



MERCATO CARNI SUINE
Da Macellatore a Industriale Trasformatore - IVA esclusa
Rilevazioni settimanali della Commissione Unica Nazionale

C U N - TAGLI DI CARNE SUINA FRESCA			
DENOMINAZIONE	24/09/2026	01/10/2026	Variazione
	€/Kg	€/Kg	€/Kg
Tagli freschi da macelleria			
carrè senza coppa, senza fondello, senza costine (lombo Bologna)	4,10	4,10	0,00
carrè senza coppa, senza fondello, con costine (lombo Padova)	3,90	3,90	0,00
busto con coppa, senza fondello, con costine	4,30	4,30	0,00
coppa fresca con osso	5,00	4,50	-0,50
Coscia fresca per crudo - refilata:			
da 10 a 12 Kg (peso medio 11 Kg)	4,99	4,99	0,00
da 12 Kg e oltre	5,24	5,24	0,00
Coscia fresca per crudo - refilata per produzione tipica (senza piede)			
da 11 a 13 kg (peso medio 12 Kg) - da 11,8 a 13,5 kg (peso medio 12,7 Kg)*	5,86	5,88	0,02
da 13 a 16 kg (peso medio 14,5 Kg) - da 13,5 a 18 kg (peso medio 15,8 Kg)*	5,97	5,99	0,02
Altri tagli			
coppa fresca refilata da 2,5 kg e oltre	6,34	6,14	-0,20
spalla fresca disossata e sgrassata da 5,5 Kg e oltre	4,10	4,12	0,02
trito 85/15*	4,23	4,26	0,03
pancettone con bronza da 7,5 a 9,5 kg	2,35	2,40	0,05
pancetta fresca squadrata 4/5 kg	4,21	4,29	0,08
gola intera con cotenna e magro	3,02	3,07	0,05
lardo fresco 3 cm +	4,35	4,35	0,00
lardo fresco 4 cm +	5,15	5,15	0,00
lardello con cotenna da lavorazione	1,65	1,67	0,02

e-mail: fabrizio.vaglianti@ersaf.lombardia.it

nq = non quotati

* Trito in rapporto magro/grasso pari a 85/15 e percentuale di variabilità pari al ± 20 %

** a partire dalla riunione del 5 marzo 2026 entrano in vigore i nuovi pesi di riferimento per la coscia fresca per crudo - refilata per produzione tipica