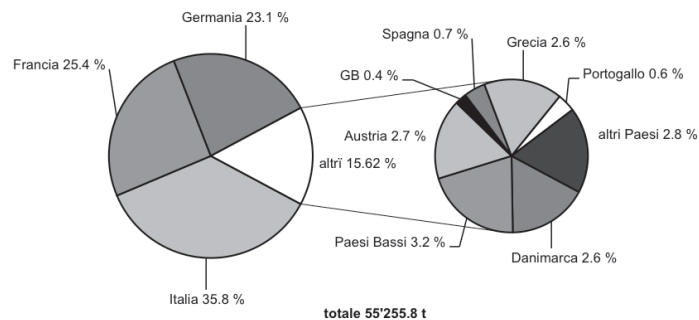


formaggio importato, per prodotti / gruppi (t)

tipi di formaggio	2013	2014	2015
mascarpone, ricotta romana	1'184	1'225	1'197
mozzarella	4'213	4'649	4'754
altri formaggi freschi	13'787	14'447	15'018
totale formaggio fresco	19'184	20'320	20'970
formaggi erborinati	387	411	372
formaggi a crosta fiorita	1'486	1'386	1'351
altri formaggi a pasta molle	7'713	9'427	9'965
totale formaggio a pasta molle	11'256	11'225	11'688
totale formaggio a pasta semidura	8'843	8'969	9'542
formaggi a pasta dura	3'376	3'893	4'813
formaggi a pasta extradura	5'616	5'563	4'516
totale formaggio a pasta (extra)dura	8'992	9'456	9'329
totale formaggio fuso	3'875	3'875	3'904
totale formaggio importato	52'149	53'045	55'432

fonte: TSM/DGD, Berna. Possibili differenze di arrotondamento.

formaggio importato nel 2015, per paese (%)



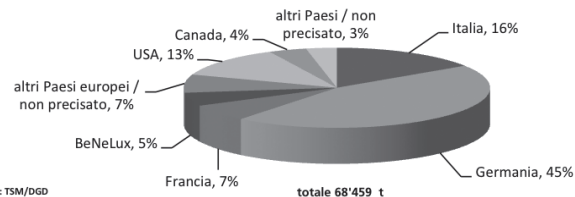
fonte: TSM/DGD

formaggio esportato (t)

tipi di formaggio	2013 [t]	2014 [t]	2015 [t]	quota esportazioni rispetto alla produzione 2015 [%]
Emmentaler AOP	16'870	13'994	12'663	67.2%
Le Gruyère AOP	12'207	12'376	11'956	41.9%
Appenzeller®	5'185	5'188	5'022	57.2%
Switzerland Swiss	3'725	4'616	4'795	69.1%
Tête de Moine AOP	1'348	1'390	1'398	61.5%
Raclette	1'597	1'559	1'597	10.1%
Sbrinz AOP	173	185	157	10.2%
Tilsiter	295	248	352	11.1%
Vacherin Fribourgeois AOP	269	277	286	10.8%
altri formaggi a pasta (semi)dura	10'658	12'711	14'839	37.1%
formaggi freschi e a pasta molle	6'660	6'673	6'367	10.8%
formaggi fusi e fondue	6'539	5'811	5'368	43.2%
totale formaggio esportato	68'009	68'255	68'459	36.3%

fonte: TSM/DGD

formaggio esportato nel 2015, per paese (%)



fonte: TSM/DGD

a cura di

Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21
Casella postale
3001 Berna

tel. 031 385 26 26
fax 031 385 26 27
info@scm-cheese.com
www.formaggiosvizzero.ch



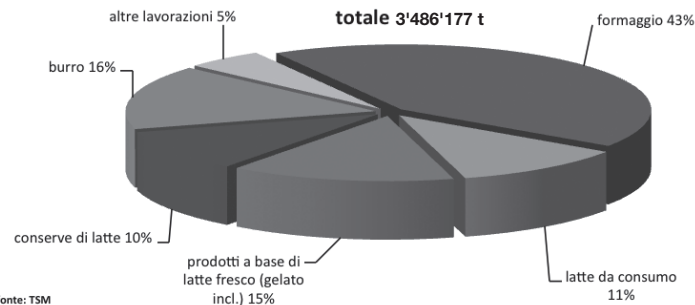
Il mercato svizzero del formaggio in cifre

lavorazione in equivalenti latte nel 2015 (t)

lavorazione in	2014 [t]	2015 [t]	Δ rispetto all'anno precedente [t]	[%]
formaggio (ricotta incl.)	1'506'938	1'492'618	- 14'320	- 1
latte da consumo	405'559	392'304	- 13'255	- 3.3
prodotti a base di latte fresco (gelato incl.)	502'985	506'923	+ 3'938	+ 0.8
conserve di latte	381'021	358'382	- 22'639	- 5.9
burro	572'467	559'480	- 12'987	- 2.3
altre lavorazioni	171'562	176'470	+ 4'908	+ 2.9
totale lavorazione latte intero	3'540'532	3'486'177	- 54'355	- 1.5

fonte: TSM

lavorazione in equivalenti latte nel 2015 (t)



fonte: TSM

Un equivalente latte (EL) corrisponde alle proteine e ai lipidi contenuti in un kg di latte (quota proteine = 0.45 EL e quota lipidi = 0.55 EL). Esempio: 1 kg di latte intero past/UHT = 0.45 proteine + 0.55 lipidi = 1.00 EL; 1 kg di latte magro past/UHT = 0.45 proteine + 0.05 lipidi = 0.50 EL; 1 kg panna intera past/UHT = 0.30 proteine + 4.80 lipidi = 5.10 EL.



Svizzera. Naturalmente.

Il nostro Formaggio Svizzero.

www.formaggiosvizzero.ch

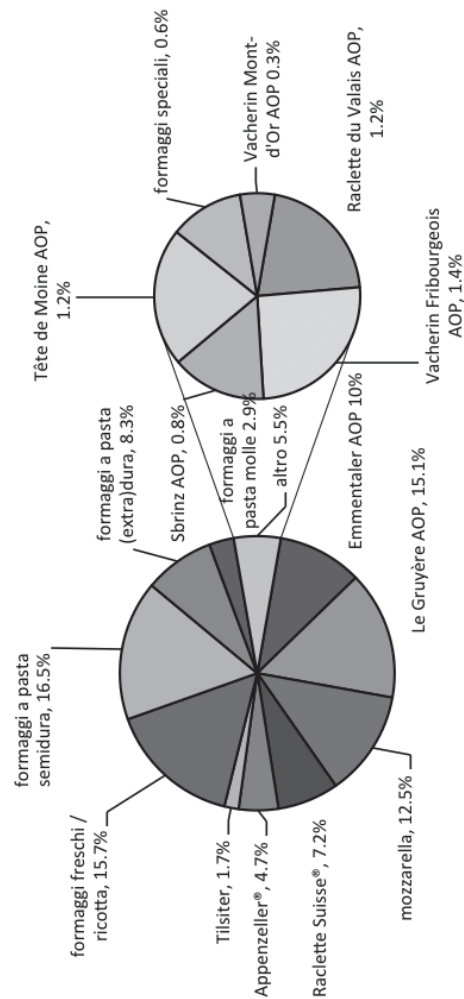


formaggio prodotto dal 2013 al 2015 (t)

	2013	2014	2015	Δ rispetto all'anno precedente	
	[t]	[t]	[t]	[t]	[%]
mozzarella	21'643	22'693	23'551	+ 858	+ 3.8
ricotta	13'216	14'006	18'964	+ 4'958	+35.4
mascarpone	813	489	474	- 15	- 3.1
altri formaggi freschi	9'559	10'397	10'123	- 274	- 2.6
totale formaggio fresco	45'233	47'582	53'110	+ 5'528	+ 11.6
formaggi a pasta fiorita	2'842	2'668	2'498	- 170	- 6.4
formaggi erborinati	3	5	9	+ 4	+ 80.0
tomme	1'880	1'893	1'857	- 36	- 1.9
Vacherin Mont-d'Or AOP	587	557	560	+ 3	+ 0.5
altri formaggi a pasta molle	1'069	1'055	1'085	+ 30	+ 2.8
totale formaggio a pasta molle	6'385	6'182	6'013	- 169	- 2.7
Raclette Suisse®	13'110	12'698	13'629	+ 931	+ 7.3
Appenzeller®	9'283	8'831	8'782	- 49	- 0.6
Tilsiter	3'141	3'142	3'182	+ 40	+ 1.3
Vacherin Fribourgeois AOP	2'671	2'830	2'641	- 189	- 6.7
Walliser Raclettekäse AOP	2'306	2'291	2'178	- 113	- 4.9
Tête de Moine AOP	2'281	2'263	2'274	+ 11	+ 0.5
formaggio d'alpe a pasta semidura	2'134	2'277	2'183	- 94	- 4.1
St. Paulin Suisse	375	446	369	- 77	- 17.3
Schweizer Edamer	294	248	226	- 22	- 8.9
Bündner Bergkäse	1'302	1'318	1'308	- 10	- 0.8
altri formaggi a pasta semidura	24'620	24'791	24'983	+ 192	+ 0.8
totale formaggio a pasta semidura	61'517	63'259	63'891	+ 632	+ 1.0
Emmentaler AOP	23'156	20'259	18'843	- 1'416	- 7.0
Le Gruyère AOP	29'351	29'420	28'552	- 868	- 3.0
Sbrinz AOP	1'750	1'613	1'546	- 67	- 4.2
formaggio d'alpe a pasta dura	1'780	1'856	1'753	- 103	- 5.5
Switzerland Swiss	5'821	6'680	6'944	+ 264	+ 4.0
altri formaggi a pasta dura	6'402	7'325	6'942	- 383	- 5.2
totale formaggio a pasta (extra)dura	66'260	67'153	64'580	- 2'573	- 3.8
totale formaggi speciali	1'130	1'155	1'210	+ 55	+ 4.8
(formaggi di pecora e di capra)					
totale produzione formaggio	182'705	185'331	188'806	+ 3475	+ 1.9

fonte: TSM

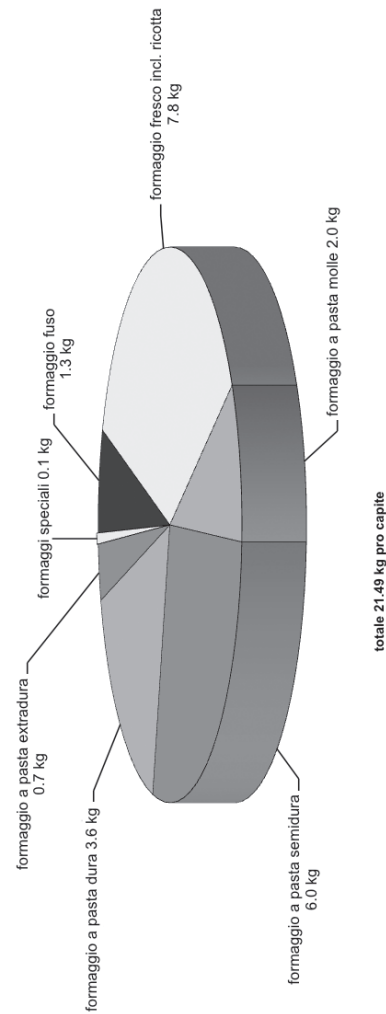
formaggio prodotto nel 2015 (%)



fonte: TSM

totale 188'806 t

consumo pro capite in Svizzera nel 2015 (kg)



totale 21.49 kg pro capite

fonte: Unione Svizzera dei Contratti