

## Prodotti innovativi, ampia scelta e aumento delle vendite: la Svizzera beneficia della liberalizzazione del mercato del formaggio

Per proteggere i suoi prodotti agricoli, la Svizzera ha introdotto delle barriere doganali più elevate di quelle di altri paesi. L'accordo agricolo concluso nell'ambito degli accordi bilaterali I fa tuttavia un passo verso l'apertura. Dopo la sua entrata in vigore, le esportazioni di formaggio sono aumentate di un quarto. Inoltre, dopo il 2011, le denominazioni di origine controllata dei prodotti agricoli svizzeri sono riconosciute a livello europeo.

Alla svolta del secolo, lo Stato fissava ancora il numero delle forme di Parmigiano, di Roquefort o di Gorgonzola che potevano essere importate ogni anno in Svizzera. E per proteggere ancor meglio i produttori svizzeri di formaggio, prelevava dei dazi doganali elevati. Il successo delle esportazioni dipendeva fortemente dall'appetito dei cittadini di tutto il mondo per l'Emmental, il quale diminuiva continuamente anno dopo anno. Da una parte, l'Unione dei produttori di formaggio garantiva ai produttori l'acquisto dei loro prodotti assicurando lo smercio. L'innovazione non era per niente presente in questo sistema di economia pianificata. Inoltre, da tempo il formaggio a pasta dura con i suoi tipici buchi veniva prodotto all'estero e non poteva essere protetto in quanto marchio.

Nel 1999, l'Unione dei produttori di formaggio è stata sciolta e l'accordo sul commercio dei prodotti agricoli è stato ratificato con l'UE. Questo accordo, entrato in vigore nell'estate 2002 contemporaneamente agli altri accordi bilaterali I, comportava la liberalizzazione totale del mercato del formaggio in Europa. Per i consumatori si è trattato di un vantaggio: essi potevano accedere ad una scelta e una qualità considerate come normali altrove. Tuttavia, non tutti i produttori di formaggio sono riusciti ad adattarsi alla nuova situazione – numerose aziende hanno messo la chiave sotto lo zerbino, in particolare nella regione dell'Emmental. Le vendite del prodotto faro di altri tempi continuano a regredire: nel 2015, soltanto 12'663 tonnellate della specialità con i buchi sono state vendute all'estero, ossia il 53% in meno rispetto al 2002. Comunque, il formaggio svizzero è sempre molto popolare.

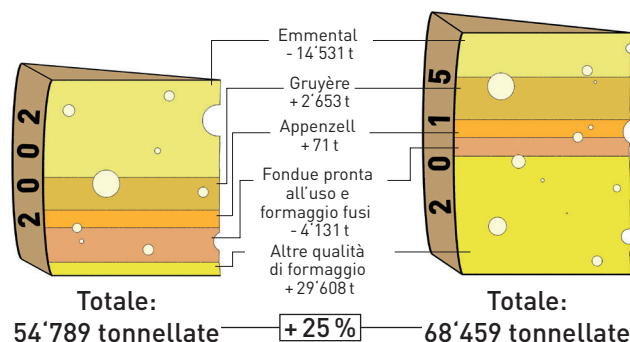
### E improvvisamente la diversità

Oggi, altri formaggi svizzeri hanno più che compensato le minori vendite di Emmental. Il Gruyère, con il suo gusto unico, ha trovato molti ammiratori e le sue esportazioni sono cresciute dopo il 2002 del 29%. E questo non è nulla paragonato ai tassi di crescita registrati da altre specialità regionali e locali.

Esportazioni di formaggio svizzero: evoluzione tra il 2002 e il 2015

Nel 2015 la Svizzera ha venduto 13'670 tonnellate di formaggio in più all'estero rispetto a prima degli accordi bilaterali. Se l'Emmental ha perso terreno, nuove qualità di formaggio sono letteralmente esplose.

Fonte : TSM Statistiche sul mercato del latte /economicsuisse





Oggi, il formaggio di capra dell'Engadina o il formaggio d'alpe al latte crudo della Svizzera centrale vengono sempre più venduti presso ricercati negozi di alimentari a Parigi, Amburgo o Londra. Nel 2015, la Svizzera ha così esportato 13'670 tonnellate in più rispetto a prima dell'entrata in vigore dell'accordo sull'agricoltura (ossia un aumento del 25%, cf. grafico). La produzione indigena si è dinamizzata – e questo, in un momento in cui è possibile importare in Svizzera del formaggio da tutte le regioni europee senza contingenti né dazi doganali. Dal 2002, le importazioni sono aumentate del 78%.

### Anche i produttori di frutta e verdura ne traggono profitto

L'accordo agricolo offre solidi vantaggi per i produttori di formaggio ma anche per altri produttori. Grazie a questo accordo, la Svizzera e l'UE riconoscono reciprocamente le norme di qualità per la frutta e la verdura. Gli agricoltori svizzeri possono così esportare dei prodotti, senza doverli sottoporre preventivamente ad un controllo da parte di un'autorità europea. Da notare tuttavia che gli Svizzeri amano consumare personalmente la frutta che si coltiva da noi: nel 2014, soltanto l'1,3% delle mele raccolte sono state vendute all'estero. Si tratta essenzialmente di varietà speciali che possono essere vendute come tali ad un prezzo superiore.

**Nel 2015, il 58% di tutte le esportazioni agricole svizzere erano destinate all'UE. I produttori indigeni hanno così realizzato una cifra d'affari di 5,4 miliardi di franchi.**

L'Europa è il principale mercato d'esportazione per i prodotti agricoli svizzeri. Nel 2015, il 58% delle esportazioni agricole erano destinate all'UE e hanno generato una cifra d'affari di 5,4 miliardi di franchi. L'abolizione dei controlli veterinari alle frontiere ha contribuito a semplificare questo commercio transfrontaliero. Dopo il 2009, tutte le derrate alimentari di origine animale – il formaggio, la carne, il miele e le uova – possono essere vendute in ogni paese europeo senza un certificato sanitario supplementare. Questo evita delle procedure amministrative e risparmia dunque tempo e denaro.

### Le denominazioni di origine svizzere sono protette in tutta Europa

Per evitare di conoscere la stessa sorte di alcuni formaggi come l'Emmental, i produttori di specialità regionali intendono proteggere le denominazioni d'origine dei loro prodotti. All'inizio, l'accordo sull'agricoltura concerneva soltanto le indicazioni geografiche dei vini e dei superalcolici. La vertenza che ha opposto i produttori di champagne francese e il villaggio vodese di Champagne è rimasta nelle memorie. I produttori di vino vodesi hanno dovuto ribattezzare il loro vino bianco.

Nel dicembre 2011, l'accordo è stato esteso a tutti i prodotti agricoli e a tutte le derrate alimentari. Oggi, la Svizzera e l'UE riconoscono reciprocamente le loro denominazioni d'origine (DOC) e indicazioni geografiche protette (IGP). In seguito, il Gruyère e l'Appenzell sono dei marchi protetti in Europa. Ciò vale anche per il formaggio d'alpe glaronese, il maïs bianco della valle del Reno, il Vacherin friborghese, la torta al kirsch di Zugo, la carne secca dei Grigioni o la salsiccia di vitello di San Gallo.

**Rimanere isolati non è una soluzione!**

**Unitevi a noi su: [www.aperta-sovrana.ch](http://www.aperta-sovrana.ch)**