

bioattualità

3/06

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

APRILE

Che cosa festeggia Bio Suisse dopo 25 anni **pagina 4**

«Biocrati» suscitano l'irritazione dei trasformatori **pagina 6**

Nuovi contratti per aziende Gemma **pagina 10**



bioattualità

25 ANNI BIO SUISSE

4 «Giubileo è retrospettiva e prospettiva»

Quest'anno Bio Suisse compie 25 anni. Bioattualità si è intrattenuta con la presidente Regina Fuhrer sull'anno del giubileo.

QUI E ORA

6 I «burocrati» basilesi suscitano l'irritazione dei trasformatori

I controlli vanno bene ma troppi strapazzano la pazienza degli interessati nella trasformazione e nella gastronomia.

PRODUZIONE

8 Influenza aviaria: proteggere il pollame!

Nadja Brodmann della commissione di esperti in materia di pollame riassume le misure da adottare.

MERCATO

9 I migliori prodotti Gemma saranno premiati

I prodotti Gemma devono essere prodotti premium anche per quanto riguarda la qualità organolettica. Bio Suisse quest'anno avvia un progetto per sensibilizzare i produttori su questo tema.

BIO SUISSE

10 Nuovi contratti per aziende Gemma

In maggio tutte le aziende Bio Suisse riceveranno nuovi contratti di produttore. Il contratto disciplina la collaborazione tra Bio Suisse e l'azienda agricola.

RUBRICHE

3 Consumo

12 Certificazione

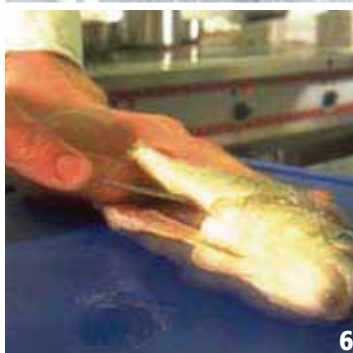
13 Notizie

14 Consigli

15 La parola ai lettori



4



6



8

Quanto è complicata la vita!

«Giungla di direttive», «valanga di formulari», «controllate» ... cresce il disagio fra gli agricoltori e i trasformatori, lo conferma anche il contributo a pagina 6.

Certo è, che negli ultimi anni la densità normativa l'onere amministrativo sono aumentati. Si fanno sempre più numerose le voci che chiedono un'azione di sfoltimento.

Dall'altro lato sta arrivando un intero capitolo di nuove direttive: il capitolo relativo ai requisiti sociali e al commercio equo. – Una contraddizione? Che fare? Forse dobbiamo stabilire con calma alcuni punti fondamentali.



- A lungo andare la Gemma – e quindi Bio Suisse – potrà affermarsi solo se si distingue da bio federale per direttive più severe.

- La fiducia dei consumatori non può essere mantenuta senza controlli seri e coerenti

- Un'associazione mantello che in 36 organizzazioni associate riunisce 6100 aziende di produzione e 750 aziende di trasformazione e commerciali con licenza non può organizzarsi come la bandella locale. Anche quest'ultima non può fare a meno di un certo onere amministrativo e anche lei ogni tanto produce note stonate.

- È logico che la ristrutturazione dell'agricoltura svizzera e le enormi sfide del mercato – il concetto «adeguamento strutturale» intanto va inteso ormai come minimizzazione – suscitino incertezze presso i produttori e quindi anche nelle associazioni.

In questo contesto il 25° giubileo della Bio Suisse arriva a fagiolo: nelle organizzazioni associate vi sono agricoltori che si danno da fare mettendo in piedi una festa in grado di risollevar l'intero movimento, quando tutti vedranno quanto è stato raggiunto, quando tutti sentiranno di essere uniti e intuiranno di quanto il lavoro comune renderà possibile anche in futuro.

Markus Bär

Markus Bär

Ernst Rüegg, lavoratore edile, 3147 Mittelhäusern

Ernst Rüegg lavora nell'edilizia nel ramo delle riattazioni di appartamenti. Nella sua vita privata si interessa di tatuaggi e di culture etniche. Il corpo del quarantasettenne è quasi interamente ricoperto di tatuaggi con motivi di provenienza samoana e maori. La sua intenzione è quella di scuotere la gente e di richiamare l'attenzione sulle popolazioni minacciate. Si definisce «onnivoro» ma preferisce pane ai cereali con formaggio e gli piace il tè alle erbe e lo sciroppo di sambuco.

1. Perché acquisti prodotti bio?

Hanno un sapore migliore e sono più sani. I prodotti bio inquinano meno l'ambiente.

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

Purtroppo è una questione di budget. Se avessi più soldi a disposizione acquisterei solo prodotti biologici. Quando lo stato del conto me lo permette, acquisto soprattutto pane bio e formaggio bio. Mi piace anche il vino biologico.

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

Attualmente è bassa. Circa il dieci per cento.

4. Dove acquisti solitamente i generi alimentari

Presso Coop e Migros, raramente da Denner. Solitamente acquisto le derrate alimentari poco prima della chiusura dei negozi, quando costano la metà.

5. Secondo lei i prodotti bio sono troppo cari?

È relativo. I lavoratori agricoli spesso sono sfruttati dal punto di vista finanziario e sono costretti a lavorare in condizioni catastrofiche affinché i prodotti costino il meno possibile. Per quanto riguarda i prodotti bio invece so che nessuno viene sfruttato. E per questo sono più cari.

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

La qualità degli yogurt M-Budget è piuttosto scadente. Contengono pochissima frutta e tanti coloranti. Gli yogurt Prix-Garantie di Coop invece sono molto simili a quelli «normali». Così come funziona il

mondo oggi sembra che siano necessarie queste linee a basso prezzo. Infatti i ricchi diventano sempre più ricchi e i poveri sempre più poveri. È triste ma è così.

7. Presta attenzione alla provenienza dei prodotti?

Acquisto le azioni a metà prezzo a occhi chiusi. Per il resto faccio attenzione ad acquistare prodotti di stagione. Durante l'inverno non compero certo fragole. Il fatto che in febbraio siano in vendita asparagi provenienti dal Perù rovina la gioia dell'arrivo della primavera! Per me è importante che i prodotti provengano dalla regione. Così si evitano trasporti che consumano molta energia.

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

Per me la Gemma rappresenta un marchio di qualità. Mi piace la rappresentazione grafica. L'estetica della linea bio della Migros mi sembra orribile, il simbolo Naturaplan della Coop è passabile.

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

Da bambino ho vissuto per un periodo a casa del mio maestro. Sua moglie faceva tutti gli acquisti nel negozio di prodotti dietetici. Questo mi ha reso sensibile; ho imparato presto che si può scegliere dove fare gli acquisti. A questo si aggiunge il fatto che per me l'onestà ha un grande valore. Bio è onesto! I bioagricoltori badano a non nuocere all'uomo e alla natura.

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

Sono più umani, gentili e impegnati. Ho grande stima soprattutto degli agricoltori biodinamici. Da loro ho imparato che bisogna osservare la luna. Infatti anche le maree sono determinate dall'attrazione della luna. A me la luna non fa nessun effetto perché ogni sera casco nel letto stanco morto.

Intervista: Sarah Pietrasanta



Foto: Sarah Pietrasanta

Ernst Rüegg davanti al negozio bio «BIOLINO» nella Weissensteinstrasse a 3008 Berna

Giubileo è retrospettiva e prospettiva

Quest'anno Bio Suisse compie 25 anni. Per festeggiare questo evento, il 18 agosto ci sarà una grande festa sulla Piazza federale a Berna. Bioattualità si è intrattenuta con la presidente Regina Fuhrer su Bio Suisse dopo 25 anni e sull'anno del giubileo.

Che cosa può festeggiare Bio Suisse dopo 25 anni?

Possiamo andare fieri dei primi 25 anni di Bio Suisse, fieri della saggia decisione di fondarla e fieri di tutto quanto abbiamo raggiunto in questo quarto di secolo: il movimento bio comune, la popolarità della Gemma presso i consumatori, l'ascolto che viene dato alla Bio Suisse nella discussione sulla politica agricola. Questi sono buoni motivi per festeggiare.

Attualmente però non tutto va per il meglio. Il movimento bio si trova in una situazione di crisi.

Anche le crisi non sono nuove. 25 anni fa le organizzazioni bio che hanno fondato la Bio Suisse, cioè Prokana, Biofarm, Demeter, FiBl e Bioterra si sono unite a prescindere da tutte le differenze conten-

tutistiche per elaborare direttive comuni. Già allora il movimento bio era molto eterogeneo e ha dovuto superare numerosi conflitti, ma è sempre riuscito a ritrovare denominatori comuni. Di questo ho grande rispetto. Le opposizioni alle quali i fondatori

a quei tempi erano esposti sia dal punto di vista politico che da quello sociale erano enormi. Quando 25 anni fa qualcuno diceva di essere bioagricoltore le reazioni erano molto scettiche, non come oggi.

I festeggiamenti dureranno tutto il 2006 e il 18 agosto a Berna ci sarà una grande festa. Qual è il messaggio centrale?

L'agricoltura biologica compie 25 anni e non ha perso nulla del suo slancio giovanile. Con la festa sulla Piazza federale l'agricoltura biologica si mostrerà in tutta la sua molteplicità. Vogliamo organizzare una festa con spirito e umore, fresca, frizzante e divertente.

Come si svolgeranno i festeggiamenti?

Per tutto l'anno attireremo l'attenzione sul giubileo durante le presenze alle fiere. Abbiamo creato appositamente un logo. Nelle informazioni per i media attiriamo l'attenzione sui contenuti e i punti forti dell'agricoltura biologica. Il momento culminante sarà la festa sulla Piazza federale.

Perché la festa avrà luogo in città e non nella natura?

Numerosi consumatori vivono in città. A loro vogliamo far conoscere più da vicino l'agricoltura biologica. Per così dire riconquistiamo terreno. Da sempre l'agricoltura biologica ha fortemente voluto accompagnare i prodotti bio dal campo fino al piatto. Certamente anche una festa nel verde sarebbe stata bella ma allora avremmo festeggiato soprattutto per noi.

Riempirà la piazza questa festa?

Sì, la riempirà, ne sono certa. D'altronde offriremo un ricco programma.

Quale ruolo hanno le organizzazioni associate nella festa del giubileo?

Hanno la parte principale! Sono loro l'anima della festa. Al nostro appello si sono annunciate quasi 20 organizzazioni associate. Mi fa piacere vedere e sentire con quante buone idee e voglia di fare si impegnano per la festa.

La festa sarà concepita come un mercato bio o piuttosto come un'esposizione?

Sarà un misto. La piazza sarà decorata con trattori, rimorchi e balle di paglia. Le organizzazioni associate si presenteranno con diverse attività e offerte. I visitatori apprenderanno per esempio che cosa ci vuole per trasformare i cereali in un buon pane bio. Per i bambini sarà allestito un percorso, i giardinieri creeranno qualche cosa di bello con fiori e erbe. E poi natu-

ralmente ci saranno possibilità di ristorazione. Non sarà comunque una classica manifestazione di vendita. Non sarebbe neppure conciliabile con le condizioni imposte dalla Città di Berna.

Puoi svelarci qualche cosa in merito al programma?

La festa dura dalle nove di mattina alle nove di sera circa. Oltre alle bancarelle e alle attrazioni ci saranno musicanti di strada e musica dagli altoparlanti per rallegrare l'ambiente. Dalle 11 fino a circa le 14 avrà luogo un ricevimento per gli invitati.

Ci sarà un discorso di un Consigliere federale o di un'altra personalità importante?

Abbiamo chiesto ai Consiglieri federali ma non abbiamo ancora avuto risposta. Anche di altre personalità importanti non abbiamo ancora conferme definitive. (ride) Io ci sarò certamente.

Chi si occupa dell'organizzazione?

Un gruppo di lavoro con rappresentanti del consiglio direttivo e del segretariato centrale ha elaborato il concetto assieme all'agenzia solettese ibl e partner. Un gruppo di progetto composto da tre persone si occupa ora dell'attuazione presso il segretariato centrale.

Quanto costa la manifestazione e chi paga?

Bio Suisse dispone di oltre 175 000 franchi di mezzi propri (accantonamenti degli ultimi due anni). Il budget è stato approvato all'assemblea dei delegati autunnale. A questa somma si aggiungono alcuni contributi di sponsor – e molto importanti sono naturalmente anche le prestazioni proprie delle organizzazioni associate che partecipano.

Coop ha deciso di realizzare una campagna

25 ani fa cinque organizzazioni per l'agricoltura biologica si sono unite a prescindere da tutte le differenze contenutistiche, per elaborare direttive comuni e fondare la Bio Suisse. Questa è stata una saggia decisione.

propria come regalo per la Bio Suisse. È in sintonia con il concetto del giubileo?

Questa campagna sarà concordata con noi. Con una quota di mercato bio del 50% Coop partecipa in modo determinante al successo della Gemma. Con questa campagna di partenariato Coop desidera farci gli auguri per il giubileo e sottolineare le prestazioni comuni a favore dell'agricoltura biologica. Coop inoltre, accanto ad altri sponsor, partecipa anche finanziariamente alla festa di giubileo.

Il 18 agosto la Bio Suisse presenterà anche un nuovo segretario centrale?

Presuppongo che entro quella data avremo eletto un nuovo segretario centrale. Ma non è certo che questa persona in agosto avrà già iniziato il lavoro presso Bio Suisse.

Questo giubileo è un compito importante e non è l'unico che devi affrontare attualmente. E poi sei anche bioagricoltrice. Come riesci a conciliare tutto quanto?

Attualmente il carico di lavoro è grande, è vero, e quest'anno non ho aiutato spesso a far legna. In primavera devo e voglio lavorare di più in azienda. Il giubileo è una bella cosa ma ci sono altri temi pesanti non solo dal punto di vista dell'impegno lavorativo ma anche da quello del contenuto. Dopo la rapida ascesa del mercato bio la strada si è fatta più difficile. Ma sono sicura che ce la faremo, perché l'agricoltura biologica è la cosa giusta per l'ambiente e per l'uomo.

Quindi dopo la festa tutto andrà meglio?

Certo, sin dal primo giorno. Parlando seriamente: oggi siamo confrontati con problemi davvero nuovi come per esempio la tendenza dei prodotti a basso prezzo sul mercato e i problemi nel settore della carne e del latte, ma anche con il nuovo sviluppo del crescente numero di aziende bio federale. Oltre a ciò, anche le sfide agropolitiche sono grandi. Possiamo però costruire su un solido fondamento. 20 o 30 anni fa la via dell'agricoltura biologica era già irta di ostacoli, i pionieri ne sanno qualche cosa. Infine hanno anche portato alla fondazione di Bio Suisse.

25 anni fa il mercato bio però era meno complesso.

Quando i fondatori della Bio Suisse si sono uniti non esisteva ancora un mercato bio nel senso attuale. Chi voleva vendere latte bio a un miglior prezzo doveva organizzarsi da solo, sia con la vendita diretta che collaborando con negozi bio. Altrimenti



Foto: Alfred Schädeli

Il 18 agosto la presidente di Bio Suisse Regina Fuhrer vuole riempire la Piazza federale a Berna con una variopinta folla in festa.

anche per il latte bio veniva pagato solo il prezzo convenzionale. A questo proposito abbiamo raggiunto parecchio negli ultimi

25 anni. Questo relativizza un po' i temi attuali.

Intervista: Alfred Schädeli

I «biocrati» basilesi suscitano l'irritazione dei trasformatori

I controlli vanno bene ma troppi strapazzano la pazienza degli interessati e possono addirittura condurre all'abbandono della Gemma. La valanga di formulari ostacola anche la biogastronomia. La commissione del marchio produzione della Bio Suisse passa ora al setaccio la giungla di paragrafi. L'obiettivo del prossimo passo dovrebbe essere la semplificazione delle prescrizioni.

Orlando Schmid non ha ancora deciso definitivamente. «È senz'altro possibile che l'anno prossimo rinvi la Gemma a Basilea.» Da un quarto di secolo Schmid gestisce con la sua famiglia un'azienda bio di 30 ettari con allevamento di vacche madri a Ausserberg VS. Diversifica e sperimenta e ha investito parecchio nella trasformazione e nella vendita in azienda. Ora rischia di capitolare davanti alla burocrazia, che a suo parere minaccia di soffocare l'idea del biologico.

Montagne di carta e una tariffa oraria di 170 franchi

Il pioniere dell'agricoltura biologica non riesce a capire perché dovrebbe poter condurre senza problemi i suoi animali al macello a Basilea, da dove ritornerebbero in Vallese per la produzione di salsicce – provviste del marchio: «ho visto tutta la Svizzera», commenta Schmid con una punta di sarcasmo.

Continua invece a far capo al macello che dista solo dieci chilometri dalla sua azienda – una strada lastricata di montagne di carta quella del permesso, afferma. Numerosi formulari sono necessari anche per vendere in azienda liquori o marmellata prodotta con zucchero convenzionale – «pur dichiarando i prodotti chiaramente come convenzionali». E visto che nel ristorante dell'azienda desidera servire vino del villaggio che esiste solo di qualità PI, la vita gli viene resa ancora più difficile.

«Dovrei forse servire vino bio proveniente dalla Francia meridionale?».

I controlli sono stati la classica goccia che ha fatto traboccare il vaso. Invece di valutare l'allevamento degli animali e la gestione dei prati, il controllore della bio. inspecta si è dilungato a controllare etichette e a infliggere multe per numeri di certificazione mancanti. Il controllo del settore della trasformazione gli è costato 170 franchi all'ora. La persona incaricata

Vedi anche lettera di Orlando Schmid a pagina 15.

del controllo, già allevatore di capre, che ha iniziato a lavorare presso bio.inspecta dopo aver ceduto l'azienda, non è apparsa sufficientemente qualificata a Orlando Schmid – tranne magari per quanto riguarda la compilazione dei numerosi formulari.

«Tre lavorano, uno controlla»

Pure un'altra azienda di trasformazione vallesana si lamenta della centrale bio a Basilea: la Novena Frischprodukte AG, che dal 1994 produce pasta a Ulrichen, un anno fa ha ridotto la produzione di prodotti certificati bio da quasi il 100 per cento al 10%, pur essendo le materie prime rimaste le stesse. Non solo il controllo annuale e le tasse di licenza provocano costi elevati, l'onere maggiore è quello interno: «Per ogni tre collaboratori nella produzione necessitiamo di una persona che compili gli elenchi affinché l'amministrazione sia in ordine» si lamenta il titolare Roman Bernegger. Il tecnico diplomato in tecnologia alimentare critica: «La biorivoluzione sbrana i propri figli». A questo si aggiunge che numerosi acquirenti attribuiscono maggiore importanza alla qualità piuttosto che alla Gemma bio. «Numerosi ristoranti hanno dichiarato apertamente di non inserire pietanze bio sulla carta delle vivande per evitare la complicata procedura di certificazione.»

Le direttive sono decisioni democratiche

Jacqueline Forster, portavoce della Bio Suisse, conosce i problemi con i quali si vedono confrontati i due trasformatori vallesani. Occorre però considerare: «Le direttive non le abbiamo inventate noi, bensì sono decise dai produttori stessi all'assemblea dei delegati». A causa di questo processo democratico singoli paragrafi non sono sempre molto chiari, cosa che spesso emerge solo nella pratica. A dipendenza del caso, Bio Suisse sarebbe pertanto disposta a mostrarsi generosa – senza rovesciare la direttiva.

Anche altri trasformatori non considerano la situazione tanto drammatica. Marcel Baillods è direttore della Blausee AG la quale gestisce un ristorante-alber-



go con piscicoltura propria a Blausee-Mitholz BE. Ammette che in occasione dei primi controlli non tutto è andato liscio. «Anche perché le direttive Bio Suisse per l'allevamento di trote erano nuove e tutti gli interessati hanno prima dovuto abituarvisi.»

Oggi i controlli avvengono senza problemi. Questo secondo Baillods è anche riconducibile al fatto che l'azienda, che conta una cinquantina di collaboratori – contrariamente alle piccole aziende - dispone di un'amministrazione professionale. Ciononostante auspica miglioramenti anche per la sua azienda. Attualmente per il controllo annuale deve versare contributi sia come cucina con componenti Gemma sia a «Goût Mieux» nonostante il fatto che si tratti della stessa persona che esegue i controlli; secondo lui sarebbe più logico un riconoscimento Gemma da parte di «Goût Mieux».

Baillods si aspetta maggiore flessibilità anche per quanto riguarda le prescrizioni per la gastronomia come acquirente delle trote del Blausee: «Andrebbe a vantaggio di tutti se anche i ristoranti convenzionali



Fotos: Blausee AG

«Tendenza all'eccessiva regolamentazione»: grazie all'amministrazione professionale, le grandi aziende come la Blausee AG riescono a gestire meglio la burocrazia del controllo.

potessero dichiarare singoli prodotti con la Gemma, la cui provenienza biologica sarebbe dimostrabile con la bolletta di consegna».

Trovare rapidamente soluzioni

Pure Markus Johann, direttore della cooperativa Biofarm, ha una concezione differenziata: «Negli ultimi anni effettivamente si è constatata una tendenza all'eccessiva regolamentazione». Per Johann il motivo sta nella rapidissima crescita del numero di licenziatari nella seconda metà degli anni novanta, che si è cercato di controllare con regolamenti.

«Un controllo bio serio è indispensabile», afferma Johann, l'obiettivo tuttavia dovrebbe essere un approccio basato sul rischio: le imprese che puntano interamente sulla Gemma sono molto meno soggette a imbrogli e confusioni che le ditte che trasformano solo una piccola percentuale di prodotti bio. Inoltre sarebbe necessario rendere più facile l'accesso al biologico per la gastronomia facendo ordine nelle normative. «Per le aziende come Novena servono rapidamente delle soluzioni» ammonisce Johann.

Maggior valore grazie alla consulenza telefonica

«Il numero di normative effettivamente è ancora in leggero aumento» ammette il segretario centrale di bio.inspecta Frank Rumpé. I nuovi requisiti come gli standard sociali attualmente in discussione allungano automaticamente i controlli. «Le regole provengono dall'associazione e dalle autorità, noi verifichiamo soltanto». Rumpé giustifica le tariffe orarie relativa-

mente alte da un lato con la qualificazione professionale dei suoi collaboratori, dall'altro con il fatto che i produttori e i trasformatori controllati da bio.inspecta nel corso dell'anno hanno la possibilità di chiedere chiarimenti per telefono. «Impieghiamo da una a due persone che si occupano solo di questo», osserva Rumpé. Le tariffe di bio.inspecta in parte sarebbero anche inferiori a quelle di altre ditte di certificazione.

Anche la Bio Suisse lo ha riconosciuto: «Il gran numero di paragrafi rappresenta un'enorme sfida» afferma la portavoce Jacqueline Forster. Si ha però l'impressione che valgano due pesi e due misure per i produttori e i trasformatori. Per poter verificare interamente i fatti, la commissione del marchio produzione sta attualmente eseguendo un rilevamento e paragonando le prescrizioni con quelle dell'Ordinanza bio della Confederazione. In seguito si deciderà se una semplificazione è possibile.

La gastronomia ferma sul posto

Nel settore della gastronomia queste semplificazioni sono attese da anni; sono solo 25 i ristoranti registrati presso Bio Suisse con il certificato Gemma, ai quali si aggiungono i ristoranti Coop con menu bio. «Goût Mieux» ha un pochino più successo ma anche questo marchio stenta a decollare: a quattro anni dalla costituzione della fondazione sono solo 62 i ristoranti svizzeri con questo marchio (di cui 10 anche con la Gemma); entro la fine dell'anno il numero dovrebbe salire a 100.

Ogni anno «Goût Mieux» invia almeno 200 000 guide dei ristoranti. Tuttavia né

queste prestazioni di marketing né l'aiuto alla conversione da parte della fondazione avrebbero contribuito in modo decisivo a cambiare l'atteggiamento titubante del settore della gastronomia, si rammarica Nicole Basler, assistente della fondazione. L'ostacolo principale sarebbe il timore che il passaggio a bio non risulterebbe pagante e la difficoltà, a seconda della regione, di reperire merce bio fresca e di qualità soddisfacente. Presso Bio Suisse si è consapevoli della difficoltà, come spiega la portavoce Jacqueline Forster: «La conversione al biologico è particolarmente impegnativa nella gastronomia ed è pertanto necessaria una forte convinzione interiore».

Pieter Poldervaart

Verdure Marinello: flop nella Zurigo milionaria

La gastronomia sarebbe interessata in primo luogo alla qualità ineccepibile e solo in secondo luogo al biologico. Così il commerciante di ortaggi zurighese Daniel Marinello interpreta il fallimento della sua campagna nel 2004. Con una grande campagna pubblicitaria ha proposto la fornitura di una trentina di varietà di ortaggi appena raccolti e di qualità biologica – per ordinazioni entro le ore 12 per la mattina successiva. Stefan Müller di Steinmaur avrebbe fornito la merce.

La risonanza tuttavia è stata scoraggiante, solo uno dei 500 gastronomi contattati, il 90% dei quali clienti di Marinello, ha dimostrato interesse. «Per organizzare la logistica in modo ragionevole sarebbe stata necessaria almeno una trentina di interessati nella Zurigo milionaria», spiega Daniel Marinello. Non crede che il motivo sia stato il sovrapprezzo del 20%: «Piuttosto è il fatto che i clienti semplicemente non sono interessati – e che quindi anche gli osti non convertono i ristoranti. Attualmente il biologico viene oltremodo strapazzato come veicolo pubblicitario».

pld

Informazioni attuali sull'influenza aviaria

L'influenza aviaria ha raggiunto l'Europa centrale. Per la protezione del pollame, oltre al divieto di detenzione all'aperto, sono necessarie aree con clima esterno a prova di uccelli. Sono poi necessarie misure igieniche supplementari. Nadja Brodmann della commissione di esperti in materia di pollame riassume i requisiti.

L'influenza aviaria tiene sulle spine l'Europa. Quotidianamente giungono notizie di nuovi ritrovamenti di uccelli morti. Anche in Svizzera sono stati trovati uccelli selvatici morti affetti dalla variante aggressiva del virus H5N1. Attualmente si deve quindi accettare un divieto di detenzione all'aperto. Per escludere completamente ogni contatto con uccelli selvatici, il pollaio e l'area con clima esterno devono essere a prova di uccello (larghezza delle maglie inferiore a 2 cm). Il sito www.bio-suisse.ch contiene un promemoria sul tema dell'influenza aviaria.

Area con clima esterno chiuso anche per l'ingrasso

Giusta la decisione della commissione del marchio produzione della Bio Suisse (CMP), ora anche i pollai mobili per l'ingrasso di pollame vanno provvisti di un'area con clima esterno a prova di passero. I produttori di pollame sono stati informati per iscritto che la decisione della CMP deve essere messa in atto entro l'1.3.2006.

Quest'anno il convegno sul pollame dell'Ufficio federale di veterinaria (UFV)

è stato principalmente dedicato al tema dell'influenza aviaria. Il direttore Hans Wyss ha comunicato che un divieto di detenzione all'aperto a lungo termine non è l'obiettivo dell'UFV. Attualmente tuttavia non esistono alternative. Occorre prima raccogliere ulteriori informazioni sulla diffusione del virus tra gli uccelli selvatici prima di poter sviluppare strategie a lungo termine. Il professor Richard Hoop, responsabile dell'Istituto per le epizootie dei volatili presso l'ospedale veterinario di Zurigo, ha spiegato che l'uomo rappresenta il fattore di rischio più importante per l'importazione del virus nel patrimonio zootecnico. Le misure igieniche sono pertanto estremamente importanti nell'azienda. Il virus è altamente contagioso per il pollame: con 1 grammo di feci contaminate può essere infettato un milione di galline.

Misure igieniche in azienda

I detentori di pollame sono invitati ad allestire un atrio per la disinfezione delle scarpe davanti al pollaio (cfr. www.aviforum.ch/aktuell): un «bagno per la disinfezione» (vasca o stuoia) nell'atrio risp. davanti alla zona animali segnala la delimitazione. Le cassette per le uova o per il carico degli animali non devono superare questa barriera. Gli stabilimenti di deposizione dovrebbero utilizzare unicamente cartoni o contenitori alveolari nuovi per le uova - i commercianti in uova bio lo hanno già annunciato.

Per disinfettare sono adatti i composti perossidati efficaci anche a basse temperature (p. es. CID-2000 o DES-2000). L'elenco delle sostanze ausiliarie del FiBL (www.fibl.org > pubblicazioni) contiene ulteriori informazioni in merito.

Gli ingrassatori di polli con diversi pollai mobili, al posto di una vasca per la disinfezione possono usare stivali (possibilmente senza profilo) - da utilizzare solo nel pollaio! - che vanno trasportati da un pollaio all'altro in un sacco di plastica pulito.

i Sul sito internet www.bio-suisse.ch trovate informazioni attuali in merito all'influenza aviaria, un promemoria sul tema nonché un catalogo delle misure igieniche per l'ingrasso di polli. Per informazioni potete rivolgervi a Jorge Vasquez, manager dei prodotti pollame presso Bio Suisse, tel. 061 385 96 56, e-mail jorge.vasquez@bio-suisse.ch. Anche la rubrica «Divieto di detenzione all'aperto - cosa fare?» sul sito internet dell'UFV, www.bvet.admin.ch offre consigli dettagliati per la protezione dall'influenza aviaria.

Altre misure di sicurezza sono il lavaggio delle mani con sapone prima e dopo il lavoro nel pollaio e il conseguente cambio di indumenti e di scarpe. Le visite ai pollai vanno limitate a un minimo assoluto. Occorre prestare particolare attenzione ai fornitori di mangime, agli acquirenti di uova e di carne nonché alle persone incaricate del controllo e ai consulenti.

Responsabilità dei detentori di pollame

In questi tempi difficili i detentori di pollame bio sono particolarmente sollecitati. Infatti devono fare tutto il possibile per impedire che l'influenza aviaria si trasmetta ai loro effettivi. Il buon nome dell'agricoltura biologica è in gioco. Oltre a misure igieniche più rigorose è necessaria una maggiore attenzione, i casi sospetti - anche di uccelli selvatici - vanno notificati immediatamente. Abbiamo una grande responsabilità, non solo verso gli animali e i consumatori ma anche verso gli acquirenti di uova e di carne (macelli, aziende di trasformazione).

Il sito internet dell'UFV nella rubrica «Divieto di detenzione all'aperto - cosa fare?» fornisce consigli dettagliati sulla protezione dall'influenza aviaria (www.bvet.admin.ch).

Nadja Brodmann, commissione di esperti in pollame

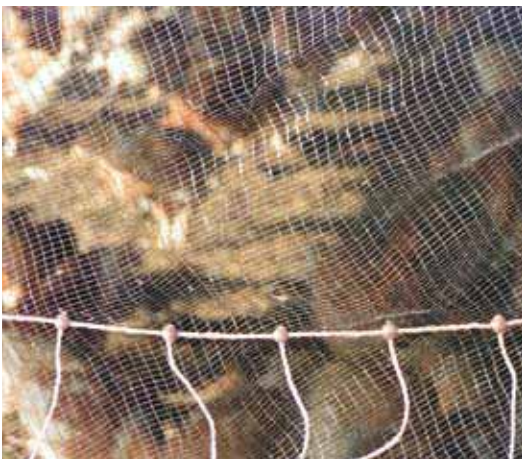


Foto: Philipp Renggli, Nottwil

Area con clima esterno a prova di uccello anche per i pollai mobili per l'ingrasso di polli: la sottile rete con larghezza delle maglie inferiore a 2 cm, in questo caso una rete antigrandine, non è abbastanza stabile. Perciò viene rinforzata con un recinto per delimitare il pascolo.

I migliori prodotti Gemma saranno premiati

I prodotti Gemma adempiono elevati requisiti tecnologici: trasformazione delicata, impiego minimo di additivi, nessuna aromatizzazione, nessuna colorazione. Sono prodotti genuini che mantengono esattamente quello che promettono. I prodotti Gemma devono essere prodotti premium anche per quanto riguarda la qualità organolettica. Bio Suisse quest'anno avvia un progetto per sensibilizzare su questo tema sia i produttori di prodotti Gemma che i consumatori.

Le premiazioni dei prodotti dovrebbero servire a rafforzare l'immagine della Gemma e a ottenere un effetto pubblicitario proprio per prodotti Gemma. Per il 2006 sono stati scelti i gruppi di prodotti pane e salumi. I prodotti inoltrati saranno valutati secondo l'aspetto, l'odore, il gusto e l'impressione generale e classificati nelle categorie «premiato» e «non premiato». Bio Suisse pubblicherà in maniera adeguata i risultati della premiazione; per i prodotti premiati sarà rilasciato un certi-

ficato. Ai produttori dei prodotti che non sono stati premiati sarà comunicato il risultato. I migliori prodotti Gemma riceveranno una distinzione particolare.

Bio Suisse spera in una partecipazione attiva e attende con ansia i risultati di questo interessante progetto. Si prega di inviare il modulo di notifica entro il 5 maggio 2006.

Sabine Würth, Bio Suisse

Condizioni quadro per la partecipazione

Partecipanti

Licenziatari Gemma e produttori Gemma

Documenti da inoltrare

Ricetta e descrizione della produzione dei prodotti annunciati. Vogliate osservare che le documentazioni incomplete non saranno considerate.

Gruppi di prodotti 2006

Salumi: salsicce secche, crude, da arrostitire e da cuocere (da consumare calde o fredde)

Pane: pane bianco, sembianco, bigio e preparato con la pasta acida, pane integrale, pani speciali, treccia (pane al l

atte non dolcificate). Esclusi gli articoli di biscotteria.

Vanno inoltrati pani interi o salsicce intere con un peso complessivo di almeno 250 grammi.

Condizioni poste ai prodotti Gemma inoltrati

- il prodotto deve essere fabbricato secondo le direttive e le norme Bio Suisse
- il prodotto deve essere in vendita regolarmente tutto l'anno o stagionalmente.
- Il prodotto deve essere fabbricato regolarmente secondo la ricetta inoltrata e nella qualità definita.

Costi di partecipazione

Primo campione del prodotto fr. 70.-
Ogni campione supplementare: fr. 50.-

Termini

5.5.2006 scadenza del termine di annuncio
23-25.6.2006 pubblicazione dei risultati e premiazione in occasione del Bio Marché di Zofingen

Ulteriori informazioni

Sabine Würth, responsabile rilascio del marchio trasformazione e commercio della Bio Suisse, tel. 061 385 96 15

Annuncio progetto premiazione della qualità di prodotti Gemma

nome/ditta	
indirizzo	
tel./tax/e-mail	
persona responsabile dei prodotti Gemma	no. bio.inspecta
licenziatario Bio Suisse <input type="checkbox"/>	trasformatore in azienda Bio Suisse <input type="checkbox"/>

annuncia i seguenti prodotti

denominazione specifica secondo ODA	nome del prodotto

Ogni prodotto deve essere accompagnato dalla ricetta completa e da una descrizione dettagliata della produzione. Le documentazioni incomplete non potranno essere prese in considerazione.

I costi per il primo campione di prodotto ammontano a fr. 70.--, per ogni campione supplementare a fr. 50.-.

La documentazione va inoltrata entro il 5 maggio 2006 a Bio Suisse, signora Elisabeth Weber, Margarethenstrasse 87, 4053 Basilea

Nuovi contratti per aziende Gemma

Nel mese di maggio tutte le aziende Bio Suisse riceveranno nuovi contratti di produttore. Il contratto disciplina la collaborazione tra la titolare del marchio Bio Suisse e l'azienda agricola quale concessionaria del marchio nonché i diritti e i doveri delle due parti. Il contratto è stato rielaborato otto anni fa, quando Bio Suisse ha esternalizzato la certificazione. Con l'introduzione dell'adesione obbligatoria per aziende Gemma che mettono in commercio latte bio si rendono nuovamente necessari adeguamenti.

Aderendo a Bio Suisse, un'azienda Gemma riceve automaticamente il diritto di usare il marchio protetto Gemma. L'azienda di produzione si impegna a rispettare le severe direttive Bio Suisse e a far verificare ogni anno il rispetto da un ente di controllo riconosciuto.

Il concetto applicato con successo da 25 anni garantisce l'elevata credibilità della Gemma presso i consumatori. L'attrattiva della Gemma dipende completamente dalla fiducia dei consumatori. Con la firma del contratto, l'azienda di produzione si impegna inoltre a versare a Bio Suisse i contributi e i costi per l'ente indipendente di controllo e di certificazione.

Quali sono le modifiche?

Nel mese di aprile 2005 l'assemblea dei delegati ha aggiunto alle direttive Bio Suisse una nuova parte "Direttive per la commercializzazione". Oltre alle prescrizioni relative alla produzione di prodotti Gemma, l'assemblea dei delegati può ora emanare prescrizioni generalmente valide per la commercializzazione di prodotti biologici. Questo si è reso necessario affinché nella commercializzazione di latte bio sia possibile coinvolgere gli approfittatori nella responsabilità dell'utilizzazione delle eccedenze. Per fare in modo che Bio Suisse possa pronunciare sanzioni nei confronti di aziende inadempienti, occorre completare i contratti di produttore.

Da ora in poi sarà anche disciplinato l'obbligo di informazione della Bio Suisse. Finora l'associazione mantello era obbligata a inviare ai produttori le modifiche dei testi o di pubblicarle su bioattualità, l'organo di pubblicazione della Bio Suisse. Le normative tuttavia hanno raggiunto una densità tale che non sempre è ragione-

vole inviare alle aziende tutti i documenti. Sovente sono più efficaci le informazioni su bioattualità accompagnate dal riferimento dove è possibile scaricare l'intero testo o dove è possibile procurarsi il testo in forma cartacea. Temi importanti sono già oggi allegati al bollettino dell'associazione sotto forma di promemoria, come per esempio il riassunto delle modifiche delle direttive alla fine dell'anno. L'intera normativa è naturalmente a disposizione delle aziende Gemma: può essere scaricata dal sito internet www.bio-suisse.ch o è ottenibile gratuitamente su CD-ROM o in versione cartacea presso il segretario centrale.

In avvenire Bio Suisse potrà pubblicare gli indirizzi, i numeri aziendali e lo stato di riconoscimento Gemma delle aziende associate. Gli altri dati saranno anche in futuro trattati in modo confidenziale. Su richiesta di terzi, Bio Suisse ha così la possibilità di far conoscere lo stato di riconoscimento Gemma di singole aziende. Anche in futuro non è ammessa la consegna a terzi di liste di indirizzi. La ricerca in internet attualmente non è possibile. In caso di introduzione, ogni azienda potrebbe bloccare la propria registrazione.

Avere voce in capitolo dal campo fino al piatto

Ogni azienda Gemma ha la possibilità di partecipare alle decisioni per il tramite dell'organizzazione Bio Suisse esercitando un influsso diretto sulle direttive Bio Suisse. Bio Suisse dal canto esercita il suo influsso sull'Ordinanza bio. I responsabili delle decisioni della Bio Suisse sono i bioagricoltori Gemma. Le organizzazioni associate eleggono 100 rappresentanti nell'organo supremo della Bio Suisse, l'assemblea dei delegati. I delegati eleggono l'organo direttivo della Bio Suisse, il consiglio direttivo composto da nove persone. Le strutture chiare e comprensibili permettono un lavoro al passo con i tempi: partecipazione dei membri alla consultazione e garanzia della capacità di agire dell'associazione.

Bio Suisse riunisce sotto un unico marchio oltre il 90 per cento delle aziende

biologiche svizzere. Questo fatto conferisce al movimento bio forza e la possibilità di esercitare un influsso sui settori a valle fortemente uniti – trasformazione, commercio e grandi distributori.

Quest'anno Bio Suisse spegne 25 candeline ed è fiera di coinvolgere con la Gemma l'intera filiera – dal campo fino al piatto. Con la Gemma, i bioagricoltori sono riusciti a creare un legame diretto con i consumatori. Siamo quindi ben preparati per affrontare la futura liberalizzazione dei mercati.

L'adesione conviene

Nel corso degli ultimi dieci anni Bio Suisse ha creato un grande maggior valore per le aziende Gemma, sia per quanto riguarda i cereali che per gli ortaggi, per il latte e per le uova. Si sono addirittura registrati successi nei settori fortemente sotto pressione: dal 2002 al 2004 per esempio, grazie al lavoro contrattuale, con 10'000 maiali da macello Gemma all'anno è stato possibile conseguire un sovrapprezzo di un franco al chilo peso morto. Ne risulta un maggior valore di circa fr. 800'000.— all'anno per i produttori di maiali Gemma.

La Gemma gode di un grado di notorietà molto elevato. Bio Suisse promuove il marchio attingendo ai contributi per marketing versati dai produttori, dai trasformatori e dai commercianti. Bio Suisse è presente sui più importanti mercati di smercio (latte, carne, cereali, frutta, uova) coordinando il mercato. L'offerta è allineata alla domanda grazie alla trasparenza, alla pianificazione del mercato e al coordinamento.

Nell'attuale fase di ristrutturazione agropolitica si tratta di una grande sfida per la Bio Suisse. I bioagricoltori Gemma collaborano attivamente nelle commissioni di esperti e partecipano alle negoziazioni sui prezzi. Grazie al coordinamento del mercato, le aziende Gemma hanno una posizione più forte nelle trattative nei confronti degli acquirenti all'ingrosso. Occorre assolutamente impedire una rovinosa lotta dei prezzi fra produttori. Dobbiamo preoccuparci dei prezzi già

La vostra opinione ci interessa

Che cosa ne pensate dei nuovi contratti Bio Suisse? Scriveteci!
bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse,
 5070 Frick, fax 062 865 72 73

bassi delle derrate alimentari. Uniti esercitiamo il nostro influsso.

I bioagricoltori si impegnano attivamente per accedere al mercato. I due maggiori grandi distributori Coop e Migros in Svizzera acquistano prodotti bio unicamente da aziende Gemma. I grandi distributori hanno bisogno di un interlocutore affidabile che garantisca loro qualità bio. Bio Suisse, con i suoi 6100 membri (aziende agricole Gemma) e circa 750 licenziatari (trasformatori, aziende commerciali, importatori) è in grado di offrire questo servizio.

Proteggere la produzione indigena

Bio Suisse garantisce il principio dell'equivalenza delle direttive a livello mondiale, grazie al quale viene impedito che possano essere importati con il marchio Gemma prodotti biologici prodotti in modo meno coerente. Grazie al coordinamento delle importazioni della Bio Suisse è data la preferenza alla produzione Gemma indigena. Le importazioni per via aerea sono vietate come pure l'importazione di prodotti freschi provenienti da oltremare che possono essere coltivati in Europa.

I bioagricoltori svizzeri esercitano quindi un influsso diretto sull'importazione di prodotti bio. Non abbiamo invece voce in capitolo per quanto riguarda le importazioni senza la Gemma. È quindi importante che le aziende biologiche svizzere aderiscano all'associazione mantello Bio Suisse. Altrimenti, a medio termine, la concorrenza estera a buon mercato minaccia di travolgerci.

Bio Suisse ha istituito un gruppo che si occupa in modo professionale della gestione della crisi e che in caso di bisogno è in grado di reagire rapidamente, per esempio in caso di presenza di residui. Bio Suisse pone in buona luce la Gemma e le aziende bio nei media e rappresenta le aziende bio nella politica e presso le autorità. Presso il segretariato centrale lavorano circa 35 persone al servizio dei bioagricoltori e dei licenziatari Gemma.

Christian Voegeli, Bio Suisse



Foto: Bio Suisse

L'anno scorso il mercato bio per quanto concerne i prodotti freschi è cresciuto. La frutta bio spicca per la crescita del 14%.

Bio sfida i prezzi bassi

Per la prima volta nei 25 anni di storia della Bio Suisse il numero delle aziende biologiche nel 2005 è risultato leggermente regressivo. Il mercato globale di prodotti bio si è però mantenuto ad un alto livello – e questo nonostante il vento contrario che soffia dagli scaffali dei prodotti a basso prezzo. La cifra d'affari conseguita con prodotti bio nel 2005 è diminuita dello 0,5% a 1,183 miliardi di franchi.

La dinamica è molto diversa nei singoli mercati settoriali. La frutta bio, la verdura bio e le uova bio hanno registrato una forte crescita mentre lo smercio di latte e carne bio è stato piuttosto difficoltoso.

Con una spesa pro capite di 160 franchi per prodotti bio, gli svizzeri rimangono i campioni del mondo.

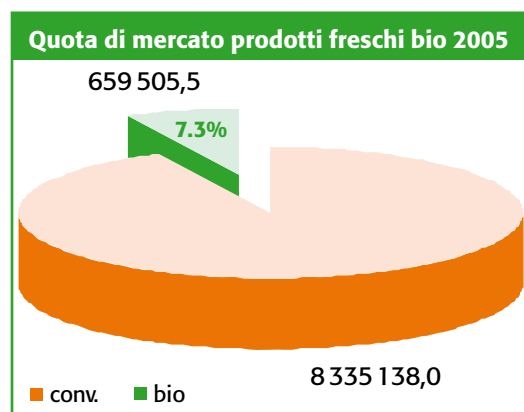
I consumatori apprezzano i prodotti freschi con i quali nel 2005 è stata conseguita una cifra d'affari di 660 milioni di franchi, quasi il 2,5% in più rispetto all'anno precedente, che corrisponde ad una quota di mercato del 7,3%. Il mercato delle uova bio (+ 8%), della verdura bio (+ 5%) e della frutta bio (+ 14%) ha registrato notevoli tassi di crescita. La cifra d'affari ottenuta con il latte bio è invece diminuita del 7% a 82 milioni di franchi.

Leggermente diminuito il numero di produttori

Attualmente sono 6114 le aziende agricole in Svizzera gestite secondo le direttive Bio Suisse. Ciò corrisponde all'11% circa di tutte le aziende agricole. Questa

percentuale rispetto all'anno precedente è rimasta invariata. La superficie gestita in regime biologico è accresciuta da 112'000 a 113'000 ettari. Ciononostante il numero di aziende per la prima volta è leggermente regressivo: nel 2005 il numero di aziende Gemma è diminuito di 166 unità pari al 2,6%.

jf



IHA Consumer-Tracking

La quota di mercato dei prodotti freschi bio in Svizzera ha raggiunto il 7,3%. Le cifre d'affari sono espresse in migliaia di franchi.

Nuovi certificati e una p minuscola

A partire da quest'anno i certificati bio si presentano in una nuova veste. Lo impone il servizio di accreditamento della Confederazione. Le etichette di tutti i prodotti bio devono ora recare una p minuscola.

A partire da quest'anno i certificati bio cambiano aspetto. bio.inspecta lo ha annunciato nella lettera inviata in dicembre e nel suo bollettino informativo. Gli adeguamenti si sono resi necessari per adempiere i requisiti del servizio di accreditamento SAS. Per non dover creare

documenti supplementari, anche in agricoltura i prodotti certificati e le limitazioni per la commercializzazione figurano ora sul certificato e non più in una lettera separata. Ecco le principali novità:

- Il certificato bio e il documento di riconoscimento sono ora separati. Ciò

significa che sul certificato figura solo secondo quali direttive sono prodotti i rispettivi prodotti di un'azienda.

- Il riconoscimento Gemma agricoltura è stampato su un documento separato e allegato al certificato. Per risparmiare costi e anche l'ambiente, la stampa e la spedizione avvengono presso bio.inspecta. Per quanto riguarda la trasformazione, è sempre la Bio Suisse che si occupa del riconoscimento del marchio.
- La dichiarazione dell'ente di certificazione sui prodotti va completata con una p minuscola (per prodotti) e il suo tenore sarà ora:

certificazione bio:SCESp 006

oppure

certificazione bio:bio.inspecta AG.

Per le etichette vige un termine di transizione di due anni, quelle attuali possono essere impiegate fino al 31.12.2007. Le ristampe e le etichette non prestampate vanno adeguate da subito.

Frank Rumpe, direttore bio.inspecta



Ecco come si presentano i nuovi certificati bio, sopra quelli per le aziende di trasformazione e commerciali, a destra quelli per le aziende di produzione agricola. Si tratta qui della variante elettronica scaricabile da www.bio-inspecta.ch. I certificati sono naturalmente ottenibili anche in forma cartacea.

Nuovi formulari per il controllo della cantina

Per la stagione di controllo 2006 bio.inspecta ha introdotto nuovi formulari per la documentazione del flusso di merci in viticoltura biologica. Questa novità ha sollevato un polverone per cui vorremmo qui spiegare i motivi che ci hanno indotto a elaborare i nuovi formulari.

Negli scorsi anni i produttori hanno proposto a bio.inspecta e alla commissione federale per il controllo del commercio dei vini (CFCV) di elaborare assieme dei formulari per la documentazione del flusso di merci. In seguito a questo intervento da parte dei bioviticoltori, bio.inspecta e la commissione per il controllo del commercio del vino hanno avviato dei colloqui per unificare i controlli. L'obiettivo della bio.inspecta era l'unificazione e non la crea-

zione di formulari supplementari per il flusso di merci. Il risultato è stato un documento per il flusso di merci elaborato specialmente per aziende bio, la cosiddetta «cartella contabile della commissione federale per il controllo del commercio dei vini per aziende biologiche». In questo formulario sono contenute tutte le indicazioni rilevanti per la gestione biologica e tutte le altre indicazioni necessarie per l'ispezione da parte del controllo federale del commercio dei vini.

Bio.inspecta è consapevole del fatto che non tutte le aziende bio sono controllate dalla CFCV. Per questo motivo, tramite lettera abbiamo comunicato ai bioviticoltori che bio.inspecta accetta anche altre registrazioni del flusso di merci,

come per esempio i formulari dell'OIC. La nuova cartella contabile presenta i seguenti vantaggi:

- nel formulario sono registrati da un lato i dati per il controllo bio e dall'altro la documentazione prescritta dalla legge per il controllo del commercio dei vini.
- se al momento del controllo bio ha già avuto luogo un controllo dell'OIC, della CFCV o del Cantone non è più necessario eseguire un conteggio del flusso di merci. Rimangono solo da controllare le disposizioni specifiche per la gestione bio. In tal modo è possibile risparmiare tempo e denaro!

Helen Dubach, gestione delle pratiche vini presso bio.inspecta

Bio Suisse alla BEA 2006

Dal 28 aprile al 7 maggio 2006 Bio Suisse sarà di nuovo presente alla più importante fiera aperta al pubblico dell'Espèce Mittelland. I produttori di pollame Gemma saranno presenti allo stand con informazioni sull'allevamento di galline ovaiole e sull'ingrasso di polli con degustazioni e un concorso.

Si tratta di una presenza importante in questo frangente poiché avranno la possibilità di rispondere in modo chiaro e diretto alle domande sull'influenza aviaria poste dai consumatori. Visitateci allo stand B014, padiglione 130 della BEA.

Muriel Lehmann, Bio Suisse



Prima sauna mobile in un'azienda bio

La prima sauna mobile della Svizzera si trova nell'azienda biologica Schüpferried di Fritz e Ursula Sahli a Uetzingen BE. È stata incorporata in una vecchia baracca da cantiere ed è ora sistemata in mezzo al campo con vista sulle Alpi. Una vasca da bagno nel prato serve per rinfrescarsi. L'impianto gestito dall'associazione «Sauna an der Aare» è stato inaugurato il primo giorno della primavera. als



In Europa crolla il consumo di pollame

In numerosi Paesi UE il consumo di pollame dalla comparsa del virus H5N1 è crollato. Le ripercussioni sono particolarmente forti in Italia dove il consumo è diminuito del 50%. Per attutire le conseguenze per gli agricoltori colpiti, Roma vuole ora mettere a disposizione 100 milioni di euro. Anche la Francia, dove si registra un calo del 30%, ha stanziato 52 milioni di euro. In ambedue i casi i fondi provengono dai budgets nazionali. Bruxelles tuttavia deve approvare il credito. lid

Vecchio orso nuovo redattore

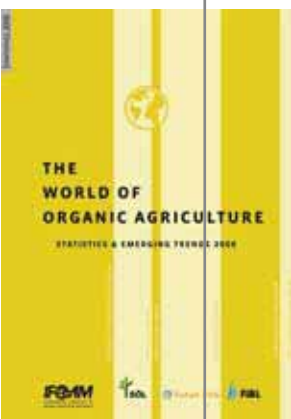
Cambio di personale presso la redazione di bioattualità: dall'inizio di marzo Markus Bär (Bär = orso) è ritornato al posto che ha occupato per oltre sette anni e che ha lasciato nel 2001. Il nuovo vecchio orso collabora al bollettino al 50%. Accanto a questo lavoro gestisce l'agenzia di comunicazione e pubbliche relazioni edIFORUM di cui è titolare. Cura la redazione di bioattualità assieme all'attuale redattore Alfred Schädeli che ha ridotto la sua attività per dedicarsi maggiormente al progetto Bio Schwand a Münsigen. La redazione è convinta di poter pubblicare un bollettino ancora più piacente grazie a questo rinforzo. als

Oltre 31 milioni di ettari ecologici in tutto il mondo

A metà febbraio IFOAM, FiBL e SÖL hanno presentato alla Biofach lo studio «The World of Organic

Agriculture» eseguito con il sostegno della fiera di Norimberga. Da questo studio emerge che a livello mondiale sono gestiti in regime ecologico più di 31 milioni di ettari di terreno. In testa si trova l'Australia con una superficie bio di 12,1 milioni di ettari seguita dalla Cina (3,5 mio) e dall'Argentina (2,8 mio). La Germania si trova al settimo posto (quasi 800'000 ettari) Per quanto riguarda la quota di superficie biologica rispetto alla superficie agricola utile, i primi in classifica sono i Paesi alpini europei – per esempio la Svizzera con più del dieci per cento – e i Paesi scandinavi. La Germania con il 4,5 % si situa al tredicesimo posto.

Helga Willer e Minou Youssefi (ed.): *The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends 2006*, ottava edizione completamente rielaborata, Bonn, febbraio 2006, 200 pagine, ISBN 3-934055-61-3, fr. 25.–, euro 16.–. Ottenibile tramite www.shop.fibl.org in forma stampata o da scaricare a pagamento.



Coop Naturaplan: vendita di carne in calo

Per la prima volta dalla sua introduzione, Coop l'anno scorso ha registrato un calo della cifra d'affari nella linea di prodotti Naturaplan. Coop Naturaplan ha realizzato un fatturato di 1,05 miliardi di franchi. Rispetto al 2004 significa un regresso del 5 per cento circa. Attualmente l'assortimento comprende 1800 articoli, 1400 dei quali sono prodotti bio contrassegnati con la Gemma. Con una quota del 50% circa, Coop in Svizzera è chiaramente il leader di mercato nel settore del biologico. Hansueli Loosli, presidente della direzione generale, alla conferenza stampa del 14 marzo ha motivato questo calo da un lato con l'abbassamento dei prezzi del 3% in media attuato da Coop. Dall'altro lato la linea a basso prezzo Prix Garantie ha portato a una «certa cannibalizzazione» della carne Naturaplan di allevamento rispetto agli animali. Le cifre d'affari conseguite con gli altri gruppi di prodotti sono rimaste invariate.

Foraggio bio al 100% per i ruminanti a partire dall'1.1.2008?

Ho letto su «Novità in agricoltura biologica nel 2006» che a partire da quest'anno per i ruminanti può essere impiegato al massimo il 5% di foraggio convenzionale. Giusta le direttive l'obiettivo è il foraggiamento bio al 100%. È già stabilito a partire da quando sarà valido il 100% di foraggio bio per i ruminanti?

➤ Risposta: Giusta l'Ordinanza bio svizzera, a partire dall'1.1.2008 i ruminanti vanno foraggiati con mangime bio al 100%. L'UFAG ha ripreso questo termine dal Regolamento UE. L'assemblea dei delegati Bio Suisse dell'autunno 2002, indipendentemente dall'Ordinanza bio, ha completato le direttive come segue:



Foto: Thomas Stephan, oekolandbau.de

A partire dal 2008 il foraggio per i ruminanti nelle aziende biologiche sarà bio al 100%. L'attuazione sarà più difficile per quanto riguarda il foraggio grezzo che per il foraggio concentrato.

foraggiera finora non ha avuto problemi nell'attuazione. Attualmente si parte dal presupposto che sia possibile produrre anche foraggio concentrato bio al cento per cento. La situazione ci sembra diversa per quanto riguarda il foraggio grezzo. Non si sa se sarà disponibile sufficiente fieno bio. Alcune aziende Gemma per esempio impiegano nella razione per ruminanti fettecche di barbabietole convenzionali o trebbie di birreria convenzionali. Le fettecche di barbabietole e le trebbie di birreria sono considerate foraggio grezzo (appendice 3 "Definizione di foraggio grezzo della Bio Suisse"). Questi mangimi andrebbero sostituiti.

Eventualmente occorre adeguare il concetto di allevamento e il patrimonio zootecnico

La commissione del marchio produzione (CMP) della Bio Suisse sta trattando con l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) per trovare soluzioni a questo problema. Per quanto riguarda il foraggiamento, Bio Suisse ha sempre adottato la strategia di trovare soluzioni adatte alla pratica con un adeguato periodo di transizione. Ciononostante alcune aziende sono costrette a rivedere il foraggiamento e il concetto di allevamento. Il patrimonio zootecnico eventualmente va adeguato in modo più coerente alla base foraggiera dell'azienda. Il foraggio proveniente da prati permanenti e artificiali, fresco e conservato della propria superficie aziendale dovrebbe essere sufficiente per coprire il fabbisogno della razione di base dei propri ruminanti.

I rischi di perdita di foraggio dovuta a gelate tardive o all'arrivo precoce dell'inverno vanno considerati nella pianificazione della superficie foraggiera. Non si ha mai abbastanza foraggio nel fienile!

Beatrice Moser, Bio Suisse



Vi sembra giusto che i ruminanti nelle aziende bio presto dovranno essere foraggiati con mangime biologico al 100%? Scriveteci!
bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73

C Corrigenda relativa a Unigel

Nell'articolo «produzione di marmellata con Unigel» su bioattualità numero 2 del mese di marzo 2006, la condizione per il consumo delle rimanenze di Unigel è stato formulato in modo troppo poco chiaro. Ecco quindi una precisazione: le aziende agricole e artigianali possono consumare le rimanenze di Unigel se lo stesso è stato acquistato nel 2005 (ricevute quali giustificativi). Il termine per il consumo scade alla fine del 2006. Dall'1.1.2006 va acquistato Unigel bio contrassegnato con la Gemma. Bio Suisse

«Per i ruminanti la parte di componenti di foraggio concentrato convenzionale dovrebbe raggiungere quota zero entro il 31.12.2006, per i non ruminanti la percentuale deve risultare la più bassa possibile entro il 31.12.2008. L'impiego di componenti non biologiche nel foraggio grezzo deve essere minimo».

Nella primavera 2005 i delegati hanno deciso un passo in direzione dell'attuazione di questi obiettivi nelle direttive: a partire dal 2006 la parte convenzionale nella razione di foraggio per i ruminanti non deve superare il 5%. Per i non ruminanti la parte convenzionale nella razione può rappresentare al massimo il 10%.

Nel novembre 2005 il Consiglio federale, sulla scorta di una modifica del Regolamento UE, ha adeguato l'Ordinanza federale, pertanto per l'Ordinanza bio svizzera vale la stessa normativa come per le aziende Gemma. L'Ordinanza bio va però oltre: a partire dal 2008 i ruminanti vanno nutriti al 100 per cento con foraggio biologico. A partire dall'1.1.2010 la parte non biologica per i non ruminanti non deve superare il 5%.

Attualmente è in discussione soprattutto la riduzione della parte convenzionale nella razione per ruminanti. Si vedrà quali problemi si verificheranno nella pratica. Numerose aziende impiegherebbero e potrebbero impiegare foraggio grezzo bio al 100 per cento. L'industria

IMPRESSUM

bioattualità



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, Markus Bär, Thomas Alfvöldi (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

Lettera aperta a Bio Suisse per i suoi 25 anni

» Innanzitutto auguri sinceri per i tuoi 25 anni di esistenza! Grazie a te e al tuo marchio Gemma, l'agricoltura biologica in Svizzera è in buona salute; la rappresenti e la difendi a livello di prezzi, di mercato e anche politico. Inoltre abbiamo la fortuna di essere riuniti sotto un'unica bandiera. Questa lettera tuttavia non vuole essere una lode alla nostra associazione mantello. Gli amici ci sono anche per esprimere critiche, addirittura per esternare la loro perplessità di fronte al grande meccanismo che sei diventata. Aprofittiamo dell'occasione di questa assemblea generale 2006 di BIOVALAIS per ascoltare le lagnanze, le osservazioni e gli stati d'animo dei nostri produttori. Ecco una piccola scelta: «La prima cosa che ci mostrano ai corsi di introduzione all'agricoltura biologica è l'elenco delle sanzioni». «Sanzioni, regolamenti, e avanti di questo passo! Siamo colpevoli a priori... finché non siamo scagionati». La conversione all'agricoltura biologica non è una passeggiata, è una corsa a ostacoli che presuppone convinzione. Quelli che si lasciano allettare da maggiori ricavi sono spesso le grandi aziende che si possono permettere i necessari adattamenti. Bio Suisse, smettila di considerarci soprattutto imbroglioni. «Un'azienda biologica è qualche gallina, un paio di conigli, poni o asini che per la gioia dei miei bambini o dei visitatori scorrazzano nell'azienda. Un'idillio biodiversità in un giardinetto paradisiaco. Ho rinunciato a tutto il resto, le direttive e le norme sono troppo complicate». Non si può rinunciare a severi controlli, ne va della nostra credibilità. I controlli intelligenti tuttavia non sono vietati. Non deve valere nessuna scusa per tutti i prodotti destinati alla vendita con il marchio Gemma. Ci aspettiamo però un po' di comprensione per tutto quanto concerne il nostro ambiente e la nostra vita privata. Il fatto di dover acquistare a Friburgo il foraggio bio per i due poni dei bambini mentre i vicini non sanno a chi vendere il fieno la dice lunga. «Che immagine ha la Bio Suisse dei suoi produttori? Mi vergogno di questa pubblicità!». L'immagine che la Bio Suisse vuole trasmettere di noi nella sua pubblicità rende palese la distanza che regna tra «l'apparato» e i produttori. Ogni commento è superfluo. «Far approvare le etichette da Bio Suisse è un'impresa lunga e complicata. Un anno dopo a volte si hanno comunque



problemi con il laboratorio cantonale o con l'incaricato del controllo della bio. inspecta. Quando finalmente tutto è a posto, si viene a sapere che manca una p minuscola». Qualcuno ha parlato della lentezza dell'amministrazione? «Coop usa il marchio Naturaplan, Migros il marchio Bio Engagement e Manor Natur Plus, a che cosa serve allora il marchio Gemma?». «Che cosa c'entrano i requisiti sociali con le direttive? Noi non abbiamo prezzi di vendita garantiti come i fornitori di Max Havelaar!». «Nella vendita diretta preferisco non dire che si tratta di prodotti bio. Così non devo rispondere a tante domande e poi l'immagine del biologico non è sempre vantaggiosa». «Se manteniamo direttive più severe rispetto ad altri Paesi, nell'ambito delle prossime trattative con l'UE avremo problemi». «In fondo eseguiamo semplicemente le modifiche dell'Ordinanza bio. Perché dovremmo mantenere direttive proprie?». Come vedi, cara Bio Suisse, ci poniamo addirittura domande sullo scopo della tua esistenza! Marchio, direttive, controllo... D'altronde non riusciamo nemmeno ad accordarci fra noi su quello che ci aspettiamo da te. Le discussioni sono sempre le stesse, pro e contro il latte UHT, progresso e tradizione, mercato e filosofia.

Tre idee tuttavia si impongono:

- I produttori non sono potenziali imbroglioni. Nei controlli trova ancora espressione la posizione della Bio Suisse?
- Una buona parte del maggior valore della Gemma finisce nei controlli. È questo il senso di un'associazione di agricoltori?
- Imporre una moratoria sulle direttive! Oppure vogliamo che altri produttori si convincano a aderire a Bio federale?

E per finire, l'ultimo intervento di un produttore: «Signora Regina Fuhrer, BIOVALAIS è l'unica organizzazione associata che è tanto critica nei confronti di Bio Suisse». La presidente risponde: «No, non siete gli unici» e emette un profondo sospiro. Anche se non siamo sempre soddisfatti della nostra associazione, abbiamo la fortuna di avere una presidente che ci ascolta.

Per BIOVALAIS: Jean-Yves Clavien, presidente

Rimandare la Gemma a Basilea?

» Gentili signore, egregi signori a Basilea, Frick e altrove,

Il controllo bio nella nostra azienda è superato, il batticuore è quasi passato, quel che resta è un senso di delusione e la profonda convinzione che urgano dei cambiamenti.

Noi in quanto famiglia contadina abbiamo sempre cercato di percorrere nuove vie, di cambiare la nostra azienda in modo innovativo per assicurarci l'esistenza anche a lungo termine. Abbiamo investito tantissimo denaro nella trasformazione della carne perché la trasformazione eseguita dal macellaio non sempre corrispondeva alle nostre aspettative e a quelle dei nostri clienti (non credo in un contratto per la trasformazione per conto terzi). In un passo successivo abbiamo inoltrato una domanda al Cantone per l'ottenimento di una patente per accogliere avventori in azienda e abbiamo inaugurato un piccolo negozio, abbiamo rinnovato in modo molto sostenibile un vecchio alloggio e con il nostro atteggiamento verso i clienti e gli avventori abbiamo cercato di fare pubblicità per l'agricoltura biologica e per la Gemma. Tutti questi locali sono controllati una o due volte all'anno dall'ispettore delle derrate alimentari, riceviamo consigli, un protocollo - e figuratevi, tutto questo non ci costa niente! E oggi sono proprio queste parti innovative dell'azienda che rischiano di portarci alla rovina. I controlli bio hanno luogo quasi esclusivamente in questi locali, infatti la valutazione dell'allevamento degli animali è ottima e le persone incaricate del controllo negli ultimi anni non hanno più messo piede sui campi nonostante il fatto che gestiamo grandi superfici che sottostanno alla protezione della natura e delle bellezze naturali e che ci sta molto a cuore il mantenimento del paesaggio rurale e dei vecchi sistemi di irrigazione. (...)*

I nostri clienti non richiedono quasi mai prodotti Gemma, piuttosto vogliono un prodotto della nostra azienda, desiderano un prodotto autentico, genuino, del quale sono convinti perché hanno visto come sono allevati gli animali e perché la trasformazione li ha convinti.

Nel nostro ristorante nessuno chiede vino bio portato qua da lontano. Gli avventori bevono invece volentieri un bicchiere di vino dei viticoltori qui in paese che coltivano questi piccoli vigneti terrazzati

mantenendo intatto il paesaggio rurale. Come famiglia contadina sappiamo molto bene che dobbiamo interrogarci sul marchio della nostra azienda e se non troveremo soluzioni rimanderemo la Gemma a Basilea. Continueremo a rimanere contadini convinti, continueremo a produrre per i nostri clienti, accoglieremo avventori e racconteremo loro come viviamo senza la Gemma. Speriamo in una soluzione compatibile con la Gemma.

Orlando Schmid, Ausserberg VS

**Qui manca il passaggio sul controllo bio costoso e oneroso, dato che le spiegazioni in merito sono contenute nell'articolo «Biocrati basilesi irritano i trasformatori» a pagina 6 del presente bollettino.*

Sognare è bello

In merito all'articolo «Aziende bio svizzere mungono per l'America», bioattualità no. 2, marzo 06

➤ È interessante leggere nello scorso numero di bioattualità come dal nulla possano nascere nuovi progetti come il latte NOP. Lo sviluppo di nuovi progetti è troppo semplice per la gran-

dezza dell'organizzazione del latte bio. È chiaro che se un produttore NOP dista decine di chilometri dal prossimo, tutti gli interessati devono partecipare alle spese di questa onerosa raccolta. Sognare è bello, ma aspettarsi un franco per litro di latte semplicemente non è realistico. In Australia e negli USA ho imparato una cosa: prima bisogna calcolare, e lo deve fare il fattore stesso, e poi si decide, senza se e senza ma. Con un prezzo di un franco gli americani ci sono di gran lunga superiori. In questo caso producono il latte nel loro paese. Inoltre gli USA dispongono di sufficienti superfici e di zone climatiche adatte per rendere difficile la vita alle importazioni dalla Svizzera: per esempio con un'aggiunta nell'Ordinanza secondo la quale le vacche devono rimanere al pascolo tutto l'anno e mangiare erba del pascolo nella misura del 50%. Affermando profeticamente «andrà tutto bene», come in borsa, si fomentano aspettative che poi purtroppo

non si avverano. Il mercato del latte bio soffre delle stesse malattie come il resto dei prodotti agricoli: ce ne sono troppi e anche le ricette sono le stesse. Ho sentito affermazioni come: «Ci sono ancora troppi produttori di latte». Con queste affermazioni non scacciamo solo il nostro vicino ma anche la verità, che da produttori di nicchia siamo diventati la normalità e questo significa mercato saturo. Noi produttori non possiamo delegare niente a nessuno, men che meno a Basilea, poiché tra breve ci saranno 10 commissioni agronome con le quali dovremo spartire i ricavi del latte. Probabilmente il grande risveglio arriverà quando i ricavi di tutti i nostri prodotti saranno inferiori a quelli convenzionali. Solidarietà – che bella parola – significa condividere in modo solidale, accettare tutto o di più del solito, la storia agraria ce lo ha insegnato. In questo senso il ciclo si chiude.

Bruno Spiess, Mattenhof, Rüti ZH

AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Si prega di notificare ogni cambiamento d'indirizzo

 **Sementi bio** et matériel de jardinage littérature, analyses du sol ... & ökologisches Gartenzubehör...

(Catalogo in francese o tedesco contro una busta C5 affrancata Fr. 1.10)

Susanne & Adrian Jutzet Jossi

CH-2019 Chambrelin NE / Tel. 032 855 14 86
Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

BIO SUISSE  **e-shop: www.biosem.ch** 


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

Iso-vitmin®
Action pour sels minéraux
Prix d'action attractive à la place d'un cadeau!

8733 Universal Natura granulé, équilibré
8735 Magvit Natura granulé, avec 12% Mg
8736 Calphomag Natura perlé, riche en phosphore

Pour la mise à l'herbe
8738 Bac à lécher Natura, avec 6 % Mg, 20 kg/pièce
8720 Pierre à lécher, avec 70 mg/kg sélénium, 12 kg/pièce
8721 Pierre à lécher, 17 % Ca, 6 % P, 12 kg/pièce

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen
Tel. 031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch
www.muehlerytz.ch

Il vostro consulente ticinese
Lorenzo Friggerio
6986 Novaggio
079 623 06 22

 **PROVIMI KLIBA**