



Comunicato stampa del 21 novembre 2024

## Anno brassicolo 2023/24: vendite di birra in calo dell'1,6 %

L'intero mercato della birra svizzero ha registrato nella stagione 2023/24 un calo dell'1,6 % rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Gli sconvolgimenti causati dalle drastiche misure di protezione adottate durante la pandemia di Covid non sono ancora stati superati. L'aumento dei prezzi dell'energia nel periodo in esame, l'aumento del costo della vita per i consumatori, il maltempo e l'incerta situazione della sicurezza internazionale hanno un impatto negativo sul consumo di birra. Anche le abitudini dei consumatori stanno cambiando definitivamente. Queste sono anche influenzate dal dibattito sul «no safe level». Fortunatamente la produzione di birra analcolica è aumentata del 12 %.

### Statistiche sulla birra

Intero mercato della birra:

L'intero mercato della birra svizzero ha registrato nell'anno brassicolo 2023/24 (dal 1° ottobre 2023 al 30 settembre 2024) un calo dell'1,6 % rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, arrivando a 4'499'214 ettolitri di birra (= 449'921'400 litri). Il consumo pro capite scende quindi sotto i 50 litri.

La produzione interna di tutti i birrifici svizzeri ha registrato un calo dell'1,7 % scendendo a 3'536'242 hl (anno precedente: 3'595'719 hl). Le importazioni di birra sono diminuite dell'1,3 %, scendendo a 962'972 hl (anno precedente: 975'746 hl). La percentuale delle importazioni di birra sulla totalità del mercato svizzero è del 21,4 %.

### Prosegue il trend della birra analcolica

Nell'anno brassicolo 2023/24 la produzione di birra analcolica è aumentata ancora del 12 %, passando da 279'233 hl a 312'674 hl. La percentuale sulla totalità del mercato della birra è ora pari al 7 % (anno precedente: 6,1 %).

La domanda di birra analcolica rimane ininterrotta. La scelta diventa più ampia ed è anche molto richiesta, come dimostrano chiaramente le cifre dell'anno brassicolo 2023/24. Il trend è ancora in ascesa. Esistono diversi metodi per produrre la birra analcolica:

- Arresto della fermentazione: la fermentazione viene bloccata anticipatamente in modo che lo zucchero non venga completamente convertito in alcol.
- Uso di lieviti alternativi: questi lieviti producono meno alcol durante la fermentazione.
- Processi termici: la birra viene riscaldata e l'alcol evapora sotto vuoto.
- Stabilizzazione a freddo: il raffreddamento della birra a basse temperature fa sì che l'alcol si cristallizzi e venga eliminato.
- Processo di filtrazione a membrana: l'alcol viene filtrato selettivamente attraverso una membrana ed eliminato.
- Processi combinati: per ottimizzare il gusto della birra analcolica è possibile utilizzare una combinazione dei metodi sopra descritti.

### Primavera piovosa e forte calo della temperatura nel mese di settembre

Nella primavera 2024 gran parte del territorio svizzero è stato interessato da precipitazioni superiori alla media. La primavera quindi ha offerto poche occasioni per godersi una birra all'aperto, in compagnia. Nemmeno la buona prestazione della nazionale svizzera di calcio ai Campionati Europei è riuscita a fare la differenza. Marcel Kreber, Direttore Associazione svizzera delle birrerie, commenta: «La regola dice che un deficit risultante dalla mancanza di vendite di birra in primavera non può essere recuperato durante il resto dell'anno brassicolo. A ciò si aggiungono i dati di settembre, anch'essi negativi. Secondo MeteoSvizzera, l'aria fredda polare proveniente da nord-ovest ha posto bruscamente fine all'estate sul versante nord delle Alpi a partire dal 9 settembre.

### Gli strascichi della crisi Covid sono ancora percepibili

Anche se si ha la sensazione che sia accaduto tutto molti anni fa, le ultime misure di protezione adottate durante la pandemia di Covid sono state revocate dalla Confederazione solo alla fine di marzo del 2022. Nonostante lo scoppio della guerra in Ucraina, nella primavera/estate 2022 la fiducia dei consumatori era migliorata. Gli effetti di recupero erano evidenti. La popolazione aveva di nuovo voglia di uscire, ritrovarsi, fare festa e brindare con una bella birra. «Guardando indietro, questo periodo è stato solo un piccolo spiraglio di luce prima che gli animi si oscurassero nuovamente», conclude il presidente dell'Associazione svizzera delle birrerie, Consigliere nazionale Nicolò Paganini. L'aumento del carovita, ad esempio dei costi dell'energia e dei premi della cassa malati, nonché l'incerta situazione geopolitica globale hanno portato a un rallentamento della crescita nei mesi

successivi. Anche l'approccio alle uscite è cambiato. I consumatori più giovani, influenzati dall'esperienza dei lockdown durante la pandemia, hanno sviluppato un atteggiamento diverso, più selettivo, nei confronti delle uscite. Il settore della ristorazione in quanto importante canale di vendita per le birre dei birrifici membri dell'ASB ha continuato a perdere terreno rispetto al commercio al dettaglio: quota ristorazione 31,4 % (anno precedente: 32,4 %), quota commercio al dettaglio 68,6 % (67,6 %). Al momento non è ancora possibile prevedere la fine di questa corsa in discesa.

### **Il dibattito «no safe level» non è produttivo**

La birra vanta una storia culturale millenaria e, rispetto ad altre bevande alcoliche, ha la gradazione alcolica volumetrica più bassa. Una birra Lager ha un contenuto alcolico del 4,8 % in volume. La birra Lager con una quota pari a quasi il 70 % è lo stile di birra più apprezzato in Svizzera. Negli ultimi è anche aumentato sensibilmente il consumo di birra analcolica.

La birra è un genere voluttuario il cui consumo è fortemente radicato nella tradizione di molte culture. In innumerevoli occasioni il suo consumo avvicina le generazioni. E tuttavia si discute sugli effetti derivanti dal consumo di bevande alcoliche sulla salute.

L'Organizzazione mondiale della Sanità (OMS) pubblica regolarmente studi che denunciano il consumo di bevande alcoliche come uno dei principali fattori di rischio per il carico globale di malattie e cancro. Va notato che nelle sue pubblicazioni e comunicati stampa concernenti l'impatto dell'alcol sulla salute, l'OMS spesso utilizza cifre e stime massime per avvalorare il suo messaggio e rafforzare la sua agenda. Questo approccio genera incertezza tra la popolazione.

Gli studi osservazionali non possono dimostrare il rapporto di causa-effetto poiché i consumatori con un consumo moderato di bevande alcoliche differiscono sotto molti aspetti dai non bevitori e dai forti bevitori, ad esempio in termini di dieta, attività fisica e abitudini legate al fumo. Gli studi osservazionali possono comunque fornire informazioni utili, tuttavia chiedono ai ricercatori di raccogliere dati su quando e come viene consumato l'alcol, poiché gli effetti sulla salute dipendono in larga misura dal comportamento di consumo. Ci sono quindi anche voci critiche nei confronti dell'approccio «no safe level» dell'OMS dal punto di vista scientifico.

Posizione dell'Associazione svizzera delle birrerie

- Il concetto dell'Organizzazione mondiale della Sanità e di altre organizzazioni secondo cui «non esiste un livello sicuro di consumo di alcol» è troppo semplicistico perché non tiene conto del comportamento di consumo e di altri fattori legati allo stile di vita.
- L'Associazione svizzera delle birrerie sottolinea pertanto che tutte le misure politiche nel campo della politica sull'alcol devono essere basate sulla scienza e sull'evidenza. I giudizi generali e le ipotesi di causalità non rendono giustizia a questa complessa situazione.
- L'Associazione svizzera delle birrerie sostiene sostanzialmente che il consumo di bevande alcoliche è in calo da decenni. Ciò indica una percezione differenziata delle bevande alcoliche e del loro consumo da parte della popolazione.
- La birra è un bene culturale che esiste da migliaia di anni e che unisce le persone, favorendo i contatti sociali.
- Alla luce di tutto ciò e nello spirito di Paracelso – «[...] Tutto è veleno: nulla esiste di non velenoso. Solo la dose fa sì che il veleno non faccia effetto» – l'Associazione svizzera delle birrerie sostiene il consumo responsabile della birra all'insegna del piacere.

### **Nuova professione: Tecnico/a della birrificazione e delle bevande**

Con il progetto chiamato «Foodtura25» nel 2021 sono iniziati i lavori per la revisione totale della formazione professionale di base per le professioni di tecnico/a alimentarista AFC e addetto/a alimentarista CFP. Finora i futuri birrai completavano un apprendistato di tre anni per tecnico alimentarista con orientamento birra. A partire dall'estate 2025, i primi apprendisti completeranno la loro formazione in conformità alla nuova ordinanza sulla formazione. Ora, invece, gli apprendisti verranno formati per diventare tecnici della birrificazione e delle bevande AFC. «Ci ripromettiamo maggiori opportunità sul mercato del lavoro grazie a questa formazione ad ampio raggio sia nel campo della birrificazione che in quello della produzione di bevande», così spiega Marcel Kreber la motivazione che ha spinto a sviluppare una nuova professione.

### **Cinque nuovi birrifici membri**

Nel 2024 l'ASB ha accolto i seguenti birrifici come nuovi membri:

- KITCHEN BREW, Allschwil (BL)
- Euelbräu, Winterthur (ZH)
- Brauerei Engadiner Bier, S-chanf (GR)
- Berner Lohnbrauerei, Berna (BE)
- Bierwerk Zürich, Zurigo (ZH)

Nicolò Paganini è convinto che sia molto importante che il settore della birra rimanga unito nell'Associazione svizzera dei birrerie. Ciò anche alla luce del fatto che il clima economico e politico si fa sempre più aspro. «I mutamenti sociali, la progressiva scomparsa del tavolo dei clienti abituali e i modelli di consumo cambiati rappresentano solo alcune delle sfide che i nostri birrifici devono affrontare», conclude.

### **Si al decreto federale sulla Fase di potenziamento 2023 delle strade nazionali**

Per l'Associazione svizzera delle birrerie è di fondamentale importanza che i birrifici possano rifornire ristoranti, rivenditori, festival, clienti ecc. con birra e bevande senza ostacoli e puntualmente su una rete stradale ben sviluppata e con il minor numero possibile di ingorghi. La logistica deve essere efficiente, pianificabile, economica e sicura.

Laddove possibile, i birrifici dell'Associazione svizzera delle birrerie utilizzano il trasporto combinato su strada e rotaie. Il risparmio energetico e quindi la riduzione dell'impronta ecologica sono obiettivi costanti nella logistica. La fase di potenziamento nei punti critici contribuisce a raggiungere l'obiettivo.

Per l'Associazione svizzera delle birrerie è inoltre importante che il finanziamento dei progetti autostradali avvenga indipendentemente dal bilancio ordinario della Confederazione e anche indipendentemente dal trasporto ferroviario. I fondi per la manutenzione e l'ampliamento delle strade nazionali provengano dal Fondo per le strade nazionali e il traffico d'agglomerato (FOSTRA). Esso viene alimentato direttamente dagli utenti dell'infrastruttura stradale, tra le altre cose, con il ricavato della vignetta autostradale o con il rifornimento alla pompa di benzina. Questi fondi vengono stanziati in modo da non gravare ulteriormente sui contribuenti.

### **Appuntamenti importanti**

|                        |   |
|------------------------|---|
| Giovedì 24 aprile 2025 | Apertura delle Giornate della birra a Soletta |
| Venerdì 25 aprile 2025 | Giornata della birra svizzera                 |

### **Per eventuali domande:**

Marcel Kreber, Direttore  
 Associazione svizzera delle birrerie  
 079 650 48 73  
[marcel.kreber@getraenke.ch](mailto:marcel.kreber@getraenke.ch)

[www.birra.swiss](http://www.birra.swiss)  
[X @info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)  
[www.facebook.com/schweizerbiere](https://www.facebook.com/schweizerbiere)  
[www.instagram.com/schweizerbier](https://www.instagram.com/schweizerbier)

### **Associazione svizzera delle birrerie (ASB)**

*L'ASB, fondata il 19 aprile 1877, è l'organizzazione corporativa del settore birrario svizzero da oltre 147 anni. I birrifici membri dell'ASB producono più di 600 birre di qualità. Il settore birrario svizzero genera un fatturato complessivo di oltre un miliardo di franchi. Circa 50'000 posti di lavoro sono correlati ad esso direttamente e indirettamente. L'ASB ha sede a Zurigo.*

### **Birrifici membri dell'ASB:**

7Peaks Brasserie Sàrl, Morgins  
 Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Bern  
 Berner Lohnbrauerei AG, Bern  
 BierVision Monstein AG, Davos Monstein  
 Bierwerk Zürich AG, Zürich  
 Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux  
 Brasserie du Jorat SA, Ropraz  
 Brauerei A. Egger AG, Worb  
 Brauerei Aare Bier AG, Barga  
 Brauerei Adler AG, Schwanden  
 Brauerei Baar AG, Baar  
 Brauerei Engadiner Bier AG, S-chanf  
 Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen  
 Brauerei Falken AG, Schaffhausen  
 Brauerei Felsenau AG, Bern  
 Brauerei Fischerstube AG, Basel  
 Brauerei Locher AG, Appenzell  
 Brauerei Luzern AG, Luzern  
 Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln

Brauerei Stadtbühl AG, Gossau  
 Brauerei Thun AG, Thun  
 Brauerei Unser Bier AG, Basel  
 Brauerei Uster Braukultur AG, Uster  
 Burgdorfer Gasthausbrauerei AG, Burgdorf  
 Euelbräu GmbH, Winterthur  
 Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden  
 Freiburger Biermanufaktur AG, Fribourg  
 HEINEKEN Switzerland AG, Luzern  
 JungfrauBräu AG, Schwanden bei Brienz  
 KITCHEN BREW, Allschwil  
 Kornhausbräu AG, Rorschach  
 LägereBräu AG, Wettingen  
 Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan  
 Lynx Movement, Martigny-Croix  
 Martigny Brewing Co. SA, Martigny  
 Officina della Birra SA, Bioggio  
 Öufi Brauerei, Solothurn  
 Ramseier Suisse AG, Sursee

*Brauerei Schützengarten AG, St. Gallen  
Brauerei Seebueb, Hombrechtikon*

*Rugenbräu AG, Interlaken  
Sonnenbräu AG, Rebstein*