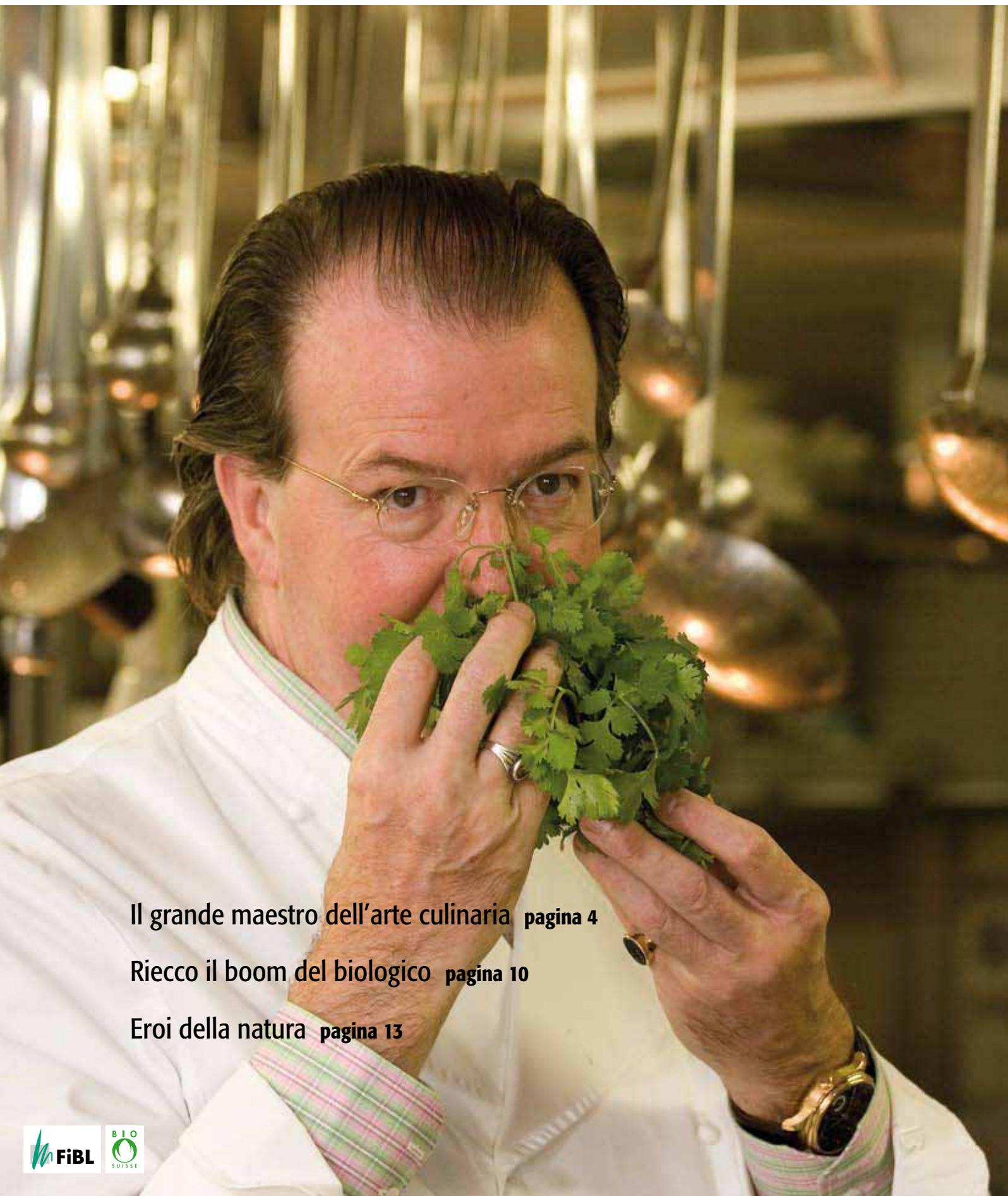


bioattualità

8/07

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

OTTOBRE



Il grande maestro dell'arte culinaria **pagina 4**

Riecco il boom del biologico **pagina 10**

Eroi della natura **pagina 13**

Eroi della natura. Ottobre.

«Ho amato un pettirosso.»

Noi giovani mele viviamo, come le quindici generazioni che ci hanno preceduto, su un bell'albero ai piedi di una montagna, nel prato di una fattoria biologica che appartiene a una robusta contadina. Una donna con le spalle larghe e grosse mani, che ogni mattina osserva il cielo con occhi attenti.

Sono cresciuta in modo molto spartano. Non mi hanno mai dato fitofarmaci chimici, ma ho dovuto accontentarmi di un po' d'argilla di tanto in tanto. Ventitre delle mie sorelle sono state divorate dai bruchi. Tredici sono state colpite dai funghi. La contadina ci diceva sempre: «Solo le migliori sopravvivono.» E anche: «Quel che non strozza ingrassa.» Quante volte ho desiderato che la nostra non fosse una fattoria biologica...

Poi è venuto giugno e con lui il pettirosso. Prima però è arrivato il bruco. Era grasso e affamato. Sono spacciata, ho pensato. Le immagini della mia vita mi scorrevano davanti come un film e mentre rivedevo il momento in cui, ancora fiorellino, incontrai un'ape per la prima volta, sono per così dire rinata. Perché in quel momento un pettirosso di pas-

saggio ha ghermito il bruco salvandomi la vita. Poi si è posato sul mio ramo e si è messo a cantare. E io mi sono innamorata. Una settimana fa mi ha lasciata. Doveva partire verso sud con la famiglia. Se stamattina non mi avessero colta, mi sarei buttata dall'albero. Per fortuna però siamo a settembre e io sono matura.

Che altro posso dire? La mia contadina non mi ha certo viziata, ma mi ha voluto molto bene. Le devo la mia salute e la mia bella vita sulla pianta. Ora sono in un cestino, ho scordato le pene d'amore e sorrido gioiosa a quelli che mi hanno tanto attesa. Che aspettavano una vera mela biologica svizzera nata da un melo biologico in una fattoria biologica. C'è chi mi trasforma in una mousse deliziosa, chi mi usa per le torte, chi beve il mio succo e chi mi mangia così come sono. Ma per tutti sono un vero piacere. Sono un'autentica mela biologica ricca di vitamine e minerali. Una mela che sa di mela. Venite a visitare una vera fattoria biologica svizzera, una di quelle con la Gemma, gestite biologicamente dall'A alla Z, dal mangime al concime, dalla semina al raccolto. Senza se e senza ma. Oppure informatevi su www.bio-suisse.ch



Elogi e rimproveri dei media

Autunno 2007, televisione della Svizzera romanda: «A bon entendeur» dedica l'intera trasmissione al biologico. Nel contributo della durata di più di mezz'ora sono analizzati tutti gli aspetti dell'agricoltura biologica svizzera. Le analisi dei residui (32 su 33 campioni sono risultati assolutamente esenti da residui), la qualità organolettica (due terzi dei consumatori intervistati al mercato di Carouge sono stati in grado di distinguere i prodotti bio da altri prodotti per quanto riguarda il gusto, nel caso dello yogurt si è trattato addirittura di tre quarti dei consumatori),

la trasformazione e l'importazione di prodotti bio sono stati i temi affrontati. A due bioagricoltori è stata data la parola per spiegare il metodo di lavoro e le loro convinzioni.

Il fatto che all'agricoltura biologica sia dato così ampio spazio nei media

svizzeri – e soprattutto nella Svizzera romanda, dimostra che vi è stato un profondo cambiamento. Pochi anni fa soltanto l'interesse dei media era rivolto quasi esclusivamente ai prezzi più elevati dei prodotti bio.

Possiamo rallegrarci della trasmissione e anche del fatto che il nuovo boom del biologico negli Stati Uniti e in Europa ci procuri una tale presenza mediatica. Sarebbe però sbagliato riposare sugli allori. Recentemente la rivista tedesca di informazione «Der Spiegel» ha infatti riferito di conseguenze negative del nuovo boom del biologico. Rapporti che fanno raggelare il sangue nelle vene e che fanno sorgere un unico desiderio: «Speriamo che da noi non si arrivi a tanto!»

In questo bollettino ci occupiamo della questione se anche in Svizzera sia in arrivo un nuovo boom del biologico. Bio è di nuovo di moda e fa tendenza. Bio però è e rimane anche vulnerabile e attaccabile. Poiché non siamo mai immuni da scandali, veri e inventati, poiché attirati dal «mercato» e da altre seduzioni, poiché il filo tra successo economico e qualità credibile e ineccepibile è davvero molto molto sottile... È saggio chi non si lascia abbagliare dagli elogi dei media e non se la prende troppo per i rimproveri e segue il filo con costanza e attenzione.

J. Forster Zigerli

Jacqueline Forster-Zigerli,
pubbliche relazioni Bio Suisse

bioattualità



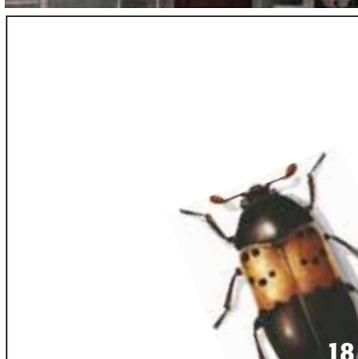
4



11



14



18

QUALITÀ

4 A colloquio con il cuoco di successo André Jaeger

Uno fra i migliori cuochi in Svizzera ha preparato un banchetto con vecchie varietà di frutta e verdura a Rheinau. Un'intervista.

MERCATO

8 È in arrivo un nuovo boom del biologico?

Forse. In ogni caso attualmente per alcuni gruppi di prodotti la domanda supera l'offerta.

BIO SUISSE

12 In merito all'assemblea dei delegati del 14 novembre

14 La campagna pubblicitaria procede a pieno ritmo

RUBRICHE

10 Importazione, ultima parte

16 Direttive

17 Consumo

18 Consigli

20 Notizie

«Bio è senz'altro un tema»

André Jaeger è uno dei migliori cuochi in Svizzera e da dodici anni è insignito di 19 punti Gault Millau. Assieme alla moglie gestisce il ristorante Fischerzunft a Sciaffusa – per buongustai un epicentro del buon gusto. Alla festa dei sensi a Rheinau ha preparato un banchetto con vecchie varietà di frutta e verdura che gli hanno palesato nuove possibilità per le sue arti culinarie.

bioattualità: Qual è il miglior piatto che ha gustato ultimamente?

André Jaeger: Uova al tegamino con pancetta.

Sta scherzando!?

No, non è uno scherzo, lo dico sul serio! Sono state le circostanze che hanno reso quelle uova le migliori che abbia mai mangiato.

Dove e in quali circostanze le ha mangiate?

In un ristorante per pellegrini sul Cammino di Santiago de Compostela in Spagna che ho percorso in bicicletta con mio figlio in una settimana in occasione del suo diciottesimo compleanno. Il quarto giorno abbiamo attraversato due passi a 1550 e 1650 metri. Sul secondo passo abbiamo raggiunto la nostra meta del giorno, un vecchio villaggio di montagna. Eravamo molto fieri di avercela fatta. Prima abbiamo visitato la chiesa, poi al ristorante abbiamo ordinato ciascuno tre uova al tegamino con pancetta e caffelatte. E pane, un pane semplice di farina scura con il quale si poteva assorbire il tuorlo. Non scorderò mai questo pranzo e credo nemmeno mio figlio. Eravamo del tutto soddisfatti e contenti.

Anche il suo ristorante Fischerzunft a Sciaffusa accoglie numerosi pellegrini – buongustai provenienti da mezzo mondo alla ricerca di illuminazione culinaria. Servirà loro uova al tegamino in futuro?

Adesso è lei che scherza! No, per il momento non troverà le uova al tegamino sulla nostra carta. Nella sua osservazione c'è però un briciolo di verità: dobbiamo curare le cose semplici, di buona qualità, anche questo fa parte della cura della nostra cultura svizzera. Pure l'accento alla religiosità non è tanto assurdo come potrebbe sembrare. Una cucina curata può senz'altro avere a che fare con tradizione religiosa.

A Rheinau alla festa dei sensi ha preparato un banchetto con diverse vecchie varietà di frutta e verdura provenienti per la maggior

parte da coltivazione biologica. Ho notato che per condire ha usato quasi solo sale e solo poche spezie.

Solo così è possibile esaltare il gusto delle singole verdure. Lo scopo in fondo era proprio questo: mostrare questa ricca, fantastica gamma di sapori. Questa semplicità racchiude tantissimo. Si è trattato di un evento particolare con un pubblico particolare e abbiamo cucinato solo pietanze vegetariane. Non si possono soddisfare tutti gli ospiti con questi piatti, ma per me personalmente delle pietanze semplici e buone hanno una grande importanza. Un'insalata di finocchi condita con poco sale, succo di limone e buon olio d'oliva può rappresentare un pasto, non c'è bisogno di carne. Sarebbe auspicabile rimettere in evidenza questo valore della semplicità. Il potenziale degli asparagi o di buone varietà di patate può aprire nuovi orizzonti.

Come ha valutato la qualità delle materie prime che ha impiegato per i piatti che ha cucinato a Rheinau?

La qualità di questi prodotti per quanto riguarda il sapore e la consistenza era assolutamente eccellente. Mi ha pure impressionato l'ampiezza dell'offerta, è stata una scoperta, una specie di paese della cuccagna. Il pensiero è volato ai mercati nel sud della Francia o in Italia dove si può scegliere a piacimento tra le diverse varietà. Questa cultura purtroppo da noi è andata un po' persa. Qui ho avuto la scelta, ma anche l'imbarazzo, di filtrare il segmento adatto da questa molteplicità – è stato appassionante, emozionante e un'esperienza del tutto nuova.

Il mercato delle derrate alimentari tuttavia va nella direzione opposta, verso i prodotti standardizzati che hanno un bell'aspetto e che si possono conservare a lungo ma che in compenso hanno meno gusto. Le pesa questo sviluppo?

Questo è il prezzo che esige questo mostro che è diventata l'industria alimentare. I consumatori sono stati educati a preferire merce standardizzata, senza difetti. Mai e poi mai si potrebbero vendere al

mercato le mele che abbiamo ricevuto a Rheinau per la preparazione del dessert. Avevano macchie di ticchiolatura, erano tutte di calibro diverso e in parte erano marce, insomma c'era tutto quello che sul mercato non va. Avevano però anche un sapore eccezionale e un'asprezza molto fine; avevano quello che ci si aspetta da una buona mela.

Che cosa fa quando la frutta e la verdura hanno un bell'aspetto ma per il resto sono solo mediocri? Può apportare correttivi in cucina se il gusto lascia a desiderare?

Abbiamo il grande problema di ricevere la merce quotidianamente in piccole quantità e abbiamo elevate esigenze per quanto riguarda la freschezza e la qualità. Se riceviamo prodotti che non ci soddisfano li rinviando al mittente senza pietà. Impieghiamo una gran parte del nostro tempo lavorativo per procurarci il prodotto «perfetto».

Foto: Reto Schlatter



André Jaeger: «Ci vuole la volontà di tutti gli interessati per un management della qualità che resenta l'eccesso».



Foto: Charles Künzi

André Jaeger a Rheinau ha conosciuto il Paese della cuccagna. Ha avuto l'imbarazzo della scelta tra innumerevoli specie e varietà di verdura che ha avuto a disposizione per preparare un banchetto di dodici portate. Gen Au Rheinau ha invitato alla festa dei sensi.

Come procede concretamente?

Più volte all'anno seguiamo un rituale, la riunione per discutere i menu. I miei collaboratori e io ci riuniamo per creare un menu di tre, cinque e sette portate, i piatti à la carte e la carta del bistrot. Si tratta di più di 50 pietanze che cambiamo completamente e che adeguiamo all'offerta stagionale. L'autunno è una stagione particolarmente ricca, il corno dell'abbondanza in questo periodo è strapieno. Una volta definite tutte le pietanze andiamo alla ricerca dei prodotti. Dove e come otteniamo la miglior merce? Parliamo con i fornitori di frutta, verdura, formaggio eccetera, con il macellaio, con il pescivendolo che ci inviano campioni. Noi verifichiamo la qualità - e anche il prezzo. Dobbiamo sapere da dove proviene la merce e se può essere fornita durante tutta la stagione. In seguito decidiamo definitivamente, dopo aver magari apportato qualche adeguamento e fatto qualche compromesso. I fornitori allora sanno quali prodotti abbiamo bisogno praticamente ogni giorno fino all'inizio di novembre.

I fornitori potrebbero rifornirsi una volta alla settimana presso i mercati all'ingrosso e fornirvi la merce ogni giorno prelevandola dalla cella frigorifera ...

Naturalmente ce ne accorgeremmo subito - altrimenti potremmo noi stessi riempire un frigorifero.

Siete molto esigenti nei confronti dei vostri fornitori.

È vero, fornirci la merce comporta un

grande impegno. I fornitori lo sanno. Ci vuole la volontà di tutti gli interessati per un management della qualità che rasenta l'eccesso. La nostra cucina funziona solo così. A questo si aggiunge la continuità delle forniture, che occupa una posizione importante. Se abbiamo un piatto sulla carta, in primavera con asparagi, durante l'estate con melone e altre verdure stagionali dobbiamo poterlo servire ogni giorno. Se il ristorante è pieno dobbiamo avere a disposizione tutti i prodotti freschi di elevata qualità in quantità sufficiente. L'avventore viene da noi con un'aspettativa e non posso dirgli, spiacente, oggi non mi hanno fornito la lattuga o gli asparagi o una varietà di pomodori, a lui non interessa affatto. I fornitori devono potermi garantire che ricevo quanto mi serve. A questo proposito i prodotti standardizzati hanno un certo vantaggio, nonostante tutti i difetti che purtroppo bisogna accettare. La continuità della fornitura tuttavia è molto importante. Per il mercato di prodotti eccellenti provenienti dall'agricoltura biologica questa è una grossa difficoltà.

Sembra un po' statico tutto ciò. Non ha nessuna flessibilità nella creazione dei menu?

Sì, certo. Quello che ho appena descritto concerne i prodotti standard che ci forniscono i nostri fornitori di fiducia. A questi si aggiungono le specialità: il pesce ci viene fornito da dieci pescatori sul Reno che ci portano una volta un luccio, un'altra volta delle trote o temoli che possono riprendere a pescare in autunno. Poi abbiamo persone che ci portano dei gamberi, o

funghi e qualcuno ci porta belle erbe dell'orto che accettiamo molto volentieri se ci occorrono. Inoltre ogni sabato mattina passeggio sul mercato a vedere quel che c'è. A Sciaffusa c'è un mercato dei contadini e a volte posso acquistare prodotti molto interessanti direttamente dall'azienda che sono ottimi dal punto di vista della qualità. Ho conosciuto per esempio un contadino di Schleithem che coltiva una varietà particolare di patate farinose dal gusto fantastico e che apprezzo molto.

Cucina in anticipo certe pietanze?

No, ogni giorno prepariamo tutto fresco. Anche scatolame o altri prodotti già pronti non entrano in considerazione.

Che cosa intende per qualità?

L'essenziale è la consistenza, la freschezza e il gusto. Questo è stato il caso dei prodotti di Rheinau. Inoltre i prodotti devono essere genuini e tipici della varietà. L'aspetto



Foto: Reto Schlatter

André Jaeger: «Una cucina curata può senz'altro avere a che fare con tradizione religiosa».



Per me e per te.



Coop Naturaplan è il marchio di qualità per generi alimentari da agricoltura biologica controllata. E questo già da 14 anni. In Svizzera sono circa 6000 gli agricoltori biologici che producono secondo le severe direttive della gemma BIO. Prova anche tu il gusto della differenza! Naturaplan. Per l'uomo, per gli animali e per la natura.

è secondario. Una verdura forzata che ha un bell'aspetto ma che è acquosa e ha poco gusto per me non è interessante. In genere direi che la qualità in Svizzera è migliorata parecchio – fra l'altro anche grazie ai diversi scandali e all'elevato standard di protezione degli animali. La carne di vitello e di maiale è ottenibile di qualità eccellente e anche la carne di manzo migliora continuamente. A volte la acquisto direttamente in azienda, da allevamento di vacca madre, anche se devo acquistare un animale intero.

Dei gusti si può discutere, soprattutto per quanto riguarda la carne...

È vero. Molti conoscono solo la carne tenera e non sono disposti a masticare un po' di più. Per me è un grande problema, un filetto di manzo che non è tenero come il burro non viene accettato da certi clienti che reclamano subito. Ma non posso mica andare al tavolo a insegnare loro che il filetto ha più gusto ma è anche meno tenero perché proviene da un animale che ha sempre potuto uscire al pascolo. Purtroppo a numerosi avventori questo non interessa.

L'agricoltura biologica e la Gemma hanno una posizione difficile nella gastronomia. Quali sono i motivi?

A una difficoltà abbiamo già accennato, la continuità delle forniture. Un altro punto sono i costi...

... i prezzi dei prodotti rappresentano solo una minima parte dei prezzi sulla carta.

Senta! La gastronomia è enormemente sotto pressione per quanto riguarda i prezzi. Un oste deve stare molto attento ai costi per andare avanti. Non per niente chiudono così tanti ristoranti. La pressione sui prezzi si manifesta anche nel fatto che gli «apribustine» hanno così tanto successo. Trasformare prodotti freschi nella cucina di un ristorante è caro e tanti non se lo possono più permettere. Le piccole e medie aziende devono risparmiare dove possono. Più di uno allora fa uso di prodotti già pronti o semipronti. Sulla base di questi prodotti si può portare in tavola un pasto più o meno accettabile – gli avventori sono diventati molto più tolleranti. Se il pasto è stato preparato in modo decente, solo pochi se ne accorgeranno.

O i clienti lasciano il locale soddisfatti solo a metà.

Tante persone non si accorgono più della differenza. Tra l'altro anche per il fatto che ci si è sempre più abituati a prodotti

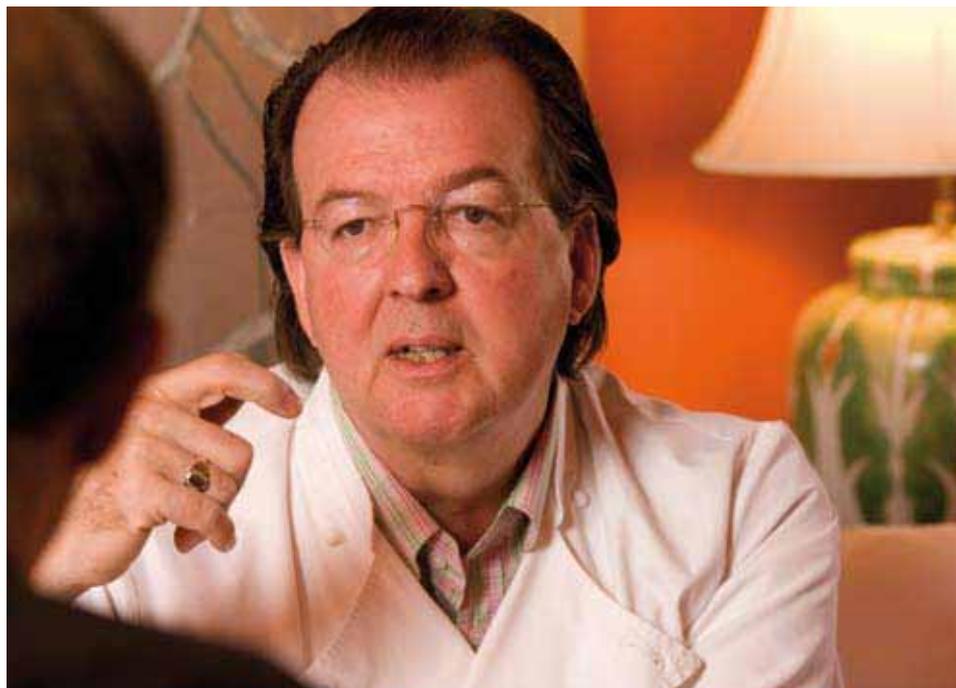


Foto: Reto Schläpfer

André Jaeger: Le cucine molto esigenti e idealiste come la nostra dovrebbero chiedere prezzi più alti. Naturalmente si dice già ora che siamo cari. La verità è che siamo convenienti, ma non possiamo essere a buon mercato.

già pronti che troviamo anche nelle case private. L'industria alimentare non dorme, i prodotti diventano sempre migliori. Questo sviluppo penalizza l'idealismo dei bioproduttori, purtroppo è la realtà. In Svizzera numerosi ristoranti non possono permettersi i prodotti bio.

Disegna un'immagine molto scura...

Vede, a Interlaken in settembre ha avuto luogo una tavola rotonda del forum dei cuochi svizzeri. Il tema è stato il futuro del cuoco nell'anno 2010. La domanda principale è questa: chi potrà permettersi un cuoco in futuro? E che cosa deve saper fare un cuoco affinché un ristorante se lo possa permettere? Le cucine molto esigenti e idealiste come la nostra sono solo un piccolo segmento. E anche noi dovremmo chiedere prezzi più alti. Naturalmente si dice già ora che siamo cari. La verità è che siamo convenienti, ma non possiamo essere a buon mercato.

Nella sua cucina impiega solo prodotti freschi. Potrebbe immaginarsi di far certificare il suo ristorante con la Gemma?

Devo ammettere che dovrei occuparmi in modo più intensivo di questa tematica. Impiego alcuni ottimi prodotti biologici ma non esclusivamente. A questo si aggiunge che viviamo in un Paese in cui tutto è già ampiamente regolamentato. Faccio fatica ad accettare nuovi regolamenti e condizioni supplementari. Nei limiti del possibile vorrei mantenere la li-

bertà di trasformare i prodotti che voglio. Se questo fosse possibile potrei immaginarmi la certificazione Gemma.

L'agricoltura biologica alle nostre latitudini ha raggiunto grande considerazione nella società. Fra gastronomi il biologico è un tema?

È senz'altro un tema che viene discusso. Le generazioni successive, ben formate e sensibili alle esigenze dei clienti hanno un interesse che ciò avvenga. Vi sono esempi di ottimi prodotti bio, di prodotti pregiati che con un abile marketing sono riusciti ad occupare una nicchia lucrativa. Ci vuole un certo riorientamento e forse anche un po' di tempo. Ma è anche questione di motivazione. Non posso motivare qualcuno parlandogli una volta all'anno. La motivazione ha luogo quotidianamente, come annaffiare le piante. La motivazione è una piantina che va costantemente curata e protetta.

Secondo lei questa piantina sarà in grado di sopravvivere?

Le probabilità che anche nella gastronomia si inizi a prendere posizioni più chiare secondo me sono grandi. Un oste che si specializza e mantiene una linea chiara adatta a lui stesso e al suo ambiente avrà successo e la gente frequenterà il suo ristorante proprio per questo. Ma siamo ancora agli inizi.

Intervista: Alfred Schädeli

Nessun boom del biologico (per intanto), ma potenziale in crescita

È tuttora diffusa l'opinione che in Svizzera vi siano prodotti biologici indigeni a sufficienza. Questo è vero solo parzialmente. Attualmente vi è carenza di uova, erbe, frutta a nocciolo, bacche, barbabietole da zucchero e colza e se ce ne fosse di più si potrebbe anche vendere più verdura. Addirittura la carne scarseggia. E grazie ai prezzi del mercato mondiale in crescita anche i cereali Gemma svizzeri sono sempre più richiesti.

Il tema ricorrente è dappertutto lo stesso, che si tratti dei venditori diretti, di Biofarm, Coop o Migros: «Sì, potremmo vendere maggiori quantità di prodotti bio indigeni. È vero, la domanda supera l'offerta». Nessuno osa parlare di un nuovo boom del biologico e anche la consulenza bio non ha ancora iniziato a convincere in grande stile i contadini a convertire le proprie aziende. È però chiaro: l'agricoltura biologica svizzera ha un grande potenziale.

Liste d'attesa per gli abbonamenti di verdura

Kurt e Lucia Gisler gestiscono da quattro anni l'azienda agricola di 12 ettari che fa

parte dell'Abbaye de Fontane-André sopra Neuchâtel. Ogni settimana i coniugi Gisler vendono a Neuchâtel e dintorni 40 cesti di verdura che si possono ordinare in abbonamento. «Abbiamo una lista d'attesa di 20 economie domestiche, senza aver fatto pubblicità», si rallegra Kurt Gisler. Non riesce però a soddisfare la domanda poiché per la produzione di 20 cesti supplementari ai Gisler occorrerebbe più terreno e un aiuto. Non intendono comunque espandere. «Sono contento che ora anche altri bioagricoltori nei dintorni di Neuchâtel offrano abbonamenti di verdura». La domanda c'è, soprattutto da parte della popolazione cittadina. Gisler non teme la concorrenza: «L'agricoltura

biologica per me è l'unica via possibile in agricoltura, si tratta in definitiva della responsabilità per il suolo, per l'ambiente. Le questioni di mercato si situano solo in seconda posizione – si trova sempre una via».

Cereali importati ora costano il doppio

Di questioni di mercato si occupa invece intensamente Niklaus Steiner, consulente presso la cooperativa per la commercializzazione Biofarm. Che vi siano troppo pochi cereali indigeni Gemma lo si sa da anni. Numerosi mulini finora hanno colmato la lacuna con cereali Gemma importati – senza esserne dispiaciuti, visti

Nomine per il rinnovo completo delle commissioni del marchio Bio Suisse

In gennaio 2008 il consiglio direttivo nominerà i membri delle tre commissioni del marchio per un mandato di cinque anni. Si tratta dei membri della commissione del marchio produzione (CMP), trasformazione e commercio (CMT) e importazione (CMI). Le nomine dovranno essere ratificate in occasione dell'assemblea dei delegati del 23 aprile 2008.

Compiti delle commissioni del marchio

Le commissioni del marchio si occupano delle questioni inerenti l'interpretazione e l'ulteriore sviluppo delle direttive Bio Suisse nei rispettivi settori e sono responsabili dell'attuazione delle stesse. Le commissioni decidono in merito al rilascio e alla revoca della Gemma a aziende in Svizzera, stipulano contratti di produzione (CMP) e contratti di licenza (CMT) con aziende rispettivamente riconoscono aziende all'estero (CMI). Esse emanano norme, regolamenti delle sanzioni e le prescrizioni per la certificazione delle aziende. Sono un organo dell'assicurazione della qualità e sorvegliano il processo di certificazione.

Composizione delle commissioni

CMP: 6 degli attuali membri si ricandidano; saranno nominati 7 membri.
CMT: 5 degli attuali membri si ricandidano; saranno nominati 5 membri.
CMI: 2-3 degli attuali membri si ricandidano; saranno nominati 4 membri.

Impegno

Ogni anno hanno luogo sei riunioni ordinarie di un giorno e conferenze telefoniche a seconda della necessità. La preparazione di una riunione richiede mezza giornata. Inoltre sono necessari colloqui con altri organi, con il segretariato centrale, con i licenziatari e con gli uffici di controllo nonché lavori di preparazione per il proprio settore. Se necessario saranno creati gruppi di lavoro ad hoc per l'elaborazione di nuove norme. Un segretariato professionale per la commissione e incaricati delle pratiche



presso il segretariato centrale della Bio Suisse provvedono a un'esecuzione impeccabile dei lavori a livello di contenuti e di amministrazione.

Retribuzione

L'attività nelle commissioni del marchio viene retribuita secondo il regolamento sugli indennizzi Bio Suisse.

Requisiti

Gestite un'azienda Gemma (agricola, orticola, floricola, frutticola o vitivinicola) o avete esperienza nella trasformazione e nel commercio di derivate alimentari biologiche o nel controllo e nella certificazione. Disponete di un spiccato senso per alimenti di alta qualità, per l'assicurazione della qualità o per le qualità organolettiche. Siete innovativi, capaci di lavorare in gruppo, comunicativi e disponete di capacità strategiche. Siete disposti a impegnarvi per l'agricoltura biologica e siete interessati alle questioni inerenti alle direttive e alla definizione di standard. Sapete esprimervi in modo chiaro nella vostra lingua madre e siete in grado di seguire discussioni in tedesco. I documenti in generale sono inviati ai membri delle commissioni in lingua tedesca. Disponete di un indirizzo elettronico. Chi esercita funzioni direttive o strategiche in una ditta di controllo o di certificazione non può essere eletto.

Informazioni

La presidente di Bio Suisse Regina Fuhrer (033 356 36 64) e il coordinatore dell'associazione Christian Voegeli (061 385 96 23) rispondono volentieri alle vostre domande. Se siete interessati a un'attività in seno a una commissione del marchio inviate la vostra candidatura con un breve curriculum vitae entro il 31 ottobre 2007 a Bio Suisse, coordinazione federativa, Margarethenstrasse 87, 4053 Basilea oppure a natalie.de-lannoy@bio-suisse.ch.

i prezzi più bassi. A causa della forte domanda di prodotti bio a livello mondiale, degli scarsi raccolti e della discussione sui carburanti agricoli la situazione internazionale si presenta oggi completamente diversa: «Il costo del frumento Gemma importato per esempio si è praticamente raddoppiato quest'anno» spiega Niklaus Steiner. «I mulini attualmente per 100 chili devono pagare tra 90 e 120 franchi». Il frumento Gemma svizzero costa 104 franchi. Niklaus Steiner parla di un «grande potenziale di ampliamento» sapendo che attualmente solo un quarto del fabbisogno di frumento Gemma può essere coperto con la produzione indigena.

Anche la colza Gemma scarseggia. L'olio di colza svizzero da qualche tempo ha vissuto una vera e propria rinascita. «La coltivazione della colza Gemma si è rivelata un successo» si rallegra Niklaus Steiner. Attualmente sono coltivati a colza 100 ettari, l'anno prossimo saranno 150, il prossimo obiettivo di Niklaus Steiner è quota 250 ettari. «Dal mese di settembre negli scaffali di Coop si trovano 80 tonnellate di olio di colza Gemma, ma saranno vendute molto rapidamente».

Una valutazione condivisa anche da Christian Waffenschmidt, coordinatore del progetto di Coop Naturaplan: «La domanda di olio di colza Gemma è nettamente superiore all'offerta disponibile».

Lacune per quanto riguarda la frutta, la verdura e le bacche

Waffenschmidt sa che vi è anche scarsità di altri prodotti Gemma: si potrebbero vendere più frutta e verdura. Pure Migros amplierebbe l'offerta, come spiega su richiesta la portavoce Monika Weibel. Presso Migros tuttavia non si parla di scarsità: «Le difficoltà di rifornimento sono piuttosto stagionali e dipendenti dal tempo». Presso Migros le uova bio invece scarseggiano quasi sempre: «Constatiamo una fortissima domanda».

Niklaus Steiner vede un grande potenziale anche per determinate colture speciali come le bacche. Presso Biofarm si stanno preparando per la trasformazione fragole, lamponi, more, ribes, prugne e ciliegie da conserva. La parte indigena di questi prodotti Gemma varia dal 5 al 30 per cento soltanto. «Grazie ai cosiddetti accordi di pool con i trasformatori possiamo vendere tutte le bacche svizzere nonostante i prezzi sensibilmente più alti». I trasformatori collaborano perché possono fare un calcolo medio con le bacche provenienti dall'estero. Biofarm naturalmente non intende compromettere a cuor

leggero questi accordi volontari. Niklaus Steiner pensa che una parte di bacche Gemma indigene fino al 50 per cento sarebbe realistica. «Esiste senz'altro ancora un margine d'azione».

Quantità di latte Gemma quasi sotto controllo

Anche la quantità di latte Gemma è ora più o meno sotto controllo. Tendenzialmente in inverno e in primavera c'è tuttora un eccesso di latte Gemma, ma anche in questo settore in estate e autunno c'è scarsità. Ne è soddisfatto Roberto Mentil, direttore del pool del latte bio: «La buona situazione congiunturale in Svizzera e all'estero, l'esportazione e diverse attività di marketing in particolare con Coop hanno portato a questo risultato.» Ciononostante Roberto Mentil mette in guardia da conclusioni affrettate o eccessiva euforia: «Impariamo dagli errori fatti in passato. È importante prendere il mercato come viene». Ciò significa: il pool del latte bio non si mette in grande stile alla ricerca di nuovi produttori di latte Gemma bensì si mette direttamente in contatto con i produttori che geograficamente si trovano in posizione vantaggiosa. «Intendiamo colmare lacune logistiche e facciamo ciò che è ragionevole ecologicamente ed economicamente», così spiega Mentil la strategia che intende adottare. È meglio se un'intera valle grigionese si converte al biologico piuttosto che singole aziende sparse. Per quanto riguarda la carne è aumentata enormemente soprattutto la domanda di prodotti di salumeria. «Rimarrà così anche nei prossimi mesi», Cyril Nietlispach della Bio Pool AG ne è convinto. «La domanda di maiali Gemma può essere soddisfatta solo a fatica». Anche Cyril Nietlispach mette in guardia da troppa euforia: «Solo quando la domanda di carne fresca, soprattutto costolette, aumenterà come quella dei salumi, i produttori ne potranno trarre profitto anche per quel che riguarda i prezzi e adeguare la produzione». Chi intende iniziare a ingrassare maiali farebbe bene a procurarsi per tempo chiare garanzie di prezzo e di smercio nell'ambito della produzione contrattuale con la Bio Pool AG.

Nuova ondata di conversioni in vista?

Non vi è un grande affollamento per partecipare ai cosiddetti corsi di conversione, Niklaus Steiner di Biofarm tuttavia ha osservato un maggiore movimento ed è molto fiducioso per quanto riguarda il futuro. Hansueli Dierauer, responsabile

della consulenza FiBL, non avverte l'arrivo di un boom. A suo avviso gli incentivi non sono ancora sufficienti. «Finché non aumenterà il prezzo del latte non ci sarà una nuova ondata di conversioni poiché numerose aziende miste fanno dipendere la conversione dal prezzo del latte. La scarsità di cereali Gemma indigeni è nota da tempo, ma numerose aziende campicole convenzionali sono organizzate in modo che il capoazienda può esercitare un'attività accessoria. Questo non è possibile in un'azienda campicola bio».

Markus Arbenz, segretario centrale di Bio Suisse la vede così: «Abbiamo bisogno di nuove aziende innovative in prima conversione con prodotti della coltura e della frutticoltura». Vede delle possibilità anche per i venditori diretti. «Sono molto richiesti nuovi prodotti e combinazioni con servizi – facendo sì che le derrate alimentari diventino un avvenimento, per esempio al mercato, nelle aziende sull'alpe con servizio di ristorazione o negli alberghi con centro congressi».

Anche presso Coop si è convinti che la domanda di prodotti bio continui ad aumentare anche in Svizzera. «Si sta diffondendo sempre più uno stile di vita sostenibile, la volontà di arrecare il minor danno possibile con il proprio consumo o addirittura di sostenere sviluppi positivi, soprattutto per quanto riguarda i trendsetter e i giovani consumatori» spiega Christian Waffenschmidt. Niklaus Steiner di Biofarm riassume: «Il piacere ha un grande potenziale».

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

IMPRESSUM

bioattualità

anno 16

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); Jacqueline Forster, 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

Il coordinamento delle importazioni riscalda gli animi

I prodotti bio esteri non sono certificati con la Gemma in modo illimitato, nemmeno se rispettano direttive equivalenti. Bio Suisse ha piuttosto sempre protetto i produttori svizzeri con delle restrizioni. Anche ostacoli di tipo ecologico impediscono determinate importazioni. La quinta e ultima puntata delle serie di bioattualità sul contrassegno di prodotti importati con la Gemma mostra i limiti e gli ostacoli.

Le restrizioni alle importazioni di Bio Suisse continuano a riscaldare gli animi: i contadini Gemma vorrebbero chiudere le frontiere fino a quando anche l'ultimo grammo di cereali indigeni sarà stato venduto, i licenziatari si disperano a causa degli ostacoli burocratici e delle montagne di formulari, le imprese di trasformazione sono alla disperata ricerca di materie prime Gemma per la prossima produzione, gli acquirenti di Coop si lamentano degli ostacoli supplementari e dei prezzi superiori rispetto ai colleghi della Migros e i manager dei prodotti presso il segretariato centrale della Bio Suisse sono alla disperata ricerca dell'uovo di Colombo per accontentare tutti...

L'assemblea dei delegati nel 1999 ha ancorato nelle direttive Bio Suisse diverse restrizioni alle importazioni alle quali da allora si orientano il segretariato centrale e gli altri organi dell'associazione.

Svizzera luogo di produzione

Le restrizioni alle importazioni rappresentano da un lato una forte posizione in favore della Svizzera come luogo di produzione – una posizione che i fautori del libero mercato bollano anche come protezionismo. Il contrassegno Gemma di prodotti esteri viene limitato

- in caso di sufficiente approvvigionamento indigeno
- in caso di completa trasformazione all'estero.

Il coordinamento delle importazioni nella pratica avviene tramite accordi settoriali o tramite permessi individuali d'importazione. Se ne occupano i manager dei prodotti di Bio Suisse appoggiati dalle commissioni di esperti specifiche del settore, per i settori particolarmente sensibili, per esempio per l'importazione di prodotti animali, la responsabilità compete al consiglio direttivo. Anche la trasformazione all'estero viene esaminata caso per caso, le linee direttive sono state fissate dal consiglio direttivo: la trasfor-

mazione completa all'estero è possibile se si tratta di una trasformazione semplice nel Paese di produzione (per esempio l'essiccazione di fichi o la riduzione in purea e la messa in conserva di pomodori) o se la trasformazione in Svizzera non è possibile o porterebbe a una situazione di monopolio indesiderata.

Politica climatica

Dall'altro lato per quanto riguarda le restrizioni all'importazione si tratta di politica motivata dall'ecologia e quindi di politica climatica e ambientale! Ne sono un esempio il divieto di trasporto per via aerea, il divieto di importazione di prodotti freschi provenienti da oltremare che

Domande

... al manager dei prodotti colture campicole

bioattualità: Come funziona il coordinamento delle importazioni nel settore dei cereali?

Bertrand Bollag: Lo scopo di questo coordinamento è che tutti i trasformatori di cereali bio debbano acquistare una parte percentuale uguale di cereali indigeni cari. Perciò, sulla base della quantità raccolta in Svizzera e della quantità complessiva da trasformare viene definita la parte di cereali indigeni per ogni trasformatore. Questo modo di procedere ha un effetto stabilizzante sui prezzi alla produzione dato che in tal modo i prezzi dei cereali all'estero non hanno un influsso immediato sui prezzi dei cereali bio indigeni.

I trasformatori non chiedono più cereali bio esteri per motivi di qualità?

Non più. Grazie alla selezione coerente di varietà di cereali di buona qualità per l'agricoltura biologica negli ultimi anni

queste voci si sono spente. La qualità dei cereali bio svizzeri negli anni che non presentano fenomeni meteorologici straordinari è buona e anche la qualità panificabile è buona.

La serie delle importazioni		
parte	titolo	bioattualità
1	Importazioni con la Gemma: cosa, quanto, da dove	9/06
2	A che servono le importazioni con la Gemma	3/07
3	Importazioni con la Gemma: chi le controlla? E come?	4/07
4	La CMI vigila sulla provenienza delle importazioni Gemma	5/07
5	Il coordinamento delle importazioni riscalda gli animi	7/7



Bertrand Bollag, manager dei prodotti colture campicole Bio Suisse

possono essere prodotti in Europa nonché preferire importazioni da Paesi vicini. Quest'ultima prescrizione è la più difficile da mettere in atto poiché vanno considerati numerosi fattori: la situazione di approvvigionamento, la qualità dei prodotti o anche il pensiero del commercio equo, cioè l'esigenza di relazioni commerciali eque, durature e possibilmente dirette.

... e naturalmente direttive equivalenti

Per ultimo ma non ultimo anche il requisito del rispetto di direttive equivalenti rappresenta una restrizione all'importazione. Spetta alla commissione del marchio importazione (CMI) mettere in atto questo requisito delle «armi pari». Come lo fa, è stato spiegato nelle precedenti puntate di questa serie di articoli.

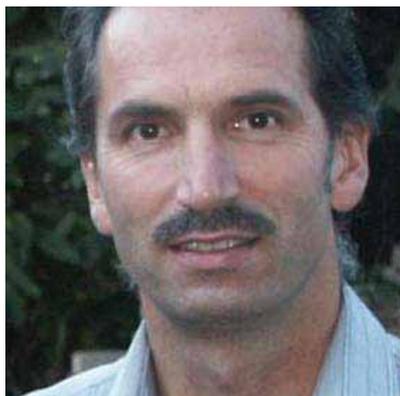
Dietro ad ogni prodotto importato con la Gemma vi è quindi una piccola, talvolta anche grande, storia. E dietro vi è anche l'idea di ammettere le importazioni e di creare condizioni quadro piuttosto che essere esposti a una concorrenza che non possiamo influenzare. Scriveteci se avete domande in merito o se i prodotti Gemma importati riscaldano i vostri animi.

Hans Ramseier, Bio Suisse

... al presidente della CE pollame

bioattualità: *Perché ammettete l'importazione di uova Gemma?*

Jakob Treichler: L'importazione non concerne le uova con il guscio bensì solo le uova per la trasformazione industriale;



Jakob Treichler, presidente della commissione di esperti in pollame della Bio Suisse



Bild: Keystone/Paroli Calberti

Ritratto di un'azienda di esportazione: Il Biviere, Lentini, Sicilia

Poco lontano da Siracusa, nel cuore della zona di coltivazione delle arance sanguinelle siciliane, si trova l'azienda biologica Il Biviere. Su 82 ettari crescono diverse varietà di arance e pompelmi. Durante il periodo della raccolta tra novembre e marzo il capozzienda Giangiacomo

Borghese impiega fino a 30 lavoratori, durante l'estate è sufficiente il nucleo centrale formato da quattro persone.

Il terreno pianeggiante e molto fertile per millenni ha trattenuto le acque di un grande lago che tra gli anni trenta e cinquanta del secolo scorso è stato prosciugato. Questo fatto e la lava del vulcano Etna che dista 35 chilometri spiegano la grande fertilità di questo suolo particolarmente ricco di humus.

Nel 1990 Giangiacomo Borghese ha convertito al biologico l'azienda da secoli in possesso della famiglia. L'azienda Il Biviere, afferma Borghese, è da sempre gestita nel pieno rispetto della natura. La conversione all'agricoltura biologica per questo motivo è stata un passo piuttosto piccolo e non molto difficoltoso.

Dal 1996 l'azienda è riconosciuta da Bio Suisse. Che cosa significa per il capozzienda?

«Il riconoscimento Bio Suisse per noi è molto importante. L'immagine della nostra azienda e il valore commerciale dei nostri prodotti sono valorizzati grazie al riconoscimento.»

Le arance dell'azienda Il Biviere sono vendute in Svizzera, in Francia, in Germania, in Olanda e in Inghilterra. Una buona parte tuttavia rimane in Italia, Giangiacomo Borghese ha creato un servizio di consegna a domicilio che funziona in tutta l'Italia, grazie al quale i clienti già due o tre giorni dopo l'ordinazione ricevono le arance Moro e Tarocco fresche davanti alla porta di casa.

Interviste: mb

I delegati discutono le linee direttive

Il 14 novembre i responsabili di Bio Suisse si riuniranno a Olten per l'assemblea dei delegati. Al centro vi è la discussione sulle nuove linee direttive e i preparativi per l'anno delle elezioni Bio Suisse 2008.

Da quando Bio Suisse dieci anni fa ha redatto le attuali linee direttive, il mercato bio è più che raddoppiato rimanendo però fermo sul posto negli scorsi tre anni. La situazione delle aziende bio è profondamente cambiata. Dieci anni fa allora ASOAB certificava lei stessa le aziende. È solo dal 1997 che le aziende bio sono direttamente associate all'associazione mantello. In precedenza i contadini erano affiliati unicamente presso un'associazione bio regionale. L'ASOAB a quei tempi era l'associazione delle organizzazioni associate. Sin dalla sua fondazione nel 1981 l'associazione mantello ha dovuto assumersi continuamente nuovi

compiti. Se prima le organizzazioni fondatrici avevano a lungo controllato loro stesse le aziende, 25 anni dopo la fondazione dell'ASOAB è stata addirittura decisa un'«apertura» della certificazione.

«Dal sogno ecologico al movimento globale di massa», questo era il titolo in prima pagina dell'edizione del 3 settembre della rivista tedesca «Der Spiegel». In 13 pagine venivano analizzate le interdipendenze del movimento bio germanico. Anche in Svizzera il biologico è diventato vulnerabile. Si tratta quindi di discutere il ruolo futuro di Bio Suisse e della Gemma.

Le nuove linee direttive definiscono

gli obiettivi, i valori e l'identità dell'organizzazione. Le questioni centrali saranno se e come l'associazione in futuro includerà anche aziende Ordinanza Bio e come si posizionerà la Gemma. I delegati di Bio Suisse ne discuteranno all'assemblea dei delegati (AD) che si svolgerà il 14 novembre a Olten. Attualmente sono in discussione diverse varianti per il futuro. Nella primavera 2008 si sceglierà l'indirizzo da perseguire e in autunno saranno adottate le linee direttive elaborate. Il nuovo documento dovrà fungere da guida per i responsabili di conduzione della Bio Suisse e conferire un'identità alle aziende associate.

Ordine del giorno dell'AD Bio Suisse del 14 novembre		
1	Affari statutari	
1.1	Saluto	Ordine del giorno, scrutatori
1.2	Verbale	Approvazione del verbale dell'AD del 18 aprile 2007
1.3	Programma delle attività 2008	Il consiglio direttivo presenta i temi principali previsti per l'anno 2008
1.4	Quote associative	Il consiglio direttivo chiede l'aumento del contributo di ogni azienda Gemma di 10 franchi in media. In occasione dell'AD nella primavera 2007 era stata decisa una destinazione vincolata dei mezzi che la Federazione dei produttori svizzeri di latte (PSL) incassa dai produttori bio e riversa a Bio Suisse. Le minori entrate di fr. 110'000.— che ne risultano vanno compensate con un aumento della quota associativa. Il consiglio direttivo è stato incaricato di presentare un regolamento dei contributi adattato.
1.5	Contributi specifici per prodotti	Si vuole introdurre un contributo a destinazione vincolata di 20.— franchi per ettaro di superficie coltiva aperta per la campicoltura per incrementare la campicoltura bio.
1.6	Bilancio 2008	Approvazione del preventivo per l'anno prossimo. Il consiglio direttivo prevede entrate e uscite di 7,963 milioni di franchi.
2	Altre decisioni	
2.1	Preparazione delle elezioni per il rinnovo integrale del consiglio direttivo 2008	Nella primavera 2008 all'ordine del giorno dell'AD vi sarà l'elezione per il rinnovo integrale del consiglio direttivo della Bio Suisse. Il consiglio direttivo chiede di ridurre il numero dei membri dell'organo strategico di conduzione dagli attuali nove a sette. Affinché la ricerca di persone motivate possa partire tempestivamente e in modo trasparente nelle regioni, le cariche saranno messe a concorso su bioattualità già in dicembre. Le organizzazioni associate sono invitate a proporre persone tra le proprie fila.
2.2	Linee direttive: varianti per il futuro	Il consiglio direttivo ha incaricato un gruppo di progetto di rielaborare le linee direttive Bio Suisse del 1997. All'AD saranno in discussione diverse varianti per il futuro. In occasione dell'AD nella primavera 2008 si sceglierà l'indirizzo da perseguire e all'AD autunnale saranno presentate le linee direttive elaborate.
2.3	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.
3.	Informazioni	
3.1	Elezione delegati e delegati supplenti all'AD 2008	Nel 2008 per l'AD di Bio Suisse inizia un nuovo periodo amministrativo. Ciò significa che le organizzazioni associate durante il semestre invernale 1007/2008 eleggeranno i propri delegati e delegati supplenti per un mandato di 4 anni. I 100 seggi dell'AD sono ripartiti fra le organizzazioni associate secondo il numero di prime adesioni.
3.2	Specificazioni del marchio	All'AD 2007 è stata creata la possibilità di completare il marchio Gemma con delle specificazioni. Il consiglio direttivo riferisce in merito ai primi passi dell'attuazione.

Anno di elezioni Bio Suisse 2008

Ma chi fa parte dell'AD? Le 33 organizzazioni associate eleggono i propri rappresentanti per un periodo di 4 anni. I 100 seggi dell'AD sono ripartiti fra le organizzazioni associate secondo il numero di prime adesioni. Il concetto di prima adesione è necessario perché un'azienda Gemma può aderire a diverse organizzazioni associate a Bio Suisse. Ogni produttore Gemma ha quindi una prima adesione presso un'organizzazione associata che può scegliere liberamente. Le elezioni hanno luogo nelle regioni nel corso del prossimo semestre invernale. In linea di massima le organizzazioni associate sono libere di decidere chi inviare all'AD Bio Suisse.

Anche negli organi dell'associazione sono in vista elezioni per il rinnovo completo: il consiglio direttivo Bio Suisse sarà eletto in occasione dell'AD nel mese di aprile 2008 per la durata di quattro anni (il concorso seguirà in dicembre su bioattualità). Saranno pure rinnovate le commissioni del marchio (vedi inserzione in questo numero). Le commissioni di esperti saranno elette nel 2009. Per tutti i produttori Gemma vale quindi: fate uso del vostro diritto di voto attivo e passivo! Eleggete i vostri delegati all'assemblea dei soci o candidatevi voi stessi per una carica – come delegato, come membro del consiglio direttivo o come membro di una commissione. Partecipare è meglio che lamentarsi. Determinate in modo attivo il futuro dell'associazione e del ramo del biologico!

Nella tabella trovate un quadro generale degli affari che saranno trattati all'AD. L'ordine del giorno definitivo e le rispettive documentazioni saranno inviate ai delegati verso la metà di ottobre. I delegati possono inoltrare istanze scritte inerenti le trattande e durante l'AD.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Se avete domande o proposte rivolgetevi alla coordinazione federativa di Bio Suisse, Christian Voegeli, tel. 061 385 96 23, christian.voegeli@bio-suisse.ch. Gli allegati all'invio AD possono essere visionati sul sito internet www.bio-suisse.ch>Dokumentation>Verbandsinfos>Delegiertenversammlung (solo in tedesco). Sullo stesso sito potete trovare anche l'attuale lista dei delegati di ogni organizzazione associata.

Mercato del latte bio: piccolo centesimo, grande effetto

Il centesimo per il latte bio ha reso possibile lo sviluppo di nuovi prodotti nonché interessanti azioni di commercializzazione. L'innovazione e la promozione delle vendite a quanto sembra hanno successo: la quantità di latte bio trasformato è aumentata e cresce più rapidamente rispetto al settore convenzionale.



Presenza di bioagricoltori: in oltre 100 filiali Coop i produttori hanno ravvivato lo smercio del loro latte bio regionale.

Alcuni casari e trasformatori del latte innovativi nel corso di quest'anno – in collaborazione con Coop e con il sostegno di fondi del centesimo per il latte bio – hanno sviluppato diversi nuovi prodotti. Alcuni di questi prodotti sono già nei negozi, altri saranno messi in vendita prossimamente, come per esempio la specialità di formaggio giurassiana «Petit Jura» e diverse bevande a base di latte.

Concorsi e degustazioni

Il centesimo per il latte bio ha anche reso possibile diverse attività di marketing. In febbraio Coop ha lanciato un concorso relativo al latte bio regionale Gruyère e al formaggio per raclette bio. Il primo premio era costituito da un fine settimana in un albergo bio. La vendita del latte bio Gruyère da allora si è sviluppata in modo positivo, quella del formaggio per raclette bio purtroppo no.

In maggio 110 produttori in 110 filiali Coop della Svizzera tedesca e romanda hanno presentato e fatto degustare il latte regionale bio. Quest'azione si è rivelata un successo per tutte le parti: i contadini hanno potuto contribuire alla commercializzazione dei loro prodotti, Coop ha

approfittato di una degustazione mai vista prima e i consumatori hanno reagito molto positivamente alla presenza dei bioagricoltori nei negozi. Rispetto all'anno precedente ha visto uno sviluppo positivo anche il latte bio regionale.

Nuove azioni a partire dalla fine di ottobre

Grazie al successo delle promozioni le azioni saranno ripetute. Alla fine di ottobre e all'inizio di novembre in 133 filiali Coop avrà luogo una degustazione di formaggi bio regionali. Anche in questo caso i produttori saranno presenti nei negozi e offriranno in degustazione uno di sette tipi di formaggio bio a seconda della regione.

Il centesimo per il latte bio permette il finanziamento di queste attività incrementando la domanda di latte bio – con successo a quanto sembra. Prova ne sono le cifre dell'ufficio fiduciario per il latte: con il 5 per cento di latte bio trasformato in più durante lo scorso anno (latte convenzionale + 1 %) e il 3,5 in più fino alla fine di luglio 2007 la tendenza negativa degli anni scorsi sembra essersi capovolta.

Rolf Lösch, Bio Suisse

Foto: Bio Suisse

Gli eroi della natura conquistano città e campagna

La campagna pubblicitaria di Bio Suisse «eroi della natura» procede a pieno ritmo. Non si tratta solo di inserzioni e cartelloni, grazie al grande impegno dei contadini la Gemma in occasione di degustazioni nelle città è sulla bocca di tutti e in campagna spicca sulle fattorie e lungo le strade.

La campagna pubblicitaria di Bio Suisse è in pieno atto: gli eroi della natura compaiono nelle riviste e nei negozi di vendita al dettaglio come ambasciatori della Gemma, teloni pubblicitari decorano stalle e tappezzano interi paesaggi, la roulotte Gemma fa il giro della Svizzera i contadini si recano nelle città per indurre passanti stressati a soffermarsi e gustare ghiotte leccornie informando in merito alla qualità bio, alla coltivazione Gemma controllata e certificata, all'allevamento degli animali rispettoso della specie, alla trasformazione delicata senza coloranti e senza additivi pericolosi...

Soprattutto i contadini Gemma grigionesi si sono dati da fare per promuovere la campagna. Bio Grischun ha acquistato 333 bandiere Gemma e il direttore Andi Schmid riferisce di un vero e proprio

effetto domino: «Ogni volta che qualcuno in paese appendeva la bandiera ne voleva una anche il vicino». Per due giorni Andi Schmid ha attraversato il grande Cantone carico di teloni e di pali in larice dei Grigioni. «Lungo la ferrovia retica abbiamo piazzato 20 teloni su particelle bio, dalla Bündner Herrschaft attraverso la Prettigovia fino in Engadina, anche nella valle di Münster e in Val Poschiavo e lungo la linea del Glacier Express» racconta Schmid. I contadini Gemma grigionesi hanno molto apprezzato il fatto di poter scegliere teloni in tedesco, romancio o italiano. Naturalmente esiste anche una versione francese, tuttavia le ordinazioni dalla Svizzera romanda sono piuttosto scarse.

In alcuni Comuni i cartelloni, oltre all'attenzione dei consumatori hanno at-



Francesca Giardina frequenta l'ultimo anno del liceo e vive a Rheinfelden AG. La diverte il fatto che dei contadini vengano in città con i vestiti tradizionali facendo pubblicità. Le piacciono anche i colori freschi e forti della presentazione della Gemma. «Bio è comunque un'ottima cosa» aggiunge. Si nutre di alimenti bio per il 20 per cento circa. Vede per la prima volta la campagna eroi della natura.



Francesca Teichert e Martin Fischer di Basilea l'estate scorsa hanno fatto il formaggio su un'alpe nella Frutigtal. È chiaro che il paio di eroi della natura di settembre sulla Barfüsserplatz a Basilea ha attirato la loro attenzione. Ambedue consumano regolarmente prodotti bio, valutano la parte bio dei loro acquisti di derrate alimentari all'80 per cento. Lei non ha mai notato la campagna degli eroi, lui invece ha già visto il pomodoro: «Mi ha piuttosto scoccolato, mi sembra una pubblicità stramba». A Francesca Teichert e Martin Fischer invece piace l'azione in piazza dove il casaro Andreas Bigler di Arni BE offre in degustazione siero di latte, formaggio a pasta semidura e un formaggio fresco preparato sul posto: «È una buona idea, vi è un contatto diretto e questo ci piace».

tirato anche quella delle autorità che ha fatto rispettare le disposizioni vigenti. Nel Canton Grigioni si è dovuto provvedere a togliere un determinato numero di teloni e a montarli altrove. Anche Bio Nordwestschweiz, come spiega il presidente Rolf Schaffner, ha cercato altre vie: «Montiamo i teloni nelle aziende e in occasione di mercati e li appendiamo davanti alle finestre. L'effetto in tal modo è grande e attira l'attenzione. I consumatori sono entusiasti di questa campagna. Le immagini sono grandi e belle e questo alla gente piace». La roulotte del tour finora si è fermata a Ginevra, Lucerna, Bienne, Zurigo, Losanna, Winterthur, Berna, Soletta e Basilea. Il verde pisello della roulotte, della tenda e delle magliette del



Foto: Andi Schmid

La ferrovia retica si muove per la Gemma: 20 teloni lungo i binari

personale attira gli sguardi dei cittadini, le squisitezze da degustare fanno sì che si soffermano anche persone che vanno di fretta – ed ecco che la contadina si in-

trattiene animatamente con il docente, il contadino con il capo del personale, con lo studente, con il consulente, con una mamma.... E la conclusione è sempre la

stessa: i migliori ambasciatori dell'agricoltura biologica sono i bioagricoltori stessi.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse;
Markus Bär



Il signor Wullschleger, pensionato di Rothrist AG ritiene buona l'idea che i contadini si rechino nelle città per informare: «È diverso da un comune mercato». Anche lui predilige i prodotti bio, almeno la metà degli alimenti che acquista sono bio, afferma Wullschleger. Prima della visita alla bancarella non ha mai notato la campagna eroi della natura.



Fotos: Markus Bär

Manuela e Romana si informano ampiamente presso il casaro Bigler. Le smorfie di Manuela dopo aver bevuto il siero tuttavia inducono Romana a rinunciare a degustarlo. I formaggi invece piacciono a entrambe. Manuela acquista mele quasi esclusivamente di qualità biologica, per quanto riguarda la pasta non le importa, non mangia quasi carne e per l'insalata è più importante la quantità del metodo di produzione. «Bio purtroppo è caro. Lo so che c'è una ragione ma per me come apprendista sarebbe difficile acquistare solo alimenti bio» spiega Manuela. La sua amica Romana è studente e ha quindi ancora meno soldi a disposizione – inoltre è la mamma che fa gli acquisti e Romana crede che nel carrello non entrino molti prodotti bio. Le due giovani donne ritengono positiva l'azione in città: «Tanti non sanno nemmeno che cosa sia bio, soprattutto i giovani, loro sanno al massimo che bio è caro. No, i cartelloni e gli annunci con gli eroi non li abbiamo mai visti».

Solo maiali da allevamento bio per la produzione di maialetti

I produttori di maialetti biologici a partire dall'anno prossimo potranno acquistare unicamente rimonte da aziende biologiche. Ne esistono e devono lottare contro il problema di dover vendere numerosi animali a produttori di maialetti convenzionali.

Domanda: Sono un produttore di maialetti e acquisto i miei maiali da allevamento da un'azienda non gestita in regime biologico. La relazione d'affari con questa azienda dura da molti anni e sono molto soddisfatto della qualità dei maiali da allevamento. Un mio collega, pure lui produttore di maialetti, mi ha detto che in avvenire non potrò più acquistare rimonte convenzionali. Dovrei pertanto cambiare il fornitore di rimonte e cercare un'azienda di allevamento

di rimonte bio. Corrisponde al vero? Come trovo una tale azienda?

» Risposta: Sì, corrisponde al vero. Nell'articolo 3.1.10 delle direttive c'è scritto che possono essere acquistate femmine convenzionali per la rimonta unicamente se non sono disponibili animali bio. Per le rimonte di maiali questo non è praticamente mai il caso. Tutte le aziende elencate qui a lato dispongono sempre di un'offerta sufficientemente grande. Queste aziende bio sono anzi costrette a vendere la maggior parte delle loro rimonte a aziende convenzionali, il che rappresenta una grande perdita. Alcune fra loro si sono già chieste se non fosse meglio rinunciare alla produzione di rimonte. Finora questa prescrizione non è stata attuata.

Estratto dall'articolo 3.1.10 delle direttive: "Se per completare l'accrescimento naturale o per assicurare il rinnovo dell'effettivo non sono disponibili animali provenienti da allevamenti biologici a da allevamenti Bio Suisse in quantità sufficiente, d'intesa con l'ente di certificazione possono essere introdotti annualmente nell'azienda giovani animali femmine nullipari (animali che non hanno ancora partorito), a concorrenza di un massimo

Periodo di transizione per foraggio grezzo convenzionale

Giusta l'Ordinanza Bio a partire dall'anno prossimo non potrà più essere impiegato foraggio grezzo (p. es. fieno o insilato di mais) di qualità convenzionale. Dato che il periodo da 1° gennaio a 1° gennaio per gli uffici di controllo è problematico, bio.inspecta e BTA durante il periodo di foraggiamento 07/08 tollerano una parte di foraggio convenzionale del 5%. A partire dal 1° maggio 2008 non può più essere impiegato foraggio grezzo convenzionale. Sarà ammesso nel foraggio unicamente il 5% di sottoprodotti dell'industria alimentare (fettucce di barbabietola da zucchero, melassa, bietole foraggiere non trasformate e patate, scarti della trasformazione di frutta e verdura, sciroppo di frutta, trebbie di birra e trebbie di malto (cfr. bioattualità no. 7, settembre 07) bm

del 10 % dell'effettivo di equini o di bovini adulti, comprese le specie bufali e bisonti, e del 20 % dell'effettivo di suini, ovini o caprini adulti provenienti da aziende non biologiche."

La commissione del marchio produzione (CMO) della Bio Suisse ha ora deciso che questo articolo delle direttive per quanto riguarda l'acquisto di rimonte di maiali debba essere attuato. Questo è stato anche comunicato agli uffici di controllo. Per tutte le altre specie di animali (bovini, pecore, ecc.) l'attuazione delle direttive viene gestita come finora. Tutti i produttori di maialetti bio per l'anno prossimo devono quindi cercare un'azienda di allevamento di rimonte bio (vedi riquadro) che possa soddisfare il loro fabbisogno di rimonte. Un produttore di maialetti bio che ciononostante acquistasse rimonte convenzionali dovrà provare che non erano disponibili rimonte bio entro una distanza di 50 chilometri.

Beatrice Moser, Bio Suisse



Foto: Barbara Früh

A partire dal 2008 acquistare esclusivamente maiali da allevamento biologici – la disponibilità non è un problema.

Indirizzi per le rimonte

Le seguenti aziende di allevamento di rimonte bio attendono ordinazioni da aziende bio:

- Pius Allemann, 5070 Frick, tel. 062 871 16 81
- Stiftung Bächtelen, 3084 Wabern, tel. 031 963 66 66
- Peter Haldemann, 8558 Rapperswil, tel. 052 763 36 51
- Strafanstalt Wauwilermoos, 6243 Egolzwil, tel. 041 984 24 44
- Christoph Widmer, 6204 Sempach-Stadt, tel. 041 460 41 47

Se anche voi produceste rimonte ma non figurate nell'elenco vogliate annunciarvi a Cyril Nietispach, tel. 061 385 96 56

bm

Alessandra Solenthaler, dietista diplomata, 9244 Niederuzwil

Alessandra Solenthaler ha 53 anni e vive con il suo compagno. Il suo pasto preferito è pane e burro, preferibilmente burro bio e pane integrale del negozio bio. Oltre all'acqua, al tè e ogni tanto un bicchiere di vino la bevanda preferita dalla dietista è il chi, una bevanda fermentata alla quale sono aggiunti frutti, fiori o radici. Passa il tempo libero leggendo. O camminando. O lavorando nell'orto. Ma più che dell'orto le piace occuparsi delle persone.

1 Perché acquisti prodotti bio?

Perché ritengo importante che anche i nostri discendenti ritrovino buone condizioni ambientali e un suolo sano, non concimato eccessivamente e esaurito. Una grande preoccupazione inoltre è che le persone che producono derrate alimentari ricevano salari equi e non debbano spargere sostanze tossiche.

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

Tutto quello che acquisto è bio – salvo le sigarette che fumo ogni tanto.

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

Sicuramente il 95 per cento delle derrate alimentari. Quasi tutto è bio, salvo forse la grappa.

4 Dove acquisti solitamente i generi alimentari?

Qui nel negozio bio Terra Viva a Wil, nel negozio Claro o alla Coop.

5 Secondo lei i prodotti bio sono troppo cari?

No.

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

Non mi dicono molto. Mi sembra peccato che gli alimenti perdano il loro valore e che la gente non sia più disposta a pagare per merce di alta qualità prodotta secondo criteri di equità e con metodi naturali. La tendenza di avere tutto a prezzi possibilmente bassi sulle spalle di qualcuno che deve lavorare per un pessimo salario non mi piace affatto.

7 Presta attenzione alla provenienza dei prodotti?

Sì. Inoltre bado a che i prodotti non provengano da paesi a basso costo di mano-



Foto: Brigitte Weidmann

Alessandra Solenthaler fa gli acquisti nel negozio bio Terra Viva a Wil SG

dopera. Preferisco i prodotti provenienti dalla regione in modo che le vie di trasporto siano brevi e l'ecologia sia in equilibrio.

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

Mi danno la certezza di potermi fidare, che si tratta di buoni prodotti e che i controlli sono efficaci. Non devo quindi più riflettere a lungo sulla loro provenienza e sui salari versati ai produttori. Mi posso davvero fidare. I marchi bio oggi sono talmente sicuri che si sa quello che si acquista. I marchi che preferisco sono Demeter e Gemma..

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

Uno degli eventi chiave è stato mio figlio che ho voluto nutrire con alimenti buoni e integrali, ma questo vale per tutta la famiglia. Tutto deve essere in armonia. Solo così è possibile che i nostri figli in futuro possano nutrire i propri figli con alimenti

sani, perché i suoli e l'ambiente saranno ancora sani.

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

Credo che svolgano il loro lavoro con piacere e che lo apprezzino. Bioagricoltore piuttosto che una professione è una vocazione. I bioagricoltori non si occupano solo di economia. Ad alcuni di loro si legge in faccia l'entusiasmo e il piacere per il loro lavoro e questo mi colpisce. Ci si accorge che riflettono sulla loro attività, sui mezzi di produzione che impiegano per esempio. Il pensiero centrale dei bioagricoltori non è che il lavoro sia svolto e i soldi siano guadagnati. Penso che questo spesso sia il caso anche per quanto riguarda i contadini convenzionali. Ma i bioagricoltori sono disposti a investire più tempo per lo stesso salario. Questo entusiasmo e il piacere per la produzione sana e sostenibile si trasmette anche agli alimenti che noi consumiamo.

Intervista: Brigitte Weidmann

Lotta contro gli animali nocivi e i parassiti: attuare ora la nuova norma



Dall'inizio di quest'anno è in vigore la norma «Controllo degli animali nocivi e dei parassiti nel magazzino e nella trasformazione»; i licenziatari e le ditte specializzate in lotta antiparassitaria hanno sperimentato le innovazioni. La scadenza del periodo di transizione si sta avvicinando: a partire dal 1° gennaio la norma va adempiuta completamente.

All'inizio del 2007 Bio Suisse ha inviato, messo in rete e messo in vigore – con un periodo di transizione fino alla fine del 2007 – la norma «Controllo degli animali nocivi e dei parassiti nel magazzino e nella trasformazione». bioattualità riassume gli obiettivi, elenca le più importanti novità e fornisce alcuni consigli.

La norma «Controllo degli animali nocivi e dei parassiti nel magazzino e nella trasformazione» vale per le aziende di trasformazione e commerciali certificate con la Gemma (inclusi i trasformatori per conto terzi). La lotta contro gli animali nocivi e i parassiti nelle aziende agricole è disciplinata nelle norme di attuazione della commissione del marchio produzione.

Perché una nuova norma?

La vecchia norma «Controllo degli animali nocivi» era in parte poco chiara e non corrispondeva più ai criteri attuali.

In particolare

- i licenziatari e le ditte specializzate in

lotta antiparassitaria si sono lamentati del numero limitato di prodotti per il controllo di animali nocivi ammessi;

- presso Bio Suisse si sono accumulate notifiche di casi di residui di prodotti per la protezione dei magazzini;
- le autorità hanno affrontato attivamente il tema della contaminazione con prodotti per la protezione dei magazzini dei prodotti bio.

Bio Suisse si è occupata del problema e ha rielaborato la norma. I licenziatari devono ricevere un pacchetto di possibilità per poter gestire meglio il controllo degli animali nocivi e dei parassiti. Prevenire, sorvegliare costantemente, trattare solo in caso di emergenza e evitare in tutti i modi la presenza di residui sui prodotti Gemma: questi erano gli obiettivi.

Sistema professionale, personale istruito

Per impedire un'infestazione o perlomeno scoprirla per tempo ci vuole un sistema professionale di controllo degli animali nocivi e dei parassiti che comprenda la sorveglianza (monitoraggio) e prescrizioni concrete per l'impiego di prodotti antiparassitari. Per poter procedere in modo rapido e preciso in caso di infestazione acuta devono essere a disposizione mezzi di lotta moderni. Occorrono persone ben istruite per impiegare questi mezzi.

Maggiori possibilità, maggiori obblighi

L'attuazione dei nostri obiettivi nella nuova norma «Controllo degli animali nocivi e dei parassiti nel magazzino e nella trasformazione» ha per conseguenza tutta una serie di innovamenti:

- le aziende sono state suddivise in aziende a rischio e aziende non a rischio

- per le aziende a rischio chiediamo sistemi di controllo più sofisticati, i cosiddetti sistemi integrati per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti
- trattamenti estesi (nebulizzazioni e fumigazioni) devono essere eseguiti da persone con un'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria

Offerta di corsi

- Trattamenti estesi Bio Suisse – nebulizzazioni eseguite in proprio

Questo corso è obbligatorio per le aziende in cui sono eseguite nebulizzazioni, se la persona che le esegue non è in possesso dell'autorizzazione speciale OLAPar o OLAFum.

- Monitoraggio – prova della presenza e riconoscimento precoce di parassiti
- Raccomandato per aziende che vorrebbero predisporre un sistema di monitoraggio.

- Lotta contro gli animali nocivi e i parassiti – uso proprio Bio Suisse

Raccomandato per aziende che vorrebbero gestire in proprio un sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti.

Trovate informazioni dettagliate in merito a questi e ad altri corsi sotto www.formaco.ch.

- L'elenco delle sostanze attive che possono essere impiegate per i trattamenti è stato ampliato

- Le ditte specializzate in lotta antiparassitaria sono tenute a informare annualmente Bio Suisse in merito ai trattamenti eseguiti.

Aziende a rischio e aziende non a rischio

Il tema della lotta contro gli animali nocivi e i parassiti non ha la stessa importanza in tutte le aziende. In particolare le aziende



Disinfestatori riconosciuti

Riconosciuti da Bio Suisse per il 2007 e il 2008

- Biozida, Zürichstrasse 170, 8607 Aathal, Tel. 044 932 25 00
- Desinfecta AG, Langwiesenstrasse 6, Postfach 31, 8108 Dällikon, Tel. 044 847 66 66
- Hostettler, Bifangstrasse 16, 6210 Sursee, Tel. 041 921 12 74
- INRO AG, Pestalozzistrasse, Postfach 3237, 8404 Winterthur, Tel. 052 242 66 06
- ISS Pest Control AG, Riedstrasse 12, 8953 Dietlikon, Tel. 043 322 47 47
- Kistler + Stettler, Dorfstrasse 2, 8261 Hemishofen, Tel. 052 316 13 85
- Max Hagner SA, Rue Voltaire 14, 1006 Lausanne, Tel. 021 616 64 32
- Rentokil Initial AG, Hauptstrasse 176, 4625 Oberbuchsiten, Tel. 062 389 87 00
- Ronner AG, Geerenstrasse 1, 8304 Wallisellen, Tel. 044 839 70 30
- ZOOCONTROL, Ch. de la Croix 26, 1675 Vauderens, Tel. 021 909 60 86

che immagazzinano o trasformano cereali o prodotti secchi devono spesso lottare contro gli infestanti dei magazzini e devono eseguire un maggior numero di trattamenti. Perciò abbiamo classificato queste aziende come aziende a rischio. In genere sono considerate aziende a rischio anche le aziende in cui sono eseguite nebulizzazioni o fumigazioni. Bio Suisse esige dalle aziende a rischio l'installazione di un sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti. Normalmente si occupano di questi sistemi delle ditte specializzate in lotta antiparassitaria riconosciute da Bio Suisse. Grazie a un sistema di monitoraggio professionale l'infestazione può essere impedita o scoperta per tempo. L'impiego di prodotti chimici di sintesi può quindi essere ridotto. I maggiori costi per la gestione di un sistema professionale sono così almeno in parte compensate.

Le aziende possono gestire in proprio il sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti

■ se come azienda a rischio non hanno eseguito trattamenti estesi nel corso degli ultimi tre anni.

Soprattutto le piccole aziende grazie alla loro struttura e a misure di controllo e pulizia adeguate possono mantenere l'azienda libera da infestanti o devono al massimo combattere sporadicamente e localmente piccoli focolai d'infestazione. Queste aziende provano che il loro sistema di controllo funziona. Su istanza può loro essere concessa un'autorizzazione speciale per la gestione in proprio. La «checklist controllo degli animali nocivi» scaricabile dal sito internet di Bio Suisse può servire come modello per la domanda.

■ se in un'azienda a rischio i trattamenti estesi sono eseguiti in locali e impianti che non sono destinati o che sono destinati solo occasionalmente al magazzino o alla trasformazione di prodotti Gemma.

Informazioni più precise in merito a questi tipi di azienda sono contenuti al punto 5.4 della norma. Il principio è che le aziende in cui la produzione Gemma è completamente separata dalla parte convenzionale o che trasformano prodotti Gemma durante periodi limitati possono approfittare di condizioni semplificate. Anche queste aziende hanno la possibilità di inoltrare una domanda per la gestione in proprio. L'esame della domanda è soggetto a spese.

link utili e innocui

www.bio-suisse.ch>documentazione>sotto «licenziatari»>direttive & prescrizioni	– direttive Bio Suisse, capitolo 5.7, pagina 34 «Protezione da parassiti» – prescrizioni inerenti alle direttive, da pagina 80: «Controllo degli animali nocivi e dei parassiti nel magazzino e nella trasformazione»
www.bio-suisse.ch>documentazione>sotto «licenziatari»>lotta contro gli animali nocivi e i parassiti nella trasformazione e nel magazzino	– lista di controllo requisiti minimi relativi a un sistema integrato – lista dei prodotti ammessi contro gli animali nocivi e i parassiti – aziende specializzate in lotta antiparassitaria riconosciute da Bio Suisse
http://www.fsd-vss.ch	Federazione svizzera disinfestatori
http://www.formaco.ch	formaco pmc ag, formazione e consulenza

Più sostanze attive ammesse

Bio Suisse ha ampliato già all'inizio del 2007 l'offerta prima molto limitata di prodotti per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti. L'elenco può essere scaricato dal sito internet della Bio Suisse e viene aggiornato regolarmente. Nessuno di questi prodotti evidentemente va impiegato direttamente sui prodotti Gemma. Indicazioni dettagliate sull'uso dei prodotti sono contenute nella norma e nell'elenco menzionato.

700 franchi e sarà concluso con un esame. Se siete interessati o avete bisogno dell'autorizzazione speciale iscrivetevi provvisoriamente al corso mediante il tagliando.

Disinfestatori riconosciuti da Bio Suisse

Bio Suisse ha recentemente riesaminato il riconoscimento delle imprese specializzate in lotta antiparassitaria. Purtroppo non tutte le imprese hanno potuto essere riammesse.

Tutte le imprese riconosciute (vedi riquadro) sono in grado di installare e di gestire un sistema integrato per la lotta contro gli animali nocivi e i parassiti e eseguire trattamenti antiparassitari. Esse offrono anche metodi alternativi. L'elenco delle imprese autorizzate può essere scaricato dal sito internet della Bio Suisse e viene aggiornato annualmente.

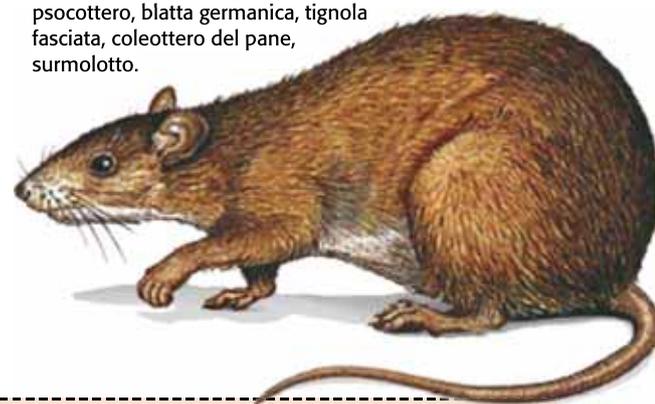
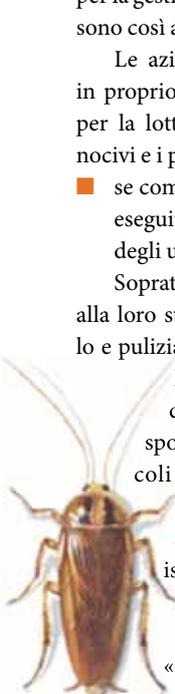
Melanie Thönen, Bio Suisse

Nebulizzazioni e fumigazioni solo con autorizzazione speciale

Giusta le prescrizioni di legge le fumigazioni possono essere eseguite esclusivamente da persone in possesso dell'autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria con fumiganti (OLAFum). La Federazione svizzera dei disinfestatori (FSD) offre dei corsi per l'ottenimento di questa autorizzazione speciale.

Anche chi desidera eseguire nebulizzazioni nella propria azienda secondo la norma Bio Suisse necessita di un'autorizzazione speciale. Bio Suisse in collaborazione con la FSD e la ditta formaco pmc ag offre il corso «Nebulizzazioni in proprio». Questo corso è indirizzato a collaboratori di licenziatari e di imprese per la trasformazione per terzi che non sono ancora in possesso di un'altra autorizzazione (OLAPar o OLAFum). Un primo corso dovrebbe aver luogo nella primavera 2008. Il corso di due giorni costerà sui

Da sinistra a destra: dermeste del lardo, tribolio della farina, topo domestico, psocottero, blatta germanica, tignola fasciata, coleottero del pane, surmolotto.



Fotos: ISS Pest Control AG

- nella nostra ditta esiste la necessità di frequentare il corso «Nebulizzazioni in proprio»
- non sappiamo se sia necessario che qualcuno della nostra ditta frequenti questo corso. Vi preghiamo di contattarci.

ditta _____

indirizzo _____

persona di contatto: _____

cognome _____

nome _____

tel. _____

e-mail _____

numero partecipanti previsto _____

giorni preferiti: lu ma me gio ve

mese preferito: marzo aprile maggio

Inviare a Bio Suisse, Elisabeth Weber, Margarethenstrasse 87, 4053 Basilea, fax 061 385 96 11, e-mail Elisabeth.weber@bio-suisse.ch

Nuove varietà di patate per il 2008

L'elenco svizzero delle varietà di patate per il 2008 contiene le seguenti novità:

- È stata inclusa nell'elenco la varietà Jelly. Si tratta di una varietà mediotardiva con tuberi ovali, prevalentemente resistente alla cottura (tipo di cottura B). Questa varietà negli esperimenti FiBL del 2006 si è rivelata interessante per la coltivazione biologica poiché fornisce buone rese ed è poco predisposta alla peronospora della patata. Si mantiene bene in magazzino e ha ottenuto risultati abbastanza buoni anche nel test della cottura. È incerto se questa varietà saprà imporsi nel commercio al dettaglio poiché l'aspetto dei tuberi tondeggianti dalla buccia scura non è molto attrattivo.
- Per quanto riguarda le patate a buccia rossa, la varietà Laura prende il posto di Pamela. Laura ha una buccia rosso scuro e la polpa color giallo scuro. Secondo il giudizio dei ricercatori del FiBL ha un aspetto più bello della pallida Pamela. Laura ha una resa e una resistenza alle malattie migliore della media.
- La varietà Eden, molto interessante per la coltivazione biologica e che ha sostituito Naturella è tuttora problematica. Dato che il 2006 è stato un anno molto difficile non è stato possibile trovare materiale di partenza per la riproduzione nel 2007. Fino a quando Eden non sarà disponibile si continuerà a riprodurre Naturella. Bernhard Speiser, FiBL

Esperimenti varietali del FiBL

I risultati degli esperimenti varietali del FiBL son riassunti in rapporti annuali. La varietà Jelly è descritta nel rapporto 2006. Si possono trovare tutti i rapporti sul sito internet del FiBL: www.fibl.org > Forschung > Phytopathologie > Kartoffelbau (solo in tedesco).

Anche in parlamento ci sono le pecore nere

Quanto sono rispettosi degli animali i nostri consiglieri nazionali?

In vista delle prossime elezioni la Protezione svizzera degli animali PSA ha messo sotto la lente i rappresentanti del popolo in Consiglio nazionale e ha esaminato la loro posizione nei confronti della protezione degli animali durante gli scorsi quattro anni.

Prima delle ultime elezioni la maggior parte dei membri del Consiglio nazionale ha espresso simpatia per la protezione degli animali. Quando però si è trattato di richieste concrete, eccetto pochi amici degli animali come Barbara Marty Kälin (PS, ZH), Maya Graf (Verdi, BL) o Ruedi Aeschbacher (PEP, ZH) – solo pochi membri del parlamento si sono dichiarati disposti a impegnarsi maggiormente per una migliore protezione degli animali. Lo si è visto per esempio quando è stata trattata la nuova legge sulla protezione degli animali o in occasione della politica agricola 2011.

Uno sguardo sulla valutazione della protezione degli animali su internet rivela che il PEP ha raccolto il maggior numero di punti seguito dai Verdi e dal PS. Meraviglia il fatto che il PPD arrivi solo a -7 punti. Infatti il partito sottolinea spesso e volentieri che si impegna anche per valori etici e sociali. Ancora peggio è messo il PLR con -12 punti. La maggior parte delle «pecore nere» si trovano in seno al gruppo UDC che conta 55 membri e che con -13 punti ottiene un ben misero risultato. Il gruppo PS che conta un ugual numero di membri raggiunge invece 26 punti. L'immagine dell'UDC che va a caccia di elettori con il suo caprone Zottel come mascotte ha sapore di abusivo e fuorviante.

Il fanalino di coda in assoluto nella valutazione del PSA è rappresentato dai quattro deputati liberali con -18 punti. Trovate i dettagli della valutazione (in tedesco) e altre informazioni sottowww.tierschutz.com/wahlen07



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 15/10/07 fino 15/12/07

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**



Alle scorie radioattive preferiamo il compostaggio.

È per questo che sosteniamo le energie rinnovabili.



BANCA ALTERNATIVA
Investire diversamente.

www.bancaalternativa.ch

Desidero prendere parte alla politica degli affari sostenibile della BAS. Speditemi per favore:

- Del materiale informativo
- La documentazione per l'apertura di un conto
- La documentazione per diventare azionista della BAS
- La documentazione per la sottoscrizione delle obbligazioni d'incoraggiamento della BAS

Nome _____

Indirizzo _____

CAP/Luogo _____

bio attualità-0718

Spedire a: Banca alternativa BAS | Viale Stazione 2 | 6500 Bellinzona
tel. 091 968 24 71 | fabiano.cavadini@abs.ch | www.bancaalternativa.ch