

bioattualità

4/06

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

MAGGIO



Cambio dei ruoli tra Bio Suisse e Coop **pagina 4**

Dove sarebbero i bioagricoltori senza la Gemma? **pagina 7**

Gemma sociale e senza ibridi **pagina 8**

bioattualità

25 ANNI BIO SUISSE

4 Casaro bio e venditore Coop si scambiano i ruoli

Coop e Bio Suisse cambiano i ruoli. Bioagricoltori, trasformatori bio e collaboratori Coop in questo anno del giubileo si guardano sopra le spalle.

MERCATO

6 Mele bio per chi viaggia in treno

Bio Suisse, in una riuscita azione promozionale, ha distribuito 45000 mele con la Gemma e ha offerto succo di mele. L'azione è stata accolta positivamente dai viaggiatori e ha fornito l'occasione per colloqui informativi.

QUI E ORA

7 Dove sarebbero i bioagricoltori senza la Gemma?

I bioagricoltori si rivolgono sempre più spesso al grande pubblico per criticare la loro stessa organizzazione. Herbert Karch mette in guardia da simili attacchi.

BIO SUISSE

8 Standard sociali e segale ibrida

Gli standard sociali saranno inclusi nelle direttive, la segale ibrida ne sarà esclusa. Le decisioni più importanti prese all'AD.

RUBRICHE

3 Consumo

10 Consigli

13 Notizie

14 La parola ai lettori



Senza trasparenza non funziona

Nell'ultimo numero di bioattualità come pure in uno dei due numeri di aprile della rivista «Beobachter», alcuni contadini Gemma e licenziatari hanno dato libero sfogo alla loro ira. Nel «Beobachter» si parlava di un «inasprimento della discussione nel movimento bio», si affermava che «da un lato ci sono i contadini, dall'altro l'associazione». Se solo fosse così semplice!

Questa valutazione tuttavia fallisce il bersaglio. L'Ordinanza bio della Confederazione si basa sul Regolamento UE, i chimici cantonali accertano gli inganni dei consumatori, l'ufficio federale di metrologia e di accreditamento (METAS) prescrive controlli che gli enti di controllo indipendenti devono eseguire. Dall'altro lato vi sono i bioagricoltori con la loro associazione e le norme del marchio.

Che cosa si aspettano i consumatori e i media (!) quando acquistano prodotti nel negozio di un'azienda bio? Esatto: prodotti biologici. Lo stesso si aspettano anche i chimici cantonali e la Bio Suisse. Se un'azienda non ci sta, ha due possibilità: non si presenta come azienda biologica oppure chiede un permesso speciale alla Bio Suisse. Dobbiamo questa trasparenza non solo alle norme in vigore ma in prima linea alle consumatrici e ai consumatori. Se un agricoltore bio preferisce impiegare zucchero convenzionale a buon mercato e vino PI, questa mancanza di solidarietà, in quanto viticoltore Gemma o coltivatore di barbabietole da zucchero biologico mi irrita. Se i bioagricoltori non sono soddisfatti della loro associazione, hanno la possibilità di presentare istanze all'assemblea dei delegati, di non rieleggere il consiglio direttivo, di abrogare o di mettere in vigore direttive. Beninteso: all'assemblea dei delegati hanno diritto di voto esclusivamente gli agricoltori. Se delle minoranze non si comportano in modo solidale, questo fatto può essere interessante per i media ma non serve certo alla causa.



Max Eichenberger

Max Eichenberger, presidente commissione del marchio trasformazione e commercio della Bio Suisse (CMT)

Foto in prima pagina: Jürg Flückiger, casaro bio a Splügen GR (dietro), Mathias Vetsch, caporeparto Coop Herblingen SH si scambiano i ruoli
Bild: Arno Balzarini

Marlies Halter, insegnante di lingue in pensione, 8400 Winterthur

Marlies Halter è madre di due figli ormai adulti e da un anno vive a Winterthur con il marito. Nata e cresciuta a Zofingen, ha vissuto a lungo ad Aarau e in Ticino. Nel 2000 è uscito il suo libro «Vom Glück mit Kindern zu leben»*. Ora sta scrivendo la sua opera seconda intitolata «Naturwunder vor der Haustür».

1. Perché acquisti prodotti bio?

Per appoggiare un impegno che mi sembra importante: l'impegno delle bioagricoltrici e dei bioagricoltori. Naturalmente anche perché le derrate alimentari trattate con sostanze chimiche mi darebbero fastidio. Il metodo di produzione è importante sia dal punto di vista emotivo che da quello intellettuale.

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

Acquisto sempre di qualità bio tutti gli ortaggi, tutti i cereali, tutti i latticini, anche la carne Praticamente tutti i generi alimentari.

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

(Riflette un attimo) Al 100 per cento!

4. Dove acquisti solitamente i generi alimentari

Circa 1/6 alla Migros, 1/3 qui nel negozio Rägeboge e raramente qualche cosa nel centro dietetico, tutto il resto presso Coop.

5. Secondo lei i prodotti bio sono troppo cari?

Non sono in grado di valutarlo. Recentemente ho letto che i prodotti bio della Migros sarebbero troppo cari. In questo settore praticamente non faccio paragoni. L'alimentazione per me è importante come pure la gestione riguardosa dell'ambiente. Ce lo permettiamo semplicemente.

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

Non le conosco. (Dopo aver sentito la spiegazione:) Forse acquisterei un sapone liquido – ma in genere la qualità dei

prodotti a basso prezzo non è soddisfacente.

7. Presta attenzione alla provenienza dei prodotti?

Sì, molto. Se posso scegliere tra pere provenienti dalla Svizzera, dal Sudafrica e dall'Israele per me il caso è chiaro.

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

Molta. Ho fiducia nella Gemma, è il marchio più importante ed è vincolante. Anche il soggetto mi piace, è appariscente, non si fatica a trovare la Gemma. Per quanto riguarda i cosmetici scelgo Weleda perché ho la certezza che tutto è in regola.

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

Una mia prozia è stata cofondatrice della scuola biodinamica di orticoltura Hünibach che mia figlia ha frequentato per diventare giardiniera. Il mio interesse però esisteva già prima. Un conoscente antroposofico mi ha stimolato a leggere diversi libri, fra cui il «Corso di agricoltura» di Rudolf Steiner e «Manuale di orticoltura biodinamica» di Ehrenfried Pfeiffer. Non sono però diventata antroposofa. Negli anni settanta ho poi coltivato io stessa le verdure e ho frequentato i corsi di orticoltura della Biofarm. Il lavoro con le piante e con la terra mi ha appassionato.

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

Ho avuto esperienze molto belle e impressionanti con bioagricoltrici e bioagricoltori. Certamente riflettono maggiormente

sulla natura e sui legami che esistono nella natura. Agiscono in modo responsabile e questo va oltre l'attività commerciale. Sono anche più diversificati, mobili, hanno fantasie e trovano le nicchie necessarie. I bioagricoltori devono fornire una grande prestazione. Credo che il bello che vivono a contatto con le piante e con gli animali, nella collaborazione con i membri della famiglia, con i praticanti o, come succede nelle aziende biodinamiche, con persone disabili conferisca loro forza. È un lavoro molto impegnativo. I bioagricoltori hanno ideali. Sugli ideali si può anche inciampare perché la realtà non sempre collabora.

intervista: Markus Bär

*Solo in tedesco: Halter Marlies, Vom Glück mit Kindern zu leben. Erziehen ohne Vorurteile. Tagebuchnotizen und Gedanken einer Mutter. Oratio, 2000. ISBN 3-7214-0698-2.



Photo: Markus Bär

Marlies Halter davanti al negozio bio «Rägeboge» inaugurato nell'autunno 2005 a Winterthur

Cambio dei ruoli: casaro bio diventa venditore

Coop e Bio Suisse nel 2006 cambiano i ruoli e a vicenda si guardano sopra le spalle. In questa prima puntata si tratta di un casaro bio grigionese e di un caporeparto di una filiale Coop nel Canton Sciaffusa che vende i suoi formaggi.

I casari sono mattinieri. Giorno dopo giorno, ancor prima dell'alba il padre di famiglia Jürg Flükiger si reca al lavoro al caseificio Splügen. Anche Mathias Vetsch, caporeparto latte e latticini/prodotti di panetteria del punto vendita Coop Herblingen SH in una giornata di marzo di buon mattino è pronto a prendere in consegna il latte fornito dai bioagricoltori di Splügen.

Il collaboratore di Coop con radici appenzellesi ha davanti a sé una giornata lavorativa inconsueta e oltremodo interessante. Pur conoscendo il cuoco di formazione in grandi linee le fasi della produzione del formaggio, è stupito degli impianti ultramoderni dell'azienda modello pulitissima sulla strada del San Bernardino. Il casaro Jürg Flükiger inizia con entusiasmo il suo «apprendista» ai misteri della caseificazione del ventunesimo secolo. Il mastro casaro originario di Schönbühl BE produce complessivamente 10 specialità diverse di formaggio. Il formaggio di montagna grigionese bio venduto da Coop rappresenta il 70 per cento della produzione. Il professionista stabilitosi a Splügen nel 1993 e l'esperto

di formaggi del Canton Sciaffusa vanno subito d'accordo. Ambedue sono convinti fautori dell'idea bio e sono pienamente persuasi dei prodotti da loro fabbricati, rispettivamente venduti.

Jürg Flükiger spiega e Mathias Vetsch si dà da fare. Nel corso della giornata il quarantacinquenne collaboratore di Coop di Neuhausen am Rheinfall può quindi farsi un'idea di tutte le sfaccettature della produzione di formaggio e prima di rincarare dichiara entusiasta: «È stato geniale. Sono stato pienamente accettato e ho subito potuto assumere delle responsabilità. Dopo questa giornata trascorsa con la simpatica famiglia Flükiger sono un sostenitore ancora più appassionato dei formaggi Coop Naturaplan. Questa esperienza mi servirà anche nel mio lavoro quotidiano perché adesso so esattamente che cosa vendo ai miei clienti».

Al lavoro con entusiasmo

Cambio di scena nel cambio dei ruoli. Il casaro Jürg Flükiger ascolta concentrato le spiegazioni di Mathias Vetsch. Circa un'ora prima dell'apertura del negozio alle nove il caporeparto informa brevemente

in merito ai compiti più importanti da svolgere quel giorno. Per finire elogia i suoi collaboratori per la magnifica pre-

Specialità regionali bio da Coop

Bio Grischun, l'organizzazione dei contadini bio grigionesi, ha un ruolo importante nello sviluppo delle specialità biologiche regionali prodotte per Coop. Il formaggio di montagna grigionese è uno dei primi prodotti bio ottenibili presso Coop sin dal 1993. È la più importante fonte di fatturato nell'intera linea di prodotti ed è offerto in tutti i punti vendita Coop. La linea di prodotti «Specialità bio regionali» è stata lanciata nel 2004 sotto il marchio mantello «Coop Naturaplan»: L'assortimento nel frattempo comprende oltre un centinaio di prodotti provenienti da una trentina di regioni. I prodotti principali sono i latticini. Presso Coop sono per esempio ottenibili numerose specialità di formaggio e latte bio fresco provenienti da 11 regioni. Fanno però parte dell'assortimento anche specialità di carne secca, di pane e tè alle erbe. ms



Mister muscolo Jürg Flükiger si impegna alla grande



L'esperto di formaggi Mathias Vetsch in azione



Una coppia in perfetta armonia

sentazione delle 90 specialità di formaggio nella vetrina e presenta il rinforzo venuto dal Canton Grigioni.

Dopo il giro dei locali del punto vendita Herblingen SH e una rapida visita all'ufficio della vice gerente Patricia Gnädinger ci si mette subito al lavoro: i primi clienti devono trovare un reparto latte e latticini perfettamente in ordine.

La coppia, già ben affiatata dopo la giornata trascorsa a Spügen da Mathias Vetsch, controlla le date di scadenza e

riempie gli scaffali con professionalità. Per questa occasione straordinaria il prodotto di qualità fabbricato da Jürg Flükiger e dai suoi 13 colleghi dell'organizzazione Bio Bündner Bergkäse viene presentato in modo particolarmente allettante. Il casaro bio, sotto la paziente guida del suo «capo», prepara il rispettivo cartello sul computer.

Impressionato, Jörg Flükiger segue anche l'efficiente procedura delle ordinazioni mediante scanner lanciando di tan-

to in tanto uno sguardo scrutatore sugli scaffali dei latticini e riempiendo gli spazi vuoti. Colloqui interessanti con i clienti che assaggiano la gustosa specialità regionale bio delle montagne grigionesi completano questo istruttivo diversivo alla quotidianità professionale. Più che soddisfatto, Jürg Flükiger tira le somme dopo questa giornata ricca di esperienze: «Mi ha impressionato soprattutto l'ordine e la pulizia nel negozio e l'eccellente presentazione della merce. La collaborazione con Mathias è stata ottima e l'atmosfera tra i collaboratori estremamente gradevole. Trovo veramente geniale questo progetto di cambio dei ruoli e il relativo scambio di esperienze!»

Marco Steinmann, redattore rivista Coop Forte



Alla cliente Denise Ryant sembra piacere il formaggio dell'alpe bio grigionese prodotto da Jürg Flükiger

Foto: Christian Lanz (pagina 4 e 5 sinistra), Arno Balzarini (pagina 4 a destra, pagina 5 sopra)

Cambio dei ruoli delle riviste



Nell'anno del giubileo della Bio Suisse anche bioattualità e la rivista Coop Forte intraprendono una specie di cambio dei ruoli. Queste due riviste assumono vicendevolmente la responsabilità degli articoli sul cambio dei ruoli fra produttori bio e collaboratori Coop e mettono poi a disposizione del partner

le foto e i testi. La rivista Coop Forte esce 6 volte all'anno e con una tiratura di 60'000 esemplari (bioaktuell 10'000) raggiunge tutti i collaboratori attivi e in pensione del gruppo Coop.



45 000 contatti in sei stazioni ferroviarie: la promozione per la frutta a granella bio è stata un grande successo. Ecco il team nella stazione di Basilea.

Mele bio per chi viaggia in treno

Bio Suisse, in una riuscita azione promozionale, ha distribuito in sei importanti stazioni ferroviarie svizzere 45 000 mele con la Gemma e ha offerto succo di mele. L'azione è stata accolta positivamente dai viaggiatori e ha fornito l'occasione per colloqui informativi. La campagna è stata finanziata dai contributi per marketing per frutta a granella Gemma.

Basilea FFS, 7 aprile: il gruppo promozionale in appariscenti giacche verde neon installa un piccolo stand, una grande bandiera, ombrelloni color verde neon – ed ecco pronta la bancarella dove il gruppo distribuisce ai passanti mele e succo di mele da degustare. Analoghe promozioni per la frutta hanno avuto luogo in sei stazioni ferroviarie molto frequentate (Basilea, Berna, Ginevra, Losanna, Lucerna e Zurigo Stadelhofen).

Mele per viaggiatori grazie ai contributi per marketing

Dal 2003 tutti i produttori di frutta versano un contributo per marketing dipendente dalla superficie e dalla quantità riscosso sulla frutta a granella Gemma. I soldi versati sono gestiti dalla commissione di esperti in frutta della Bio Suisse che decide pure in merito all'impiego di questi fondi. Dal 2003 hanno luogo regolarmente promozioni per frutta a granella Gemma nelle grandi stazioni ferroviarie svizzere.

Tradizionalmente i mesi primaverili sono i mesi con il maggior giro d'affari sul mercato della frutta a granella Gemma. Con le promozioni nelle stazioni si vuole incrementare ulteriormente il già grande consumo in questa stagione. La situazione sul mercato della frutta a granella Gemma richiede questo tipo di azioni poiché nonostante le buone vendite i magazzini sono ancora colmi di mele. rl

Il team promozionale accompagnato da un produttore di frutta a granella ha potuto stabilire complessivamente circa 45 000 contatti. Il lavoro è stato suddiviso: il team promozionale precedentemente istruito si è occupato della distribuzione con brevi spiegazioni, per domande più dettagliate i passanti potevano rivolgersi al produttore presente che ha fornito di prima mano le informazioni sulla produzione della frutta a granella.

Un team composto da due persone armate di un cesto pieno di mele avvicinava le persone nella hall della stazione offrendo mele ai viaggiatori. Un altro team di due persone distribuiva succo di mele allo stand. Poiché non è facile bere camminando, sovente si è instaurato un dialogo più o meno lungo.

I pregi della frutta da tavola e del succo di mele con la Gemma sono stati spiegati a coloro che della Gemma sapevano poco o niente. Per coloro invece che già acquistavano mele biologiche, l'azione di distribuzione è servita da richiamo per ricordarsi della Gemma anche al prossimo acquisto (... anzi ai prossimi acquisti). L'opuscolo frutta a granella Gemma distribuito assieme alle mele e al succo di mele è stato ben accolto e letto dai viaggiatori in treno

mentre mangiavano la mela. Numerose domande concernevano i punti vendita di frutta bio, i controlli e la separazione dei flussi di merce. La risposta diretta ha rafforzato la fiducia nella Gemma di chi chiedeva informazioni.

Azione di promozione

Un'altra domanda frequente era perché la frutta a granella Gemma è più cara che la frutta convenzionale. Le spiegazioni dei produttori sono state ascoltate con interesse e comprensione. Sono risultate particolarmente convincenti le spiegazioni che riguardavano la differenza di prezzo per il succo di mele che contrariamente al succo di mele convenzionale è un succo diretto e non può essere prima concentrato e in seguito ridiluito. Pochi erano a conoscenza di questo fatto, che rappresenta una differenza fondamentale rispetto al succo di mele convenzionale. La promozione nelle stazioni ferroviarie è stata un'ottima occasione per farla notare.

Rolf Lösch è responsabile presso Bio Suisse del coordinamento del mercato di frutta e verdura. *Volete avviare un'azione di promozione di frutta a granella bio nella vostra regione? Annunciatevi presso rolf.loesch@bio-suisse.ch o tel. 061 385 96 28*

Dove sarebbero i bioagricoltori senza la Gemma?

I bioagricoltori si rivolgono sempre più spesso al grande pubblico per criticare la loro stessa organizzazione. Herbert Karch mette in guardia da simili attacchi e invita i membri di Bio Suisse a non agire d'impulso e a esporre le critiche in forma costruttiva nei propri ranghi.

Il fatto che l'agricoltore altovallesano su in alto sopra la valle del Rodano abbia perso la pazienza dopo che il controllore bio aveva elencato 25 violazioni delle direttive Gemma è comprensibile. A nessuno infatti piace farsi sorprendere a commettere cotante negligenze, soprattutto quando si fa parte dei pionieri del movimento bio. Invece di arrabbiarsi con sé stessi si finisce per prendersela con il controllore. Questo riflesso del tutto umano è comprensibile.

Nessuna comprensione merita invece chi per rabbia si lascia indurre da un giornalista a formulare meschini rimproveri nei media all'indirizzo della Bio Suisse. Leggendo attentamente l'articolo apparso sulla rivista «Beobachter» ci si accorge che la critica è ampiamente infondata. Viene evocata più o meno diffusamente un'atmosfera negativa. Da buon amico dell'agricoltore apparso con foto come «testimonio principale» sul Beobachter non mi resta che scuotere la testa. Quant'è ingenuo rendersi ridicoli per un'emozione. Conosco personalmente anche gli altri critici che compaiono nell'articolo. Le loro brevi citazioni non danno l'impressione che si miri a una critica oggettiva. Bio Suisse deve fare da parafulmine per la loro frustrazione personale o perché il crescente influsso delle forze di mercato nell'agricoltura viene percepito come minaccia.

Bio Suisse ascolta le voci critiche

Un'organizzazione con 6114 membri non può aspettarsi di avere 6114 membri soddisfatti. Una tale armonia sarebbe addirittura sospetta. La critica non è nemmeno qualche cosa di negativo. Un'organizzazione ha bisogno di voci critiche per restare viva e all'altezza dei propri compiti. Nella Bio Suisse il confronto critico viene praticato in modo esemplare. Le direttive non sono fatte da funzionari come lo suggerisce il «Beobachter». Perché la rivista sottace la democrazia di base nella Bio Suisse? Le direttive Gemma possono essere modifi-

cate o completate unicamente dai produttori stessi. Chi è stato presente alle assemblee dei delegati quando vengono prese le decisioni sulle direttive sa quanto sovente sia aperto e duro il dibattito per l'ulteriore sviluppo delle direttive. Così è stato anche per la controversa decisione di ammettere il riscaldamento a temperatura ultra alta per il latte bio. All'ultima AD è stato deciso a maggioranza l'allentamento per il commercio e la trasformazione di prodotti senza la Gemma richiesti dagli altovallesani. Questo nonostante il timore che il profilo della Gemma ne potrebbe risultare annacquato.

Né la Bio Suisse come organizzazione né le direttive Gemma sono perfette. Muovendo critiche tuttavia non si dovrebbe dimenticare: l'organizzazione bio in 25 anni ha aperto nuove prospettive alle aziende agricole associate. Grazie alle severe direttive si è sviluppato un mercato di qualità che ha permesso a diverse migliaia di aziende di sopravvivere. La buona immagine dell'agricoltura biologica ha contribuito in modo determinante al fatto che oggi in Svizzera viene applicato un sistema di pagamenti diretti esemplare dal punto di vista ecologico e sociale nel paragone internazionale. Bio Suisse ha combattuto per questo in collaborazione con altre organizzazioni agricole e in alleanza con organizzazioni per i consumatori e per l'ambiente. Proprio oggi, con la tappa della riforma PA 2011 alle porte, dobbiamo

essere uniti per difendere quanto raggiunto e ottenere miglioramenti. I colpi a tradimento contro la Bio Suisse vanno a proprio sfavore.

Faccio appello ai critici di smettere di tenere il broncio. Tutti i membri di Bio Suisse possono impegnarsi nella Bio Suisse e nelle sue organizzazioni regionali. Incoraggio i controllori bio a continuare a fare il loro lavoro con serietà, anche a rischio che ogni tanto qualcuno perda la pazienza.

Herbert Karch, segretario centrale dell'associazione dei piccoli contadini, membro del consiglio direttivo di Bioterra e delegato Bio Suisse per Bioterra



Grande entrata in scena dell'adirato pioniere del biologico Orlando Schmid nel Beobachter del 13 aprile 2006.

Standard sociali e segale ibrida

L'introduzione di standard sociali nelle direttive e l'esclusione degli ibridi dalla produzione biologica di cereali sono state certamente le decisioni più incisive dell'assemblea dei delegati Bio Suisse del 19 aprile a Olten. Inoltre nelle aziende Gemma è ora ammessa la trasformazione di prodotti senza la Gemma.

La Gemma diventa sempre più sociale: nelle direttive Bio Suisse sarà integrato il capitolo «Requisiti sociali». Lo standard include i quattro aspetti essenziali di un'assunzione socialmente corretta: rapporto di lavoro, salute/sicurezza, parificazione e diritti dei lavoratori.

Le nuove direttive sono una compilazione delle principali normative esistenti a livello internazionale inerenti ai requisiti sociali in agricoltura. Paragonando questa compilazione con il diritto in vigore in Svizzera (codice delle obbligazioni, diritto delle assicurazioni sociali) o con i contratti normali di lavoro in agricoltura (CNL), si scopre che la maggior parte di queste disposizioni di diritto pubblico è già disciplinata. Con l'introduzione dei «Requisiti sociali» nelle direttive, Bio Suisse garantisce il rispetto di queste disposizioni. Il nuovo capitolo delle direttive permetterà inoltre a far sì che questi requisiti per condizioni di lavoro corrette siano applicati anche nel settore delle importazioni Gemma.

Contemporaneamente viene aggiunto alle direttive anche il titolo «Commercio equo» – un ulteriore capitolo – che per il momento rimane senza contenuto. In una seconda fase il consiglio direttivo Bio Suisse dovrà impegnarsi a elaborare standard concreti per il commercio equo.

L'introduzione nelle direttive dei re-

quisiti sociali è stata per i delegati un'occasione per un dibattito controverso. Voci scettiche temevano un onere amministrativo supplementare eccessivo e costi inutili dato che le disposizioni andrebbero rispettate comunque e inoltre non sarebbe compito della Bio Suisse, introdurre nelle direttive bio questioni inerenti il diritto dei lavoratori. I fautori affermavano invece che sarebbe meglio affrontare queste questioni direttamente senza aspettare che i requisiti vengano imposti dall'esterno. Il tema andrebbe comunque affrontato anche con un no dell'AD mentre che con un sì si potrebbe avere voce in capitolo nell'elaborazione.

L'introduzione del nuovo capitolo nelle direttive Bio Suisse ha dapprima dovuto superare l'ostacolo di un'istanza di rinvio. Le organizzazioni associate di Ginevra, Neuchâtel e dell'Alto Vallese avrebbero voluto rinviare la discussione a un'AD successiva, ma senza successo. Con un risultato tirato (42 a 45 voti) i delegati hanno deciso di entrare in materia. La versione emendata è poi stata accolta nella votazione finale con 55 voti favorevoli contro 34 contrari.

Rinuncia a cereali ibridi

Le direttive Bio Suisse vietano alle aziende Gemma l'impiego di varietà ibride nella coltivazione di cereali, ad eccezione del

mais. I delegati hanno approvato la proposta del consiglio direttivo in occasione della loro assemblea semestrale tenutasi a Olten.

L'impiego di varietà ibride offre vantaggi e svantaggi. I fautori citano quali vantaggi le maggiori rese conseguite con varietà ibride. La semente è più costosa (fino al 60%) ma questi costi sono più che compensati con le maggiori rese. «Il vantaggio della resa tuttavia scomparirà presto a causa del crollo dei prezzi» ha però obiettato Toni Niederberger, membro del consiglio direttivo Bio Suisse. Gli esperti adducono come ulteriori svantaggi soprattutto l'impoverimento della biodiversità genetica e la vulnerabilità. Ciò significa che un'improvvisa epidemia può colpire tutte le piante di un campo. La standardizzazione delle varietà comporta pure un maggior rischio di perdita del raccolto. Gli agricoltori sono costretti ad acquistare ogni anno semente nuova, dato che i semi delle varietà ibride non possono essere riutilizzati. Ciò comporta una situazione di dipendenza dalle ditte produttrici di semente.

Questi argomenti hanno convinto i 93 bioagricoltori delegati presenti che a grande maggioranza (3 voti contrari) si sono espressi a favore del divieto. L'agricoltura biologica deve contribuire alla diversità nella coltivazione. Le selezioni di varietà

Ulteriori decisioni prese all'AD

L'adesione obbligatoria nel mercato del latte sarà portata avanti. Le direttive per la commercializzazione Bio Suisse rimarranno praticamente invariate per un altro anno. Il consiglio direttivo mantiene in questo secondo anno – fino all'assemblea dei delegati nella primavera del 2007 – la funzione di commissione del marchio mercato. Le aziende Gemma che mettono in vendita latte bio sono quindi obbligate anche in futuro a aderire a un'organizzazione del mercato del latte riconosciuta da Bio Suisse.

I rami produttivi indipendenti dal suolo sono ammessi. La commissione del marchio produzione CMP ha conferito all'AG la competenza di autorizzare deroghe in sin-

goli casi per rami produttivi indipendenti dal suolo per quanto riguarda la conversione. Nei settori come l'incubazione, la produzione di funghi o di germogli sono pensabili deroghe nella tabella di marcia della conversione. L'azienda va tuttavia in ogni caso convertita globalmente.

Le direttive riguardanti il pollame sono state adeguate: i volatili possono essere acquistati da aziende non biologiche fino al terzo giorno di vita (ad eccezione dei pulcini di galline ovaiole e di pulcini per l'ingrasso di polli), se non sono disponibili animali di qualità biologica. A partire dall'1.1.2007 per il pollame sarà ammessa l'induzione della muta artificiale (pausa di deposizione).

Le Gemma sostanze ausiliarie esistente dagli anni ottanta sarà ancorata nelle direttive. Con ciò si chiude una lacuna giuridica. Nella pratica non vi saranno modifiche.

Per quanto riguarda la lotta contro i parassiti nei magazzini delle aziende di trasformazione e commerciali, la notifica delle misure soggette a permesso è ora disciplinata dalla commissione del marchio trasformazione e commercio CMT. L'obbligo di notifica entro 10 giorni all'ente di certificazione è abrogato. Naturalmente rimane invariato l'attuale principio: la comparsa di parassiti nei magazzini va impedita mediante misure preventive. Il trattamento diretto con mezzi di lotta è ammesso unicamente in casi eccezionali. cv



Foto: Helene Soltermann

Concentrazione durante la votazione: assemblea dei delegati Bio Suisse nel teatro cittadino di Olten.

ibride richiedono interventi di tecnologia genetica, infatti numerose caratteristiche necessarie per la selezione possono essere introdotte nelle linee solo mediante onerosi programmi di reincrocio. La tecnologia genetica raccorcia questi passi.

La nuova disposizione entrerà in vigore l'1.1.07. Per la semina in autunno 2006 sono ancora ammesse varietà ibride per la segale. Nell'ambito della commercializzazione Gemma, i cereali ibridi non sono più ammessi nemmeno per l'importazione. Dato che Bio Suisse con il divieto di ibridi percorre nuove vie, l'attuazione richiederà notevoli sforzi.

Come spiega Katja Ziegler, presidente della commissione del marchio importazione CMI, la nuova norma dovrebbe essere attuabile per l'importazione. Simili differenze tra le direttive Bio Suisse e le direttive di associazioni riconosciute direttamente in Germania e in Austria esisterebbero infatti già per altri prodot-

ti. Con la questione degli ibridi non ci si muoverebbe dunque in un campo nuovo. Da accertamenti della CMI presso i maggiori produttori e commercianti di segale Gemma è risultato che non sarebbero da temere lacune nell'approvvigionamento.

Trasformazione in azienda non solo bio

Nelle aziende Gemma vale da sempre la globalità aziendale per la produzione di prodotti agricoli. Non è dunque possibile coltivare parallelamente colture convenzionali e biologiche o tenere animali convenzionali in un'azienda bio. La globalità aziendale non vale per i licenziatari Gemma.

I delegati hanno ora portato chiarezza nel settore della trasformazione in azienda: in futuro nelle aziende agricole Gemma sono espressamente ammessi la trasformazione in azienda e il commercio di prodotti non biologici. La ristorazione

di avventori in azienda è pure esclusa dalla globalità aziendale. I dettagli saranno disciplinati dalle commissioni del marchio a livello di norme.

Il controllo bio si occupa della verifica dei flussi di merce. «Le aziende che trasformano esclusivamente prodotti biologici approfitteranno di un controllo semplificato e quindi più conveniente» così Max Eichenberger, presidente della CMT ha informato i delegati. In avvenire sarà quindi il capoazienda a decidere: chi trasforma o vende prodotti convenzionali nell'azienda Gemma dovrà coerentemente subire un controllo più oneroso e quindi più caro.

Christian Voegeli/als

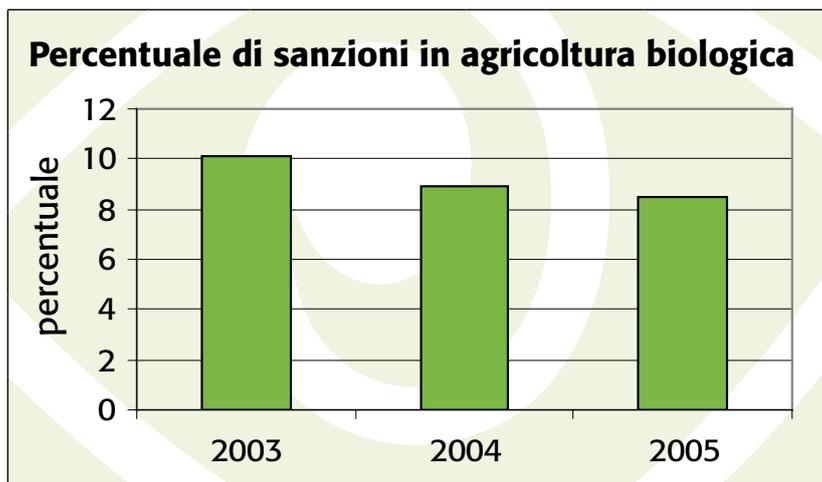
Che cosa ne pensate delle decisioni dell'AD? Scriveteci!
bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse,
5070 Frick, fax 062 865 72 73

Cercasi: terapia contro la «controllite»

Alla «controllite» e alla «valanga di formulari» è dichiarata la guerra. La bio.inspecta è alla ricerca di soluzioni per diminuire l'onere amministrativo per i controlli delle aziende bio. Ai bioagricoltori si chiedono idee per far fronte a questo problema.

Il tema «controllite» è continuamente ripreso in questi tempi, quasi sempre a giusta ragione ma talvolta anche in modo tendenzioso e fuorviante (cfr. bioattualità 3/06). Nonostante il fatto che il numero di sanzioni fortunatamente è in diminuzione (cfr. grafico), numerosi clienti si lamentano dell'aumento delle direttive e delle condizioni.

La bio.inspecta è consapevole del fatto che i controlli dovrebbero diventare più convenienti, più semplici e meno onerosi. La fiducia dei consumatori nei prodotti biologici va però mantenuta mediante controlli seri e coerenti. Tra queste due esigenze occorre trovare una via di



Attenti alle riduzioni dei pagamenti diretti!

Le violazioni delle direttive possono comportare pesanti riduzioni dei pagamenti diretti decise dal Cantone. Ecco cinque regole per attutire il rischio di simili riduzioni.

bio.inspecta riceve regolarmente telefonate di bioagricoltori che si lamentano di riduzioni dei pagamenti diretti e che molto spesso sono sorpresi dell'ammontare delle riduzioni. Molti fra loro pensano che le violazioni delle direttive si risolvano con una multa inflitta dalla bio.inspecta. Così tuttavia non è!

Una volta eseguito il controllo, la bio.inspecta deve inviare al Cantone la valutazione aziendale unitamente a una lettera di accompagnamento. Il Cantone stabilisce le riduzioni dei pagamenti diretti sulla scorta delle inadempienze accertate. La ditta di controllo non ha alcun influsso sull'ammontare delle riduzioni.

Che fare?

Cinque regole che possono evitare spese e irritazione:

- 1 Rispettate tutte le direttive e aggiornate regolarmente tutti i registri!
- 2 Ricordate di agire tempestivamente. Se avete difficoltà nell'adempimento delle direttive, informateci prima del controllo.
- 3 Leggete attentamente le eventuali lettere contenenti sanzioni della bio.inspecta. In caso di contestazioni nei settori URA/SSRA/PER e Ordinanza Bio sono previste riduzioni decise dal Cantone.
- 4 Mettetevi in contatto con la Sezione agricoltura del vostro Cantone e discutete il caso. Informatevi sull'ammontare delle riduzioni.
- 5 Se pensate che le riduzioni non siano giustificate, inoltrate ricorso. Osservate senza meno i termini di ricorso. Ricordate che le opposizioni e i ricorsi possono essere soggetti a spese. Informatevi in merito.

Frank Rumpe, direttore bio.inspecta

mezzo ragionevole. La bio.inspecta vorrebbe adottare misure concrete contro le crescenti montagne di formulari e i controlli che diventano sempre più complicati in agricoltura biologica. Si passa ora a un'«azione di sfortimento» per ridurre l'onere amministrativo a favore dei produttori bio.

Proposte e critiche dei clienti interessati sono pertanto ben accette. Le aziende controllate e certificate annualmente conoscono bene i problemi, le perplessità o addirittura le situazioni di esasperazione. Com'è possibile semplificare i controlli e tutto l'onere amministrativo senza compromettere la sicurezza e la fiducia nei prodotti bio?

Formulate in breve le vostre critiche o le vostre proposte e inviatele a bio.inspecta.

Ecco come si procederà

Un gruppo di lavoro composto da partecipanti di diversi settori (p. es. UFAG, Cantoni, Bio Suisse, organizzazioni associate a Bio Suisse) esaminerà le proposte che ci perverranno. Il gruppo di lavoro presenterà inoltre idee proprie al fine di trovare rapidamente soluzioni facilmente attuabili. bioattualità informerà regolarmente in merito al progetto.

Eliane Jäggi e Frank Rumpe, bio.inspecta

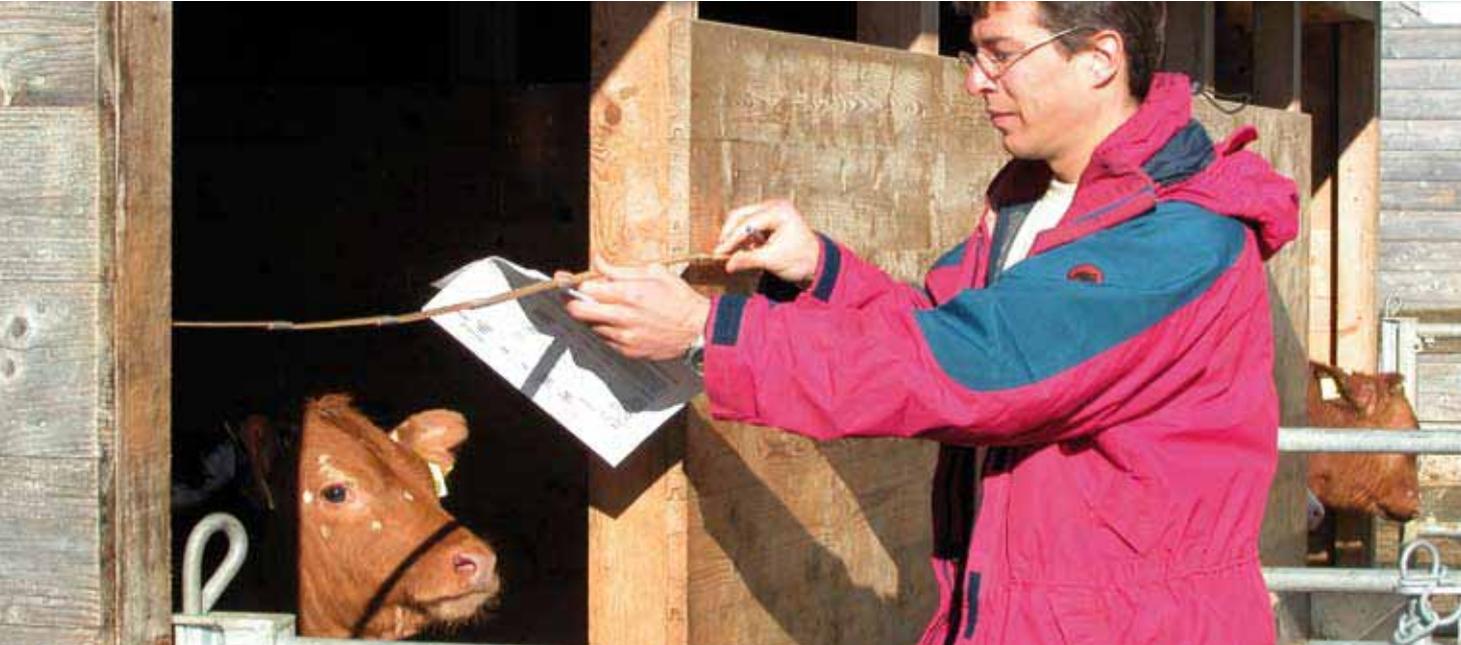


Foto: FiBL

Eccesso di zelo? Controllore al lavoro.

Chi ha idee, proposte, critiche o conosce rimedi collaudati si annunci! Inviare le vostre proposte e idee per posta o e-mail a: bio.inspecta, Eliane Jäggi, Ackerstrasse, 5070 Frick, eliane.jaeggi@bio-inspecta.ch. Vi ringraziamo sin da ora per tutte le proposte che ci perverranno. Le tre proposte migliori saranno premiate:

1. premio: controllo e certificazione 2007 gratuiti
2. premio: certificazione 2007 gratuita
3. premio: maglietta bio.inspecta e buon vino biologico

Certificati elettronici

La trasparenza favorisce la fiducia e conferisce sicurezza. Il nuovo servizio di bio.inspecta rappresenta un passo in questa direzione: i certificati possono ora essere scaricati in formato elettronico da www.bio-inspecta.ch. Ciò è reso possibile grazie alla nuova software e-Cert.

Da subito tutte le aziende certificate da bio.inspecta possono scaricare, visionare e stampare dal sito internet i propri certificati. È quindi possibile informarsi in ogni momento se il partner commerciale è in possesso di un certificato valido. Sui certificati figurano inoltre informazioni importanti sui singoli prodotti e sui rispettivi requisiti.

Vantaggio: maggiore sicurezza e nessuna necessità di inviare a destra e a manca copie di certificati. Per il controllo è sufficiente che siano presentati i certificati elettronici dei fornitori, per intanto ancora in forma stampata.

La richiesta è anche a disposizione di tutti i consumatori di prodotti bio: un vantaggio per i clienti certificati da bio.inspecta che possono a loro volta rimandare i propri clienti al sito internet di bio.inspecta guadagnandosi la loro fiducia.

fr

Sterilizzazione con vapore saturo di erbe e spezie

È ammessa la sterilizzazione con vapore saturo di erbe e spezie essiccate?

» Al momento della raccolta le erbe e le spezie possono presentare un numero relativamente alto di germi, soprattutto se provengono da parti della pianta vicine al suolo o se sono addirittura cresciute nel suolo. Il numero di germi ammissibile dipende fortemente dall'impiego previsto. Per la produzione di salicce crude, formaggio fresco o prodotti a lunga conservazione occorre badare a un numero esiguo di germi. Se invece si prepara in casa una salsa per condire la pasta che cuoce a lungo e che si consuma subito, il numero di germi è di secondaria importanza.

Sovente, per diminuire il numero di germi nelle erbe e nelle spezie, si trattano le materie prime con vapore. Per le spezie Gemma occorre dapprima far ricorso ad altri procedimenti come la depolverazione. Se tutti questi procedimenti si rivelano insufficienti, le direttive Bio Suisse ammettono la sterilizzazione con vapore saturo, ma unicamente per l'ulteriore trasformazione. Ciò vale per il pepe, per le radici commestibili (p. es. zenzero) o per l'aglio e le cipolle. Il trattamento inoltre va dichiarato. "Per l'ulteriore trasformazione" significa che le spezie così trattate non possono essere vendute ai consuma-

tori come spezie Gemma e non possono pertanto essere destinate alla vendita al dettaglio. Le spezie e le erbe degerminate possono però essere impiegate per la trasformazione di prodotti Gemma.

Il motivo di questa normativa è che un tale trattamento va a scapito dell'aroma. Per i consumatori quello che conta è la qualità, un numero di germi leggermente superiore è di secondaria importanza perché i consumatori con le spezie e le erbe non preparano i prodotti critici menzionati sopra. Nella trasformazione invece, un numero esiguo di germi per determinati prodotti può essere indispensabile; la perdita dell'aroma dovuta al trattamento con vapore saturo spesso può essere compensato con un dosaggio leggermente superiore.

Un caso speciale è rappresentato dal tè rooibos, per il quale il Sudafrica prescrive per legge la sterilizzazione con vapore saturo. Questo tipo di tè proviene esclusivamente dal Sudafrica; se in questo caso non ammettessimo la sterilizzazione con vapore saturo non avremmo tè rooibos con la Gemma. Se delle spezie per motivi impellenti devono essere trattati con vapore saturo senza che sia prevista un'ulteriore trasformazione, come nel caso del tè rooibos, può essere inoltrata una domanda alla commissione del marchio trasformazione che valuterà il caso specifico.

Jürg Hauri, Bio Suisse



Se un'azienda Gemma fornisce concimi aziendali a un impianto di produzione di biogas interaziendale, può e deve riprendere lo stesso quantitativo di digestato.

Impianti di produzione di biogas: consegna di concimi aziendali, ripresa di digestato

Da qualche anno la mia azienda è certificata Gemma. Ora il mio vicino (azienda PER) costruisce un impianto di produzione di biogas. Vorrei consegnare il mio concime aziendale all'impianto di produzione di biogas e in seguito riprendere il digestato nella mia azienda. È possibile?

» Sì, è ammesso. Per il funzionamento di un impianto di produzione di biogas è necessario un determinato volume di materiale di partenza. Solitamente una sola azienda agricola non produce la quantità necessaria. Sovente questi impianti sono costruiti e gestiti a livello interaziendale. Spesso sono adottati anche diversi prodotti di scarto.

Se l'impianto comunitario non si trova in un'azienda Gemma, l'azienda Gemma fornitrice può – e deve – ritirare come concime aziendale bio tanto digestato quanto ha fornito concimi aziendali propri. Ulteriori riprese sono computate come parte di concimi aziendali convenzionali. I quantitativi sono calcolati in kg di sostanze nutritive. Il concime aziendale di un'azienda Gemma non può essere ceduto a un'azienda convenzionale tramite impianto di produzione di biogas.

Se all'impianto partecipano altre aziende Gemma, fra queste possono esse-

re trasferite altre quantità se in tal senso è stato convenuto in un contratto di ripresa di concimi aziendali tra le aziende Gemma. I limiti di distanza tra l'azienda che apporta e l'azienda che prende in consegna vanno rispettati. Complessivamente può essere asportato al massimo tanto digestato quanto è stato apportato concime aziendale da aziende Gemma.

Quali norme valgono per quanto riguarda il materiale di partenza? Che cosa occorre osservare se all'impianto partecipano aziende non biologiche?

» Tutti i materiali di partenza non devono superare i valori limite ufficiali in vigore concernenti l'assenza di OGM per mangimi nonché i tenori massimi di metalli pesanti giusta l'allegato 2 capoverso 2.2 dell'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica. L'apporto di concimi aziendali non biologici in un impianto di produzione di biogas al quale partecipa un'azienda Gemma o che si trova in un'azienda Gemma è ammesso.

Le aziende partecipanti devono adempiere le direttive di un marchio che vieti l'impiego di mangime OGM. I marchi ammessi sono elencati nelle norme di attuazione (vedi www.bio-suisse.ch,

documentazione, agricoltura, direttive e norme) nel capitolo «Acquisto e vendita di concimi aziendali». Altri materiali di partenza come scarti vegetali o simili devono essere innocui, analogamente al materiale grezzo per la preparazione del composto. Gli scarti provenienti dall'economia domestica o dalla gastronomia devono provenire da sistemi di raccolta chiusi e sorvegliati. Le materie prime e gli scarti provenienti dalla produzione di derrate alimentari o di mangimi (p. es. scarti della lavorazione del latte, siero di latte) che nella regione non sono impiegati come mangimi possono essere fermentati nell'impianto di produzione di biogas.

Per l'apporto di concimi aziendali valgono i limiti di distanza giusta la norma «Approvvigionamento con sostanze nutritive» art. 3.1.3. Per gli altri materiali di partenza non esistono limiti di distanza. L'acquisto di digestato come concime aziendale bio computabile è possibile solo se un'azienda Gemma ha fornito una parte corrispondente di concime aziendale. È necessario un contratto di ripresa di concimi aziendali e occorre rispettare i limiti di distanza tra l'azienda che apporta e l'azienda che prende in consegna.

Beatrice Moser, Bio Suisse



Il nuovo Regolamento bio UE entra nel secondo round

La proposta per un nuovo regolamento UE sulla produzione biologica pubblicata alla fine del 2005 è stata intensamente discussa negli ultimi mesi. Oggetto di critica sono stati soprattutto il mancato coinvolgimento del settore privato, numerose formulazioni poco chiare, limitazioni per organizzazioni di marchi privati nella comunicazione di requisiti più severi, una proposta di assoggettamento del controllo bio al controllo generale delle derrate alimentari nonché la mancanza di informazione da parte della commissione UE e della presidenza austriaca in merito a questioni critiche del settore privato.

Nel frattempo un gruppo di lavoro del consiglio dei ministri UE ha raccolto i commenti dei rappresentanti dei Paesi membri UE e ne ha discusso con rappresentanti del parlamento nonché del gruppo regionale UE dell'IFOAM. A metà aprile la presidenza ha presentato una seconda proposta per il momento non ancora ufficiale, inviata in consultazione agli Stati membri UE. Da una valutazione provvisoria risulta che questa seconda proposta non contiene miglioramenti sostanziali ma che sono solo state apportate correzioni a singoli punti. Negli obiettivi e nei principi della produzione biologica viene posto un maggior accento sull'approccio sistematico. Al momento di andare in stampa mancano ancora gli articoli maggiormente criticati sull'importazione, il contrassegno e il controllo come pure gli allegati che avrebbero dovuto essere presentati.

È chiaro sin da ora che entro la fine di giugno il consiglio dei ministri non approverà nessun regolamento del consiglio. Dopo le vacanze estive le discussioni continueranno sotto la presidenza della Finlandia. È molto probabile che questa seconda proposta non sarà l'ultima. C'è da sperare che la commissione veda questo fatto come opportunità per coinvolgere maggiormente il settore privato.

Otto Schmid, FiBL

25 anni divieto di allevamento in batteria

25 anni fa è entrata in vigore la legislazione sulla protezione degli animali che ha determinato la fine dell'allevamento in gabbia delle galline in Svizzera. La legge non vieta espressamente le gabbie ma esige "un luogo protetto e oscurato per la deposizione delle uova, provvisto di lettiera o di un supporto soffice" nonché "posatoi o graticolati adeguati". Sono autorizzati unicamente i sistemi e gli impianti di stabulazione che adempiono i requisiti relativi a un allevamento rispettoso degli animali.

Per una volta la Protezione svizzera degli animali PSA non si è recata a Berna per avanzare pretese ma per festeggiare. Willi Lühlinger, presidente di GalloSuisse, l'associazione dei produttori svizzeri di uova, in occasione della conferenza stampa ha ammesso che gli allevatori di galline ovaiole 25 anni fa erano contrari al divieto delle gabbie. Avevano paura di non riuscire più a smerciare le loro uova più care. È però andata diversamente, lo smercio di uova indigene in Svizzera in seguito è addirittura aumentato. Attualmente tre uova su quattro vendute in Svizzera provengono da produzione svizzera senza allevamento in gabbie. Quattro quinti delle galline svizzere oggi hanno la possibilità di uscire all'aperto o dispongono almeno di un'area coperta all'aperto.

«Il meglio è nemico del buono» si rallegra il dott. Hans-Ulrich Huber della Protezione svizzera degli animali e chiede: «Perché l'infelice tendenza verso le derrate alimentari a basso prezzo non dovrebbe poter essere fermata anche negli altri settori dell'allevamento di animali?».

Michael Götz

Ha l'età della Bio Suisse: il divieto di allevamento in batterie in Svizzera. Manifestazione della Protezione svizzera degli animali davanti a Palazzo federale a Berna all'inizio di aprile.

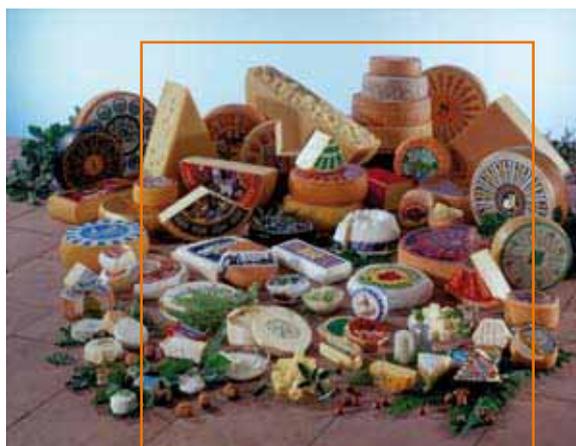


Foto: Switzerland Cheese Marketing AG

Dalla A come Alpe Piora alla Z come Ziger: Niklaus Stadelmann chiede suggerimenti per la sua enciclopedia dei formaggi.

Progetto enciclopedia dei formaggi

In qualità di sommelier dei formaggi vorrei elaborare, in collaborazione con una casa editrice di libri di cucina svizzera, un'enciclopedia svizzera dei formaggi che comprenda nel modo più completo possibile la vastissima gamma dei formaggi svizzeri. L'enciclopedia dei formaggi potrebbe rappresentare per i singoli produttori di formaggio una misura di promozione delle vendite. Con questo appello vorrei raggiungere soprattutto quei produttori di formaggio che non fanno parte di una grande organizzazione. Mi interessano tutte le varietà di formaggio che non sono prodotte solo per il proprio consumo. Nell'enciclopedia dei formaggi dovranno figurare anche i formaggi dell'alpe e i formaggi della tradizione contadina. Vi prego di informare i casari e i pastori degli alpeggi in merito all'enciclopedia dei formaggi.

L'enciclopedia dei formaggi è destinata a esperti, apprendisti nel settore dei formaggi e alla gastronomia, ma anche agli amanti dei formaggi e ai buongustai.

Vorreste ritrovare il vostro formaggio nell'enciclopedia svizzera dei formaggi? Richiedete il modulo di registrazione all'indirizzo sottostante, compilatelo interamente e inviatelo entro il 31 maggio a:

Niklaus Stadelmann, Riet 85,
9658 Wildhaus, fax 071 997 01 86
Condizioni: costi per varietà di formaggio pubblicata: fr. 50.-, in compenso riceverete un esemplare dell'enciclopedia dei formaggi. L'importo sarà fatturato separatamente. Il modulo di registrazione può essere richiesto anche per e-mail: k.stadelmann@pvo.ch



Bild: Michael Götz

Tortine di fragole al diesel

» Quando l'11 aprile sono andata a fare la spesa alla Coop di Kriens mi sono molto meravigliata. Proprio all'entrata erano esposte in buona vista fragole e rabarbaro con fondi già pronti per tortine offerti come «attualità». A lato, in cestini più piccoli da 350 grammi erano offerte fragole bio con la Gemma provenienti dalla Spagna. Non credevo ai miei occhi: da noi su tutta la superficie agricola e in giardino c'erano 10 centimetri di neve, e questo a 570 metri sopra il mare. Neanche l'ombra di fragole mature! Vi pare che debba essere l'obiettivo della Gemma, seguire ogni moda per quanto riguarda la disponibilità di frutta e verdura fuori stagione? «Cerca la Gemma, troverai bio»: in questo caso ne dubito fortemente. Queste fragole sono certamente innaffiate con diesel, si pensi solo al trasporto. La differenza tra queste fragole e quelle convenzionali non mi sembra più tanto grande. La Gemma con questi prodotti non c'entra proprio niente! Smettetela con questa sciocchezza! Come produttrice Gemma mi sento ingannata. La Gemma deve anche essere simbolo di prodotto stagionale, altrimenti non ha più niente a che fare con la natura!

Regula Wigger, Obernau LU

Presa di posizione di Coop

Le fragole contrassegnate con la Gemma sono biologiche anche se sono prodotte in Spagna. Coop vende solo prodotti con la Gemma anche per quanto riguarda i prodotti importati, pertanto per i produttori bio esteri valgono gli stessi requisiti come per i produttori svizzeri. I vantaggi della coltivazione biologica, per esempio il fatto che non sono impiegati pesticidi e concimi artificiali, hanno un influsso positivo sull'ambiente anche in Spagna.

Le fragole bio dalla Spagna rappresentano solo una piccola parte dell'assortimento di bacche bio, ma sono accolte favorevolmente e corrispondono a un'esigenza della clientela. Sono prodotte da Bionest, Almonte (Huelva), un importante partner bio di Coop.

L'attività di Coop Naturaplan si concentra però chiaramente sui prodotti bio di provenienza svizzera. Le fragole bio dalla Spagna sono importate unicamente all'infuori della stagione delle bacche svizzere. L'esperienza dell'anno scorso mostra che lo smercio di bacche bio svizzere si sviluppa molto positivamente indipendentemente dalle precedenti importazioni. Questo soddisfacente incremento dello smercio delle bacche bio svizzere è dovuto soprattutto al progetto bacche bio che Coop ha seguito per tre anni assieme a FiBL, Bio Suisse e produttori di bacche bio e che è stato finanziato dal fondo Naturaplan.

Christian Waffenschmidt, coordinatore progetto Coop Naturaplan

Salve signora Fuhrer – qui parla «terra»!

In merito all'intervista con la presidente di Bio Suisse Regina Fuhrer «Giubileo e retrospettiva e prospettiva», bioattualità no. 3, aprile 06

Fra le altre cose, la nostra presidente in numerose interviste rende responsabile della regressione della cifra d'affari conseguita con prodotti biologici le linee a basso prezzo della carne. Signora Fuhrer, seriamente: crede veramente che un palato biosensibile possa improvvisamente entusiasmarsi per un'insipida carne qualsiasi? Sarà difficile! Il tema represso «abbandoni» grazie al cielo è stato solo sfiorato marginalmente... Il fatto che la base a causa delle continue nuove prescrizioni e ordinanze sia e diventi sempre più scontenta sembra non toccare particolarmente la dirigenza dell'agricoltura biologica!? Un'agricoltura motivata rimane però la miglior pubblicità e per di più la più conveniente per l'agricoltura biologica! Invece si buttano centinaia di migliaia di franchi in una pubblicità televisiva, a mio avviso insensata, e quindi fuori dalla finestra. Quanto sia stata efficiente la pubblicità televisiva lo dimostrano ora le più recenti cifre.... E inoltre: quale mente deformata dal programma televisivo di prima serata è ancora in grado di farsi un'idea del biologico? Quindi, cari responsabili dell'agricoltura biologica, occupatevi di nuovo della «terra» prima che la Gemma avvizzisca!

Dani Vismer, Embd VS

NOP potrebbe rivelarsi un boomerang

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

Innanzitutto vorrei esprimere la mia stima per le persone che tentano qualche cosa di nuovo inoltrandosi su strade incerte. Ci vuole coraggio. Le disposizioni NOP presentano poi anche lati positivi. Dall'altro lato l'articolo e in particolare il modo di procedere della Bio Suisse sollevano domande:

- In che misura è ragionevole fare concorrenza ai colleghi americani e trasportare latticini in giro per mezzo mondo, per allettante che sia il mercato?
- Quanto è sensata la produzione di latte in polvere bio?



Foto: Dominik Menzler, oekolandbau.de



- Perché si dovrebbero immettere sul mercato svizzero prodotti NOP?
- Mi chiedo inoltre stupita perché come produttrice di latte Gemma mi tocca pagare contributi per marketing per promuovere un progetto NOP (marketing concorrente)?
- Ci si è già dimenticati che gli alimenti per neonati e il latte in polvere (p. es. della Nestlé) costringe i piccoli contadini a livello mondiale a abbandonare la propria produzione di latte?
- È lecito ogni mezzo per scaricare oltremare la sovrapproduzione casalinga di latte della Svizzera (e dell'UE)?

Se consideriamo che NOP prescrive la tolleranza zero per quanto riguarda gli antibiotici, certamente ben presto i consumatori svizzeri, se avranno la scelta, daranno la preferenza ai prodotti NOP. Se lanciamo il boomerang in America ritornerà certamente – con tutta la sua forza – e allora sarà NOP a prescrivere la linea di volo.

Ulrike Minkner, presidente Schweizer Bergheimat, Mont-Soleil BE

Non esageriamo!

In merito all'articolo «Foraggio bio al 100% per i ruminanti a partire dall'1.1.2008?», bioattualità no. 3, aprile 06

100 per cento bio per foraggio concentrato sì, per il foraggio grezzo chiaramente no! Perché? Con il 100 per cento

di foraggio grezzo bio il foraggio in conversione andrebbe compostato mentre le mie vacche e i vitelli dovrebbero patire la fame. È pure un'incongruenza che il foraggio bio importato da chissà dove sarebbe migliore del foraggio di prati estensivi PER, per contratto senza concimazione ma formalmente non bio. La segregazione delle aziende da noi continua con durezza brutale; le aziende orticole non trovano utilizzazione per le superfici estensive. Mentre io sono felice per ogni filo d'erba, i miei colleghi devono pacciamare. Infatti tutto deve essere "bio a regola d'arte". Le nostre vacche madri non hanno più potuto mangiare nemmeno le castagne d'India dei nostri conoscenti. Dato che sin dalla conversione all'agricoltura biologica nel 1983 siamo stati sistematicamente svantaggiati nell'affitto di terreni, siamo alla permanente ricerca di qualche cosa di mangiabile. Il fieno delle foglie rappresenta un'alternativa con un grande potenziale. Da metà luglio sei chilometri di margine di bosco terrazzato e oltre due chilometri di siepi offrono una riserva che può essere sfruttata con i mezzi tecnici a disposizione, ma è situata all'infuori della superficie utile aziendale. Lo stesso vale per il foraggio proveniente dalla cura dei biotopi. Le trebbie essiccate di birra per l'allevamento dei vitelli fanno molto bene al rumine; ma non sono bio. Cari responsabili della Bio Suisse, si sta facendo sempre più angusto nelle aziende biologiche. Non esagerate oltre e riflettete perché l'agricoltura biologica non

si è ancora diffusa su tutta la superficie del piano. Voi state seminando discordia fra bio e PI, non noi contadini. Il maggior valore grazie alla produzione bio sarebbe minimo se non fossero rimasti i pagamenti diretti. Prima o poi giungerà il momento in cui rinvierò a Basilea il mio numero 1015. La malinconia è alleviata dalla certezza che l'impegno per preservare la varietà naturale delle specie e la biodiversità è possibile anche senza Bio Suisse.

Hansruedi Schlegel, Ulmiz FR

Riflessione sull'origine

A numerosi bioagricoltori sta passando la voglia di agricoltura biologica! Il mercato bio è saturo, i ricavi dei prodotti diminuiscono e addirittura i pagamenti diretti per l'agricoltura biologica sono messi in forse. Credo che sia arrivato il momento di ripensare all'origine e di chiederci perché pratichiamo l'agricoltura biologica. I pionieri si erano accontentati di rese inferiori e di ricavi minori. L'agricoltura biologica non era solo un tipo di produzione o una nicchia di mercato, bensì una filosofia di vita. Un bioagricoltore era sempre anche un idealista. Uno che voleva migliorare il proprio rapporto con il suolo, con le piante e con gli animali, e anche con le altre persone e con i clienti. Proprio questo rapporto più intensivo, il sentire questa forza di vivere che sta dietro, questo intimo attaccamento al lavoro quotidiano per me ancora oggi è il vantaggio principale della gestione biologica. Ne scaturisce gioia, voglia di vivere e una certa soddisfazione. È certamente cosa giusta e buona impegnarsi per una maggior resa giustificata per i nostri prodotti pregiati, in fondo ci servono per vivere. Ma forse dovremmo riacquistare la consapevolezza che il nostro vantaggio principale è altrove, in un ambito che non ha prezzo. Da questo punto di vista per me non è una grande perdita se i nostri ranghi si diradano un po'. È meglio un numero minore di bioagricoltori convinti e degni di fiducia piuttosto che una grande massa che può essere tenuta insieme solo grazie a controlli più severi e a incentivi finanziari.

Rolf Streit, Galgenen SZ





Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

Vaches laitières: affouragement d'été

8305 Energie Basic

nouvelle composition: plus d'énergie, 6,5 MJ NEL,
plus d'amidon, 30 %, teneur élevée en fibres digestibles

8311 Energie

aliment éprouvé, 7MJ NEL

8321 Haute Energie

avec levures vivantes, 7,3 MJ NEL

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



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 Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); bioaktuell@fibl.org.

Traduzione Regula van den Berge, 6648 Minusio.

Layout Daniel Gorba

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

Inserzione Nicole Rölli, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 72 04, fax 062 865 72 73, e-mail nicole.roelli@fibl.org

**AZB
CH-5070 Frick**

**PP Journal
CH-5070 Frick**

Si prega di notificare ogni cambiamento d'indirizzo