

ALLEGATO 1

NOTA TECNICA E METODOLOGICA

EVOLUZIONE

STUDIO DI SETTORE TD05U

NOTA TECNICA E METODOLOGICA

CRITERI PER L'EVOLUZIONE DELLO STUDIO DI SETTORE

L'evoluzione dello Studio di Settore ha il fine di cogliere i cambiamenti strutturali, le modifiche dei modelli organizzativi, le variazioni di mercato all'interno del settore economico.

Di seguito vengono esposti i criteri seguiti per l'evoluzione dello studio di settore SD05U – Produzione e conservazione di carne.

Oggetto dello studio sono le attività economiche rispondenti ai codici ATECOFIN 2004:

- 15.11.0 – Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi);
- 15.12.0 – Produzione di carne di volatili, conigli e prodotti della loro macellazione;
- 15.13.0 – Lavorazione e conservazione di carne e di prodotti a base di carne.

La finalità perseguita è di determinare un “ricavo potenziale” tenendo conto non solo di variabili contabili, ma anche di variabili strutturali in grado di determinare il risultato di un'impresa.

A tale scopo, nell'ambito dello studio, vanno individuate le relazioni tra le variabili contabili e le variabili strutturali, per analizzare i possibili processi produttivi e i diversi modelli organizzativi impiegati nell'espletamento dell'attività.

L'evoluzione dello studio di settore 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 2004.

I contribuenti interessati sono risultati pari a 2.228.

Sui modelli 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 dello studio, lo scarto di 144 posizioni.

I principali motivi di scarto sono stati:

- ricavi dichiarati maggiori di 5.164.569 euro;
- quadro B (unità produttiva destinata all'esercizio dell'attività) non compilato;
- quadro C (modalità di svolgimento dell'attività) non compilato;
- quadro D (elementi specifici dell'attività) non compilato;
- quadro F (elementi contabili) non compilato;
- presenza di attività secondarie con un'incidenza sui ricavi complessivi superiore al 20% ad eccezione di attività quali la commercializzazione diretta di prodotti finiti;
- errata compilazione delle percentuali relative alle modalità di produzione e/o lavorazione conto proprio, produzione e/o lavorazione conto terzi e commercializzazione di prodotti acquistati da terzi non trasformati e/o non lavorati dall'impresa (quadro C);
- errata compilazione delle percentuali relative alla tipologia della clientela (quadro C);
- errata compilazione delle percentuali relative ai prodotti ottenuti/lavorati (quadro D);
- incongruenze fra i dati strutturali e i dati contabili.

A seguito degli scarti effettuati, il numero dei modelli oggetto delle successive analisi è risultato pari a 2.084.

IDENTIFICAZIONE DEI GRUPPI OMOGENEI

Per segmentare le imprese oggetto dell'analisi in gruppi omogenei sulla base degli aspetti strutturali, si è ritenuta appropriata una strategia di analisi che combina due tecniche statistiche:

- una tecnica basata su un approccio di tipo multivariato, che si è configurata come un'analisi fattoriale del tipo *Analyse des données* e nella fattispecie come un'*Analisi in Componenti Principali*¹;
- un procedimento di *Cluster Analysis*².

L'utilizzo combinato delle due tecniche è preferibile rispetto a un'applicazione diretta delle tecniche di clustering.

In effetti, tanto maggiore è il numero di variabili su cui effettuare il procedimento di classificazione, tanto più complessa e meno precisa risulta l'operazione di clustering.

Per limitare l'impatto di tale problematica, la classificazione dei contribuenti è stata effettuata a partire dai risultati dell'analisi fattoriale, basandosi quindi su un numero ridotto di variabili (i fattori) che consentono, comunque, di mantenere il massimo delle informazioni originarie.

In un procedimento di clustering di tipo multidimensionale, quale quello adottato, l'omogeneità dei gruppi deve essere interpretata, non tanto in rapporto alle caratteristiche delle singole variabili, quanto in funzione delle principali interrelazioni esistenti tra le variabili esaminate che contraddistinguono il gruppo stesso e che concorrono a definirne il profilo.

Le variabili prese in esame nell'Analisi in Componenti Principali sono quelle presenti in tutti i quadri ad eccezione delle variabili del quadro degli elementi contabili. Tale scelta nasce dall'esigenza di caratterizzare le imprese in base ai possibili modelli organizzativi, alle diverse tipologie di clientela, all'area di mercato, alle diverse modalità di espletamento dell'attività (materie prime, fasi di lavorazione, tipo di prodotto), ecc.; tale caratterizzazione è possibile solo utilizzando le informazioni relative alle strutture operative, al mercato di riferimento e a tutti quegli elementi specifici che caratterizzano le diverse realtà economiche e produttive di una impresa.

I fattori risultanti dall'Analisi in Componenti Principali vengono analizzati in termini di significatività sia economica sia statistica, al fine di individuare quelli che colgono i diversi aspetti strutturali delle attività oggetto dello studio.

La Cluster Analysis ha consentito di identificare nove gruppi omogenei di imprese.

DESCRIZIONE DEI GRUPPI OMOGENEI

I principali aspetti strutturali delle imprese considerati nell'analisi sono:

- dimensioni della struttura;
- modalità organizzativa;
- tipologia dell'attività;

¹ L'Analisi in Componenti Principali è una tecnica statistica che permette di ridurre il numero delle variabili originarie di una matrice di dati quantitativi in un numero inferiore di nuove variabili dette componenti principali tra loro ortogonali (indipendenti, incorrelate) che spieghino il massimo possibile della varianza totale delle variabili originarie, per rendere minima la perdita di informazione; le componenti principali (fattori) sono ottenute come combinazione lineare delle variabili originarie.

² La Cluster Analysis è una tecnica statistica che, in base ai fattori dell'analisi in componenti principali, permette di identificare gruppi omogenei di imprese (cluster); in tal modo le imprese che appartengono allo stesso gruppo omogeneo presentano caratteristiche strutturali simili.

- specializzazione di prodotto.

La **modalità organizzativa** prevalente è quella in conto proprio; sono inoltre presenti imprese operanti principalmente in conto terzi (cluster 7 e 9) ed un gruppo di aziende che opera in forma mista (cluster 3).

Il **fattore dimensionale** ha permesso di isolare realtà di più grandi dimensioni (cluster 1) da quelle di dimensioni più contenute (cluster 2, 6 e 7).

La **tipologia di attività** ha evidenziato la presenza di imprese che svolgono preparazione di prodotti a base di carne (cluster 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 8) distinguendole dai gruppi specializzati nel sezionamento (cluster 7) e nella macellazione (cluster 9).

Infine, sono state individuate le seguenti **specializzazione di prodotto**:

- salumi (cluster 1 e 2);
- prosciutto crudo (cluster 3);
- prosciutto cotto (cluster 4);
- carni avicole (cluster 5);
- carni precotte o pronti da cuocere (cluster 8).

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

CLUSTER 1 – SALUMIFICI DI GRANDI DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 148

Le aziende appartenenti al cluster sono prevalentemente società (di capitali nel 55% dei casi e di persone nel 37%) con una struttura composta da 14 addetti di cui 12 dipendenti, tra i quali si rileva la presenza di 2 impiegati, 5 operai generici e 3 operai specializzati.

Le superfici destinate allo svolgimento dell'attività sono rappresentate da 139 mq di locali destinati alla macellazione e/o sezionamento, 272 mq di locali destinati alla trasformazione, 326 mq di locali destinati alla stagionatura del prodotto, 260 mq di magazzino, 89 mq di uffici, 270 mq di locali destinati ad altri servizi e 80 mq di locali destinati alla vendita (presenti nel 49% dei casi).

Si tratta di aziende operanti prevalentemente in conto proprio (83% dei ricavi); dalla commercializzazione di prodotti acquistati da terzi deriva il 14% dei ricavi. Il 32% dei soggetti partecipa a consorzi di tutela.

I prodotti ottenuti e/o lavorati sono principalmente salumi (62% dei ricavi) e tagli anatomici (18%), per una clientela formata da grande distribuzione/distribuzione organizzata/hard discount (36% dei ricavi), commercianti al dettaglio (24%), commercianti all'ingrosso (19%), industria (7%) e ristorazione/catering (7%), su un'area di mercato che si estende fino all'ambito nazionale. Nel 41% dei casi sono presenti 6 agenti e rappresentanti non esclusivi.

Le materie prime utilizzate sono in prevalenza suini e carni suine.

Le fasi di lavorazione sono quelle tipiche della produzione di salumi: sezionamento o taglio (66% dei casi), disosso di carni fresche e congelate (65%), taglio/macinatura (95%), confezionamento (91%), confezionamento sottovuoto (94%), confezionamento in atmosfera protettiva (53%), salatura a secco/dissalatura/toeletatura (57%), stagionatura (81%), etichettatura (96%), riempimento budelli (87%) ed asciugamento (83%).

La dotazione di beni strumentali è ampia e comprende 9 celle frigorifere, 4 bilance automatiche, 1 termosaldatrice sottovuoto, 2 tritacarne, 1 affettatrice, 2 riempitrici, 1 impastatrice, 2 ambienti condizionati per la preparazione e/o lavorazione, 1 impianto di condizionamento, 2 vasche di cottura nel 28% dei casi ed 1

cutter nel 37% dei casi. Sono inoltre presenti 3 automezzi refrigerati (2 con massa complessiva a pieno carico inferiore a 3,5 t. ed 1 con massa compresa tra 3,5 t. e 12 t).

CLUSTER 2 – SALUMIFICI DI PICCOLE DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 518

Le aziende appartenenti al cluster sono sia società (di persone nel 43% dei casi e di capitali nel 21%) che ditte individuali (36%) con una struttura composta da 4 addetti, di cui 2 dipendenti.

L'attività viene svolta su 39 mq locali destinati alla macellazione e/o sezionamento, 81 mq di locali destinati alla trasformazione, 101 mq di locali destinati alla stagionatura del prodotto, 52 mq di magazzino e 37 mq di locali destinati alla vendita (presenti nel 55% dei casi).

Si tratta di aziende operanti soprattutto in conto proprio (86% dei ricavi); nel 47% dei casi la commercializzazione di prodotti acquistati da terzi genera il 22% dei ricavi.

La tipologia di prodotto ottenuto e/o lavorato è costituita principalmente da salumi (70% dei ricavi) ed, in misura minore, da tagli anatomici (12%), per una clientela rappresentata da commercianti al dettaglio (42% dei ricavi), privati (18%), commercianti all'ingrosso (17%) e grande distribuzione/distribuzione organizzata/hard discount (10%), su un'area di mercato che si estende fino alle regioni limitrofe.

Le materie prime utilizzate sono in prevalenza suini e carni suine.

Le fasi di lavorazione principali sono: sezionamento o taglio (69% dei soggetti), disosso di carni fresche e congelate (72%), disosso di carni stagionate (31%), taglio/macinatura (93%), confezionamento (83%), confezionamento sottovuoto (84%), salatura a secco/dissalatura/toeletatura (62%), stagionatura (93%), etichettatura (87%), salamoiatatura (39%), riempimento budelli (92%) ed asciugamento (87%).

La dotazione di beni strumentali comprende 4 celle frigorifere, 2 bilance automatiche, 1 termosaldatrice sottovuoto, 1 tritacarne, 1 riempitrice, 1 impastatrice, 1 ambiente condizionato per la preparazione e/o lavorazione ed 1 affettatrice (nel 43% dei casi). E' inoltre presente un automezzo refrigerato con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 t.

CLUSTER 3 – IMPRESE SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO CRUDO

NUMEROSITÀ: 171

Le aziende appartenenti al cluster sono in prevalenza società (di persone nel 48% dei casi e di capitali nel 45%) con una struttura composta da 7 addetti, di cui 5 dipendenti, tra i quali si rileva la presenza di 1 impiegato, 1 operaio generico e 2 operai specializzati.

Le superfici destinate allo svolgimento dell'attività sono articolate in locali destinati alla trasformazione (320 mq), locali destinati alla stagionatura del prodotto (1.209 mq), magazzino (146 mq), uffici (40 mq) e locali destinati ad altri servizi (171 mq).

Si tratta di aziende che producono e/o lavorano sia in conto proprio che in conto terzi e che nel 68% dei casi partecipano a consorzi di tutela.

I prodotti sono quasi esclusivamente salumi (99% dei ricavi), per una clientela formata da industria (34% dei ricavi), commercianti all'ingrosso (31%), commercianti al dettaglio (16%) e grande distribuzione/distribuzione organizzata/hard discount (9%). L'area di mercato si estende fino all'ambito nazionale; nel 37% dei casi sono presenti 5 agenti e rappresentanti non esclusivi.

In coerenza con la tipologia di offerta le materie prime utilizzate sono unicamente suini e carni suine.

Le fasi di lavorazione sono quelle tipiche della produzione di prosciutto crudo: salatura a secco/dissalatura/toelettatura (78% dei casi in conto proprio, 70% in conto terzi), stagionatura (82% e 73%), sugnatura/stuccatura (72% e 64%) e marchiatura (58% e 51%).

La dotazione di beni strumentali comprende 6 celle frigorifere, 2 bilance automatiche, 1 termosaldatrice sottovuoto (nel 31% dei casi) e 5 ambienti condizionati per la preparazione e/o lavorazione (nel 51% dei casi). Il 51% dei soggetti utilizza inoltre 1 automezzo non refrigerato con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 t.

CLUSTER 4 – SALUMIFICI SPECIALIZZATI NELLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO COTTO

NUMEROSITÀ: 81

La popolazione del cluster è costituita principalmente da società (di persone nel 51% dei casi e di capitali nel 30%) che impiegano 9 addetti di cui 7 dipendenti, tra i quali si rileva la presenza di 1 impiegato, 2 operai generici e 2 operai specializzati.

Gli spazi destinati allo svolgimento dell'attività sono costituiti da 65 mq di locali destinati alla macellazione e/o sezionamento, 193 mq di locali destinati alla trasformazione, 122 mq locali destinati alla stagionatura del prodotto, 128 mq di magazzino, 43 mq di ufficio e 42 mq di locali destinati alla vendita.

Si tratta di aziende operanti principalmente in conto proprio (83% dei ricavi); dalla commercializzazione di prodotti acquistati da terzi deriva il 15% dei ricavi.

I prodotti sono principalmente salumi (60% dei ricavi) e tagli anatomici (20%), per una clientela formata da commercianti al dettaglio (40% dei ricavi), commercianti all'ingrosso (18%), grande distribuzione/distribuzione organizzata/hard discount (15%), privati (11%) e ristorazione/catering (9%). L'area di mercato si estende fino all'ambito nazionale.

Le materie prime utilizzate sono in prevalenza suini e carni suine e marginalmente bovini e carni bovine.

Le fasi della produzione effettuate sono quelle tipiche dei salumi ed in particolare del prosciutto cotto: sezionamento o taglio (73% dei soggetti), disosso di carni fresche e congelate (78%), taglio/macinatura (85%), confezionamento (91%), confezionamento sottovuoto (98%), salatura a secco/dissalatura/toelettatura (67%), stagionatura (85%), etichettatura (89%), scongelamento (36%), salamoitura (84%), zangolatura (89%), stampaggio/disaerazione/cottura-formatura (85%), pastorizzazione dopo insaccamento (30%), riempimento budelli (85%), stufatura (51%), asciugamento (93%), surgelazione-congelamento (43%) e preparazione di prodotti a base di carne precotti o pronti da cuocere (54%).

La dotazione di beni strumentali è ampia e comprende 6 celle frigorifere, 3 bilance automatiche, 1 piastra mobile per siringatura, 1 serbatoio per salamoia con agitatore, 1 zangola refrigerata e sottovuoto, 95 stampi per cottura, 1 vasca di cottura, 1 armadio a vapore, 1 termosaldatrice sottovuoto, 1 cutter, 1 tritacarne, 1 affettatrice, 1 riempitrice, 1 impastatrice, 1 ambiente condizionato per la preparazione e/o lavorazione, 1 zangola impastatrice (presente nel 38% dei casi), 1 tunnel sottovuoto (27%) ed 1 impianto di confezionamento (35%). Sono inoltre presenti 2 automezzi refrigerati con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 t e, nel 42% dei casi, 1 automezzo non refrigerato con massa fino a 3,5 t.

CLUSTER 5 – IMPRESE SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI CARNI AVICOLE

NUMEROSITÀ: 90

Le imprese del cluster sono in prevalenza società (di persone nel 50% dei casi e di capitali nel 26%) ed, in misura minore, ditte individuali (24%) ed occupano 8 addetti di cui 7 dipendenti, tra i quali si rileva la presenza di 1 impiegato, 3 operai generici e 2 operai specializzati.

Le superfici utilizzate per lo svolgimento dell'attività sono rappresentate da 208 mq di locali destinati alla macellazione e/o sezionamento, 114 mq di magazzino, 35 mq di locali per uffici, 54 mq di locali destinati alla vendita (36% dei casi) e 149 mq di locali destinati a servizi diversi (48%).

Si tratta di aziende operanti principalmente in conto proprio (69% dei ricavi); dalla commercializzazione di prodotti acquistati da terzi deriva il 16% dei ricavi.

I prodotti ottenuti e/o lavorati sono quasi esclusivamente carni avicole, cunicole e selvaggina (95% dei ricavi), per una clientela formata da commercianti al dettaglio (41% dei ricavi), commercianti all'ingrosso (27%) e grande distribuzione/distribuzione organizzata/hard discount (11%), su un'area di mercato che si estende fino alle regioni limitrofe.

Le materie prime utilizzate sono prevalentemente avicole e cunicole.

Le fasi di lavorazione svolte sono principalmente la macellazione (46% de casi), sezionamento o taglio (77%), disosso di carni fresche e congelate (47%), confezionamento (80%) ed etichettatura (74%).

La dotazione di beni strumentali è costituita da 4 celle frigorifere, 2 bilance automatiche, 1 ambiente condizionato per la preparazione e/o lavorazione, 1 tritacarne (nel 32% dei casi), 1 affettatrice (nel 36% dei casi) ed 1 impianto di confezionamento (nel 43% dei casi). Sono inoltre presenti 2 automezzi refrigerati con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 t e, nel 43% dei casi, 2 automezzi refrigerati con massa complessiva a pieno carico compresa tra 3,5 t. e 12 t.

CLUSTER 6 – IMPRESE CHE EFFETTUANO LAVORAZIONI DI CARNI

NUMEROSITÀ: 453

Il cluster è costituito da aziende che sono sia ditte individuali (40% dei soggetti) che società (di persone nel 36% dei casi e di capitali nel 24%), con una struttura composta da 4 addetti di cui 2 dipendenti.

Le superfici destinate allo svolgimento dell'attività sono rappresentate da 55 mq di locali destinati alla macellazione e/o sezionamento, 65 mq di locali destinati alla trasformazione e 76 mq di magazzino.

Si tratta di aziende operanti principalmente in conto proprio (79% dei ricavi); nel 31% dei casi la commercializzazione di prodotti acquistati da terzi genera il 40% dei ricavi.

Vengono prodotti salumi (36% dei ricavi), tagli anatomici (9%), mezzene (8%), quarti (7%) ed altri prodotti a base di carne (30%), per una clientela formata da commercianti al dettaglio (24% dei ricavi), commercianti all'ingrosso (22%), privati (20%) ed industria (14%), su un'area di mercato che si estende fino alle regioni limitrofe.

Le materie prime utilizzate sono prevalentemente suini e carni suine ed, in misura minore, bovini e carni bovine.

Il ciclo di produzione è generalmente rappresentato da singole lavorazioni, mentre rara è la presenza di un ciclo produttivo completo. Le fasi di lavorazione principalmente effettuate sono: macellazione (21% dei soggetti), sezionamento o taglio (39%), disosso di carni fresche e congelate (33%), taglio-macinatura (36%), confezionamento (38%), confezionamento sottovuoto (33%), salatura a secco/dissalatura/toelettatura (19%), stagionatura (28%), etichettatura (34%) e riempimento budelli (21%).

La dotazione di beni strumentali comprende 2 celle frigorifere, 1 bilancia automatica, 1 tritacarne, 1 affettatrice (nel 32% dei casi) ed 1 impastatrice (nel 29% dei casi). Il 38% dei soggetti utilizza 2 automezzi refrigerati con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 t.

CLUSTER 7 – LABORATORI CHE EFFETTUANO SEZIONAMENTO E TAGLIO DELLA CARNE IN CONTO TERZI

NUMEROSITÀ: 346

Le imprese appartenenti al cluster sono prevalentemente ditte individuali (69% dei soggetti) ed, in misura minore, società di persone (21%), con una struttura composta da 3 addetti di cui 2 dipendenti.

Gli spazi destinati allo svolgimento dell'attività sono limitati a 43 mq di locali destinati alla trasformazione e 22 mq di magazzino.

Si tratta di aziende operanti quasi esclusivamente in conto terzi (96% dei ricavi), con un'incidenza dei ricavi derivanti dal committente principale pari al 70%

I prodotti ottenuti e/o lavorati sono rappresentati da salumi (42% dei ricavi), tagli anatomici (13%), mezzene (13%) e quarti (8%), per una clientela formata da industria (52% dei ricavi), commercianti all'ingrosso (19%) ed artigiani (12%), su un'area di mercato prevalentemente locale.

Le materie prime utilizzate sono principalmente suini e carni suine ed, in misura minore, bovini e carni bovine.

Le fasi di lavorazione sono limitate alla macellazione (25% dei soggetti), sezionamento o taglio (36%) e disosso di carni fresche e congelate (44%).

I beni strumentali sono presenti solo in rari casi.

CLUSTER 8 – IMPRESE SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNI PRECOTTE O PRONTI DA CUOCERE

NUMEROSITÀ: 60

Le imprese del cluster sono prevalentemente società (di persone nel 37% dei casi e di capitali nel 30%) ed, in misura minore, ditte individuali (33%) ed occupano 6 addetti di cui 4 dipendenti, tra i quali si rileva la presenza di 2 operai generici ed 1 operaio specializzato.

Le superfici utilizzate per lo svolgimento dell'attività sono rappresentate da 143 mq di locali destinati alla trasformazione, 119 mq di magazzino e 25 mq di uffici.

Si tratta di aziende operanti principalmente in conto proprio (90% dei ricavi).

I prodotti ottenuti e/o lavorati sono soprattutto prodotti a base di carne precotti o pronti da cuocere (86% dei ricavi), per una clientela varia e rappresentata da grande distribuzione/distribuzione organizzata/hard discount (25% dei ricavi), commercianti al dettaglio (23%), commercianti all'ingrosso (21%), privati (15%) ed industria (10%), su un'area di mercato che si estende fino all'ambito nazionale.

Le materie prime utilizzate sono prevalentemente suini e carni suine e bovini e carni bovine.

Le fasi di lavorazione svolte sono principalmente sezionamento o taglio (37% dei soggetti), disosso di carni fresche e congelate (35%), taglio-macinatura (57%), confezionamento (72%), confezionamento sottovuoto (55%), etichettatura (57%), stampaggio/disaerazione/cottura-formatura (35%) e preparazione di prodotti a base di carne precotti o pronti da cuocere (75%).

La dotazione di beni strumentali è costituita da 4 celle frigorifere, 2 bilance automatiche, 1 termosaldatrice sottovuoto, 1 tritacarne, 1 affettatrice, 1 impianto di confezionamento, 5 vasche di cottura (nel 42% dei casi), 1 impastatrice (nel 35% dei casi) e 2 ambienti condizionati per la preparazione e/o lavorazione (nel 48% dei casi). E' inoltre presente 1 automezzo refrigerato con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 t.

CLUSTER 9 – MACELLI

NUMEROSITÀ: 121

Le aziende appartenenti al cluster sono in prevalenza società (di capitali nel 40% dei casi e di persone nel 31%), con una struttura composta da 5 addetti di cui 3 dipendenti.

Gli spazi destinati allo svolgimento dell'attività sono rappresentati da 300 mq di locali destinati alla macellazione e/o sezionamento, 85 mq di magazzino e 28 mq di uffici.

Si tratta di aziende operanti prevalentemente in conto terzi (71% dei ricavi) che effettuano inoltre una residuale attività in conto proprio (21%).

I prodotti ottenuti e/o lavorati sono quelli tipici dell'attività di macellazione: mezzene (53% dei ricavi), quarti (32%) e tagli anatomici (6%), per una clientela formata da commercianti al dettaglio (50% dei ricavi), commercianti all'ingrosso (21%) e privati (14%), su un'area di mercato che si estende fino alle regioni limitrofe.

Le materie prime utilizzate sono costituite da bovini e carni bovine, ovini e carni ovine e da suini e carni suine.

Le fasi produttive più rilevanti sono la macellazione (95% in conto terzi e 35% in conto proprio), il sezionamento o taglio (62% e 29%) e il disosso di carni fresche e congelate (33% e 25%).

La dotazione di beni strumentali è costituita da 4 celle frigorifere, 1 bilancia automatica ed 1 tritacarne (nel 29% dei casi). E' inoltre presente 1 automezzo refrigerato con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 t.

DEFINIZIONE DELLA FUNZIONE DI RICAVO

Una volta suddivise le imprese in gruppi omogenei è necessario determinare, per ciascun gruppo omogeneo, la funzione matematica che meglio si adatta all'andamento dei ricavi delle imprese appartenenti al gruppo in esame. Per determinare tale funzione si è ricorso alla Regressione Multipla³.

La stima della "funzione di ricavo" è stata effettuata individuando la relazione tra il ricavo (variabile dipendente) e alcuni dati contabili e strutturali delle imprese (variabili indipendenti).

E' opportuno rilevare che prima di definire il modello di regressione si è proceduto ad effettuare un'analisi sui dati delle imprese per verificare le condizioni di "normalità economica" nell'esercizio dell'attività e per scartare le imprese anomale; ciò si è reso necessario al fine di evitare possibili distorsioni nella determinazione della "funzione di ricavo".

In particolare sono state escluse le imprese che presentano:

- (costo del venduto⁴ + costo per la produzione di servizi) dichiarato negativo;
- costi e spese dichiarati nel quadro F superiori ai ricavi dichiarati.

Successivamente sono stati utilizzati indicatori economico-contabili specifici delle attività in esame:

- *durata delle scorte* = (giacenza media del magazzino⁵ / ricavi) * 365;

³ La Regressione Multipla è una tecnica statistica che permette di interpolare i dati con un modello statistico-matematico che descrive l'andamento della variabile dipendente in funzione di una serie di variabili indipendenti relativamente alla loro significatività statistica.

⁴ Costo del venduto = Esistenze iniziali + acquisti di materie prime, sussidiarie, semilavorati e merci - rimanenze finali

⁵ Giacenza media del magazzino = (Esistenze iniziali + rimanenze finali) / 2

- *valore aggiunto per addetto* = (ricavi - costo del venduto - costo per la produzione di servizi - spese per acquisti di servizi - altri costi per servizi)/(numero addetti⁶ * 1.000);
- *margine operativo lordo sulle vendite* = [(ricavi - costo del venduto - costo per la produzione di servizi - spese per acquisti di servizi - altri costi per servizi - spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa) /ricavi] * 100.
- *resa del capitale* = (ricavi - costo del venduto - costo per la produzione di servizi)/ Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo

Per ogni gruppo omogeneo, distintamente per forma giuridica e sulla base del personale dipendente, è stata calcolata la distribuzione ventile di ciascuno degli indicatori precedentemente definiti e poi sono state selezionate le imprese che presentavano valori degli indicatori contemporaneamente all'interno di un determinato intervallo, per costituire il campione di riferimento.

Per la *durata delle scorte* sono stati scelti i seguenti intervalli:

- fino al 19° ventile, per i cluster 2, 6, 7 e 9;
- non sono stati effettuati tagli per i cluster 1, 3, 4, 5 e 8.

Per il *valore aggiunto per addetto* sono stati scelti i seguenti intervalli:

- dal 2° al 19° ventile, per i cluster 2, 3, 4, 6, 7 e 9;
- dal 1° al 19° ventile, per il cluster 1;
- dal 1° ventile, per i cluster 5 e 8.

Per il *margine operativo lordo* sono stati scelti i seguenti intervalli:

- dal 3° ventile, per i cluster 2, 6 e 7;
- dal 2° ventile, per i cluster 1, 4, 8 e 9;
- dal 1° ventile, per i cluster 3, e 5.

Per la *resa del capitale* sono stati scelti i seguenti intervalli:

- dal 1° ventile, per i cluster 1, 2, e 6;
- non sono stati effettuati tagli per i cluster 3, 4, 5, 7, 8 e 9.

⁶ Le frequenze relative ai dipendenti sono state normalizzate all'anno in base alle giornate retribuite.

Le frequenze relative ai non dipendenti sono state normalizzate all'anno in base alla percentuale di lavoro prestato (ad eccezione dei "Collaboratori coordinati e continuativi che prestano attività prevalentemente nell'impresa" e degli "Amministratori non soci").

numero addetti = 1 + numero dirigenti + numero quadri + numero impiegati + numero operai generici + numero operai specializzati + numero dipendenti a tempo parziale, assunti con contratto di lavoro intermittente, di lavoro ripartito + numero apprendisti + numero assunti con contratto di formazione e lavoro, di inserimento, a termine; personale con contratto di fornitura di lavoro temporaneo o di somministrazione di lavoro + numero lavoratori a domicilio + numero collaboratori coordinati e continuativi che prestano attività prevalentemente nell'impresa + numero collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale + numero familiari diversi che prestano attività nell'impresa + numero associati in partecipazione che apportano lavoro prevalentemente nell'impresa + numero associati in partecipazione diversi

numero addetti = numero dirigenti + numero quadri + numero impiegati + numero operai generici + numero operai specializzati + numero dipendenti a tempo parziale, assunti con contratto di lavoro intermittente, di lavoro ripartito + numero apprendisti + numero assunti con contratto di formazione e lavoro, di inserimento, a termine; personale con contratto di fornitura di lavoro temporaneo o di somministrazione di lavoro + numero lavoratori a domicilio + numero collaboratori coordinati e continuativi che prestano attività prevalentemente nell'impresa + numero familiari diversi che prestano attività nell'impresa + numero associati in partecipazione che apportano lavoro prevalentemente nell'impresa + numero associati in partecipazione diversi + numero soci con occupazione prevalente nell'impresa + numero soci diversi + numero amministratori non soci

Così definito il campione di imprese di riferimento, si è proceduto alla definizione della “funzione di ricavo” per ciascun gruppo omogeneo.

Per la determinazione della “funzione di ricavo” sono state utilizzate sia variabili contabili sia variabili strutturali. La scelta delle variabili significative è stata effettuata con il metodo stepwise. Una volta selezionate le variabili, la determinazione della “funzione di ricavo” si è ottenuta applicando il metodo dei minimi quadrati generalizzati, che consente di controllare l’eventuale presenza di variabilità legata a fattori dimensionali (eteroschedasticità).

Affinché il modello di regressione non risentisse degli effetti derivanti da soggetti anomali (outliers), sono stati esclusi tutti coloro che presentavano un valore dei residui (R di Student) al di fuori dell’intervallo compreso tra i valori -2,5 e +2,5.

Nella definizione della “funzione di ricavo” si è tenuto conto anche delle possibili differenze di risultati economici legate al luogo di svolgimento dell’attività.

A tale scopo si sono utilizzati i risultati di uno studio relativo alla “territorialità generale a livello comunale”⁷ che ha avuto come obiettivo la suddivisione del territorio nazionale in aree omogenee in rapporto al:

- grado di benessere;
- livello di qualificazione professionale;
- struttura economica.

Nella definizione della funzione di ricavo le aree territoriali sono state rappresentate con un insieme di variabili dummy ed è stata analizzata la loro interazione con le variabile “Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,47”. Tale variabile ha prodotto, ove le differenze territoriali non fossero state colte completamente nella Cluster Analysis, valori correttivi da applicare, nella stima del ricavo di riferimento, ai coefficienti delle variabili “Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,47”.

Nell’allegato 1.A vengono riportate le variabili ed i rispettivi coefficienti della “funzione di ricavo”.

APPLICAZIONE DEGLI STUDI DI SETTORE ALL’UNIVERSO DEI CONTRIBUENTI

Per la determinazione del ricavo della singola impresa sono previste due fasi:

- l’Analisi Discriminante⁸;
- la stima del ricavo di riferimento.

Nell’allegato 1.B vengono riportate le variabili strutturali risultate significative nell’Analisi Discriminante.

Non si è proceduto nel modo standard di operare dell’Analisi Discriminante in cui si attribuisce univocamente un contribuente al gruppo di massima probabilità; infatti, a parte il caso in cui la distribuzione di probabilità si concentri totalmente su di un unico gruppo omogeneo, sono considerate sempre le probabilità di appartenenza a ciascuno dei gruppi omogenei.

Per ogni impresa viene determinato il ricavo di riferimento puntuale ed il relativo intervallo di confidenza.

⁷ I criteri e le conclusioni dello studio sono riportati nell’apposito Decreto Ministeriale.

⁸ L’Analisi Discriminante è una tecnica che consente di associare ogni impresa ad uno dei gruppi omogenei individuati per la sua attività, attraverso la definizione di una probabilità di appartenenza a ciascuno dei gruppi stessi.

Tale ricavo è dato dalla media dei ricavi di riferimento di ogni gruppo omogeneo, calcolati come somma dei prodotti fra i coefficienti del gruppo stesso e le variabili dell'impresa, ponderata con le relative probabilità di appartenenza.

Anche l'intervallo di confidenza è ottenuto come media degli intervalli di confidenza, al livello del 99,99%, per ogni gruppo omogeneo ponderata con le relative probabilità di appartenenza.

ALLEGATO 1.A

COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO

TD05U

VARIABILI	CLUSTER 1	CLUSTER 2	CLUSTER 3	CLUSTER 4	CLUSTER 5
Costo del venduto e Costo per la Produzione di Servizi	1,0712	1,0860	1,0413	1,0235	1,0231
Costo del venduto e Costo per la Produzione di Servizi relativo a Commercializzazione di prodotti acquistati da terzi non trasformati e/o lavorati dall'impresa	-	-	-	-	-
Spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa	1,2444	1,1283	1,2732	1,1859	1,2561
Spese per acquisti di servizi	1,1750	1,7369	1,3174	1,2164	1,0254
Altri costi per servizi	0,7753	0,5700	0,6969	0,6945	0,5925
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo	-	-	-	-	-
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,45	-	137,7007	-	-	-
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,47	-	-	-	-	-
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,5	-	-	-	-	102,5278
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,7	-	-	8,0140	9,0361	-
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,8	1,5996	-	-	-	-
Logaritmo in base 10 del Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo	-	-	-	-	-
Collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale e Familiari diversi che prestano attività nell'impresa (numero normalizzato)	19.230,6332	9.732,5400	20.939,9965	16.693,0122	19.324,7043
Associati in partecipazione che apportano lavoro prevalentemente nell'impresa, Associati in partecipazione diversi, Soci con occupazione prevalente nell'impresa, Soci diversi (numero normalizzato)	19.230,6332	12.322,5351	20.939,9965	16.693,0122	19.324,7043
Totale Mq dei Locali destinati alla stagionatura del prodotto	-	-	17,1529	-	-
CORRETTIVO TERRITORIALE da applicare al Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,47: <i>Gruppo 5 della territorialità generale – Aree di marcata arretratezza economica, basso livello di benessere e scolarità poco sviluppata.</i>	-	-	-	-	-

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.
- Il logaritmo in base 10 è calcolato per i soli valori maggiori di zero della variabile cui si riferisce.

COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO

TD05U

VARIABILI	CLUSTER 6	CLUSTER 7	CLUSTER 8	CLUSTER 9
Costo del venduto e Costo per la Produzione di Servizi	1,0467	1,0475	1,0206	1,0474
Costo del venduto e Costo per la Produzione di Servizi relativo a Commercializzazione di prodotti acquistati da terzi non trasformati e/o lavorati dall'impresa	-0,0264	-	-	-
Spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa	1,2548	1,2169	1,3763	1,1213
Spese per acquisti di servizi	1,1942	1,8452	1,3021	1,2944
Altri costi per servizi	0,8784	1,0227	1,1961	0,5696
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo	-	0,1740	-	-
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,45	-	-	207,9646	227,1162
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,47	178,4948	-	-	-
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,5	-	-	-	-
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,7	-	-	-	-
Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,8	-	-	-	-
Logaritmo in base 10 del Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo	-	3.979,4067	-	-
Collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale e Familiari diversi che prestano attività nell'impresa (numero normalizzato)	8.466,7445	10.447,8443	-	16.738,9666
Associati in partecipazione che apportano lavoro prevalentemente nell'impresa, Associati in partecipazione diversi, Soci con occupazione prevalente nell'impresa, Soci diversi (numero normalizzato)	12.649,7639	20.289,0025	-	16.738,9666
Totale Mq dei Locali destinati alla stagionatura del prodotto	-	-	-	-
CORRETTIVO TERRITORIALE da applicare al Valore dei beni strumentali al netto del valore dei beni a nolo elevato 0,47: <i>Gruppo 5 della territorialità generale – Aree di marcata arretratezza economica, basso livello di benessere e scolarità poco sviluppata.</i>	-81,0663	-	-	-

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.
- Il logaritmo in base 10 è calcolato per i soli valori maggiori di zero della variabile cui si riferisce.

ALLEGATO 1.B

VARIABILI DELL'ANALISI DISCRIMINANTE

QUADRO A

- Numero giornate retribuite: Dirigenti
- Numero giornate retribuite: Quadri
- Numero giornate retribuite: Impiegati
- Numero giornate retribuite: Operai generici
- Numero giornate retribuite: Operai specializzati
- Numero giornate retribuite: Dipendenti a tempo parziale, assunti con contratto di lavoro intermittente, di lavoro ripartito
- Numero giornate retribuite: Apprendisti
- Numero giornate retribuite: Assunti con contratto di formazione e lavoro, di inserimento, a termine; personale con contratto di fornitura di lavoro temporaneo o di somministrazione di lavoro
- Numero giornate retribuite: Lavoranti a domicilio
- Numero: Collaboratori coordinati e continuativi che prestano attività prevalentemente nell'impresa
- Numero: Collaboratori coordinati e continuativi diversi da quelli di cui al rigo precedente
- Percentuale di lavoro prestato: Collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale
- Percentuale di lavoro prestato: Familiari diversi da quelli di cui al rigo precedente che prestano attività nell'impresa
- Percentuale di lavoro prestato: Associati in partecipazione che apportano lavoro prevalentemente nell'impresa
- Percentuale di lavoro prestato: Associati in partecipazione diversi da quelli di cui al rigo precedente
- Percentuale di lavoro prestato: Soci con occupazione prevalente nell'impresa
- Percentuale di lavoro prestato: Soci diversi da quelli di cui al rigo precedente
- Numero: Amministratori non soci

QUADRO B

- Mq dei locali destinati alla macellazione e/o sezionamento
- Mq dei locali destinati alla stagionatura del prodotto
- Mq dei locali destinati ad uffici

QUADRO C

- Automezzi con massa complessiva a pieno carico: fino a t. 3,5 - refrigerati
- Automezzi con massa complessiva a pieno carico: oltre t. 3,5 fino a t. 12 - refrigerati
- Automezzi con massa complessiva a pieno carico: oltre t. 3,5 fino a t. 12 - non refrigerati
- Automezzi con massa complessiva a pieno carico: superiore a t. 12 - refrigerati
- Automezzi con massa complessiva a pieno carico: superiore a t. 12 - non refrigerati
- Produzione e/o lavorazione conto terzi
- Numero committenti (1 = un committente; 2 = da due a cinque committenti; 3 = oltre cinque committenti)
- Percentuale dei ricavi provenienti dal committente principale

- Agenti e rappresentanti esclusivi
- Area di mercato: Nazionale (1 = comune; 2 = provincia; 3 = fino a 3 regioni; 4 = oltre 3 regioni)
- Area di mercato: U.E.
- Area di mercato: Extra U.E.
- Tipologia della clientela: Industria
- Tipologia della clientela: Commercianti al dettaglio
- Tipologia della clientela: Grande distribuzione / distribuzione organizzata / Hard discount
- Tipologia della clientela: Privati

QUADRO D

- Materie prime: Bovini e carni bovine - di proprietà di terzi
- Materie prime: Ovini e carni ovine - di proprietà di terzi
- Materie prime: Suini e carni suine - produzione propria
- Materie prime: Suini e carni suine - acquistate
- Materie prime: Suini e carni suine - di proprietà di terzi
- Materie prime: Equini e carni equine - di proprietà di terzi
- Materie prime: Avicole, cunicole e carni avicole e cunicole - di proprietà di terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Macellazione - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Macellazione - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Sezionamento a taglio - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Sezionamento a taglio - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Disosso di carni fresche e congelate - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Disosso di carni fresche e congelate - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Disosso di carni stagionate - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Disosso di carni stagionate - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Disosso di carni stagionate -Italia
- Fasi della produzione/lavorazione: Disosso di carni stagionate - estero
- Fasi della produzione/lavorazione: Taglio-macinatura - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Taglio-macinatura - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Confezionamento - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Confezionamento - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Confezionamento sottovuoto - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Confezionamento sottovuoto - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Confezionamento in atmosfera protettiva - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Confezionamento in atmosfera protettiva - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Salatura a secco / Dissalatura / Toelettatura - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Salatura a secco / Dissalatura / Toelettatura - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Stagionatura - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Stagionatura - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Stagionatura - Italia.
- Fasi della produzione/lavorazione: Stagionatura Italia - estero

- Fasi della produzione/lavorazione: Sugnatura / Stuccatura - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Sugnatura / Stuccatura - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Sugnatura / Stuccatura - Italia
- Fasi della produzione/lavorazione: Sugnatura / Stuccatura - estero
- Fasi della produzione/lavorazione: Marchiatura - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Marchiatura - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Etichettatura - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Etichettatura - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Decongelamento - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Decongelamento - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Salamoiatura - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Salamoiatura - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Zangolatura - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Zangolatura - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Stampaggio / Disaerazione / Cottura - formatura - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Stampaggio / Disaerazione / Cottura - formatura - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Pastorizzazione dopo insaccamento - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Pastorizzazione dopo insaccamento - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Riempimento budelli - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Riempimento budelli - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Stufatura - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Stufatura - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Asciugamento - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Asciugamento - conto terzi
- Fasi della produzione/lavorazione: Preparazione di prodotti a base di carne precotti o pronti da cuocere - conto proprio
- Fasi della produzione/lavorazione: Preparazione di prodotti a base di carne precotti o pronti da cuocere - conto terzi
- Prodotti ottenuti/lavorati: Mezzene
- Prodotti ottenuti/lavorati: Quarti
- Prodotti ottenuti/lavorati: Tagli anatomici
- Prodotti ottenuti/lavorati: Prodotti a base di carne precotti o pronti da cuocere
- Prodotti ottenuti/lavorati: Salumi (prosciutto crudo, prosciutto cotto, insaccati crudi e cotti, ecc.)
- Prodotti ottenuti/lavorati: Avicoli, cunicoli, selvaggina
- Altri elementi specifici: Spese relative a materiale per confezionamento
- Altri elementi specifici: Spese per smaltimento rifiuti speciali
- Altri elementi specifici: Partecipazioni a consorzi

QUADRO E

- Celle frigorifere (numero)
- Bilance automatiche (numero)

- Piastra mobile per siringatura (numero)
- Serbatoio per salamoia con agitatore (numero)
- Zangola refrigerata e sottovuoto (numero)
- Zangola impastatrice (numero)
- Stampi per cottura (numero)
- Vasche di cottura (numero)
- Armadio a vapore (numero)
- Termosaldatrice sottovuoto (numero)
- Riempitrice (numero)
- Impastatrice (numero)
- Impianto di confezionamento (numero)