



## PRINCIPI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

### **L'agricoltura biologica – un po' di natura nella vita quotidiana:**

Abbiamo bisogno di una natura intatta e di alimenti sani. Con le sue prescrizioni senza compromessi e i severi controlli l'agricoltura biologica vi contribuisce in modo essenziale.

### **La biodiversità fa la differenza:**

L'agricoltura biologica serve ad arricchire il paesaggio con superfici di compensazione ecologica, un'elevata biodiversità e la fertilità del suolo.

### **Qualità prima della quantità:**

Gli alimenti biologici sono prodotti in armonia con la natura. Ciò significa crescita naturale invece di produzione di massa, allevamento rispettoso degli animali invece di allevamenti intensivi e la rigorosa rinuncia alla tecnologia genetica. I contadini Gemma rinunciano a concimi e prodotti fitosanitari chimici di sintesi. I prodotti Gemma danno la certezza di consumare prodotti incontaminati, cresciuti in modo naturale.

### **Maggior lavoro:**

I prodotti Gemma richiedono un maggiore lavoro manuale. Le erbe aromatiche bio per esempio non sono trattate bensì regolate a mano o con mezzi meccanici.

### **Allevamento degli animali particolarmente rispettoso della specie:**

Nell'azienda biologica l'allevamento particolarmente rispettoso delle specie, l'uscita obbligatoria e regolare all'aperto per tutte le categorie di animali, i metodi di allevamento naturali e il foraggio bio favoriscono la crescita di animali sani e resistenti. Gli animali Gemma vivono lo scorrere delle stagioni e il cambiamento delle condizioni atmosferiche, ciò rafforza i loro anticorpi e aumenta la loro fertilità. Lo sviluppo del comportamento proprio della specie, la salute, la vitalità e la resistenza degli animali sono più importanti dell'alto rendimento. Nell'azienda biologica il liquame e il letame costituiscono una parte inderogabile di un ciclo nutritivo chiuso per il mantenimento della fertilità del suolo. Gli elementi di testo definiscono in poche frasi l'organizzazione Bio Suisse, i suoi obiettivi e i suoi compiti e servono da fondamento e da base per tutto quanto scritto in merito alla Gemma.

### **Produrre qualità, ottenere qualità:**

I prodotti Gemma sono trasformati in modo possibilmente delicato, non sono aromatizzati e non contengono né coloranti né additivi modificati geneticamente.

### **I prodotti bio rappresentano una classe per sé:**

L'agricoltura biologica produce alimenti di elevato valore per quanto riguarda la salute e il sapore preservando l'ambiente nei limiti del possibile.

### **Controlli senza lacune dal campo alla tavola:**

Se c'è la Gemma, è bio. Istituzioni indipendenti garantiscono il rispetto delle direttive Bio Suisse durante l'intero processo di produzione. I contadini e le aziende di trasformazione sono controllati regolarmente senza preavviso. I severi controlli formano il fondamento della garanzia Gemma senza lacune.

### **Metodi di controllo nelle aziende di trasformazione delle derrate alimentari:**

La provenienza delle materie prime, i flussi delle merci, le ricette, il magazzinaggio e la dichiarazione dei prodotti sono verificati regolarmente da organizzazioni di controllo esterne. Un prodotto può recare la Gemma solo dopo dispendiose verifiche.

**Rinuncia all'impiego di tecnologia genetica:**

I prodotti Gemma non sono né geneticamente manipolati né provengono da semente geneticamente modificata. Anche la trasformazione di prodotti Gemma avviene rigorosamente separata da prodotti che non adempiono le direttive Bio Suisse.

**Della Gemma ci si può fidare – sin dal 1981.**

La Gemma è sinonimo di una politica agricola moderna, una simbiosi di economia di mercato ed ecologia. Sempre più persone apprezzano i pregi di un'alimentazione coerentemente biologica. Apprezzano il maggior valore e la sicurezza offerti dalla Gemma. Da un quarto di secolo Bio Suisse stabilisce i criteri per l'agricoltura biologica che superano i già severi requisiti della Confederazione e dell'UE. Già oggi circa 800 licenziatari e oltre 6500 aziende producono secondo le severe direttive Bio Suisse. Circa l'11% della superficie agricola è gestita in regime biologico secondo le direttive Bio Suisse. Con il 70% nel 2004, il grado di notorietà della Gemma ha già raggiunto un livello molto elevato.

**Bio inizia dal foraggio:**

Bio ha senso solo se i circuiti sono chiusi. Solo Bio Suisse garantisce che il latte Gemma proviene da una mucca Gemma foraggiata con foraggio Gemma.

**I consumatori e la Gemma:**

Secondo le dichiarazioni dei consumatori la Gemma è sinonimo di:

- produzione naturale senza impiego di chimica
- alimenti sani
- qualità garantita – il vero marchio bio
- allevamento degli animali rispettoso della specie