

bioattualità

10/05

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

DICEMBRE/GENNAIO

Una bella vendemmia **pagina 3**

Nuovo slancio nel commercio specializzato bio **pagina 4**

Cucurbitacee a rischio **pagina 10**



bioattualità

QUI E ORA

3 Una bella vendemmia

Una delle attrici principali della campagna per l'iniziativa Stop OGM è stata la consigliera nazionale dei Verdi Maya Graf. Come ha vissuto la vittoria?

MERCATO

4 Nuovo slancio nel commercio specializzato bio

Bio ha ancora potenziale sul mercato. Nuovi supermercati bio e servizi di fornitura puntano su un vasto pubblico.

6 È in crisi il latte bio?

Un estratto dal nuovo rapporto del latte e uno sguardo nell'attività di marketing di Bio Suisse.

7 Latte bio in cerca di idee

8 Lancio della «vera» carne secca dei Grigioni

BIO SUISSE

9 La riforma delle strutture è andata in porto

I delegati della Bio Suisse hanno dato nuove strutture all'associazione.

PRODUZIONE

10 Campagna per cucurbitacee

Alcuni suoli contengono residui di pesticidi organoclorati. Bio Suisse aiuta a trovarli.

11 La miglior varietà è una buona combinazione

I pomodori sono il biglietto da visita degli orticoltori. Quali sono le migliori varietà?

RUBRICHE

13 Direttive

15 Consumo

14 Consigli

16 Notizie



Il grande risveglio

Siamo nell'anno 2005 d.C...In tutta l'Europa sono coltivate in pieno campo piante geneticamente modificate...In tutta l'Europa? No! Un Paese popolato da confederati non smette di opporre resistenza all'intruso. E la vita non è facile per le multinazionali della tecnologia genetica che hanno stabilito le loro sedi centrali nei campi fortificati attorno a Basilea.

Queste multinazionali della tecnologia genetica trasportano i loro semi magici in tutto il mondo promettendo alla gente nutrimento per i figli, per i nipoti e per i pronipoti – rendendoli nel contempo sudditi.

Anche nel piccolo Paese, che credevano appartenere a loro, vollero spargere i semi magici per mano dei contadini e farli entrare di soppiatto nelle cucine sane e nutrienti del bravo popolo. Per questo erano disposti a pagare migliaia e migliaia di ducati.

I contadini del piccolo e accogliente Paese però, assieme ai panettieri, ai macellai, agli osti e ai commercianti si rifiutarono di seminare e di diffondere i semi magici che nessuno voleva e si allearono con i loro clienti. Spesso tra loro sfociavano liti e regnava invidia, ma quando si trattò dei semi magici, tutti quanto furono d'accordo: uniti siamo invincibili.

Questo riconoscimento li rese forti. Da quel momento furono loro a decidere che cosa seminare e che cosa mangiare e tramandarono questa nuova consapevolezza ai loro figli e ai figli dei loro figli. Coltivarono amorevolmente i loro semi e ben presto si accorsero di quanto poco valesse una simile magia paragonata all'autonomia, all'indipendenza e alla libertà.

Il piccolo Paese fu attraversato da un grande risveglio. Tutto il mondo puntò gli occhi su di lui e riconobbe come con coraggio e perseveranza sia possibile spostare mari e monti. In tutta l'Europa e in tutto il mondo questo atto di coraggio di questo piccolo Paese sereno rafforzò l'opposizione contro l'intruso.

I nostri confederati non si soffermano troppo a lungo su queste considerazioni. Presto riprenderanno a riunirsi nei loro ritrovi, litigheranno come hanno sempre fatto, coltiveranno i campi e i semi e riprenderanno le vecchie abitudini. Hanno però imparato una cosa: non esiste superiorità se non la si ammette.



A. Schädli

Alfred Schädli

Foto prima pagina: Maya Graf festeggia il successo dell'iniziativa stop OGM

Foto: Béatrice Devènes ©

Idea: Marion Morgner, René Goscinny, Albert Uderzo

Una bella vendemmia

Una delle attrici principali della campagna per l'iniziativa Stop OGM è stata la consigliera nazionale dei Verdi basilese e bioagricoltrice Maya Graf. Bioattualità l'ha accompagnata alla festa della votazione e ha condiviso con lei la gioia della vittoria.

La mattina del 27 novembre, la domenica della votazione per la quale i contadini, i consumatori e le organizzazioni ambientaliste avevano lavorato per anni, Maya Graf, bioagricoltrice di Sissach BL e Consigliera nazionale dei Verdi, era sul treno diretto a Berna. Si stava recando alla festa della votazione a Ortschaften presso Berna. Non che fosse convinta di poter portare a casa la vittoria dell'iniziativa Stop OGM. Anzi, era incerta dell'esito della votazione. «Ho una buona sensazione, ma posso anche immaginarmi che dalle urne di stretta misura possa uscire un no», confessa la politica che in caso di un no avrebbe dovuto affrontare i media.

Poco prima di mezzogiorno ecco un primo attimo di sollievo. Maya Graf riceve una chiamata da Ginevra che la informa su un risultato interno della votazione, 66 per cento sì. A partire da quel momento Maya Graf ha pensato «Adesso ce la facciamo». Altri responsi confortanti si sono susseguiti con cadenza di mezz'ora, prima il Canton Glarona con il 57,9 per cento di sì, in seguito altri piccoli Cantoni e infine quelli più importanti. La cartina della Svizzera nello studio delle votazioni della Televisione Svizzera diventava sempre più verde.

Segue l'attuazione

Il lunedì successivo alla festa della vittoria, per l'attivista anti tecnologia genetica è ripresa la quotidianità parlamentare in cui si tratta di far fruttare politicamente il

capitale acquisito con il sì. «Inviteremo il Consiglio federale a orientare tutti i contratti commerciali, per esempio l'accordo di libero scambio con gli USA, e la politica agricola secondo la decisione della domenica». Dopo questo fine settimana di votazioni non è più possibile stipulare questo trattato, spiega Graf. Inoltre l'orientamento della politica agricola e della ricerca agricola andrebbe assolutamente adeguato al verdetto popolare sostenendo l'agricoltura biologica e la ricerca biologica in modo più mirato di quanto sia stato fatto finora. La Svizzera potrebbe assumere un ruolo importante in Europa e aprire nuove prospettive di mercato.

Per quanto riguarda la coltivazione OGM la Svizzera in Europa si colloca in mezzo a una discussione di grande attualità. «Ogni Paese cerca soluzioni per la coesistenza», illustra Maya Graf, «e vi sono Paesi come l'Austria che vorrebbero restare senza tecnologia genetica ma che non ci riescono per via legale. L'Austria superiore voleva ancorarlo nella legge ma è stata richiamata all'ordine da Bruxelles». In Europa gli alimenti occupano una posizione particolare, sono anche un bene culturale, la gente vorrebbe cibi naturali, spiega Graf.

Interesse in tutto il mondo

La votazione del 27 novembre è stata di importanza internazionale, osserva la critica della tecnologia genetica con contatti

Raramente così sovrano

Le iniziative popolari sono accolte solo raramente. Con l'iniziativa Stop OGM il popolo e i Cantoni hanno approvato un'iniziativa popolare nazionale solo per la quindicesima volta nella storia della Svizzera. Ancora più rara è l'approvazione di un'iniziativa da parte di tutti i Cantoni. Per l'iniziativa per alimenti prodotti senza manipolazioni genetiche per la seconda volta tutti i Cantoni sono stati d'accordo nell'accogliere un'iniziativa popolare. Addirittura Basilea, Cantone della chimica, l'ha accolta. als

Festa della votazione dell'iniziativa Stop OGM nella «Heubühni» a Ortschaften presso Berna. Maya Graf attende fiduciosa i primi risultati della votazione.



Maya Graf riceve per telefono un primo segnale positivo da Ginevra. A sinistra la presidente Bio Suisse Regina Fuhrer, dietro il consigliere nazionale di Zugo Jo Lang.

in tutto il mondo Florianne Köchlin: «È un segno grandioso per i Paesi più poveri del mondo. Se l'industria vuole coltivare in grande stile commercialmente piante OGM in India, gli indiani possono dire: «Ma come, a casa vostra non potete? Dovremmo forse fare da cavia per i paesi ricchi?»»

Il grande interesse internazionale è confermato dagli articoli apparsi il 28 novembre sui grandi quotidiani di tutto il mondo: New York Times, ABC News, Sidney Morning Herald e addirittura un quotidiano cinese ha riferito dell'introduzione della moratoria.

Nel tardo pomeriggio i tecnici dei tre canali televisivi svizzeri hanno smontato le telecamere e l'illuminazione nella «Heubühni», Maya Graf ha preso lo shuttlebus per la stazione di Berna e ha poi proseguito il viaggio in direzione di Basilea Campagna. In treno ha ripercorso una domenica che ha fruttato una bella vendemmia per anni di lavoro. Adesso portava a casa in fattoria una vittoria che la sera voleva celebrare con la famiglia, senza l'impegno delle cariche.

Alfred Schädeli



Nuovo slancio nel commercio specializzato di prodotti biologici

Gli agricoltori non convertono più così facilmente la propria azienda all'agricoltura biologica come qualche anno fa. Sul mercato invece, bio ha ancora potenziale. Invece che sui consumatori di prodotti bio convinti da tempo, ora nuovi grandi supermercati bio e servizi di fornitura puntano su un vasto pubblico – preferibilmente benestante.

L'immagine positiva dei prodotti bio è intatta, le quote di mercato continuano ad aumentare. Ciononostante sono passati i tempi in cui gli agricoltori si mettevano in fila per ottenere la certificazione Gemma. Entro la fine del 2005 Bio Suisse prevede uno scarso due per cento di nuovi bioagricoltori. Questo arresto potrebbe però già presto lasciar spazio a un nuovo slancio che tre nuovi concetti di commercializzazione intendono dare al ramo bio: la AG Bio-Direkt fornisce alla clientela privata gli acquisti bio direttamente a domicilio in tutta la Svizzera; la cooperativa Rägeboge di Winterthur si lascia alle spalle l'immagine di negozietto e si trasferisce in uno spazioso supermercato; Albert Keel per finire intende aprire un'intera catena di supermercati bio sotto il marchio Yardo. Non vi è certo mancanza di merce certificata, spesso è la commercializzazione che fa difetto: «Bio si merita maggior spazio» riassume Keel le nuove tendenze sul mercato bio. «In fondo la Svizzera è un Paese bio».

Nuovi clienti cercasi

Keel prevede l'apertura della prima filiale Yardo in gennaio a San Gallo. «Il supermercato bio sorge in ottima posizione in St. Leonhardstrasse al numero 33» sottolinea. L'ex responsabile per lunghi anni di Reform Müller intende offrire su 450 metri quadrati 6000 prodotti da agricoltura ecologica controllata. Prodotti di cosmesi naturale e un takeaway completeranno il mercato di prodotti freschi. Assieme a ulteriori servizi come corsi di cucina, consulenza alimentare e un servizio di fornitura, la filiale di San Gallo nel primo anno intende conseguire una cifra d'affari di 4,5 milioni di franchi. Altre filiali sono previste in centri come Basilea, Zurigo o Lucerna, ma la loro realizzazione dipende da se e quando Keel riuscirà a trovare locazioni adatte. Oltre ai grandi negozi ammiraglio sono poi anche pensabili negozi più piccoli in franchising; il concetto dovrebbe essere esportato all'estero entro

tre o quattro anni. Keel non vuole svelare i nomi degli associati della società anonima finanziatrice e neppure quanto costa la realizzazione di Yardo. I prezzi della gamma dei prodotti si orienteranno ai grandi distributori. L'offerta sarebbe rivolta a una fascia di acquirenti del ceto medio e alto, il quarantottenne Keel tuttavia spera anche in una clientela giovane. I supermercati dovrebbero quindi presentarsi verso l'esterno in stile giovanile e moderno. «Il tutto deve presentarsi bene e il cliente deve cogliere con uno sguardo tutta l'offerta» spiega Keel. Ma quello che più importa è: «I consumatori entrano nel supermercato sapendo che tutto è bio». Questo significa che non devono cercare i prodotti bio come da Coop e Migros o cedere a compromessi durante l'acquisto.

Canoni d'affitto esorbitanti

Probabilmente i più colpiti dalla futura concorrenza saranno i negozi bio indipendenti. «Per ogni clientela esiste già ora un'offerta corrispondente e la concorrenza continua a crescere» spiega Ursina Tischhauser dello St. Galler Stadtladen. Con una cifra d'affari di oltre un milione di franchi l'andamento del moderno negozio negli ultimi anni sarebbe oltremodo soddisfacente. «San Gallo è una piccola città e si vedrà se esiste anche una nuova clientela per un ulteriore mercato bio» conclude Ursina Tischhauser.

C'è comunque da chiedersi se Yardo saprà strappare clienti ai grandi distributori: l'anno scorso il commercio specializzato di prodotti bio ha venduto merce per 175 milioni di franchi. Migros e Coop invece con la loro offerta bio hanno conseguito insieme una cifra d'affari pari a 896 milioni di franchi. Da un lato questo è riconducibile alla maggiore superficie di vendita, dall'altro invece può essere letto come un indizio che la clientela apprezza di poter fare una spesa mista – un po' di bio, il resto convenzionale – presso ogni grande distributore. Anche l'esperto in bio bernese Matthias

Wiesmann è scettico: «Il mercato bio non ha molto margine». A San Gallo 450 metri quadri di superficie di un negozio sarebbero eventualmente ancora pagabili, ma in centri come Zurigo i costi legati all'ubicazione sarebbero esorbitanti. L'esperienza tuttavia insegna che le possibilità del commercio specializzato aumentano quando



lo stesso cambia e si modernizza. «I clienti non dovrebbero essere costretti a superare una soglia d'inibizione prima di entrare nel negozio», spiega Wiesmann.

Mantenere il contatto con la clientela

Esemplare in tal senso è la cooperativa Rägeboge a Winterthur: montagne di verdura visibili dall'esterno, ampi corridoi tra gli scaffali e una grande luminosità contraddistinguono il più grande supermercato bio in Svizzera. Il reparto alimentari, la drogheria naturale e il bistrot bio si estendono su 650 metri quadri. «Qui la clientela può trovare tutto quanto desidera, dal pane alla carne e alla verdura, dalla cosmesi naturale alle vernici ecologiche» spiega il membro della direzione Susanne Geilinger. La cooperativa prima gestiva due negozi di quartiere, quello di Obertor resta.

Per il prossimo anno d'esercizio l'amministratore di Rägeboge Jürg Küng prevede una cifra d'affari di 5,8 milioni di franchi. La clientela apprezza l'immagine leggera



Fotos: zvg

Le agricoltrici e i bioagricoltori del team di bio-direct (sopra), il nuovo supermercato bio Yardo, la cui apertura è prevista in gennaio a San Gallo (sinistra), tanto spazio nel nuovo supermercato bio Rågeboge a Winterthur (destra), pacchetto di bio-direct (sotto).



inviati ogni settimana. L'obiettivo sarebbe 100 ordinazioni settimanali e Scheibler è convinto di poter raggiungere questo numero entro la fine del 2005. Infatti con il numero di produttori cresce anche la clientela.

e modernizzata, lontana dall'immagine di vegetarianismo accanito; vi sono però anche singole voci critiche: «L'atmosfera che prima era molto personale è andata un po' persa», ammette Geilinger. In effetti, non c'è solo più personale ma anche una maggiore clientela. Siccome però un negozio bio non è del tutto bio senza consulenza, il mercato Rågeboge dedica anche in avvenire la massima importanza al contatto con i clienti.

Negozio in azienda sulla strada di campagna

Bio-Direct, che ha sede a Oftringen AG, persegue invece un concetto senza costosa superficie di vendita, con poco personale e quasi nessun deposito. Dallo scorso mese di agosto la ditta fornisce prodotti bio in tutta la Svizzera; l'ordinazione avviene tramite internet. Nella regione tra Aarau-Olten-Gäu fino a Lucerna e nella regione di Berna la flotta porta al domicilio del cliente l'intero assortimento inclusa carne refrigerata. All'infuori di questa zona, che si ingrandisce di continuo, il pacchetto bio arriva per posta espresso, senza però merce refrigerata. L'offerta comprende il normale assortimento incluse derrate alimentari e detersivi. Accanto al prezzo è sempre menzionato il produttore. Come i supermercati, anche Bio-Direct offre azioni.

«Vendiamo i nostri prodotti nel negozio in azienda e lavoriamo anche per grandi distributori. Desideriamo però diventare più indipendenti», spiega Dieter Scheibler, uno dei cinque membri fondatori e produttore di Bio-Direct. La SA punta su una clientela che desidera acquistare tutto quanto da un solo fornitore. «Un singolo negozio in azienda naturalmente non è in grado di fornire questo servizio», aggiunge Scheibler. Per questo lui e i suoi compagni si sono uniti con il maggior numero possibile di produttori ai quali continuano ad aggiungersi nuovi.

I produttori portano clienti

La condizione è che i prodotti siano di alta qualità biologica e che siano disponibili in quantità sufficiente. Il sistema infatti si basa sulla disponibilità della merce: una madre che esercita una professione che ordina mezzo chilo di Gruyère, una paletta di latte e due chili di zucchine entro le ore 17, deve ricevere la merce il giorno successivo. Scheibler rileva con soddisfazione che la clientela ordina pacchetti con un valore della merce di 100 o 200 franchi piuttosto che pacchetti con un valore minimo di 40 franchi. Attualmente un buon centinaio di clienti ordina merce da Scheibler e colleghi; 30 pacchetti sono preparati e

Scheibler non ritiene che Bio-Direct rappresenti una concorrenza per altri bioagricoltori: «Se noi bioagricoltori acquistiamo da altri bioagricoltori ci sosteniamo a vicenda». C'è ancora parecchio da fare – e quindi potenziale bio: «Se tutti coloro che sono convinti del biologico mangiassero davvero bio, il ramo conoscerebbe un enorme slancio».

Annett Altvater, libera giornalista presso l'ufficio stampa Kohlenberg a Basilea



Ulteriori informazioni:
www.yardo.ch; www.bio-direct.ch



È in crisi il latte bio?

Durante le scorse settimane il latte bio ha avuto un grandissimo risalto mediatico ed è stato oggetto di discussioni sia presso i consumatori che presso gli agricoltori. Nel rapporto sul latte bio di quest'anno sono pubblicate le cifre concrete per quanto riguarda l'offerta e la domanda, i prezzi al produttore e al consumo nonché gli indici di crescita dei diversi mercati parziali.

Bio Suisse intende creare trasparenza sui mercati bio e mettere quindi a disposizione dei partner di mercato utili strumenti per la pianificazione. Nel settore del latte bio è il rapporto sul latte che deve raggiungere questo obiettivo. Per far ciò, la domanda e l'offerta sono stimate da un lato sommando tutti i contingenti, dall'altro lato mediante un sondaggio presso le aziende più importanti di trasformazione del latte e interpretate in virtù dell'esperienza e previo accordo con il commercio. L'attendibilità dei dati è alta.

Domanda e offerta:

Per il confronto tra offerta e domanda, dalla parte dell'offerta è rilevante la quantità dei contingenti dei bioagricoltori. Un tempo era importante anche il latte giunto effettivamente sul mercato. La distinzione per il momento è diventata superflua dato che l'accesso al mercato in linea di massima esiste pressoché in misura del 100%. Dalla parte della domanda è determinante la quantità totale di latte bio trasformato.

Il mercato del latte bio è fermo sul posto. Se nulla potrà essere cambiato dalla parte dello smercio, l'eccedenza dell'offerta nel 2006 sarà di 40 a 50 milioni di chili. Un'eccedenza dell'offerta di 10 a 15 milioni di chili è accettabile se si vuole un approvvigionamento continuo del mercato

Mercato settoriale	crescita mercato settoriale bio	crescita mercato settoriale totale	parte bio del mercato settoriale totale
formaggio	4%	1%	3%
iogurt, ricotta	-8%	-3%	21%
latte di consumo	0%	4%	10%
panna di consumo	-16%	-2%	2%
conserve di latte	-7%	0%	1%
burro	-15%	-1%	5%
latticini freschi	20%	19%	2%
altra valorizzazione	4%	1%	1%
totale	-3%	1%	4%

nonostante le flessioni nella produzione. L'eccedenza di latte bio stimata per il 2005 tuttavia è tre o quattro volte superiore. Per poter eliminare questo squilibrio del mercato senza abbassare il prezzo al produttore e senza una riduzione della produzione, sono necessari enormi sforzi da parte dello smercio.

Sviluppo del mercato

I tre mercati parziali più importanti nel mercato del latte svizzero sono il formaggio, il latte di consumo e il burro. Nel mercato del latte bio questi tre mercati parziali determinano per l'86 per cento l'evoluzione del mercato. Il latte di consumo nonché il formaggio, con un terzo ciascuno i due mercati parziali più importanti del mercato bio, sono rappresentati più o meno

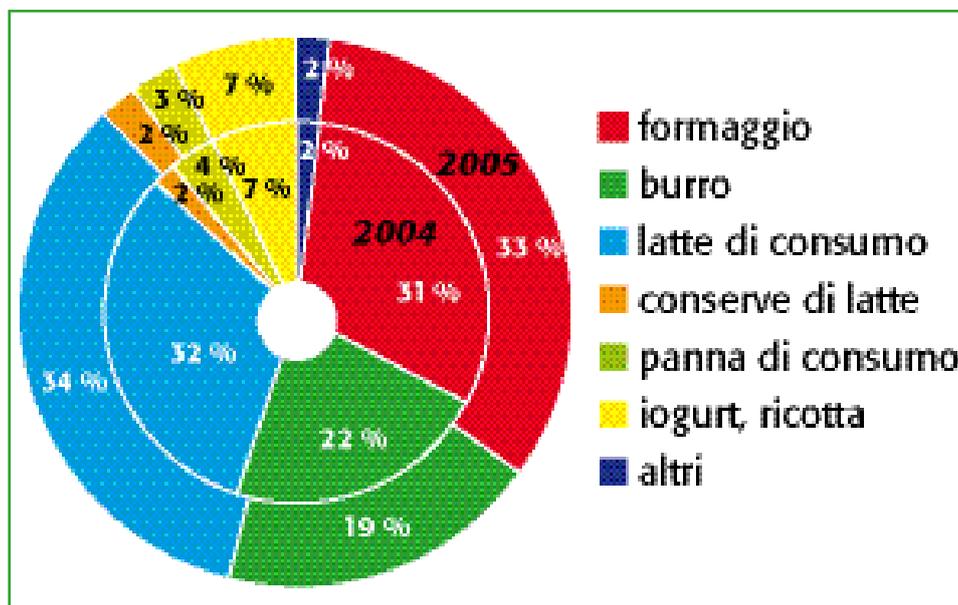
fortemente nel mercato complessivo: il formaggio bio ha una quota di mercato del 3 per cento. Ciò significa che vi è un grande potenziale. Il prodotto tipico del latte bio è il latte di consumo con una considerevole quota di mercato del 10 per cento. Per quanto riguarda iogurt e quark, la parte biologica sul mercato complessivo del latte raggiunge l'11 %, la quota di burro bio è del 5 per cento.

Durante il periodo osservato, la crescita è risultata del -3 per cento, attualmente è di nuovo positiva. Uno o due anni fa era dello 0 per cento circa. La quota relativa al mercato complessivo è del 4 %.

Come continuare?

Il latte bio si trova in una situazione difficile. Un'offerta eccessiva di latte bio, prezzi al produttore sempre più bassi e differenze di prezzo in parte molto grandi per i consumatori tra prodotti bio e prodotti convenzionali sono i fattori principali di questa situazione. L'impegno e l'innovazione di ogni singolo produttore e trasformatore sono decisivi. In certi canali di smercio, come per esempio nel settore del formaggio, è tuttora possibile una crescita del 5%. Il coordinamento nazionale del mercato, innovazione, marketing e un atteggiamento convinto nei confronti dell'agricoltura biologica verso i consumatori sono i presupposti di base per la futura commercializzazione efficace del latte bio.

Pierre Coulin, manager
dei prodotti latte
e carne presso Bio Suisse.





Fotos: brainstore

Più che una semplice riunione: il processo di produzione poco convenzionale nella fabbrica di idee «Brainstore» a Bienne dovrebbe permettere anche soluzioni poco convenzionali.

Latte bio in cerca di idee

Il mercato del latte bio cerca nuovi lampi di genio per il marketing nella fabbrica di idee «Brainstore» a Bienne. Si stanno spremendo le meningi bioagricoltrici creative, trasformatori, giovani consumatori e cercatori di idee professionali. Sdraiati, seduti, in piedi e camminando perseguono l'obiettivo comune, cioè smerciare più latte bio.

Per l'anno del latte in corso i produttori di latte bio hanno deciso di far riscuotere 1 centesimo per chilo di latte per misure per la promozione dello smercio. Gli organi di negoziazione dei prezzi del latte hanno quindi formato un gruppo marketing che ha elaborato idee per possibili progetti. Ora si stanno vagliando queste idee e si sta valutando se sono attuabili.

Il progetto di marketing per il latte bio è un'alternanza di grandi entusiasmi e profonde preoccupazioni. A volte si è spronati dal fatto che al gruppo sono stati affidati circa un milione e mezzo di franchi. Spesso però la mancanza di tempo, la responsabilità e le relative aspettative sono di peso. Ci occupiamo di temi in cui noi come novellini ci troviamo di fronte a un mondo di stressante quotidianità del marketing a noi del tutto estraneo. Dobbiamo continuamente imparare e gestire l'insicurezza che in questo ambito non esistono garanzie e che la posta in gioco è alta. Abbiamo discusso a lungo, finché ci siamo decisi di affrontare la scelta di possibili progetti con il sostegno della fabbrica di idee «Brainstore» di Bienne.

Con «Brainstore» è stato avviato un processo appassionante. All'inizio si trattava di trovare il maggior numero possibile di idee grezze da direzioni possibilmente diverse. Fa parte del gruppo una cinquantina di persone di cui la metà sono

persone proposte da noi provenienti dalla produzione, dalla trasformazione, dal commercio e dalla ricerca, mentre l'altra metà è costituita da esperti e da giovani creativi senza pregiudizi del pool di persone di «Brainstore». Durante un incontro di due giorni sono state trovate idee per nuovi prodotti e nuove strategie di vendita. C'era chi scriveva, chi disegnava, chi costruiva, chi modellava, a momenti in piedi, a momenti seduti, sdraiati, in marcia. Il contenitore si è riempito fino in cima di idee in parte stravaganti e pazze. Il tutto assomigliava a un immenso mazzo di fiori che in un primo momento ci ha messi in ansia.

In seguito le idee sono state filtrate e concentrate. Ora abbiamo raggiunto un concentrato di circa 40 idee. Ogni idea ha un titolo ed è stata materializzata con una foto. Come prossimo passo saranno esaminate la fattibilità tecnica e l'eco sul mercato. Le idee migliori saranno riunite in pacchetti di misure con un orizzonte immediato, a medio termine e a lungo termine.

Non avere un'idea, non avere una strategia sul mercato è probabilmente la variante più costosa e non ce lo possiamo permettere nell'attuale situazione del mercato del latte bio. Nessuno è in grado di dire se le idee avranno successo sul mercato. Potrebbe però darsi che, come

«ex pionieri» osiamo una volta ancora imboccare una via solitaria irrisi da tutti – e che forse non sarà la via sbagliata. Prime reazioni positive in ogni caso indicano in questa direzione.

Thomas Herwig, rappresentante MIBA nel gruppo marketing latte bio



Bio Grischun e Coop lanciano la «vera» carne secca dei Grigioni

Specialità regionali di carne da produzione bio grigionese sono commercializzate tramite una nuova linea comprendente «vere» specialità di carne secca dei Grigioni. Coop ha lanciato il progetto all'inizio di novembre in partenariato con Bio Grischun e due trasformatori di carne nella Prättigovia.

Non sempre quando c'è scritto carne secca dei Grigioni la carne proviene effettivamente dal Canton Grigioni. La carne secca dei Grigioni è un'indicazione geografica protetta dall'Associazione dei fabbricanti di carne secca dei Grigioni. Tuttavia non è prescritta la provenienza della materia prima ma unicamente l'essiccazione che deve avvenire nel Canton Grigioni a un'altitudine di oltre 800 metri sopra il livello del mare. Pertanto possono essere trasformati in carne secca dei Grigioni anche bovini provenienti da altre regioni svizzere o addirittura dall'estero, per inciso dal Brasile e dall'Argentina.

Creazione di valore aggiunto nella regione

Settimana scorsa Coop, in collaborazione con Bio Grischun – l'organizzazione degli agricoltori Gemma grigionesi – e con le ditte della Prättigovia macelleria Mark e Albert Spiess SA ha lanciato all'interno



C'è scritto carne secca dei Grigioni, c'è dentro carne secca dei Grigioni – ecco la linea di prodotti a base di carne bio regionale lanciata da Coop in partenariato con Bio Grischun e due trasformatori di carne del Prättigau.

della linea di prodotti “specialità regionali bio” “veri” prodotti grigionesi a base di carne come la carne secca dei Grigioni o la salsiccia Salgina per i quali viene trasformata esclusivamente carne di bovini bio grigionesi. Tutti i prodotti hanno in

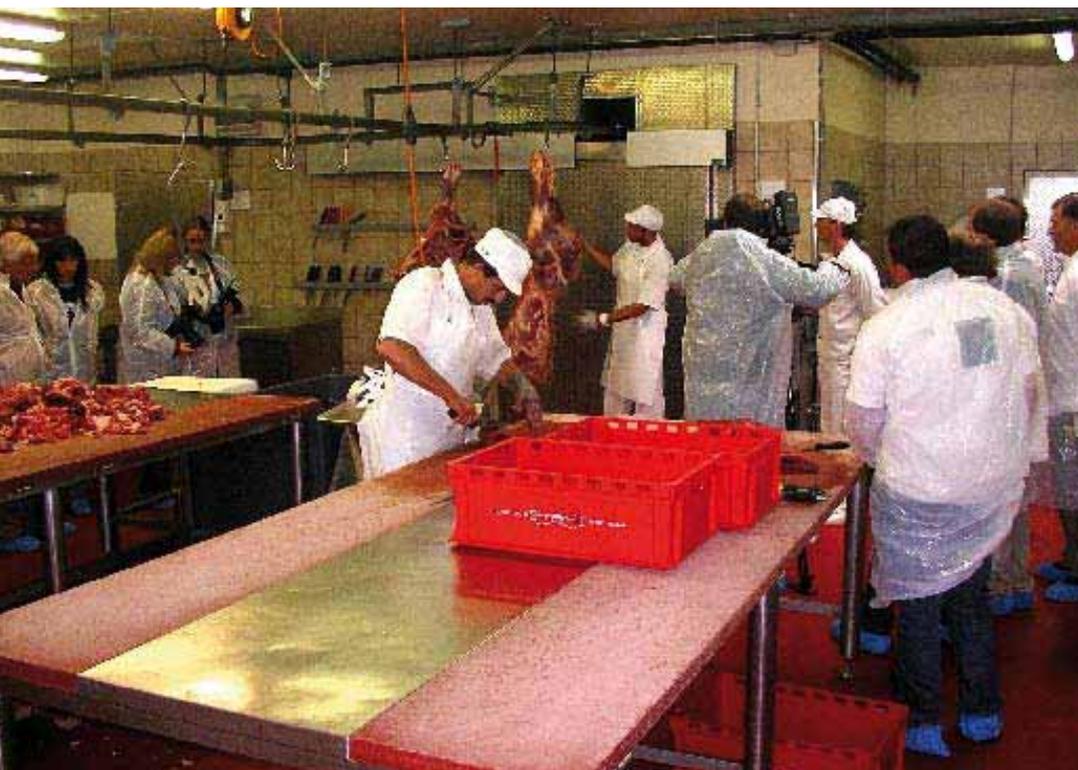
comune il fatto che tutte le fasi della catena di creazione del valore aggiunto dall'allevamento attraverso la trasformazione fino all'essiccazione e all'imballaggio avvengono nel Canton Grigioni. La trasformazione nella regione giova però anche alla salute degli animali. I bovini non sono più trasportati nell'Unterland per la macellazione ma sono trasformati nella regione con minor stress.

Per il momento l'assortimento comprende le quattro specialità carne secca dei Grigioni e Hobelfleisch (tipo di carne secca di manzo) della ditta Albert Spiess SA nonché Knabberfleisch (tipo di carne secca) e salsicce Salgina della macelleria Mark. Tutte le specialità presentano qualità premium e sono prodotte nel rispetto delle direttive Gemma. La provenienza delle specialità regionali di carne bio è anche chiaramente evidenziata sull'imballaggio che tra l'altro reca la scritta tipica dei prodotti grigionesi. Le specialità di carne sono offerte in 30 punti vendita Coop della Svizzera orientale. A seconda della domanda, le specialità potranno essere offerte anche in altre regioni.

Lo sforzo è stato ripagato

Con il lancio dei prodotti, dopo un anno e mezzo di preparazione, termina per Bio Grischun la prima fase. Durante questo periodo Bio Grischun ha messo in atto la spesso citata “promozione complementare dello smercio”. Assieme ai produttori grigionesi Gemma, a Coop e ai trasformatori regionali, Bio Grischun ha cercato soluzioni a problemi che a volte sembravano insormontabili e alla fine le ha anche trovate. Bio Grischun si è molto rallegrata del lancio e ringrazia tutti i partner interessati per l'ottima collaborazione. Bio Grischun è convinta che prodotti come questi in futuro non saranno utili solo ai bioagricoltori grigionesi bensì porteranno vantaggio a tutta la regione.

Fotos: Andi Schmid



Visita della macelleria Mark a Schiers: grande interesse mediatico il giorno del lancio del prodotto.

Andi Schmid, segretario centrale Bio Grischun



La riforma delle strutture è andata in porto

Un anno dopo l'approvazione della prima parte della riforma delle strutture, i delegati della Bio Suisse in occasione dell'assemblea dei delegati (AD) del 16 novembre hanno approvato senza voti contrari anche la seconda parte – la riforma della conduzione dell'associazione. La proposta di riesame dell'acquisto di foraggio convenzionale è stata ritirata dai proponenti.

La direzione generale della Bio Suisse è ora di competenza del consiglio direttivo. Esso congiunge gli organi e dirige il segretariato centrale. A prima vista ciò non appare strano. Dal punto di vista storico tuttavia il consiglio direttivo finora ha avuto un ruolo nettamente meno centrale nell'associazione. Bio Suisse infatti è stata fondata all'inizio degli anni ottanta per elaborare direttive comuni per la produzione valide per le aziende biologiche dal lago Lemano fino al lago di Costanza e per introdurre un marchio di qualità comune. Allora l'associazione mantello eseguiva in proprio la certificazione Gemma. Si sono quindi resi necessari organi che potessero agire indipendentemente dal consiglio direttivo responsabile della politica dell'associazione. Dalla fondazione dell'ente di certificazione bio.inspecta nel 1997, le commissioni del marchio della Bio Suisse hanno mantenuto le responsabilità per le direttive indipendentemente dal consiglio direttivo. Ora il consiglio direttivo, quale organo direttivo centrale, è responsabile dell'orientamento generale dell'associazione e delle prescrizioni per i membri.

Con questa riforma i delegati hanno espresso al consiglio direttivo la fiducia per l'ulteriore sviluppo dell'associazione. In avvenire il consiglio direttivo, dopo aver pubblicato i posti vacanti nell'organo dell'associazione, eleggerà i membri delle commissioni del marchio. Il consiglio direttivo dovrà sottoporre la nomina all'AD per la conferma.

Le commissioni del marchio sono come finora responsabili dell'interpretazione delle direttive e del riconoscimento delle aziende Gemma nonché del rilascio del marchio. Anche in avvenire emaneranno direttive. Una proposta di Schwyzer Biobauern, di emanare le norme in genere all'AD è stata respinta a grande maggioranza. Le associazioni di base inoltre veglieranno anche in futuro sulle direttive. Tre organizzazioni associate possono indire un referendum contro la messa in vigore di norme nuove o mo-



Atmosfera rilassata dopo la pausa pranzo durante l'AD nel teatro cittadino di Olten.

dificate. Manuela Ganz, presidente della VZSB, aggiunge in modo autocritico all'AD: «In futuro dobbiamo assumere più seriamente questo compito».

La direttiva sul foraggio rimane tale e quale

In occasione dell'AD Bio Grischun ha ritirato la proposta di ripetere la votazione sulla riduzione di foraggi convenzionali. Infatti anche il Consiglio federale inserirà nell'Ordinanza Bio l'inasprimento deciso all'AD primaverile. Bio Grischun tuttavia ha ammonito gli organi Bio Suisse e i delegati da nuovi inasprimenti delle direttive: «Nel Canton Grigioni rischiamo una scissione del movimento bio». Il delegato altovallesano André Imfeld è andato oltre e ha minacciato di abbandonare la Gemma in caso di ulteriori inasprimenti. Bio Suisse non dovrebbe svantaggiare ulteriormente le regioni di montagna.

Budget come valvola

L'approvazione del budget 2006 ha dato

luogo a discussioni di principio sulle prestazioni di Bio Suisse. Dal plenum sono state avanzate non meno di tre domande di cancellazione. Sarebbero stati colpiti il coordinamento bestiame da macello Bio Pool SA, la commissione di esperti in materia di latte nonché un posto all'80 per cento appena creato presso il segretariato centrale. Le istanze, intese in prima linea come protesta rivolta al consiglio direttivo e al segretariato centrale, sono state respinte con chiara maggioranza. Solo la soppressione del contributo associativo alla Bio Pool SA, respinta con 48 voti contro 16 e 32 astensioni, potrebbe essere considerata uno schiaffo.

La deliberazione sul budget quale valvola per il malumore generale fra i delegati: ci si può chiedere seriamente se il budget sia il parafulmine giusto nell'associazione. Dimostra però anche la cultura democratica di base che regna nella Bio Suisse.

Christian Voegeli/als

Campagna Bio Suisse sulle cucurbitacee

In alcuni suoli sono presenti residui di pesticidi organoclorati. Decenni or sono questi pesticidi venivano impiegati nell'agricoltura convenzionale. Dato che praticamente non si decompongono, possono rappresentare un problema ancora oggi, soprattutto per quanto riguarda le cucurbitacee che possono assorbirli facilmente. L'anno prossimo Bio Suisse lancerà una campagna per trovare questi residui di pesticidi nei suoli.

Fino a circa 30 anni fa in agricoltura convenzionale venivano impiegati pesticidi organoclorati, in parte su ampie superfici, contro insetti e micosi, soprattutto in campicoltura, in orticoltura nonché in frutticoltura e in viticoltura. Pur non essendo più ammesso da tempo l'impiego di queste sostanze, in alcuni suoli vi è ancora presenza di residui. Infatti nel suolo hanno un comportamento molto persistente, vale a dire che praticamente non si decompongono.

Cucurbitacee a rischio

L'assorbimento di pesticidi organoclorati da parte di piante coltivate dipende dalle caratteristiche del suolo, dalle specie e dalle caratteristiche chimico-fisiche dei diversi pesticidi organoclorati. Non tutte le specie vegetali assorbono in ugual misura i pesticidi organoclorati presenti nei suoli contaminati. Le piante più a rischio sono le verdure della famiglia delle cucurbitacee come le zucche, le zucchine o i cetrioli che possono assorbire con facilità i pesticidi organoclorati dal suolo e depositarli nei frutti. Se i suoli sono contaminati, il rischio che i frutti presentino residui è molto alto. Le quantità di residui possono essere considerevoli, possono raggiungere o addirittura superare i valori di tolleranza stabiliti dall'Ordinanza sulle

sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti. Diverse contestazioni per prodotti biologici contaminati con pesticidi organoclorati da parte dei laboratori cantonali e degli acquirenti hanno mostrato negli ultimi anni che queste contaminazioni in linea di massima sono possibili in tutti i suoli sfruttati a scopo agricolo.

Neppure per i prodotti bio può essere garantita l'assenza di residui. L'obiettivo dell'agricoltura biologica tuttavia è che non giungano nell'ambiente ulteriori sostanze problematiche e che nei prodotti si trovino al massimo quantità minime di residui provenienti da suoli contaminati. Se Bio Suisse viene a conoscenza di problemi dovuti a suoli contaminati, essa, in caso di coltivazione di colture a rischio, nell'interesse di un marchio credibile è tenuta a adottare misure per diminuire questo tipo di residui nei prodotti. Assieme al dipartimento assicurazione qualità, la commissione del marchio produzione (CMP) della Bio Suisse ha deciso di affrontare questo problema nel corso dell'anno prossimo.

Nell'ambito di una campagna, i produttori potranno far analizzare i propri suoli a costi agevolati da Bio Suisse. Non è da escludere che queste analisi del suolo diventino obbligatorie per la coltivazione di cucurbitacee.

Ecco come funziona la campagna

La campagna è rivolta ai produttori di ortaggi del gruppo a rischio delle cucurbitacee, vale a dire cetrioli, zucchine, zucche da olio (semi), meloni, rondini e patisson. Le piccole e grandi aziende sono invitate a partecipare alla campagna e a approfittare delle agevolazioni previste da

Bio Suisse di 100.– franchi per analisi per una o due analisi del suolo (a seconda del numero di annunci).

I partecipanti saranno informati per iscritto in merito al modo di procedere. Tra febbraio e aprile i produttori invieranno i campioni di terreno direttamente al laboratorio. Entro due settimane circa riceveranno i risultati. Se il suolo contiene residui di pesticidi organoclorati, il FiBL, sulla scorta della documentazione, valuterà quanto è alto il rischio che queste sostanze possano essere riscontrate nei prodotti finali.

Nella valutazione sono considerati i risultati delle analisi e le caratteristiche del suolo. Dalla raccomandazione del FiBL risulta se le colture a rischio possono essere coltivate sulla particella e quali ulteriori misure sono eventualmente necessarie (per esempio una piccola prova di coltivazione o l'analisi dei frutti). Bio Suisse assume i costi di questa valutazione.

Melanie Thönen, responsabile assicurazione qualità/residui presso Bio Suisse

Annuncio per la campagna e ulteriori informazioni: Elisabeth Weber, Bio Suisse, tel. 061 385 96 35, e-mail elisabeth.weber@bio-suisse.ch
Per relazioni in occasione di riunioni è a disposizione: Pascale Cornuz, commissione del marchio produzione della Bio Suisse, Le Chat Noir, 1787 Mur, tel. 026 637 23 65 o 079 721 69 66, e-mail chatnoir2@bluewin.ch

Fotos: Thomas Afföldi



La miglior varietà è una buona combinazione

I pomodori sono il biglietto da visita degli orticoltori. Nessun altro ortaggio presenta una tale diversità di varietà e di tipi. L'anno scorso il FiBL ha sperimentato varietà che potrebbero entrare in considerazione per la vendita diretta.

I pomodori innanzitutto devono avere un buon sapore. La coltivazione di varietà precoci, resistenti e tolleranti a tutte le malattie e a tutti i parassiti possibili e immaginabili e che inoltre presentano pochi problemi fisiologici come marciume apicale e macchie immature è interessante. Fin qui la maggior parte degli orticoltori concorda. La questione diventa più complessa quando si parla delle caratteristiche del frutto. Una lunga conservabilità è auspicata, ma comporta una buccia dura, per non parlare poi delle possibili grandezze del frutto. È possibile adempiere a tutti questi requisiti unicamente con un assortimento vasto, ciò che però è oneroso.

Predisposizione alle malattie

La maggior parte dei pomodori oggi è munita di un'immensa quantità di resistenze espresse in lettere e cifre (TmVaVdCf501Fo12 ForMaMiMjWi). In caso di danni alle radici e di nematodi, il problema spesso può essere risolto con un innesto senza che la scelta delle varietà risulti limitata. Per quanto riguarda le

Resistente alla peronospora, ma poco saporito

Da poco in Germania si trovano sul mercato le prime varietà di pomodori tolleranti alla peronospora («Phantasia», «Philovita»). Sono state sperimentate in campo aperto presso l'azienda sperimentale biologica della Bayerische Landesanstalt a Bamberg. In effetti queste varietà hanno sviluppato solo piccole macchie sulle foglie che hanno influito solo in scarsa misura sulla crescita delle piante, mentre la varietà comparativa è risultata completamente deperita già in agosto. Oltre alla tolleranza alle malattie è stata valutata anche la qualità dei frutti. Ecco il parere della responsabile dell'esperimento: «Dalle degustazioni è risultato che le varietà resistenti presentano una polpa estremamente soda e un sapore inferiore alla media».

mk

malattie delle foglie, il criterio decisivo è la resistenza alle cladosporiosi (Cf5 o Ff5, di nuovo attuale nel 2005) e all'oidio (Ol o On, soprattutto in serre o tunnel riscaldati). Entrano in considerazione anche le varietà resistenti alla peronospora (cfr. riquadro).

Sapore e popolarità

Come nel pugilato, occorre distinguere tra le diverse categorie di peso. Contrariamente allo sport però vale: i piccoli in genere sono i migliori.

Per quanto riguarda il «calibro normale» (peso del frutto attorno ai 120 grammi), per la coltivazione in tunnel è adatta la varietà «Cristal F1» per la resa precoce e il buon sapore. Nelle degustazioni di pomodori provenienti dai nostri esperimenti, le varietà preferite sono risultate soprattutto quelle piccole. La nuova varietà «Globo F1» (Enza) con un peso di 80 – 90 grammi è risultata migliore dei «calibri pesanti». Anche i cosiddetti pomodori cocktail (50 – 60 grammi) sono stati graditi. La migliore della classe è risultata la varietà «Campari F1», tuttavia le fa difetto la resistenza alla cladosporiosi. Quale alternativa più sana troviamo la varietà «Temptation F1». Le persone anziane in genere preferiscono le varietà di pomodoro con la buccia meno dura. A questo tipo corrisponde la varietà sperimentata «Paola F1». Anche le varietà più vecchie come «Rosa di Berna» o «Cuore di bue» hanno una buccia tenera ma la loro coltivazione è più impegnativa (scropolature, marciume apicale, colletto giallo).

La scelta migliore è una combinazione

La semente della maggior parte delle varietà sperimentate è ottenibile in qualità biologica, tuttavia non tutte le ditte fornisc

scono semente bio in Svizzera a causa dell'eccessivo onere amministrativo. I grandi selezionatori di semente bio offrono una grande scelta di forme speciali.

Quali varietà piantare? È la molteplicità che conta! Oltre ai pomodori ciliegia dovrebbe completare l'assortimento almeno una varietà piccola, una grande e una tenera.

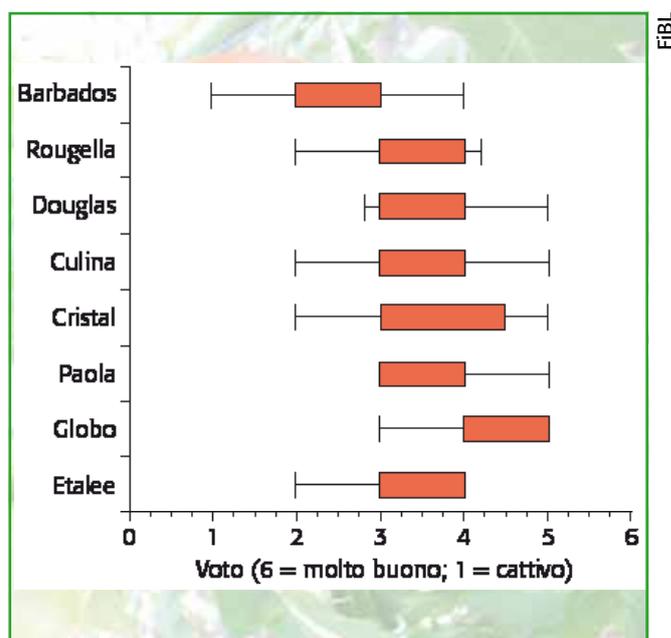


Martin Koller, specialista in orticoltura presso il FiBL

Ulteriori informazioni:

sul sito www.biosaatgut.fibl.org si possono trovare le attuali raccomandazioni delle varietà e le classificazioni, gli indirizzi dei fornitori di semente bio e di piantine bio nonché informazioni su esperimenti varietali.

Ringraziamo il team di Birsmatterhof a Therwil BL per la buona collaborazione nell'esecuzione dell'esperimento, al fondo Coop Naturaplan per il sostegno finanziario per gli esperimenti varietali.



Valutazione del sapore di pomodori di oltre 80 grammi da parte di 45 orticoltori. Il riquadro rispecchia il 50 per cento delle valutazioni, la linea comprende il 90 %.

Vignette per bestiame da macello Gemma per il 2006

Coloro che vendono bestiame da macello con il marchio Gemma necessitano di una vignetta Gemma da applicare sul documento di accompagnamento ufficiale. Nei prossimi giorni Bio Suisse invierà queste vignette.

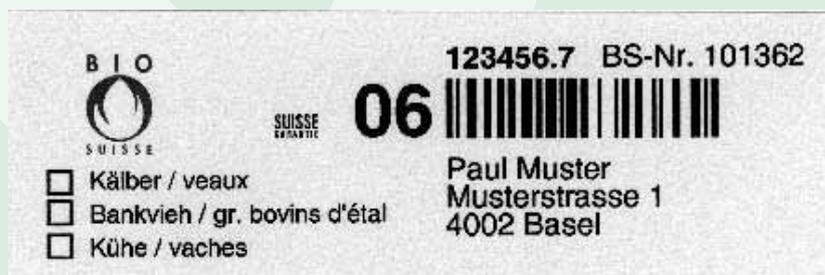
Nei prossimi giorni tutti i produttori di bestiame da macello Gemma riceveranno tre fogli di vignette Gemma per l'anno 2006. Le vignette sono necessarie quando animali bio sono macellati e commercializzati come animali Gemma. La vignetta per produttori Gemma va incollata nel campo riservato all'indirizzo del documento di accompagnamento uf-

ficiale per ungulati. È importante che almeno una copia del certificato di accompagnamento sia provvista della vignetta e che accompagni il trasporto. La vignetta contiene tutti i dati necessari inerenti all'azienda (indirizzo, numero Bio Suisse, numero BDTA, stato di riconoscimento Gemma integrale nel 2006). La vignetta Gemma sta a confermare che gli animali

provengono dalla propria azienda e che si tratta di animali Gemma integrale. La vignetta per produttori Gemma 2006 vale da subito fino alla fine del 2006. Possono essere commercializzati con la vignetta Gemma tutti gli animali da macello, quindi anche maiali, agnelli e capre anche se queste specie animali non sono esplicitamente menzionate sulla vignetta. Sulla vignetta occorre unicamente specificare se per quanto riguarda i bovini si tratta di vitelli, bovini da ingrasso o di vacche.

Per le aziende che vendono spesso animali da macello, i tre fogli di vignette potrebbero eventualmente non bastare. Le vignette Gemma possono essere riorordinate gratuitamente in ogni momento presso Bio Pool SA, tel. 061 387 96 90.

Cyril Nietlisbach, direttore Bio Pool SA



Bio Suisse



Nürnberg, Germania
16 – 19.2.2006

BioFach 2006

Qui s'incontra il mondo
del biologico

Salute Mondiale per
Prodotti Biologici

**Chi coltiva bio raccoglie abbondanza.
Suggerimenti, trend e fatti li trovate al BioFach!**

La voglia di bio continua a crescere. Come sarà il futuro dell'agricoltura biologica? Il BioFach vi informa su trend internazionali, esperienze e realtà. Qui si incontra il mondo del biologico. Oltre 2.000 espositori presentano sotto il patrocinio dell'IFOAM una gamma mondiale di prodotti biologici, articoli per aziende agricole e per la commercializzazione.

Info su Salute e ambiente Congressi: www.biofach.com

Organizzatore
Nürnberg Mess
www.biofach.com
nurnberg@biofach.com

Informazioni
Hans-Joachim Bertschinger-Schmidt
Tel. +49 (0)911 83 61 75
Fax +49 (0)911 83 61 88
biofach@hansjoachim-bertschinger.de

Voll of lives network
Zürigo – Nottalbergo

Il BioFach è patrocinato da
IFOAM
International Federation of
Organic Agriculture Movements



Trasformazione per conto terzi: che cosa vale nel 2006

Nel 2006 la trasformazione su incarico di aziende agricole in linea di massima sarà gestita come nel 2005. Per l'agricoltore la via più semplice è la collaborazione con un trasformatore certificato. Tuttavia è possibile anche in futuro stipulare un contratto di trasformazione per conto terzi con un trasformatore non certificato. Un permesso speciale non è necessario. Il controllo dei documenti avviene nell'azienda dell'agricoltore. Nel 2006 la limitazione a cinque produttori per ogni trasformatore per conto terzi non sarà sanzionata. A partire da cinque contratti di trasformazione per conto terzi il controllo diretto dell'azienda di trasformazione diventa in ogni caso più conveniente e più efficiente.

Tutti gli ingredienti necessari per i prodotti trasformati da terzi devono in ogni momento essere di proprietà dell'agricoltore. La norma recita: «Il trasformatore per conto terzi è un mandatario del produttore: la responsabilità del rispetto delle direttive e delle norme incombe pertanto esclusivamente al produttore ordinante. Nel proprio interesse il produttore deve provvedere affinché il trasformatore per conto terzi rispetti le direttive per la trasformazione e soprattutto le prescrizioni per quanto riguarda la ricetta. Dal punto di vista tecnico del controllo, la trasformazione per conto terzi è pertanto sempre una parte integrante del controllo del produttore. Gli enti di controllo eseguono controlli casuali presso le aziende di trasformazione che eseguono lavori per aziende biologiche. Per i loro errori tuttavia rispondono le aziende Gemma committenti! Eventuali sanzioni sono formulate nei confronti del produttore». Gli enti di controllo informeranno i produttori al più presto in merito ai documenti che devono presentare in occasione del controllo bio.

Soluzioni per l'applicazione pratica

A metà 2004 la METAS (ufficio federale di metrologia e accreditamento) ha imposto a bio.inspecta la condizione di ridisciplinare la trasformazione per conto terzi. METAS è l'ufficio federale che decide quali ditte di controllo sono ammesse per

il controllo e la certificazione di aziende biologiche. Secondo METAS la trasformazione per conto terzi nel caso di trasformatori non certificati disciplinato nel contratto per la trasformazione per conto terzi non sarebbe conforme all'Ordinanza Bio. Da allora Bio Suisse, Demeter, gli enti di controllo, l'UFAG e METAS stanno cercando di elaborare una soluzione conforme alle leggi e praticabile. Il che, a causa delle opinioni divergenti, si rivela oltremodo difficile e fino ad oggi manca una soluzione definitiva.

Nel corso delle ultime trattative con l'UFAG alla fine di ottobre 2005 Bio Suisse ha ottenuto che fino alla fine del 2006 la trasformazione per conto terzi sia possibile anche per trasformatori non certificati. Secondo Bio Suisse l'attuale soluzione sarebbe senz'altro conforme alle leggi. Questo punto dell'Ordinanza Bio può essere interpretato in diversi modi. L'obiettivo della Bio Suisse è di adottare per l'inizio del 2007 una legge idonea all'impiego pratico e basata su un ampio coinvolgimento.

La trasformazione ha tradizione

La trasformazione per conto terzi è un settore sensibile. L'autonomia e la libertà imprenditoriale nella produzione dei prodotti dell'azienda per molti agricoltori è un fattore importante. Il potenziale di innovazione in questo settore non dovrebbe essere soffocato da disposizioni eccessivamente burocratiche. Una mol-

i

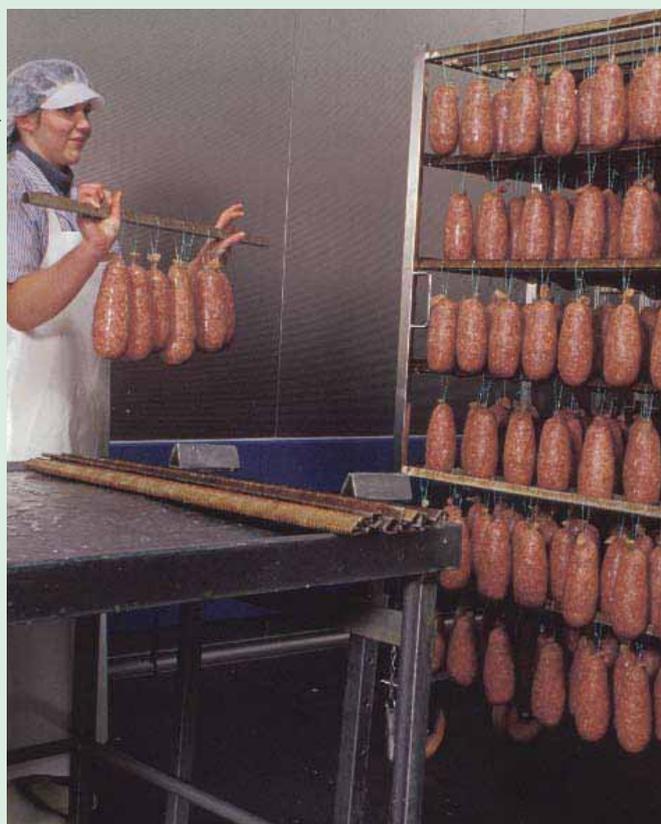
Personale responsabili della trasformazione in azienda e per conto terzi presso i concedenti il marchio e gli enti di controllo:

Bio Suisse
Christoph Fankhauser
christoph.fankhauser@bio-suisse.ch
tel. 061 385 96 55

bio.inspecta
Helen Dubach
helen.dubach@bio-inspecta.ch
tel. 062 865 63 25

Bio Test Agro
Hans-Ulrich Held
info@bio-test-agro.ch
tel. 062 968 19 77

Foto: Dominic Menzler, oekolandbau.de



Nella trasformazione per conto terzi da parte di aziende senza licenza, tutti gli ingredienti restano in ogni momento di proprietà dell'agricoltore al quale incombe anche la responsabilità.

teplicità di prodotti Gemma, rapporti affermati con trasformatori e brevi tragitti per il trasporto sono elementi importanti dell'agricoltura biologica.

Per garantire la credibilità e l'accoglienza da parte dei consumatori e della Confederazione per quanto riguarda la trasformazione per conto terzi, le regole esistenti vanno attuate con coerenza e eventuali inadempienze vanno duramente sanzionate. In fin dei conti la responsabilità della produzione conforme ai requisiti Gemma e della trasformazione dei prodotti incombe al singolo produttore. Anche nel 2006 Bio Suisse intende offrire incontri informativi sulla trasformazione in azienda e per conto terzi. Le organizzazioni interessate possono annunciarsi presso Bio Suisse.

Christoph Fankhauser è responsabile presso Bio Suisse della trasformazione in azienda e per conto terzi nonché della vendita diretta.



Sono possibili le comunità con aziende PER per la compensazione ecologica?

Le aziende Gemma possono cedere superfici ecologiche a vicini PER, viceversa tuttavia non è più possibile dato che ogni azienda Gemma deve disporre del 7% di superficie di compensazione propria. Nel settore animale le prescrizioni contenute nell'Ordinanza Bio per quanto riguarda l'acquisto di foraggio e di animali sono severe quanto quelle delle direttive.

Domanda: Nella mia azienda ca. il 20 per cento della superficie agricola utile è costituita da superficie di compensazione ecologica, la maggior parte della quale sono prati estensivi. Il fieno ecologico lo posso impiegare benissimo per i miei cavalli. Il mio vicino PER mi ha chiesto se potrei dichiarare superfici di compensazione ecologica per lui. Ho appreso che per le comunità vi è stata una modifica per quanto riguarda le superfici di compensazione ecologica. Posso cedere superfici di compensazione ecologica per il mio vicino PER?

» Risposta: Sì, è possibile. Le comunità PER nelle quali l'azienda Gemma oltre alla propria superficie di compensazione necessaria dichiara superfici ecologiche

per un'azienda PER sono possibili. Le comunità di superfici di compensazione ecologica (per adempiere i requisiti PER) tra più aziende Gemma tuttavia non sono più possibili. Ogni azienda Gemma deve poter dichiarare almeno il 7 per cento di superfici di compensazione ecologica. La quota di prati sfruttati in modo poco intensivo, prati sfruttati in modo estensivo, pascoli sfruttati in modo estensivo, pascoli boschivi o superfici da strame deve tuttavia ammontare ad almeno il 5 per cento della superficie permanentemente inerbita, dei prati artificiali (inclusi i prati sfruttati in modo estensivo su superfici coltivate di cui è cessata la gestione) e della superficie da strame. Le comunità esistenti prima del 1° gennaio 2005 devono essere sciolte entro il 31 dicembre 2006 (decisione dell'AD Bio Suisse del 15 aprile 2004).

È più permissiva l'Ordinanza Bio?

Domanda: Non commercializzo prodotti con la Gemma. Dato che non trovo un acquirente che mi ritiri il latte, lo stesso finisce nel canale convenzionale. Ora sto ponderando se abbandonare la Gemma e continuare la gestione con Bio federale. L'Ordinanza Bio ammette una percentuale più alta di foraggio convenzionale nella razione di foraggio? Le normative sull'acquisto di animali sono meno severe nell'Ordinanza Bio?

» Risposta: La parte convenzionale ammessa nella razione di foraggio non è più alta nell'Ordinanza bio. Anche giusta l'Ordinanza Bio della Confederazione, a partire dall'anno prossimo per i ruminanti la razione di foraggio può contenere al massimo il 5% (risp. 10% per non ruminanti) di foraggio convenzionale (lo stesso vale per le direttive Bio Suisse).

Anche per quanto riguarda l'acquisto di animali, l'Ordinanza Bio prevede le stesse regole come la Bio Suisse. I vitelli per l'ingrasso per esempio possono essere acquistati unicamente di qualità bio. Le vacche convenzionali non possono essere acquistate senza un permesso speciale. Fino alla fine del 2005 possono essere acquistate galline ovaiole convenzionali fino all'età di 18 settimane e pulcini convenzionali per l'ingrasso se sono stati stabulati al più tardi nel terzo giorno di vita. A partire dal 1° gennaio 2006 non possono più essere acquistati pulcini di galline ovaiole e pulcini destinati all'ingrasso convenzionali. Altre specie di volatili convenzionali possono essere acquistate unicamente se sono stabulate entro il terzo giorno di vita.

Beatrice Moser, BIO SUISSE



Foto: Martin Lichtenhahn

Le aziende Gemma possono coltivare superfici ecologiche per aziende PER.



Stephan Kuster, assistente di ricerca in politologia, 1700 Friburgo

Stephan Kuster è assistente di ricerca presso il Dipartimento scienze sociali all'università di Friburgo, settore politologia. Oggetto di ricerca della sua dissertazione sono le riforme politiche in America latina. Stephan Kuster ha 30 anni, è scapolo e abita nel centro storico di Friburgo. Il suo piatto preferito sono i maccheroni San Gottardo (sformato con tanto formaggio, patate, pancetta e carne di vitello), soprattutto se li prepara sua mamma. Va matto per la coca cola ghiacciata. Il suo hobby è la fotografia analogica.

1. Perché acquisti prodotti bio?

Non ho una strategia fissa per quanto riguarda gli acquisti. Le mie voglie del giorno determinano quello che alla fine finisce nel carrello.

2. Quali prodotti acquisti sempre di qualità bio, quali mai?

In fatto di «bio» non esiste né un «mai» né un «sempre». Se un prodotto bio riesce a risvegliare il mio appetito, finisce senz'altro nel mio frigorifero. Anche allora però non mi accorgo se si tratta di un prodotto bio o meno poiché non mi attengo a nessuna norma né per quanto riguarda l'acquisto né per quanto riguarda il consumo. La mia coscienza biologica è poco sviluppata. Sarà forse perché sono cresciuto in Colombia, dove l'agricoltura non è ancora così industrializzata, non si fa distinzione tra bio e non bio.

3. A quanto valuta la percentuale di prodotti biologici nella sua economia domestica?

Se lo yogurt nel mio frigo è bio, la percentuale di prodotti bio nella mia economia domestica è del 100%, se non è bio la percentuale è 0.

4. Dove acquisti solitamente i generi alimentari?

Alla Coop, alla Migros e alla Manor. La scelta è piuttosto casuale.

5. Secondo lei i prodotti bio sono troppo cari?

Credo che la gente dica che bio è troppo caro. Io personalmente non

ho nessuna idea di quanto costino le derivate alimentari. So solo che la cifra sulla banconota che si porge alla cassiera deve essere superiore all'importo sulla ricevuta, vero?

6. Che ne pensa delle linee di prodotti a basso prezzo dei grandi distributori?

Le salsicette non sono buone, credo. Per quanto riguarda la pasta, non ha nessuna importanza. In linea di massima mi sembra triste che esistano queste linee. Con la scusa di abbassare i costi della vita la società viene suddivisa in due classi.

7. Presta attenzione alla provenienza dei prodotti?

Sì, presto attenzione. Per puro interesse. La provenienza però non influisce sui miei acquisti. Decido in modo emozionale e non razionale. Penso che il mangiare sia di per sé un fatto emozionale e che lo debba rimanere.

8. Quale importanza hanno per lei i marchi bio, per esempio la Gemma?

Conosco la Gemma dalla pubblicità e quando la vedo mi sembra un'ottima cosa ma me ne dimentico quando faccio gli acquisti. È così per tutte le cose buone degne di essere sostenute. Anche Greenpeace mi sembra un'organizzazione favolosa e importante. Quando però per strada mi chiedono un'offerta rispondo semplicemente che sono già membro.

9. Ricorda un evento determinante che ha fatto di lei una consumatrice di prodotti biologici?

No. Ma forse questa intervista potrebbe diventare un evento determinante! Le mie decisioni sono decisamente viscerali. Se qualcuno mi invitasse a cena e dopo cinque portate squisitissime mi dicesse che tutto è stato bio, beh, allora ...

10. Che cosa pensa dei bioagricoltori? Quali caratteristiche li contraddistinguono?

Molto probabilmente sono persone buone, coerenti che non percorrono la via più semplice. Hanno però anche la fortuna di vivere in un paese in cui si può scegliere questo o quel modo di produzione. È un bel lusso.

Intervista: Sarah Pietrasanta



Foto: Hannes Stark

Stephan Kuster mentre fa la spesa alla Denner, Boulevard de Pétrilles a Friburgo.

Corsi di castrazione e di decornazione

A partire dal 1° gennaio 2006 i detentori di animali che intendono effettuare un'anestesia locale e castrare personalmente i loro agnelli, capretti e vitelli e decornare i loro vitelli e capretti dovranno aver seguito un corso. Lo prescrive l'articolo 8 dell'Ordinanza sui medicinali per uso veterinario (OMVet). Gli uffici federali di veterinaria e dell'agricoltura si sono accordati con le associazioni mantello e con i veterinari per svolgere una procedura in tre fasi: corso teorico – parte pratica nella propria azienda – verifica delle competenze da parte del veterinario ufficiale in occasione di controlli. I detentori di animali che intendono somministrare in proprio medicinali veterinari utilizzati a scopo anestetico sono tenuti a frequentare un corso teorico che comprenda le conoscenze basilari dell'origine del dolore, dell'anestesia e dell'anatomia, i metodi più delicati di castrazione e decornazione nonché conoscenze delle prescrizioni di legge per quanto riguarda l'uso corretto di medicinali per uso veterinario. Questi corsi sono offerti da veterinari e scuole agricole e durano circa mezza giornata. bvet

Un elenco sempre aggiornato dei corsi offerti è consultabile all'indirizzo www.bvet.admin.ch >Protezione degli animali>Formazione e perfezionamento>interventi dolorosi.

I piselli geneticamente modificati fanno strage di topi

Alcuni ricercatori australiani hanno interrotto un esperimento durato dieci anni con piselli modificati geneticamente. I topi che si sono nutriti di questi legumi hanno infatti contratto una malattia ai polmoni. Secondo quanto ha dichiarato Thomas Higgins, vicedirettore dell'istituto di ricerca statale CSIRO alla Radio ABC australiana, le piante di piselli geneticamente modificate sarebbero resistenti praticamente al cento per cento alle infestazioni da parte degli insetti. I roditori avrebbero però reagito violentemente al nuovo alimento. Secondo i risultati della ricerca, l'infiammazione ai polmoni sarebbe stata probabilmente provocata dalla mutazione di una proteina nei piselli geneticamente modificati. Secondo Higgins «la reazione dei topi alla proteina potrebbe respicchiare quanto potrebbe avvenire nel corpo degli esseri umani».

lid

Adeer fa piazza pulita

Il 24 novembre scorso presso il Kursaal di Berna la cooperativa del latte e il caseificio di Adeer GR hanno ritirato addirittura due premi. Hanno vinto sia il premio attribuito dai circa 900 presenti nella sala che il premio della giuria del concorso per l'innovazione in agricoltura che con 20'000 franchi è il più dotato. «Mantenere invece di crescere!»: all'insegna di questa massima i produttori di latte assieme al caseificio di paese all'interno dell'intera catena di creazione di valore aggiunto hanno puntato sul mantenimento di strutture regionali. Il concetto di qualità determina la produzione, la trasformazione e la commercializzazione del latte bio e delle specialità regionali a base di latte. Il vantaggio economico per la regione e la salvaguardia dell'alpicoltura in valle ne risulta direttamente. mgt

Nuovo elenco delle varietà per colture campicole e foraggicoltura

Gli elenchi delle varietà «Patate» e «Foraggicoltura e altre colture campicole» vincolanti per i produttori Bio Suisse sono ora disponibili. Come finora, per le patate precoci e per le patate da conservare in generale occorre impiegare tuberi-seme moltiplicati in regime biologico, per le patate industriali i tuberi-seme bio sono auspicati. È ora disponibile la varietà precoce «Lady Felicia» da moltiplicazione bio svizzera. Per quanto riguarda la coltivazione di mais, la commissione di esperti della Bio Suisse ha deciso di esigere l'impiego di semente moltiplicata in regime biologico per tutti i gruppi di varietà. L'impiego di semente non biologica è possibile unicamente con un permesso speciale per esperimenti varietali, vecchie varietà o per la produzione di semente di base. Come già preannunciato su bioattualità, questa regola vale ora anche per la colza per la quale con le varietà Remy e Oase sono disponibili due eccezionali varietà tradizionali di qualità bio. Nel 2006 le miscele di foraggio devono essere costituite da una parte bio del 40% almeno invece del 30% come finora. Le vecchie miscele con una parte bio del 30% possono essere consumate ma la loro fornitura in azienda deve aver luogo entro la fine di maggio 2006. at

Gli elenchi delle varietà raccomandate o vincolanti possono essere scaricate gratuitamente da www.fibl.org. Per informazioni in merito alla semente e alle piantine bio nonché agli elenchi di varietà in versione cartacea potete rivolgervi a Andreas Thommen dell'ufficio semente bio FiBL: tel. 062 865 72 08, e-mail andreas-thommen@fibl.org.

AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Si prega di notificare ogni cambiamento d'indirizzo

IMPRESSUM

bioattualità

FiBL

BIO
SUISSE

anno 14

Pubblicazione 10 volte all'anno (all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio)
durata dell'abbonamento un anno civile, disdetta per la fine di dicembre.

Destinatari aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse.

Editore FiBL, Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick, telefono +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org.

BIO SUISSE (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, telefono +41 (0)61 385 96 10, fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

Redazione Alfred Schädeli, Thomas Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); bioaktuell@fibl.org.

Traduzione Regula van den Berge, 6648 Minusio.

Layout Daniel Gorba

Stampa Brogle Druck SA, casella postale, 5073 Gipf-Oberfrick, telefono +41 (0) 62 865 10 30.

Inserzione Nicole Rölli, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 704, fax 062 865 72 73, e-mail nicole.roelli@fibl.org