

# bioattualità

8/08

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

OTTOBRE



Buone previsioni per il mercato del latte bio **pagina 4**

Aumento del prezzo dei cereali **pagina 6**

Mutamento del commercio **pagina 8**

Eroi della natura. Ottobre.

# «Scaldato, girato, pressato e lasciato solo per mesi.»

La montagna si staglia verso il cielo con la maestosità dei suoi 3200 metri. Sollevarsi in milioni di anni e forgiata dal vento e dalle intemperie, è meta prediletta degli amanti della natura incontaminata e soggetto preferito di pittori e fotografi. Abitata da stambecchi e marmotte, ripara il villaggio dai gelidi venti del nord ovest.

Sulla ripida pendice di questa montagna pascolano tredici mucche brune. Sono sane e robuste, abituate a vivere ad alta quota. Tra-

scorrono tutta l'estate fra i 1500 e i 2000 metri e mangiano l'erba saporita del pascolo biologico, piena di tante golose piantine.

L'alpigiano cura la malga con dedizione e nei

punti più ripidi falcia a mano l'erba per il foraggio invernale. Per prepararmi, le quattro mucche più belle dell'alpeggio hanno dato tutto il latte prodotto in un giorno. Quasi sessanta litri solo per me. Per me, il formaggio di montagna. Peso cinque chili, la mia forma rotonda ha un diametro di trenta centimetri e un'altezza di nove.

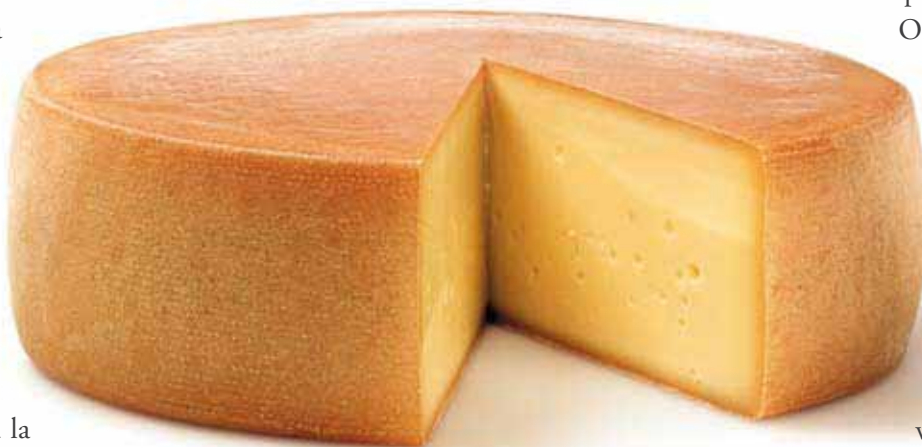
Eh sì, ne ho passate davvero di cotte e di crude. Il latte delle mie quattro mucche è stato scaldato nel paiolo,

addizionato di caglio, fatto rapprendere in una massa, tagliato a tocchetti, rotto in grani, scaldato e girato di nuovo, estratto dal paiolo in un telo, pressato e ripressato, tuffato nel bagno di sale, poggiato sul legno e messo in uno scaffale. Poi, finalmente, lasciato in pace. Le prime settimane, però, mi hanno girato ogni giorno, lavato con acqua e sale, poggiato di nuovo sul legno pulito e infine lasciato riposare, pur curandomi di tanto in tanto.

Ora sono passati otto mesi.

Otto mesi in cui sono maturato e ho sviluppato il mio inconfondibile aroma, un gusto che solo un formaggio di montagna biologico può vantare. Sono genuino e naturale proprio

come mi vuole chi cerca qualcosa di veramente speciale. E io sono molto speciale, parola delle mie mucche e del mio contadino. In negozio mi trovate già tagliato a fette e imballato in una bella carta colorata. Sono buon formaggio biologico svizzero di montagna, fatto di latte bio dell'alpe bio. Formaggio di montagna che sa di formaggio di montagna. Venite a visitare una vera malga biologica svizzera, una di quelle con la Gemma, gestite biologicamente dall'A alla Z. Senza se e senza ma. Oppure informatevi su [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)





## Lingua blu: contro l'obbligo di vaccinazione

Da oltre un anno si parla di una nuova malattia dei nostri ruminanti. I veterinari e la Confederazione hanno dichiarato la malattia della lingua blu un'epidemia. Per motivi economici diverse associazioni di allevatori di bestiame sono favorevoli a sradicare la malattia mediante la vaccinazione obbligatoria di tutti i bovini, ovini e caprini. Per me questa via non è giustificata. I bovini dopo un'infezione sviluppano anticorpi che offrono protezione per più di un anno. La vaccinazione ripetuta ogni anno è davvero giusta e i costi sono accessibili? Anche diversi animali selvatici nei nostri boschi appartengono al gruppo dei ruminanti. Non possono anche loro essere portatori dell'agente patogeno e diffondere la malattia?



Sorgono domande soprattutto in agricoltura biologica: siamo capaci di vivere con una natura in trasformazione o dobbiamo cercare di tener lontane le nuove malattie con tutti i mezzi? Non esiste anche in questo caso una via sostenibile? Quali conseguenze devono prevedere gli allevatori se fanno vaccinare vacche gravide e tori riproduttori? Finora le risposte a queste domande sono supposizioni e verifiche piuttosto curiose per accertare gli utili e i rischi. Vorrei dare una chance alla natura che è capace di sopravvivere, a quella natura con cui lavoro.

I contadini devono poter decidere da sé se vaccinare i propri animali o meno. Vorrei che Bio Suisse e FiBL si impegnassero a favore dell'abolizione dell'obbligo di vaccinazione. Da tutta l'Europa e anche dai Paesi confinanti ci raggiungono notizie inquietanti sugli effetti negativi dovuti alla vaccinazione. Purtroppo non tutte queste notizie sono rese pubbliche. Mi avvilisce l'insicurezza dei contadini che esprimono dubbi sulla vaccinazione o che addirittura la rifiutano. Siamo messi sotto tutela, e questo in un Paese in cui sono in vigore i diritti dell'uomo e degli animali, un Paese istruito e informato. Non è certo questa l'ultima malattia con cui dobbiamo imparare a convivere...

*Cäsar Bürgi*

Cäsar Bürgi, bioagricoltore, membro della commissione di esperti in materia di carne, consiglio direttivo ABV

# bioattualità



## MERCATOV

### 4 Mercato del latte bio stabile

Nonostante le nuove turbolenze sul mercato del latte convenzionale e i segnali negativi provenienti dall'estero il mercato del latte bio svizzero funziona.

### 6 Aumento dei prezzi dei cereali

La domanda di cereali è elevata, nell'UE si pagano prezzi da record. Anche in Svizzera i prezzi salgono notevolmente.

## QUI E ORA

### 8 Mutamento del commercio

Il libero scambio non suscita solo irritazione ma è anche oggetto di trattative politico-economiche. Uno sguardo nell'agenda.

### 9 Allori per Urs Niggli

## CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

### 10 Portale clienti riduce la montagna di carta

Un nuovo portale clienti di bio.inspecta migliorerà la trasparenza e servirà a ridurre la montagna di carta.

## BIO SUISSE

### 12 Compiti di Bio Suisse

Hans Ramseier, nuovo responsabile del dipartimento assicurazione qualità, in merito ai compiti da svolgere.

### 11 Ordine del giorno AD

## RUBRICHE

### 14 Consigli

### 15 Notizie

### 16 La parola ai lettori

Maria Meyer e Martin Bienert del caseificio di Andeer GR hanno vinto numerose medaglie con i loro formaggi

Bild: Yannick Andrea

# Congiuntura positiva stabile sul mercato del latte bio

Il mercato del latte bio riesce a resistere ai segnali negativi provenienti dalla Germania e dal mercato convenzionale svizzero. La nuova prescrizione relativa al foraggiamento bio al 100 per cento potrebbe inoltre avere un effetto stabilizzante. Il mercato bio ha sperimentato per diversi anni l'abolizione del contingentamento che sembra essere solo una questione di forma – ciò libera la mente per vincere ulteriori premi.

Il latte e i latticini svizzeri godono di un'immagine eccellente in Europa ma anche a livello mondiale. Nei concorsi internazionali i casari di piccoli e piccolissimi caseifici elvetici vincono un premio dopo l'altro. È il caso di Martin Bienerth e Maria Meyer del caseificio Andeer GR o di Stefan Bless del caseificio bio Vals GR.

«Sul mercato europeo la croce svizzera rappresenta una nicchia con un'altissima considerazione» conferma Martin Bienerth, commercializzatore del caseificio di Andeer sulla strada del San Bernardino. «L'enorme mercato UE anela ai nostri prodotti. Bio Suisse è una nicchia nella nicchia.» Quello che forse nell'ottica svizzera non appare del tutto evidente, lo può constatare chiunque getti uno sguardo sul mercato oltre frontiera – in uno spazio economico che ogni tedesco ha conosciuto sin da piccolo.

## «Siamo già globalizzati»

Nel caseificio di Andeer Maria Meyer trasforma 400'000 chili di latte di cinque aziende bio all'anno. Grazie ad un abile marketing la piccolissima azienda, della quale fa parte anche un negozio bio, offre lavoro a sei persone occupate a tempo pieno. «Marketing è comunicazione»

spiega Bienerth, che sette anni fa, quando le frontiere svizzere erano ancora ermeticamente sbarrate per il formaggio di montagna grigionese, ha iniziato a esportare in Germania. Oggi commercializza il 95 % del suo formaggio da sé, ciò che richiede una certa infrastruttura: i lavori di costruzione di una nuova cantina per i formaggi sono conclusi da un anno. Il caseificio vende circa il 20 per cento del formaggio all'estero. «È ingenuo voler combattere la globalizzazione, infatti siamo globalizzati da tempo» afferma il dinamico commercializzatore di formaggio. «Ora si tratta di gestire bene la situazione».

Anche il «grande» mercato del latte bio svizzero negli ultimi mesi si è accorto che le condizioni di mercato nei Paesi confinanti possono avere un effetto anche nel nostro Paese – per una volta globalizzazione in senso positivo.

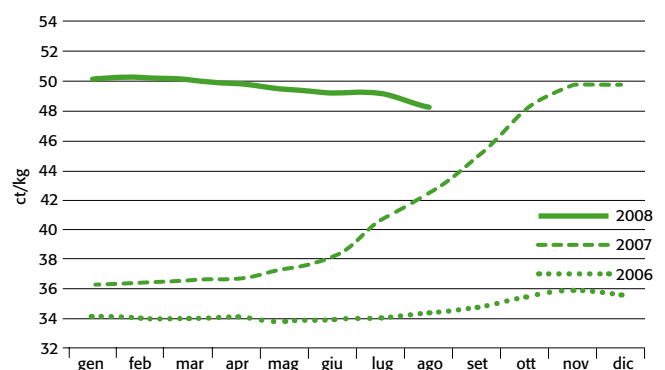
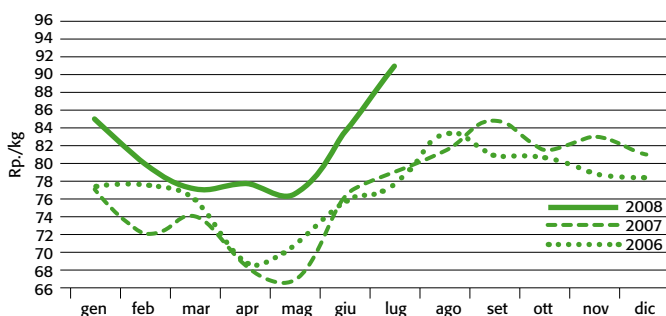
L'osservatorio dei prezzi del latte dell'organizzazione di coltivatori Bioland tra febbraio 07 e febbraio 08 ha constatato un aumento dei prezzi nientemeno che del 38 per cento da 36,3 a 50,3 eurocentesimi. Il livello massimo di circa 80 centesimi è però già stato abbandonato perché il prezzo in rialzo ha indotto numerosi agricoltori alla conversione. In agosto il prezzo per

il latte Bioland era in media di 48,2 cent, quindi circa 76 centesimi. «Ponderando cautamente fino alla fine dell'anno resteremo stabili a 48 cent raggiungendo una media annua di 49,6 cent», spiega il conoscitore del mercato del latte di Bioland Rüdiger Brüggmann, «spero però in una crescita nei mesi autunnali».

## Il latte per il formaggio resiste

La più recente tendenza al ribasso è già percepibile sul mercato svizzero, soprattutto per quanto riguarda il classico prodotto da esportazione formaggio. Il formaggio bio svizzero di ottima qualità può avere un sovrapprezzo nello spazio UE, afferma Urs Brändli, presidente della commissione di esperti in materia di latte di Bio Suisse, «alla differenza di prezzo sono però posti dei limiti». Brändli sa di che cosa parla poiché il latte della sua azienda a Goldingen SG vicino al passo del Ricken finisce nella caldaia per la fabbricazione del formaggio. Quando dopo lo sciopero del latte alla fine di maggio di quest'anno è stato negoziato un compromesso di un aumento di prezzo di sei centesimi, non vi hanno aderito né il latte per la produzione di formaggio biologico né quello convenzionale, con la conseguenza che

## Prezzi del latte bio in Svizzera e in Germania



Evoluzione dei prezzi medi al produttore per latte bio in azienda, a sinistra in Svizzera, a destra presso Bioland in Germania

fonte prezzi CH: PSL; fonte prezzi D: Bioland; www.biomilchpreise.de

il latte senza insilati oggi non fa proprio bella figura nelle statistiche.

Nelle scorse settimane è emerso che le conquiste dello sciopero del latte stanno traballando anche sul mercato convenzionale e che Emmi ha disdetto i contratti d'acquisto con Lobag e Nordostmilch. I sei centesimi conquistati con lo sciopero del latte minacciano di dissolversi in tempo altrettanto breve come sono stati ottenuti.

In Svizzera il mercato bio nonostante i prezzi tendenzialmente decrescenti oltre frontiera non deve temere notizie del genere. «Il mercato del latte bio è sotto controllo» afferma Heinz Minder che rappresenta la cooperativa del latte bio bernese nel pool del latte bio, «registriamo solo eccessi stagionali, negli ultimi mesi il 98 per cento del latte bio raccolto dal pool è confluito nel canale bio. Si tratta di una percentuale molto alta». Quasi troppo alta, poiché se il latte bio è talmente richiesto da dover spartire anche l'ultima goccia si potrebbero verificare problemi logistici.

### La regola del 100 per cento stabilizza i prezzi

Nonostante i segnali dalla Germania e dal mercato convenzionale, Heinz Minder è fiducioso che i prezzi al produttore attualmente buoni possano essere mantenuti: «La domanda è buona, il contatto con le aziende di trasformazione è buono e dalla parte dell'offerta non vi sono da attendere sorprese.» L'estate scorsa a livello regionale sono stati pagati prezzi massimi fino a un franco, il prezzo medio degli ultimi 12 mesi si situa a considerevoli 81.71 centesimi.

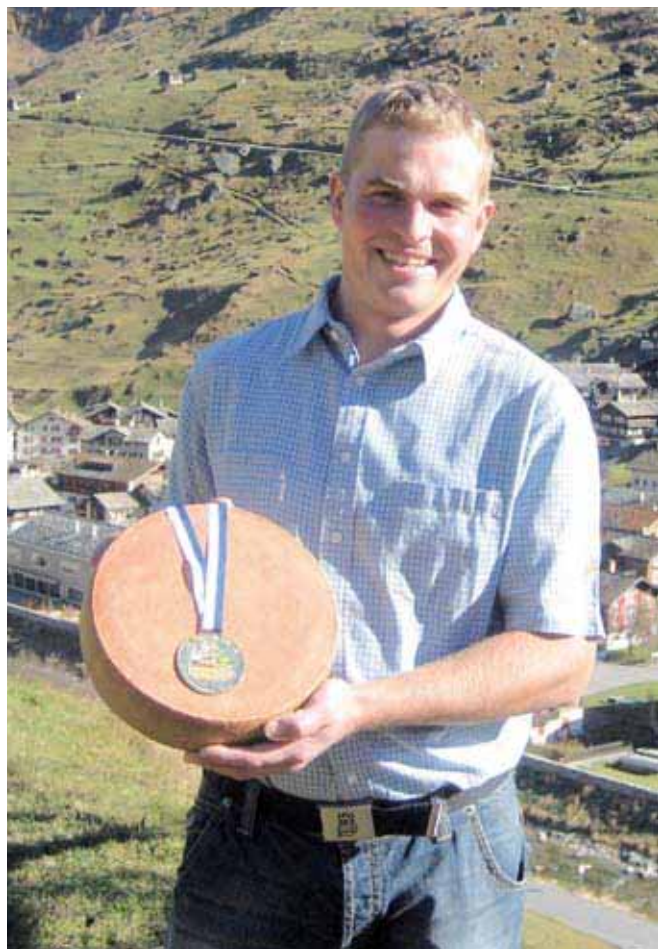
Rolf Lösch, manager dei prodotti latte presso Bio Suisse, ritiene che anche la nuova direttiva sul foraggiamento con la clausola del foraggio bio al 100 per cento potrebbe avere ripercussioni positive sul prezzo del latte – anche se presumibilmente non ci sarà l'ondata di abbandoni prevista. «Se la quantità di latte bio non subirà oscillazioni troppo forti il prezzo dovrebbe rimanere stabile», conferma anche Urs Brändli. Ed è quanto attualmente si può ritenere, infatti anche in caso di abbandono definitivo del contingentamento, le direttive bio non permettono giganteschi aumenti della quantità.

I produttori bio hanno però investito parecchio lavoro in questa posizione di partenza positiva, ricorda Brändli. Dagli anni difficili sul mercato del latte fra il 2002 e il 2005 occorre ora trarre la lezione che in caso di forte domanda non ci si può riposare sugli allori. Negli anni

## Commissione di esperti in materia di latte e negoziazioni sui prezzi del latte

Le strutture non mancano nel mercato del latte bio. Accanto a sei organizzazioni del mercato del latte, le cosiddette PO e PMO – ogni bioagricoltore vi deve aderire per immettere latte sul mercato – vi sono anche unioni di queste organizzazioni. Si tratta della commissione di esperti in materia di latte di Bio Suisse nella quale hanno un seggio tutte e sei le organizzazioni, e dell'organo di negoziazione dei prezzi del latte in cui tutte le sei organizzazioni hanno due seggi. Ciò che visto dall'esterno può sembrare un po' strano trova però una spiegazione storica. La doppia struttura deriva da un tempo in cui presso Bio Suisse infuriavano battaglie intestine per disputarsi i fondi per marketing. L'organo di negoziazione dei prezzi del latte rappresentava un'istituzione in cui i produttori di latte bio potevano decidere in merito all'impiego di queste cospicue somme senza consultare Bio Suisse. Nel frattempo la situazione è cambiata, è la commissione di esperti che prende le decisioni importanti, l'organo di negoziazione dei prezzi del latte continua a essere sfruttato come piattaforma informativa. Urs Brändli è presidente delle due organizzazioni.

als



Stefan Bless, casaro presso il caseificio bio Vals, ha conquistato la medaglia d'oro alle olimpiadi del formaggio

passati le negoziazioni sul prezzo del latte hanno fatto parecchio per avere successo sul mercato, spiega Brändli che è pure presidente di questo organo. Il centesimo per il marketing riscosso nel 2005 e nel 2006 hanno reso possibile l'elaborazione di una tattica della guerriglia con piccole azioni decentralizzate per rendere appetibili i latticini bio ai consumatori. «Abbiamo fatto uso parsimonioso dei soldi e, a quanto pare, li abbiamo impiegati in modo efficiente.»

Anche nell'impostazione dell'assortimento dei trasformatori si è stati attivi e sono state proposte delle innovazioni, aggiunge il presidente della commissione di esperti: «In Svizzera attualmente disponiamo di una notevole gamma di appetitosi latticini bio.» Si tratta di un importante capitale per tempi più difficili che senza dubbio prima o poi rifaranno capolino. Infatti: «La quantità <giusta> di latte è compresa in una fascia molto ristretta» spiega Lösch, «o ce n'è troppo poco o ce n'è troppo».

### Di nuovo nel pool?

A conti fatti la situazione di partenza è abbastanza buona da poter abbandonare definitivamente il contingentamento lattiero il 1° maggio dell'anno prossimo. I produttori di latte bio affrontano il cambio di sistema con serenità. Negli anni passati il mercato del latte bio ha già raccolto tante esperienze e conosciuto tante incertezze che il mercato convenzionale ha ancora davanti a sé. Per esempio, grazie al pool del latte bio, ha conosciuto i vantaggi e gli svantaggi del sistema di pooling e come con questo strumento si possono gestire le quantità di latte e utilizzare gli eccessi – o evitarli. Il movimento bio ha svolto un prezioso lavoro di pioniere per l'intero mercato del latte ed è riuscito a controllare la quantità di latte senza le obbligatorio generali appoggiate dalla Confederazione. Non c'è quindi da meravigliarsi che le organizzazioni del latte bio nutrano nei confronti del pool che i produttori svizzeri di latte intendono costituire un «favorevole riserbo» come si esprime Brändli.

Alfred Schädli



# Prezzi dei cereali sensibilmente aumentati

I prezzi al produttore per cereali bio sono aumentati. In primavera è stata la volta dei cereali foraggeri, all'inizio di settembre, in modo ancora più netto, quella dei cereali panificabili. Questo sviluppo corrisponde alla situazione della domanda e ai prezzi e dazi che attualmente sono pagati per le importazioni.

**A**lle negoziazioni sui prezzi Bio Suisse del 29 maggio e del 2 settembre 2008 i bioagricoltori (commissione di esperti in coltura), mugnai e licenziatari Bio Suisse hanno concordato i prezzi per i cereali panificabili e foraggeri. Rispetto al 2007 i prezzi al produttore per cereali bio con la Gemma del raccolto 2008 sono in media superiori del 3 per cento per quanto riguarda i cereali foraggeri e del 10 per cento per quanto riguarda i cereali panificabili.

Le trattative sui prezzi quest'anno erano determinate dalla straordinaria situazione della domanda e dell'offerta di cereali bio. La domanda di cereali panificabili Gemma rispetto all'anno scorso è aumentata in media dell'11 per cento, di frumento del 10, di segale del 15 e di spelta del 9 per cento. L'offerta di cereali importati con la Gemma è rimasta a un livello costante anche dopo la raccolta. La disponibilità ridotta rispetto alla domanda ha portato a elevati prezzi all'importazione che, compresi i dazi, dopo la raccolta 2007 sono lievitati fino a raggiungere livelli svizzeri. Nella primavera 2008 i mugnai per la merce importata hanno in parte addirittura pagato prezzi sensibilmente maggiori che per i cereali indigeni.

La commissione di esperti in coltura di Bio Suisse avrebbe potuto approfittare di questa situazione di mercato e aumentare i prezzi già un anno fa. Essa ha però puntato sulla continuità e i prezzi per i cereali indigeni nell'autunno 2007 non sono stati corretti verso l'alto. L'intero raccolto 2007 è stato commercializzato sulla base della negoziazione sui prezzi di fine maggio 07.

Il motivo di questo atteggiamento è stato lo sviluppo dei prezzi degli anni precedenti e le buone esperienze fatte con prezzi equilibrati. La differenza di prezzo tra cereali bio indigeni e importati in effetti dal boom degli anni novanta ha conosciuto un costante aumento. È stato possibile convincere i partner commerciali che hanno partecipato alla tavola rotonda che i prezzi per cereali indigeni non devono necessariamente essere adeguati ad ogni oscillazione del mercato e che il mantenimento della coltivazione indigena a medio e lungo termine è nell'interesse dell'intero mercato bio. La conseguenza è un adeguamento moderato anche se i prezzi salgono.

I prezzi all'importazione determinano il prezzo dei prodotti indigeni; i pool dei cereali e le trattative sui prezzi creano l'equilibrio. A partire dal 2003 la differenza di prezzo sempre maggiore tra cereali indigeni e cereali importati ha portato a difficoltà di smercio dei cereali bio svizzeri. I mulini non volevano più acquistare i cereali indigeni ai prezzi indicativi stabi-

Prezzi al produttore per cereali e leguminose da granella Bio Suisse 2008		
prodotto	prezzo indicativo al produttore fr./100 kg, 200	prezzo indicativo al produttore fr./100 kg, 2007
<b>cereali panificabili / da consumo</b>		
frumento panificabile (classe I/top; riunite in una sola classe)	112.00	104.00
frumento per fiocchi (classi II/III)	102.00	92.00
segale	104.00	92.00
spelta tipo A (vestita)	120.00/124.00	110.00
avena per fiocchi	75.00	65.00
<b>cereali foraggeri</b>		
orzo	77.50	75.00
avena	62.50	60.00
triticale	77.50	75.00
frumento foraggero	80.00	77.50
mais da granella	80.00	77.50
piselli proteici	85.00	80.00
fave	75.00	71.50

I criteri di qualità per quanto riguarda il peso all'ettolitro, l'indice di caduta e la densità corrispondono ai requisiti di swissgranum (vedi [www.bio.suisse.ch](http://www.bio.suisse.ch) e [www.swissgranum.ch](http://www.swissgranum.ch)).

Statistica delle quantità cereali panificabili bio Gemma			
	2006	2007	2008
frumento panificabile indigeno	6997	7554	7657
frumento germinazione cariossidi nelle spighe	105	782	0
Svizzera	32%	29%	29%
<b>totale frumento panificabile</b>			
	23'409	25'652	26'193
segale panificabile indigena	711	535	590
segale germinazione cariossidi nelle spighe	13	155	17
segale panificabile indigena	38%	24%	23%
<b>totale segale panificabile</b>			
	2'154	2'484	2'515
spelta panificabile indigena	1'567	1'503	1'853
spelta germinazione cariossidi nelle spighe	149	14	3
spelta panificabile indigena	62%	51%	52%
<b>Totale spelta panificabile</b>			
	2'216	2'426	2'567

Fonte: rilevamenti pool cereali panificabili bio presso i centri di raccolta e i trasformatori.  
Indicazione delle quantità in tonnellate, quantità totale trasformata (cioè incl. importazioni) e parte indigena riferite all'anno dei cereali; 2008 stimato.

liti e si sono procurati cereali meno cari dall'estero. Solo la creazione da parte di Bio Suisse del pool dei cereali, nel 2004 per i cereali foraggeri e nel 2005 per i cereali panificabili, hanno creato la base per una politica dei prezzi chiara, orientata alle condizioni svizzere. Le disposizioni del pool obbligano i mulini ad acquistare i cereali bio indigeni ai prezzi ridefiniti ogni anno assicurando lo smercio. La buona collaborazione tra trasformatori/mulini, importatori e bioagricoltori, questi ultimi rappresentati dalla commissione di esperti in campicoltura, ha creato negli ultimi anni una solida base grazie alla quale i prezzi per cereali bio indigeni hanno potuto essere mantenuti a un buon livello. I prezzi hanno dovuto essere abbassati meno per la qualità bio che per la qualità convenzionale.

In Germania i prezzi per frumento bio dalla raccolta 06 hanno registrato una costante tendenza al rialzo raggiungendo un aumento di quasi il 100 per cento, seppur partendo da un livello relativamente basso.

Per il raccolto 2008 i prezzi andavano ridefiniti tenendo in considerazione la modificata situazione della domanda e dell'offerta sul mercato indigeno e su quello delle importazioni. Con i prezzi così determinati è stato possibile tenere pienamente conto degli sviluppi più recenti. Siamo soddisfatti del risultato.

Alla fine di settembre il Consiglio federale ridefinirà i dazi all'importazione sui cereali panificabili. La base per queste decisioni sono l'andamento dei prezzi sul mercato cerealicolo convenzionale. Se diminuisce il dazio diminuisce dello stesso importo anche il prezzo dei cereali panificabili importati. Gli attori del mercato partono dal presupposto che questo sviluppo non toccherà le decisioni sui prezzi prese per i cereali panificabili bio.

Niklaus Steiner, Biofarm,  
responsabile pool dei cereali Bio Suisse

## Caso particolare spelta

La IG Dinkel, comunità d'interesse spelta, nell'autunno 2007 ha annunciato un supplemento di prezzo di fr. 5.--/100 chili al prezzo indicativo di Bio Suisse per la spelta Gemma della raccolta 2008. Per evitare distorsioni dei prezzi tra IG Dinkel Getreide ed altri venditori, le negoziazioni sui prezzi consigliano di versare ai contadini un premio speciale di fr. 4.--/100 chili oltre al prezzo indicativo per la spelta Gemma che non viene commercializzata tramite IG Dinkel. ns

## Nuova classe di qualità per frumento Gemma

A partire dal 2010 nella coltivazione di frumento bio possono essere coltivate unicamente varietà top oltre alle migliori varietà della classe I. Lo ha deciso la commissione di esperti in campicoltura di Bio Suisse precisando una precedente decisione secondo cui sarebbero state accettate solo varietà top.

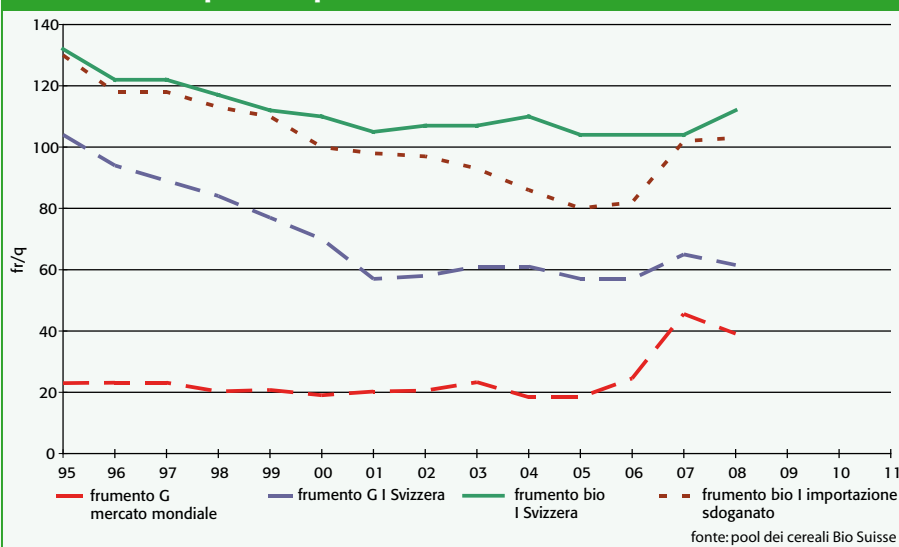
«In tal modo per il frumento bio viene a cadere la suddivisione fra varietà top e varietà di classe I» spiega Hansueli Dierauer, consulente FiBL e membro della commissione di esperti in campicoltura. «In avvenire esisterà solo la classe <frumento bio panificabile Gemma CH>. In parole più semplici per l'agricoltura bio raccomandiamo le sei migliori varietà emerse dagli esperimenti varietali bio eseguiti sull'arco

di due anni da Agroscope Reckenholz. Fra queste varietà possono però figurare anche attuali varietà di classe I che magari non raggiungono i punti necessari per una classificazione top.» Anche selezioni estere possono essere incluse in questa nuova classe se sono soddisfacenti per quanto riguarda la qualità.

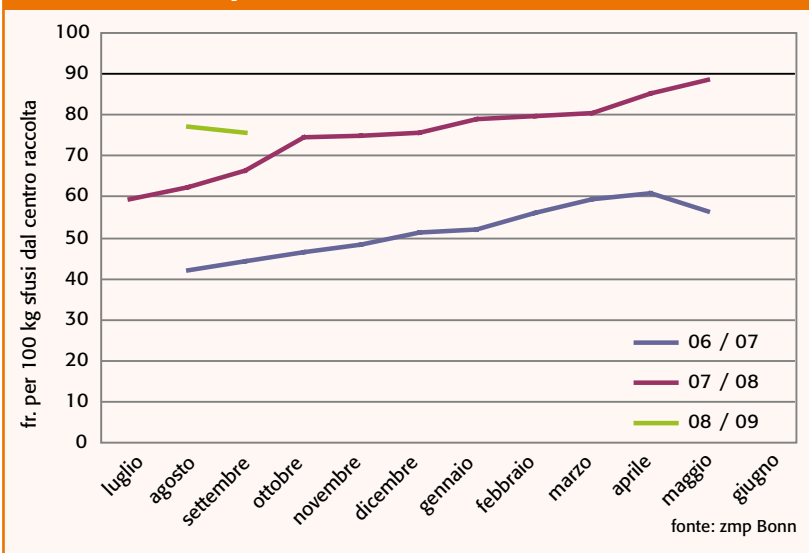
A causa dell'eliminazione di alcune varietà di classe I la resa del frumento bio diminuirà leggermente. Dall'altro lato però anche i prezzi aumenteranno di fr. 8.--/100 chili a fr. 112.--/100 chili. «Non si può avere tutto» commenta Hansueli Dierauer. «Preferiremmo compensare la perdita di quantità con una maggiore superficie coltivabile in Svizzera».

als

## Evoluzione prezzi al produttore cereali bio



## Evoluzione del prezzo del frumento bio in Germania



# Svizzera-UE: mutamento del commercio

«In ottobre o novembre verrà introdotto il libero scambio» si sente qua e là, e non è del tutto sbagliato. Poiché si parla spesso di globalizzazione, OMC e Doha, che qui non c'entrano proprio, bioattualità vuole spiegare brevemente che cosa sta succedendo e che cosa succederà.

**N**on si tratta di OMC e dei negoziati Doha, ossia della liberalizzazione dei mercati internazionali, nemmeno del fatto che l'industria Svizzera sacrifichi l'agricoltura per accedere al mercato e nemmeno della globalizzazione.

Si tratta piuttosto di un'europizzazione nel settore agrario e alimentare: il 14 marzo scorso il Consiglio federale ha deciso l'apertura dei negoziati con l'UE per un accordo di libero scambio nel settore agroalimentare e per un accordo in ambito sanitario. L'obiettivo dell'accordo agrario è la reciproca eliminazione degli ostacoli al commercio, quindi soprattutto dei dazi doganali, dei contingenti e dei controlli al confine.

## Pressione sui redditi agricoli

Il Consiglio federale prevede che il reddito agricolo delle aziende svizzere sull'arco di cinque anni diminuirebbe di un terzo, da complessivamente 2,4 a 1,6 miliardi di franchi. Per compensare queste perdite di reddito il Consiglio federale intende mettere a disposizione ogni anno 400 milioni di franchi provenienti dagli introiti doganali.

È inoltre previsto un tendenziale allineamento dei prezzi delle derrate alimentari in Svizzera a quelli praticati nell'UE. Ciò determinerebbe un aumento del potere d'acquisto dei consumatori in Svizzera e ne risulterebbe una crescita economica: il prodotto interno lordo registrerebbe un aumento durevole di almeno lo 0,5 %, ossia di due miliardi di franchi circa.

## Chi è favorevole, chi contrario?

L'Unione svizzera dei contadini si è espressa contro i negoziati con l'UE per un accordo di libero scambio nel settore agrario. Le perdite economiche non sarebbero sopportabili per le famiglie contadine.

Fra i fautori dei negoziati vi sono diverse organizzazioni per i consumatori, ma anche l'Unione professionale svizzera della carne UPSC, Vacca madre svizzera, Suisseporcs, Fromarte, Swisscofel, IP Suisse e Bio Suisse oltre al fior fiore dei trasformatori di derrate alimentari con Migros, Coop, Bell, Nestlé, Hiestand, Hug, Traitafina e Cremo.

Nonostante gli ostacoli al commercio e i prezzi più elevati, l'agricoltura svizzera e i trasformatori di derrate alimentari negli ultimi anni hanno avuto successo sul mercato UE. Tra il 2003 e il 2007 le esportazioni di beni agricoli e di derrate alimentari dalla Svizzera ai Paesi UE sono aumentate del 16,5 per cento raggiungendo 4,6 miliardi di franchi, pari al 71 per cento delle esportazioni svizzere in questo settore. Inversamente le importazioni di beni agricoli e di derrate alimentari provenienti dall'UE sono aumentate soltanto del 6,4 per cento.

I fautori del libero scambio nel settore agroalimentare con l'UE da questa dinamica si attendono un'opportunità per prodotti cari di qualità e per specialità provenienti dalla Svizzera – non da ultimo per prodotti bio – sul mercato UE.

## Tabella di marcia e difficoltà

I negoziati inizieranno nelle prossime settimane e si protrarranno su tutto l'arco dell'anno 2009. In seguito sono previsti due anni per l'attuazione da ambo le parti, un accordo quindi potrebbe entrare in vigore solo all'inizio del 2012. Seguirebbe poi un graduale periodo transitorio di tre a cinque anni per l'applicazione della riduzione tariffale.

Grattacapi nei negoziati potrebbero risultare da questioni relative alla dichiarazione e al contrassegno, in particolare per quanto riguarda gli organismi geneticamente modificati, gli allergeni, il Paese di provenienza o i criteri in materia di protezione degli animali – si pensi solo alle uova di galline tenute in gabbia.

La Svizzera difficilmente potrà permettersi a lungo andare di non negoziare, anche perché il fallimento dei negoziati Doha del WTO è presumibilmente solo temporaneo. La maggior parte degli esperti si aspetta che l'apertura dei mercati avverrà comunque. Nel libero scambio nel settore agroalimentare con l'UE il Consiglio federale vede perciò anche un'opportunità per preparare l'agricoltura svizzera alle sfide del ventunesimo secolo.

Markus Bär

## COMMENTO

### Apertura solo con qualità – classe non massa!

«Appoggiando decisamente il libero scambio con l'UE, Bio Suisse si è schierata con coloro che praticano la dissoluzione della nostra società. (...) Noi che adempiamo le direttive e che produciamo prodotti Gemma ci distanziamo dalla politica neoliberale di Bio Suisse», così scriveva Willy Crétégnny, presidente di Bio Genève nella sua lettera aperta sull'ultimo numero di bioattualità. Bio Suisse né appoggia decisamente il libero scambio con l'UE, né segue una politica



neoliberale. Per Bio Suisse tuttavia una cosa è certa: l'isolamento non è una soluzione! Per questo diciamo sì ai negoziati e sì a un'apertura ben ponderata. Il presupposto è però – e questo è il

nostro sì, ma – che la Svizzera crei per sé una «strategia di qualità per l'agricoltura svizzera» unica e inconfondibile. Infatti con alimenti sani e gustosi, prodotti in modo ecologico e rispettoso degli animali, senza tecnologia genetica, possiamo esistere in Svizzera e all'estero.

Quello che però respingiamo decisamente è una strategia dei prezzi bassi con una concorrenza attraverso la produzione di massa. Le nostre conquiste per quanto riguarda la protezione dell'ambiente e degli animali, la sicurezza degli alimenti e la dichiarazione non vanno toccate. Non vogliamo né un adeguamento strutturale accelerato né riforme che hanno come obiettivo l'eliminazione dell'agricoltura. Il nostro obiettivo è un'agricoltura viva e diversificata che con prodotti di alta qualità crei il necessario valore aggiunto. Sappiamo e siamo in grado di fare tante cose e con questa consapevolezza vogliamo caratterizzare la nostra agricoltura anche in futuro.

Nonostante le difficoltà che dobbiamo affrontare e risolvere, vedo pertanto un'opportunità nell'apertura molto ben ponderata.

*Regina Fuhrer*

Regina Fuhrer, presidente Bio Suisse



# Allori per Urs Niggli: «Il lavoro diventa sempre più appassionante»

Bio Terra ha conferito al direttore del FiBL Urs Niggli il premio Prix Bio per prestazioni particolari al servizio dell'agricoltura biologica. L'elogio per l'«acceleratore di particelle bio» è stato pronunciato dal presidente della giuria del Prix Bio, il Consigliere nazionale Andrea Hämmerle.

Il 10 settembre scorso Bioterra ha conferito il Prix Bio al direttore del FiBL Urs Niggli per i suoi meriti a favore dell'agricoltura biologica. La consegna del premio è avvenuta quasi contemporaneamente all'avvio dell'esperimento con il nuovo acceleratore di particelle del Cern a Ginevra che dovrebbe svelare l'origine dell'universo. «Anche Urs Niggli è una specie di acceleratore di particelle, almeno per quanto riguarda il mondo del biologico» ha osservato il copresidente di Bioterra Markus Neubauer. Nel frattempo l'acceleratore sotterraneo di Ginevra ha dovuto essere disattivato per diversi mesi mentre il cinquantacinquenne Urs Niggli gode della piena efficienza continuando ad accelerare le particelle nell'universo del biologico.

Come organizzazione fondatrice di Bio Suisse, Bioterra presenta una struttura dell'affiliazione incomparabile. L'organizzazione fondata nel 1947, dall'unione nella primavera scorsa con l'associazione Natur Garten e Schweizer Biogärtnereien comprende una settantina di aziende agricole, 50 aziende florovivaistiche, 50 aziende orticole bio e circa 12'000 membri individuali, di cui molti dispongono di un orto casalingo. Bioterra è organizzata in 28 gruppi regionali molto autonomi nelle proprie attività. Il Prix Bio serve a Bioterra da strumento per il raggiungimento degli scopi dell'associazione e quest'anno è stato assegnato per la terza volta.

«Chi si è già occupato di quell'agricoltura che vede la salvezza nella chimica è maggiormente in grado di conoscere e apprezzare i vantaggi dell'agricoltura biologica» ha spiegato il presidente della giuria e Consigliere nazionale Andrea Hämmerle nel suo elogio. Urs Niggli questa agricoltura la conosce a fondo. Da giovane agronomo è stato un appassionato fautore dell'impiego di erbicidi su prati e pascoli. Più tardi, presso l'Istituto di ricerca a Wädenswil, è stato responsabile dell'esame e dell'omologazione di erbicidi per la frutticoltura, la viticoltura, l'orticoltura e la coltivazione di piante ornamentali. «Un buon scienziato si distingue per



Il premiato Urs Niggli: «Si fa sempre più appassionante!»

il fatto di dubitare e di essere curioso di scoprire altri indirizzi di ricerca» ha proseguito Hämmerle. Urs Niggli lo ha fatto e attraverso il metodo PI è entrato in contatto con convinti bioagricoltori e con l'agricoltura biologica, «l'alternativa radicale – lo studio e la promozione dell'agricoltura biologica sono divenuti l'impegno della vita di Urs Niggli».

Nel 1989 ha assunto la direzione del FiBL, a quei tempi scosso da crisi finanziarie e personali, con una trentina di dipendenti. Nel frattempo il numero di collaboratori è aumentato a 130 ai quali si aggiungono 80 posti di lavoro presso la ditta esternalizzata bio.inspecta. Niggli ha posizionato e interconnesso il FiBL a livello internazionale rendendolo il più importante istituto svizzero nella ricerca agricola UE. Il FiBL collabora strettamente con la FAO e con altre organizzazioni dell'ONU. «Nonostante l'internazionalità Urs Niggli non ha mai perso il senso della realtà» ha riconosciuto Hämmerle. I suoi partner principali sono i bioagricoltori ai quali il FiBL offre un'enorme gamma di proposte di consulenza e formazione.

«Dal Millennium Ecosystem Assessment, un rapporto pubblicato nel 2005 da centinaia di esperti su incarico dell'ONU e della banca mondiale, risulta evidente

che l'umanità con la sua insaziabile fame di alimenti, fibre e piante energetiche sta seguendo il ramo su cui siede» ha fatto notare Urs Niggli nel suo discorso.

Secondo questo rapporto le risorse indispensabili alla sopravvivenza come suoli produttivi, acqua buona, biodiversità naturale, molteplicità genetica, insetti che impollinano le piante e paesaggi attraenti che ci permettono di rilassarci sono già oggi distrutti nella misura del 60 per cento. Sono state rivendicate una nuova agricoltura e un orientamento completamente diverso della ricerca.

«Ciononostante il mondo fra 20 anni non sarà bio – la Svizzera forse, perché potrebbe condurre una strategia ragionevole della qualità e del maggior valore» ha concluso Niggli. Gli approcci dell'agricoltura biologica tuttavia potrebbero ispirare il mondo a sviluppare soluzioni sostenibili per il futuro. «Per questo sono convinto che il mio lavoro diventerà sempre più appassionante».

Il premio di 10'000 franchi spettava personalmente al vincitore. Niggli si è però accontentato degli allori e ha consegnato l'assegno alla contabilità del FiBL. «In fondo senza il FiBL non avrei mai vinto questo premio» ha spiegato.

Alfred Schädeli

# Il portale clienti riduce la montagna di carta

Per le aziende bio il controllo dei fornitori è assai impegnativo, ma non meno importante. Un nuovo portale clienti internet di bio.inspecta servirà a migliorare la trasparenza e a semplificare i processi di lavoro. Questo servizio ridurrà notevolmente la quantità necessaria di certificati Gemma fotocopiati.

Oggi la certificazione è chiusa a riccio», parola del direttore di bio.inspecta Ueli Steiner. I dati relativi alle aziende bio sono trattati con la massima riservatezza, non da ultimo per motivi di protezione dei dati. Terzi interessati, come per esempio trasformatori o aziende commerciali, faticano a procurarsi le informazioni necessarie. «E questo inizia già con il certificato del fornitore», spiega Steiner.

A questo sarà ora posto fine. Da ottobre l'ente di certificazione bio.inspecta offre ai propri partner e clienti un portale internet protetto da password. Anche Bio Test Agro (BTA) aderirà al portale clienti. Gli abbonati potranno approfittare di dati sempre aggiornati. Ogni utente del portale clienti sarà infatti automaticamente informato per e-mail su ogni modifica dello stato dei suoi fornitori. «Informiamo solo che lo stato ha subito modifiche», precisa Steiner.

Per ottenere particolari occorre accedere a una zona protetta da password. «I trasformatori e il commercio devono avere sotto controllo i propri fornitori», osserva Steiner. In caso contrario rischiano anch'essi la revoca del certificato. Tutte le informazioni sono disponibili in tempo reale. «Questo ci obbliga a lavorare in modo molto preciso», Steiner se ne rende conto.

Ogni utente allestisce le proprie liste di fornitori direttamente nel portale clienti. Un trasformatore di latte per esempio sceglie i propri fornitori dalla lista di tutti i produttori di latte e li inserisce nella sua lista individuale di fornitori. Allo stesso modo procede il commerciante di bestiame bio per quanto riguarda i fornitori di foraggio. Se un fornitore viene a mancare, lo cancella dalla lista. «L'utente gestisce le liste in proprio», spiega Steiner. Nonostante la trasparenza, la protezione dei dati non fa difetto. Gli utenti devono dichiarare di usare le informazioni unicamente per lo svolgimento degli affari interni. «Con il portale clienti soddisfiamo un desiderio dei clienti», afferma il diret-

tore di BTA Niklaus Wynistorf. L'esigenza di sicurezza presso i trasformatori e il commercio è grande. Bisogna sfruttare l'opportunità che due enti di certificazione coprono praticamente il 100 per cento delle aziende bio. «Il portale clienti non sarebbe una buona soluzione se mancassero le 1200 aziende BTA, osserva Wynistorf. «Per noi è importante che tutti i fornitori adempiano i requisiti», spiega Franziska Schärer, responsabile dell'assicurazione qualità presso la cooperativa Biofarm a Kleindietwil. Il fatto che i fornitori possono essere gestiti e controllati con pochi clic del mouse è di grande aiuto. Franziska Schärer vuole dapprima sperimentare il portale clienti. Il problema secondo lei si pone soprattutto nel caso di conversione di nuove superfici affittate. Un grande vantaggio sarebbe quindi se si potessero ottenere le informazioni attuali relative alle superfici in conversione. «Anche le piccole modifiche sono importanti» osserva Schärer.

Peter Rutz del pool del latte bio acquista il latte di 800 aziende e lo fornisce a latterie e caseifici. «Sono favorevole a un portale clienti», afferma. Rutz è abituato a gestire le informazioni e i dati su internet. Considera la notifica automatica in caso di cambiamenti il miglior vantaggio del portale clienti. «Spero che sarà davvero il caso», aggiunge con qualche scetticismo.

«Se avessimo solo buoni fornitori seri il controllo sarebbe superfluo», osserva Peter Rytz del mulino Rytz AG a Biberen. Oltre un centinaio di agricoltori gli forniscono i cereali biologici. Il controllo dei certificati rappresenta un grande onere per lui. «Questo lavoro richiede un'intera giornata». Un grande vantaggio per lui sarebbe anche l'elenco individuale dei fornitori. «Valuterò comunque se vale la pena o meno». In linea di massima ritiene ottima l'idea di un portale clienti.

Se l'accesso al portale clienti costa, l'onere dovrebbe diminuire in proporzione, osserva Maya Lehmann, contitolare del mulino Lindmühle AG a Birmenstorf.

«Il sistema deve essere rapido e di facile utilizzo», spiega, curiosa di vedere come funzionerà. La trasparenza sarebbe davvero un grande vantaggio. Anche Maya Lehmann non comprerà a occhi chiusi. «Voglio sperimentare il portale clienti prima di abbonarmi.»

Il portale clienti su internet richiede un riorientamento presso l'assicurazione della qualità. Non sarà più necessaria una laboriosa ricerca dei dati dei fornitori. «Non da ultimo ciò renderà più facile l'ispezione», afferma il direttore di bio.inspecta Ueli Steiner. Ogni utente del portale clienti tiene la propria lista dei fornitori che viene comparata con i fornitori di fatto. «Non deve più presentare certificati.»

Ueli Frei

## Semplicemente più trasparente

Il portale clienti su internet di bio.inspecta e BTA crea trasparenza lungo tutta la filiera dal produttore fino agli scaffali nel negozio. Le informazioni dei due enti di certificazione sui propri clienti, le richieste dettagliate relative ai certificati e la gestione dei fornitori sono gli elementi centrali.

Il portale clienti non semplifica solo il lavoro degli utenti ma migliora anche la sicurezza e la fiducia dei consumatori nei prodotti bio. Il servizio tuttavia non è del tutto gratuito. La tassa per l'uso del portale clienti dipende dal numero dei moduli utilizzati.

uf

# AD esamina strumenti di gestione

Il 12 novembre i responsabili di Bio Suisse si riuniranno presso il teatro cittadino di Olten per l'assemblea dei delegati (AD). La documentazione definitiva sarà inviata ai biagricoltori delegati a metà ottobre. La tabella contiene una visione d'insieme degli affari. Al centro dell'AD vi sono le nuove linee guida.

«Siamo consci della nostra responsabilità nei confronti della natura e delle persone che vi lavorano», questa è la prima frase delle nuove linee guida. Nella prima pagina sono riassunti i principi dei contadini e dei giardinieri che lavorano con la Gemma. La seconda pagina contiene la visione, i valori e la filosofia dell'associazione.

Parallelamente alle linee guida il consiglio direttivo sottopone ai delegati anche il secondo strumento di gestione, l'indirizzo relativo alla politica dell'associazione nel quale sono approfondite tre domande delle linee guida: 1) che cosa vogliamo 2) come lavoriamo e 3) che cosa siamo. Queste tre domande saranno in seguito ulteriormente sviluppate dal consiglio direttivo nella politica dell'azienda.

Le nuove linee guida richiedono anche una modifica dello statuto: alle organizzazioni associate a Bio Suisse devono espressamente poter aderire anche aziende bio federali. Finora vi potevano aderire solo aziende Gemma. L'associazione rappresenterà quindi anche in futuro tutti i produttori bio e ciò le permetterà comunque di mettere in evidenza la Gemma rispetto al biologico tutelato dallo Stato: la botte piena e la moglie ubriaca per così dire.

Le linee guida riassumono in poche pagine che cosa è importante per Bio Suisse e a quali principi si orienta. Esse devono rafforzare l'identificazione delle organizzazioni associate e dei membri grazie agli obiettivi comuni. La politica dell'associazione dà al segretariato centrale e alle commissioni specifiche sul piano strategico e definisce le tattiche relative ai singoli settori strategici come marketing, gestione delle risorse e comunicazione.

Il consiglio direttivo ringrazia il gruppo di progetto incaricato dell'elaborazione e il segretariato centrale per il grande lavoro

svolto negli scorsi due anni. Un ringraziamento particolare va a coloro che hanno partecipato alla conferenza sul futuro nel marzo 2007, alle persone che hanno accompagnato il processo nel forum su internet, ai presidenti delle organizzazioni associate e delle commissioni che oltre a partecipare a diversi workshop hanno anche collaborato allo sviluppo delle linee guida e infine alla ditta Nonprocons che ha accompagnato il processo dal punto di vista tecnico. Nel corso del processo sono emerse numerose esigenze. L'attuazione impegnerà Bio Suisse nei prossimi anni.

Christian Voegeli, Bio Suisse

*Le nuove linee guida e i documenti relativi all'AD possono essere scaricati dal sito internet di Bio Suisse sotto [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > documentation > info fédération > assemblée des délégués. Per domande e proposte siete pregati di rivolgervi alla coordinazione federativa di Bio Suisse, Christian Voegeli, tel. 061 385 96 23, [christian.voegeli@bio-suisse.ch](mailto:christian.voegeli@bio-suisse.ch)*

## IMPRESSUM

**bio**attualità



anno 17

**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 ricerche dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick, telefono +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, [www.fibl.org](http://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](http://www.bio-suisse.ch)

**Redazione** Alfred Schädeli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); [bioaktuell@fibl.org](mailto:bioaktuell@fibl.org)

**Traduzione** Regula van den Berge, 6648 Minusio

**Layout** Claudia Kirchgraber

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

**Inserzione** Erika Bayer, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 72 00, fax 062 865 72 73, e-mail [erika.bayer@fibl.org](mailto:erika.bayer@fibl.org)

### Temi dell'AD Bio Suisse del 12 novembre 2008

1 Affari statutari		
1.1	Saluto	Ordine del giorno, scrutatori
1.2	Verbale	Approvazione del verbale dell'AD del 23 aprile 2008
1.3	Programma delle attività 2009	Il consiglio direttivo presenta gli obiettivi e i temi principali previsti per l'anno 2009
1.4	Budget 2009	Approvazione del preventivo per l'anno prossimo. Il consiglio direttivo prevede entrate e uscite di 8,72 milioni di franchi.
2 Nomine		
2.1	Nomina ufficio revisione	Giusta l'art. 31 dello statuto ogni anno viene nominata una società fiduciaria indipendente e riconosciuta che verifica la tenuta della contabilità della Bio Suisse.
2.2	Nomina CG	All'AD autunnale vi sarà l'elezione per il rinnovo integrale della commissione di gestione (CG) per la durata di quattro anni. I tre membri attuali si ricandidano: Jean-Marc Bovay, Susanne Häfliger-Stäubli, Andreas Melchior. Le organizzazioni associate e i delegati possono proporre altri candidati..
3 Revisione dello statuto e altre decisioni		
3.1	Approvazione linee guida incl. indirizzo e modifica dello statuto	Dopo un processo di sviluppo durato due anni le nuove linee guida Bio Suisse sono ora pronte per l'approvazione. Contemporaneamente il consiglio direttivo presenta il nuovo indirizzo relativo alla politica dell'associazione e una necessaria modifica dello statuto. Il consiglio direttivo, sulla scorta di questi supremi strumenti di gestione, elabora la politica dell'associazione, i concetti strategici e il piano pluriennale. Ogni anno ne saranno dedotti la pianificazione annuale e il budget.
4 Informazioni		
		Informazioni su temi attuali: SwissGAP nelle aziende Gemma, castrazione dei maialetti e foraggiamento ruminanti



# «Bio Suisse ha ancora tanti compiti da svolgere»

L'assicurazione qualità della Gemma è sinonimo di sicurezza, affidabilità e continuità. Bio Suisse, oltre che della cura di questi valori «conservativi» si occupa ora intensamente anche dello sviluppo di nuovi prodotti. E: l'anno prossimo è prevista una grande revisione delle direttive. Hans Ramseier, responsabile del dipartimento assicurazione qualità e sviluppo e membro del consiglio direttivo di Bio Suisse spiega di quali altri compiti si vuole occupare Bio Suisse.

**Bioattualità:** *L'offerta di prodotti Gemma è in costante aumento, soprattutto per quanto riguarda gli alimenti trasformati. Bio Suisse deve davvero seguire ogni tendenza?*

**Hans Ramseier:** Il settore alimentare continua a svilupparsi – bio non fa eccezione. Non vogliamo rincorrere le tendenze. Ma è chiaro che anche noi dobbiamo svilupparci ulteriormente. Perciò adesso puntiamo sullo sviluppo di nuovi prodotti. Vogliamo mostrare con quali procedimenti e con quali nuovi metodi di produzione si possono fabbricare prodotti Gemma innovativi.

**«Molti prodotti sarebbero possibili già ora in qualità Gemma, ma non esistono ancora.»**

*Le direttive per la trasformazione saranno ammorbidite?*

No. Vi sono però molti prodotti la cui fabbricazione secondo le nostre direttive è possibile già ora ma che non esistono ancora in qualità Gemma. Accertiamo con quali metodi e con quali ingredienti sia possibile produrre un tale prodotto. Un esempio: qualche anno fa abbiamo respinto la domanda di un licenziatario per la produzione di tè freddo Gemma perché la ricetta prevedeva aromi e coloranti artificiali. Per anni nessuno ha più parlato di tè freddo Gemma. Quest'estate sono stati lanciati con successo tè freddo Gemma e altre bevande estive (vedi bioattualità 5/08). Questo è stato possibile perché abbiamo spiegato ai trasformatori come si può produrre un buon tè freddo senza aromi e coloranti artificiali. Queste informazioni in avvenire saranno accessibili anche ad altri produttori interessati, anche a coloro che trasformano in azienda.

*E per quanto riguarda la sicurezza? Non si fanno sempre più compromessi?*

*La sicurezza e l'affidabilità dei prodotti certamente non subiscono alcun pregiudizio. Non voglio e non posso fare compromessi.*

Bio Suisse presso i licenziatari ha la fama di essere severa, a volte addirittura intransigente e non molto flessibile. L'appoggio nello sviluppo dei prodotti è forse una reazione a questi rimproveri?

Siamo severi e lo ammettiamo. Esigiamo molto dai trasformatori e ce ne rendiamo conto. In contropartita indichiamo le alternative. Informiamo in merito alle possibilità e ai vantaggi della produzione Gemma. Diversi settori dispongono ancora di un enorme potenziale per prodotti Gemma.

*Un esempio?*

Il cioccolato e altri dolci: esiste solo un assortimento di base con la Gemma mentre mancano tante ghiotte specialità. È peccato. Anche per quanto riguarda le specialità regionali o i prodotti a base di canapa ci sarebbero delle possibilità (canapa da sgranocchiare, pasta alla canapa, olio di canapa, ecc.).

**«Siamo severi e esigiamo molto dai trasformatori, ce ne rendiamo conto.»**

*In un'azienda assicurazione qualità e marketing a prima vista perseguono altri scopi. Esagerando: da un lato la grossa assicurazione qualità inflessibile, dall'altro lato la frenetica innovazione dei prodotti orientata al mercato. Come gestisce Bio Suisse questo conflitto?*

Per me assicurazione qualità e marketing sono inseparabili. L'uno non è possibile senza l'altro, l'uno presuppone l'altro. L'assicurazione della qualità dipende dalla vendita dei prodotti e il marketing può vendere i prodotti solo se i consumatori hanno fiducia e sanno di potersi fidare dei prodotti. Per noi però è chiaro che l'assi-

curazione della qualità deve essere accurata come sempre anche in un periodo di boom come quello attuale.

**«Non rincorriamo le tendenze. Ma anche noi dobbiamo continuare a svilupparci ulteriormente.»**

*L'assicurazione qualità vorrebbe però svilupparsi anche in profondità. Che cosa significa?*

Nelle nuove linee guida, alle quali Bio Suisse sta lavorando, la sostenibilità è centrale. Interpretiamo questo concetto in senso lato e intendiamo sostenibilità ecologica, sociale ed economica. C'è ancora tanto lavoro per Bio Suisse in questo campo. Ci siamo avviati, ma dobbiamo ancora svolgere tanti compiti.

*Quali sono i compiti più urgenti?*

La gestione dell'energia ancora non è sostenibile. Vietiamo il riscaldamento delle serre durante l'inverno e il trasporto per via aerea. Con ciò escludiamo gli sprechi di energia più insensati, ma questo è solo l'inizio. L'obiettivo è lo sfruttamento sostenibile dell'energia nella produzione di derrate alimentari.

*Che cosa si intende per sostenibilità economica?*

I nostri obiettivi sono relazioni commerciali eque tra la famiglia contadina e gli acquirenti. Dobbiamo trovare i mezzi per raggiungerli. Per esempio tramite relazioni commerciali dirette, trasparenti sia per gli acquirenti che per i produttori. Ambedue devono assumersi le proprie responsabilità. È un compito difficile ma ci stiamo lavorando. Tra un anno o due saremo un passo avanti.

*Passiamo alla sostenibilità ecologica.*

Un campo ampio! Le parole chiave più



Il quarantenne Hans Ramseier, laureato in scienze ambientali, lavora presso Bio Suisse da dieci anni, dal mese di marzo è responsabile dell'assicurazione della qualità.

importanti sono l'utilizzazione delle acque, la conservazione delle risorse, la biodiversità. Non vogliamo introdurre nuove direttive a questo proposito, desideriamo piuttosto raggiungere gli obiettivi promuovendo metodi di produzione o comportamenti sostenibili.

*Rimane quindi la sostenibilità sociale.*

Con l'introduzione degli standard sociali abbiamo già raggiunto parecchio. Siamo in grado di garantire che nessun dipendente venga sfruttato in un'azienda Gemma. Anche in questo ambito pensiamo però a requisiti e possibilità supplementari. Numerose aziende Gemma offrono posti di lavoro protetti – anche questo potrebbe confluire nel «budget di sostenibilità» di un'azienda. Vi sono idee relative a sistemi a punti, all'autovalutazione, ma anche a come si potrebbero rendere pubbliche queste informazioni.

*Dunque tanto lavoro di ideazione e di sviluppo per Bio Suisse negli anni a venire. E il lavoro quotidiano?*

La fiducia e la credibilità sono il capitale più importante della Gemma. Offriamo ciò che la clientela si aspetta da noi. Questo richiede un «onere di base» e cioè il con-

trollo. Vigiliamo sul controllo e sulla certificazione in Svizzera e all'estero e sottoponiamo ad audit gli enti di certificazione. Ciò significa che ci impegnamo affinché tutte le ditte di controllo e di certificazione lavorino secondo gli stessi criteri e le stesse premesse. Analizziamo i prodotti e le domande – ogni prodotto Gemma corrisponde alle nostre aspettative e alle nostre direttive – dalla coltivazione nelle regioni più remote del mondo fino all'imballaggio del prodotto finale. Non facciamo alcun compromesso. A questo si aggiunge la consulenza ai licenziatari e ai produttori.

**«Per quanto riguarda la sicurezza e l'affidabilità dei prodotti non voglio e non posso fare compromessi.»**

*Un tema scottante – soprattutto presso i produttori – sono le direttive: troppe, troppo complesse, incomprensibili, queste le critiche.*

Anche qui vi sono modifiche in vista: l'anno prossimo è prevista una grande revisione delle direttive. La forma, la struttura, la comprensibilità, tutto sarà rivisto. Potrei immaginarmi due versioni: una snella e

ben comprensibile per i produttori e i licenziatari e una particolareggiata per gli enti di controllo e di certificazione.

*Non solo i prodotti e i metodi di trasformazione cambiano, il settore alimentare deve confrontarsi anche con nuovi rischi.*

Un nuovo rischio, di cui sappiamo poco, è la nanotecnologia. A questo proposito stiamo preparando una dichiarazione di principi. Vogliamo sapere che cosa attende l'agricoltura biologica. Anche gli OGM e la problematica relativa ai residui continua a preoccuparci. Nella produzione di derrate alimentari esistono tantissime sostanze indesiderate. Anche la messa in questione autocritica fa parte del nostro lavoro: che cosa ne pensiamo dell'impiego di antibiotici e medicinali in agricoltura biologica? Delle vaccinazioni? Dell'ecologia degli imballaggi? Il lavoro non ci mancherà tanto presto.

Intervista: Jacqueline Forster-Zigerli,  
Bio Suisse

## Più di 100 galline ovaiole nei pollai con fossa per pollina: quali sono le prescrizioni valide dall'1.1.2009?

**Domanda:** Detengo 150 galline ovaiole in un vecchio pollaio con fossa per pollina. Ora una collega mi ha detto che a partire dall'1.1.2009 i pollai con fossa per pollina non saranno più ammessi. È vero?

**Risposta:** Dall'1.1.2009 i pollai con fossa per pollina che ospitano più di 100 galline ovaiole sono vietati (prescrizione «Pollicoltura», art. 3.3.1) Tutte le superfici a rastrelliera o a griglie computabili devono disporre di un impianto di evacuazione del

letame situato direttamente sotto alla griglia (nastri trasportatori delle feci, saracinesche o assi per le feci con evacuazione manuale e simili). Per popolazioni più piccole i pollai con fossa per pollina sono ammessi anche in avvenire.

**Domanda:** Qual è il motivo di questo divieto?

» **Risposta:** I pollai con fossa per pollina generalmente sono puliti una

sola volta all'anno, quando viene stabulato un nuovo branco. Il letame accumulato nella fossa per pollina forma forti gas ammoniacali soprattutto in combinazione con l'acqua dell'abbeveratoio. Questi gas sono dannosi per l'uomo, gli animali, l'ambiente e per il clima. Le fosse per pollina sono inoltre siti di riproduzione ideali per insetti, parassiti, topi e ratti.

## Galline ovaiole con insufficiente superficie a griglia. Quali sono le prescrizioni valide dall'1.1.2009?

**Domanda:** Nel 2001 abbiamo costruito e arredato il pollaio che è poi stato collaudato dall'ente di certificazione. Il controllore ora mi ha detto che, giusta la prescrizione, a partire dall'1.1.2009 dobbiamo aumentare la superficie praticabile nel pollaio oppure ridurre il numero di animali. È vero?

» **Risposta:** L'articolo 3.5.2 della prescrizione «Pollame» definisce come va calcolato il patrimonio zootecnico massimo. Le superfici a griglie senza impianto di evacuazione del letame non possono pertanto essere computate come superficie praticabile. Per i pollai costruiti prima

dell'1.5.1999 è concessa una deroga: fino al 31.12.2008 in questi pollai è tollerato il 20% delle superfici a griglia senza impianto di evacuazione delle feci. «Pollicoltura», art. 3.3.1) Tutte le superfici a rastrelliera o a griglie computabili devono disporre di un impianto

**Domanda:** Secondo il mio controllore vi sono deroghe anche per i pollai costruiti prima del 31.12.2002. È corretto?

» **Risposta:** Sì. Per i pollai costruiti entro il 31.12.2002 vale quanto segue: fino al 31.12.2012 il 10% delle superfici

grigliate può rimanere senza impianto di evacuazione delle feci sottostante.

**Domanda:** Che cosa giustifica queste deroghe?

» **Risposta:** Gli animali devono avere a disposizione la superficie praticabile come superficie pulita. Se questa si trova sotto alla griglia è spesso piena di feci. Le deroghe sono state concesse perché per le aziende che hanno costruito i pollai nel 1999 rispettivamente nel 2002 o poco prima la prescrizione non sarebbe stata economicamente sopportabile.

## Fasce tampone lungo corsi d'acqua: che cosa vale per le aziende bio?

**Domanda:** Sul giornale ho letto che secondo PER è ora necessaria una fascia tampone di 6 metri lungo i corsi d'acqua. Che cosa significa esattamente per le aziende bio?

» **Risposta:** Le direttive PER valgono anche per le aziende biologiche, non vi è quindi nessuna differenza. I primi tre metri, calcolati a partire dal corso d'acqua, non possono essere né concimati né trattati con prodotti fitosanitari. I successivi tre metri non possono essere trattati con prodotti fitosanitari, la concimazione tuttavia è ammessa.

**Domanda:** Una delle mie particelle si trova vicino a un ruscello. C'è una fascia tampone larga tre metri. Posso coltivare cereali, colza, frutta o altre colture sul terreno rimanente? Come bioagricoltore comunque impiego solo i prodotti fitosanitari che figurano nell'elenco delle sostanze ausiliarie.

» **Risposta:** No. PER esige che tutte le aziende adottino le stesse misure. Tutti i sei metri di fascia tampone devono essere inerbiti permanentemente, superfici da strame o siepi. Si tratta di impedire

un inquinamento delle acque con concimi e prodotti fitosanitari. La legge per quanto riguarda le esigenze relative alle fasce tampone necessarie non fa nessuna differenza tra sostanze ausiliarie biologiche e altre.



Christoph Fankhauser, Bio Suisse



## Coop lancia la rivista bio «Verde»

Lo scorso mese di settembre la stampa bio si è arricchita: con una tiratura iniziale di complessivamente 3,3 milioni di copie è uscita in tre lingue la nuova rivista bio «Verde». La tiratura di bioattualità nelle tre varianti linguistiche raggiunge circa il 0,26 per cento...

Da oltre 15 anni Coop è impegnata sul mercato del biologico svizzero e ha contribuito in modo determinante alla metamorfosi del biologico da nicchia a tendenza. La marca Naturaplan di Coop attualmente offre 1600 prodotti biologici contrassegnati con la Gemma. Coop oggi è leader del mercato bio: in Svizzera ogni secondo prodotto bio è venduto da Coop. Il 9 settembre il grande distributore ha lanciato la rivista «Verde» che si occupa dello stile di vita bio e segue la tendenza di un consumo sano, equo e voluttuoso. Alla conferenza stampa in occasione del lancio di «Verde» hanno



Bella presentazione, stile moderno e stampato più di tre milioni di volte: la nuova rivista per i LOHAS e per altri interessati al biologico

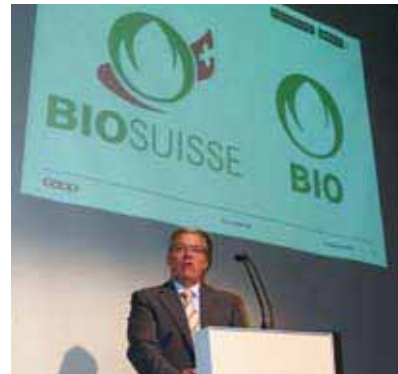
dal punto di vista economico assumono un'importanza sempre maggiore. La rivista «Verde» è chiaramente indirizzata ai LOHAS e su 48 pagine presenta servizi e articoli di approfondimento sul variopinto mondo del biologico. La rivista «Verde» è allegata al settimanale di Coop e ad altre pubblicazioni, è presente anche in linea sotto [www.coop.ch/verde](http://www.coop.ch/verde) e può essere abbonata. «Verde» uscirà quattro volte all'anno.

Mgt/mb

### Parola chiave LOHAS

LOHAS è l'acronimo di «Lifestyle of Health and Sustainability» e indica un nuovo tipo di consumatore che si orienta alla salute e alla sostenibilità. In parole povere si tratta delle persone che si godono la vita e ciononostante vogliono contribuire affinché siano mantenute le basi vitali per tutti.

preso la parola fra altri Hansueli Loosli, presidente della direzione di Coop e la presidente di Bio Suisse Regina Fuhrer. I responsabili del marketing si sono resi conto che la consapevolezza della sostenibilità e dell'alimentazione sana aumenta costantemente. Contemporaneamente aumentano anche le esigenze dei consumatori per quanto riguarda il piacere e l'estetica. I «LOHAS» (vedi riquadro) hanno scoperto il biologico: essi associano la salute e la sostenibilità al piacere e



«Coop si è impegnata volontariamente a rispettare i criteri di uno dei più severi e più impegnativi marchi del mondo.» Hansueli Loosli, presidente della direzione di Coop ha confermato alla conferenza stampa il partenariato con Bio Suisse.



## Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

### Il vostro partner BIO

#### AZIONE D'AUTUNNO ALIMENTI BOVINE LATTIFERE, CAPRE E PECORE

Ribasso azione CHF 2.-/100 kg per comande combinate con acquisto sale minerale consegne dal 1/10/08 fino 13/12/08

#### LE NOSTRE GAMME DI PRODOTTI

**BASIC:** Per un prezzo vantaggioso

**STANDARD:** Per migliori performance

**ALTE PERFORMANCE:** Per soddisfare le più alte esigenze. Con aggiunta di lieviti vivi

**PUTZSTART:** La chiave per una lattazione di successo

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

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

 **PROVIMI KLIBA**



## Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

### Il vostro partner BIO

#### Azione Putzstart, 1.10.08 – 15.11.08

Ribasso azione CHF 5.-/100 kg (min. 540 kg)

Putzstart é formulato specialmente per arginare i rischi nel periodo del parto

**Un vostro potenziale economico grazie a Putzstart**

Un ritorno in calore evitato = CHF.300.-  
Un caso in meno d'acetonemia = CHF.400.-

**L'investimento con Putzstart**

100 kg per vacca in sostituzione di un'alimento starter abituale rappresenta un'investimento di CHF.30.-

**I vostri vantaggi con Putzstart**

Diminuzione di perdita di peso all'inizio della lattazione.  
Arginare i rischi d'acetonemia e infertilità.  
Buona partenza della lattazione.

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

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

 **PROVIMI KLIBA**



## Uno sguardo riconfortante indietro

In merito all'editoriale «Aderire al 100 per cento o smettere al 100 per cento?» di Res Bärtschi, *bioattualità* no. 7, settembre 2008

» Grazie Res Bärtschi per il tuo coraggio di rivolgere indietro lo sguardo in questo momento di crisi imminente che potrebbe scoppiare con la nuova normativa relativa all'acquisto di foraggio ammesso. Quali sono stati gli inizi di Bio Suisse? Quali erano le motivazioni dei pionieri? Le crisi dunque potrebbero anche sfociare in opportunità.

All'inizio del secolo scorso un'ondata di rinnovamento, di specializzazione, di tecnicizzazione e di chimicizzazione ha travolto l'agricoltura raggiungendo il primo apice negli anni sessanta. Contadini perspicaci e singoli scienziati hanno riconosciuto i rischi di questo sviluppo prima che si manifestassero i danni. Hanno cercato una via più sostenibile nell'olisticità, nel ciclo chiuso nelle aziende e nel riconoscimento dei processi nel suolo: la via bio (via della vita). Verso la fine del secolo, il biologico – la via olistica, secondo natura dunque – è divenuto così forte che i grandi distributori, la politica agricola ufficiale e la formazione in agricoltura non hanno più potuto ignorare questa via. Con gentilezza e premura si sono occupati del biologico, cercando di allontanare l'immagine di vegetarianismo accanito e condurlo all'agricoltura imprenditoriale. Anche questo andava bene. L'intensificazione di bene tuttavia non è automaticamente migliore.

Nello stesso numero di *bioattualità* Peter Kunz descrive la problematica della coltivazione di cereali. A che cosa hanno portato i successi della selezione degli ultimi 50 anni? Al sempre uguale fenomeno: all'inizio l'incremento delle rese furono accolte con entusiasmo, poi quando iniziarono a manifestarsi gli svantaggi di questo sviluppo, il concetto si era già talmente affermato nella formazione, nella consulenza e nella ricerca che gli sforzi di correzione vennero considerate critiche fondamentaliste e insozzamento del nido e quindi combattuti. L'allergia ai cereali (celiachia) che si sta diffondendo presso i consumatori, l'impossibilità di praticare l'allevamento di vacche da latte «moderno» in zona di montagna senza acquisto di foraggio fino ad arrivare all'elenco sempre più lungo dei cosiddetti coadiuvanti bio potrebbe indurci a rivedere lo slogan «Aderire al 100 per cento o smettere al 100

per cento». Sessant'anni fa, senza aerazione del fieno, con poco spazio per insilare, era quasi impossibile mettere nel fienile il raccolto di foraggio grezzo al momento in cui l'energia e le proteine equilibrate permettono il massimo della prestazione. Non appena fioriva il dente di leone, si cercava di raccogliarne alcune carrate per rivalutare il fieno vecchio mietuto più tardi. Oggi i progressi nella raccolta del foraggio grezzo permettono di mettere tutto il raccolto nel fienile entro breve tempo. Si è inoltre affermata l'abitudine di mietere il più presto possibile, il primo taglio e tutti quelli successivi quindi avvengono troppo presto. Un'offerta eccessiva di proteine aumenta la prestazione lattiera, alla vacca tuttavia manca energia. Perciò sono necessari mais o cereali che spesso devono essere acquistati. Una concimazione azotata intensiva accresce ulteriormente l'influsso negativo delle proteine, anche se viene effettuata con liquame. Considerando tutte queste circostanze, in un'azienda che esercita la praticoltura

è possibile produrre latte senza problemi, con successo e senza l'acquisto di foraggio. Il latte, contenendo più acidi grassi omega 3, sarà anche più sano. Aderire al 100 per cento per l'agricoltura biologica olistica, in sintonia con la natura, sarà pertanto il modello del futuro perché è solo in questo modo che l'agricoltura di montagna con le sue prestazioni davvero multifunzionali si merita i pagamenti diretti. Chi vuole praticare l'agricoltura biologica e aderire al 100 per cento con un allevamento ad alta redditività e produzione di massa innaturale tenta un connubio che prima o poi si spezzerà. Bio promette massimi valori grazie a metodi di produzione orientati alla natura e al ciclo chiuso nell'azienda. Le condizioni a prima vista dure delle direttive bio possono rivelarsi una grande opportunità sulla via verso il massimo posizionamento della Gemma e quindi verso il successo e l'affermazione sul mercato.

Ernst Frischknecht, Tann ZH  
Willy Cretegn, presidente Bio-Genève



## Sete di profitto?

Non serve né a lei né a noi.

La Banca alternativa BAS è l'alternativa globale e trasparente. Sicurezza e lungimiranza per i suoi investimenti, i suoi crediti, la sua quotidianità.

La via per un'alternativa vera:

091 968 24 71,  
fabiano.cavadini@abs.ch,  
www.bancaalternativa.ch

Uffici a Olten, Losanna, Zurigo,  
Ginevra, Bellinzona

**BANCA  
ALTERNATIVA**



www.abs.ch

Banca alternativa BAS  
Viale Stazione 2  
Casella postale  
6500 Bellinzona