



Conoscete la „GEMMA“?

Bio Suisse, fondata nel 1981, da 30 anni punta coerentemente sul suo marchio, la Gemma, sinonimo di genuinità, sicurezza, qualità nonché sapore e autenticità. I biopionieri di allora, oltre che della loro convinzione hanno certamente avuto bisogno di una buona dose di forza e coraggio per affermarsi contro la pluriennale resistenza. Nel frattempo circa 800 licenziatari Gemma e oltre 5'500 famiglie contadine Gemma producono derrate alimentari secondo le severe direttive e norme di Bio Suisse. Le rigorose prescrizioni di Bio Suisse esistevano già prima dell'introduzione dell'Ordinanza bio svizzera. Presso il segretariato centrale di Bio Suisse a Basilea i collaboratori della divisione trasformazione & commercio esaminano ogni singola domanda di licenza Gemma e se necessario coinvolgono nella decisione gli specialisti della commissione del marchio trasformazione e commercio. La Gemma infatti promette: tutte le decisioni in definitiva vertono intorno alla credibilità e all'autenticità di tutti i prodotti Gemma.

I più importanti principi per la trasformazione

Tutti gli ingredienti di origine agricola provengono da produzione biologica Gemma riconosciuta

In linea di massima i prodotti Gemma devono contenere ingredienti Gemma nella misura del 100 %. Le poche eccezioni sono chiaramente definite. Possono per esempio essere concesse deroghe per l'impiego di ingredienti bio UE in caso di difficoltà temporanee di approvvigionamento (catastrofi naturali, variazioni inattese sul mercato). Mentre l'Ordinanza bio ammette tutta una serie di ingredienti convenzionali di origine agricola fino a un massimo del 5 % (allegato 3 parte D), per i prodotti Gemma sono previste solo poche eccezioni, elencate in modo specifico per ogni prodotto nelle prescrizioni per licenziatari e trasformatori in azienda.

Trasformazione delicata

- I prodotti Gemma vanno trasformati in modo delicato.
Esempi:
I latticini Gemma possono essere costituiti al massimo da latte riscaldato a temperatura ultra-alta (latte UHT), ma mai da latte sterile o da latte sterilizzato. Il latte Gemma è normalmente pastorizzato, ciò che lo rende conservabile meno a lungo ma riduce il sapore di latte bollito tipico del latte altamente pastorizzato.
- Sono esclusi la trasformazione chimica, l'irradiazione e il trattamento con microonde.
Esempio:
L'amido modificato non è ammesso per i prodotti Gemma.
- Le fasi di trasformazione inutili sono vietate (minimal processing).
Esempio:
Per risparmiare costi di stoccaggio, il succo di mele normalmente viene concentrato e in seguito ridiluito per la distribuzione. Questo per i succhi Gemma non è ammesso.

Additivi e coadiuvanti per la trasformazione: solo lo stretto necessario

La produzione convenzionale di derrate alimentari permette l'impiego di oltre 300 additivi (OAdd). Nella produzione di alimenti biologici sono ammessi circa 50 additivi (allegato 3 Ordinanza del DFE sull'agricoltura biologica (RS 910.181 parte A)). Bio Suisse ne autorizza due terzi ma non in generale bensì in modo specifico per ogni prodotto.

Esempi di additivi che giusta l'Ordinanza bio federale possono essere impiegati ma che sono vietati per i prodotti Gemma: acido ascorbico, ascorbato di sodio, acido alginico, alginato di sodio e di potassio, gomma di xantano, solfato di calcio, talco, lievito contenente fosfati.

Bio Suisse rinuncia nei limiti del possibile all'impiego di additivi e di coadiuvanti per la trasformazione. Gli additivi sono ammessi solo laddove sono indispensabili per la fabbricazione di un prodotto.

Spesso con l'aiuto di un additivo si potrebbe fabbricare un prodotto in modo molto più conveniente. Per Bio Suisse questo criterio non rappresenta un argomento.

Esempi:

- L'acido citrico può essere impiegato solo se il succo di limone non è sufficiente o non è adatto per l'acidificazione. Per far sì che i pezzetti di mela non diventino scuri durante l'essiccazione, giusta le norme Bio Suisse va impiegato succo di limone nonostante il fatto che l'impiego di acido citrico sarebbe più pratico e più conveniente.
- Per il pane è ammessa solo la polvere di acerola quale fonte naturale di vitamina C mentre secondo l'Ordinanza bio può essere impiegato l'acido ascorbico chimico di sintesi.

Contengono ciò che è indicato: i prodotti Gemma non ingannano

Un prodotto Gemma deve soddisfare le fondate aspettative dei consumatori. La trasformazione, la presentazione e le indicazioni sull'imballaggio devono corrispondere alle caratteristiche reali del prodotto.

Esempio:

Giusta l'Ordinanza bio uno yogurt alla fragola bio può essere prodotto con „aroma naturale“ e ingredienti coloranti. Il colore rosso e il gusto di uno yogurt alla fragola Gemma provengono esclusivamente dalle fragole utilizzate.

Anche gli aromi, come i coloranti, simulano la presenza di qualche cosa che non è presente nel prodotto o per lo meno non nella quantità associabile all'aroma. Per i prodotti Gemma sono addirittura vietati gli aromi naturali certificati bio. Perché?

L'indicazione „aroma naturale“ significa unicamente che l'aroma non è stato ottenuto con procedimenti chimici. Un aroma naturale non deve provenire dalla materia prima che dà il nome al prodotto bensì unicamente da una materia prima che proviene nel senso più lato dalla natura (p. es. cellulosa). Possono essere impiegate sostanze problematiche come solventi e estraenti che spesso sono riscontrabili ancora nel prodotto finito. Sono impiegati come aromi anche microrganismi geneticamente modificati. Uno yogurt alla fragola può pertanto essere aromatizzato con un aroma naturale senza essere mai entrato in contatto con una fragola...

La Gemma però non è senza compromessi: se non è possibile utilizzare direttamente un ingrediente di origine agricola, si può produrre e impiegare un estratto di questo ingrediente.

Esempio:

Estratto di menta nelle caramelle. Per la fabbricazione di questo estratto sono però possibili solo procedimenti come spremere, distillare, disciogliere (in acqua, alcol Gemma, olio Gemma o anidride carbonica).

I materiali da imballaggio preservano l'ambiente

Contrariamente all'Ordinanza bio federale che non prevede restrizioni per il materiale da imballaggio, i prodotti Gemma sono imballati con cura in materiali il più possibile rispettosi dell'ambiente per proteggere il prodotto in modo ottimale. PVC e altre materie sintetiche clorate non sono ammesse.

La Gemma come precursore

Mentre per i prodotti di panetteria bio l'Ordinanza bio non prevede l'obbligo d'impiego di lievito bio fino alla fine del 2013, i pani Gemma sono prodotti esclusivamente con lievito Gemma già dal 2004.

...e inoltre per la Gemma vale

- Nessun'aggiunta di vitamine
- Importazioni limitate in caso di sufficiente approvvigionamento indigeno
- Nessun trasporto per via aerea