

SCHEMA INFORMATIVA: AGRICOLTURA

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 più del 40%. 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, venivano prelevati dei dazi doganali elevati. Il successo delle esportazioni dipendeva fortemente dall'appetito delle cittadine e dei cittadini di tutto il mondo per l'Emmentaler, il quale diminuiva continuamente anno dopo anno. Da una parte, l'Unione svizzera del commercio 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. D'altra parte, 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 svizzera del commercio di formaggio fu sciolta e l'accordo sul commercio dei prodotti agricoli fu 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 passo avanti: essi potevano così accedere ad un'ampia scelta di qualità, considerata normale altrove. Tuttavia, non tutti i produttori di formaggio sono riusciti ad adattarsi alla nuova situazione – numerose aziende hanno dovuto chiudere i battenti, in particolare nella Regione dell'Emmentaler. Le vendite del prodotto di punta di altri tempi continuano a regredire: nel 2020, soltanto 10'915 tonnellate del formaggio con i buchi sono state vendute all'estero, ossia il 60% in meno rispetto al 2002. Eppure il formaggio svizzero è oggi più richiesto che mai.

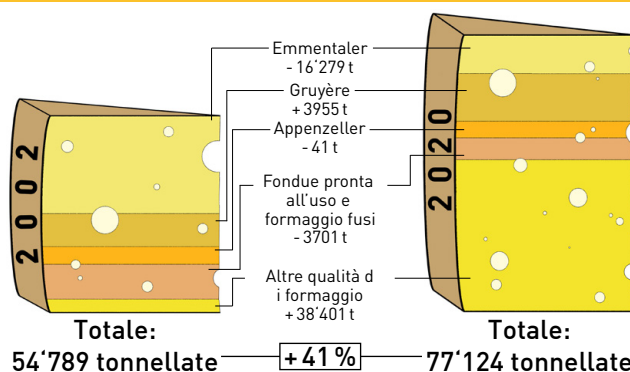
E improvvisamente la varietà


Oggi, altri formaggi svizzeri hanno più che compensato le minori vendite di Emmentaler. Il Gruyère, con il suo gusto unico, ha trovato molti ammiratori e le sue esportazioni sono cresciute dopo il

Esportazioni di formaggio svizzero: evoluzione tra il 2002 e il 2020

Nel 2020 la Svizzera ha venduto 22'335 tonnellate di formaggio in più all'estero rispetto a prima degli Accordi bilaterali. Se l'Emmentaler ha perso terreno, nuove qualità di formaggio sono letteralmente esplose.

Fonte: TSM Statistiche sul mercato del latte / rappresentazione propria





2002 del 43%. E questo non è nulla paragonato ai tassi di crescita registrati da altre specialità regionali e locali.

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 2020, la Svizzera ha così esportato 22'335 tonnellate in più rispetto a prima dell'entrata in vigore dell'accordo agricolo (ossia un aumento del 41%, 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 raddoppiate.

Anche i produttori di frutta e verdura ne traggono profitto

L'accordo agricolo offre solidi vantaggi non solo ai produttori di formaggio. 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 i propri 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 2019, soltanto il 2% 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 2019, il 52% di tutte le esportazioni agricole svizzere erano destinate all'UE. I produttori indigeni hanno così realizzato una cifra d'affari di 4,9 miliardi di franchi.

L'Europa è il principale mercato d'esportazione per i prodotti agricoli svizzeri. Nel 2019, il 52% delle esportazioni agricole erano destinate all'UE e hanno generato una cifra d'affari di 4,9 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 la stessa sorte toccata ad alcuni formaggi come l'Emmentaler, i produttori di specialità regionali intendono proteggere le denominazioni d'origine dei loro prodotti. All'inizio, l'accordo agricolo 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) indicazioni geografiche protette (IGP). In seguito, il Gruyère e l'Appenzeller sono dei marchi protetti in Europa. Ciò vale anche per il formaggio d'alpe glarone, il mais bianco della valle del Reno, il Vacherin friborghese, la torta al kirsch di Zugo, la carne secca dei Grigioni o il bratwurst di San Gallo.

Rimanere isolati non è una soluzione!

Unitevi a noi su: www.aperta-sovrana.ch