	23.848.276	3,0	23.648.760	2,4
15.9 - Bevande	8.275.205	1,0	6.895.603	0,7
Totale	796.208.477	100,0	971.633.241	100,0

*Valori provvisori

Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat

Tav. 10 - Esportazioni del settore alimentare per area di destinazione - Modena, 2001 e 2006

Euro	2001		2006*	
	v.a.	%	v.a.	%
UE15	299.906.377	69,9	467.903.458	72,1
Francia	81.326.822	19,0	123.495.390	19,0
Germania	81.289.051	18,9	171.299.166	26,4
Regno Unito	35.613.525	8,3	28.131.538	4,3
Austria	19.073.037	4,4	23.837.293	3,7
Spagna	14.241.273	3,3	43.902.171	6,8
Nuova Adesione	5.515.876	1,3	27.214.803	4,2
UE25	305.479.025	71,2	495.118.261	76,3
Exta UE	123.628.594	28,8	154.059.916	23,7
America settentrionale	49.274.405	11,5	68.590.542	10,6
di cui: Stati Uniti	44.142.802	10,3	61.406.934	9,5
Resto Europa	33.183.372	7,7	42.632.919	6,6
di cui: Federazione russa	21.321.352	5,0	19.883.795	3,1
Asia	11.054.768	2,6	18.488.592	2,8
Altri paesi	30.116.049	7,0	24.347.863	3,8
Mondo	429.107.619	100,0	649.178.177	100,0

*Valori provvisori

Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat

Tav. 11 - Importazioni del settore alimentare per area di provenienza - Modena, 2001 e 2006

Euro	2001		2006*	
	v.a.	%	v.a.	%
UE15	755.336.569	94,9	793.488.976	81,7
Paesi Bassi	200.109.854	25,1	168.510.197	17,3
Germania	190.457.331	23,9	211.105.377	21,7
Danimarca	145.113.045	18,2	153.595.397	15,8
Francia	112.260.553	14,1	123.476.900	12,7
Belgio	55.345.357	7,0	44.105.453	4,5
Nuova Adesione	4.704.587	0,6	70.827.280	7,3
Polonia	86.171	0,0	56.839.257	5,8
UE25	760.041.156	95,5	864.316.256	89,0
Extra UE	36.167.321	4,5	107.316.985	11,0
America centro meridionale	24.118.371	3,0	97.515.516	10,0
di cui: Argentina	724.370	0,1	31.529.932	3,2
Brasile	5.726.996	0,7	40.478.109	4,2
Cile	14.947.766	1,9	20.723.219	2,1
Altri paesi	12.048.950	1,5	9.801.469	1,0
Mondo	796.208.477	100,0	971.633.241	100,0

*Valori provvisori

Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat

Tav. 12 – Variazione delle esportazioni del settore alimentare per comparto - Modena, 2006-2007

	2006	Gen-Giu 2006*/ Gen-Giu2005	Gen-Giu 2007/ Gen-Giu2006*
	var. %	var. %	var. %
15.1 - Carni e prodotti a base di carne	11,4	12,2	9,3
15.2 - Pesci conservati e trasformati e prodotti a base di p.	291,2	429,9	35,2
15.3 - Preparati e conserve di frutta e di ortaggi	9,9	17,0	4,8
15.4 - Oli e grassi vegetali e animali	9,1	-12,2	-12,0
15.5 - Prodotti lattiero-caseari e gelati	-40,8	-38,3	39,2
15.6 - Prodotti della macinazione, amidi e fecole	16,1	3,4	-6,2
15.7 - Alimenti per animali	-43,1	12,6	-18,1
15.8 - Altri prodotti alimentari	9,9	12,9	-3,9
15.9 - Bevande	13,7	14,6	13,7
Totale	8,1	10,0	7,0

*Valori provvisori

Fonte: elaborazioni R&I su dati Istat

2. I cambiamenti nell'industria alimentare modenese: i risultati della seconda indagine sul campo

Premessa

La provincia di Modena concentra un elevato numero di imprese e di addetti operanti nell'industria alimentare³. I dati elaborati dall'Ufficio Studi della Cciaa di Modena, che aggregano le fonti Registro Imprese, Rea e Inps, indicano, a dicembre 2005, per le sole imprese con sede legale in provincia di Modena, la presenza di 1.485 aziende con una occupazione di 11.110 addetti⁴.

All'interno dell'industria alimentare coesistono imprese molto diverse fra loro. La classificazione Ateco, codice 15, utilizzata dall'Istat in occasione dei Censimenti e adottata dal sistema delle Camere di Commercio per l'iscrizione al Registro delle Imprese, non permette di separare due tipi fondamentali di aziende che in questo settore sono presenti: da un lato, le imprese di produzione diretta per il pubblico e, dall'altro, le imprese di trasformazione alimentare vera e propria.

Le prime sono rappresentate dalle attività miste di produzione e vendita, come forni, pasticcerie, gastronomie, pizzerie al taglio, gelaterie, ecc., molto numerose e caratterizzate da dimensioni molto piccole, che producono e vendono i prodotti direttamente al consumatore finale attraverso il proprio punto vendita; le seconde sono le imprese di trasformazione alimentare che producono prodotti destinati al sistema distributivo, alla ristorazione o ad altre imprese dello stesso settore e che operano a livello artigianale o industriale.

Il dato 2005 stimato dalla Cciaa di Modena, e pari a 1.485 aziende, comprende entrambe queste tipologie aziendali e si riferisce al totale delle imprese iscritte con il codice Ateco 15.

L'indagine presentata in questo rapporto rappresenta la seconda edizione di quella realizzata nel 2001, e si caratterizza per avere come obiettivo la quantificazione e l'analisi delle sole imprese di trasformazione alimentare. Essa esclude quindi le numerose aziende che svolgono attività di produzione diretta per il pubblico.

³ I dati Istat si riferiscono alle imprese classificate con il codice Ateco 15 - Industria alimentare e delle bevande.

⁴ Cfr. Cciaa di Modena – Ufficio studi, *Imprese e occupazione in provincia di Modena*, anno 2005, Modena.

Nel 2001, su un universo di 1.381 imprese attive, ben 848 (pari al 61,4%) realizzavano attività di produzione per la vendita al pubblico, mentre 533 (il 38,6% del totale) erano aziende e unità locali di vera e propria trasformazione alimentare⁵.

La seconda rilevazione, riferita all'anno 2005, stima la presenza di 461 imprese di trasformazione alimentare in provincia di Modena e i dati riportati in questo rapporto si riferiscono all'universo di questa categoria di imprese⁶.

⁵ Cfr. op. cit. R&I srl (2003).

⁶ Il campione sul quale sono basate le stime della seconda indagine sull'industria alimentare modenese è composto da 160 aziende ed è costituito da un *panel* rotante che ad ogni rilevazione viene aggiornato con l'inserimento di un campione di aziende nuove nate (nate nell'intervallo di tempo che intercorre fra una rilevazione e l'altra). Il campione è statisticamente significativo e consente il riporto dei dati campionari all'universo delle imprese di trasformazione alimentare. Le aziende intervistate sono sia imprese finali (o conto proprio) sia imprese di subfornitura (o conto terzi), oltre a unità locali di imprese con sede fuori provincia. Le imprese che realizzano produzione diretta per il pubblico che entrano nel campione vengono utilizzate per la correzione della stima dell'universo. Le imprese complessivamente contattate in occasione della seconda rilevazione sono state 373. Per un approfondimento della metodologia si veda la Nota metodologica inserita nel primo rapporto op. cit. R&I srl (2003).

2.1 Le tendenze generali

Negli anni 2001-2006, l'industria alimentare della provincia di Modena è stata caratterizzata da una crescita del fatturato intorno al tre per cento annuo, con una accelerazione nel 2006 pari al +4,5% e un valore che si attesta in questo anno sui 3.852 milioni di euro.

Come è stato detto, Modena ha avuto una performance delle esportazioni molto brillante e superiore alla media nazionale, tanto che in questo periodo la crescita del settore è stata determinata prevalentemente dall'andamento dei mercati esteri. La propensione esportatrice è quindi aumentata e, sebbene l'export rappresenti soltanto il 17,9% del valore della produzione, Modena si caratterizza per avere una maggiore apertura sui mercati internazionali rispetto alla media dell'industria alimentare italiana (tav. 1).

L'incremento del fatturato è stato accompagnato da un aumento più contenuto dell'occupazione, pari a poco più dell'uno per cento annuo, che raggiunge attualmente i 9.000 addetti. Di questi occupati, quasi 7.700 sono in provincia di Modena, mentre una parte significativa lavora in stabilimenti localizzati fuori provincia. L'occupazione presente in unità locali localizzate altrove è cresciuta in misura significativa, in relazione ad alcuni processi di acquisizione e aggregazione di imprese attivati da importanti gruppi locali, mentre l'occupazione presente a Modena è rimasta stazionaria.

Il dato occupazionale appena citato si riferisce agli addetti "stabili" e a questi vanno aggiunti circa 1.700 lavoratori stagionali e altri 1.287 dipendenti di imprese esterne che operano all'interno delle aziende alimentari modenesi. Nel complesso l'occupazione attivata dall'industria alimentare si aggira quindi intorno ai 12.000 addetti (tav. 1).

In questi anni, il fenomeno più rilevante, che si è manifestato soprattutto nelle imprese di maggiori dimensioni e nel comparto delle carni, riguarda la progressiva terziarizzazione di alcune attività di produzione e di servizio attraverso l'appalto a cooperative di lavoro⁷. I lavoratori delle cooperative operano all'interno dell'impresa appaltante, a fianco degli addetti "stabili", ma non appaiono nell'organico dell'appaltante.

Spesso queste cooperative non hanno sede legale a Modena e frequentemente, nell'iscrizione al Registro delle Imprese, risultano appartenere al settore dei servizi e non a quello alimentare⁸. La stima del numero dei lavoratori interessati da queste forme contrattuali è quindi particolarmente difficile e gli addetti rilevati nel corso di questa

⁷ L'appalto di attività viene dato anche a imprese non cooperative e ad artigiani.

⁸ Fra le imprese di conto terzi localizzate in provincia di Modena e iscritte con il codice Ateco 15, circa 44 su 57 lavorano presso la sede del committente/appaltante, ma si tratta di aziende di micro-dimensione in quanto occupano nel complesso soltanto 120 lavoratori.

indagine derivano sia dalle dichiarazioni delle imprese appaltanti sia dalla fonte sindacale.

Alle dinamiche positive del fatturato e dell'occupazione ha corrisposto una diminuzione del numero di imprese e di unità locali. La selezione avvenuta nel settore ha coinvolto in particolare le imprese di minori dimensioni e in misura differenziata i vari comparti (tav. 3). La riduzione del numero di aziende è legata a processi di riorganizzazione e di concentrazione in atto ormai da lungo tempo, e dalla cessazione di imprese che eseguivano lavorazioni per conto terzi (tav. 4). Il risultato di queste tendenze è la crescita della dimensione media delle imprese alimentari modenesi e la flessione del peso delle aziende di micro dimensioni.

Il comparto prevalente dell'industria alimentare locale è rappresentato, come è stato detto, dalle carni e salumi che concentra oltre la metà degli occupati "stabili" totali. Se si considerassero anche i lavoratori di cooperative esterne, gli addetti del comparto raggiungerebbero quasi il sessanta per cento dell'occupazione complessiva del settore. Il secondo comparto è rappresentato dal lattiero-caseario, con il dieci per cento di addetti, seguito dalle bevande, con il nove per cento, e con incidenze minori dalle imprese della frutta e ortaggi, lavorazione granaglie e alimentazione animali, aceto, prodotti da forno, ecc. Le dinamiche occupazionali di questi ultimi anni sono state positive per la maggior parte di questi comparti, ad eccezione della frutta e ortaggi, bevande e lavorazione granaglie nei quali l'occupazione è diminuita (tav. 3). Anche a livello di fatturato vi sono differenze rilevanti, con un andamento non positivo dei comparti lattiero-caseario, lavorazione granaglie e vino. Le crescite più significative sono state, invece, registrate dai comparti aceto, prodotti da forno e salumi.

Tav. 1 – L'industria alimentare in provincia di Modena, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001	2005	2006 pre- consuntivo	Var. 2001-05	Var. 2005-06
Fatturato (milioni di euro a prezzi correnti)	3.283	3.687	3.852	+12,3	+4,5
Quota export (%)	13,9	17,9			
Imprese	518	461	452	-11,0	-2,0
Unità locali di imprese con sede fuori provincia	19	15	15	-21,0	=
Addetti stabili	8.537	9.067	9.032	+6,2	-0,4
di cui:					
in stabilimenti in provincia di Modena	7.635	7.726	7.691	+1,2	-0,5
in stabilimenti fuori provincia	902	1.341	1.341	+49,0	=
Addetti stagionali	1.589	1.680			
Addetti totali	10.126	10.747			
Addetti dipendenti di imprese esterne che operano all'interno delle imprese modenesi		1.287			
Occupazione complessiva		12.034			

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 2 – Imprese e unità locali* per comparto prevalente, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005		2006	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Carni e salumi	179	33,3	144	30,3	144	30,8
di cui:						
Carni	86	16,0	58	12,2	58	12,4
Salumi	69	12,8	62	13,1	62	13,3
Altri prodotti della carne	24	4,5	24	5,1	24	5,2
Lattiero-Caseario	139	25,9	102	21,5	94	20,0
Bevande	62	11,5	58	12,2	58	12,4
di cui:						
Vino**	22	4,1	19	4,0	19	4,1
Altre bevande	40	7,4	39	8,2	39	8,4
Frutta e ortaggi	28	5,2	35	7,3	35	7,4
Aceto***	20	3,7	29	6,2	29	6,3
Prodotti da forno	20	3,7	20	4,1	20	4,2
Lav. granaglie e alimentaz. animali	50	9,3	50	10,5	50	10,7
Altri prodotti	37	6,9	37	7,9	37	8,0
Totale	537	100,0	476	100,0	467	100,0

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

**comprende solo imprese industriali e cantine (esclude imprese agricole che trasformano vino)

***comprende solo imprese industriali (esclude imprese agricole con acetia e attività amatoriali)

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 3 – Addetti stabili delle imprese e unità locali* per comparto prevalente, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

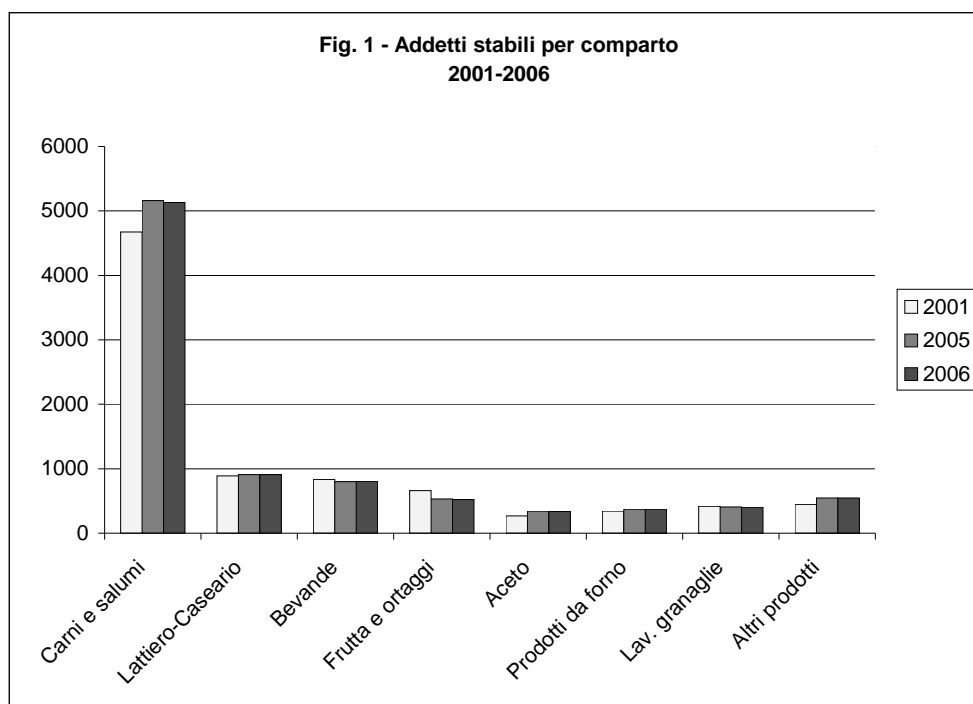
	2001		2005		2006 pre-consuntivo	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Carni e salumi	4675	54,8	5.161	56,9	5.133	51,2
<i>di cui:</i>						
Carni	2209	25,9	2.316	25,5	2.314	25,6
Salumi	2036	23,8	2.340	25,8	2.314	25,6
Altri prodotti della carne	430	5,0	505	5,6	505	5,6
Lattiero-Caseario	887	10,4	909	10,0	911	10,1
Bevande	833	9,8	802	8,8	805	9,0
<i>di cui:</i>						
Vino**	422	4,9	400	4,4	403	4,5
Altre bevande	411	4,8	402	4,4	402	4,5
Frutta e ortaggi	660	7,7	530	5,8	524	5,8
Aceto***	270	3,2	342	3,8	338	3,7
Prodotti da forno	345	4,0	371	4,1	371	4,1
Lav. granaglie e alimentaz. animali	419	4,9	406	4,5	402	4,5
Altri prodotti	449	5,3	546	6,0	548	6,1
Totale	8.537	100,0	9.067	100,0	9.032	100,0

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

**comprende solo imprese industriali e cantine (esclude imprese agricole che trasformano vino)

***comprende solo imprese industriali (esclude imprese agricole con acetaia e attività amatoriali)

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 4 – Imprese per tipo di impresa, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005		2006 pre-consuntivo	
	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%
Imprese finali	424	79,0	404	84,9	396	84,7
Imprese conto terzi	94	17,5	57	12,0	57	12,2
UL di imprese con sede fuori provincia	19	3,5	15	3,1	15	3,2
Totale	537	100,0	476	100,0	467	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 5 – Addetti per tipo di impresa, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005		2006 pre-consuntivo	
	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%
Imprese finali	7.136	83,6	7.765	85,6	7.745	85,7
Imprese di conto terzi	427	5,0	210	2,3	190	2,1
UL di imprese con sede fuori provincia	974	11,4	1.092	12,0	1.098	12,2
Totale	8.537	100,0	9.067	100,0	9.032	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.2 La dimensione delle imprese e la presenza di gruppi

2.2.1 La dimensione delle imprese

L'industria alimentare modenese è caratterizzata da una elevata presenza di piccole imprese; la maggior parte, oltre il 60%, ha infatti meno di dieci occupati, mentre quelle che superano la soglia dei cinquanta addetti sono una trentina. Nonostante il numero limitato, all'interno di questo settore il peso delle aziende più strutturate è sempre stato elevato, sia per numero di lavoratori occupati sia per valore della produzione realizzata e, nel periodo considerato, la loro incidenza si rafforza ulteriormente (tav. 6).

Negli ultimi anni, le aziende sotto i dieci addetti sono le uniche a subire una selezione, e pur rappresentando la maggioranza il loro peso sull'occupazione totale si riduce, attestandosi intorno al dieci per cento. Le cessazioni di attività si concentrano nei comparti carni e salumi e nel lattiero caseario. Nel primo caso si tratta quasi esclusivamente di aziende di microdimensioni, composte dai soli titolari, che effettuavano la macellazione per conto terzi presso imprese committenti. Inoltre, chiudono o vengono assorbiti diversi piccoli caseifici, localizzati soprattutto nella zona collinare e montana, un fenomeno non nuovo all'interno del comparto lattiero-caseario locale, da tempo interessato da un processo di accorpamento e riorganizzazione degli impianti di produzione esistenti.

Oltre la soglia dei dieci addetti, il numero dei lavoratori occupati aumenta in tutte le classi dimensionali, anche se con differenze rilevanti. La crescita più accentuata riguarda la classe superiore, la 100 addetti e oltre, la cui incidenza tende a salire in misura significativa. Attualmente le imprese di questa taglia (16 su un totale di 467 aziende) concentrano la metà dell'occupazione del settore, e all'interno della classe sono in particolare le aziende e le unità locali più strutturate, con più di 250 addetti, ad essere cresciute.

Il peso delle grandi imprese salirebbe ulteriormente se si tenesse conto anche dei lavoratori dipendenti di imprese esterne che operano all'interno delle aziende alimentari locali. Il fenomeno, che si concentra in particolar modo nelle grandi imprese del comparto carni, è legato alla crescente terziarizzazione di alcune attività di produzione e di servizio, che vengono affidate a cooperative di lavoro o imprese esterne tramite appalti⁹. In questi casi, i lavoratori delle imprese fornitrici lavorano all'interno delle aziende appaltanti, a

⁹ L'entità del fenomeno è di difficile quantificazione poiché le cooperative di lavoro esterne non sono classificate solo fra le aziende del settore alimentare ma anche fra quelle dei servizi; in vari casi hanno la sede legale fuori della provincia di Modena.

fianco del personale proprio¹⁰, e se si tenesse conto anche di questi lavoratori (stimati in oltre 1.200), l'incidenza delle aziende della classe maggiore (100 e più addetti) sull'occupazione complessiva salirebbe dal 50% al 53%.

Nel complesso, la dimensione media in termini di addetti tende ad aumentare in modo abbastanza generalizzato (tavv. 7-8), con qualche eccezione. Considerando la tipologia di impresa, infatti, il numero medio di addetti cala leggermente fra i terzisti, ma questa tendenza è dovuta all'uscita di un'azienda di grandi dimensioni del comparto lattiero-caseario, che in seguito alla fusione con la capogruppo cambia tipologia, diventando una unità locale¹¹. Se si considera il comparto prevalente di attività, l'eccezione è costituita dalla frutta e ortaggi, dove si registra un calo significativo della dimensione media, dovuto soprattutto alla chiusura di alcuni stabilimenti che appartenevano ad imprese esterne all'area¹².

Fra le "imprese finali", così definite le aziende che producono propri prodotti destinati al sistema distributivo o ad altre imprese del settore, l'incremento del valore medio e del peso delle imprese più strutturate dipende in gran parte da una sola grande azienda. Si tratta del maggiore produttore di salumi della provincia di Modena che, in seguito alla riorganizzazione del gruppo a cui fa capo, espande i propri organici di alcune centinaia di posti di lavoro, anche se la maggior parte dell'incremento occupazionale è dovuto alla fusione con una grande impresa localizzata fuori provincia¹³.

La tendenza alla crescita, seppur in misura più limitata, riguarda comunque la maggior parte delle imprese finali medio-grandi. Le brillanti performance delle aziende più strutturate determinano un aumento del grado di concentrazione della produzione. La quota di fatturato sviluppata dalle aziende con più di 100 addetti, già maggioritaria, si innalza arrivando al 57% (tav. 11), e il peso delle prime cinque imprese per volume d'affari sale di ben sei punti percentuali, superando il 46% del valore della produzione totale.

Il numero di addetti mediamente occupato aumenta considerevolmente per le "unità locali" appartenenti ad aziende con sede fuori provincia, che anche in passato si caratterizzavano per il valore più elevato. Negli ultimi anni, esso sale ad oltre 73 addetti in media per stabilimento, e tale risultato dipende in modo particolare dalla crescita degli occupati avvenuta in uno solo di questi impianti, di dimensione già molto elevata e

¹⁰ Ad esempio, come addetti alla macellazione, al taglio e rifilatura delle carni, o come facchini, o addetti alla sanificazione dei reparti.

¹¹ Si tratta di Dilat S.p.A., incorporata in Granarolo nel corso del 2002.

¹² Fra il 2001 e il 2006 hanno cessato l'attività gli stabilimenti Conserve Italia di Mirandola e Medolla e lo stabilimento Del Monte di San Felice sul Panaro.

¹³ Si tratta di Grandi Salumifici Italiani S.p.A., risultato della fusione avvenuta nel 2005 fra Italia Salumi, Unibon e Senfter.

specializzato nella macellazione e prima lavorazione della carne¹⁴. A questo si somma l'effetto della chiusura o del trasferimento fuori area di alcune unità locali di media e piccola dimensione, appartenenti ai comparti della frutta e ortaggi e della lavorazione delle granaglie e alimentazione animali. Di conseguenza, fra le quindici unità locali delle imprese fuori provincia il peso degli stabilimenti di grande dimensione risulta molto elevato, con due lavoratori su tre impiegati nelle unità con 100 e più addetti (tav. 13).

Dal punto di vista dimensionale permangono grandi differenze fra i vari comparti che compongono l'industria alimentare modenese, anche se all'interno di tutti convivono quasi sempre sia aziende piccole, sia aziende medie e grandi.

Nelle *carni*, il peso della grande impresa è preponderante, e quasi tutta l'occupazione e il fatturato sono sviluppati dalle aziende con 100 e più addetti, a fronte di quote marginali per le imprese delle altre classi. Anche nei *salumi* la maggioranza dei lavoratori è impiegata nelle aziende e unità locali maggiori; tuttavia, rispetto alle carni, le aziende piccole e medie hanno una presenza significativa, raccogliendo quasi un terzo della forza lavoro.

Il *lattiero-caseario* e il comparto delle *bevande* (vino e altre bevande) si caratterizzano invece per una presenza significativa di piccole imprese, anche se una quota rilevante degli addetti totali, circa il quaranta per cento, è occupata in una sola azienda di grandi dimensioni. Si tratta, nel lattiero-caseario e nel vino, di due grandi gruppi cooperativi che controllano l'intera filiera produttiva¹⁵, ed è da sottolineare come questi due importanti comparti dell'industria alimentare locale si caratterizzino proprio per una forte presenza di imprese cooperative, caseifici e cantine sociali, che ne costituiscono una parte fondamentale.

La dimensione medio-piccola caratterizza anche l'*aceto* e la lavorazione delle *granaglie*. In entrambi i casi il numero di addetti per impresa è ben al di sotto della media di settore, con la maggioranza dei lavoratori impiegati in aziende e unità locali che hanno fra i 10 e i 50 occupati, mentre non sono presenti imprese che superano la soglia dei 100 addetti. La dimensione piccola e media prevale anche fra le imprese dei prodotti da forno, ma in questo caso il peso occupazionale delle aziende medie è più elevato e risulta in crescita nel corso degli ultimi anni.

¹⁴ Si tratta di uno stabilimento della Agricola Tre Valli s.c.a.r.l., azienda con sede legale e Verona e appartenente al Gruppo Veronesi.

¹⁵ Si tratta, rispettivamente, di Unigrana S.p.A. del Gruppo Granterre e di Coltiva-Civ&Civ.

Le carni e i salumi sono i comparti in cui la concentrazione della produzione è più elevata¹⁶, seguiti dal vino e dal lattiero-caseario all'interno dei quali, come si è detto, è preminente la posizione di un solo gruppo di grandi dimensioni.

Negli altri comparti di specializzazione dell'industria alimentare modenese - frutta e ortaggi, aceto, prodotti da forno - la produzione è invece meno concentrata e la quota di fatturato realizzata dalle imprese piccole e medie rappresenta l'intera produzione o una parte largamente maggioritaria.

¹⁶ Tre delle prime cinque imprese per livello di fatturato lavorano le carni, mentre la seconda impresa del settore per dimensione economica produce salumi.

Tav. 6 – Imprese e addetti per classe di addetti, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005		2006 pre-consuntivo	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
<i>Imprese e unità locali*</i>						
1-9	379	70,6	299	62,8	290	62,1
10-49	128	23,8	146	30,7	146	31,3
50-99	13	2,4	15	3,2	15	3,3
100 e oltre**	17	3,2	16	3,4	16	3,4
Totale	537	100,0	476	100,0	467	100,0
<i>di cui: 250 addetti e oltre</i>	2	0,4	3	0,6	3	0,6
<i>Addetti</i>						
1-9	1.245	14,6	918	10,1	899	10,0
10-49	2.480	29,1	2.583	28,5	2.561	28,4
50-99	935	11,0	1.025	11,3	1.035	11,5
100 e oltre**	3.877	45,4	4.541	50,1	4.538	50,2
Totale	8.537	100,0	9.067	100,0	9.032	100,0
<i>di cui: 250 addetti e oltre</i>	1.589	18,6	2.453	27,1	2.433	26,9

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

**comprende il consolidato di due gruppi

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 7 – Dimensione media delle imprese e unità locali per comparto, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001	2005	2006 pre-consuntivo
	Addetti medi per impresa	Addetti medi per impresa	Addetti medi per impresa
Carni e salumi	26,1	35,8	35,6
<i>di cui:</i>			
<i>Carni</i>	25,7	39,9	39,9
<i>Salumi</i>	29,5	37,7	37,3
<i>Altri prodotti della carne</i>	17,9	21,0	21,0
Lattiero-Caseario	6,4	8,9	9,7
Bevande	13,4	13,8	13,9
<i>di cui:</i>			
<i>Vino</i>	19,2	21,1	21,2
<i>Altre bevande</i>	10,3	10,3	10,3
Frutta e ortaggi	23,6	15,1	15,0
Aceto	13,5	11,8	11,7
Prodotti da forno	17,3	18,6	18,6
Lav. granaglie e alimentaz. animali	8,4	8,1	8,0
Altri prodotti	12,1	14,8	14,8
Totale	15,9	19,0	19,3

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 8 – Dimensione media per tipo di impresa, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001	2005	2006 pre-consuntivo
	Addetti medi per impresa	Addetti medi per impresa	Addetti medi per impresa
Imprese finali	16,8	19,2	19,3
Imprese conto terzi	4,5	3,7	3,3
UL di imprese con sede fuori provincia	51,3	72,8	73,2
Totale	15,9	19,0	19,3

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 9 – Incidenza delle imprese e unità locali di maggiori dimensioni per comparto, 2001-2006

Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001	2005	2006
	% addetti imprese con 100 occupati e più	% addetti imprese con 100 occupati e più	pre-consuntivo % addetti imprese con 100 occupati e più
Carni e salumi	64,3	72,9	68,6
<i>di cui:</i>			
Carni	79,7	85,5	86,0
Salumi	47,6	60,5	59,8
Altri prodotti della carne	26,5	29,5	29,5
Lattiero-Caseario*	36,6	38,7	40,4
Bevande	40,9	40,6	40,6
<i>di cui:</i>			
Vino*	45,3	41,5	41,4
Altre bevande	36,5	39,8	39,8
Frutta e ortaggi	40,5	34,6	35,3
Aceto	-	-	-
Prodotti da forno	-	-	-
Lav. granaglie e alimentaz. animali	-	-	-
Altri prodotti	22,3	24,7	24,6
Totale	45,4	50,1	50,2

*comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 10 – Imprese finali e addetti per classe di addetti, 2001-2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005		2006	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	pre-consuntivo v.a.	% col.
<i>Imprese</i>						
1-9	291	68,7	248	61,3	239	60,4
10-49	109	25,7	130	32,3	130	33,0
50-99	12	2,8	13	3,2	13	3,3
100 e oltre**	12	2,8	13	3,2	13	3,3
Totale	424	100,0	404	100,0	396	100,0
<i>Addetti</i>						
1-9	1.054	14,6	822	10,6	803	10,4
10-49	2.053	28,8	2.276	29,3	2.279	29,4
50-99	816	11,4	849	10,9	859	11,1
100 e oltre**	3.214	45,0	3.819	49,2	3.804	49,1
Totale	7.136	100,0	7.765	100,0	7.745	100,0

**comprende il consolidato di due gruppi

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 11 – Grado di concentrazione della produzione nelle imprese finali per comparto, 2001-2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005		2006	
	% fatturato		% fatturato		pre-consuntivo % fatturato	
	imprese finali con 50 e più occupati	imprese finali con 100 e più occupati	imprese finali con 50 e più occupati	imprese finali con 100 e più occupati	imprese finali con 50 e più occupati	imprese finali con 100 e più occupati
Carni e salumi	84,3	69,2	85,2	70,9	85,1	71,0
<i>di cui:</i>						
Carni	93,2	80,1	93,8	79,7	94,0	79,2
Salumi	74,1	51,2	78,2	61,2	77,9	60,8
Altri prodotti della carne	43,7	43,7	38,7	38,7	38,9	38,9
Lattiero-Caseario*	51,1	51,1	58,9	58,9	58,1	58,1
Bevande	47,7	47,7	67,8	35,8	67,9	34,7
<i>di cui:</i>						
Vino*	46,6	46,6	59,2	41,9	58,3	40,8
Altre bevande	49,3	49,3	78,8	28,2	79,4	27,4
Frutta e ortaggi	29,6	29,6	30,2	30,2	30,6	30,6
Aceto	-	-	25,8	-	25,6	-
Prodotti da forno	76,2	-	48,1	-	50,0	-
Lav. granaglie e alimentaz. animali	23,7	-	-	-	-	-
Altri prodotti	-	-	-	-	-	-
Totale	66,4	55,5	71,5	57,2	71,5	56,8

*comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 12 – Imprese conto terzi e addetti per classe di addetti, 2001-2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005		2006	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	pre-consuntivo v.a.	% col.
<i>Imprese</i>						
1-9	86	91,5	50	87,8	50	87,8
10-49	7	7,4	7	12,2	7	12,2
50-99	-	-	-	-	-	-
100 e oltre	1	1,1	-	-	-	-
Totale	94	100,0	57	100,	57	100,
<i>Addetti</i>						
1-9	176	41,2	94	44,6	94	49,3
10-49	115	26,9	116	55,4	96	50,7
50-99	-	-	-	-	-	-
100 e oltre	136	31,8	-	-	-	-
Totale	427	100,0	210	100,0	190	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 13 – Unità locali e addetti per classe di addetti, 2001-2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005		2006 pre-consuntivo	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
<i>Unità locali</i>						
1-9	3	16,2	1	6,8	1	6,8
10-49	9	45,7	9	59,3	9	59,3
50-99	3	16,2	2	13,6	2	13,6
100 e oltre	4	21,6	3	20,3	3	20,3
Totale	19	100,0	15	100,0	15	100,0
<i>Addetti</i>						
1-9	15	1,5	2	0,2	2	0,2
10-49	226	23,2	192	17,5	186	16,9
50-99	206	21,2	176	16,1	176	16,0
100 e oltre	527	54,1	722	66,1	734	66,9
Totale	974	100,0	1.092	100,0	1.098	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 14 – Imprese e unità locali* per classe di addetti e comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Carni		Salumi		Altri prod. lav. carne		Lattiero-caseario		Vino**		Altre bevande	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
1-9	45	77,5	32	51,0	5	21,3	76	74,3	13	68,4	35	89,8
10-49	5	8,6	23	36,2	18	74,6	24	23,8	4	21,1	1	2,6
50-99	2	3,5	5	8,0	-	-	-	-	1	5,3	2	5,1
100 e oltre	6	10,4	3	4,8	1	4,1	2	2,0	1	5,3	1	2,6
Totale	68	100,0	62	100,0	24	100,0	102	100,0	19	100,0	39	100,0

	Frutta e ortaggi		Aceto***		Prodotti da forno		Lav. granaglie		Altri prodotti		Totale	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
1-9	25	71,0	11	38,6	10	50,7	35	70,1	12	31,6	299	62,8
10-49	8	23,2	17	58,0	7	38,1	15	29,9	24	63,1	146	30,7
50-99	1	2,9	1	3,4	2	11,2	-	-	1	2,7	15	3,2
100 e oltre	1	2,9	-	-	-	-	-	-	1	2,7	16	3,4
Totale	35	100,0	29	100,0	20	100,0	50	100,0	37	100,0	476	100,0

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

**comprende solo imprese industriali e cantine (esclude imprese agricole che trasformano vino)

***comprende solo imprese industriali (esclude imprese agricole con acetaia e attività amatoriali)

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 15 – Addetti delle imprese e unità locali* per classe di addetti e comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Carni		Salumi		Altri prod. lav. carne		Lattiero-caseario		Vino**		Altre bevande	
	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%
1-9	73	3,1	185	7,9	31	6,1	244	26,9	82	20,5	93	23,1
10-49	112	4,8	421	18,0	325	64,4	313	34,4	100	25,0	29	7,2
50-99	150	6,5	319	13,6	-	-	-	-	52	13,0	120	29,9
100 e oltre	1.981	85,5	1.415	60,5	149	29,5	352	38,7	166	41,5	160	39,8
Totale	2.316	100,0	2.340	100,0	505	100,0	909	100,0	400	100,0	402	100,0

	Frutta e ortaggi		Aceto***		Prodotti da forno		Lav. granaglie		Altri prodotti		Totale	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
1-9	61	11,4	11	3,3	30	8,0	95	23,5	13	2,3	918	10,1
10-49	206	38,9	281	82,1	183	49,5	310	76,5	303	55,4	2.583	28,5
50-99	80	15,1	50	14,6	158	42,5	-	-	96	17,6	1.025	11,3
100 e oltre	183	34,6	-	-	-	-	-	-	135	24,7	4.541	50,1
Totale	530	100,0	342	100,0	371	100,0	406	100,0	546	100,0	9.067	100,0

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

**comprende solo imprese industriali e cantine (esclude imprese agricole che trasformano vino)

***comprende solo imprese industriali (esclude imprese agricole con acetaia e attività amatoriali)

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.2.2 La presenza di gruppi

All'interno dell'industria alimentare modenese vi è una elevata presenza di gruppi formali, a cui fanno capo aziende e unità locali di imprese fuori provincia, di dimensione prevalentemente media e grande.

Nel periodo analizzato, l'occupazione legata ai gruppi è cresciuta più vivacemente della media, portando ad un incremento del loro peso relativo che, con oltre 4.100 addetti, si attesta su una quota di poco inferiore alla metà dell'occupazione del settore (tav. 17).

In termini assoluti, è soprattutto il comparto delle *carni e salumi* a determinare questo risultato e, in particolare, la crescita degli addetti avvenuta in uno stabilimento di grandi dimensioni appartenente ad un gruppo esterno, che realizza la macellazione e la lavorazione di carni suine fresche, e del maggiore gruppo locale specializzato nella produzione di salumi, che recentemente è stato interessato da una riorganizzazione dell'assetto proprietario che ha portato ad una forte crescita degli addetti e dei livelli di attività.

Anche in altri comparti, comunque, il peso occupazionale dei gruppi aumenta, come ad esempio nel *vino* e negli altri *prodotti alimentari*. Ciò accade sia per la crescita di alcune aziende o stabilimenti già legate a gruppi, ma anche in seguito alla costituzione di nuovi gruppi locali, con la formalizzazione di legami societari di natura informale, o in seguito a strategie di acquisizione.

Nella *frutta e ortaggi* e nella *lavorazione delle granaglie* si osserva invece una tendenza opposta, che è determinata dalla chiusura o dal trasferimento fuori area di alcuni stabilimenti produttivi che facevano capo ad imprese e gruppi esterni alla provincia.

Le diversità fra i vari comparti rimangono importanti: carni e salumi si confermano per il peso predominante dei gruppi, che sviluppano oltre la metà dell'occupazione e del giro d'affari realizzato dalle imprese finali, seguito dal lattiero-caseario; all'estremo opposto figura l'aceto, che si caratterizza per la presenza quasi esclusiva di imprese indipendenti di dimensione piccola e media¹⁷.

La maggior parte dell'occupazione legata a gruppi è sviluppata da aziende controllate a livello locale, che accrescono ulteriormente il loro peso fino al 70%, mentre soltanto un lavoratore su cinque è impiegato in aziende o stabilimenti controllati da imprese con sede fuori dell'Emilia Romagna; stabile e sempre molto contenuta (sei per cento), è la quota di addetti occupati in imprese e unità locali controllate da imprese estere (tav. 18).

¹⁷ In provincia di Modena è comunque presente il leader italiano del settore, che da diversi anni ha acquisito il controllo di una impresa locale.

Una caratteristica che contraddistingue storicamente la provincia di Modena è la presenza del movimento cooperativo, molto attivo all'interno dell'industria alimentare locale. L'occupazione delle imprese che fanno capo a gruppi cooperativi è considerevole e in aumento negli ultimi anni, raggiungendo quasi le 2.000 unità, un livello simile a quello dei gruppi privati (tav. 19). Considerando il numero di imprese e di unità locali attive, la presenza della cooperazione è particolarmente significativa nel lattiero-caseario e nel vino, ma la maggiore concentrazione di addetti riguarda la lavorazione delle carni e salumi.

Un ulteriore elemento da sottolineare, relativo alle relazioni tra imprese, riguarda i numerosi collegamenti esistenti anche fra le imprese che non appartengono a gruppi. Oltre un centinaio di esse, quasi una su quattro, sono infatti collegate ad altre imprese, sia attraverso partecipazioni azionarie attive/passive sia, per quanto riguarda le imprese di minori dimensioni, soprattutto attraverso i titolari/soci, che detengono personalmente altre aziende. Un ulteriore tipo di collegamento piuttosto frequente riguarda l'adesione a consorzi cooperativi di produzione, diffuso in particolar modo fra i caseifici sociali del lattiero-caseario e le aziende di frigoconservazione della frutta e ortaggi.

I tipi di imprese collegate sono soprattutto altre aziende alimentari, localizzate in gran parte in provincia di Modena ma anche nel resto dell'Emilia. Fra le imprese collegate sono significativamente presenti anche società commerciali, in particolare nei comparti del vino e nell'aggregato degli altri prodotti, con sede sia in provincia che nel resto d'Italia.

Diversi dei gruppi presenti nell'industria alimentare modenese operano in più comparti del settore, e si caratterizzano per controllare l'intera filiera produttiva.

Nella lavorazione delle *carne e salumi* vi sono sia gruppi locali sia gruppi nazionali. La prima azienda della provincia per volume d'affari appartiene ad un importante gruppo privato locale, il Gruppo Cremonini, uno fra i maggiori operatori europei del settore e leader italiano nel segmento delle carni bovine. Oltre ad offrire una ampia gamma di prodotti alimentari, il gruppo opera anche nella ristorazione collettiva e nella distribuzione alimentare. Fra i cambiamenti che negli ultimi anni hanno interessato imprese e stabilimenti del gruppo all'interno della provincia di Modena si registra lo spostamento fuori area di uno stabilimento produttivo della Montana Alimentari specializzato nella lavorazione di salumi, e l'assorbimento e il trasferimento di un'azienda specializzata nella produzione di prodotti da forno, sempre in provincia di Mantova, sede di Montana Alimentari.

Un altro importante gruppo modenese delle carni e salumi, è Grandi Salumifici Italiani S.p.A., storicamente legato al movimento cooperativo (Salumifici e Allevamenti Unibon). Nel 2005, Unibon Salumi Scarl e Gruppo Senfter completano la joint venture iniziata con Italia Salumi alla fine degli anni '90, dando vita a Grandi Salumifici Italiani S.p.A., un'unica grande azienda che deriva dalla fusione di Italia Salumi, Unibon e Senfter, controllata dalla società I.S. Holding S.p.A. Nel complesso il gruppo conta circa 3.000 addetti, oltre 1.200 addetti in Italia e 1.700 all'estero (Cina e Brasile); sul territorio nazionale sono attualmente presenti sette stabilimenti per la produzione di una ampia gamma di salumi, arrostiti e prodotti tipici della gastronomia locale, localizzati in Emilia Romagna (Modena, Parma, Reggio Emilia), in Toscana e Trentino Alto Adige.

Gli altri gruppi presenti nel comparto carni e salumi, attraverso il controllo di imprese o di stabilimenti di produzione, hanno sede fuori Modena. Sono il Gruppo Citterio, fra i più noti nel comparto salumi, che controlla un'impresa specializzata nella produzione di prosciutti cotti, e il Gruppo Veronesi, che opera in molti comparti (allevamento e lavorazione di carni avicunicole, bovine e suine, uova, mangimi, ecc.) e detiene molti noti marchi alimentari (Montorsi, Aia, Ovo Mattino, Negroni, ecc.), presente con uno stabilimento specializzato nella macellazione e lavorazione della carne suina che conta oltre 400 addetti. Nel corso del periodo analizzato esce dall'area il gruppo olandese Dumeco, uno dei principali produttori di carne fresca a livello europeo¹⁸, che controllava un'azienda di grandi dimensioni specializzata nella lavorazione delle cosce di prosciutto fresche.

Il Gruppo Granterre è leader all'interno del settore *lattiero-caseario* per la produzione, stagionatura e commercializzazione del parmigiano reggiano, presidiando l'intera filiera produttiva. La società capogruppo è il Consorzio Granterre, una società cooperativa agricola, capofila della filiera e presidio per l'attività agricola, la produzione di latte e la caseificazione. Al consorzio, inoltre, aderiscono produttori singoli e caseifici sociali che conferiscono formaggi, latte, panne e burro; anche recentemente è proseguita la politica di acquisizione di caseifici, mediante processi di fusione per incorporazione, che una volta ristrutturati diventano importanti centri produttivi gestiti direttamente. L'attività industriale (stagionatura e confezionamento dei formaggi, produzione di burro) e quella commerciale sono invece portate avanti dalle due società controllate Unigrana S.p.A. e Parmareggio S.p.A., di cui Unigrana ha acquistato il controllo nel 2004, con l'acquisto del

¹⁸ Dumeco è entrato dapprima a far parte di Bestmeat Food Group (fusione di Dumeco, Moskel e NordFleisch, tre leader nelle carni suine e bovine), in seguito allargatosi con l'ingresso di Hendrix (suino), prendendo il nome di Vion Food Group, primo in Europa nel comparto del bovino e secondo per quando riguarda il suino.

pacchetto di maggioranza dal gruppo francese Entremont, rafforzando così la leadership del gruppo nel segmento del parmigiano reggiano¹⁹.

Nel lattiero-caseario modenese si segnala un altro gruppo di rilevanza nazionale anch'esso legato al movimento cooperativo; si tratta di Granlatte-Granarolo, proprietario di noti marchi quali Granarolo, Yomo, Pettinicchio, Torre in Pietra, ecc., che in provincia di Modena ha uno stabilimento specializzato nella lavorazione di latte, panne, besciamelle, bevande.

All'interno del comparto *vino*, va ricordato in primo luogo un gruppo cooperativo locale, il Coltiva-Civ&Civ, che comprende varie cantine, in provincia di Modena, in Romagna e in altre importanti regioni vitivinicole italiane come Piemonte, Lombardia, Marche e Sicilia, con migliaia di viticoltori associati e oltre 10mila ettari di vigneto. Il gruppo detiene inoltre la maggioranza del capitale sociale del Gruppo Italiano Vini, azienda leader nella produzione e distribuzione su scala mondiale di vini di qualità. Le quattro cantine di vinificazione e l'impianto di imbottigliamento presenti in provincia di Modena fanno capo a Civ&Civ, mentre a Coltiva è affidata l'attività commerciale del gruppo.

Un secondo gruppo cooperativo presente nel comparto vino è Caviro di Faenza (RA), proprietario dei marchi Tavernello e Castellino, che in area ha uno stabilimento di produzione. Recentemente si registra inoltre l'ingresso del Gruppo Caldirola di Lecco, attraverso l'acquisizione di Giacobazzi Grandi Vini.

Nella *frutta e ortaggi* sono presenti sia gruppi italiani sia esteri. Negli ultimi anni il comparto è stato interessato da diversi cambiamenti negli assetti proprietari e dalla chiusura di alcuni stabilimenti. Il Consorzio Conserve Italia ad esempio, gruppo conserviero leader a livello europeo, con marchi quali Valfrutta, Yoga, Derby, Mon Jardin, ecc., ha chiuso i due stabilimenti di Medolla e Mirandola, conservando solo quello di Ravarino, specializzato nella lavorazione degli ortaggi. Stessa sorte è toccata nel 2006 allo stabilimento della Del Monte di San Felice sul Panaro. Dopo il fallimento del Gruppo Cirio, la Del Monte Foods, cui faceva capo questa unità locale, è stata acquisita dalla Fresh Del Monte (Florida); a fine 2006 l'azienda annuncia però la messa in mobilità di tutti i lavoratori, in seguito alla decisione assunta dalla multinazionale di andare alla chiusura definitiva dello stabilimento.

Nel 2005, entra invece in area il polo francese del lusso LVMH-Moët Hennessy Louis Vuitton SA, che attraverso il fondo L-Capital acquista l'azienda Le Conserve della Nonna, specializzata nella produzione di conserve di pomodoro, sughi, marmellate, frutta e

¹⁹ Parmareggio era l'unica azienda a proprietà straniera di tutta la filiera del parmigiano reggiano, che con questo passaggio torna quindi ad essere completamente italiana.

verdura in vaso. L'anno successivo, lo stesso fondo acquisisce il controllo dello stabilimento Fini specializzato nella lavorazione di paste alimentari (comparto altri prodotti), prima appartenente a Malgara Chiari&Forti.

Altro gruppo straniero presente nel comparto frutta e ortaggi è lo svizzero Leuenberger International Holding, attivo in vari paesi europei. Il gruppo si caratterizza per il rapporto diretto coi fornitori della materia prima, coltivando anche prodotti ortofrutticoli; in provincia di Modena controlla un'impresa specializzata nella preparazione di verdure pronte, che lavora in esclusiva per il gruppo McDonald's su alcuni mercati.

Anche nel caso della *lavorazione delle granaglie e alimentazione animale*, sono presenti importanti gruppi stranieri. Uno è lo statunitense Cargill, a cui già faceva capo una unità locale; recentemente il gruppo ha acquisito un'azienda locale in precedenza controllata dal Gruppo Pizzolo (VR). Cambia proprietà anche un'azienda specializzata nella produzione di preparati per zootecnia, che passa da Adisseo ad InVivo, importante gruppo cooperativo francese nel settore dei prodotti e servizi per l'agricoltura, che rafforza così la sua posizione nel campo della nutrizione animale. A questi gruppi esteri si affianca un importante gruppo italiano, Progeo s.c.r.l di Reggio Emilia, una delle maggiori aziende italiane nel settore dei mezzi tecnici e servizi per l'agricoltura, e dell'industria molitoria. In provincia di Modena, Progeo realizza sia la produzione di mangimi e integratori per animali, sia la molitura di cereali e farine destinate all'alimentazione umana.

Da segnalare, nell'*aceto*, la presenza del leader di mercato Ponti, che ha fortemente contribuito a promuovere l'immagine dell'aceto balsamico sul mercato extra-locale, e che da anni ha acquisito un'impresa dell'area. Nelle *altre bevande*, si registra la chiusura dello stabilimento produttivo di Modena della Coca-Cola. La multinazionale americana è ancora presente in area nel solo ambito dei servizi, con un ufficio commerciale che si occupa delle vendite per il centro-nord Italia e un centro tecnico di assistenza dei distributori automatici di bevande. Chiude anche, a fine 2006, l'unico zuccherificio della provincia, aderente ad Italia Zuccheri, in seguito alla grave crisi e ristrutturazione del comparto saccarifero seguite ai tagli imposti dall'UE.

Tav. 16 – Imprese e unità locali* che appartengono a gruppi per comparto prevalente, 2001-2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	% sul totale imprese	v.a.	% sul totale imprese
Carni e salumi	9	5,0	6	4,2
Lattiero-Caseario**	2	1,4	2	2,0
Bevande**	2	2,2	4	6,9
Frutta e ortaggi	6	21,4	4	11,6
Aceto	2	7,6	2	5,1
Prodotti da forno	3	15,0	2	11,2
Lav. granaglie e alimentaz. animali	6	12,5	5	10,5
Altri prodotti	2	5,3	3	8,0
Totale	32	5,9	28	5,9

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

**comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 17 – Addetti delle imprese e unità locali* che appartengono a gruppi per comparto prevalente, 2001-2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	% sul totale addetti stabili	v.a.	% sul totale addetti stabili
Carni e salumi	2.376	50,8	2.795	54,2
Lattiero-Caseario**	325	36,6	352	38,7
Bevande**	199	23,9	254	31,7
Frutta e ortaggi	329	49,8	173	32,7
Aceto	20	7,2	21	6,1
Prodotti da forno	117	33,9	136	36,7
Lav. granaglie e alimentaz. animali	185	44,1	140	34,5
Altri prodotti	184	41,0	246	45,0
Totale	3.734	43,7	4.117	45,4

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

**comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 18 – Addetti delle imprese e unità locali* che appartengono a gruppi per localizzazione della capogruppo, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	%	v.a.	%
Modena	2.361	63,2	2.893	70,3
Resto Emilia Romagna	451	12,1	380	9,2
Resto Italia	678	18,2	586	14,2
Estero	244	6,5	258	6,3
Totale	3.734	100,0	4.117	100,0

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 19 – Addetti delle imprese e unità locali* che appartengono a gruppi per tipo di gruppo, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	%	v.a.	%
Gruppi cooperativi	1.638	43,2	1.940	47,1
Gruppi privati	2.096	56,8	2.177	52,9
Totale	3.734	100,0	4.117	100,0

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 20 – Fatturato delle imprese finali che appartengono a gruppi per comparto prevalente, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Milioni di euro	2001		2005	
	v.a.	% sul totale fatturato	v.a.	% sul totale fatturato
Carni e salumi	1.059	50,8	1.267	50,8
Lattiero-Caseario**	179	51,3	166	58,9
Bevande**	86	27,8	107	33,4
Frutta e ortaggi	22	12,7	28	14,5
Aceto	12	16,3	18	15,3
Prodotti da forno	41	69,5	47	60,8
Lav. granaglie e alimentaz. animali	139	73,3	55	37,4
Altri prodotti	-	-	2	3,2
Totale	1.538	46,0	1.690	45,8

**comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 21 – Imprese e unità locali* non appartenenti a gruppi collegate ad altre imprese, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Imprese e unità locali		Addetti	
	v.a.	% sul totale imprese/u.l.	v.a.	% sul totale addetti
Carni e salumi	23	16,2	1.172	22,7
Lattiero-Caseario	37	36,0	306	33,6
Bevande	12	20,6	236	29,4
Frutta e ortaggi	9	26,1	309	58,4
Aceto	6	20,5	97	28,4
Prodotti da forno	-	-	-	-
Lav. granaglie e alimentaz. animali	2	4,5	23	5,5
Altri prodotti	19	51,1	222	40,6
Totale	109	22,8	2.364	26,1

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 22 – Tipi di collegamenti presenti e tipi di imprese collegate, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Tipi di collegamenti			Tipi di imprese collegate		
Multirisposta	v.a.	%	Multirisposta	v.a.	%
Ha partecipazioni in altre imprese	16	14,7	Aziende agricole	3	2,8
E' partecipata da altre imprese	9	8,6	Aziende di produzione	92	84,6
Aderisce a coop.ve di produzione	45	41,3	Aziende commerciali	33	30,6
I titolari/soci hanno altre imprese	55	48,7	Altre imprese	12	10,8
Totale	109	100,0	Totale	109	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.3 La specializzazione delle imprese e i prodotti realizzati

2.3.1 I comparti e i prodotti

Nel periodo analizzato, 2001-2006, il numero delle imprese finali attive in provincia di Modena cala di circa trenta unità. La diminuzione è sostanzialmente concentrata nel comparto lattiero-caseario, che perde una cinquantina di aziende, in seguito a cessazioni di attività e all'accorpamento di alcuni piccoli caseifici con altre imprese, con un effetto sull'occupazione del comparto che risulta comunque piuttosto contenuto (tav. 23-24).

In quasi tutti gli altri comparti non si osservano variazioni significative nel numero di imprese, ad eccezione dell'aceto e della frutta e ortaggi, dove si nota una tendenza alla crescita, grazie alla nascita di diverse piccole aziende specializzate in produzioni semiartigianali di prodotti della tradizione locale, come l'aceto balsamico tradizionale di Modena o marmellate e confetture realizzate con frutta tipica dell'area (ad es. le amarene brusche, le cosiddette marene).

Nel 2006 il volume d'affari realizzato dall'industria alimentare modenese ammonta a oltre 3.850 milioni di euro, con un incremento medio annuo del fatturato a prezzi correnti superiore al tre per cento, nell'arco dell'ultimo quinquennio. In termini assoluti, la maggior parte di questa crescita è stata assicurata dalle imprese delle carni e salumi, che costituiscono la principale specializzazione dell'industria locale, ma gli aumenti più vivaci sono stati messi a segno dalle aziende dell'aceto e dei prodotti da forno, a fronte di una flessione del valore della produzione per il lattiero-caseario, il vino e la lavorazione delle granaglie (tav. 25).

Negli ultimi anni, le strategie di prodotto perseguite dalle imprese locali sono state generalmente orientate al miglioramento della qualità dei prodotti, grazie anche ai continui cambiamenti della normativa legata alla sicurezza e rintracciabilità degli alimenti, e all'ampliamento e differenziazione della gamma. L'offerta produttiva si è infatti adeguata alle nuove esigenze del mercato e all'evoluzione dei gusti dei consumatori, e anche l'operare più strettamente con la grande distribuzione organizzata, come vedremo, ha sollecitato l'introduzione di nuovi prodotti in quasi tutti i comparti (come piatti pronti, precotti, affettati in vaschetta, formaggi porzionati e grattugiati, ecc.)²⁰.

²⁰ Cfr. R&I srl, *Lavoro, competenze e riproducibilità nel settore agroalimentare in provincia di Modena*, (direzione scientifica Paola Bertolini – Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia), Provincia di Modena Rif. PA 2003-0514/Mo, 2005.

All'interno dell'aggregato carni e salumi, che sviluppa oltre i due terzi del volume d'affari complessivo²¹, il comparto più dinamico, secondo solo all'aceto, è stato quello dei *salumi*. Il fatturato a prezzi correnti aumenta ad un ritmo due volte e mezzo superiore alla media, arrivando a oltre 880 milioni di euro, facendo così segnare un incremento di oltre quattro punti percentuali dell'incidenza di questo comparto sulla produzione totale. In particolare, sono i salumifici più grandi a crescere (100 addetti e oltre), mentre fra i più piccoli, sotto la soglia dei 10 addetti, si registrano per lo più cali dell'occupazione e dei livelli di attività. Da sottolineare, tuttavia, come la dinamica molto positiva dei salumi sia da attribuire prevalentemente alla crescita dell'impresa più grande (la seconda del settore per volume d'affari), avvenuta anche grazie ad un cambiamento di assetto del gruppo, avvenuto nel corso del 2005, che ha portato a fusioni e incorporazioni con altre imprese, sia locali sia di altre aree²².

La gamma produttiva realizzata dai salumifici della provincia è molto diversificata, comprendendo salumi crudi e cotti, fra cui numerose specialità protette da marchi di tutela, con le imprese più grandi che tendono ad offrire una maggiore varietà di prodotti.

Il salume più importante per giro economico realizzato rimane il prosciutto crudo (39% del fatturato legato alla vendita di salumi), anche se nel corso degli ultimi anni il suo peso tende a diminuire a vantaggio degli altri tipi di salume. Diverse sono le aziende specializzate nella sola produzione di crudo, che viene offerto in più varietà. Si va dai DOP come il Parma e il Modena, a prosciutti nostrani non tutelati da marchi, ma il volume d'affari più rilevante è legato al crudo di origine estera, prodotto in misura significativa anche da alcune grandi imprese della prima lavorazione della carne, che stagionano e immettono sul mercato una parte delle cosce fresche lavorate²³. Gli altri salumi crudi comprendono salame, coppe, pancette, ecc., mentre fra i cotti il prodotto principale è il prosciutto cotto (17% delle vendite di salumi) e se ne segnalano altri, la mortadella Bologna, lo zampone di Modena e il cotechino di Modena, per i quali è stata riconosciuta l'IGP.

Come per l'intera industria alimentare locale, negli ultimi anni le politiche di prodotto delle imprese di salumi sono state orientate a soddisfare l'evoluzione della domanda e a fornire un migliore servizio alla clientela. Nel caso del prosciutto crudo, ad esempio, oltre

²¹ La prima lavorazione delle carni sviluppa oltre il 40% del fatturato, a cui si aggiungono quote del 23% per la produzione di salumi e del 4% per gli altri prodotti della lavorazione della carne (principalmente budella per la preparazione degli insaccati e lavorazione di sottoprodotti della macellazione destinati alla produzione di alimenti per animali).

²² Si tratta, come si è visto nel paragrafo dedicato alla presenza di gruppi, di Grandi Salumifici Italiani S.p.A.

²³ Anche se la vendita di prosciutto crudo rappresenta per queste aziende un'attività marginale, data la loro elevata dimensione, raggiunge valori economici considerevoli, pari a circa un quarto delle vendite totali di crudo.

al pezzo intero o ai tagli a metà, sono stati offerti tagli in più parti e affettati; per gli altri salumi c'è stata una continua evoluzione delle ricette per assecondare i cambiamenti dei gusti e dello stile di vita del consumatore finale. Ai prodotti più tradizionali sono quindi stati affiancati salumi più leggeri, affettati, specialità gastronomiche da scaldare (arista, porchetta, ecc.), secondi piatti in vaschetta, zamponi e cotechini precotti, ecc..

Fra le aziende del comparto *carni* la crescita del fatturato, stimato nel 2006 a circa 1.570 milioni di euro, è stata inferiore a quella dei salumi e in linea con la media del settore, ma con una accelerazione nel corso dell'ultimo anno. Nel complesso, il peso economico di questo comparto rimane stabile, e tale risultato rappresenta la sintesi di andamenti piuttosto differenziati fra le varie aziende che lo compongono. Come per i salumi, c'è stato il contributo fondamentale delle imprese di maggiori dimensioni, e in particolare delle due più grandi, mentre fra i produttori più piccoli e quelli di media dimensione si osservano contemporaneamente crescite brillanti e cali del valore della produzione realizzata.

L'industria delle carni locale è specializzata nella lavorazione del suino, che rappresenta oltre la metà del valore della produzione. Una quota molto importante del fatturato, in crescita nel periodo considerato, è tuttavia legata alla carne bovina (38%), grazie alla presenza in area della maggiore impresa nazionale nella lavorazione di questo tipo di carne²⁴.

I prodotti offerti dalle imprese che lavorano la carne suina sono soprattutto semilavorati destinati all'industria salumiera locale e nazionale: cosce fresche per la produzione di prosciutto crudo o cotto, tagli per la salumeria e impasti per salumi già pronti. Una seconda tipologia di produzione è rappresentata dalle carni destinate al consumo, vendute soprattutto alla grande distribuzione. Le strategie di prodotto perseguite negli ultimi anni dalle aziende del comparto si sono orientate verso una maggiore personalizzazione dei tagli e del servizio offerto (forma, lunghezza, tipo di taglio, percentuale di grasso, ecc.), mentre per quanto riguarda la carne destinata al consumo, si osserva una tendenza all'ampliamento della gamma, con l'inserimento di nuovi tipi di prodotto, come carne confezionata pre-porzionata (fettine, bracioline o tranci in vaschetta), macinati (hamburger, salcicce, triti per ragù), prodotti elaborati, come spiedini, grigliate pronte da cuocere, carni impanate, ecc..

Nel periodo analizzato, le aziende più dinamiche sono state quelle dell'*aceto*, con aumenti del volume d'affari mediamente pari al 15% l'anno, anche se fra il 2005 e il 2006 si osserva un certo rallentamento della crescita. Questo comparto aumenta quindi la propria incidenza, sia in termini di addetti che di volume d'affari, che attualmente, con

²⁴ Si tratta di Inalca S.p.A., appartenente al Gruppo Cremonini.

oltre 120 milioni di euro, rappresenta poco più del tre percento del totale²⁵. La maggior parte della produzione realizzata è rappresentata da aceto balsamico di Modena, prodotto assai noto a livello internazionale e in attesa del riconoscimento IGP, a cui si sommano piccole quote di aceto balsamico tradizionale di Modena, tutelato dal marchio DOP, condimenti e glasse balsamiche, aceto di vino. Una delle ragioni del successo delle aziende dell'aceto risiede negli sforzi effettuati nell'innovare e diversificare il prodotto. La strategia prevalentemente seguita è stata quella di differenziare notevolmente la gamma dei balsamici offerti, attraverso lo studio di nuove ricette e tempi di invecchiamento in base ai singoli mercati di sbocco, che per questo comparto sono piuttosto diversificati. In qualche caso sono stati anche introdotti nuovi prodotti che stanno riscuotendo notevole successo, come le glasse balsamiche da cucina pronte per l'uso, che consentono di preparare e decorare i piatti in modo semplice e rapido.

Significativamente superiore alla media è stata anche la crescita dei *prodotti da forno* (pane, tigelle, gnocco, dolci, ecc.), specie fra il 2005 e il 2006, e dell'aggregato degli *altri prodotti*, che raggruppa imprese che realizzano varie specialità alimentari, come pasta secca o ripiena, piatti pronti, gelati, cioccolato, lieviti per dolci, ecc.. Come l'aceto, entrambi questi comparti si caratterizzano per una presenza significativa di imprese piccole e medie, che offrono una gamma piuttosto estesa di prodotti freschi o surgelati, in parte anche legati alla tradizione gastronomica locale, come tigelle, piadine, crescentine e tortellini.

Positivo, anche se meno sostenuto della media, è stato anche l'andamento del fatturato del comparto *frutta e ortaggi*, nonostante il calo dell'occupazione seguito alla chiusura di unità locali di imprese con sede fuori area.

All'interno di questo comparto convivono due specializzazioni principali. Un primo gruppo di aziende, tendenzialmente più dinamico nel periodo considerato e costituito sia da microimprese a conduzione familiare sia da imprese strutturate, trasforma la materia prima in vari prodotti destinati al consumo finale: succhi di frutta, confetture, derivati di pomodoro, sottoli, insalate pronte, ecc.. Del secondo gruppo, più importante per valore della produzione realizzata, fanno invece parte imprese cooperative specializzate nella cernita e conservazione della frutta conferita dai frutticoltori consorziati, e che in seguito va a rifornire l'industria conserviera e, in parte, viene venduta alla distribuzione finale o all'ingrosso, sia sfusa sia confezionata.

²⁵ La produzione di aceto balsamico della provincia di Modena è in parte sottostimata, poiché all'attività delle imprese che lavorano su scala industriale, oggetto dell'indagine, si sommano le produzioni amatoriali di molti privati e quelle di aziende agricole - che principalmente producono uve da vino - e che riguardano in modo particolare l'aceto balsamico tradizionale di Modena.

Nel corso degli ultimi anni il valore della produzione legata a frutta e ortaggi e ai loro derivati ha segnato una flessione, mentre è aumentata notevolmente la produzione legata a piatti pronti, condimenti, basi pronte per la ristorazione, anche se questa tendenza è particolarmente influenzata da una sola impresa di grandi dimensioni²⁶.

Flessioni dei livelli di attività, anche se di intensità molto diversa, si registrano invece per il lattiero-caseario, il vino e la lavorazione delle granaglie e alimentazione animale.

Il *lattiero-caseario* mostra la contrazione più consistente del valore della produzione (mediamente oltre il 3% l'anno), ma fra il 2005 e il 2006 si osserva una inversione di tendenza, con una ripresa del fatturato ad un tasso in linea con la media del settore, fino a raggiungere un valore pari a 294 milioni di euro. Nel periodo analizzato, il lattiero-caseario riduce il proprio peso economico all'interno dell'industria alimentare modenese, rimanendo tuttavia il terzo comparto in ordine di importanza, dopo le carni e i salumi. La riduzione del fatturato è legata al forte calo verificatosi negli ultimi anni delle quotazioni del parmigiano reggiano²⁷, prodotto tipico verso cui è orientata quasi tutta la produzione (73% del fatturato), e ha riguardato la maggior parte delle imprese del comparto, con effetti più contenuti per quelle più strutturate e con un rapporto più diretto con la distribuzione del prodotto.

Oltre al parmigiano reggiano, gli altri tipi di prodotti offerti sono il grana padano, che viene commercializzato e la cui incidenza sul fatturato del comparto tende ad aumentare (14,5%), panne e burro, e quantità limitate di formaggi tipici di altre aree italiane (asiago, montasio, pecorino romano, provolone, ecc.), anch'essi acquistati sul mercato e commercializzati soprattutto dall'azienda leader²⁸. Il parmigiano reggiano, protetto da un marchio DOP e da un disciplinare di produzione particolarmente rigido, costituisce il punto di forza principale del lattiero-caseario modenese; di recente in alcuni caseifici sono state introdotte nuove produzioni particolarmente pregiate, realizzate con latte di vacche rosse reggiane e vacche bianche modenesi, grazie all'impegno dei due consorzi di valorizzazione di queste razze bovine, un tempo diffuse nell'area di produzione del parmigiano reggiano.

Il formaggio prodotto in provincia di Modena arriva sul mercato principalmente in forme intere, ma nel corso degli ultimi anni si assiste ad un ampliamento della gamma dei prodotti offerti. E' in particolare l'azienda leader dell'area, prima nelle vendite italiane di parmigiano reggiano, che vendendo in misura rilevante alla grande distribuzione ha differenziato la gamma produttiva verso i prodotti a libero servizio, puntando maggiormente sulle vendite di formaggi grattugiati, porzionati e confezionati, in una

²⁶ Si tratta di Menù s.r.l..

²⁷ Solo fra il 2003 e il 2005 il prezzo all'ingrosso è diminuito del 25%, arrivando a 7,50 euro al kg.

²⁸ Si tratta di Unigrana S.p.A..

ampia varietà di mix e pezzature, pensate anche per occasioni di consumo diverse dal pasto e dalla preparazione di cibi (barrette e cubetti per spuntini, aperitivi) o per un pubblico che acquista quantità limitate di formaggio.

Nel caso del *vino*, la tendenza negativa è stata più contenuta rispetto al lattiero-caseario, con una riduzione del fatturato a prezzi correnti intorno all'1% annuo, che persiste anche fra il 2005 e il 2006²⁹, anno in cui il valore delle vendite sfiora i 180 milioni di euro³⁰. Il risultato aggregato nasconde tuttavia andamenti anche molto diversi fra le varie aziende del comparto, ed è principalmente attribuibile alle difficoltà di mercato incontrate dall'impresa più grande, che ha un peso preponderante³¹. Nella maggior parte delle aziende si riscontrano infatti incrementi del volume d'affari di varia entità, più sostenuti per le aziende medie rispetto alle più piccole, e per quelle con un rapporto più diretto con il mercato finale.

Come per il lattiero-caseario, quasi tutto il fatturato delle imprese locali è legato a produzioni tipiche tutelate, soprattutto locali e regionali, ma una parte significativa viene sviluppata attraverso l'offerta di vini tipici provenienti da altre zone d'Italia. Negli ultimi anni, la produzione legata ai lambruschi DOC (sorbara, salamino e grasparossa) cresce sensibilmente, arrivando a sviluppare un quarto del fatturato, e di poco inferiore risulta la quota di lambrusco Modena IGT. Seguono per giro d'affari, vini IGT di altre aree italiane, mentre flettono le vendite di vino da tavola comune, non contrassegnato da marchi di tutela.

Anche i produttori di vino locali negli ultimi anni hanno introdotto cambiamenti importanti nelle politiche di prodotto, elevando anzitutto la qualità intrinseca dei vini offerti alla clientela, attraverso una migliore selezione delle uve e l'utilizzo di tecniche di produzione più innovative. Allo stesso tempo, è stata differenziata la gamma di vini offerta, con l'introduzione di nuovi prodotti più in linea con le caratteristiche dei vari mercati, anche attraverso l'acquisto di vini più pregiati da altri produttori o l'acquisizione di altre imprese.

Infine, per quanto riguarda la *lavorazione delle granaglie e alimentazione animale*, fra il 2001 e il 2005 il fatturato flette in misura significativa, riprendendo però a salire nel corso dell'ultimo anno. L'indagine evidenzia maggiori difficoltà per il sottocomparto dei mangimi rispetto alla molitura dei cereali destinati all'alimentazione umana, ma a

²⁹ Le *altre bevande*, al contrario del vino, mostrano un trend positivo, con un aumento delle vendite di poco superiore alla media provinciale. Compongono questo insieme sia imprese molto piccole, specializzate nella produzione artigianale di liquori della tradizione locale, come il sassolino e il nocino, sia aziende medie e grandi che producono liquori e distillati, oltre ad una impresa che imbottiglia e distribuisce acque minerali.

³⁰ Il valore della produzione di vino realizzata in provincia Modena è superiore a quella rilevata nell'indagine, poiché essa ha per oggetto l'industria della trasformazione alimentare ed esclude pertanto quella attribuibile alle aziende agricole.

³¹ Si tratta di Coltiva-Civ&Civ.

determinare il calo del fatturato contribuiscono anche il trasferimento di una impresa di sementi fuori dei confini provinciali, determinato da mutamenti organizzativi del gruppo multinazionale che la controlla, e l'assorbimento di un mangimificio da parte di un altro gruppo multinazionale con sede operativa italiana fuori Modena, che cambia così tipologia, diventando una unità locale.

La tav. 27 presenta nel dettaglio i valori stimati per tutti i tipi di prodotti realizzati dalle imprese modenesi dell'industria alimentare.

Tav. 23 – Imprese finali per comparto prevalente, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005		2006 pre-consuntivo	
	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%
Carni e salumi	83	19,6	85	21,1	85	21,5
<i>di cui:</i>						
<i>Carni</i>	13	3,1	12	3,0	12	3,0
<i>Salumi</i>	47	11,1	50	12,4	50	12,7
<i>Altri prodotti della lav. della carne</i>	22	5,2	23	5,8	23	5,8
Lattiero-Caseario*	138	32,5	101	25,1	92	23,3
Bevande	57	13,4	56	13,9	56	14,2
<i>di cui:</i>						
<i>Vino*</i>	18	4,2	17	4,2	17	4,3
<i>Altre bevande</i>	39	9,2	39	9,7	39	9,9
Frutta e ortaggi	24	5,7	33	8,0	33	8,4
Aceto	18	4,2	28	6,9	28	7,1
Prodotti da forno	20	4,7	20	4,9	20	5,1
Lav. granaglie e alim. animali	48	11,3	46	11,4	46	11,6
Altri prodotti	35	8,3	35	8,8	35	8,9
Totale	424	100,0	404	100,0	395	100,0

*comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 24 – Addetti delle imprese finali per comparto prevalente, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005		2006 pre-consuntivo	
	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%
Carni e salumi	3.996	56,0	4.492	57,8	4.492	58,0
<i>di cui:</i>						
<i>Carni</i>	1.888	26,5	1.789	23,0	1.789	23,1
<i>Salumi</i>	1.726	24,2	2.230	28,7	2.230	28,8
<i>Altri prodotti della lav. della carne</i>	382	5,4	473	6,1	473	6,1
Lattiero-Caseario*	751	10,5	749	9,7	732	9,4
Bevande	756	10,6	779	10,0	779	10,1
<i>di cui:</i>						
<i>Vino*</i>	395	5,5	377	4,9	377	4,9
<i>Altre bevande</i>	361	5,1	402	5,2	402	5,2
Frutta e ortaggi	394	5,5	403	5,2	403	5,2
Aceto	250	3,5	325	4,2	325	4,2
Prodotti da forno	345	4,8	371	4,8	371	4,8
Lav. granaglie e alim. animali	379	5,3	331	4,3	331	4,3
Altri prodotti	265	3,7	315	4,1	315	4,1
Totale	7.136	100,0	7.765	100,0	7.748	100,0

*comprende il consolidato di un gruppo

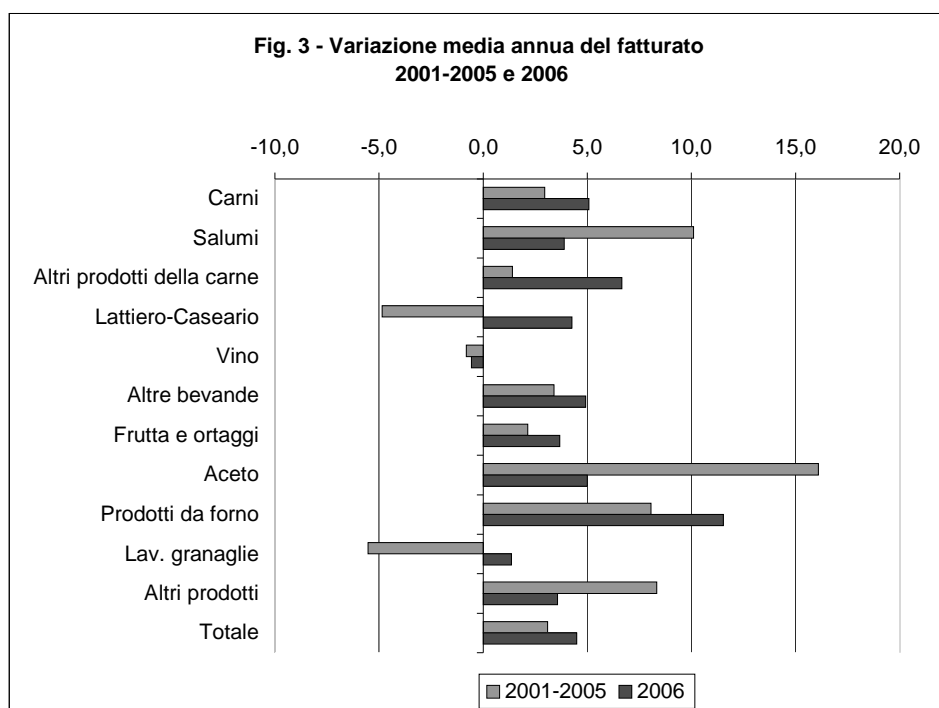
Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 25 – Fatturato delle imprese finali per comparto prevalente, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

Milioni di euro	2001		2005		2006 pre-consuntivo	
	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%
Carni e salumi	2084	63,5	2.495	67,7	2.613	68,1
<i>di cui:</i>						
Carni	1337	40,7	1.495	40,7	1571	40,8
Salumi	605	18,4	850	23,1	883	22,9
Altri prodotti della lav. della carne	142	4,3	150	4,1	160	4,2
Lattiero-Caseario*	350	10,7	282	7,6	294	7,6
Bevande	310	9,5	320	8,7	326	8,5
<i>di cui:</i>						
Vino*	185	5,6	179	4,9	178	4,6
Altre bevande	125	3,8	142	3,8	149	3,9
Frutta e ortaggi	175	5,3	190	5,2	197	5,1
Aceto	73	2,2	120	3,2	126	3,3
Prodotti da forno	59	1,8	78	2,1	87	2,3
Lav. granaglie e alim. animali	190	5,8	148	4,0	150	3,9
Altri prodotti	42	1,3	56	1,5	58	1,5
Totale	3.283	100,0	3.687	100,0	3.852	100,0

*comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 26 – Fatturato delle imprese finali per tipo di produzioni e comparto, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Milioni di euro	Prodotti finiti		Semi-lavorati		Lavorazioni		Basi e ingred.		Altro		Totale	
	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga
Carni e salumi	1.629	65,3	850	34,3	11	0,4	-	-	5	0,2	2.495	100,0
<i>di cui:</i>												
Carni	736	49,3	758	50,7	-	-	-	-	-	-	1.495	100,0
Salumi	822	96,7	20	2,3	8	1,0	-	-	-	-	850	100,0
Altri prodotti della lav. della carne	71	47,1	72	47,8	3	1,7	-	-	5	3,4	150	100,0
Lattiero-Caseario*	275	97,6	1	0,4	-	-	-	-	5	1,9	282	100,0
Bevande	308	96,1	13	3,9	-	-	-	-	-	-	320	100,0
<i>di cui:</i>												
Vino*	177	99,2	1	0,8	-	-	-	-	-	-	179	100,0
Altre bevande	130	92,1	11	7,9	-	-	-	-	-	-	142	100,0
Frutta e ortaggi	189	99,6	-	-	1	0,4	-	-	-	-	190	100,0
Aceto	118	99,0	1	1,0	-	-	-	-	-	-	120	100,0
Prodotti da forno	78	100,0	-	-	-	-	-	-	-	-	78	100,0
Lav. granaglie e alim. animali	124	83,7	8	5,5	-	-	16	10,8	-	-	148	100,0
Altri prodotti	56	100,0	-	-	-	-	-	-	-	-	56	100,0
Totale	2.776	75,3	873	23,7	12	0,3	16	0,4	10	0,3	3.687	100,0

*comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 27 – Imprese finali e fatturato per tipo di prodotti offerti, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Imprese (Multirisposta)		Fatturato (Milioni di Euro)		
	v.a.	%	v.a.	%	
					<i>% sul fatt.</i>
					<i>carni</i>
<i>Carne</i>	50	12,4	1545,0	41,9	100,0
Carni bovine	4	1,0	581,5	15,8	37,6
- sfuse	3	0,7	415,2	11,3	26,9
- porzionate, macinate, eleaborate	2	0,5	166,3	4,5	10,7
Carni suine	22	5,5	811,2	22,0	52,5
- sfuse	21	5,2	779,2	21,1	50,4
- porzionate, macinate, eleaborate	7	1,7	32,0	0,9	2,1
Altri prodotti della lavorazione delle carni	18	4,5	52,7	1,4	3,4
Sottoprodotti della macellazione	10	2,4	99,9	2,7	6,5
					<i>% sul fatt.</i>
					<i>salumi</i>
<i>Salumi</i>	64	15,7	888,2	24,1	100,0
Prosciutto Parma	34	8,5	87,9	2,4	9,9
Prosciutto Modena	22	5,4	23,5	0,6	2,6
Altro prosciutto crudo DOP	7	1,7	10,2	0,3	1,1
Altro prosciutto crudo nazionale	30	7,5	39,2	1,1	4,4
Prosciutto crudo estero	36	8,9	186,0	5,0	20,9
Totale prosciutto crudo	46	11,4	346,8	9,4	39,0
Salami crudi	16	3,9	66,4	1,8	7,5
Altri salumi crudi	37	9,2	130,1	3,5	14,6
Prosciutto cotto	19	4,7	149,7	4,1	16,8
Mortadella Bologna IGP	12	2,9	36,6	1,0	4,1
Altri tipi di mortadella	11	2,8	21,7	0,6	2,4
Zamponi/Cotechino Modena IGP	11	2,7	15,5	0,4	1,7
Altri tipi di zamponi/cotechino	14	3,4	7,5	0,2	0,8
Altri salumi cotti	28	7,0	113,1	3,1	12,7
Piatti pronti	5	1,2	0,7	0,0	0,1
Altro	1	0,2	0,0	0,0	0,0
					<i>% sul fatt.</i>
					<i>lattiero-caseario</i>
<i>Lattiero-caseario</i>	106	26,3	274,1	7,4	100,0
Parmigiano Reggiano	106	26,3	198,9	5,4	72,6
Grana Padano	3	0,7	39,8	1,1	14,5
Formaggi freschi	33	8,2	1,7	0,0	0,6
Altri formaggi	8	1,9	6,9	0,2	2,5
Latte	1	0,2	1,7	0,0	0,6
Burro e panne	81	20,1	25,2	0,7	9,2
					<i>% sul fatt.</i>
					<i>vino</i>
<i>Vino*</i>	33	8,1	176,7	4,8	100,0
Lambrusco Sorbara DOC	16	4,0	14,4	0,4	8,1
Lambrusco Salamino DOC	7	1,7	18,5	0,5	10,5
Lambrusco Grasparossa DOC	15	3,7	12,8	0,3	7,2
Lambrusco Modena IGT	16	4,0	39,9	1,1	22,6
Altri vini Modena IGT	2	0,5	1,2	0,0	0,7
Bianco di Castelfranco IGT	1	0,2	3,0	0,1	1,7
Vino Reno DOC	1	0,2	1,5	0,0	0,8
Vini dell'Emilia IGT	8	2,0	19,6	0,5	11,1
Altri vini DOC	5	1,2	5,4	0,1	3,1
Altri vini IGT	4	1,0	42,2	1,1	23,9
Vino da tavola	23	5,6	14,7	0,4	8,3
Mosti	4	1,0	1,9	0,1	1,1
Succhi d'uva	2	0,5	1,6	0,0	0,9
Totale trasformazione alimentare	404	100,0	3687,0	100,0	

*cfr. nota 30

- segue -

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 27 – Imprese finali e fatturato per tipo di prodotti offerti, 2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

- segue -

	Imprese (Multirisposta)		Fatturato (Milioni di Euro)		
	v.a.	%	v.a.	%	
<i>Bevande alcoliche</i>	39	9,7	96,3	2,6	
<i>Altre bevande</i>	3	0,7	23,2	0,6	
					<i>% sul fatt. frutta e ortaggi</i>
<i>Frutta e ortaggi</i>	33	8,0	143,4	3,9	100,0
Derivati di frutta (confetture, marmellate)	11	2,6	5,5	0,2	3,8
Derivati di ortaggi (sottoli, sottaceti, ecc.)	14	3,5	22,6	0,6	15,8
Derivati di pomodori	1	0,2	4,6	0,1	3,2
Frigoconservazione frutta e ortaggi	8	2,0	101,6	2,8	70,9
Verdure pronte	1	0,2	9,1	0,2	6,3
					<i>% sul fatt. aceto</i>
<i>Aceto **</i>	35	8,8	122,2	3,3	100,0
Balsamico Modena	24	6,0	114,5	3,1	93,7
Balsamico Tradizionale Modena	31	7,7	1,7	0,0	1,4
Aceto di vino	4	1,0	2,5	0,1	2,0
Condimenti balsamici	2	0,5	3,4	0,1	2,8
					<i>% sul fatt. prod. da forno</i>
<i>Prodotti da forno</i>	23	5,7	80,5	2,2	100,0
Tigelle, gnocco, crescentine, ecc.	14	3,4	21,4	0,6	26,6
Pane, grissini, crackers, ecc.	1	0,3	13,8	0,4	17,1
Dolci, torte, biscotti, fette biscottate	7	1,8	11,7	0,3	14,5
Pizza, tramezzini, ecc.	2	0,5	33,6	0,9	41,7
<i>Pasta alimentare</i>	7	1,7	10,0	0,3	
<i>Piatti pronti e condimenti</i>	6	1,6	34,4	0,9	
<i>Cioccolato, cacao, caramelle, ecc.</i>	1	0,2	1,0	0,0	
<i>Zucchero</i>	11	2,7	0,2	0,0	
<i>Caffè</i>	15	3,6	35,4	1,0	
<i>Gelati/pasticceria congelata</i>	1	0,2	0,9	0,0	
<i>Prodotti per gelateria</i>	1	0,2	6,0	0,2	
<i>Lieviti e vanillina</i>	11	2,7	0,2	0,0	
<i>Molitura cereali e lavorazione riso</i>	7	1,6	62,5	1,7	
<i>Mangimi ed integratori per animali</i>	40	10,0	94,1	2,6	
<i>Altri prodotti alimentari</i>	46	11,3	104,5	2,8	
Attività diverse dalla trasformazione alimentare e prodotti non alimentari***	37	9,2	64,4	1,7	
Totale trasformazione alimentare	404	100,0	3687,0	100,0	

** Cfr. nota 25

*** Ingrassio suini, coltivazione frutta e ortaggi, fertilizzanti, ecc.

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.3.2 I prodotti tipici e i marchi di tutela

Come si è detto, i prodotti tipici interessano molti comparti dell'industria alimentare locale: fra i salumi si citano prosciutto, mortadella, zampone e cotechino; nel lattiero-caseario il parmigiano reggiano; nel vino lambruschi e altri vini come il montuni del Reno, il pignoletto e il bianco di Castelfranco, ma anche liquori come il nocino e il sassolino. Trainante per l'immagine di Modena è l'aceto balsamico e fra i prodotti da forno figurano piadine, tigelle, crescentine e borlenghi, tipici dell'area collinare e della montagna.

La maggior parte di queste produzioni è protetta da marchi di tutela. Nel complesso, le imprese finali che utilizzano marchi di tutela sono la maggioranza (il 53% del totale) e il giro d'affari legato alle produzioni tipiche tutelate è pari ad un quinto della produzione totale, sfiorando i 740 milioni di euro (tavv. 28-29). Si tratta di una incidenza molto elevata se raffrontata a quella dell'intera industria alimentare italiana, per la quale nel 2005 solo il 4% delle vendite derivava da produzioni tipiche tutelate.

Nel periodo analizzato la crescita del fatturato legato ai prodotti tipici è stata in linea con la media complessiva, intorno al 3% annuo, e ha interessato soprattutto i comparti carni, salumi e aceto.

Per quanto riguarda le *carni*, la quota di produzione protetta da marchi è ancora contenuta (4,7%), ma già rilevante dal punto di vista economico. Si tratta di tagli di carne fresca suina (bracirole, filetto, fettine, lonza, puntine) contraddistinti dalla denominazione DOP "Gran Suino Padano", istituita di recente, e garantiti da un disciplinare di produzione che fissa la loro provenienza esclusivamente da suini utilizzati per realizzare salumi DOP.

Nel comparto *salumi* tutte le aziende utilizzano marchi di tutela e il giro d'affari legato ai prodotti tipici rappresenta il 22% del totale. Fra i salumi prodotti dalle aziende locali quelli tutelati da marchi sono il prosciutto crudo, la mortadella, lo zampone e il cotechino. Per il prosciutto crudo si contano tre varietà, tutte protette da marchi DOP: il prosciutto Parma, il più importante dal punto di vista economico, il prosciutto Modena e il San Daniele, che viene in parte commercializzato e in parte prodotto da aziende della zona di produzione tipica collegate ad alcuni produttori locali. Sono invece protetti dal marchio IGP la mortadella Bologna, lo zampone Modena e il cotechino Modena, specialità, queste ultime, prodotte soprattutto da imprese piccole e di medie dimensioni con una lunga tradizione.

Lattiero-caseario e vino sono i comparti caratterizzati dalla maggiore presenza di produzioni tipiche tutelate. In entrambi i casi, infatti, tutte le aziende utilizzano marchi di tutela, e la quota di fatturato realizzata con i prodotti tipici è largamente predominante, pari rispettivamente all'85% e all'89%.

Nel *lattiero-caseario*, l'attività di tutte le imprese è quasi esclusivamente legata alla produzione di parmigiano reggiano, prodotto DOP; ad esso si sommano le vendite di grana padano, protetto dallo stesso tipo di marchio, e da altri formaggi tutelati, come l'asiago, il provolone, ecc., che vengono tutti commercializzati.

Nel *vino* si riscontra una più ampia pluralità di prodotti e marchi di tutela: nel periodo analizzato aumenta il fatturato sviluppato con i tre lambruschi DOC della provincia di Modena, sorbara, salamino e grasparossa, che insieme al lambrusco Modena IGT rappresentano quasi la metà del valore della produzione (tav. 27). Ad essi si aggiungono vendite significative di altri vini tutelati provenienti da altre aree italiane, e risulta del tutto marginale il peso del vino da tavola.

Fra i prodotti tipici di Modena, uno dei più noti è sicuramente l'aceto balsamico, un prodotto dalle origini molto antiche, la cui commercializzazione venne regolarizzata a partire dalla metà degli anni '60. Da allora la normativa è stata ampliata, portando ad una distinzione fra l'aceto balsamico di Modena (ABM) e l'aceto balsamico tradizionale di Modena (ABTM), che appartiene alla categoria dei condimenti.

La produzione prevalente delle imprese modenesi si riferisce all'aceto balsamico di Modena con il quale viene realizzato oltre il 90% del fatturato (tav. 27). Ad essa si affianca la produzione di ABTM, un prodotto di lusso che deriva da un procedimento artigianale lungo almeno 12 anni (a seconda dell'invecchiamento arriva anche a 25 o 30 anni), e che può essere offerto solo in piccole quantità a prezzi molto elevati.

Solo quest'ultimo, tuttavia, ha ottenuto il riconoscimento DOP, mentre l'ABM dispone attualmente di una protezione transitoria ministeriale emanata nel 2004 e integrata nel 2006, in attesa del riconoscimento IGP inoltrato alla Commissione Europea ormai da molti anni. In questo lasso di tempo, a tutela del proprio prodotto, varie aziende locali hanno ottenuto certificazioni volontarie di prodotto, che garantiscono il percorso di tracciabilità all'interno del sistema produttivo, assicurando il consumatore finale che l'aceto balsamico contrassegnato da tali marchi è stato prodotto ed imbottigliato nella zona di origine. La maggior parte della produzione del comparto viene così certificata volontariamente; nel periodo considerato, nonostante la crescita del valore, si osserva però una diminuzione della quota di produzione certificata, per la decisione di una importante impresa di non avvalersi più di tale tipo di certificazione.

Oltre ai marchi di tutela, parte delle produzioni alimentari locali vengono contraddistinte da altri tipi di marchi o certificazioni, per valorizzarne la qualità e dare maggiori garanzie al consumatore.

Fra le imprese più interessate vi sono quelle della *frutta e ortaggi*, soprattutto gli impianti di frigoconservazione. Circa un quarto del fatturato deriva infatti da prodotti

coltivati col metodo della lotta integrata o garantiti dal marchio QC della Regione Emilia Romagna.

I prodotti realizzati con materie prime biologiche, invece, hanno un giro d'affari ancora molto limitato (0,4% del fatturato). I comparti in cui questi prodotti sono più presenti, per quote marginali del fatturato, sono i *prodotti da forno*, dove alcune imprese realizzano pane, piadine e tigelle biologiche; l'*aceto*; la *lavorazione delle granaglie*, con farine destinate all'alimentazione umana.

Alcuni produttori dei comparti prodotti da forno, altre bevande e altri prodotti alimentari si avvalgono inoltre del marchio collettivo "Tradizione e sapori di Modena" della Camera di Commercio Modena, riferito a prodotti caratterizzati da grande tipicità che ancora non beneficiano di protezioni DOP o IGP, ma vengono realizzati secondo specifici disciplinari di produzione, con un sistema di controlli mirato al loro rigoroso rispetto. Fra questi prodotti sono da ricordare gli amaretti, la crescentina o tigella, il nocino, i tortellini.

Tav. 28 – Imprese finali che utilizzano marchi di tutela per comparto, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	% sul totale imprese	v.a.	% sul totale imprese
Carni e salumi	43	52,4	44	51,9
<i>di cui:</i>				
Carni	2	15,4	3	25,1
Salumi	41	87,5	41	82,3
Altri prodotti della lav. della carne	-	-	-	-
Lattiero-Caseario*	138	100,0	101	100,0
Bevande	25	43,8	25	
<i>di cui:</i>				
Vino	17	100,0	17	100,0
Altre bevande	8	19,6	8	19,6
Frutta e ortaggi	6	25,0	7	21,5
Aceto	13	72,6	25	91,0
Prodotti da forno	13	65,0	13	68,0
Lav. granaglie e alim. animali	2	4,2	2	4,4
Altri prodotti	-	-	-	-
Totale	242	57,1	218	53,9

* il numero delle imprese che utilizzano marchi di tutela diminuisce a causa della cessazione e dell'accorpamento di alcuni caseifici.

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 29 – Incidenza dei prodotti con marchi di tutela e certificazioni volontarie di prodotto* sul fatturato delle imprese finali per comparto, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	% sul totale fatturato	v.a.	% sul totale fatturato
Carni e salumi	140	6,8	257	10,3
<i>di cui:</i>				
Carni	6	0,4	71	4,7
Salumi	134	23,2	186	21,8
Altri prodotti della lav. della carne	-	-	-	-
Lattiero-Caseario	296	84,6	236	83,9
Bevande	157	50,6	160	49,7
<i>di cui:</i>				
Vino	157	84,7	159	88,7
Altre bevande	0	0,3	1	0,4
Frutta e ortaggi	1	0,8	2	1,2
Aceto	65	89,6	82	68,2
Prodotti da forno	-	-	2	2,6
Lav. granaglie e alim. animali	-	-	2	1,6
Altri prodotti	-	-	-	-
Totale	669	20,1	739	20,0

*le certificazioni volontarie di prodotto riguardano solo il comparto dell'aceto. Nell'aceto, la produzione certificata, pur aumentando considerevolmente in valore assoluto, diminuisce la propria incidenza a causa della decisione di una nota impresa di non avvalersi più di certificazioni volontarie di prodotto.

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 30 – Incidenza dei prodotti con marchi di tutela e altre certificazioni sul fatturato delle imprese finali per tipo di marchi e comparto, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Carni % fatturato	Salumi % fatturato	Altri prod. lav. carne % fatturato	Lattiero- caseario % fatturato	Vino % fatturato	Altre bevande % fatturato
DOP	4,7	13,5	-	83,9	0,3*	0,4
IGP	0,1	8,1	-	-	-	-
AS (stg)	-	-	-	-	-	-
DOC	-	-	-	-	28,8	-
IGT	-	-	-	-	59,2	-
DOCG	-	-	-	-	0,3	-
Totale marchi di tutela	4,8	21,8	-	83,9	88,7	0,4
Certificazioni volontarie	-	-	-	-	-	-
Biologico	-	0,1	-	-	-	1,4
Lotta integrata	-	-	-	-	-	-
QC	-	-	-	-	-	-

	Frutta e ortaggi % fatturato	Aceto % fatturato	Prodotti da forno % fatturato	Lav. granaglie % fatturato	Altri prodotti % fatturato	Totale % fatturato
DOP	-	0,9	-	-	-	11,5
IGP	1,2	-	-	-	-	2,0
AS (stg)	-	-	2,6	-	-	0,1
DOC	-	-	-	-	-	1,4
IGT	-	-	-	-	-	2,9
DOCG	-	-	-	-	-	0,0
Totale marchi di tutela	1,2	0,9	2,6	-	-	17,8
Certificazioni volontarie	-	68,2	-	-	-	2,2
Biologico	0,2	3,6	5,3	1,6	-	0,4
Lotta integrata	23,7	-	-	-	-	1,2
QC	13,4	-	-	1,5	-	0,8

* si riferisce ad Abtm

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.3.3 Le aree di approvvigionamento delle materie prime

Quasi tutte le imprese finali acquistano le materie prime e i semilavorati utilizzati prevalentemente sul mercato, soprattutto da altre aziende del settore alimentare e in parte da intermediari commerciali (tav. 31).

Costituiscono una eccezione le aziende di tre comparti, lattiero-caseario, vino e frutta e ortaggi, caratterizzati dalla diffusa presenza di imprese e gruppi cooperativi.

Nel *lattiero-caseario*, i caseifici sociali, largamente prevalenti, associano un numero variabile di allevatori di mucche da latte, che conferiscono al caseificio la materia prima da trasformare in parmigiano reggiano. Solo una parte minoritaria di imprese, costituita da caseifici privati, acquista la materia prima sul mercato da allevatori locali o, in parte, la produce direttamente attraverso stalle di proprietà.

Anche nel *vino* operano diverse imprese cooperative. Le cantine sociali acquisiscono le uve quasi esclusivamente dai propri soci anche se, in seguito a particolari esigenze produttive, si riforniscono eventualmente sul mercato, comprando mosti o vini da altre imprese. Le cantine private, invece, acquistano mosti o vini da altri produttori, fra cui le cantine sociali dell'area; più raramente acquistano uve da imprese agricole locali, e in qualche caso la materia prima proviene anche da tenute agricole di proprietà dei soci dell'impresa.

Nella *frutta e ortaggi* esiste lo stesso tipo di differenza fra le aziende conserviere, che prevalentemente acquistano le materie prime da intermediari commerciali, e quelle di frigoconservazione, che invece ricevono la frutta soprattutto dai soci coltivatori, integrando se necessario i conferimenti attraverso acquisti sul mercato.

In tutti gli altri comparti, le aziende finali effettuano gli acquisti delle materie prime da imprese del settore alimentare e, in un numero più limitato di casi, da intermediari, quali grossisti o importatori, o da aziende agricole.

Nel periodo analizzato, si osserva un incremento significativo della provenienza estera delle carni utilizzate dall'industria alimentare locale, in particolare di quelle suine (tav. 32). Sia fra le imprese specializzate nella *prima trasformazione della carne*, sia fra quelle dei *salumi*, che utilizzano le carni suine per realizzare i loro prodotti, si osserva un incremento consistente delle quantità di materie prime e semilavorati provenienti dall'estero, determinato soprattutto dalle imprese di dimensioni medio-grandi. Si tratta di una tendenza più spiccata per l'industria delle carni (il 77% della materia prima utilizzata viene dall'estero), che già prima lavorava prevalentemente carni estere, fornendo sia l'industria salumiera nazionale sia quella locale. I salumifici dell'area, nonostante il sensibile aumento di materie prime provenienti da altri paesi, utilizzano ancora

prevalentemente carni di origine italiana, che rappresentano il 53% delle quantità lavorate. I paesi esteri di provenienza delle carni suine lavorate dai produttori modenesi sono soprattutto quelli dell'Unione Europea, e in particolare Olanda, Belgio, Germania, Danimarca e Francia.

Il *lattiero-caseario* ha un profondo legame con il territorio modenese, dato che gran parte della produzione riguarda il parmigiano reggiano, un prodotto tutelato dal marchio DOP. Il latte lavorato proviene infatti quasi per intero dalla provincia di Modena, ed altre piccole quantità vengono fornite da stalle localizzate nel resto dell'Emilia e in regioni del nord, che negli ultimi anni aumentano lievemente la propria incidenza. Le aree di provenienza della materia prima corrispondono dunque alla zona di produzione tipica, che comprende i territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia.

Anche il *vino* è un comparto caratterizzato da una forte incidenza di produzioni tutelate da marchi DOC e IGT, e si caratterizza pertanto per il forte legame con il settore primario locale. Quasi i due terzi dell'uva trasformata o dei vini e mosti acquistati dalle imprese vinicole locali provengono dalla provincia di Modena; la restante parte viene quasi tutta dal resto dell'Emilia Romagna, che negli ultimi anni ha visto crescere la propria incidenza sul totale. Questa tendenza è anche legata alle politiche di prodotto perseguite dai produttori locali, che hanno ampliato la gamma dei vini offerti alla clientela, scegliendo per questo anche uve di altri vitigni tipici regionali.

Nel caso dell'*aceto*, infine, la zona principale di provenienza delle materie prime resta la regione Emilia Romagna, con Modena che costituisce una parte minoritaria. Nel caso della produzione di aceto balsamico di Modena, a seconda del tipo di prodotto che si desidera ottenere, vengono infatti utilizzate quantità variabili di mosti o uve di provenienza locale e regionale, e di aceto di vino, che normalmente proviene da altre aree. La tendenza che si è osservata negli ultimi anni è quella di un aumento dell'incidenza delle materie prime di origine locale e regionale, mentre è diminuita la quota relativa alle regioni del nord Italia.

Tav. 31 – Imprese finali per modalità di acquisizione prevalente delle materie prime e dei semilavorati utilizzati per comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Produzione propria		Conferiti dai soci		Acquisto sul mercato		Forniti da imprese collegate		Totale	
	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%
Carni e salumi	1	1,1	3	3,5	79	93,0	2	2,4	85	100,0
<i>di cui:</i>										
Carni	-	-	1	8,4	9	74,9	2	16,7	12	100,0
Salumi	1	2,0	2	4,0	47	94,0	-	-	50	100,0
Altri prodotti della lav. della carne	-	-	-	-	23	100,0	-	-	23	100,0
Lattiero-Caseario	4	3,9	89	87,4	9	8,6	-	-	101	100,0
Bevande	1	1,8	7	12,5	48	85,7	-	-	56	100,0
<i>di cui:</i>										
Vino	-	-	7	41,2	10	58,8	-	-	17	100,0
Altre bevande	1	2,6	-	-	38	97,4	-	-	39	100,0
Frutta e ortaggi	-	-	8	24,6	25	75,4	-	-	33	100,0
Aceto	3	10,0	-	-	25	90,0	-	-	28	100,0
Prodotti da forno	-	-	-	-	20	100,0	-	-	20	100,0
Lav. granaglie e alim. animali	-	-	1	2,2	45	97,8	-	-	46	100,0
Altri prodotti	-	-	-	-	35	100,0	-	-	35	100,0
Totale	9	100,0	108	100,0	286	100,0	2	0,5	404	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 32 – Provenienza geografica delle materie prime utilizzate dalle imprese finali dei principali comparti, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Carne suina		Salumi		Lattiero-caseario		Vino		Aceto	
	% sulle quantità		% sulle quantità		% sulle quantità		% sulle quantità		% sulle quantità	
	2001	2005	2001	2005	2001	2005	2001	2005	2001	2005
Modena	7,0	6,2	22,9	34,2	91,3	88,0	67,6	63,6	3,8	9,0
Resto Emilia R.	7,7	4,1	12,4	7,2	3,2	3,4	25,5	31,0	55,6	64,8
Nord	13,9	11,5	23,3	9,2	5,5	8,6	2,7	3,4	34,7	18,8
Centro-sud	14,9	0,9	3,1	2,6	-	-	4,2	2,1	5,6	3,9
Estero	56,5	77,3	38,3	46,8	-	-	-	-	0,3	3,5
Totale	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.4 I mercati e i clienti

2.4.1 I mercati di sbocco

La dinamica positiva dell'industria alimentare modenese è stata trainata dall'aumento delle vendite estere, cresciute ad un ritmo assai più sostenuto rispetto all'evoluzione del mercato interno. Nel complesso, anche se la quota di export aumenta dal 14% al 18%, la maggior parte della produzione realizzata dalle aziende locali rimane comunque destinata all'Italia, che assorbe oltre l'80% del fatturato (tav. 33).

Il 28% delle aziende finali è presente sul mercato internazionale, una quota piuttosto bassa in confronto ai principali settori dell'industria manifatturiera locale, e soltanto in alcuni comparti, carni, salumi, vino e aceto, le imprese che esportano rappresentano la maggioranza.

In termini assoluti, l'aumento delle esportazioni è dovuto soprattutto alle grandi imprese delle carni e salumi. Nel periodo analizzato, la crescita delle vendite estere e della quota di imprese presenti sul mercato internazionale rappresentano comunque una tendenza generalizzata, che fa salire la propensione esportatrice in tutti i principali comparti dell'industria locale e fra le imprese di tutte le taglie dimensionali.

Negli ultimi anni, fra i comparti più dinamici sui mercati esteri, si segnalano i salumi, grazie anche al brillante andamento dell'impresa leader, gli altri prodotti della lavorazione della carne e l'aceto; la crescita più contenuta è stata invece registrata per il comparto del vino mentre per le altre bevande le vendite estere fanno segnare una flessione³² (tav. 34).

Dal punto di vista dimensionale, sono le imprese più strutturate a mostrare una dinamica più vivace. Le aziende con 50 addetti e oltre esportano quasi tutte; nel periodo analizzato aumentano le vendite estere ad un tasso medio annuo intorno al 15%, arrivando ad esportare complessivamente circa un quinto della produzione realizzata. Sotto la soglia dei 50 addetti l'incremento è invece molto più contenuto (3% l'anno); fra le aziende di taglia medio-piccola, 10-49 addetti, circa la metà esporta e il peso dei clienti esteri raggiunge il 17%, mentre fra le microimprese (fino a 9 addetti), solo una minoranza vende all'estero e la quota di export sul fatturato ha un peso modesto, sotto il 5% (tavv. 36-37).

³² L'andamento del comparto *altre bevande* è particolarmente influenzato dal caso di una singola impresa di grandi dimensioni e dipende dal fatto che l'anno con cui si effettua il confronto, il 2001, è stato un anno eccezionale per fatturato ed export relativamente ad un sottoprodotto di lavorazione (acido tartarico), che in seguito ha subito un forte calo della domanda e delle quotazioni.

I dati dimensionali aggregati nascondono le forti differenze esistenti fra le imprese dei vari comparti di specializzazione presenti nell'industria alimentare modenese. Il comparto *aceto*, ad esempio, si caratterizza per una forte vocazione esportatrice (oltre il 70% della produzione va all'estero) pur essendo prevalentemente costituito da imprese di taglia piccola e media, tanto che l'aceto balsamico di Modena rappresenta uno dei prodotti alimentari italiani più conosciuti a livello internazionale. A differenza degli altri comparti, l'estero rappresenta il mercato di sbocco principale per la maggioranza delle aziende, e anche imprese di microdimensioni sono in grado di raggiungere mercati lontani, puntando su prodotti di nicchia, che trovano spazio nelle gastronomie o in catene distributive posizionate su fasce di mercato medio-alte.

All'estremo opposto si trova il *lattiero-caseario*, che presenta una propensione all'export molto contenuta (8% del fatturato), nonostante la crescita delle vendite estere, dovuta soprattutto all'impresa leader del comparto. Nel lattiero-caseario, le imprese locali, rappresentate in buona parte caseifici sociali, sono quasi tutte esclusivamente orientate al mercato italiano e solo l'impresa leader esporta in misura significativa. La scarsa presenza sui mercati esteri deriva anche dal tipo di organizzazione del settore, in cui hanno un ruolo tradizionalmente importante gli intermediari commerciali e i consorzi cooperativi, che collegano i caseifici al mercato del consumo, e sono prevalentemente questi soggetti a portare la produzione locale all'estero.

Anche nei comparti *carni e salumi*, pur essendo aumentate in misura significativa, le vendite estere rappresentano una quota ancora bassa della produzione (rispettivamente il 16% e il 14% del fatturato). In entrambi i casi, anche se la maggior parte delle aziende è già presente sui mercati esteri, l'ampliamento dei mercati di sbocco è stata una politica perseguita soprattutto dalle aziende più strutturate, le uniche che hanno un livello delle esportazioni significativo.

Nel caso del *vino*, la saturazione del mercato interno ha spinto negli ultimi anni i produttori locali a potenziare la propria presenza sui mercati esteri, in particolare l'impresa leader del comparto e le cantine private³³. Poiché queste ultime sono anche le imprese tendenzialmente più strutturate, la propensione all'export si è anche in questo caso innalzata grazie alle imprese più grandi. Anche se nel comparto vino la quota di esportazioni è superiore alla media del settore (24% del fatturato), oltre i tre quarti della produzione sono ancora destinati al mercato interno.

I paesi esteri di destinazione delle esportazioni sono soprattutto quelli dell'Unione Europea a 15, e fra i più importanti le aziende indicano soprattutto Francia, Germania,

³³ Come vedremo in seguito, le cantine sociali operano soprattutto in qualità di fornitori di altri produttori o grossisti e sono esclusivamente orientate al mercato interno.

Gran Bretagna. Per i comparti dell'aceto e del vino va sottolineata l'importanza del mercato statunitense, insieme ad altri mercati lontani, come il Giappone o altri paesi asiatici per l'aceto, e il Brasile per il vino. Le imprese delle carni e salumi, invece, a fianco dei mercati più consolidati (Francia, Germania, Gran Bretagna), stanno cominciando a penetrare nei paesi di nuova adesione nell'Unione Europea quali, ad esempio, Romania, Repubblica Ceca, Croazia, Slovenia (tav. 38).

Nel periodo analizzato, rimane stabile la quota di imprese finali che vende principalmente a clienti della provincia di Modena (40% del totale); anche se si tratta di un numero significativo di aziende, l'incidenza delle vendite alla clientela locale rimane di entità contenuta, intorno al 12% del fatturato complessivo (tav. 39). Il peso dei clienti locali varia notevolmente da comparto a comparto, a seconda del peso delle imprese piccole e medie, tendenzialmente caratterizzate da un mercato meno ampio e da un più stretto rapporto con clienti della provincia.

Tav. 33 – Fatturato delle imprese finali Italia ed estero, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Milioni di euro	2001		2005	
	v.a.	%	v.a.	%
Italia	2.828	86,1	3.028	82,1
Estero*	455	13,9	659	17,9
Totale	3.283	100,0	3.687	100,0

*Il valore delle esportazioni stimato nell'indagine è superiore a quello rilevato dall'Istat per la provincia di Modena, in quanto comprensivo dell'export dei gruppi d'impresa multilocalizzati.

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

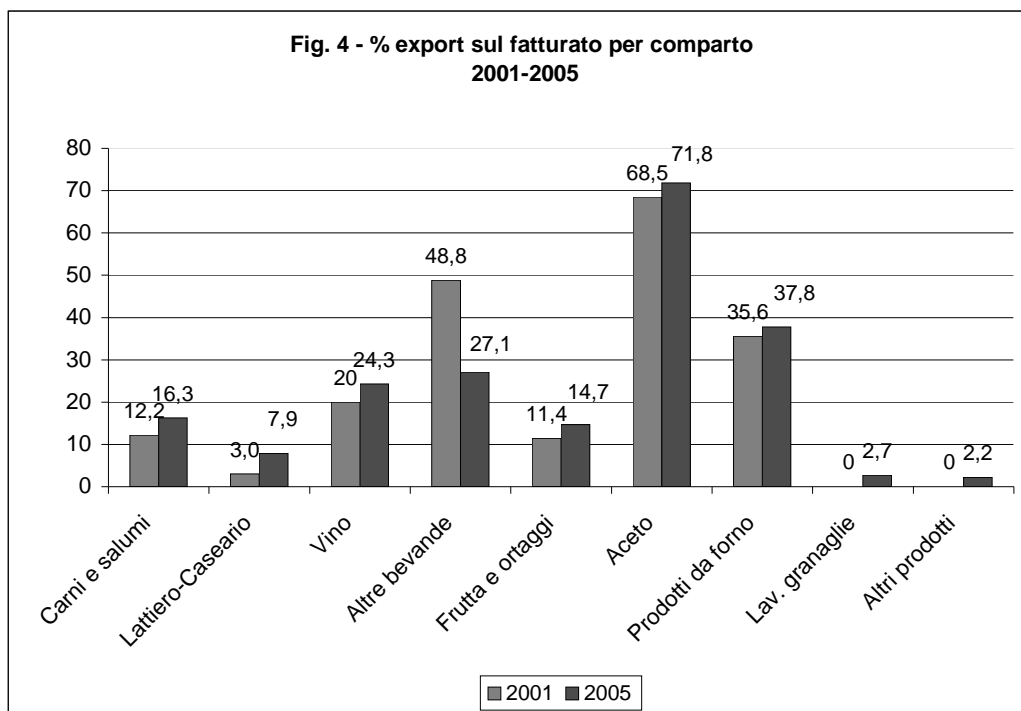
Tav. 34 – Esportazioni* delle imprese finali per comparto prevalente, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Milioni di euro	2001		2005	
	v.a.	% sul fatturato	v.a.	% sul fatturato
Carni e salumi	255	12,2	406	16,3
<i>di cui:</i>				
<i>Carni</i>	176	13,2	240	16,1
<i>Salumi</i>	69	11,4	122	14,4
<i>Altri prodotti della carne</i>	10	7,0	44	29,4
Lattiero-Caseario**	11	3,1	22	7,9
Bevande	98	31,6	81	25,3
<i>di cui:</i>				
<i>Vino**</i>	37	20,0	43	24,3
<i>Altre bevande</i>	61	48,8	38	27,1
Frutta e ortaggi	20	11,4	28	14,7
Aceto	50	68,5	86	71,8
Prodotti da forno	21	35,6	29	37,8
Lav. granaglie e alim. animali	-	-	4	2,7
Altri prodotti	-	-	1	2,2
Totale	455	13,9	659	17,9

*Il valore delle esportazioni per comparto, stimato nell'indagine, non corrisponde a quello rilevato dall'Istat per la provincia di Modena, sia per la ragione esposta nella tavola precedente, sia perchè nell'indagine l'export è attribuito al comparto prevalente di appartenenza dell'impresa e non al tipo di prodotto esportato.

** comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 35 – Imprese finali che esportano per comparto prevalente, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	% sul totale imprese	v.a.	% sul totale imprese
Carni e salumi	36	43,3	55	64,5
<i>di cui:</i>				
Carni	9	69,1	12	100,0
Salumi	18	38,2	31	61,8
Altri prodotti della carne	9	38,9	12	52,3
Lattiero-Caseario	2	1,5	2	2,0
Bevande	18	30,9	14	24,9
<i>di cui:</i>				
Vino	9	50,0	11	64,7
Altre bevande	9	22,1	3	7,7
Frutta e ortaggi	10	41,7	11	33,8
Aceto	16	84,8	19	69,4
Prodotti da forno	1	6,7	3	17,3
Lav. granaglie e alim. animali	2	4,2	3	6,5
Altri prodotti	6	15,5	6	18,0
Totale	90	21,3	114	28,2

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 36 – Esportazioni delle imprese finali per classe di addetti, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Milioni di euro	2001		2005	
	v.a.	% sul fatturato	v.a.	% sul fatturato
1-9	8	2,6	9	4,1
10-49	129	16,0	144	17,4
50 e oltre	318	14,6	506	19,2
Totale	455	13,9	659	17,9

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 37 – Imprese finali che esportano per classe di addetti, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	% sul totale imprese	v.a.	% sul totale imprese
1-9	24	8,2	26	10,5
10-49	50	44,6	64	49,2
50 e oltre	17	77,3	24	92,3
Totale	91	23,6	114	28,2

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 38 – I principali paesi esteri di esportazione dichiarati dalle imprese finali per comparto, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

2005	
Carni	Germania, Francia, Gran Bretagna, Austria, Olanda, Spagna, Grecia, Albania, Romania, Rep. Ceca, Slovenia, Russia, Costa d'Avorio, Angola e Cina
Salumi	Germania, Francia, Gran Bretagna, Svizzera, Austria, Belgio, Usa, Croazia, Romania, Rep. Ceca, Ungheria, Slovenia, Estonia, Sud Africa, Argentina
Altri prodotti della carne	Austria, Grecia, Francia, Germania, Svizzera, Spagna, Cipro, Ungheria, Bulgaria, Russia, Ghana, Asia
Lattiero-Caseario	Francia, Germania, Gran Bretagna, Grecia
Vino	Germania, Usa, Austria, Spagna, Gran Bretagna, Brasile, Francia
Altre bevande	Usa, Germania, Francia, Belgio, Australia
Frutta e ortaggi	Germania, Francia, Gran Bretagna, Slovenia, Usa, Malta, Spagna, Svezia, Polonia
Aceto	Usa, Germania, Gran Bretagna, Australia, Svizzera, Spagna, Giappone, Asia
Prodotti da forno	Francia, Gran Bretagna, Grecia, Usa
Lav. granaglie e alim. animali	Danimarca, Slovenia, Croazia, Serbia Montenegro, Brasile, Israele
Altri prodotti	Germania, Francia, Gran Bretagna, Svizzera, Spagna, Slovenia

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 39 – Fatturato realizzato con clienti della provincia di Modena per comparto prevalente, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Milioni di euro	2001		2005	
	v.a.	% sul fatturato	v.a.	% sul fatturato
Carni e salumi	190	9,1	274	11,0
<i>di cui:</i>				
Carni	108	8,1	176	11,8
Salumi	73	12,1	89	10,5
Altri prodotti della carne	9	6,2	10	6,3
Lattiero-Caseario*	95	27,1	56	19,9
Bevande	49	15,9	47	14,8
<i>di cui:</i>				
Vino*	45	24,3	41	22,8
Altre bevande	4	3,4	7	4,6
Frutta e ortaggi	7	3,9	4	2,1
Aceto	2	3,3	5	3,9
Prodotti da forno	13	22,7	12	15,6
Lav. granaglie e alim. animali	37	19,4	48	32,6
Altri prodotti	6	14,1	3	5,3
Totale	398	12,1	449	12,2

* comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.4.2 I tipi di clienti

Nel corso degli ultimi anni, le strategie distributive dell'industria alimentare modenese hanno complessivamente privilegiato i canali distributivi diretti. Le crescite più sostenute hanno infatti riguardato le vendite alla grande distribuzione, al dettaglio e alla ristorazione; sotto la media è stato invece l'aumento del fatturato sviluppato con imprese del settore alimentare, e le vendite a grossisti e intermediari commerciali hanno subito una flessione (tav. 40).

Le imprese del settore alimentare si confermano il primo tipo di cliente per volume d'affari, assorbendo sempre circa un terzo del valore della produzione, seguite dalla gdo, che aumenta la propria incidenza, salendo ad una quota vicina al 30%; il peso della grande distribuzione tende ad aumentare in quasi tutti i comparti, mantenendosi comunque piuttosto differenziato.

A seconda del comparto e del tipo di prodotto realizzato si possono osservare differenze rilevanti nei tipi di clienti serviti, e all'interno di ciascun comparto le strategie distributive si differenziano anche a seconda della dimensione aziendale.

Il peso che nel complesso assumono le vendite alle imprese alimentari deriva dall'importante presenza, in provincia di Modena, del comparto delle *carni*. Le aziende in esso presenti operano principalmente come fornitori dell'industria salumiera, effettuando il taglio e sezionamento e preparazione della materia prima³⁴, e assumendo un ruolo fondamentale nella filiera produttiva di trasformazione delle carni nazionale³⁵. Alcune di queste aziende operano anche nel segmento delle carni fresche destinate al consumo³⁶, insieme ad altre specializzate su questo segmento; per questa tipologia di prodotti il cliente principale è rappresentato dalla gdo, e sono queste le imprese che negli ultimi anni hanno potenziato le vendite a questo canale.

All'interno dei *salumi*, le aziende hanno messo in atto politiche commerciali diverse, in relazione alla dimensione aziendale e ai tipi di prodotto offerti. Fra le imprese grandi, alcune hanno sviluppato un rapporto preferenziale con la grande distribuzione, mentre altre che si posizionano su una fascia di mercato più elevata, hanno scelto principalmente il dettaglio. Fra i piccoli produttori, invece, vi sono microimprese molto legate al canale dell'ingrosso e altre, di dimensioni più elevate, che hanno più tipi di clienti, come grossisti, negozi al dettaglio e la gdo; altre ancora, che offrono prodotti tipici modenese (ad es. zamponi e cotechini), sono diventate in parte fornitori di altri produttori,

³⁴ In alcuni stabilimenti viene effettuata anche la macellazione dei capi.

³⁵ Solo una piccola quota della produzione viene venduta alle imprese di Modena (tav. 37).

³⁶ Le aziende che effettuano anche la fase di macellazione, oltre a preparare i tagli per la salumeria, hanno la necessità di vendere le altre parti dei capi macellati.

sia locali che di altre aree, che si rivolgono a queste imprese specializzate per completare la gamma dei prodotti offerta.

Negli ultimi anni, ad eccezione delle aziende più piccole, rimaste molto legate ai grossisti, le aziende dei salumi hanno potenziato il rapporto con la grande distribuzione, che accresce notevolmente il proprio peso, dal 38% al 46% del giro d'affari. Ciò è ad esempio avvenuto per l'impresa di maggiore dimensione che, lavorando su ampia scala, individua questo canale come il più idoneo ad assorbire i grandi volumi prodotti. La stessa politica, però, è stata perseguita anche da grandi produttori che si collocano su fasce di mercato medio-alte, che per poter continuare a crescere hanno differenziato la gamma produttiva e iniziato a vendere a questo canale, pur continuando ad avere come cliente di riferimento il dettaglio qualificato. Ancora, alcuni produttori di piccole e medie dimensioni, hanno cominciato ad inserirsi direttamente nei supermercati e ipermercati, allo scopo di diversificare la clientela e di avere un rapporto più diretto con il mercato finale.

Nel *lattiero-caseario*, i caseifici tendono a non avere un rapporto diretto con il mercato finale, e se si escludono le vendite a dettaglianti dell'area o dello spaccio aziendale, quasi tutta la produzione viene venduta ad intermediari commerciali o conferita a consorzi, che si occupano eventualmente della stagionatura finale oltre che della commercializzazione. Solo l'impresa leader, che ha un peso predominante all'interno del comparto, ha una certa articolazione dei canali distributivi utilizzati: intermediari commerciali, altre imprese del settore, dettaglianti, gdo. Come per tutte le grandi imprese, negli ultimi anni la strategia perseguita è stata quella di potenziare il rapporto con questo tipo di cliente, non solo perché garantisce volumi di vendita elevati, ma anche perché più adatto ad assorbire le nuove linee di prodotto (confezionati, grattugiati, ecc.), caratterizzate da un maggiore valore aggiunto rispetto alla forma di formaggio intera. Lo stesso rapporto con la gdo ha in effetti stimolato lo sviluppo di queste produzioni, che si caratterizzano per l'elevato contenuto di servizio fornito al consumatore finale.

Nel *vino*, sono presenti vari tipi di impresa, che hanno un diverso rapporto con il mercato finale. Le cantine private e l'azienda più importante del comparto hanno un rapporto diretto con il mercato finale, e il cliente principale è rappresentato dalla grande distribuzione, con cui il legame è ormai consolidato da tempo, e gli altri tipi di clienti sono rappresentati dalla ristorazione e dai grossisti³⁷.

Per i vini di gamma più elevata, le imprese di questo tipo hanno messo in atto delle politiche di nicchia, rivolgendosi in particolare al canale della ristorazione. Anche se

³⁷ Fra le cantine private ve ne sono anche di piccolissime dimensioni; queste tendono ad avere come cliente privilegiato la ristorazione, prevalentemente locale, ma anche di altre aree italiane.

attualmente ha un peso ancora limitato, questo canale è ritenuto importante e suscettibile di un ulteriore sviluppo, perché rappresenta un veicolo promozionale del proprio marchio nei confronti del consumatore finale.

Le cantine sociali, invece, operano prevalentemente come fornitori di altre aziende di produzione e di grossisti, vendendo principalmente vini sfusi; piccole quote del volume d'affari vengono inoltre realizzate attraverso la vendita diretta di vini sfusi e in bottiglia presso il proprio spaccio aziendale. Queste aziende negli ultimi anni non hanno apportato cambiamenti di rilievo nelle loro politiche di mercato, anche se in qualche caso sono stati sperimentati rapporti diretti con la grande distribuzione.

Fra le imprese dell'*aceto*, le differenze nei tipi di clienti e dei canali serviti sono soprattutto riconducibili alla dimensione aziendale. Le più piccole, che tendono ad essere maggiormente specializzate in prodotti di nicchia, sul mercato italiano vendono soprattutto alla ristorazione o al dettaglio qualificato, mentre quelle che esportano raggiungono il mercato estero attraverso importatori o distributori specializzati nella commercializzazione di prodotti alimentari di alta qualità.

Le aziende più strutturate, che realizzano una produzione su larga scala industriale, vendono principalmente al canale della gdo, a cui si affiancano grossisti e dettaglianti. Se sul mercato nazionale il rapporto con la grande distribuzione organizzata tende ad essere diretto, sui mercati esteri le imprese utilizzano anche importatori, che curano in loco la distribuzione finale all'interno di catene di grandi dimensioni.

Sia nel caso delle imprese minori sia per quelle più strutturate, i canali di vendita utilizzati sono ormai consolidati, e lo sforzo delle imprese è stato dedicato soprattutto ad acquisire nuovi clienti e ad entrare in nuove aree di mercato.

Tav. 40 – Fatturato delle imprese finali per tipi di clienti, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Milioni di euro	2001		2005	
	v.a.	%	v.a.	%
GDO	761	23,2	1.019	27,6
Dettaglianti	184	5,6	251	6,8
Grossisti	542	16,5	481	13,0
Imprese ind. alimentare	1.065	32,4	1.151	31,2
Ristorazione	210	6,4	284	7,7
Altri canali (privati, aziende agricole, consorzi, ecc.)	391	11,9	422	11,5
Non disp.	130	4,0	79	2,1
Totale	3.283	100,0	3.687	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 41 – I tre principali tipi di clienti per comparto prevalente delle imprese finali , 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2005		
	1° cliente	2° cliente	3° cliente
Carni	Imprese alimentari 52,5%	GDO 16,9%	Grossisti 12,0%
Salumi	GDO 45,8%	Dettaglianti 14,9%	Imprese alimentari 13,5%
Altri prodotti della carne	Imprese alimentari 58,1%	Altri 31,1%	Società commerciali 10,6%
Lattiero-Caseario	Grossisti 31,7%	GDO 28,9%	Imprese alimentari 18,0%
Vino	GDO 42,7%	Grossisti 17,3%	Altre imprese vinicole 15,5%
Altre bevande	GDO 47,2%	Società commerciali 15,2%	Imprese alimentari 14,1%
Frutta e ortaggi	Ristorazione 30,2%	GDO 25,2%	Grossisti 19%
Aceto	GDO 47,1%	Società commerciali 30,5%	Imprese alimentari 8,7%
Prodotti da forno	GDO 35,4%	Società commerciali 21,5%	Ristorazione 18%
Lav. granaglie e alim. animali	Allevamenti/az. agricole 34,5%	Imprese alimentari 27,4%	Dettaglianti 13%
Altri prodotti	Dettaglianti 65,5%	GDO 23,2%	Imprese alimentari 5,4%

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 42 – Incidenza sul fatturato delle vendite dirette alla GDO per comparto , 2001-2005
 Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001 % vendite dirette alla GDO	2005 % vendite dirette alla GDO
Carni e salumi	23,8	25,7
<i>di cui:</i>		
<i>Carni</i>	17,1	16,9
<i>Salumi</i>	38,5	45,8
<i>Altri prodotti della carne</i>	-	-
Lattiero-Caseario*	20,0	28,9
Bevande	37,7	44,7
<i>di cui:</i>		
<i>Vino*</i>	41,1	42,7
<i>Altre bevande</i>	32,7	47,2
Frutta e ortaggi	25,5	25,2
Aceto	52,3	47,1
Prodotti da forno	33,9	35,4
Lav. granaglie e alim. animali	1,1	6,0
Altri prodotti	21,0	23,2
Totale	23,6	27,6

* comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.4.3 I marchi commerciali

La maggior parte della produzione realizzata dall'industria alimentare modenese viene venduta senza marchi commerciali (53% del fatturato), a fronte di poco più di un terzo che arriva sul mercato contraddistinta dal marchio del produttore (tavv. 43-44).

Questo risultato è influenzato dal peso delle aziende delle *carni*, che essendo prevalentemente specializzate nella fornitura di semilavorati per l'industria dei salumi, vendono quasi interamente la loro produzione senza apporre un marchio commerciale.

Anche il *lattiero-caseario* presenta un'incidenza delle vendite senza marchi commerciali piuttosto elevata, ma nel caso di questo prodotto, la garanzia per il consumatore deriva soprattutto dalla marchiatura del Consorzio Parmigiano Reggiano. Nel periodo analizzato, la quota di produzione a marchio proprio, pur essendo ancora limitata, è cresciuta, grazie all'impresa leader del comparto, in relazione ai prodotti di più recente introduzione, diversi dalla forma intera di parmigiano reggiano (grattugiati, porzionati, ecc.).

Negli altri comparti, invece, i prodotti realizzati dalle imprese finali vengono venduti prevalentemente col marchio proprio, con quote particolarmente elevate per gli altri prodotti alimentari, i salumi, il vino e l'aceto; parti più o meno significative della produzione vengono inoltre immesse sul mercato con il marchio del cliente o senza marchio.

I cambiamenti che si osservano nel corso degli ultimi anni sono coerenti con quelli riscontrati nelle politiche commerciali e nei canali distributivi utilizzati dalle imprese alimentari locali. Nel periodo analizzato, le vendite che crescono ad un ritmo più vivace sono quelle dei prodotti a marchio del cliente, che aumentano la loro incidenza sulla produzione complessiva, pur mantenendo ancora un livello piuttosto contenuto (poco più del 12%). Questa tendenza è da mettere in relazione principalmente con l'incremento delle vendite alla grande distribuzione organizzata che, come si è visto, ha interessato il settore in maniera piuttosto generalizzata.

Tav. 43 – Fatturato delle imprese finali per marchi commerciali utilizzati, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Milioni di euro	2001		2005	
	v.a.	%	v.a.	%
Marchi propri	1.209	36,8	1.307	35,4
Marchi su licenza	35	1,1	14	0,4
Marchi del cliente	247	7,5	426	11,6
Senza marchio	1.792	54,6	1.940	52,6
Totale	3.283	100,0	3.687	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 44 – Incidenza sul fatturato delle vendite con marchio proprio per comparto , 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001	2005
	% vendite con marchio proprio	% vendite con marchio proprio
Carni e salumi	29,1	28,3
<i>di cui:</i>		
<i>Carni</i>	5,7	5,2
<i>Salumi</i>	85,4	72,0
<i>Altri prodotti della carne</i>	9,7	9,7
Lattiero-Caseario*	15,8	20,2
Bevande	56,6	59,8
<i>di cui:</i>		
<i>Vino*</i>	72,0	69,4
<i>Altre bevande</i>	33,8	47,6
Frutta e ortaggi	68,7	55,0
Aceto	62,5	65,8
Prodotti da forno	42,2	35,9
Lav. granaglie e alim. animali	81,2	65,5
Altri prodotti	62,4	82,1
Totale	36,8	35,4

*comprende il consolidato di un gruppo

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.5 La divisione del lavoro tra imprese

2.5.1 Le imprese finali

Le imprese finali dell'industria alimentare modenese sono quasi tutte completamente integrate e tendono a realizzare l'intero ciclo di produzione all'interno dei propri stabilimenti; le imprese a ciclo parziale sono meno del 10%, e quelle che decentrano fasi produttive ad altre imprese rappresentano soltanto il 13% del totale (tavv. 45-46).

Carni, salumi, lattiero-caseario e vino sono i soli comparti in cui esistono parziali forme di decentramento produttivo, e dove coesistono sia imprese a ciclo completo sia a ciclo parziale. Negli altri comparti, invece, le aziende finali realizzano l'intero ciclo di produzione esclusivamente all'interno dei propri stabilimenti.

Negli ultimi anni, le imprese del settore alimentare locale hanno fatto investimenti per ammodernare le tecnologie di produzione utilizzate, anche se in modo differenziato a seconda dei comparti e della dimensione d'impresa; generalmente questi investimenti hanno consentito di raggiungere un più elevato livello di automazione e di informatizzazione dei processi di lavorazione, specie nelle aziende di maggiori dimensioni³⁸.

Nelle *carni*, il ciclo produttivo è caratterizzato da tempi molto brevi: nell'arco di 24-48 ore la carne macellata viene opportunamente raffreddata e sezionata; in parte viene quindi venduta fresca ai salumifici o alla grande distribuzione³⁹ e in parte viene stoccata nelle celle frigorifere, per essere venduta congelata in un secondo tempo.

La macellazione è presente solo in due aziende di grandi dimensioni⁴⁰, le uniche a ciclo completo, che oltre a macellare i capi realizzano anche il sezionamento e altre lavorazioni, preparando elaborati, macinati, carni in vaschetta, ecc. (tav. 49). Le altre imprese del comparto, invece, acquistano dai macelli la materia prima da lavorare. Tre sono specializzate nel solo sezionamento delle carni; altrettante, oltre ad effettuare questa lavorazione, producono anche prosciutti crudi, stagionando e vendendo parte delle cosce fresche lavorate⁴¹. Altre due aziende, infine, realizzano il sezionamento e la

³⁸ Op. cit. R&I srl (2005).

³⁹ Oltre a carni sfuse, alcune imprese preparano anche carni porzionate in vaschetta, macinati, elaborati a base di carne, ecc..

⁴⁰ In una si macellano suini e nell'altra bovini. Oltre che da queste due aziende, la macellazione è effettuata anche da un grande stabilimento appartenente ad un'impresa fuori provincia, e da quattro imprese di media dimensione del comparto salumi.

⁴¹ Nell'analisi dei prodotti offerti dall'industria locale si è rilevato come la vendita di prosciutto crudo da parte di queste aziende raggiunga un valore economico considerevole, anche se per esse questa rappresenta un'attività secondaria.

preparazione di carni fresche ed elaborate destinate al consumo, rifornendo sia l'industria alimentare sia la grande distribuzione.

Le fasi produttive decentrate all'esterno sono il sezionamento e il confezionamento di carni fresche destinate al consumo e, per le aziende che offrono prosciutti crudi, la stagionatura e il confezionamento di questo tipo di salume. Le imprese a cui vengono affidate queste lavorazioni sono prevalentemente localizzate in provincia di Modena o nel resto dell'Emilia Romagna. A fianco del decentramento di lavorazioni ad altre imprese, negli ultimi anni il settore delle carni si è caratterizzato per la crescente terziarizzazione di alcune attività. In parte per la difficoltà di reperire manodopera sul mercato del lavoro locale, ma anche per ricercare vantaggi in termini di flessibilità e contenimento dei costi, le aziende delle carni, specie quelle di maggiori dimensioni, hanno infatti terziarizzato alcune lavorazioni caratterizzate da una elevata manualità e alcuni servizi, che attraverso appalti sono stati affidati soprattutto a cooperative di lavoro esterne. In questi casi, gli addetti delle imprese fornitrici⁴² prestano la loro opera all'interno degli stabilimenti delle aziende appaltanti a fianco del personale proprio, lavorando come addetti alla macellazione, addetti al taglio e rifilatura delle carni, o come addetti a servizi di facchinaggio.

Nelle imprese delle carni, l'innovazione tecnologica ha riguardato soprattutto gli aspetti a monte e a valle del processo produttivo, con investimenti volti ad automatizzare la movimentazione delle merci e del magazzino, mentre il taglio e sezionamento delle carni avvengono prevalentemente a mano, con l'utilizzo di coltelli classici o elettrici⁴³.

Nel caso dei *salumi*, 32 aziende su 50 organizzano l'intero ciclo produttivo e, fra queste, quattro effettuano anche la macellazione dei suini (tav. 50-51). I cicli di produzione e le lavorazioni variano notevolmente da prodotto a prodotto, e le imprese più grandi, che offrono una gamma di salumi completa e sono spesso multilocalizzate, tendono a specializzare i propri stabilimenti nella lavorazione di un tipo di prodotto o di una famiglia di prodotti (salami, mortadelle, prosciutto crudo, prosciutto cotto, ecc.). A seconda del tipo di salume, le fasi realizzate comprendono il sezionamento e la rifilatura delle carni, il disosso di carni fresche o del prosciutto crudo stagionato, la salagione, la preparazione di impasti, l'insacco, la cottura, la stagionatura, l'eventuale porzionamento e confezionamento dei prodotti.

⁴² Come vedremo nel paragrafo dedicato alla struttura dell'occupazione, essi hanno raggiunto un numero rilevante.

⁴³ Anche nella macellazione alcune fasi vengono effettuate con l'aiuto di macchine che in parte sostituiscono il lavoro dell'uomo (ad es. per pulire le setole, robot in grado di svuotare le interiora e tagliare l'animale a metà, ecc.), ma l'opera degli addetti rimane indispensabile in diverse operazioni, ad esempio per appendere gli animali alle guidevie o nella scannatura.

Il gruppo più numeroso di salumifici, una ventina, realizza salumi, li stagiona, ed effettua il porzionamento e confezionamento dei prodotti⁴⁴, mentre altri dieci svolgono le stesse lavorazioni, ad eccezione del porzionamento; nel caso dei salumifici di maggiore dimensione, inoltre, vengono offerti anche salumi affettati in vaschetta e prodotti gastronomici diversi dai salumi, come arrostiti pronti, ariste al forno, porchetta, ecc. .

All'interno del comparto salumi vi sono anche imprese specializzate nella produzione di prosciutto crudo che iniziano il ciclo di lavorazione con la stagionatura, effettuando in seguito il disosso, il porzionamento e confezionamento, mentre altre ancora, prevalentemente di piccola dimensione, acquistano prosciutto crudo già stagionato e realizzano solo le ultime fasi del ciclo di lavorazione (disosso, porzionamento e confezionamento).

Il comparto salumi è quello in cui è più presente un processo di decentramento produttivo, e oltre la metà delle aziende affida lavorazioni ad altre imprese, localizzate soprattutto in provincia di Modena. La fase che viene maggiormente esternalizzata è il disosso del prosciutto crudo; altre fasi decentrate sono la stagionatura, il porzionamento e il confezionamento.

Nella produzione di salumi, l'innovazione tecnologica è stata significativa negli ultimi anni, interessando più da vicino le imprese di maggiori dimensioni. Gli investimenti, oltre alla movimentazione interna dei prodotti e l'automazione dei magazzini, hanno riguardato anche la fase di stagionatura e l'introduzione di nuove tecnologie legate a lavorazioni specifiche, caratterizzate da un maggior livello di automazione e di informatizzazione dei processi, anche se in molte attività il lavoro manuale rimane ancora rilevante⁴⁵.

Nel *lattiero-caseario*, tutti i caseifici della provincia realizzano completamente all'interno la produzione del parmigiano reggiano (tavv. 52-53), e oltre il 70% si occupa direttamente della raccolta della materia prima. Giornalmente, il latte della mungitura serale e quello della mattina vengono trasformati in formaggio e, dopo la fase di salatura, le forme maturano per almeno dodici mesi all'interno del magazzino. Passato questo periodo, dopo l'espertizzazione dei tecnici del Consorzio Parmigiano Reggiano, il prodotto viene marchiato a fuoco e può essere venduto⁴⁶.

⁴⁴ Fra essi, quattro iniziano il ciclo di lavorazione con il sezionamento delle carni.

⁴⁵ Ad esempio, nel disosso del prosciutto crudo il livello di automazione è ancora relativamente limitato, mentre le tecnologie di stagionatura sono ormai completamente computerizzate, ed il controllo dei prosciutti avviene attraverso strumenti di rilevazione automatici e sonde collegate a computer. Lo stesso accade nella stufatura della mortadella, mentre molte attrezzature impiegate in produzione per tritare, mescolare, preparare conce, ecc., sono macchine automatiche dotate di plc.

⁴⁶ In questo caso è generalmente l'acquirente a terminare la fase di stagionatura, che di solito si protrae fino a 18-24 mesi, fino a raggiungere i 30-36 mesi per lo stravecchio.

Circa la metà dei caseifici della provincia produce parmigiano reggiano ed effettua la stagionatura solo fino a 12 mesi⁴⁷, ma un numero assai rilevante, pari al 43% del totale, stagiona le forme per un periodo di tempo più lungo. La maggior parte delle aziende, inoltre, vende direttamente al pubblico attraverso uno spaccio, effettuando anche la grattugia, il taglio, il porzionamento e il confezionamento del prodotto, con l'ausilio di piccole macchine automatiche. Più di cinquanta caseifici, oltre al parmigiano reggiano, producono burro, e in una quarantina di casi vengono realizzati altri tipi di prodotto, come ricotta, caciotte e altri formaggi freschi. All'interno dell'impresa leader del comparto, che fa capo ad un grande gruppo cooperativo, l'unica produzione diretta è invece legata al burro. I formaggi vengono infatti acquistati tramite conferimenti dei soci o acquistati sul mercato; per essi viene portata a termine la stagionatura, ed effettuate le lavorazioni necessarie a preparare il prodotto per la distribuzione: la porzionatura, il confezionamento, la preparazione di grattugiati, ecc..

I caseifici che affidano lavorazioni all'esterno sono circa una ventina, e il ricorso ad altre imprese avviene soprattutto per la produzione di burro, che necessita di impianti di una certa dimensione, e per la stagionatura del parmigiano reggiano. Quando viene decentrata, la produzione di burro viene fatta realizzare principalmente all'impresa leader del comparto, a cui vengono conferite le panne, mentre la stagionatura viene affidata soprattutto a magazzini della provincia di Modena e, in parte, di altre province della regione che fanno parte della zona di produzione tipica.

Anche il lattiero-caseario è stato interessato dall'introduzione di nuove tecnologie, specie per le imprese di maggiori dimensioni. All'interno dei caseifici sono state ammodernate le sale latte e la fase di salatura e si è intervenuti sulla movimentazione delle forme, allo scopo di ridurre lo sforzo fisico degli addetti⁴⁸. I magazzini di stagionatura interni hanno così raggiunto un elevato livello di automazione, e attualmente l'intervento degli addetti è soprattutto legato al controllo dei parametri ambientali. Nell'impresa leader l'innovazione tecnologica, oltre a riguardare i magazzini di stagionatura, ha interessato il processo di produzione del burro e i reparti in cui si realizzano i grattugiati e i porzionati per la grande distribuzione, con l'introduzione di macchine da taglio più veloci e precise, e linee di confezionamento per il peso fisso.

Nel comparto *vino* circa la metà delle imprese finali, 8 su 17, sono a ciclo completo, e presidiano tutte le principali lavorazioni, dalla pigiatura delle uve fino all'imbottigliamento (tavv. 54-55). Sono in particolare le cantine sociali ad avere questo tipo di

⁴⁷ Per una piccola quantità di prodotto, che viene venduta al minuto presso lo spaccio aziendale, la stagionatura dura 18-24 mesi.

⁴⁸ Il peso medio di una forma di parmigiano reggiano varia dai 33 ai 40 kg.

organizzazione; fra esse non tutte realizzano direttamente l'imbottigliamento: alcune, che prevalentemente vendono vini sfusi, decentrano ad altre imprese l'imbottigliamento di piccole quantità di prodotto, destinate allo spaccio aziendale.

L'altra metà delle aziende, costituite dalle cantine private, inizia il ciclo di lavorazione con la vinificazione, acquistando sul mercato vini sfusi o mosti, e realizzando all'interno dei propri stabilimenti la seconda fermentazione, eventuali tagli e l'imbottigliamento. Una sola impresa, invece, si caratterizza per acquistare sul mercato vini pronti per l'imbottigliamento, realizzando solamente questa fase del ciclo produttivo.

Le imprese che decentrano sono 4 su 17, e le lavorazioni affidate all'esterno riguardano fasi che necessitano di una tecnologia non disponibile all'interno, come la concentrazione e l'imbottigliamento, o lavorazioni particolari come la legatura a mano delle bottiglie più pregiate.

Anche le aziende vinicole modenesi negli ultimi anni hanno investito in nuove tecnologie di produzione, che hanno avuto importanti ricadute sulla qualità del vino prodotto. Si tratta ad esempio di apparecchiature che consentono una migliore valutazione e selezione delle uve impiegate, di filtri e impianti per la fermentazione, mentre nella fase di imbottigliamento e confezionamento sono state introdotte macchine riempitrici che limitano il contatto con l'aria e linee di imbottigliamento ad alta velocità.

Nel comparto *aceto*, le aziende sono tutte a ciclo completo e non decentrano lavorazioni all'esterno (tavv. 56-57). Solo nel caso di piccoli produttori di ABTM l'imbottigliamento viene fatto realizzare all'esterno, presso il Consorzio di tutela, così come previsto dai disciplinari di produzione. Nella maggior parte delle aziende, il ciclo di lavorazione inizia con lo stoccaggio di mosti già concentrati e dell'aceto di vino impiegato per i tagli, secondo le ricette e la qualità di aceto balsamico di Modena che si desidera ottenere. Le fasi successive sono quelle della fermentazione alcolica e acetica, la miscelazione e l'affinamento/invecchiamento in botti di legno, all'interno delle quali il prodotto riposa per un periodo più o meno lungo. In qualche azienda il ciclo di produzione inizia con la concentrazione dei mosti o con la lavorazione delle uve; vi sono anche alcuni produttori di ABTM che si caratterizzano per essere a ciclo chiuso e che coltivano le uve utilizzate.

Anche nel caso dell'aceto l'innovazione tecnologica è stata importante, riguardando soprattutto le aziende più strutturate. Le imprese più piccole tendono invece a lavorare secondo metodi molto artigianali, e spesso le uniche tecnologie utilizzate sono piccole imbottigliatrici automatiche. Nelle aziende maggiori, che producono su larga scala, la tecnologia ha invece un ruolo importante; le innovazioni sono state simili a quelle del

comparto vino (da cui la tecnologia di produzione è mutuata), sia per quanto riguarda le lavorazioni “di cantina”, legate allo stoccaggio delle materie prime, alla loro miscelazione e maturazione, sia nella fase di imbottigliamento e confezionamento del prodotto finito.

In tutti gli altri comparti dell'industria alimentare locale le aziende sono tutte a ciclo completo e internalizzano completamente la produzione.

Tav. 45 – Imprese finali a ciclo completo e parziale per comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Ciclo completo		Ciclo parziale		Totale	
	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga
Carni	2	16,7	10	83,3	12	100,0
Salumi	32	63,7	18	36,3	50	100,0
Altri prodotti della carne	22	95,7	1	4,3	23	100,0
Lattiero-Caseario	100	99,0	1	1,0	101	100,0
Vino	8	47,1	9	52,9	17	100,0
Altre bevande	39	100,0	-	-	39	100,0
Frutta e ortaggi	33	100,0	-	-	33	100,0
Aceto	28	100,0	-	-	28	100,0
Prodotti da forno	20	100,0	-	-	20	100,0
Lav. granaglie e alim. animali	46	100,0	-	-	46	100,0
Altri prodotti	35	100,0	-	-	35	100,0
Totale	366	90,6	38	9,4	404	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 46 – Imprese finali che decentrano per comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Decentra		Non decentra		Totale	
	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga
Carni	3	25,1	9	74,9	12	100,0
Salumi	26	52,6	24	47,4	50	100,0
Altri prodotti della carne	2	8,4	21	91,6	23	100,0
Lattiero-Caseario	18	17,5	84	82,5	101	100,0
Vino	4	23,5	13	76,5	17	100,0
Altre bevande	-	-	39	100,0	39	100,0
Frutta e ortaggi	-	-	33	100,0	33	100,0
Aceto	-	-	28	100,0	28	100,0
Prodotti da forno	-	-	20	100,0	20	100,0
Lav. granaglie e alim. animali	-	-	46	100,0	46	100,0
Altri prodotti	-	-	35	100,0	35	100,0
Totale	53	13,1	351	70,3	404	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 47 – Imprese finali che decentrano per localizzazione del decentramento e comparto prevalente, 2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

	Provincia		Resto regione		Resto Italia		Estero		Totale	
	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga
Multirisposta										
Carni	2	66,7	3	100,0	1	33,3	-	-	3	100,0
Salumi	24	92,4	6	22,6	2	7,6	-	-	26	100,0
Altri prodotti della carne	2	100,0	-	-	-	-	-	-	2	100,0
Lattiero-Caseario	13	74,6	10	54,9	-	-	-	-	18	100,0
Vino	4	100,0	1	25,0	2	50,0	-	-	4	100,0
Altre bevande	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Frutta e ortaggi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Aceto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Prodotti da forno	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lav. granaglie e alim. animali	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	46	85,9	20	37,1	5	9,4	-	-	53	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 48 – Carni – Imprese finali per fasi produttive interne e decentrate, 2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

	Fasi interne		Fasi decentrate	
	v.a.	%	v.a.	%
Macellazione	2	16,7	-	-
Sezionamento	10	83,6	2	16,7
Altre lavorazioni*	5	41,5	1	8,4
Confezionamento	4	33,4	2	16,7
Produzione prosciutto crudo	3	21,1	3	25,1
Totale	12	100,0	12	100,0

*porzionamento, macinazione, elaborazione prodotti pronti, ecc.

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 49 – Carni – Imprese finali per mix fasi produttive (interne + decentrate), 2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

	v.a.	%
Macellazione-Sezionamento-Altre lavorazioni-Confezionamento	2	16,7
Sezionamento-Produzione prosciutto crudo	3	25,1
Sezionamento-Altre lavorazioni-Confezionamento	2	16,7
Solo sezionamento	3	25,1
Solo altre lavorazioni	2	16,4
Totale	12	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 50 – Salumi – Imprese finali per fasi produttive interne e decentrate, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Fasi interne		Fasi decentrate	
	v.a.	%	v.a.	%
Macellazione	4	7,9	-	-
Sezionamento	9	17,8	-	-
Disosso carni fresche	14	28,1	1	2,0
Realizzazione salumi	33	65,6	3	6,0
Stagionatura salumi	37	73,9	6	11,9
Disosso prosciutto crudo	21	41,5	22	44,7
Porzionamento	27	53,8	7	14,3
Confezionamento	38	76,0	5	10,3
Totale	50	100,0	50	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 51 – Salumi – Imprese finali per mix fasi produttive (interne + decentrate), 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	v.a.	%
Macellazione-Sezionamento-Realizzazione salumi-Stagionatura-Confezionamento	4	7,9
Sezionamento-Realizzazione salumi-Stagionatura-Porzionamento-Confezionamento	5	9,9
Realizzazione salumi-Stagionatura-Porzionamento-Confezionamento	15	29,6
Realizzazione salumi-Stagionatura-Confezionamento	10	20,1
Realizzazione salumi-Confezionamento	2	4,0
Stagionatura-Disosso prosciutto crudo-Porzionamento-Confezionamento	8	16,2
Disosso prosciutto crudo-Porzionamento-Confezionamento	6	12,3
Totale	50	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 52 – Lattiero-caseario – Imprese finali per fasi produttive interne e decentrate, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Fasi interne		Fasi decentrate	
	v.a.	%	v.a.	%
Raccolta latte	72	71,5	-	-
Produzione parmigiano reggiano	100	99,0	-	-
Stagionatura 12 mesi	100	99,0	13	13,0
Stagionatura oltre i 12 mesi	59	58,7	14	14,0
Porzionamento/grattugia/ confezionamento per lo spaccio	54	53,0	-	-
Porzionamento/grattugia/ confezionamento per la distribuzione	10	9,6	9	8,6
Produzione burro	55	54,3	17	16,5
Produzione altri prodotti	37	36,1	-	-
Totale	101	100,0	101	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 53 – Lattiero-caseario – Imprese finali per mix fasi produttive (interne + decentrate), 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	v.a.	%
Produzione parmigiano reggiano-Stagionatura fino a 12 mesi	48	47,2
Produzione parmigiano reggiano-Stagionatura oltre 12 mesi	44	43,2
Produzione parmigiano reggiano-Stagionatura oltre 12 mesi-Porzionamento/grattugia/confezionamento per la distribuzione	9	8,6
Stagionatura oltre 12 mesi-Porzionamento/grattugia/confezionamento per la distribuzione	1	1,0
Totale	101	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 54 – Vino – Imprese finali per fasi produttive interne e decentrate, 2005
 Valori riferiti all'universo delle imprese

	Fasi interne		Fasi decentrate	
	v.a.	%	v.a.	%
Lavorazione uve	8	47,1	1	5,9
Vinificazione	16	94,1	1	5,9
Imbottigliamento	14	82,4	3	17,6
Totale	17	100,0	17	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 55 – Vino – Imprese finali per mix fasi produttive (interne+decentrate), 2005
 Valori riferiti all'universo delle imprese

	v.a.	%
Lavorazione uve-Vinificazione-Imbottigliamento	8	47,1
Vinificazione-Imbottigliamento	8	47,1
Solo imbottigliamento	1	5,9
Totale	17	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 56 – Aceto – Imprese per fasi produttive interne e decentrate, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Fasi interne		Fasi decentrate	
	v.a.	%	v.a.	%
Lavorazione uve	4	13,6	-	-
Concentrazione mosti	13	47,8	-	-
Acetificazione	28	78,4	-	-
Miscelazione	19	69,4	-	-
Affinamento/invecchiamento	28	100,0	-	-
Imbottigliamento	17	59,4	11	40,6
Totale	28	100,0	28	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 57 – Aceto – Imprese finali per mix fasi produttive (interne+decentrate), 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	v.a.	%
Lavorazione uve-Concentrazione mosti-Acetificazione-Miscelazione-Invecchiamento-Imbottigliamento	1	3,6
Lavorazione uve-Concentrazione mosti-Acetificazione-invecchiamento-Imbottigliamento	3	10,0
Concentrazione mosti-Acetificazione-Miscelazione-Invecchiamento-Imbottigliamento	1	3,6
Concentrazione mosti-Acetificazione-Invecchiamento-Imbottigliamento	9	30,6
Acetificazione-Invecchiamento-Imbottigliamento	15	52,2
Totale	28	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.5.2 Le imprese conto terzi

All'interno dell'industria alimentare locale le imprese che effettuano lavorazioni per conto terzi si concentrano nelle carni e salumi, gli unici comparti in cui il processo di divisione del lavoro fra aziende assume una certa rilevanza.

Nel 2005 si contano una sessantina di aziende, per l'80% specializzate nella lavorazione delle carni, per un totale di 210 occupati (tavv. 58-59). Nel periodo considerato le imprese conto terzi si riducono di una quarantina di unità, e a cessare sono prevalentemente aziende di microdimensioni, composte dai soli titolari, che effettuavano la macellazione e il sezionamento delle carni presso macelli dell'area o di province limitrofe, come quelle di Bologna e Mantova.

Le aziende conto terzi delle carni e salumi sono prevalentemente piccole, anche se negli ultimi anni la loro dimensione media è aumentata, passando da 3,1 a 3,7 addetti per impresa. Le più piccole sono quelle che lavorano le carni, mentre quelle del comparto salumi contano mediamente circa 9 occupati, e pur essendo la minoranza (12 su 57) sviluppano oltre la metà dell'occupazione e i tre quarti del fatturato totale.

Quasi tutte le aziende che lavorano le carni prestano la loro opera presso la sede dei propri committenti, non solo quelle composte dai soli titolari ma anche imprese di dimensione un po' più elevata, con qualche occupato alle dipendenze; il numero di addetti che esse sviluppano è tuttavia molto ridotto, pari a circa una ottantina di unità (tav. 63)⁴⁹. La maggior parte delle imprese conto terzi della prima lavorazione delle carni effettuano solo la macellazione; mentre circa un terzo è specializzato nel solo sezionamento delle carni fresche.

I terzisti dei salumi sono legati alla lavorazione del prosciutto crudo. In questo comparto le aziende conto terzi effettuano le lavorazioni richieste all'interno del proprio stabilimento, e nessuna effettua lavorazioni presso la sede dei committenti. Come per i terzisti che lavorano le carni, esse realizzano solo alcune fasi del ciclo produttivo⁵⁰, soprattutto il disosso del prosciutto crudo, che come si è visto è fra le fasi decentrate dai salumifici locali, e il porzionamento e confezionamento del prodotto.

Le imprese conto terzi locali lavorano soprattutto per committenti della provincia, con cui vengono realizzati i due terzi del volume d'affari complessivo, seguiti da quelli di altre

⁴⁹ Gli addetti delle imprese esterne che operano negli stabilimenti delle grandi aziende della prima trasformazione delle carni sono, come si è detto, molto più numerosi; si tratta infatti prevalentemente di soci/lavoratori di cooperative di lavoro con la sede legale fuori Modena o inserite fra le attività di servizio, e quindi escluse dall'universo di riferimento dell'indagine, che comprende le aziende di produzione con sede legale all'interno della provincia.

⁵⁰ Uno solo fra i terzisti dei salumi è a ciclo completo; si tratta di una impresa di dimensioni più elevate della media, che all'attività in conto terzi affianca la produzione propria di prosciutto crudo.

regioni del nord Italia, ed i clienti principali sono rappresentati da aziende del settore alimentare, imprese della macellazione e salumifici. I clienti di altre aree sono prevalentemente legati alla commercializzazione o alla vendita di prodotti propri (a grossisti e alla grande distribuzione), che sono attività secondarie di alcune imprese.

Tav. 58 – Imprese conto terzi comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	%	v.a.	%
Carni	73	78,2	45	78,8
Salumi	19	20,7	12	21,2
Altri prodotti della carne	1	1,1	-	-
Totale	93	100,0	57	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 59 – Addetti delle imprese conto terzi per comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	%	v.a.	%
Carni	111	38,1	100	47,8
Salumi	160	55,1	110	52,2
Altri prodotti della carne	20	6,9	-	-
Totale	291	100,0	210	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 60 – Addetti medi delle imprese conto terzi per comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001	2005
Carni	1,5	2,2
Salumi	8,4	9,2
Altri prodotti della carne	20,0	-
Totale	3,1	3,7

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 61 – Fatturato delle imprese conto terzi per comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Milioni di euro	2001		2005	
	v.a.	%	v.a.	%
Carni	3	8,5	6	24,3
Salumi	29	86,5	20	75,7
Altri prodotti della carne	2	5,0	-	-
Totale	34	100,0	26	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 62 – Imprese conto terzi per tipo di attività svolta e comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Multirisposta	Lav. conto terzi presso la propria sede		Lav. conto terzi presso la sede del committente		Produzione prodotti propri/ Commercializz.		Totale	
	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga
Carni	1	2,2	44	97,8	1	2,2	45	100,0
Salumi	12	100,0	-	-	1	8,3	12	100,0
Totale	13	22,8	44	77,2	2	3,5	57	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 63 – Addetti delle imprese conto terzi per tipo di attività prevalentemente svolta e comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Lav. conto terzi presso la propria sede		Lav. conto terzi presso la sede del committente		Totale	
	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga
Carni	82	80,0	18	18,0	100	100,0
Salumi	-	-	110	100,0	110	100,0
Totale	82	39,2	128	60,8	210	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 64 – Imprese conto terzi per mix fasi produttive realizzate, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	Carni		Salumi	
	v.a.	%	v.a.	%
Solo macellazione	29	64,4	-	-
Solo sezionamento	15	33,3	-	-
Solo disosso carni fresche	1	2,2	-	-
Solo disosso prosciutto crudo	-	-	5	100,0
Realizzazione salumi-Stagionatura- Confezionamento	-	-	1	8,3
Disosso prosciutto crudo- Porzionamento-Confezionamento	-	-	6	48,9
Totale	45	100,0	12	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 65 – Fatturato delle imprese conto terzi per localizzazione dei committenti e comparto prevalente, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Milioni di euro	Provincia di Modena		Resto Emilia Romagna		Altre regioni italiane		Esteri		Totale	
	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga
Carni	3,8	59,4	1,2	18,1	1,4	21,9	-	-	6,4	100,0
Salumi	13,5	67,4	1,3	6,3	4,7	23,5	0,5	2,7	20,0	100,0
Totale	17,2	65,5	2,4	9,2	6,1	23,1	0,5	2,1	26,4	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.5.3 Le certificazioni

Negli ultimi anni le imprese alimentari della provincia di Modena hanno notevolmente investito nell'adozione di certificazioni, sollecitate anche dalla continua evoluzione della normativa in tema di sicurezza alimentare e rintracciabilità, oltre che dalla necessità di fornire sempre più garanzie al consumatore finale.

Nel periodo analizzato, la quota di imprese e unità locali in possesso di certificazioni è raddoppiata, passando dal 28% a circa il 57% delle aziende attive (tav. 66). Si tratta di una tendenza generalizzata, che riguarda le imprese di quasi tutti i comparti e classi dimensionali, e che interessa in particolare le aziende finali.

La diffusione delle certificazioni è comunque legata alla dimensione aziendale: sotto la soglia dei 10 addetti, nonostante il forte aumento della quota di aziende certificate (dal 17% al 41%), esse rappresentano ancora la minoranza⁵¹, mentre nelle classi superiori oltre l'80% è già certificata o ha procedure in corso (tav. 67).

A livello di comparto, quasi sempre la maggioranza delle imprese è certificata o ha procedure in corso, con punte che sfiorano il totale nel vino, nella frutta e ortaggi e negli altri prodotti, mentre le incidenze più basse si osservano nella lavorazione delle granaglie e nelle altre bevande (25% per entrambi), e nelle carni (17%), dove la scarsa diffusione di certificazioni è sostanzialmente dovuta alle imprese che operano in conto terzi⁵².

I tipi di certificazione più diffusi riguardano la sicurezza alimentare, e comprendono la certificazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario (Haccp) e certificati di conformità internazionali come il BRC, l'IFS e l'EUREGAP, conseguiti da aziende appartenenti a vari comparti che operano con la grande distribuzione organizzata. Seguono, in ordine di importanza, certificazioni volontarie relative ai processi aziendali: quasi la metà delle aziende alimentari locali ha adottato sistemi di gestione della qualità aziendale (norme ISO 9000, 9001, 9002), a cui si aggiungono, nel caso delle imprese più strutturate, certificazioni relative al sistema di gestione ambientale (ISO 14001, EMAS). Circa un quinto delle aziende attive, ha messo a punto e certificato sistemi di rintracciabilità⁵³, aziendali e/o di filiera, in base ai quali è possibile ricostruire tutti i passaggi e le lavorazioni subite dai prodotti. Da segnalare, infine, certificazioni volontarie di prodotto, che riguardano in particolare i produttori di aceto balsamico di Modena.

⁵¹ Il risultato è in parte dovuto alla scarsa diffusione delle certificazioni fra le imprese conto terzi; considerando le sole imprese finali, la quota di aziende certificate della classe fino a 9 addetti supera il 49%.

⁵² Fra le imprese finali del comparto 9 su 12 sono infatti certificate.

⁵³ L'obbligo della rintracciabilità riguarda tutte le produzioni alimentari a partire dal 1° gennaio 2005.

Tav. 66 – Imprese e unità locali* che hanno certificazioni o si stanno certificando per comparto prevalente, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2006	
	v.a.	% sul totale	v.a.	% sul totale
Carni e salumi	34	21,9	68	47,2
<i>di cui:</i>				
Carni	8	9,3	10	17,3
Salumi	26	37,7	47	75,8
Altri prodotti della carne	12	50,0	11	43,8
Lattiero-Caseario	43	31,2	56	54,4
Bevande	21	33,9		
<i>di cui:</i>				
Vino	10	45,4	19	100,0
Altre bevande	11	27,5	10	24,7
Frutta e ortaggi	13	46,4	35	100,0
Aceto	11	55,0	18	61,4
Prodotti da forno	4	22,2	18	93,9
Lav. granaglie e alim. animali	10	20,0	13	25,4
Altri prodotti	4	10,8	34	90,7
Totale	149	28,0	270	56,7

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 67 – Imprese e unità locali* che hanno certificazioni o si stanno certificando per classe di addetti, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2006	
	v.a.	% sul totale	v.a.	% sul totale
Fino a 9	63	16,6	123	41,2
10-49	62	50,0	120	82,0
50-99	12	92,3	13	85,5
100 e oltre	13	76,5	14	87,5
Totale	149	28,0	270	56,7

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 68 – Imprese e unità locali* che hanno certificazioni o si stanno certificando per tipo di impresa, 2001-2006
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2006	
	v.a.	% sul totale	v.a.	% sul totale
Imprese finali	132	31,5	253	62,6
Imprese conto terzi	1	1,1	4	6,9
Unità locali	16	83,8	13	86,4
Totale	149	28,0	270	56,7

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 69 – Imprese e unità locali* che hanno certificazioni o si stanno certificando per comparto prevalente, 2006

Valori riferiti all'universo delle imprese

	Carni		Salumi		Altri prod. lav. carne		Lattiero-caseario		Vino		Altre bevande	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Qualità	6	60	22	47,2	6	58	36	63,8	9	47,4	10	100,0
Ambientale	4	40	3	6,4	1	9,4	3	5,4	3	15,8	1	10,3
Sicurezza lavoratori	-	-	-	-	-	-	1	1,8	-	-	-	-
Etica	-	-	-	-	-	-	1	1,8	-	-	-	-
Di prodotto	-	-	4	8,4	-	-	1	1,8	3	15,8	1	10,3
Sicurezza alimentare	5	50	28	59,2	4	42	30	53,1	13	68,4	8	79,3
Tracciabilità	3	30	8	16,3	-	-	10	18,7	12	63,2	-	-
Altre	-	-	2	4,2	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	10	100,0	47	100,0	11	100,0	56	100,0	19	100,0	10	100,0

	Frutta e ortaggi		Aceto		Prodotti da forno		Lav. granaglie		Altri prodotti		Totale	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Qualità	17	47,9	7	36,1	2	11,9	7	56,9	3	7,4	124	45,8
Ambientale	3	8,7	1	5,6	10	54	1	7,8	-	-	30	11,1
Sicurezza lavoratori	-	-	-	-	-	-	1	7,8	-	-	2	0,7
Etica	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,4
Di prodotto	-	-	14	77,8	-	-	1	7,8	-	-	24	8,9
Sicurezza alimentare	24	69,5	13	72,2	6	33	10	76,5	22	65,2	163	60,2
Tracciabilità	3	8,7	-	-	-	-	1	7,8	13	37,4	50	18,5
Altre	-	-	-	-	1	6,5	-	-	-	-	3	1,2
Totale	35	100,0	18	100,0	18	100,0	13	100,0	34	100,0	270	100,0

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 70 – Imprese e unità locali* che hanno certificazioni o si stanno certificando per comparto prevalente, 2006

Valori riferiti all'universo delle imprese

	Carni		Salumi		Altri prod. lav. carne		Lattiero-caseario		Vino		Altre bevande	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Iso 9000	3	30	11	23,2	5	48,6	23	40,6	3	15,8	1	10,3
Iso 9001	1	10	1	2,1	1	9,4	1	1,8	3	15,8	9	89,7
Iso 9002	3	30	11	24	-	-	12	21,4	3	15,8	1	10,3
Iso 14001	3	30	3	6,4	1	9,4	2	3,6	3	15,8	1	10,3
Emas	2	20	-	-	1	9,4	2	3,6	-	-	-	-
Ohsas 18001	-	-	-	-	-	-	1	1,8	-	-	-	-
Sa 8000	-	-	-	-	-	-	1	1,8	-	-	-	-
Haccp/UNI 10854	3	30	19	40,3	1	9,4	30	53,1	12	63,2	1	10,3
Haccp interna	-	-	-	-	3	32,6	-	-	-	-	6	58,6
BRC	3	30	6	12,6	-	-	1	1,8	2	10,5	1	10,3
IFS	2	20	5	10,6	-	-	1	1,8	2	10,5	2	20,7
EUREPGAP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Iso 22000/2200	-	-	3	6,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Rintracc. filiera UNI 10939	2	20	4	8,4	-	-	10	18,7	5	26,3	-	-
Rintracc. aziendale UNI 11020	1	10	4	7,9	-	-	10	18,7	8	42,1	-	-
Certificazioni di prodotto	-	-	4	8,4	-	-	1	1,8	3	15,8	1	10,3
Altre	-	-	2	4,2	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	10	100,0	47	100,0	11	100,0	56	100,0	19	100	10	100,0

	Frutta e ortaggi		Aceto		Prodotti da forno		Lav. granaglie		Altri prodotti		Totale	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Iso 9000	14	39,2	4	19,4	1	5,4	3	23,5	3	7,4	69	25,7
Iso 9001	2	5,8	-	-	-	-	1	7,8	-	-	19	6,9
Iso 9002	1	2,9	3	16,7	1	6,5	3	25,5	-	-	39	14,3
Iso 14001	3	8,7	1	5,6	10	54	1	7,8	-	-	28	10,4
Emas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	1,9
Ohsas 18001	-	-	-	-	-	-	1	7,8	-	-	2	0,7
Sa 8000	-	-	-	-	-	-	0	0	-	-	1	0,4
Haccp UNI 10854	17	49,2	6	33,3	3	16,7	10	76,5	19	56,3	121	44,7
Haccp interna	1	2,9	0	0	2	10,9	-	-	16	47,9	28	10,5
BRC	7	20,3	11	61,1	1	5,4	-	-	3	8,8	35	13
IFS	4	11,6	6	33,3	1	5,4	-	-	2	4,4	25	9,1
EUREPGAP	8	23,2	-	-	-	-	-	-	-	-	8	3
Iso 22000/2200	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1,1
Rintracc. filiera UNI 10939	3	8,7	-	-	-	-	1	7,8	-	-	25	9,4
Rintracc. aziendale UNI 11020	-	-	-	-	-	-	1	7,8	13	37,4	37	13,7
Certificazioni di prodotto	-	-	14	77,8	-	-	1	7,8	-	-	24	8,9
Altre	-	-	-	-	1	6,5	-	-	-	-	3	1,2
Totale	35	100,0	18	100,0	18	100,0	13	100,0	34	100,0	270	100,0

*unità locali di imprese con sede fuori provincia

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

2.6 La struttura dell'occupazione

All'interno dell'industria alimentare modenese l'occupazione stabile ammonta a più di 9 mila addetti. I lavoratori dipendenti hanno un peso predominante, rappresentando quasi il 95% del totale; nel periodo analizzato l'incremento dell'occupazione è dovuto alla loro crescita, mentre il numero di lavoratori autonomi (i titolari e soci d'impresa) rimane stabile intorno alle 500 unità (tav. 73).

Agli addetti stabili si sommano circa 1.700 stagionali, che negli ultimi anni mostrano un tasso di crescita inferiore rispetto agli addetti occupati stabilmente nel settore. Questi lavoratori si concentrano nel comparto frutta e ortaggi, che ne impiega oltre il 56% del totale, seguito dagli altri prodotti, con una quota molto più contenuta, intorno al 15%.

I dati sulla composizione per sesso evidenziano che la quota di donne occupate stabilmente non cambia, attestandosi intorno al 32%, con valori sensibilmente più elevati della media per i comparti prodotti da forno, aceto e altri prodotti, mentre le incidenze più contenute sono quelle della lavorazione delle granaglie e delle altre bevande (tav. 71).

La componente femminile ha un peso più elevato fra i lavoratori stagionali. In questo caso, le donne rappresentano la maggioranza degli addetti, nonostante la forte flessione degli ultimi anni, a fronte di un incremento dei lavoratori maschi, che aumentano così la propria incidenza fra gli stagionali, dal 36% al 47%.

Nel periodo analizzato cresce considerevolmente il numero di lavoratori stranieri occupati nel settore. Sia fra gli addetti stabili che fra gli stagionali, l'occupazione straniera cresce ad un ritmo molto più vivace della media, determinando un aumento dell'incidenza di questa componente, che attualmente rappresenta il 10% dell'occupazione stabile e il 17% di quella stagionale (tav. 72).

Considerando gli addetti stabili, quasi i due terzi dei lavoratori stranieri sono impiegati nelle carni e salumi; segue il lattiero-caseario, con una quota del 17,6%, che è il comparto caratterizzato dalla più elevata incidenza di stranieri (fra l'occupazione stabile), assieme al comparto degli altri prodotti della lavorazione della carne (16,4%) e delle carni (14,2%).

Un elemento più volte richiamato in precedenza riguarda la terziarizzazione di alcune attività di produzione e servizio da parte delle imprese dell'industria alimentare modenese, tramite appalti esterni. Si tratta di un fenomeno che negli ultimi anni ha avuto un notevole sviluppo, riguardando soprattutto le imprese più grandi e, in modo particolare, quelle che operano nel comparto delle carni.

In questi casi, i dipendenti delle imprese che si aggiudicano gli appalti lavorano all'interno dei reparti delle imprese appaltanti, a fianco dei dipendenti di queste ultime, svolgendo

attività non solo di servizio, come potrebbe essere la movimentazione delle merci, ma anche di produzione, quali la macellazione, il taglio e la rifilatura delle carni, il disosso delle carni fresche o del prosciutto crudo. Come è stato detto, queste cooperative o imprese esterne, nella maggioranza dei casi, risultano appartenere al settore dei servizi, e non a quello alimentare, e non applicano ai lavoratori il contratto nazionale del settore alimentare. Ciò determina una rilevante disparità di trattamento fra lavoratori interni dell'impresa appaltante e lavoratori delle cooperative/imprese esterne, con fenomeni anche di violazione delle normative e di evasione fiscale.

Il numero degli addetti "esterni" è stimato intorno alle 1.300 unità, che si aggiungono all'occupazione interna "stabile" e all'occupazione "stagionale". Quasi un migliaio, pari al 70% del totale, lavora nelle aziende delle carni, dove il rapporto tra gli addetti esterni e quelli stabili supera il 40%. Seguono, in ordine di importanza i salumi e gli altri prodotti della lavorazione della carne, all'interno dei quali i dipendenti di aziende esterne sono sotto il centinaio, anche se queste forme di lavoro sono presenti in tutti i comparti dell'industria alimentare locale (tav. 76).

I lavoratori di queste cooperative/imprese esterne sono generalmente lavoratori stranieri, e se si tenesse conto di questa componente della forza lavoro, la presenza di lavoratori stranieri nell'industria alimentare modenese raggiungerebbe oltre il venti per cento del totale, vale a dire un lavoratore su cinque, con punte di oltre due lavoratori su cinque nel comparto delle carni.

Come è stato detto, le dinamiche registrate dall'occupazione nell'industria alimentare modenese vedono una sostanziale tenuta della componente "stabile" presente a Modena, a fronte di un aumento di quella in unità locali esterne alla provincia dovuto a processi di acquisizione e aggregazione fra imprese.

A Modena l'unica componente dell'occupazione che aumenta in misura rilevante è quella "flessibile", determinata soprattutto dai fenomeni di terzizzazione di attività attraverso appalti ad imprese esterne.

Tav. 71 – Occupazione per sesso, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.
<i>Stabili</i>				
Uomini	5.861	68,7	6.171	68,1
Donne	2.676	31,3	2.896	31,9
Totale	8.537	100,0	9.067	100,0
<i>di cui:</i>				
<i>in stabilimenti in provincia di Modena</i>				
	7.635		7.726	
<i>Stagionali</i>				
Uomini	570	35,9	791	47,1
Donne	1.019	64,1	889	52,9
Totale	1.589	100,0	1.680	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 72 – Lavoratori stranieri, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.
<i>Stabili</i>				
Stranieri	718	8,4	938	10,3
Italiani	7.819	91,6	8.129	89,7
Totale	8.537	100,0	9.067	100,0
<i>Stagionali</i>				
Stranieri	149	9,4	290	17,3
Italiani	1.440	90,6	1.390	82,7
Totale	1.589	100,0	1.680	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 73 – Lavoratori autonomi e dipendenti, 2001-2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

	2001		2005	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.
<i>Stabili</i>				
Autonomi	492	5,8	471	5,2
Dipendenti	8.045	94,2	8.595	94,8
Totale	8.537	100,0	9.067	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 74 – Incidenza delle donne e dei lavoratori stranieri sugli addetti stabili per comparto, 2001-2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

Addetti stabili	2001		2005	
	% donne sul totale addetti	% lavoratori stranieri sul totale addetti	% donne sul totale addetti	% lavoratori stranieri sul totale addetti
Carni e salumi	30,9	10,4	31,8	11,6
<i>di cui:</i>				
<i>Carni</i>	27,9	14,9	27,7	14,2
<i>Salumi</i>	34,7	4,4	37,3	8,1
<i>Altri prodotti della lav. della carne</i>	28,8	15,7	25,3	16,4
Lattiero-Caseario	27,3	10,8	26,1	17,6
Bevande	27,5	3,5	27,8	4,5
<i>di cui:</i>				
<i>Vino</i>	33,6	3,1	34,0	2,5
<i>Altre bevande</i>	21,3	4,0	21,7	6,6
Frutta e ortaggi	30,5	2,3	33,0	2,3
Aceto	41,0	3,7	37,0	5,9
Prodotti da forno	53,6	8,7	56,1	11,1
Lav. granaglie e alimentaz. animali	16,3	6,6	15,5	6,0
Altri prodotti	43,0	6,6	40,3	8,4
Totale	31,3	8,4	31,9	10,4

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 75 – Distribuzione delle donne e dei lavoratori stranieri tra gli addetti stabili per comparto, 2001-2005

Valori riferiti all'universo delle imprese

Addetti stabili	2001		2005	
	% donne	% lavoratori stranieri	% donne	% lavoratori stranieri
Carni e salumi	51,0	67,9	56,8	63,9
<i>di cui:</i>				
<i>Carni</i>	23,0	45,7	22,2	35,0
<i>Salumi</i>	26,4	12,7	30,2	20,1
<i>Altri prodotti della lav. della carne</i>	4,6	9,5	4,4	8,8
Lattiero-Caseario	9,0	13,4	8,2	17,0
Bevande	8,6	4,0	7,7	3,9
<i>di cui:</i>				
<i>Vino</i>	5,3	1,8	4,7	1,1
<i>Altre bevande</i>	3,3	2,2	3,0	2,8
Frutta e ortaggi	7,5	2,0	6,0	1,3
Aceto	4,1	1,4	4,4	2,1
Prodotti da forno	7,5	3,5	7,2	4,4
Lav. granaglie e alimentaz. animali	2,6	3,8	2,2	2,6
Altri prodotti	7,2	4,1	7,6	4,9
Totale	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

Tav. 76 – Addetti dipendenti di imprese esterne che operano all'interno delle imprese modenesi per comparto, 2005
Valori riferiti all'universo delle imprese

Addetti esterni	2005		
	v.a.	%	% Addetti esterni su Addetti stabili
Carni e salumi	1.102	85,6	21,3
<i>di cui:</i>			
Carni	941	73,1	40,6
Salumi	87	6,8	3,7
Altri prodotti della lav. della carne	74	5,7	14,6
Lattiero-Caseario	20	1,6	2,2
Bevande	37	2,8	4,6
<i>di cui:</i>			
Vino	21	1,6	5,0
Altre bevande	16	1,2	4,0
Frutta e ortaggi	10	0,8	1,9
Aceto	48	3,7	14,0
Prodotti da forno	29	2,2	7,1
Lav. granaglie e alimentaz. animali	32	2,5	7,9
Altri prodotti	10	0,8	1,8
Totale	1.287	100,0	14,2

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena

3. Considerazioni finali

Nel periodo 2001-2006, le dinamiche che hanno interessato l'industria alimentare modenese confermano l'importanza e la solidità di questo settore all'interno del manifatturiero provinciale.

L'alimentare rappresenta il secondo settore per valore della produzione, dopo il metalmeccanico e, in ambito regionale, Modena è la seconda provincia, dopo Parma, per dimensione dell'industria della trasformazione alimentare.

Negli anni considerati, caratterizzati da una fase di stagnazione dei consumi interni, l'industria alimentare della provincia di Modena è stata caratterizzata da una crescita del fatturato intorno al tre per cento annuo, con una accelerazione nel 2006, pari al +4,5%, e un valore che si attesta sui 3.852 milioni di euro.

La crescita del settore è stata trainata dai mercati esteri. L'industria alimentare modenese ha registrato una dinamica delle esportazioni superiore alla media nazionale, aumentando la propria propensione esportatrice dal 14% al 18% del valore della produzione.

L'incremento del fatturato è stato accompagnato da un aumento più contenuto dell'occupazione stabile, pari a poco più dell'uno per cento annuo, che raggiunge attualmente i 9.000 addetti. Di questi, quasi 7.700 sono in provincia di Modena, mentre una parte significativa lavora in stabilimenti localizzati altrove. A questi vanno aggiunti circa 1.700 lavoratori stagionali e altri 1.287 dipendenti di imprese esterne che operano all'interno delle aziende alimentari modenesi. Nel complesso l'occupazione attivata dal settore si aggira intorno ai 12.000 addetti, e la parte che è cresciuta maggiormente riguarda gli addetti in unità locali localizzate fuori provincia, legate ai processi di acquisizione e aggregazione attivati da alcuni importanti gruppi locali, e la parte di occupazione "flessibile" connessa alla crescente terziarizzazione, attraverso appalti a cooperative di lavoro o ad altre imprese, di alcune attività di produzione e di servizio.

Alle dinamiche positive del fatturato e dell'occupazione ha corrisposto una diminuzione del numero di imprese e di unità locali, che si attestano nel 2006 sulle 467 unità. La selezione avvenuta nel settore ha coinvolto in particolare le imprese di minori dimensioni ed è legata ai processi di riorganizzazione e di concentrazione in atto ormai da lungo tempo. Il risultato di queste tendenze è la crescita della dimensione media delle imprese alimentari modenesi e l'incremento del grado di concentrazione della produzione.

All'interno dell'industria alimentare modenese è nota la presenza di importanti imprese leader a livello nazionale e la rilevanza assunta dai gruppi di imprese, a cui fanno capo aziende e unità locali di medie e grandi dimensioni.

Nel periodo analizzato, l'occupazione legata ai gruppi è cresciuta più della media, e il peso delle imprese e unità locali di maggiori dimensioni (100 e più addetti) è salito ulteriormente, concentrando la metà degli addetti stabili e sviluppando il 57% del fatturato complessivo del settore.

Se queste rappresentano le tendenze generali che hanno caratterizzato negli ultimi anni l'industria alimentare modenese, occorre tenere presente la rilevante articolazione interna del settore derivante dalla coesistenza di diversi comparti e tipi di produzioni.

Le caratteristiche strutturali e le dinamiche dei vari comparti si differenziano fra loro ed è importante, ai fini dell'analisi, metterne in evidenza le singole specificità.

Come è noto, il comparto prevalente dell'industria alimentare locale è rappresentato dalle carni e dai salumi che insieme concentrano oltre la metà degli occupati stabili totali. Il secondo comparto è rappresentato dal lattiero-caseario, con il dieci per cento di addetti, seguito dalle bevande, con il nove per cento, e con incidenze minori dalle imprese della frutta e ortaggi, lavorazione granaglie e alimentazione animali, aceto, prodotti da forno, ecc..

Carni

Il comparto delle carni è quello maggiormente caratterizzato dalla presenza di imprese di medie e grandi dimensioni e che ha contribuito in misura rilevante alla crescita dell'occupazione "flessibile", derivante dalla terziarizzazione di attività attraverso appalti a cooperative di lavoro. Nel periodo considerato, ha registrato una crescita del fatturato vicina alla media del settore, con un andamento migliore per le carni bovine rispetto a quelle suine. La crescita del fatturato del comparto è tuttavia prevalentemente legata alla dinamica positiva delle due imprese di maggiori dimensioni e, in particolare, dell'impresa leader nazionale nella lavorazione delle carni bovine. Nel caso delle carni suine, che costituiscono la specializzazione prevalente delle imprese locali, numerose imprese hanno registrato flessioni del fatturato, anche se il 2006 registra una ripresa generalizzata. Aumentano soprattutto le vendite estere e l'incidenza dell'export sale al 16,1% del fatturato.

Salumi

Il comparto dei salumi è secondo per presenza di imprese di medie e grandi dimensioni e negli anni considerati cresce a ritmi sostenuti, superiori alla media del settore. Questa

dinamica è in parte legata alle performance del gruppo leader nazionale del comparto, in relazione ai processi di acquisizione e aggregazione di altre imprese, ma risulta positiva per la maggior parte delle aziende, ad eccezione di alcune imprese di micro dimensione. Il grado di concentrazione della produzione aumenta e le esportazioni crescono più intensamente delle vendite sul mercato interno, incrementando il loro peso sul fatturato (14,4%). L'occupazione stabile aumenta nelle unità locali esterne alla provincia, mentre a Modena flette leggermente e incrementa soltanto la componente cosiddetta "flessibile".

Lattiero-caseario

Il comparto lattiero-caseario è caratterizzato da tempo da un processo di selezione e di aggregazione fra imprese, pur essendo ancora formato da un consistente numero di caseifici di piccole dimensioni. Al suo interno è presente il gruppo leader nazionale per la produzione e commercializzazione del parmigiano reggiano. La tendenza alla diminuzione delle imprese non rappresenta un elemento di novità per questo comparto, ma ciò che costituisce una dinamica specifica degli ultimi anni riguarda il calo significativo del fatturato, determinato da una flessione dei prezzi e delle quantità vendute del prodotto principale: il parmigiano reggiano.

Pur registrando una ripresa delle vendite nel 2006, il comparto non recupera i livelli di inizio periodo e il ridimensionamento, in termini di fatturato, risulta rilevante, con una propensione esportatrice che si mantiene molto bassa, intorno al 7,9% del fatturato totale. Anche il gruppo leader registra una dinamica simile, sebbene meno grave rispetto al resto del comparto, mentre l'occupazione complessiva tiene, malgrado la flessione del valore della produzione venduta.

Vino

Il comparto del vino è anch'esso formato da aziende di piccole e medie dimensioni e vede la presenza di un importante gruppo che sviluppa una quota rilevante del fatturato totale. In questi anni, il fatturato registra un calo, anche se meno accentuato rispetto al lattiero-caseario, che prosegue anche nel 2006.

La dinamica generale è tuttavia significativamente condizionata dall'impresa leader, il cui fatturato diminuisce a fronte di una tenuta registrata dalle altre imprese del comparto. Le perdite subite riguardano il mercato interno, mentre le esportazioni crescono, raggiungendo il 24,3% del fatturato totale. L'occupazione del comparto flette leggermente, sempre in relazione alle dinamiche dell'azienda di maggiori dimensioni.

Aceto

Il comparto dell'aceto vede la diffusa presenza di aziende di piccole e medie dimensioni ed è fra quelli con il minor grado di concentrazione della produzione. In questi anni, ha registrato i più elevati tassi di crescita del fatturato, con performance molto positive sul mercato interno e ancora più brillanti sui mercati internazionali. E' da sempre un comparto fortemente esportatore, l'unico all'interno dell'industria alimentare locale, con il 71,8% di incidenza dell'export sul fatturato. Nel periodo considerato, la crescita ha coinvolto la maggioranza delle imprese e le dinamiche dell'azienda di maggiori dimensioni, superiori alla media, hanno determinato un leggero incremento del suo peso nel comparto. L'occupazione complessivamente aumenta, così come il numero di imprese.

Altri comparti

Per quanto riguarda gli altri comparti presenti nell'industria alimentare modenese è opportuno segnalare la perdita di occupati in quello della *frutta e ortaggi*, in relazione alla chiusura di alcuni stabilimenti di imprese con sede fuori provincia, mentre per quanto riguarda i *prodotti da forno* si registra un aumento del fatturato e degli addetti, a fronte invece di una diminuzione di entrambi per la *lavorazione granaglie e alimentazione animali*.

In sintesi si può ricordare che le dinamiche occupazionali sono state positive per la maggior parte dei comparti nei quali si articola l'industria alimentare locale, ad eccezione della frutta e ortaggi, bevande e lavorazione granaglie nei quali l'occupazione è diminuita. Anche a livello di fatturato vi sono differenze rilevanti, con un andamento non positivo dei comparti lattiero-caseario, lavorazione granaglie e vino. Le crescite più significative sono, invece, registrate dai comparti aceto, prodotti da forno e salumi, che incrementano il loro peso all'interno del settore.

Se si tiene conto del contesto di mercato nel quale hanno operato le imprese in questi ultimi anni, i risultati ottenuti dall'industria alimentare modenese possono essere considerati complessivamente positivi. Essi derivano dal forte impegno che le aziende hanno profuso nel miglioramento qualitativo e sicurezza dei prodotti, nell'ampliamento e innovazione della gamma, nell'investimento in tecnologie e automazione dei cicli produttivi e nell'incremento delle vendite sui mercati esteri.

Una caratteristica dell'industria alimentare modenese è data dalla significativa presenza di produzioni tipiche protette da marchi di tutela, che rappresentano il venti per cento del valore complessivo della produzione. Si tratta di una quota molto superiore alla

media nazionale che connota il settore per essere fortemente legato alle tradizioni locali e, contemporaneamente, inserito all'interno di processi di internazionalizzazione sia sul fronte degli acquisti di materie prime sia su quello dei mercati di sbocco.

Le chiavi di successo sono legate allo stretto binomio fra tradizione e innovazione, ed è nel campo della qualità e dell'innovazione che le imprese dovranno continuare ad investire, con il supporto di politiche per la valorizzazione dei prodotti tipici e di interventi qualificati per il sostegno della ricerca e dell'innovazione.

Le possibilità di crescita del settore dipendono tuttavia dalla capacità delle imprese di aumentare la propensione esportatrice e in questo ambito assumono rilevanza le iniziative di promozione del Made in Italy alimentare. Le imprese di piccole dimensioni, attive nei mercati di nicchia e di elevata qualità, rappresentano una risorsa fondamentale per il settore, ma indicano difficoltà nell'affrontare i mercati esteri di sbocco e nell'accedere a fonti di finanziamento esterne. Le politiche di sostegno all'export costituiscono quindi uno strumento essenziale per favorire la crescita e l'internazionalizzazione delle piccole imprese del settore.

Un altro aspetto cruciale, per le prospettive dell'industria alimentare, è rappresentato dalla formazione delle risorse umane. La qualità e l'innovazione richiedono competenze elevate, e costantemente aggiornate, e in questo ambito gli spazi di investimento e di miglioramento sono molto ampi. I problemi riguardano l'insieme della forza lavoro, sia quella coinvolta da fenomeni di spinta flessibilizzazione sia quella stabile, e si riferiscono al mantenimento delle competenze chiave per il settore e all'inserimento delle nuove competenze necessarie per competere in un contesto di mercato sempre più complesso.

APPENDICI

Schede di sintesi dei principali comparti

Elenco delle principali imprese per comparto

Schede di sintesi dei principali comparti

Carni		
Imprese	58*	
Addetti	2.316*	
Fatturato	1.495 milioni di euro	
Dimensione	<i>Imprese finali</i>	<i>Fatturato</i>
	fino 9 addetti	0,9%
	10-49 addetti	5,3%
	50-99 addetti	14,1%
	100 e oltre	79,7%
Quota di export	16,1%	
Clienti principali	Imprese alimentari (53%) Grande distribuzione (17%) Grossisti (12%)	
Prodotti principali	Carni suine (52,4%) Carni bovine (38,9%) Prosciutto crudo estero (4,9%)	
Marchi DOP e IGP	4,7% del fatturato	
Provenienza materie prime	<i>Suino:</i> Provincia di Modena (6,2%) Resto Emilia Romagna (4,1%) Resto Italia (12,4%) Esteri (77,3%)	<i>Bovino:</i> Provincia di Modena (0,0%) Resto Emilia Romagna (3,0%) Resto Italia (16,0%) Esteri (81,0%)
Problemi	Oscillazioni dei prezzi delle materie prime Bassa redditività Oscillazioni dei prezzi di vendita Concorrenza dei paesi a basso costo	

* Comprende 12 imprese finali, 45 imprese di lavorazioni conto terzi e una unità locale di impresa con sede fuori provincia.

Fonte: R&I s.r.l. – Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena, dati 2005

Salumi		
Imprese	62*	
Addetti	2.340*	
Fatturato	850 milioni di euro	
Dimensione	<i>Imprese finali</i>	<i>Fatturato</i>
	fino 9 addetti	6,2%
	10-49 addetti	15,7%
	50-99 addetti	17,0%
	100 e oltre	61,2%
Quota di export	14,4%	
Clienti principali	Grande distribuzione (42,8%) Dettaglianti (14,9%) Imprese alimentari (13,5%)	
Prodotti principali	Prosciutto crudo (31,5%) - Prosciutto estero (13,2%) - Prosciutto Parma (9,6%) - Prosciutto nazionale (4,6%) - Prosciutto Modena (2,8%) - Altro dop (1,2%) Altri salumi crudi (23,1%) Salumi cotti (40,5%) - Prosciutto cotto (17,6%) - Mortadella Bologna Igp (4,3%) - Altri tipi di mortadella (2,6%) - Zamponi-cotechini (2,7%)	
Marchi DOP e IGP	22% del fatturato	
Provenienza materie prime	Provincia di Modena (34,2%) Resto Emilia Romagna (7,2%) Resto Italia (11,8%) Estero (46,8%)	
Problemi	Oscillazioni dei prezzi delle materie prime Calo dei consumi interni Bassa redditività Difficoltà a reperire forza lavoro stabile	

* Comprende 50 imprese finali e 12 imprese di lavorazioni conto terzi.

Fonte: R&I s.r.l. – Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena, dati 2005

Lattiero-caseario		
Imprese	102*	
Addetti	909*	
Fatturato	282 milioni di euro	
Dimensione	<i>Caseifici e loro cooperative</i>	<i>Fatturato</i>
	fino 9 addetti	75,0% 25,3%
	10-49 addetti	24,0% 15,8%
	50-99 addetti	- -
	100 e oltre	1,0% 58,9%
Quota di export	7,9%	
Clients principali	Grossisti (32%) Grande distribuzione (29%) Imprese alimentari (18%)	
Prodotti principali	Parmigiano Reggiano (70,3%) Grana Padano (14,1%) Burro e panne (8,9%)	
Marchio DOP	84,6% del fatturato	
Provenienza materie prime	Provincia di Modena (88,0%) Resto Emilia Romagna (3,4%) Resto Italia (8,6%)	
Problemi	Oscillazioni dei prezzi di vendita Bassa redditività Calo dei consumi interni Difficoltà a entrare sui mercati esteri	

* Comprende 1 unità locale di impresa con sede fuori provincia.

Fonte: R&I s.r.l. – Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena, dati 2005

Vino		
Imprese	19*	
Addetti	400*	
Fatturato	179 milioni di euro	
Dimensione	<i>Imprese private, cantine e loro cooperative</i>	<i>Fatturato</i>
	fino 9 addetti	18,4%
	10-49 addetti	22,4%
	50-99 addetti	17,3%
	100 e oltre	41,9%
Quota di export	24,3%	
Clienti principali	Grande distribuzione (43%) Grossisti (17%) Imprese vinicole (16%)	
Prodotti principali	Lambruschi DOC e IGT (48,4%) - Sorbara (8,1%) - Salamino (10,3%) - Grasparossa (7,2%) - Lambruschi IGT (22,3%) Altri DOC (3,8%) Altri IGT (36,9%) Vini da tavola (8,0%)	
Marchi DOC, IGT e DOCG	89,7% del fatturato	
Provenienza materie prime	Provincia di Modena (63,6%) Resto Emilia Romagna (31,0%) Resto Italia (5,5%)	
Problemi	Difficoltà a entrare sui mercati esteri Dimensione aziendale piccola Oscillazioni dei prezzi delle materie prime Calo dei consumi interni	

* Comprende imprese industriali, cantine e loro cooperative e 2 unità locali di imprese con sede fuori provincia. Esclude imprese agricole che trasformano il vino.

Fonte: R&I s.r.l. – Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena, dati 2005

Altre bevande		
Imprese	39	
Addetti	402	
Fatturato	142 milioni di euro	
Dimensione	<i>Imprese</i>	<i>Fatturato</i>
	fino 9 addetti	7,7%
	10-49 addetti	13,5%
	50-99 addetti	50,6%
	100 e oltre	28,2%
Quota di export	27,1%	
Clienti principali	Grande distribuzione (47%) Società commerciali (15%) Imprese alimentari (14%)	
Prodotti principali	Bevande alcoliche (66,4%) (<i>Acquaviti, Distillati, Nocino, Sassolino, Mirtillino, ecc.</i>) Altre bevande (16,1%) Derivati frutta (6,8%)	
Marchio DOP Marchio biologico	0,4% del fatturato 1,4% del fatturato	
Problemi	Difficoltà a entrare sui mercati esteri Calo dei consumi interni Oscillazioni dei prezzi delle materie prime	

Fonte: R&I s.r.l. – Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena, dati 2005

Frutta e ortaggi		
Imprese	35*	
Addetti	530*	
Fatturato	190 milioni di euro	
Dimensione	<i>Imprese</i>	<i>Fatturato</i>
	fino 9 addetti	4,7%
	10-49 addetti	65,0%
	50-99 addetti	-
	100 e oltre	30,2%
Quota di export	14,7%	
Clienti principali	Ristorazione (30%) Grande distribuzione (25%) Grossisti (19%)	
Prodotti principali	Frigoconservazione frutta e ortaggi (53,4%) Piatti pronti e condimenti (13,6%) Derivati di ortaggi (11,9%) Verdure pronte (4,8%)	
Marchio IGP	1,4% del fatturato	
Marchio Biologico	0,2% del fatturato	
Marchio Lotta integrata	26,3% del fatturato	
Marchio QC	13,4% del fatturato	
Problemi	Difficoltà a reperire forza lavoro stabile Oscillazioni dei prezzi di vendita Calo dei consumi interni Difficoltà a reperire forza lavoro stagionale	

*Comprende 2 unità locali di imprese con sede fuori provincia.

Fonte: R&I s.r.l. – Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena, dati 2005

Aceto		
Imprese	29*	
Addetti	342	
Fatturato	120 milioni di euro	
Dimensione	<i>Imprese</i>	<i>Fatturato</i>
	fino 9 addetti	0,3%
	10-49 addetti	73,8%
	50-99 addetti	25,8%
	100 e oltre	-
Quota di export	71,8%	
Clienti principali	Grande distribuzione (47%) Società commerciali (31%) Imprese alimentari (9%)	
Prodotti principali	Aceto Balsamico di Modena (93,5%) Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (0,9%) Condimenti balsamici (2,9%) Aceto di vino (2,1%)	
Marchio DOP	0,9% del fatturato	
Certificazioni volontarie di prodotto	68,2% del fatturato	
Marchio biologico	3,6% del fatturato	
Provenienza materie prime	Provincia di Modena (9,0%) Resto Emilia Romagna (64,8%) Resto Italia (22,7%) Esteri (3,5%)	
Problemi	Difficoltà a entrare sui mercati esteri Dimensione aziendale piccola Mancanza marchio IGP	

* Comprende imprese industriali e 1 unità locale di impresa con sede fuori provincia. Esclude le attività amatoriali e le imprese agricole con acetaia e sottostima, pertanto, le vendite di aceto balsamico, in particolare di aceto balsamico tradizionale di Modena.

Fonte: R&I s.r.l. – Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena, dati 2005

Prodotti da forno		
Imprese	20	
Addetti	371	
Fatturato	78 milioni di euro	
Dimensione	<i>Imprese</i>	<i>Fatturato</i>
	fino 9 addetti	2,6%
	10-49 addetti	49,3%
	50-99 addetti	48,1%
	100 e oltre	-
Quota di export	37,8% sul fatturato	
Clients principali	Grande distribuzione (35) Società commerciali (22%) Ristorazione (18%)	
Prodotti principali	Pizze, tramezzini, ecc. (43,3%) Tigelle, gnocco, crescentine, piadine (27,0%) Pane, grissini, crackers, ecc. (17,8%) Dolci, torte, biscotti, fette biscottate (11,7%)	
Marchio AS (stg)	2,6% del fatturato	
Marchio biologico	5,3% del fatturato	
Problemi	Bassa redditività Difficoltà a reperire risorse finanziarie Dimensione aziendale piccola Oscillazione prezzi materie prime	

Fonte: R&I s.r.l. – Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena, dati 2005

Lavorazione delle granaglie e prodotti per l'alimentazione animale		
Imprese	50*	
Addetti	406*	
Fatturato	148 milioni di euro	
Dimensione	<i>Imprese</i>	<i>Fatturato</i>
	fino 9 addetti	16,5%
	10-49 addetti	83,5%
	50-99 addetti	-
	100 e oltre	-
Quota di export	2,7%	
Clienti principali	Allevamenti (35%) Imprese alimentari (27%) Grossisti (13%)	
Prodotti principali	Mangimi e integratori per animali (56,9%) Molitura cereali e lavorazione riso (42,4%)	
Marchio biologico	2,0% del fatturato	
Marchio QC	1,5% del fatturato	
Problemi	Bassa redditività Calo dei consumi interni Difficoltà a reperire risorse finanziarie Difficoltà a reperire forza lavoro stabile	

*Comprende 4 unità locali di imprese con sede fuori provincia.

Fonte: R&I s.r.l. – Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena, dati 2005

Elenco delle principali imprese per comparto

	Principali imprese per volume d'affari	Principali unità locali di imprese con sede legale fuori provincia
Carni	Inalca spa Alcar Uno spa Italcarni scarl Suincom spa Globalcarni spa	Agricola Tre Valli
Salumi	Grandi Salumifici Italiani spa Villani spa Prosciuttificio San Francesco spa G. Bellentani 1821 spa Valle del Leo spa	
Lattiero-caseario	Unigrana spa/Granterre scarl Industria Casearia Pelloni spa Caseificio Sociale S. Celestino scarl Caseificio Sociale S. Paolo scarl Caseificio Superchina-Canevare sagc	Granarolo
Vino	Coltiva/Civ&Civ scarl PR.I.V.I. srl Cantine Cavicchioli U. & Figli srl Cantina Sociale di Carpi scarl Giacobazzi Grandi Vini spa	CA.VI.RO.
Altre bevande	Casoni Liquori spa Distillerie Bonollo spa Toschi Vignola spa S.E.M. spa Il Mallo sas	
Frutta e ortaggi	Menù srl Emiliafrutta scarl Agra scarl Eurofrutta scarl Le Conserve della Nonna spa	Conserve Italia Del Monte Italia (chiusa a fine 2006)
Aceto	Acetum srl Monari Federzoni spa Modenaceti srl Acetifico Carandini srl Fattorie Giacobazzi srl	
Prodotti da forno	Multiservice spa C.R.M. spa East Balt Italia srl Panificio Verichese snc Pasticceria Modenese snc	

Fonte: R&I s.r.l. – Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena, dati 2005

	Principali imprese per volume d'affari	Principali unità locali di imprese con sede legale fuori provincia
Lavorazione granaglie e alimentazione animali	Filozoo spa Molini Industriali spa Progeo scarl Ferri snc Della Casa spa	Cargill
Altri prodotti	Nuova Jolly srl Prontal srl Pastificio Zanini srl Gelostar srl Pastificio Rossi srl	Fini (nel 2007 Gruppo Fini spa) Italia Zuccheri

Fonte: R&I s.r.l. – Indagine sull'industria alimentare in provincia di Modena, dati 2005

