

## STUDIO DI SETTORE YM02U

ATTIVITÀ 47.22.00      COMMERCIO AL DETTAGLIO DI CARNI E DI  
PRODOTTI A BASE DI CARNE

Luglio 2016

*Documento non definitivo*

## PREMESSA

L'evoluzione dello Studio di Settore WM02U – Commercio al dettaglio di carni, è stata condotta analizzando i modelli per la comunicazione dei dati rilevanti ai fini dell'applicazione degli studi di settore per il periodo d'imposta 2014.

I contribuenti interessati sono risultati pari a 24.434.

Nella prima fase di analisi 1.288 contribuenti sono stati scartati in quanto, pur tenuti alla compilazione dei modelli, non risultano utilizzabili nelle successive fasi dell'elaborazione dello studio di settore (cessazione di attività, situazioni di non normale svolgimento dell'attività, contribuenti forfettari, ecc.).

Sui modelli studi di settore della restante platea sono state condotte analisi statistiche per rilevare la completezza, la correttezza e la coerenza delle informazioni in essi contenute.

Tali analisi hanno comportato, ai fini della definizione del campione dello studio, lo scarto di ulteriori 414 posizioni.

A seguito degli scarti effettuati, il numero dei contribuenti oggetto delle successive analisi è stato pari a 22.732.

| <b>DISTRIBUZIONE DEI CONTRIBUENTI PER FORMA GIURIDICA</b> |        |                   |
|---|--------|-------------------|
|   | Numero | % sugli elaborati |
| Persone fisiche   | 17.974 | 79,0              |
| Società di persone  | 4.034  | 17,8              |
| Società di capitali, enti commerciali e non               | 724    | 3,2               |

## INQUADRAMENTO GENERALE

I gruppi omogenei sono stati individuati sulla base dei seguenti fattori:

- tipologia di assortimento;
- lavorazioni;
- modalità di svolgimento dell'attività;
- dimensionale;
- presenza di più punti vendita.

La **tipologia di assortimento** ha permesso di contraddistinguere le imprese in base al tipo di prodotti trattati (cluster 1, 2, 6, 7 e 9).

Le **lavorazioni** hanno permesso di individuare le imprese che affiancano all'attività di vendita la produzione propria di salumi e insaccati e/o di prosciutti stagionati (cluster 4) e quelle che effettuano generalmente la macellazione in proprio delle carni acquistate (cluster 8).

La **modalità di svolgimento dell'attività** ha consentito di contraddistinguere quelle realtà che operano prevalentemente attraverso la gestione di banchi a servizio presso terzi (supermercati, ipermercati, ecc.) (cluster 3).

L'aspetto **dimensionale** ha consentito di individuare quelle realtà commerciali maggiormente strutturate (cluster 5).

La **presenza di più punti vendita** ha permesso di contraddistinguere quelle imprese che esercitano l'attività con più negozi (cluster 10).

Nelle successive descrizioni dei cluster emersi dall'analisi, salvo segnalazione contraria, l'indicazione di valori numerici riguarda valori medi.

## DESCRIZIONE ECONOMICA DEI CLUSTER

### CLUSTER 1 - MACELLERIE CON OFFERTA PREVALENTE DI CARNE PREPARATA PRONTA

#### A CUOCERE

#### NUMEROSITÀ: 446

Le imprese appartenenti a questo cluster presentano un'offerta prevalente di carne preparata pronta a cuocere (78% dei ricavi) e, nel 36% dei casi, l'assortimento comprende carne fresca (bovina, suina, ovina/caprina, equina, pollame, conigli, selvaggina, ecc.) (33% dei ricavi).

Gli spazi utilizzati per lo svolgimento dell'attività comprendono generalmente locali per la vendita (33 mq), locali destinati a magazzino (21 mq nel 53% dei casi) e superfici adibite a laboratorio per la preparazione di gastronomia (19 mq nel 45%).

Le imprese del cluster sono in prevalenza ditte individuali (75% dei casi) e nell'attività sono generalmente impiegati 2 addetti, di cui 1 dipendente nel 36% dei casi.

La clientela è rappresentata in prevalenza da privati (91% dei ricavi) e, nel 25% dei casi, da comunità, alberghi, bar, ristoranti, servizi di catering, ecc. (10% dei ricavi).

Gli approvvigionamenti in genere sono effettuati presso imprese all'ingrosso (57% degli acquisti) e, nel 35% dei casi, da produttori/allevatori (40% degli acquisti).

La dotazione di beni strumentali è costituita per lo più da celle frigorifere di 25 metri cubi, banchi frigoriferi di 3 metri lineari, 1 o 2 bilance, 1 insaccatrice nel 56% dei casi, 1 macchina per sottovuoto nel 43% e 1 forno a convezione nel 20%.

#### **CLUSTER 2 - MACELLERIE CON OFFERTA PREVALENTE DI CARNE FRESCA**

##### **NUMEROSITÀ: 10.953**

Le imprese appartenenti a questo cluster presentano un'offerta prevalente di carne fresca (bovina, suina, ovina/caprina, equina, pollame, conigli, selvaggina, ecc.) (92% dei ricavi).

Le superfici utilizzate per lo svolgimento dell'attività comprendono generalmente locali per la vendita (32 mq), superfici adibite a laboratorio per la preparazione di gastronomia (17 mq nel 31% dei casi) e locali destinati a magazzino (16 mq nel 51%).

Le imprese del cluster sono in prevalenza ditte individuali (85% dei casi) e nell'attività generalmente è impiegato 1 addetto.

La clientela è rappresentata in prevalenza da privati (94% dei ricavi) e, nel 24% dei casi, da comunità, alberghi, bar, ristoranti, servizi di catering, ecc. (9% dei ricavi).

Gli approvvigionamenti in genere sono effettuati presso imprese all'ingrosso (68% degli acquisti) e, nel 30% dei casi, da produttori/allevatori (35% degli acquisti).

La dotazione di beni strumentali è costituita per lo più da celle frigorifere di 20 metri cubi, banchi frigoriferi di 3 metri lineari, 1 bilancia, 1 insaccatrice nel 64% dei casi e 1 macchina per sottovuoto nel 40%.

#### **CLUSTER 3 - IMPRESE CHE OPERANO PREVALENTEMENTE ATTRAVERSO LA GESTIONE DI BANCHI A SERVIZIO PRESSO TERZI (SUPERMERCATI, IPERMERCATI, ECC.)**

##### **NUMEROSITÀ: 281**

A questo cluster appartengono imprese che operano prevalentemente attraverso la gestione di banchi a servizio presso terzi (supermercati, ipermercati, ecc.) (98% dei ricavi).

Gli spazi utilizzati per lo svolgimento dell'attività comprendono generalmente locali per la vendita (19 mq), superfici adibite a laboratorio per la preparazione di gastronomia (22 mq nel 31% dei casi) e locali destinati a magazzino (18 mq nel 38%).

Le imprese del cluster sono per lo più ditte individuali (59% dei casi) e nell'attività sono generalmente impiegati 3 addetti, di cui 2 dipendenti.

L'offerta comprende prevalentemente carne fresca (bovina, suina, ovina/caprina, equina, pollame, conigli, selvaggina, ecc.) (85% dei ricavi), carne preparata pronta a cuocere (15% dei ricavi nel 51% dei casi) e prosciutti e altri prodotti di salumeria (13% nel 27%).

La clientela è rappresentata, nel 79% dei casi, da privati (97% dei ricavi) e, nel 15%, da commercianti al dettaglio (86%).

Gli approvvigionamenti in genere sono effettuati presso imprese all'ingrosso (69% degli acquisti) e, nel 27% dei casi, da produttori/allevatori (25% degli acquisti).

La dotazione di beni strumentali è costituita per lo più da celle frigorifere di 22 metri cubi, banchi frigoriferi di 5 metri lineari, 2 bilance, 1 insaccatrice nel 49% dei casi e 1 macchina per sottovuoto nel 42%.

**CLUSTER 4 - MACELLERIE CHE AFFIANCANO ALL'ATTIVITÀ DI VENDITA LA  
PRODUZIONE PROPRIA DI SALUMI E INSACCATI E/O DI PROSCIUTTI  
STAGIONATI**

**NUMEROSITÀ: 2.015**

Le imprese appartenenti a questo cluster generalmente affiancano all'attività di vendita la produzione propria di salumi e insaccati e/o di prosciutti stagionati. L'offerta comprende in prevalenza carne fresca (bovina, suina, ovina/caprina, equina, pollame, conigli, selvaggina, ecc.) (67% dei ricavi) e prosciutti e altri prodotti di salumeria (18%).

Gli spazi utilizzati per lo svolgimento dell'attività comprendono generalmente locali per la vendita (36 mq), locali destinati a magazzino (19 mq) e superfici adibite a laboratorio per la preparazione di gastronomia (24 mq nel 56% dei casi).

Le imprese del cluster sono in prevalenza ditte individuali (71% dei casi) e nell'attività sono generalmente impiegati 2 addetti, di cui 1 dipendente nel 34% dei casi.

La clientela è rappresentata in prevalenza da privati (91% dei ricavi) e, nel 48% dei casi, da comunità, alberghi, bar, ristoranti, servizi di catering, ecc. (10% dei ricavi).

Gli approvvigionamenti in genere sono effettuati presso imprese all'ingrosso (60% degli acquisti) e, nel 59% dei casi, da produttori/allevatori (38% degli acquisti).

La dotazione di beni strumentali è costituita per lo più da celle frigorifere di 35 metri cubi, banchi frigoriferi di 5 metri lineari, 2 bilance, 1 insaccatrice, 1 macchina per sottovuoto, 1 impastatrice nel 56% dei casi e 1 forno a convezione nel 28%.

**CLUSTER 5 - MACELLERIE DI PIÙ GRANDI DIMENSIONI**

**NUMEROSITÀ: 631**

Le imprese appartenenti a questo cluster presentano una struttura organizzativa alquanto articolata: gli spazi utilizzati per lo svolgimento dell'attività comprendono generalmente locali per la vendita (87 mq), locali destinati a magazzino (51 mq) e superfici adibite a laboratorio per la preparazione di gastronomia (17 mq).

Le imprese del cluster sono per lo più società (38% di persone e 18% di capitali) e nell'attività sono generalmente impiegati 4 addetti, di cui 3 dipendenti.

L'offerta comprende per lo più carne fresca (bovina, suina, ovina/caprina, equina, pollame, conigli, selvaggina, ecc.) (68% dei ricavi), prosciutti e altri prodotti di salumeria (10%), carne preparata pronta a cuocere (12% dei ricavi nel 55% dei casi) e latte, formaggi e altri derivati (6% nel 68%).

La clientela è rappresentata in prevalenza da privati (87% dei ricavi) e, nel 56% dei casi, da comunità, alberghi, bar, ristoranti, servizi di catering, ecc. (12% dei ricavi).

Gli approvvigionamenti in genere sono effettuati presso imprese all'ingrosso (63% degli acquisti) e, nel 51% dei casi, da produttori/allevatori (32% degli acquisti).

La dotazione di beni strumentali è costituita per lo più da celle frigorifere di 51 metri cubi, banchi frigoriferi di 8 metri lineari, 3 bilance, 1 macchina per sottovuoto, 1 insaccatrice, 1 impastatrice nel 46% dei casi e 1 forno a convezione nel 37%.

## **CLUSTER 6 - MACELLERIE CHE TRATTANO PREVALENTEMENTE CARNI BIANCHE**

### **NUMEROSITÀ: 721**

La tipologia di carni trattate dalle imprese appartenenti a questo cluster è rappresentata generalmente da pollame (81% degli acquisti), conigli (9%) e, nel 22% dei casi, da selvaggina e cacciagione (5% degli acquisti).

Gli spazi utilizzati per lo svolgimento dell'attività comprendono generalmente locali per la vendita (27 mq), locali destinati a magazzino (17 mq nel 48% dei casi) e superfici adibite a laboratorio per la preparazione di gastronomia (17 mq nel 32%).

Le imprese del cluster sono in prevalenza ditte individuali (81% dei casi) e nell'attività sono generalmente impiegati 1 o 2 addetti.

La clientela è rappresentata in prevalenza da privati (95% dei ricavi).

Gli approvvigionamenti in genere sono effettuati presso imprese all'ingrosso (64% degli acquisti) e, nel 23% dei casi, da produttori/allevatori (42% degli acquisti).

La dotazione di beni strumentali è costituita per lo più da celle frigorifere di 23 metri cubi, banchi frigoriferi di 3 metri lineari, 1 bilancia, 1 forno a convezione nel 30% dei casi e 1 insaccatrice nel 22%.

## **CLUSTER 7 - MACELLERIE CON PIÙ AMPIO ASSORTIMENTO**

### **NUMEROSITÀ: 4.005**

Le imprese appartenenti a questo cluster presentano un assortimento alquanto ampio, che comprende per lo più carne fresca (bovina, suina, ovina/caprina, equina, pollame, conigli, selvaggina, ecc.) (59% dei ricavi), prosciutti e altri prodotti di salumeria (11%), carne preparata pronta a cuocere (nel 68% dei casi il 18% dei ricavi), latte, formaggi e altri derivati (nel 59% il 7%), uova (nel 53% il 3%) e carne congelata e surgelata (nell'11% il 20%).

Gli spazi utilizzati per lo svolgimento dell'attività comprendono generalmente locali per la vendita (36 mq), locali destinati a magazzino (10 mq) e superfici adibite a laboratorio per la preparazione di gastronomia (18 mq nel 50% dei casi).

Le imprese del cluster sono in prevalenza ditte individuali (76% dei casi) e nell'attività sono generalmente impiegati 1 o 2 addetti.

La clientela è rappresentata in prevalenza da privati (93% dei ricavi) e, nel 31% dei casi, da comunità, alberghi, bar, ristoranti, servizi di catering, ecc. (8% dei ricavi).

Gli approvvigionamenti in genere sono effettuati presso imprese all'ingrosso (67% degli acquisti) e, nel 38% dei casi, da produttori/allevatori (33% degli acquisti).

La dotazione di beni strumentali è costituita per lo più da celle frigorifere di 24 metri cubi, banchi frigoriferi di 5 metri lineari, 2 bilance, 1 insaccatrice nel 60% dei casi, 1 macchina per sottovuoto nel 58% e 1 forno a convezione nel 21%.

**CLUSTER 8 - MACELLERIE CHE EFFETTUANO GENERALMENTE LA MACELLAZIONE IN  
PROPRIO DELLE CARNI**

**NUMEROSITÀ: 1.646**

Le imprese appartenenti a questo cluster nella maggior parte dei casi effettuano la macellazione in proprio delle carni acquistate. Le tipologie delle carni trattate sono rappresentate generalmente da carne bovina per il 51% degli acquisti, di cui il 72% è macellata in proprio, da carne suina per il 24% degli acquisti, di cui il 55% è macellata in proprio nel 64% dei casi, e da carne ovina/caprina per il 6% degli acquisti, di cui il 61% è macellata in proprio nel 57% dei casi.

Gli spazi utilizzati per lo svolgimento dell'attività comprendono generalmente locali per la vendita (34 mq), locali destinati a magazzino (20 mq nel 52%) e superfici adibite a laboratorio per la preparazione di gastronomia (19 mq nel 39% dei casi).

Le imprese del cluster sono in prevalenza ditte individuali (83% dei casi) e nell'attività sono generalmente impiegati 1 o 2 addetti.

L'offerta comprende per lo più carne fresca (bovina, suina, ovina/caprina, equina, pollame, conigli, selvaggina, ecc.) (87% dei ricavi), prosciutti e altri prodotti di salumeria (9% dei ricavi nel 52% dei casi) e carne preparata pronta a cuocere (9% nel 25%).

La clientela è rappresentata in prevalenza da privati (92% dei ricavi) e, nel 37% dei casi, da comunità, alberghi, bar, ristoranti, servizi di catering, ecc. (9% dei ricavi).

Gli approvvigionamenti generalmente sono effettuati presso produttori/allevatori (39% degli acquisti) e imprese all'ingrosso (37%).

La dotazione di beni strumentali è costituita per lo più da celle frigorifere di 24 metri cubi, banchi frigoriferi di 3 metri lineari, 1 o 2 bilance, 1 insacchiatrice, 1 macchina per sottovuoto nel 53% dei casi e 1 impastatrice nel 34%.

**CLUSTER 9 - MACELLERIE CHE TRATTANO PREVALENTEMENTE CARNE EQUINA**

**NUMEROSITÀ: 965**

La tipologia di carni trattate dalle imprese appartenenti a questo cluster è rappresentata generalmente da carne equina (89% degli acquisti).

Le superfici utilizzate per lo svolgimento dell'attività comprendono generalmente locali per la vendita (30 mq), superfici adibite a laboratorio per la preparazione di gastronomia (22 mq nel 30% dei casi) e locali destinati a magazzino (16 mq nel 51%).

Le imprese del cluster sono in prevalenza ditte individuali (87% dei casi) e nell'attività generalmente è impiegato 1 addetto.

La clientela è rappresentata in prevalenza da privati (96% dei ricavi).

Gli approvvigionamenti in genere sono effettuati presso imprese all'ingrosso (76% degli acquisti) e, nel 16% dei casi, da produttori/allevatori (49% degli acquisti).

La dotazione di beni strumentali è costituita per lo più da celle frigorifere di 19 metri cubi, banchi frigoriferi di 3 metri lineari, 1 bilancia, 1 insacchiatrice nel 65% dei casi e 1 macchina per sottovuoto nel 38%.

## **CLUSTER 10 - MACELLERIE CHE OPERANO CON PIÙ PUNTI VENDITA**

### **NUMEROSITÀ: 941**

Le imprese appartenenti a questo cluster generalmente dispongono di 2 punti vendita. Gli spazi destinati allo svolgimento dell'attività per ciascun punto vendita generalmente comprendono locali per la vendita (39 mq), locali destinati a magazzino (17 mq) e superfici adibite a laboratorio per la preparazione di gastronomia (18 mq nel 55% dei casi).

Le imprese del cluster sono per lo più ditte individuali (54% dei casi) e nell'attività sono generalmente impiegati 4 addetti, di cui 3 dipendenti nel 60% dei casi.

L'offerta comprende per lo più carne fresca (bovina, suina, ovina/caprina, equina, pollame, conigli, selvaggina, ecc.) (76% dei ricavi), prosciutti e altri prodotti di salumeria (8%), carne preparata pronta a cuocere (11% dei ricavi nel 47% dei casi) e latte, formaggi e altri derivati (6% nel 49%).

La clientela è rappresentata in prevalenza da privati (88% dei ricavi) e, nel 46% dei casi, da comunità, alberghi, bar, ristoranti, servizi di catering, ecc. (11% dei ricavi).

Gli approvvigionamenti in genere sono effettuati presso imprese all'ingrosso (62% degli acquisti) e, nel 49% dei casi, da produttori/allevatori (36% degli acquisti).

La dotazione di beni strumentali è costituita per lo più da celle frigorifere di 58 metri cubi, banchi frigoriferi di 8 metri lineari, 3 bilance, 1 insaccatrice, 1 o 2 macchine per sottovuoto nel 68% dei casi, 1 impastatrice nel 42% dei casi e 1 forno a convezione nel 26%.