

bioattualità

5/08

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

GIUGNO



Bevande bio avanti tutta [pagina 4](#)

OGM: verso la fine? [pagina 8](#)

Tofu bio con soia svizzera [pagina 18](#)

Eroi della natura. Giugno.

«Banditi e predatori sono i miei migliori amici.»

La vita in una fattoria biologica è sempre piena di sorprese. Dopo la fioritura di primavera ho scoperto di avere sedici sorelle. Niente male, non c'è che dire. Mi ricordo ancora come siamo diventate rosse tutte insieme quando un lombrico ci si è parato davanti. Sì, è stato amore a prima vista. Perché lui smuoveva la terra sotto di noi senza mai stancarsi e la concimava con tutte le buone cose che ci piacciono e di cui abbiamo bisogno.

Ma ci sono toccate anche esperienze meno esaltanti.

Due settimane fa, tanto per dirne una, una mezza dozzina di uccelli si è gettata in picchiata sulle nostre vicine, becchando via le più mature. Per me è stato un colpo. Solo qualche giorno dopo ho capito che in realtà gli uccelli non sono poi così odiosi, visto che fanno anche incetta di lumache, mie acerrime nemiche.

Di lì a poco ho vissuto un'altra esperienza sorprendente. D'un tratto, ecco una creatura repellente, simile a una serpe che avanza minacciosa verso di me fra guizzi di lingua. Ora è davvero finita, ho pensato. Ma non è successo niente. Il mostro mi è semplicemente sguisciato accanto proseguendo poi per la sua strada. Così

ho appreso che anche gli orbettini mangiatori di lumache sono miei amici. Assieme alla pletora di temibili predatori e banditi come i carabidi e gli stafilini, i rospi e i ricci – a volte, appunto, perfino gli uccelli – che mi hanno protetto da lumache ingorde e bruchi affamati. A onor del vero, però, la mia migliore amica in assoluto è la contadina che

ha rivoltato il terreno e lo ha concimato con il compost, che in primavera lo ha coperto con cura di trucioli di legno per proteggere me e le mie sorelle dall'umidità e dalla muffa.

Che altro posso dire? Questa è la vita in una fattoria biologica. Ora, le mie sorelle ed io siamo mature per il raccolto. Dolci come l'estate, succose e invitanti. C'è chi ci mangia così come piace aggiungere un po' di

siamo. Ad altri panna. Altri ancora ci mettono in cima a deliziosi tortini. Ma per tutti siamo un piacere incomparabile. Perché siamo di qualità biologica svizzera controllata. E grazie a noi, le fragole fanno di nuovo di fragola. 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



Buone nuove dalla Svizzera

La buona notizia dalla Svizzera mi ha raggiunta a Bonn, in piena conferenza stampa sui successi delle regioni esenti da OGM in Europa e in particolare in Svizzera. Per una volta sono stata fiera del nostro Governo! E i partecipanti della conferenza Planet Diversity mi hanno pure invidiata. Infatti in nessun Paese al



mondo salvo che in Svizzera fino ad oggi è il popolo che può decidere democraticamente in merito a un'agricoltura esente da tecnologia genetica. A questa importante conferenza hanno partecipato 600 persone provenienti da 90 Paesi che si sono scambiate le opinioni

su come l'agricoltura e l'alimentazione dovrebbero presentarsi in futuro affinché possa servire a tutti: - sostenibili - locali - diversificate - esenti da tecnologia genetica.

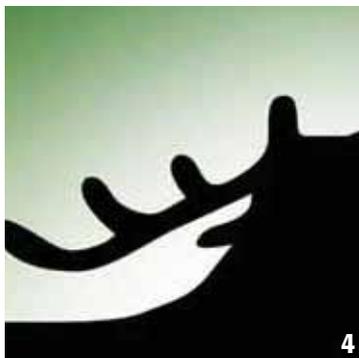
La sera successiva alla decisione del Consiglio federale la delegazione della SAG a Bonn ha organizzato una festiciola spontanea: con torta, candeline formanti il numero 2013, bandierine svizzere anti OGM e amici provenienti da tutto il mondo! A tavola sedeva anche lo scienziato svizzero Hans Rudolf Herren, coautore del rapporto sull'agricoltura mondiale dell'ONU e della banca mondiale approvato recentemente da 60 Stati. Chi sfoglia questo rapporto di oltre 2000 pagine alla ricerca di notizie sull'importanza della tecnologia genetica per l'alimentazione mondiale del futuro trova solo pochi riferimenti, e anche in questi pochi casi si tratta solo di una fra molte (spesso migliori) possibilità.

Con l'incarico di preparare la proroga della moratoria sugli OGM fino al 2013 il Consiglio federale ha quindi agito con lungimiranza e intelligenza. Alla Svizzera la moratoria ha portato solo vantaggi: ai consumatori garantisce alimenti esenti da OGM, ai contadini crea vantaggi di mercato, ai trasformatori e ai grandi distributori risparmia i costi per un'onerosa separazione dei flussi di merce e alla ricerca offre tempo e tranquillità per continuare a lavorare.

Ora sta al Parlamento decidere in modo altrettanto ragionevole.

Maya Graf,
Consigliera nazionale
dei Verdi BL,
presidente gruppo di lavoro svizzero OGM
(SAG)

bioattualità



4



7

TRASFORMAZIONE

4 Fluidi contro la sete verde

Frizzanti limonate bio e freschi tè freddi invadono il mercato estremamente dinamico delle bevande dolcificate, alcune fra esse anche con la Gemma.

MERCATO

7 Tofu bio trasformato in prodotti già pronti

Il laboratorio di produzione di tofu bio Noppa AG a Rüti ZH punta sulla soia romanda per fabbricare un prodotto di qualità.

QUI E ORA

8 Metà tempo per la moratoria sugli OGM

Puntualmente a metà della moratoria di cinque anni per alimenti prodotti senza manipolazioni genetiche il Consiglio federale propone una proroga di altri tre anni.

RUBRICHE

10 Consigli

11 La parola ai lettori

Foto in prima pagina: Bruno Schiess presenta i quattro tipi di tè freddo Gemma «chaya» che ha sviluppato.

Foto: Reto Schlatter

Fluidi contro la sete verde

Sta per essere superata l'era della coca e della pepsi? Sul mercato delle bevande innovative vi sono ora tè freddi, limonate e bibite energetiche prodotte con materie prime biologiche che non si chiamano più bevande bensì «natural power fluids» e nomi del genere. Incontrano il favore dei consumatori perché non fanno solo di zucchero e non sono solo dissetanti ma purificano anche l'anima. In Germania una bevanda biologica è addirittura assurda a bevanda popolare, la Svizzera vi sta lavorando. La Gemma ha ora adeguato i criteri e semplificato l'ammissione delle bibite dolcificate.

Con un tenore di zucchero di 107 grammi per litro la Coca-Cola nelle cerchie consapevoli della salute per molti anni era considerata un peccato assoluto. Nel frattempo i confini si sono un po' ammorbiditi. Alla classica bibita americana si sono aggiunte bibite altrettanto dolci o addirittura ancora più dolci e pure biologiche. Il fatto che oggi esistano bevande energetiche biologiche, in parte con la Gemma, che contengono fino a 120 grammi di zucchero per litro – corrispondenti a una decina di cucchiaini – non rende comunque la Coca-Cola una bibita wellness.

A livello mondiale il mercato dell'acqua minerale e delle bibite analcoliche dolci è estremamente dinamico. A questo mercato partecipa in misura sempre maggiore un numero sempre più piccolo di multinazionali che si chiamano Nestlé, Coca-

Cola, Carlsberg, Heineken o Red Bull e la cui sete d'acquisto è pressoché irrefrenabile. Questo fatto mette le ali a un numero crescente di piccole ditte giovani e moderne e apre loro le porte del mercato delle bibite.

Energia dall'azienda Holderhof

Christof Schenk ha sviluppato numerose nuove bibite nella sua azienda agricola a Niederwil SG in cui otto anni fa, dopo aver terminato la formazione agricola, ha piantato piante di sambuco (nel frattempo l'azienda è nota come «Holderhof», azienda del sambuco). Schenk ha sviluppato una vasta gamma di prodotti Holderhof con i fiori

e le bacche del sambuco della propria azienda nonché di fiori e

erbe acquistati. Vasta sotto diversi aspetti: per esempio vende le bevande rinfrescanti a base di sambuco con il nome «Sambus» per il mercato convenzionale e con il nome «Sambuco» per il mercato bio – tuttavia senza la Gemma. Schenk persegue la stessa strategia per quanto riguarda gli sciroppi di sambuco, monarda e diversi tipi di menta.

Schenk ha scoperto la Gemma grazie al suo «Bio Botanic Energy Drink» venduto da Coop sotto il marchio Naturaplan, «una carica di energia» come dice la pubblicità. La prima bevanda energetica con la Gemma è realizzata con estratti di erbe e fiori e guaranà contenente caffeina – e naturalmente con

zucchero, zucchero bio: 120 grammi per litro!



Bevande dolcificate: la Gemma ridisciplina le direttive

Dato che attualmente il settore delle bevande è molto innovativo, anche per quanto riguarda i prodotti bio, e che le prescrizioni della Gemma per le limonate e i tè freddi erano troppo restrittive, Bio Suisse ha ridisciplinato questi gruppi di prodotti. A questo proposito sul sito internet di Bio Suisse www.bio-suisse.ch è stato pubblicato un promemoria.

La protezione dall'inganno gode di alta priorità. Una particolarità delle limonate e dei tè freddi tuttavia è che hanno un basso potenziale d'inganno: nessuno si aspetta da un tè freddo alla pesca che sia costituito essenzialmente da pesche. Per questo motivo per questi prodotti sono possibili allentamenti senza che il principio che l'inganno debba essere escluso per prodotti Gemma sia messo in dubbio.

Alle bevande analcoliche con la Gemma non possono essere aggiunti aromi ma solo estratti. La lista degli ingredienti delle bevande dolcificate contiene spesso

«aromi naturali». Ma quanto sono naturali in verità? Aroma naturale significa unicamente che l'aroma non è stato ottenuto con procedimenti puramente chimici. Non deve però necessariamente provenire dalla materia prima che dà il nome al prodotto ma da una sostanza che proviene dalla natura in senso lato. Per la loro produzione sono impiegate sostanze problematiche come solventi chimici o agenti estranei che sovente sono ancora presenti nel prodotto finale. Per la produzione di aromi sono inoltre impiegati microrganismi geneticamente modificati. La Gemma permette unicamente l'impiego di estratti dalle materie prime che danno il nome al prodotto (estratto di lampone per un aroma di lampone).

L'impiego di concentrati è ammesso per bevande analcoliche con la Gemma. Per i succhi invece la ricostituzione di concentrati non è ammessa.

Per la colorazione sono ammessi solo gli

ingredienti coloranti che non sono estranei al prodotto. Il succo di barbabietola per esempio non ha niente a che vedere con il tè freddo, la rosa canina invece sì. Sono ammessi anche il caramello o il malto colorante poiché non sono estranei al prodotto visto che nelle bevande ci si aspetta un tenore di zucchero. Se viene destata l'impressione che si tratti di succo di frutta, il prodotto deve contenere succo di frutta. La limonata deve quindi contenere succo di limone.

Il tenore di zucchero non è limitato. L'impiego di dolcificanti alternativi come zucchero di canna grezzo, zucchero di frutta, miele, sciroppo di acero, succo di agave è auspicato ma non prescritto. I dolcificanti artificiali sono esclusi.

Anche il tè freddo istantaneo in polvere può essere contrassegnato con la Gemma. Le direttive Bio Suisse vietano l'impiego di lattine in alluminio.

Jürg Hauri/als

Jodel con groove

Grazie agli estratti di erbe che la compongono, questa bevanda rispetto agli energy drinks convenzionali sembra originale, pur essendo naturalmente estremamente dolce. Anche la confezione è innovativa: dato che la Gemma non ammette le lattine in alluminio, la bevanda è contenuta in una confezione di cartone laminato come tetrapak. L'aggiunta di anidride carbonica tuttavia non è possibile, il che può rappresentare uno svantaggio per gli amanti di questa bevanda.

L'azienda Holderhof ha affrontato anche questo problema in modo pragmatico. Per altri canali di smercio infatti è a disposizione una bevanda energetica praticamente identica – con anidride carbonica, in lattine di alluminio, senza la Gemma, ma con una dispendiosa presenza sul mercato con il marchio «Alpenyod'l». Schenk intende vendere questo «dispensatore naturale di energie» alle fiere nazionali, nei negozi delle stazioni di benzina e a livello europeo nei grandi distributori.

Diversi marchi bio, ma non la Gemma, figurano su una bevanda energetica austriaca, fabbricata anch'essa con estratti di piante e dal gusto simile ai modelli convenzionali Red Bull, Prix Garantie o M-Budget. Si chiama «Groove», è stata sviluppata nel 2005 da festaioli consapevoli della salute ed è ottenibile nei negozi specializzati in prodotti bio. Lo smercio è però tutt'altro che soddisfacente, la clientela dei negozi bio qui in Svizzera sembra fissare altre priorità. Pure «Groove» è piuttosto dolce con un tenore di zucchero del dodici per cento.

Che si possa fare anche a meno dello zucchero lo dimostra Migros con la sua bevanda biologica Energy Drink dolcificata con succo di agave. È costituita per due terzi da estratti di tè (ibisco e tè nero) e per un terzo da succhi di frutta (mela, araza, camu-camu, açai e limes) nonché da estratto di guaranà. La bevanda è venduta nella confezione di cartone laminato.

Frizzante Fritz

Pure «Fritz» punta sulla dolcezza dell'agave. La linea di tè freddo sviluppata da Bio Partner Schweiz è dolcificata con 4 a 7 per cento di succo di agave ed è stata lanciata quest'anno nei gusti menta a foglie rotonde, rooibos-frutto della passione e classic. «Fritz» promette «massima fritzantezza» – uno slogan sul quale i promotori sono quasi inciampati, come ricorda Sâmi Meyer, manager dei prodotti bevande presso il grossista bio a Pfäffnau: originariamente la marca avrebbe dovuto chia-

marsi «max.frisch» – «massima freschezza» – in irriverente ricordo del pure irriverente scrittore svizzero, il che ha però provocato la reazione dell'Archivio Max Frisch sfociata in un'azione giudiziaria. La moderna bevanda con il nome rettificato «Fritz» è ora ottenibile nella «terza forza» del mercato bio svizzero, ossia nel commercio specializzato in prodotti bio..

Il tè della mamma

Nello stesso segmento si è lanciato Bruno Schiess con la sua giovane impresa zurighese «Chaya», associata con la ditta di succhi di frutta «Zamba». «Zamba» e «Chaya» sono state fondate qualche anno fa da giovani laureati e nel frattempo occupano 35 collaboratori. Le quattro varietà di tè freddo si chiamano come la ditta: «Chaya». Sono prodotte con erbe fresche e dolcificate con parsimonia con succo di agave. Rispetto a un normale tè freddo la dolcezza quantificata in zucchero rappresenterebbe un terzo.

«I nostri prodotti sono pensati per persone che non bevono più ice tea perché lo considerano troppo artificiale e troppo dolce» spiega Bruno Schiess. «I migliori tè che ci possiamo immaginare sono quelli che la mamma ci preparava per la passeggiata scolastica. I nostri prodotti devono avere lo stesso sapore». Coerentemente le bevande di «Chaya» si chiamano «fresh tea» e non ice tea. Sono ottenibili nei gusti Classic, Alp-Tea, Chai e Paradise. Bruno Schiess vende «Chaya» nello stesso canale come i succhi «Zamba», cioè a ristoranti, bar, alberghi, take-away e a singole panetterie nella zona urbana. Da questa primavera «Chaya» reca la Gemma. I giovani

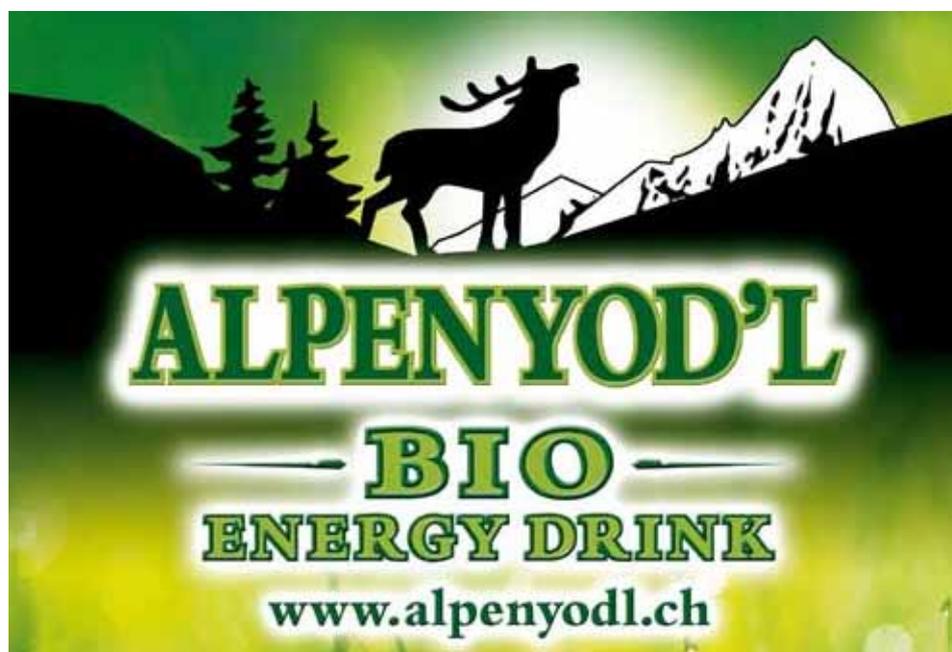
imprenditori intendono percorrere la stessa via con «Zamba».

Classico vallesano

La moda delle bevande analcoliche biologiche è nata con «Alp Tea», il classico della ditta Vallait AG a Sierre in Vallese. Da oltre dieci anni la ditta prepara secondo procedimenti tradizionali ettolitri di tisane di erbe Gemma: menta, alchemilla, piantaggine e verbena. Le tisane sono dolcificate con il 4,5 per cento di zucchero. Sono in vendita in tetrapak con la Gemma nei negozi specializzati in prodotti bio, presso Coop in quattro gusti e presso Migros in due gusti.

Drink out – fluid in

La piccola impresa della Svizzera romanda Storms si presenta modernissima, rinunciando però all'impiego di zucchero e guaranà. Il suo primo prodotto «Storms One» non è mai giunto sul mercato perché lo zucchero era stato sostituito con l'erba stevia, vietata da qualche anno e da allora l'azienda si trova in conflitto con le autorità alimentari. La seconda creazione «Superschorle» non ha incontrato questo tipo di problemi: la bevanda è costituita da succo di mele, succo di limone, succo di ribes neri e acqua. Tutti gli ingredienti salvo l'acqua sono di provenienza biologica ma il prodotto non reca (ancora) il contrassegno Gemma. Nella lista degli ingredienti non figura né zucchero né un qualsiasi altro dolcificante. Figura invece sale dell'Himalaia che conferisce freschezza al prodotto e lo promuove a bevanda sportiva. Che drink!? Drink è out, le bevande di Storms sono «fluids».





La ricetta del «fluid» sembra funzionare, almeno per quanto riguarda Yardo: nella classifica dei prodotti maggiormente venduti nel supermercato bio sangaliese figura fra i primi 10 prodotti, fra le bevande è al primo posto prima di «Fritz» e «Bionade».

La leggenda di «Bionade»

Coronata da un leggendario successo è la comparsa sul mercato della bevanda bio tedesca «Bionade», che negli ultimi dieci anni da bevanda per soli conoscitori degli ambienti alla moda ad Amburgo si è trasformata in bevanda popolare tedesca. La storia di «Bionade» assomiglia a

una favola: nel 1995 il capo birraio Dieter Leibold inventa la rinfrescante bevanda bio per salvare dalla bancarotta la birreria di famiglia «Peter Brauerei» a Ostheim vor der Röhn in Baviera. La ricetta è basata sul procedimento kombucha, una fermentazione del malto in cui invece di alcol si forma acido glucuronico. A questa base di kombucha l'inventore ha aggiunto i gusti zenzero-arancia, sambuco, litsci e erbe. La limonata ha riscontrato un primo successo nelle case di cura e nei centri benessere, poi, grazie ad un commerciante di bevande, il prodotto bavarese è diventato la bevanda alla moda servita nei ristoranti e nei bar di Amburgo.

Uno fra i motivi che ha portato al successo «Bionade» probabilmente è stato il fatto che come bevanda analcolica venduta nelle classiche bottigliette da birra da 33 cl in vetro ha saputo cogliere la tendenza del momento. Si sono quindi aperti i canali di smercio in tutta la Germania, finché alla fine del 2006 con l'inserimento nell'assortimento dei vagoni ristorante della Deutsche Bundesbahn, è definitivamente riuscita a sfondare.

Altrettanto rinfrescanti quanto la storia della penetrazione del mercato sono le cifre relative allo smercio di «Bionade»: da due milioni di bottiglie nel 2003 il merca-

to è pressoché esploso. Nel 2007 le bottigliette vendute avevano già raggiunto 200 milioni.

Purifica l'anima

Kombucha è considerata una bevanda sana, la sua provenienza non è del tutto chiara. Con la fermentazione dalla simbiosi di diversi lieviti e batteri acidificanti si formano acido acetico, acido lattico e altri acidi e enzimi organici. Si dice che il kombucha sia usato da secoli per i suoi effetti positivi sulla salute e che provenga dalla cucina cinese. Pare tuttavia più probabile che il metodo di fermentazione in verità provenga dalla Russia o dalla Polonia e che sia un'invenzione dell'età moderna, visto che la sua produzione sarebbe stata difficilmente attuabile prima che lo zucchero divenisse facilmente disponibile. Il nome risale invece a tempi più antichi e fonda le sue radici in Giappone dove viene così chiamata una tisana a base di alghe.

Anche il gigante austriaco Red Bull ha riconosciuto le virtù terapeutiche del kombucha – almeno per quanto riguarda gli effetti sul successo della ditta – e ha creato la marca «Carpe Diem», con immagine bio ma senza marchio bio. Vanamente si ricerca un riferimento alla produzione biologica. «Carpe Diem» purifica il corpo e l'anima dei cittadini bisognosi di benessere che non acquistano semplicemente una bevanda ma anche la filosofia che sta dietro: Carpe diem – vivi consapevole e cogli il giorno, poiché oggi è il primo giorno del resto della tua vita.»

Kombucha dall'Appenzello

Anche in Svizzera è sempre più facile trovare «Bionade», nelle stazioni ferroviarie, nei negozi bio e anche presso Coop. L'impresa di famiglia bavarese coronata da successo sembra poter rinunciare alla Gemma – la marca propria appare sufficientemente forte. Ora però arriva concorrenza dall'Appenzello: la birreria Locher, che sa come affermare sul mercato i propri prodotti, a partire da quest'estate lancia una nuova limonata a base di kombucha – con la Gemma. Presso Coop è ottenibile con il nome «Gazzosa», nei gusti sicuramente familiari agli appassionati di «Bionade»: arancia sanguigna-zenzero, sambuco-rosa canina e erbe. Il mercato delle bevande rinfrescanti biologiche rimane quindi in movimento anche in futuro.

Alfred Schädeli

Quali norme sono più severe – Ordinanza Bio o Gemma?

Giusta l'Ordinanza Bio una limonata non può essere contrassegnata come biologica poiché l'acqua non rappresenta una parte sostanziale del processo di produzione. Un contrassegno possibile sarebbe «limonata con zucchero bio». Il tè e il kombucha invece possono essere contrassegnati come biologici. La Gemma a questo proposito è un po' più generosa e ammette anche le limonate con la Gemma. È invece più severa per quanto riguarda i coloranti e gli aromi. L'Ordinanza Bio ammette l'aggiunta di coloranti e di aromi naturali. Bio Suisse permette solo gli estratti.

Le materie prime delle bevande analcoliche con la Gemma sono prodotte secondo prescrizioni più severe: sono richiesti la globalità aziendale, il divieto di trasporto per via aerea e requisiti più severi per quanto riguarda la coltivazione.

Jh/als



«Tofu saporito: Jörg e Noppa Helbling lo fabbricano con competenza cinese e soia bio romanda».

In aprile i produttori di soia dell'organizzazione Provana hanno firmato il contratto d'acquisto: il bioagricoltore André Horisberger, Alfred Reinhard, Noppa e Jörg Helbling della ditta Noppa AG e il bioagricoltore Laurent Godel (da sinistra).

Prodotti già pronti a base di tofu bio

Il laboratorio di produzione di tofu bio Noppa AG a Rütli nell'Oberland zurighese impiega ora soia prodotta da aziende bio svizzere.

I grani di soia scivolano con leggerezza fra le dita di Jörg Helbling. Sembra incredibile: tra poche ore li trasformerà in candido tofu. Dopo l'ammollo la massa viene macinata finemente e in seguito fatta bollire. Filtrando questa pasta si ottiene il latte di soia. Il procedimento a partire da questo momento ricorda la produzione di formaggio: Helbling versa il «latte» in un pentolone di acciaio inossidabile e dopo averlo portato a ebollizione aggiunge il sale marino nigari che facilita la cagliatura. «Questa è la fase decisiva per la qualità del tofu». Il seguito è segreto aziendale. Al momento giusto la massa viene raffreddata con acqua e poi imballata in sacchetti di plastica. Il tofu ora deve maturare per una notte. Da un chilo di soia si ottiene così 1,6 chili di tofu.

Il laboratorio di produzione di tofu Noppa AG a Rütli produce attualmente 1000 chili di tofu alla settimana, tendenza in forte aumento. Il nuovo stabilimento di produzione si trova nelle immediate vicinanze del grossista di uova bio Hosberg. Non a caso: il suo fondatore e proprietario Alfred Reinhard in persona ha fatto sì che l'ex laboratorio di produzione di tofu Pfannenstiel si trasferisse da Hinwil nelle sue vicinanze assieme ai nuovi proprietari. «Vi è una grande opportunità di mercato per i prodotti innovativi della ditta Noppa AG» è la motivazione di Reinhard. Come azionista di minoranza e membro del consiglio di amministrazione del laboratorio, Reinhard può contribuire a determinare il futuro dell'azienda. Le sinergie sono sfruttate in modo ottimale: la ditta Hosberg si occupa della logistica, della vendita e dell'amministrazione dei prodotti a base

di tofu. Helbling può quindi concentrarsi pienamente sulla produzione e lo sviluppo di nuovi prodotti.

Prodotti già pronti

Del design dei prodotti si occupa Noppa Helbling. La direttrice è di origine cinese e ha praticamente il tofu nel sangue. Assieme a suo marito si è prefissata l'obiettivo di rendere il tofu – spesso ritenuto insipido – più di un semplice surrogato della carne come lo è ampiamente considerato nel mondo occidentale. Convenience food è la parola magica.

Assieme a quattro collaboratori i coniugi Helbling trasformano due terzi della quantità totale in prodotti già pronti come scaloppine di tofu con salsa al chili, medaglioni con verdure o polpette. E in effetti: il tofu è saporito! Noppa Helbling può attingere dal sapere dell'antica patria – e a quanto sembra riesce a deliziare il palato di un numero crescente di gastronomi e venditori al dettaglio. Fra la clientela figura fra l'altro la catena di negozi di gastronomia vegetariana Tibits che in autunno aprirà due filiali a Londra.

Tofu da soia svizzera

Ora anche i bioagricoltori svizzeri possono approfittare dei creativi prodotti a base di tofu. Finora il laboratorio di produzione di soia impiegava esclusivamente soia bio proveniente da aziende Demeter in Brasile. «Ero scettica sul fatto che esistesse soia svizzera in grado di soddisfare le nostre esigenze di qualità» spiega Noppa Helbling. Esperimenti con varietà svizzere l'hanno però convinta. La sua ditta ha quindi stipulato un contratto d'acquisto

per 20 tonnellate di soia bio con l'organizzazione di produttori della Svizzera romanda Provana. Il laboratorio ha subito immagazzinato 14 tonnellate del raccolto dell'anno scorso. La ditta Noppa AG vorrebbe acquistare anche altra soia bio svizzera. «Intendiamo almeno raddoppiare la nostra produzione» afferma Jörg Helbling, contitolare e membro del consiglio di amministrazione del laboratorio. L'interesse per il tofu con la croce svizzera è grande. «I nostri acquirenti sono stati subito entusiasti quando ne abbiamo parlato». Ciononostante: Helbling vorrebbe anche in futuro collaborare con i produttori brasiliani, tutti piccoli contadini, poiché ne va dell'esistenza delle famiglie.

Nuovo slancio per soia bio svizzera?

La produzione di soia in Svizzera negli ultimi anni ha subito un forte calo. La colpa è soprattutto della liberalizzazione del mercato delle sementi oleose. I minori contributi hanno scoraggiato numerosi coltivatori di soia a produrre questo fagiolo esigente che non sopporta i climi in posizioni superiori ai 500 metri sopra il mare. Le zone di produzione si trovano soprattutto nella Svizzera romanda. André Horisberger è uno dei quattro bioagricoltori che approfittano ora dei contratti di produzione con il laboratorio di produzione di tofu a Rütli. Spera in un effetto di richiamo e in un numero crescente di bioagricoltori che si rimettano a coltivare soia: «In Svizzera è possibile coltivare tra 100 e 150 ettari di soia biologica», Horisberger ne è convinto. Attualmente si tratta di 20 – 30 ettari. David Eppenberger

Moratoria sull'ingegneria genetica: sorpresa a metà tempo

Puntualmente a metà della moratoria di cinque anni per alimenti prodotti senza manipolazioni genetiche il Consiglio federale propone una proroga di altri tre anni per consentire di attendere i risultati del programma nazionale di ricerca sui vantaggi e i rischi dell'emissione di piante geneticamente modificate (PNR59). L'approvazione della proroga allontanerà di parecchio l'emissione commerciale.

All'inizio di maggio la «NZZ» aveva speculato sul fatto, una settimana più tardi la prevista sorpresa si è avverata: il Consiglio federale ha annunciato di proporre una proroga di tre anni della moratoria in vigore dall'approvazione dell'iniziativa sull'ingegneria genetica del 27 novembre 2005 fino al 2010. Il Consiglio federale vuole attendere i risultati del programma nazionale di ricerca 59 (PNR59, cfr. riquadro «29 progetti per maggiore chiarezza»).

I piani degli oppositori all'ingegneria genetica favorevoli al lancio di una nuova iniziativa per una moratoria o una cascata di iniziative cantonali come il Canton Berna ha già approvato e altri Cantoni stanno preparando, diventano meno urgenti. «Questa proposta è la cosa più giusta che si possa fare in questo momento» afferma il direttore del FiBL Urs Niggli. Anche il segretario centrale di Bio Suisse Markus Arbenz è «molto soddisfatto». Del PNR59 si aspetta soprattutto maggiori conoscenze per quanto concerne la coesistenza e la responsabilità in caso di allofecondazione o di contaminazione

genetica: se l'ammissione di organismi geneticamente modificati (OGM) comportasse la perdita per l'agricoltura svizzera di opportunità di mercato a causa di un danno d'immagine, ne risulterebbero importanti conseguenze economiche che Bio Suisse non potrebbe tollerare.

La proroga non è ancora sicura

Dall'altro canto i partiti borghesi come il PLR criticano che il Consiglio federale stia imboccando la via sbagliata, ostile alla ricerca. Quello che si sarebbe potuto evitare con la «tecnologia genetica verde», il partito dell'economia lo dimostra nel suo comunicato stampa con un esempio attuale ma ciononostante molto ipotetico: «Nel 2007 grazie a piante geneticamente modificate sarebbe stato possibile limitare i danni di 70 milioni di franchi dovuti al fuoco batterico e rinunciare al pericoloso impiego di antibiotici». A livello mondiale si sta già sperimentando la tecnologia genetica da dodici anni senza che da pubblicazioni serie si possa concludere che comporti rischi per l'uomo e per l'ambiente, sottolinea la Consigliera agli Stati Helen

Leumann che siede anche nella commissione scientifica: «Per questo motivo ci opporremo alla proposta del Consiglio federale». È tuttavia piuttosto improbabile che il Parlamento revochi la proroga. Il nuovo termine infatti è ragionevole per tutti coloro che credono nella forza espressiva dei 29 progetti eseguiti nel quadro del PNR59. Il rapporto di sintesi è previsto per l'estate 2012, al Consiglio federale resterà poi un anno e mezzo per trarre le conclusioni.

Procedure rallentate nell'UE

«La proposta del Consiglio federale di una proroga della moratoria non è solo valida per quanto riguarda la tempistica ma anche per quanto riguarda il contenuto. «La Svizzera si trova in ottima compagnia» spiega Daniel Ammann, direttore della Schweizerische Arbeitsgruppe Gentechnologie (SAG), l'associazione mantello dell'opposizione alla tecnologia genetica. Ammann, che dirige lui stesso un progetto PNR59 sul tema obiettivi di tutela per la manipolazione di piante OGM, fa notare che nel frattempo sono già otto gli Stati membri UE che hanno

29 progetti per maggiore chiarezza

Il Programma nazionale di ricerca 59 non è una reazione diretta al sì dell'iniziativa sugli OGM. Tuttavia i 29 progetti, dotati di un budget di complessivamente dodici milioni di franchi, giusta il Fondo nazionale svizzero FNS dovrebbero contribuire a fornire «una base scientifica per una discussione più oggettiva nel processo decisionale politico». Nonostante le elevate aspettative tuttavia il PNR59 non potrà dare una risposta definitiva alla questione relativa alle emissioni commerciali di OGM.

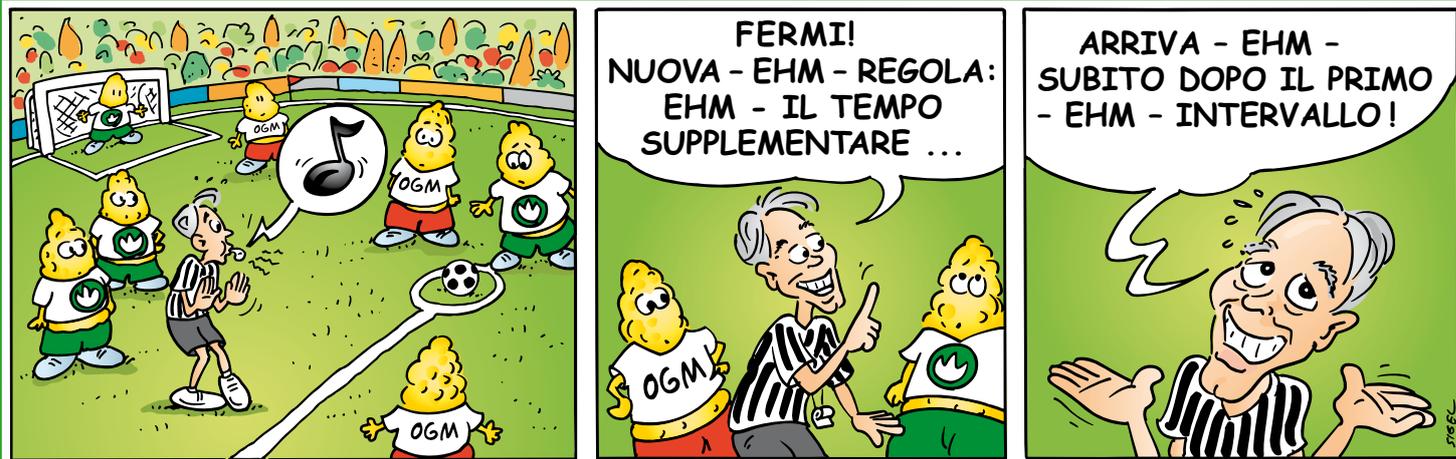
I 29 progetti comprendono l'intera gamma di questioni relative al diritto, all'agronomia, al mercato e alla sicurezza. Secondo i critici tuttavia sono solo pochi gli studi che si occupano dei rischi mentre la maggior parte dei progetti si occupa di questioni come l'accettabilità o la disponibilità a pagare. Un esempio ne è la ricerca di mele re-

sistenti alla ticchiolatura che invece di geni estranei dovrebbe contenere geni propri ma riordinati e quindi – secondo il parere forse un po' ingenuo dei titolari del progetto – accettati sul mercato. Infine vi sono anche campi di ricerca esotici come per esempio la manipolazione genetica di alghe verdi che servono da vaccinazione per via orale per i pesci e che quindi dovrebbero contribuire a ridurre l'ampio impiego di antibiotici nella piscicoltura. Negli occhi del direttore della SAG Daniel Ammann la scelta della pianta che sarà oggetto dello studio nell'ambito di tre esperimenti in campo aperto è discutibile: «Non è saggio seminare proprio il frumento. In nessun posto al mondo viene coltivato frumento OGM». Amman specula poi anche sul fatto che i ricercatori siano interessati più nello sviluppo di un frumento OGM che nella

sicurezza biologica. Secondo Ammann la scelta del granoturco sarebbe stata molto più interessante per studiare i rischi controversi della coltivazione di mais OGM e per vedere come il mais OGM reagisce in specifici ecosistemi svizzeri. Il coordinatore del programma FNS Stefan Husi rimanda a lavori supplementari che si svolgeranno nell'ambito di PNR59. Saranno riassunti i risultati di ricerche comparabili eseguite all'estero e le conclusioni rilevanti per l'agricoltura svizzera. Due anni dopo l'inizio, nel mese di giugno 2009, i responsabili dovranno presentare al Dipartimento federale dell'interno un rapporto intermedio, il rapporto di sintesi dovrebbe essere presentato nel 2012.

pld

Ulteriori informazioni: www.nfp59.ch



adottato la clausola di salvaguardia per opporsi al permesso di coltivazione della commissione UE. La recente decisione della Francia di vietare la semina del mais geneticamente manipolato MON 810 già avvenuta nel 2007 ha diviso l'UE più che mai a questo proposito. «La moratoria svizzera basata su una decisione popolare è seguita con molto interesse a livello internazionale» spiega Ammann.

Niente giustifica la tecnologia genetica

Continua a puntare sulla strategia dell'assenza di OGM anche l'Unione svizzera dei contadini (USC) che appoggia il marchio di provenienza «Suisse Garantie» il quale prescrive la rinuncia alla tecnologia genetica. Come spiega Karin Gafner, responsabile della tecnologia genetica presso l'USC, si spera che il PNR59 possa dare una risposta a diverse domande. Indipendentemente dai risultati dello studio tuttavia per Gafner è chiaro che presso i consumatori l'interesse per alimenti geneticamente modificati attualmente è nullo. Gafner: «Ai contadini manca quindi la motivazione per forzare la tecnologia genetica».

Anche per la presidente di Bio Suisse Regina Fuhrer sarebbe un grande vantaggio se l'agricoltura svizzera nel futuro libero scambio tra la Svizzera e l'UE potesse posizionarsi come Paese esente da tecnologia genetica. «Va da sé che per noi la natura è altrettanto importante». Viste le esperienze negative fatte con piante OGM all'estero, Fuhrer ritiene che il tempo lavori a favore di una Svizzera senza tecnologia genetica. «Spero davvero che la proposta del Consiglio federale venga accettata anche dal Parlamento».

Il direttore del FiBL Urs Niggli condivide questo parere: «Anche se la tecnologia

genetica nella ricerca può essere sensata, per esempio per aiutarci nella selezione, nell'agricoltura in campo aperto non ha posto». Greenpeace continua a perseguire un divieto assoluto. «Da un punto di vista pragmatico siamo però soddisfatti della situazione attuale» afferma la responsabile della campagna Marianne Künzle. Il tempo per quanto riguarda la moratoria in effetti gioca contro Monsanto, Syngenta & co. La popolazione è avversa alla tecnologia genetica, le questioni ambientali sono in prima pagina e anche le multinazionali dell'agricoltura nell'attuale dibattito pane-

benzina non fanno una gran bella figura.

Ogni proroga della moratoria rafforza inoltre a livello europeo il movimento delle zone esenti da organismi geneticamente modificati. Non sarebbe la prima volta che l'agroindustria non riesce a rispettare la tempistica programmata. Infatti nel gennaio 1998 il direttore di Nestlé Peter Brabeck aveva annunciato: «Fra due o tre anni in tutto il mondo non sarà più possibile trovare materie prime esenti da OGM». Non siamo ancora a quel punto.

Pieter Poldervaart

28 giugno: discussione presso l'istituto di Reckenholz

Nell'ambito del Programma nazionale di ricerca (vedi riquadro «29 progetti per maggiore chiarezza») è attualmente in corso a Reckenholz-Tänikon un'emissione sperimentale di frumento geneticamente modificato.

Sabato 28 giugno dalle ore 9 alle 16.30 avrà luogo presso l'Istituto di ricerca Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART) una discussione contraddittoria aperta al pubblico tra fautori e critici del progetto. Rappresentanti dell'istituto ART, dell'Università di Zurigo, del PNR59, dell'agricoltura, del commercio e della trasformazione illumineranno i diversi aspetti di questo tema di grande attualità per l'agricoltura biologica.

Programma

- Breve presentazione del PNR59 e dell'emissione sperimentale
- Esperienze fatte con la coltivazione commerciale di piante geneticamente modificate in Europa
- Influsso di piante geneticamente manipolate sull'ambiente
- Piante geneticamente modificate e «swissness»
- Domande e discussioni tra i blocchi tematici

■ Moderatore Christian Heuss, redattore scientifico radio DRS 2

L'evento è stato promosso da Urs Hans, agricoltore Gemma e Consigliere di Stato nel Canton Zurigo. La realizzazione dell'evento ha richiesto grande ostinazione da parte dei bioagricoltori – speriamo quindi in una grande partecipazione! Approfittate di questa occasione per informarvi, scambiare le idee e discutere!

Importante

Costi: ART chiede una tassa di 80 franchi per il convegno. Bio Suisse assume 60 franchi per i bioagricoltori, i licenziatari Bio Suisse e il collaboratori di Bio Suisse

Iscrizione obbligatoria. Vi sono due possibilità:

1. Annuncio diretto tramite www.art.admin.ch/aktuell (> prochaines manifestations > Fachtagung 28. Juni). Inserire Bio Suisse nella prima riga «Organisation/Firma»!
2. Annuncio telefonico tramite Bio Suisse, tel. 061 385 96 19. Compileremo il formulario elettronico per voi, dovrete comunicare ai nostri collaboratori unicamente il vostro nome e indirizzo.

jf

Foraggiamento: prescrizioni 2008 per aziende Gemma

Il foraggiamento bio al 100 per cento non è né attuato al cento per cento né chiaro al 100 per cento... I termini di transizione, le diverse qualità bio, le differenti «tablette di marcia» per i ruminanti e i non ruminanti creano confusione. bioattualità rende chiarezza.

Domanda: All'AD primaverile di Bio Suisse si è discusso se le aziende Bio Suisse in futuro potranno impiegare maggiori quantità di foraggio proveniente da aziende Ordinanza bio (CH o UE). Che cosa è stato deciso?

» Risposta: Retroattivamente al 1° gennaio 2008 vale quanto segue (decisione AD del 23.4.08): i ruminanti possono consumare al massimo il 5 per cento di foraggio convenzionale. Inoltre è ora possibile impiegare il 5 per cento di foraggio certificato secondo l'Ordinanza bio svizzera o UE. Complessivamente va foraggiato sempre il 90 per cento di foraggio Gemma. Sono ammesse le seguenti componenti:

Foraggio certificato secondo l'Ordinanza bio (CH o UE)

- semi di lino
- destrosio
- proteine di frumento per farina per vitelli
- paglia da foraggiare
- colture foraggiere inclusi cereali pianta intera (anche granoturco), freschi, insilati, essiccati
- barbabietole da foraggio non trasformate
- foraggio di prati permanenti e artificiali, fresco, insilato, essiccato (provenienza Svizzera o Paesi limitrofi)

Non biologico (max. 5 per cento, fino al 31.3.09)

- fettucce di barbabietole da zucchero
- melassa proveniente dalla produzione di zucchero
- sciroppo di frutta
- scarti della trasformazione della frutta e della verdura
- trebbie di birra, trebbie di malto
- proteine di patate

- glutine di mais
- lievito di birra
- patate non trasformate provenienti dalla produzione di derrate alimentari

Domanda: Nell'elenco a sinistra sono menzionate le colture foraggiere. Significa che posso importare cereali foraggeri da aziende bio UE per le mie vacche? E fieno bio UE dalla Spagna?

» Risposta: Le colture foraggiere sono ammesse di qualità bio UE solo se viene foraggiata la pianta intera. I grani o i prodotti a base di grani devono quindi provenire anche in avvenire da aziende certificate secondo le direttive Bio Suisse in Svizzera o all'estero. Possono essere acquistate di qualità bio UE esclusivamente le componenti indicate nella lista. Per limitare i lunghi trasporti, il foraggio grezzo bio certificato UE può essere acquistato solo da Paesi direttamente confinanti con la Svizzera.

Le componenti convenzionali ammesse possono naturalmente essere acquistate anche di qualità bio UE o CH.

Domanda: Nell'appendice 5 alle direttive Bio Suisse sono disciplinate le percentuali di foraggio senza la Gemma ammesse. Questa appendice vale anche per il 2008?

» Risposta: L'appendice 5 vale interamente per i non ruminanti ma non per i ruminanti. Le modifiche dell'Ordinanza bio presentate a breve termine valide dall'inizio dell'anno e le decisioni dell'AD della primavera 08 valide retroattivamente hanno reso impossibile un adeguamento tempestivo (periodo di consultazione di 60 giorni). Al posto dell'elenco dell'appendice 5 (parte A), per i ruminanti vale la lista positiva all'inizio

del presente articolo. Questa lista è il risultato della combinazione delle normative attualmente valide.

Domanda: L'UFAG ha fissato al 31.3.09 il termine per l'impiego delle componenti convenzionali ancora ammesse. Alla radio ho sentito che questo termine sarà ora prorogato alla fine del 2011, è vero?

» Risposta: In occasione di una riunione tra rappresentanti di Bio Suisse e dell'UFAG è stato convenuto il seguente procedimento: l'UFAG appoggia la proroga dell'ammissione di sottoprodotti convenzionali della produzione di derrate alimentari oltre che di cubetti di mais. Per l'UFAG tuttavia l'equivalenza dell'Ordinanza bio dell'UE e della Svizzera è prioritaria (dall'1.1.2008 nell'UE è in vigore il foraggiamento con foraggio grezzo bio al 100 per cento per ruminanti. Per quanto riguarda il mangime concentrato, a seconda delle regioni vi sono eccezioni). Sono ora in corso trattative con l'UE. I risultati saranno comunicati non appena saranno vincolanti. Questo presumibilmente sarà il caso ancora durante il mese di giugno.

Domanda: E per i non ruminanti che cosa vale?

» Risposta: Per i non ruminanti le Ordinanze bio della Svizzera e dell'UE tollerano il 10 per cento di componenti convenzionali fino al 31 dicembre 2009 e il 5 % fino al 31 dicembre 2011. A partire dal 2012 vale il foraggiamento bio al 100 per cento anche per i non ruminanti. La messa in atto del foraggiamento bio al 100 per cento darà senz'altro adito a discussioni. Anche nell'UE, dato che le componenti convenzionali in parte non sono ottenibili di qualità bio. Bio Suisse si impegnerà anche in questo caso affinché i tempi siano idonei alla pratica.

Christoph Fankhauser,
Bio Suisse.



Esempi			
90 % Gemma	+ 5 % cert. secondo Ordinanza bio	+ 5 % non biologico	ammesso
90 % Gemma	+ 10 % cert. secondo Ordinanza bio	+ 0 % non biologico	ammesso
90 % Gemma	+ 3 % cert. secondo Ordinanza bio	+ 7 % non biologico	non ammesso

La moratoria è un trucco pubblicitario dell'agricoltura biologica

Lettera aperta al Consiglio federale in merito alla proroga della moratoria sugli OGM

Sono uno dei pochi scienziati che in Svizzera si occupa in modo critico delle piante geneticamente modificate, che considera cioè anche i possibili vantaggi e non solo i potenziali rischi. Da quasi dieci anni a questo proposito mi impegno anche in pubblico. Mi ha sorpreso il modo come il Consiglio federale si esprime pubblicamente sulle piante geneticamente modificate risp. sulla moratoria e la sua proroga. Per rettitudine scientifica, come ricercatore presso un Istituto pubblico cosciente della propria responsabilità non posso tacere.

Il rifiuto della tecnologia genetica è un trucco pubblicitario dell'agricoltura biologica. Questo trucco funziona solo se la tecnologia genetica viene rappresentata come qualche cosa di pericoloso. Dal punto di vista scientifico, questi asseriti rischi non sono né verificabili né accertabili. Le piante geneticamente modificate sono le piante coltivate maggiormente studiate. A livello mondiale sono coltivate con successo da oltre dieci anni su una superficie che supera i 110 milioni di ettari e non esiste nessun caso documentato di un pregiudizio alla salute o all'ambiente riconducibile specificamente all'impiego agricolo della tecnologia genetica sulle piante. A dire il vero la tecnologia genetica potrebbe risolvere alcuni dei problemi dell'agricoltura biologica. Si tratta per esempio delle resistenze migliorate a malattie delle piante, come per esempio la peronospora della patata per combattere la quale sono impiegate notevoli quantità dell'elemento ecotossico rame. Date queste circostanze sorprende il fatto che il Consiglio federale si aspetti da un programma nazionale di ricerca che lo stesso scopra «la pericolosità» delle piante geneticamente modificate. Così facendo il Governo ignora lo stato attuale della scienza a livello internazionale. Sostenendo che l'agricoltura svizzera si sia ben posizionata con la moratoria, il Consiglio federale in principio riconosce che la moratoria è uno strumento di marketing dei contadini. È solamente pubblicità e nient'altro. Per molto tempo infatti nessuna ditta potrà coprire gli elevati costi di un'ammissione nella piccola superficie agricola utile della Svizzera. Vorrei rammentare che le due maggiori

colture, mais e frumento, rappresentano solo scarsi 200'000 ettari. L'unico gruppo di lavoro pubblico che avrebbe potuto sviluppare ulteriormente un prototipo per l'impiego agricolo indipendentemente dall'industria, il gruppo Pia Malnoes presso Agroscope Changins, si è sciolto alcuni anni fa. Probabilmente per molto tempo, con o senza moratoria, in Svizzera non si avrà alcuna coltivazione di piante geneticamente modificate. La moratoria è quindi solamente un'inutile illusione. Non riesco a capire come il Consiglio federale si lasci convincere così facilmente a fare pubblicità per un gruppo di interessi. Infatti non è vero che la moratoria non danneggia nessuno. La moratoria effettivamente non può più arrecare danno alla piazza di ricerca industriale Svizzera per il semplice fatto che questa ricerca già da anni si è spostata in Paesi in cui è possibile ricercare con efficienza (che non significa senza leggi o a spese della sicurezza biologica, bensì semplicemente senza diventare una vittima dell'eccessiva regolamentazione e in parte di autorità troppo prudenti). La moratoria invece danneggia fortemente la ricerca pubblica perché contribuisce a rafforzare un clima contrario che rende sempre più difficile la salvaguardia della perizia. I giovani non studiano una materia solo così, tanto per fare, ma ricercano una prospettiva di vita. Vedendo che un dato settore non offre possibilità di lavoro, i più intelligenti certamente eviteranno di sceglierlo come materia di studio. Quanto sostiene la Consigliera nazionale dei Verdi Maja Graf, cioè che nessun ricercatore abbia lasciato la Svizzera, semplicemente non corrisponde al vero. Numerosi giovani ricercatori nel settore della biotecnologia vegetale hanno lasciato la Svizzera. E non si formano nuovi gruppi di ricerca.

La ricerca in campo aperto con piante geneticamente modificate in teoria sarebbe possibile anche nonostante la moratoria, in pratica però, a causa dell'eccessiva regolamentazione e dell'opposizione aggressiva di alcuni gruppi risulta estremamente difficile eseguire sul campo anche delle piccole ricerche innocue. Stranamente l'opposizione per la maggior parte proviene proprio da quei gruppi che prima della votazione avevano promesso a gran voce che la moratoria non avrebbe toccato la libertà di ricerca. Ora però rendono difficoltosa l'esecuzione degli esperimenti con tutte le loro forze. Il ritardo della ricerca a sua volta serve

loro quale argomento per la proroga della moratoria. Così gli oppositori alla ricerca ruotano attorno a loro stessi con la loro tautologia. Perché il Consiglio federale gioca a questo gioco?

Dal punto di vista scientifico le questioni relative alla coesistenza sono chiarite. Esiste una perizia dell'Istituto Agroscope Reckenholz e uno dell'Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica basati sugli stessi riconoscimenti scientifici ma che, applicando valori limite diversi, evidentemente giungono a conclusioni diverse. I valori limite tuttavia non sono peculiarità delle scienze naturali bensì vanno decisi e negoziati a livello politico. Per rimandare questa decisione è caduto proprio a fagiolo il programma nazionale di ricerca in corso. Sostenere ora che la ricerca sia sgravata grazie alla proroga della moratoria è davvero grottesco. È invece proprio il contrario. Deve sobbarcarsi ancora maggiori responsabilità, non scientifiche ma politiche. La ricerca desidera una discussione pubblica leale sulla tecnologia genetica verde, senza argomenti pseudoscientifici. Sarebbe auspicabile che il Governo federale condividesse questo desiderio. Noi scienziati indipendenti attivi nella ricerca pubblica mettiamo volentieri a disposizione la nostra perizia.

Christof Sautter, Istituto di scienze vegetali, politecnico di Zurigo



IMPRESSUM

bioattualità

FiBL

BIO SUISSE

anno 17

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

Destinatari aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse.

Editore FiBL, Istituto di 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 Schädli, Markus Bär, Thomas Alfeldi (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

Sfruttate interamente il margine del diritto fondiario rurale

Lettera aperta al Consiglio di Stato del Canton Berna in merito all'aumento dell'unità standard di manodopera (USM).

Il Consiglio di Stato del Canton Berna ha deciso di fissare a 0,8 unità standard di manodopera (USM) il limite che definisce l'azienda agricola nell'ambito del diritto fondiario rurale per aziende in zona di montagna e collinare. In tal modo però non sfrutta pienamente la possibilità concessa dalla Confederazione del limite massimo di 0,75 USM. Schweizer Bergheimat e l'Associazione dei piccoli contadini chiedono al Governo del Canton Berna di sfruttare interamente questo margine.

Nel Canton Berna l'aumento del limite esistente (da 0,55 USM a 0,75 USM) interessa già più di 1000 aziende a gestione familiare. Con la decisione del Governo cantonale di introdurre un limite che definisce l'azienda agricola di 0,8 USM (invece di 0,75 come sarebbe invece possibile) perderanno inutilmente lo stato

di azienda agricola oltre 200 aziende con relativi svantaggi anche per quanto concerne il diritto successorio, la pianificazione del territorio e la tassazione.

La decisione concerne circa 1200 aziende, il 10 per cento di tutte le aziende nel Canton Berna. Queste aziende dovranno confrontarsi con notevoli perdite. Certamente aumenteranno i valori ufficiali e i valori locativi e quindi crescerà anche la difficoltà per ottenere sussidi di cassa malati o borse di studio. Inoltre è previsto un aumento delle imposte sul reddito e sulla sostanza. I successori si vedranno decadere il diritto di riprendere l'azienda dei genitori al valore di reddito.

Rimangono aperte tutte le questioni relative alla messa in atto di questa decisione. Sarebbero importanti un periodo di transizione più lungo o misure fiancheggianti per le aziende per trovare un adeguato guadagno successorio. Un'attuazione sopportabile dal punto di vista sociale richiede misure di accompagnamento se



non si vogliono semplicemente distruggere le strutture esistenti. Vogliamo vicini, non ettari! I segni del tempo (scarsità alimentare in numerosi Paesi) parlano a favore dello sfruttamento del possibile margine per proteggere le aziende agricole. Le organizzazioni di contadini invitano a riflettere maggiormente sulla sovranità alimentare, su una maggiore commercializzazione regionale, su più ecologia e meno commercio globale. La Schweizer Bergheimat invita il Consiglio di Stato bernese a ritornare sulla decisione affinché sia almeno possibile sfruttare pienamente le possibilità concesse dalla Confederazione.

Schweizer Bergheimat, Ulrike Minkner,
segretario centrale

La richiesta è appoggiata dall'associazione piccoli contadini, Bärner Bio Bure, Bio Suisse e Uniterre

Per semine dopo il raccolto

b.io miscele foraggere b.io colture intercalari e sovesci



- b.io 1000:** Miscela annuale per colture intercalari
- b.io 2000:** Miscela biennale, con ray-grass ibrido, ray-grass italico, trifoglio violetto, un'arricchente d'azoto
- b.io 3000:** Miscela triennale con graminacee e trifoglio bianco e violetto per erbaio, insilato e fieno.
- b.io LUZ:** Miscela triennale con tipi di erba medica e graminacee per luoghi secchi
- b.io 4000:** Miscela di graminacee-trifoglio a lunga durata, con varietà di punta
- b.io 4400 Turbo:** Miscela graminacee-trifoglio. Più foraggio al primo anno grazie al turbo ray-grass Andrea
- b.io Montain-Star:** Miscela a lunga durata molto produttiva nelle zone non favorevoli al ray-gras. Buono svernamento fino 2000 m d'altitudine.
- b.io miscela verde invernale con tifoglio:** Specialmente per semine tardive dopo il mais e i cereali. Per l'erbaio, l'insilato o la disidratazione dei tagli autunnali o primaverili.
- b.io ALEXP:** Sovesci non svernante
- b.io N-PLUS:** Sovesci, svernante, accumulatore d'azoto.

Grande scelta di sementi e colture intercalari bio, sovesci bio come ad esempio: colza, ravizzone, rafano, la senape, la facelia, come pure diversi trifogli e graminacee.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

b.io saattgut
Beratung und Handel
von ökologischem Saatgut

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

Iso-vitmin®

Sale minerale per aziende BIO

- 8732 Universal Natura, perlato equilibrato
- 8733 Universal Natura, granulato equilibrato
- 8735 Magvit Natura, con 12 % Magnesio
- 8736 Calphomag Natura, perlato, ricco in Fosforo

Secchi e blocchi da leccare

- 8738 Secchi da leccare Natura, con 6% Magnesio
- 8720 Blocco da leccare, con 70mg/kg Selenio
- 8721 Blocco da leccare, 17 % Calcio, 6 % Fosforo

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

