



La marca per la vera spelta originale svizzera

Il logo e la marca PuraSpelta è stata creata nel 1996 dalla comunità d'interesse Dinkel è depositata e iscritta come marca. Il libro degli obblighi per PuraSpelta è stato elaborato in quel periodo e col tempo amplificato gradualmente.

Oggi giorno la marca PuraSpelta garantisce essenzialmente i vantaggi seguenti:

- Determina solo delle anziane varietà di spelta svizzera non crociata con del frumento
- Coltivate esclusivamente con i produttori che rispettano il label IP-SUISSE e BIO SUISSE
- Garantiscono la coltivazione delle regioni ereditari
- Garantiscono purezza della spelta, sono tollerate solamente tracce di frumento estraneo (al massimo 0.9%).
- Controllano e certificano tutte le tappe nella produzione.



Anziane varietà della spelta, non incrociate con del frumento

Per la marca PuraSpelta, sono solo ammessi delle anziane varietà della spelta, non incrociate con del frumento (attualmente la varietà „Oberkulmer” e „Ostro”). Questi due prodotti danno da molto tempo dei buoni risultati e sono molto apprezzati dai consumatori e consumatrici. Queste due varietà si distinguono per il loro gambo lungo. Per questo i produttori dei prodotti PuraSpelta non possono usare molto del concime. Per questo il rendimento è basso. Il valore ecologico e la qualità interiore sono molto più importanti. Al contrario delle varietà di spelta moderne hanno il gambo più corto, perché incrociato con del frumento, la marca PuraSpelta mantiene il suo principio etico, di non incrociare la spelta anziana originale con del frumento e tiene conto della gran differenza genetica con il frumento. (Immagine: a sinistra la PuraSpelta e a destra del frumento)



Coltivazione vicina alla natura senza il raccorciamento del gambo

Con questo vantaggio ecologico che porta la PuraSpelta nella coltivazione è deciso che la PuraSpelta viene coltivato sotto un label che proibisce dei prodotti per accorciare il gambo. Per questo la PuraSpelta può solamente essere coltivato dai produttori che producono dei prodotti sotto il label IP-SUISSE o BIO SUISSE. I prodotti di spelta che sono marcati con il coleottero dell'IP-SUISSE, contengono sempre della farina PuraSpelta certificato. Sotto il label BIO SUISSE nessuna varietà di spelta viene coltivata che è incrociata con del frumento.

Importante: nei prodotti bio con il bocciole del BIO SUISSE si tratta di spelta PuraSpelta che è stata incrociata con del frumento. Se volete essere sicuri di avere della spelta originale d'anziana varietà, badate alla marca PuraSpelta o esigete una conferma dal produttore!



Regioni di coltivazione tradizionale

La PuraSpelta viene coltivata esclusivamente nelle regioni ereditarie e tradizionali sotto contratto. Concretamente vuol dire che questi contratti vengono fatti solo a dei produttori che si trovano nelle immediate vicinanze (attualmente al massimo di 30 km di trasporto fino ai mulini) ai mulini a rullo, registrati dallo stato nel 1985. Così la marca PuraSpelta offre anche la protezione dell'origine come l'esempio della marca AOC, ma basata sui diritti privati e protetti, che portano molti vantaggi:



- Itinerari corti di trasporto
- Lavorazione regionale
- Tutela dei piccoli produttori, la maggior parte sono delle aziende familiari, nelle regioni marginali della coltivazione dei cereali
- Tutela di un'entrata di rendita alternativa per i produttori in quella regione
- Tutela del paesaggio culturale nella regione
- Tutela della creazione di ricchezze nella compagnia

Con la consumazione dei Prodotti PuraSpelta, voi contribuite alla conservazione di una agricoltura svizzera durevole e della produzione d'alimentari di alta qualità.



Controlli indipendenti

Purchè la marca PuraSpelta mantenga la sua promessa, si è sottomessa già dall'inizio a dei controlli indipendenti. Oggi giorno la ProCert Bern, riconosciuta dal governo svizzero è responsabile per i controlli e per le certificazioni, di tutte le aziende di produzione e delle aziende di lavorazione partecipanti PuraSpelta. Così i prodotti certificati portano in più della marca PuraSpelta anche l'identificazione della certificazione ProCert.

