



## COMMISSIONE UNICA NAZIONALE DEI SUINI DA MACELLO



### AGGIORNAMENTO DECLARATORIE

Listino in vigore dal 5 marzo 2026

La Commissione Unica Nazionale dei suini da macello formula il prezzo indicativo dei suini del circuito tutelato della classe "da 156 kg a 200 kg" di peso vivo (media della partita di suini conferiti).

Considerando che la conformità dei suini ai requisiti dei disciplinari di produzione delle principali DOP afferenti alla filiera suinicola italiana è valutata, per quanto riguarda il peso degli animali, sulla base del peso delle singole carcasse (peso a freddo), i valori di peso vivo e le relative fasce sono stati calcolati applicando una resa di macellazione teorica intorno al 79/80%, tenendo conto delle normative unionale e nazionale vigenti in ambito di classificazione delle carcasse suine\*.

Di seguito si riporta uno schema esplicativo per il raccordo tra le declaratorie di prodotti in vigore fino al 26 febbraio 2026 e le nuove declaratorie in vigore a partire dal 5 marzo 2026.

	Declaratoria in vigore fino al 26/02/2026		Declaratoria in vigore a partire dal 05/03/2026	
<b>Circuito non tutelato</b>	90 – 115 kg	→	90 – 115 kg	<b>Circuito non tutelato</b>
	115 – 130 kg	→	115 – 130 kg	
	130 – 144 kg	→	130 – 138 kg	
	144 – 152 kg	→	138 – 156 kg	
	152 – 160 kg	→	156 – 200 kg	
	160 – 176 kg	→	200 – 225 kg	
	176 – 180 kg	→	Non presente	
	Oltre 180 kg			
<b>Circuito tutelato</b>	144 – 152 kg	→	138 – 156 kg	<b>Circuito tutelato</b>
	152 – 160 kg	→	156 – 200 kg**	
	160 – 176 kg**	→	200 – 225 kg	
	Non presente			

\*\*Categoria oggetto di formulazione del prezzo

\*La normativa unionale definisce la carcassa di un suino come: il corpo di un suino macellato, dissanguato e svuotato, intero o diviso a metà e deve essere presentata senza la lingua, le setole, le unghie, gli organi genitali, la sugna, i rognoni e il diaframma. Ai sensi della normativa in vigore in Italia (Decisione di Esecuzione (UE) 2025/122), le carcasse possono essere presentate senza asportare il diaframma e la sugna prima della pesatura e della classificazione. In tal caso, il peso a caldo registrato delle carcasse suine è adattato sottraendo il peso del diaframma e della sugna, calcolato secondo specifici coefficienti che variano in base al peso delle carcasse, riportati nella suddetta Decisione. A tale peso a caldo, come da normativa unionale (Regolamento (UE) n. 1308/2013 e Regolamento delegato(UE) 2017/1182), va sottratto il 2% per calcolare il peso a freddo, nel caso in cui la rilevazione del peso a caldo sia effettuata entro 45 minuti dalla giugulazione. La stessa normativa unionale stabilisce infatti che sia il peso a freddo quello da considerare ai fini della classificazione delle carcasse. Ne deriva che la resa di macellazione sia calcolata a partire dal peso a freddo e rapportata al peso vivo.