



Il Formaggio in Svizzera



Aosta, 9 dicembre 2019



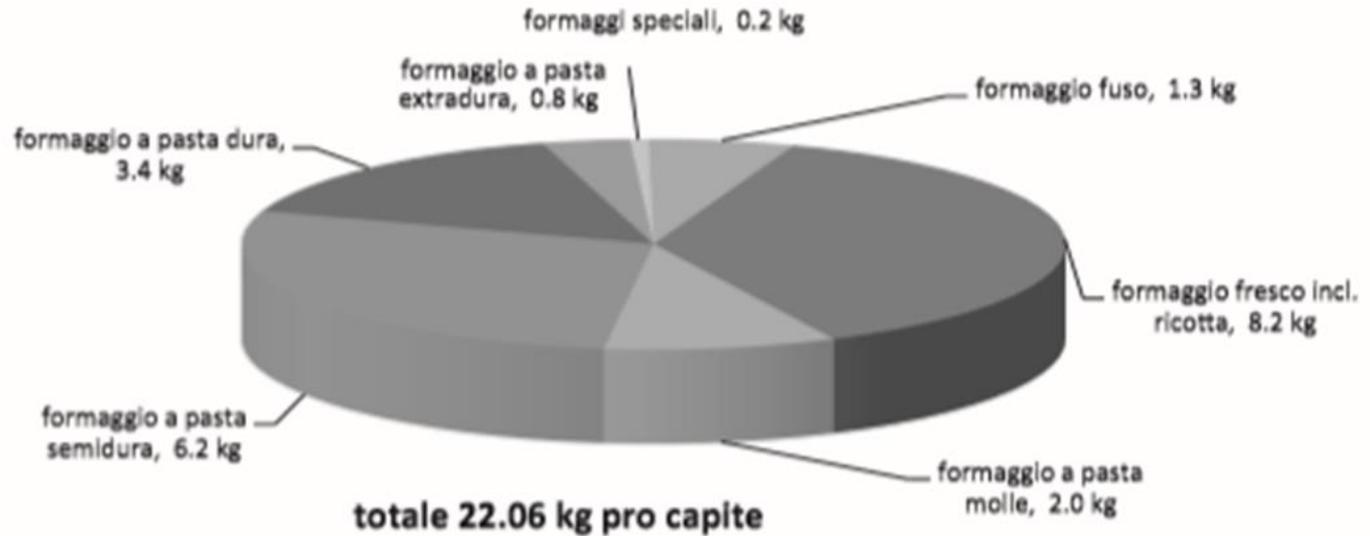
CONSUMO

- Il formaggio (quello nazionale ma pure quello estero) piace sempre di più in Svizzera, ma per incontrare i favori dei consumatori deve essere fresco o a pasta molle. Le varietà extradure invece non attirano più.
- La radiografia emerge dalla statistica del consumo di formaggio diffusa dall'Unione svizzera dei contadini. I numeri indicano che ogni residente in Svizzera nel 2016 ha mangiato 22 kg di formaggio
- Le vendite di prodotti come il quark e la mozzarella sono aumentate dell'8,5%. Bene anche quelli simili al Brie (+3%). Preoccupa invece la tendenza delle specialità casearie come lo Sbrinz e la maggior parte dei prodotti dell'Alpe per le quali nel 2015 il volume di smercio si è ridotto del 16%.

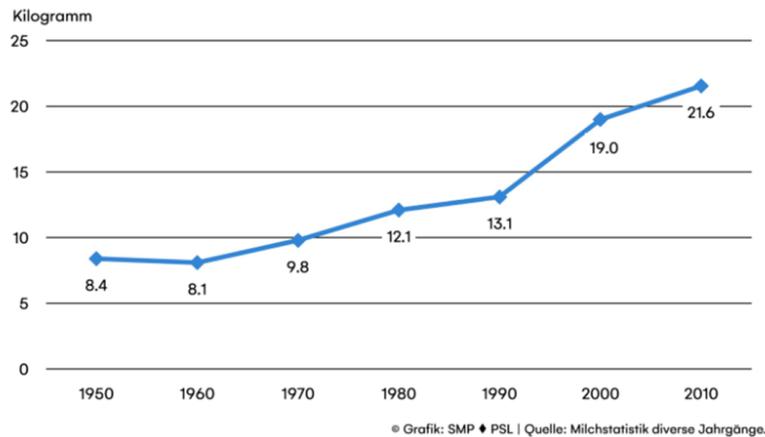
Paese	2010 Kg	2011 Kg	2012 Kg	2013 Kg	2014 Kg	2015 Kg	± su 2014
EU-27	16,76	16,66	16,87	17,00	17,28	17,39	▲ +0,64%
United States	0,00	14,98	15,07	15,12	15,34	15,70	▲ +2,34%
Argentina	0,00	12,62	12,49	12,23	12,20	12,36	▲ +1,30%
Canada	11,72	11,45	11,48	11,45	11,46	11,62	▲ +1,47%
Australia	10,04	11,26	10,41	9,42	10,11	10,20	▲ +0,84%
New Zealand	5,49	6,80	8,74	8,66	8,79	8,70	▼ -0,98%
Russia	8,18	7,97	8,48	8,10	7,43	7,39	▼ -0,50%
Brazil	3,41	3,63	3,64	3,74	3,73	3,78	▲ +1,18%
Mexico	2,87	2,88	2,89	3,01	2,99	3,13	▲ +4,73%
Japan	1,94	2,04	2,22	2,24	2,19	2,26	▲ +3,99%
Ukraine	3,13	2,55	2,06	2,01	2,18	2,15	▼ -1,39%
Belarus	3,79	2,96	2,13	0,53	1,50	1,40	▼ -6,66%
Taiwan	0,91	0,95	0,99	1,07	1,11	1,24	▲ +11,32%



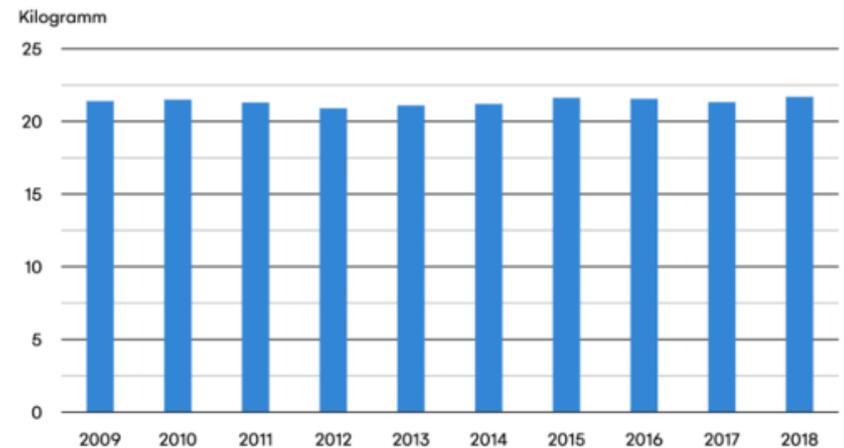
Consumo pro capite in Svizzera nel 2016 (kg)



Megatrends: pro Kopf Verbrauch Käse



Pro Kopf Verbrauch Käse



Budget medio delle economie domestiche, 2016

Quota sul reddito domestico lordo

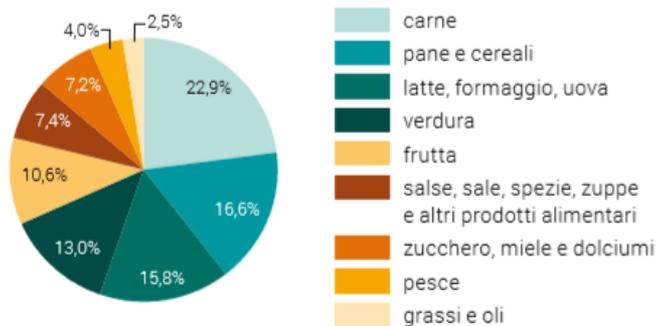


numero medio di persone per economia domestica: 2,2

Fonte: UST – Indagine sul budget delle economie domestiche

© UST 2019

Spese delle economie domestiche per alimenti, 2016



numero medio di persone per economia domestica: 2,2

Fonte: UST – Indagine sul budget delle economie domestiche

© UST 2019

Prezzi al consumo in Svizzera e nei Paesi limitrofi – 2018

Prodotto		Ø 2018			
		Germania (D)	Francia (F)	Austria (A)	Svizzera (CH)
Latte e latticini					
Latte intero pastorizzato	fr./l	0.92	0.99	1.12	1.50
Burro	fr./kg	7.86	9.32	9.04	15.43
Yogurt al naturale	fr./kg	1.27	1.64	2.12	2.31
Mozzarella	fr./kg	7.06	–	8.74	9.73
Emmentaler	fr./kg	7.72	9.70	9.90	17.10

- Le economie domestiche, nel 2016, hanno destinato in media 1200 franchi al mese all'alimentazione.
- Considerati gli elevati prezzi alla produzione del latte, in Svizzera, rispetto a Germania, Francia e Austria, anche i prezzi al consumo di latte e latticini sono più alti.

- In Svizzera la produzione di formaggio ha una tradizione secolare. Terra di pascoli, l'80% della sua superficie agricola è sfruttabile solo per l'allevamento
- Quasi la metà del latte fornito dai produttori è trasformato in formaggio. Circa 2 formaggi su 3 arrivano da piccole imprese artigianali, spesso a conduzione familiare.
- Le direttive di produzione, i controlli e le norme ambientali in vigore sono molto rigorosi.
- L'Emmentaler AOP, il Gruyère AOP e lo Sbrinz AOP, ma anche l'Appenzeller® e il Tête de Moine AOP, sono fra le varietà più conosciute in Svizzera e all'estero. Nel complesso, in Svizzera si producono più di 750 tipi di formaggio.
- Ciascun formaggio svizzero ha una propria storia e ogni aroma nasce da territori ricchi di storia e biodiversità.



- Attualmente, dodici formaggi svizzeri portano il marchio **DOP** (il latte è esclusivamente prodotto nella regione d'origine, la stessa dove sarà poi trasformato in formaggio e dove questo sarà infine stagionato):
 - Berner Alp- und Hobelkäse DOP
 - Bloder-Sauerkäse DOP
 - Emmentaler DOP
 - Glarner Alpkäse DOP
 - L'Etivaz DOP
 - Le Gruyère DOP
 - Raclette du Valais DOP
 - Sbrinz DOP
 - Formaggio d'alpe ticinese DOP
 - Tête de Moine DOP
 - Vacherin Fribourgeois DOP
 - Vacherin Mont-d'Or DOP
- Diversi gli IGP. Le specialità con il marchio **IGP** sono prodotte, lavorate o affinate nel luogo di origine



Appellation d'origine contrôlée

Une garantie d'origine



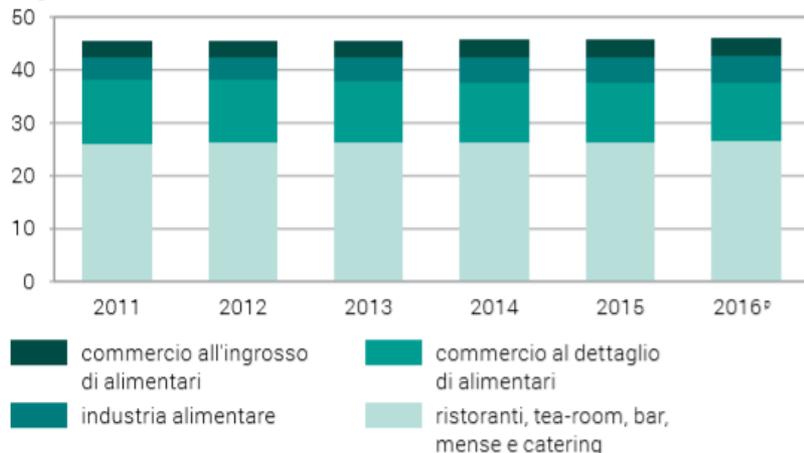
Indication géographique protégée

Le goût de la tradition

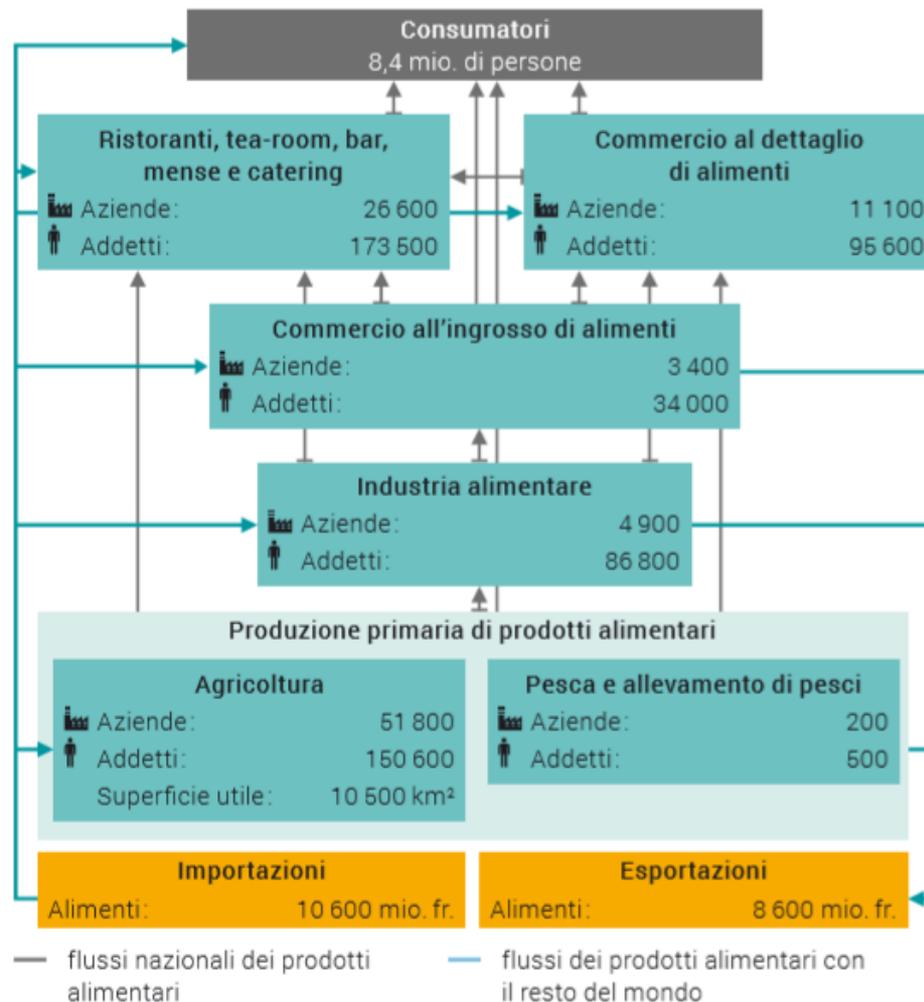
La filiera alimentare in Svizzera 2016

Stabilimenti nell'industria alimentare, nel commercio e nella ristorazione

Migliaia di stabilimenti



^p provvisorio

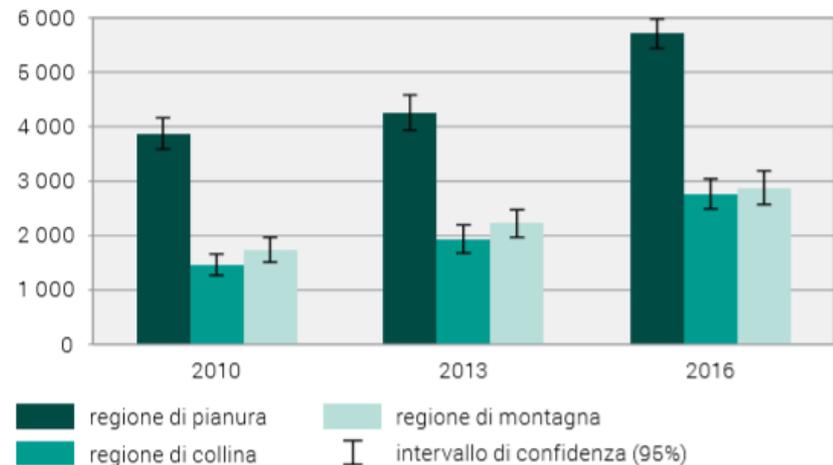


¹ aziende e addetti, 2016: provvisorio

- Oltre alle circa 52 000 aziende del settore agricolo, nel 2016 quasi 46 000 aziende erano attive nell'industria alimentare, nel commercio e nella ristorazione. Contrariamente alle aziende agricole, che tra il 2011 e il 2016 sono diminuite del 9%, quelle dell'industria alimentare sono aumentate del 17%.
- Un numero sempre maggiore di aziende vende parte della propria produzione direttamente al consumatore, dunque senza passare da intermediari. Dal 2010 il loro numero è aumentato del 60%, raggiungendo le 11 360 aziende nel 2016.
- Nelle regioni di pianura un'azienda su quattro (una su cinque nelle regioni collinari e di montagna) offriva i prodotti direttamente, ad esempio in un locale di vendita all'interno della fattoria. La vendita diretta è un modo per aumentare gli introiti aziendali. Tra le altre attività delle aziende agricole figurano lavori di selvicoltura, trasformazione del legno o di prodotti della fattoria, lavori per altre aziende agricole, vendita di prodotti gastronomici, attività legate ai servizi di alloggio e del tempo libero.

Vendita diretta di prodotti agricoli

Aziende agricole



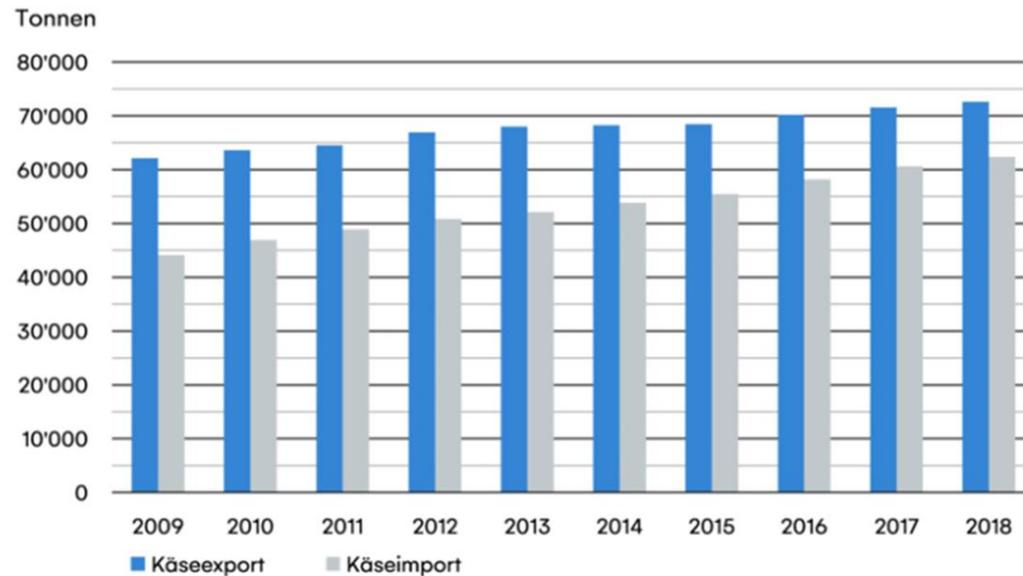
Fonte: UST – Censimento delle aziende agricole, Rilevazione complementare © UST 2019

Diversi i piatti dove viene impiegato il formaggio: dalla colazione al dessert, passando per la tradizione oltre 700naria.



- I formaggi più consumati in Svizzera sono Mozzarella, Gruyère e Raclette.
- In termini di quantitativi, nel 2018 in Svizzera la bilancia commerciale per il latte e i latticini ha chiuso in negativo come già l'anno precedente con un volume d'esportazione pari a 89 270 tonnellate a fronte di importazioni per 99 513 tonnellate.
- Le esportazioni di panna e burro sono nettamente calate mentre sono lievemente aumentate quelle di formaggio e latte in polvere. Per quanto riguarda le importazioni si registra un leggero incremento per panna e formaggio.
- In termini di valore le esportazioni sono state pari a 701,3 milioni di franchi (+1,1 %) e le importazioni a 516,9 milioni di franchi (+9,2 %), il che equivale a un'eccedenza delle esportazioni di 184,4 milioni di franchi (Statistica svizzera sul latte, 2018).

Export und Import von Käse



© Grafik: SMP ♦ PSL | Quelle: TSM Treuhand.

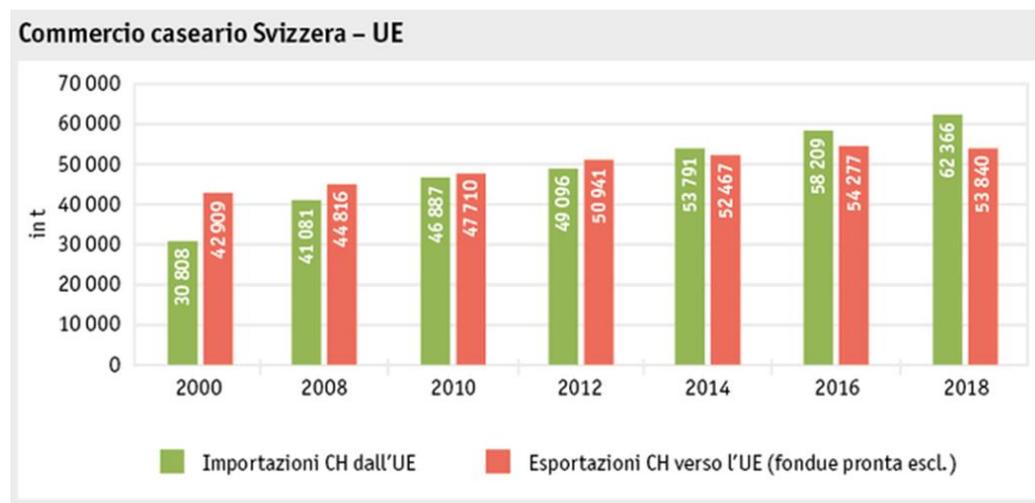
Nel 2018, le **esportazioni** di formaggio sono aumentate a quota 72 595 tonnellate (incl. fondue pronta). Le importazioni di formaggio si sono attestate a 62 366 tonnellate con un incremento di 1747 tonnellate. In termini di valore nel 2018 le esportazioni sono state pari a 621,9 milioni di franchi (601 nel 2017) e le importazioni a 427,3 milioni di franchi (393 nel 2017).

La Svizzera, con 57 939 tonnellate, ha esportato lo 0,3 % in più di formaggio nei Paesi dell'UE rispetto al 2017. I maggiori acquirenti sono la Germania con 28 859 tonnellate e l'Italia con 11 398 tonnellate.

Come era già stato il caso negli anni precedenti, la quota maggiore è rappresentata dal formaggio a pasta dura con esportazioni pari a 34 586 tonnellate. Nel 2018, al primo posto nella classifica di gradimento dei consumatori all'estero vi è ancora il Gruyère DOP (che ha spodestato l'Emmentaler DOP) con un volume di esportazione di 12 800 tonnellate (11 782 nel 2017). Segue, a ruota, l'Emmentaler DOP con 10 955 tonnellate (11 333 t nel 2017).

Nel 2018 le **importazioni** di formaggio, pari complessivamente a 62 366 tonnellate (+2,9% rispetto al 2017), provenivano praticamente tutte dall'UE, rispettivamente nell'ordine: Italia (21 385 t), Germania (16 887 t), Francia (12 683 t), altri paesi.

Le quote d'importazione più cospicue hanno interessato il formaggio fresco, con 25 424 tonnellate (24 086 t nel 2017) e il formaggio a pasta molle con 11 544 tonnellate (11 750 t nel 2017).



Source: TSM