

bioattualità

8/09

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

OTTOBRE



Semina del futuro con la Consigliera federale **pagina 3**

Nano e bio **pagina 4**

bioattualità

QUI E ORA

3 «Seminare il futuro!»

La Consigliera federale Widmer Schlumpf ha seminato frumento bio nel suo Cantone d'origine. Vi sono ancora alcune possibilità di partecipare all'azione "Seminare il futuro!"

NUOVE TECNOLOGIE

4 Nanotecnologia e produzione bio

L'effetto sull'uomo e sull'ambiente sono ancora poco studiati, perciò Bio Suisse per intanto è contraria all'impiego di nanoparticelle sintetiche nella produzione, nella trasformazione e nell'imballaggio di alimenti o di mangimi con la Gemma.

RASSEGNA

14 Rolf Kaufmann, pioniere della bioviticoltura

A colloquio con Rolf Kaufmann, membro fondatore e presidente dimissionario dell'associazione dei bioviticoltori, dell'attuale commissione di esperti Biovin.

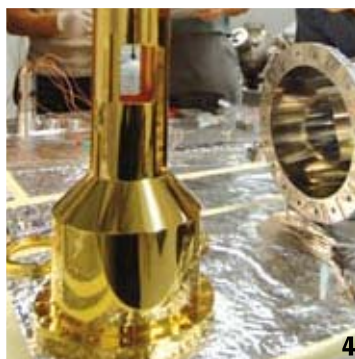
RUBRICHE

8 Consigli

11 Notizie

13 Cerca e trova

15 La parola ai lettori



Nano: potenziale di rischio ignoto

Quasi inosservati – per così dire di strafforo – i "nani" si sono intrufolati nella quotidianità occupandovi ormai un posto fisso. "Risparmiate tempo al lavoro, nelle faccende domestiche e nel tempo libero: la pulizia delle superfici sigillate è nettamente più facile!". Anni fa questi argomenti convincevano perché non si sapeva che cosa ci fosse dietro. Ben presto si sono alzate le prime voci che rendevano attenti ai potenziali rischi delle nanoparticelle. La conseguenza dei sigillanti allora non è solo il risparmio di tempo? L'analogia con l'amianto è evidente: la "fibra miracolosa" dopo il 1900 è allegramente comparsa in numerosi prodotti.

Nonostante tutti gli appelli alla prudenza ci sono voluti 100 anni prima che venisse introdotto un divieto in tutta l'UE!

Probabilmente fa parte della natura umana il fatto che l'uomo non voglia lasciarsi sfuggire nessuna comodità. Inoltre tende a non voler vedere i rischi che queste comodità comportano. L'abbigliamento sportivo con nanoparticelle inserite nel tessuto promette una minor formazione di odori. I materiali da imballaggio a base di nanoprodotto oltre a conferire un aspetto fresco prolungano anche la conservabilità degli alimenti. Perché dunque esitare invece di godersi appieno i pregi?

Le nanoparticelle sono imprevedibili e grazie alle loro dimensioni possono diffondersi ovunque indisturbate. Una volta libere sono libere per sempre – e quindi assolutamente incontrollabili. Nemmeno gli uffici federali competenti sanno che cosa ne fanno queste particelle della loro libertà. Nel loro piano d'azione tuttavia osservano che il loro impiego può comportare anche dei rischi.

Sono convinta che i piccoli vantaggi come un esiguo risparmio di tempo, una maggiore conservabilità o l'aspetto più fresco dei prodotti non giustifichi in nessun caso l'impiego incontrollato di queste nanoparticelle. Dobbiamo essere sicuri di non creare una fonte di pericolo che non potrà mai più essere eliminata.

Attualmente tuttavia mancano le conoscenze essenziali. Purtroppo lo Stato punta solo sull'autoresponsabilità degli offerenti. Siamo pertanto estremamente grati che anche altre organizzazioni si impegnino in modo chiaro a favore di un impiego limitato di nanomateriali.

Sara Stalder, direttrice fondazione per la protezione dei consumatori

Foto in prima pagina: "Seminare il futuro!" con la Consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf a Urmein GR
Bild: Yannick Andrea

Consigliera federale semina senza OGM

La Consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf ha partecipato all'azione "Seminare il futuro!" tenuta nella regione di Heinzenberg nel Canton Grigioni. Con la semente di frumento biologico ha gettato il seme di un'agricoltura svizzera senza tecnologia genetica.

Il 19 settembre scorso l'azienda bio Coms di Anna e Christian Bühler a Urmein GR nella regione di Heinzenberg nel Domleschg ha organizzato un'azione di semina all'aperto sotto il motto: "Seminare il futuro!". Una cinquantina fra contadini, consumatori e bambini hanno seminato un campo di frumento assieme alla Consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf e al presidente dell'Unione grigionese dei contadini, il Consigliere nazionale Hansjörg Hassler. Con l'evento organizzato in comune dall'iniziativa "Seminare il futuro!", dall'Unione grigionese dei contadini, da Gran Alpin e Bio Grischun è stato dato un segnale forte per un'agricoltura svizzera senza tecnologia genetica.

Nel suo discorso il Consigliere nazionale Hansjörg Hassler ha richiamato l'attenzione sui grandi progressi fatti nella produzione vegetale tradizionale: "Le varietà di mele della nuova generazione sono tolleranti alle tre principali malattie ticchiolatura, fuoco batterico e oidio, le nuove varietà di cereali sono così robuste da essere adatte anche per la produzione biologica particolarmente esigente." Ancora non si sa abbastanza dei rischi della liberazione di piante geneticamente modificate. Per Hassler tuttavia è chiaro: "Se si riconosceranno i rischi degli organismi geneticamente modificati solo dopo la loro liberazione sarà troppo tardi, non sarà più possibile tornare indietro!"

Per michette senza OGM

Quanto crea grosse difficoltà negli Stati Uniti, in Argentina o in Brasile, nella piccola Svizzera appare pressoché impossibile: la coesistenza di tecnologia genetica e produzione senza OGM. Sono possibili solo due soluzioni affinché i campi esenti da OGM non siano contaminati, per esempio nel caso del mais con polline OGM: i campi OGM devono essere molto lontani dalle colture che ne sono esenti oppure occorre creare appositi bacini di coltivazione, a questa conclusione è giun-

Seminare segnali

All'insegna di "Seminare il futuro!" aziende in Svizzera e nei Paesi limitrofi organizzano feste della semina. Per questa azione i contadini preparano a regola d'arte un campo di 30 a 50 are. Su questa superficie gli ospiti seminano a mano frumento, segale o spelta gettando le basi per un'agricoltura senza tecnologia genetica. Ulteriori informazioni sotto: www.avenisem.ch

Ecco le prossime azioni "Seminare il futuro!"

Sabato 24 ottobre

■ 13.30, Aathal-Seegräben ZH
Azienda Wagenburg, Daniela e Andreas Ott, 8607 Aathal-Seegräben, tel. 044 932 26 37

- 14.00 Hornussen AG
Brunnhof, Beatrice e Anton Herzog-Jakober, 5075 Hornussen, tel. 062 871 35 04
- 14.00 Rubigen BE
Oberholz, Martin e Alexandra Bigler Maier, Oberholz 70, 3113 Rubigen, tel. 031 721 63 50
- 14.00 Vandoeuvres GE
Les Ares et Vous/Choulex, Thomas Descombes, 135 Chemin des Princes, 1253 Vandoeuvres, www.lesaresetvous.ch
- 14.00 Croix-de-Rozon GE
Reto Cadotsch, route de Fémé, Landecy, 1257 Croix-de-Rozon, tel. 022 771 19 49

Ulteriori informazioni sotto
www.avenisem.ch

as



Photo: avenisem.ch

to uno studio UE pubblicato recentemente. Ambedue le condizioni in Svizzera sono difficilmente applicabili. Inoltre una chiara separazione di prodotti del raccolto geneticamente modificati e esenti da OGM dal campo alla tavola farebbe lievitare i costi per l'intera filiera. L'unica soluzione per la Svizzera è quindi: assieme senza OGM.

Nello scorso aprile ha avuto luogo a Lucerna la quinta Conferenza europea delle regioni libere da OGM. Ne è emerso

chiaramente che a livello europeo la lotta per una maggiore autodeterminazione delle regioni è in pieno corso. "Seminare il futuro!" a Urmein ha certo rappresentato solo uno dei numerosi tasselli del mosaico per un'agricoltura libera da OGM. Quando però, come nel caso di Urmein, partecipa alla semina addirittura una Consigliera federale e il raccolto fra un anno fornirà michette federali, la forza germinativa di questo seme è destinata a crescere.

Andi Schmid, direttore Bio Grischun

Nano... e allora?

La nanotecnologia è nuova, i suoi effetti sull'uomo e sull'ambiente sono poco conosciuti. Perciò nella produzione, nella trasformazione e negli imballaggi di alimenti o di mangimi Gemma non possono essere impiegate nanoparticelle sintetiche. Bio Suisse si impegna a favore della ricerca e della valutazione accurata dei possibili rischi dei nanoprodotto nonché dell'obbligo di dichiarazione.

Un nanometro (nm) corrisponde circa a un settantamillesimo del diametro di un capello umano. Le particelle da uno fino a 100 nm sono considerate nanoparticelle (cfr. riquadro sotto).

Le nanoparticelle sintetiche possono essere prodotte con diverse tecniche. L'essenziale e quello che è interessante per l'industria è il fatto che le nanoparticelle presentano caratteristiche diverse rispetto alle particelle più grandi dello stesso materiale poiché le particelle più piccole hanno una superficie molto più grande. Esistono differenze per esempio per quanto riguarda la reattività chimica, l'attività biologica, la solubilità, la trasportabilità, il colore e la trasparenza. Queste caratteristiche mutate possono essere sfruttate in diverse applicazioni, per esempio nell'industria dell'automobile, nel settore dell'elettronica, per i coloranti, i prodotti cosmetici, i medicinali, gli additivi alimentari o gli imballaggi. A causa delle grandissime varietà di applicazioni la nanotecnologia viene definita anche tecnologia di piattaforma.

Il mercato mondiale dei nanoprodotto cresce a grande velocità e, visto che finora non esistono disposizioni di legge, in modo incontrollato.

Le aspettative degli uni

Numerosi esperti si aspettano dalla nanotecnologia grandi progressi tecnologici e vantaggi per l'ambiente e per l'uomo. Si tratta per esempio di caratteristiche migliorate dei materiali, dello sfruttamento più efficiente dell'energia, della depurazione delle acque migliorata, di minuscoli sensori per gli strumenti di misura o della diminuzione del consumo di materie prime.

Nei Paesi in via di sviluppo, e questa è un'altra grande speranza, le nanoparticelle introdotte negli alimenti di base potrebbero contribuire a coprire il fabbisogno di vitamine e di oligoelementi delle popolazioni malnutrite. Nelle Filippine e in Marocco sono già state praticate applicazioni contro la carenza di ferro. Nel settore della trasformazione delle derrate alimentari le nanotecnologie promettono

una migliore igiene, un minor consumo di materie prime, di energia e di detersivi; per quanto riguarda gli imballaggi i vantaggi consistono nel mantenimento del sapore e nella migliore conservabilità con un consumo minore di materiale.

Nei settori della medicina e degli alimenti funzionali (functional food) è previsto l'impiego delle cosiddette micelle, delle "nanocapsule" che sono in grado di trasportare nel corpo e dosare in modo ottimale i medicinali, i minerali e le vitamine.

Nel settore dell'agricoltura i vantaggi della nanotecnologia dovrebbero essere:

- la riduzione del consumo di prodotti chimici per l'agricoltura
- miglior trattamento della semente per la protezione contro gli agenti patogeni
- miglioramento dei metodi diagnostici per individuare le malattie
- miglioramento delle caratteristiche chimiche e fisiche del suolo, per esempio la capacità di trattenere l'acqua.

I timori degli altri

Le stesse caratteristiche delle nanoparticelle che promettono dei vantaggi celano però anche dei rischi. La maggiore reattività e biodisponibilità può aumentare la tossicità delle nanoparticelle. Le nanoparticelle sono in grado di attraversare membrane e tessuti e quindi causare danni nelle cellule. Soprattutto le nanoparticelle libere sono molto dannose se inalate.

Con la produzione, l'impiego e lo smaltimento di prodotti contenenti nanomateriali sintetici, questi materiali e le nanoparticelle liberate giungeranno inevitabilmente nell'ambiente. È ancora poco studiato come queste particelle si comportano nell'ambiente.

Si teme che le nanoparticelle nell'ambiente siano più mobili di altre sostanze nocive, che si aggregino ad altre sostanze nocive rendendole più mobili. Grazie alla loro mobilità potrebbero giungere nell'acqua sotterranea, nell'aria e nel suolo e arricchire la catena alimentare. Nella peggiore delle ipotesi le nanoparticelle

a lungo termine potrebbero avere effetti molto nocivi per l'uomo e per l'ambiente. Una volta liberate, non sarebbe più possibile recuperarle – come nel caso del DDT, della polvere di amianto o del polline geneticamente modificato. I nanomateriali possiedono così tante caratteristiche e così tanti modi di comportarsi che una valutazione generalmente valida dei rischi per la salute e per l'ambiente non è possibile.

Nano e bio – è possibile?

- Gli alimenti e i mangimi bio con la Gemma sono naturali. Per Bio Suisse è pertanto esclusa un'aggiunta di nanoparticelle sintetiche agli alimenti bio o ai mangimi bio. Ed è pure escluso l'impiego di materiali e sostanze attraverso le quali le nanoparticelle sintetiche potrebbero giungere negli alimenti e nei mangimi bio, per esempio per abrasione degli imballaggi.

Millimillnanoparticelle

Nano (dal greco antico *nános*, nano) definisce innanzitutto un'unità di misura: un nanometro (nm) corrisponde a un millesimo di un millesimo di millimetro. Si situa nell'ordine di grandezza degli atomi e delle molecole e pertanto non è visibile a occhio nudo. A titolo di paragone: un capello umano in media ha uno spessore di circa 70 millesimi di millimetro che corrisponde a 70 000 nanometri.

1 mm = 1000 micron (µm)

1 µm = 1000 nanometri (nm)

Le particelle e i materiali con una grandezza (in una o più dimensioni) inferiore a 100 nm sono considerate nanoparticelle. Singole definizioni, soprattutto nel settore alimentare, considerano nanoparticelle le particelle fino a 300 nm. Le nanoparticelle sono presenti anche nella natura, numerosi virus e molti processi nelle cellule viventi, per esempio lo scambio ionico, si situano in ambito nanometrico. Anche le proteine del siero di latte e la caseina appartengono alla categoria delle nanoparticelle. E pure le polveri fini contenute nella fuliggine hanno nanograndezza.



Per vederci meglio nella nanodimensione l'Empa (Istituto federale di prova dei materiali e di ricerca) sta sviluppando un nuovo microscopio a forza atomica: fisici e ingegneri collaborano strettamente.

■ Bio Suisse al momento attuale non intende escludere per principio altre applicazioni di nanoparticelle, a condizione che queste non entrino in contatto con alimenti o mangimi bio. Vale tuttavia il principio che i metodi di produzione bio devono essere possibilmente naturali e non danneggiare né l'uomo né l'ambiente (principio della sostenibilità). Inoltre vale il principio precauzionale: le nuove sostanze e i nuovi metodi – di cui fa parte anche la nanotecnologia, rispettivamente le nanoparticelle sintetiche – sono vietati fino a quando la loro innocuità sarà stata dimostrata sulla scorta di coscienziose valutazioni del rischio che tengano conto dell'intero sistema e Bio Suisse ne avrà espressamente autorizzato l'impiego.

■ Diverse organizzazioni bio si sono già espresse contro l'ammissione di nanoparticelle nei prodotti bio. In Germania l'associazione Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft BÖLW esclude l'applicazione della nanotecnologia nel settore degli alimenti bio. In Inghilterra la Soil Association vieta l'aggiunta alle derrate alimenta-

ri di qualsiasi tipo di nanoprodotti. Secondo lo standard australiano è vietato l'impiego di nanotecnologia nei prodotti bio, compresi gli indumenti e i prodotti cosmetici. In Austria il codice alimentare (una normativa statale) esclude l'impiego di nanoparticelle nei prodotti naturali e nei cosmetici bio. La principale associazione bio Bio Austria vieta le nanotecnologie sia per gli alimenti che per i mezzi d'esercizio.

Bio Suisse attualmente si oppone a qualsiasi impiego di nanoparticelle sintetiche nei prodotti bio con la Gemma. Nella produzione, nella trasformazione e nell'imballaggio di alimenti o di mangimi Gemma è escluso l'impiego di nanoparticelle sintetiche. Questo vale fino a quando sarà accertata l'innocuità dell'impiego di nanoparticelle.

Bio Suisse invita i suoi membri e i licenziatari a mettere in atto questa prescrizione in modo autoresponsabile. Per Bio Suisse attualmente non è possibile ancorare il divieto nelle direttive non essendo l'impiego di nanotecnologia soggetto a dichiarazione e pertanto non controllabile.

Che cosa significa per i produttori e i trasformatori?

Nella tabella a pagina 7 sono elencate le possibili applicazioni nel settore agricolo e alimentare nonché le attuali normative per la produzione biologica.

Per quanto riguarda l'applicazione concreta, l'approccio è differenziato:

1. È ammesso l'impiego in agricoltura biologica? L'agricoltura biologica esclude a priori numerose applicazioni della nanotecnologia. L'impiego di prodotti fitosanitari chimici di sintesi o di concimi sintetici è escluso. Pure l'aggiunta di additivi alimentari convenzionali come vitamine o aromi è vietata o fortemente limitata in base a un elenco positivo.
2. Valutazione caso per caso secondo il principio della sostenibilità e il principio precauzionale: le possibili applicazioni sono valutate in base ai possibili rischi per l'uomo e per l'ambiente. I prodotti nei quali le nanoparticelle sono fortemente coinvolte nel materiale come per esempio le superfici con rivestimento antiaderente secondo l'Ufficio federale della sanità pubblica presenta rischi minori. Bio

Suisse per intanto autorizza l'uso di attrezzi e materiali con questo tipo di rivestimento. Non esiste nessun obbligo di notifica o procedimento di autorizzazione. Il FiBL sta studiando i rischi per l'uomo e per l'ambiente che potrebbero emergere in caso di uso prolungato o di smaltimento.

Visto che l'imballaggio spesso è a diretto contatto anche per lungo tempo con l'alimento, il rischio di contaminazione dell'alimento con nanoparticelle è maggiore. Inoltre sono prodotte e smaltite grandi quantità di imballaggi e i flussi di sostanze delle nanoparticelle non sono ancora chiari.

Bio Suisse vieta pure l'impiego di prodotti come concimi, prodotti fitosanitari, substrati, detersivi, disinfettanti e prodotti per la lotta contro gli organismi nocivi contenenti nanoparticelle.

Nano: non ovunque ma sempre più spesso

Attualmente non esistono normative, definizioni, prescrizioni per la dichiarazione o per l'ammissione di nanoparticelle e nanomateriali, né a livello nazionale né a livello internazionale. Sono però in corso in Svizzera e all'estero diverse attività per la regolamentazione e la standardizzazione.

Secondo il Piano d'azione nanotecnologia 2006-2010 dell'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) e dell'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) in Svizzera non è prevista una nuova legge relativa alla gestione della nanotecnologia o dei

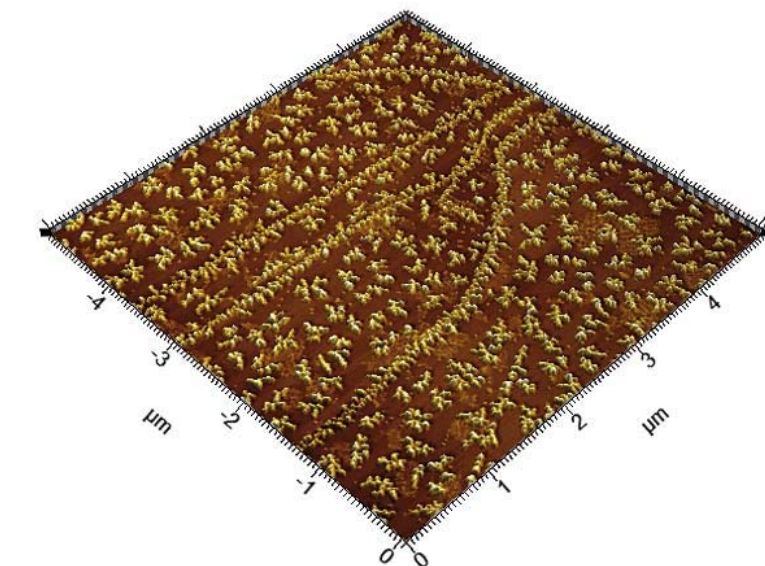


Immagine di nanoargento su una superficie di grafite colta con il microscopio a forza atomica. Le particelle, costituite da alcune centinaia di atomi d'argento, a causa del loro effetto antibatterico sono impiegate nei disinfettanti e in alcuni Paesi europei, ma non in Svizzera, anche negli imballaggi. Queste particelle hanno un diametro di circa 50 nanometri.

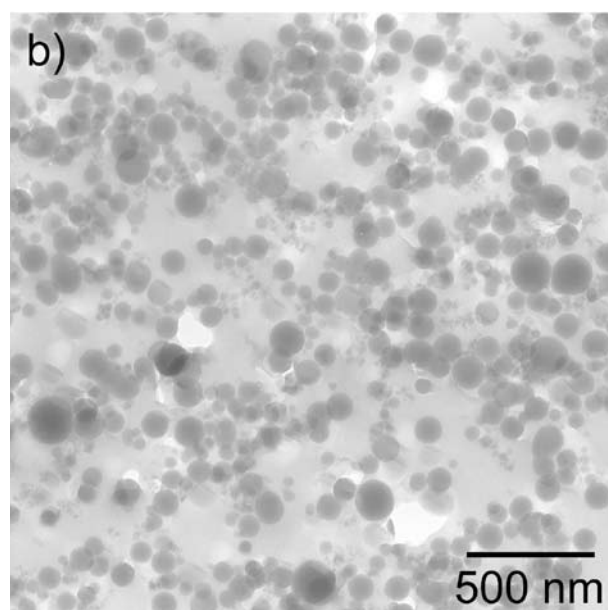
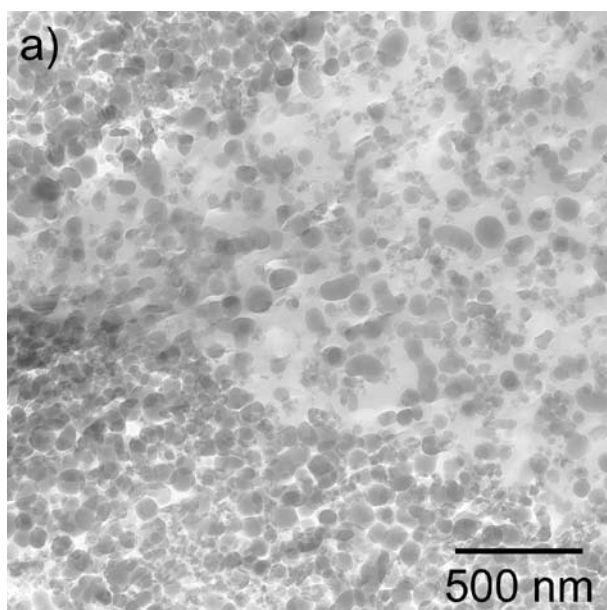
nanoprodotti. Gli uffici federali puntano sull'autoresponsabilità dell'industria e l'appoggiano nella valutazione dei rischi con una "griglia di precauzione per i nanomateriali di sintesi".

La comunità di interessi commercio al dettaglio Svizzera della quale fanno parte tutti i grandi commercianti in derrate alimentari mette in atto questo invito con un "Code of Conduct Nanotechnologie" e intende inserire nell'assortimento solo prodotti contenenti nanoparticelle e nanomateriali innocui.

L'affermazione corrente che le nanoparticelle sarebbero già ovunque non corrisponde al vero. In Svizzera e nell'UE possono essere aggiunte alle derrate ali-

mentari unicamente sostanze autorizzate. Per le nanoparticelle attualmente non esiste nessuna autorizzazione. La situazione è però diversa se un additivo ammesso è ottenibile in nanograndezza. In tal caso attualmente non è necessaria nessuna autorizzazione supplementare; questa lacuna sarà tuttavia colmata, sia in Svizzera che nell'UE.

Viene invece impiegato per esempio il biossido di silicio E 551, chiamato anche acido silicico. In Europa è ammesso da decenni come additivo alimentare ed è contenuto come antiagglomerante nei condimenti in polvere di grandi distributori svizzeri. Anche i carotinoidi di nanograndezza, pigmenti giallo-rossastri pre-



Pellicola per imballaggio in dimetilacrilato con nanoparticelle rafforzanti (biossido di silicio, SiO₂). Nell'immagine a destra le particelle, grazie a un processo di produzione ottimizzato, risultano meglio distribuite. Con un minor impiego di materiale la pellicola presenta così caratteristiche nettamente migliori (funzioni di protezione, resistenza allo strappo).

Nanoapplicazioni e normative bio

Attuali campi di applicazione di nanotecnologia nel settore agricolo e alimentare e regolamentazione in agricoltura biologica

Campo di applicazione	Normative in agricoltura biologica
Coloranti, aromi, vitamine, minerali, in parte avvolti da micelle ("nanocapsule")	Nessuna aggiunta di minerali, aromi artificiali, vitamine, coloranti.
Biossido di silicio o E 551/E 551b* come antiagglomerante	E 551 è ammesso nei prodotti bio UE e Gemma, escluso nei prodotti Demeter.
Imballaggi contenenti nanoparticelle	Principi per l'imballaggio rispettoso dell'ambiente: valutazione caso per caso di singoli imballaggi. Per intanto non ammessi per prodotti Gemma
Rivestimento di superfici (vetro, metallo, ceramica, lacca) con uno strato di nanoparticelle, p. es. biossido di titanio	Nessuna regolamentazione risp. valutazione caso per caso. Nella produzione Gemma per intanto è ammesso senza obbligo di notifica o autorizzazione.
Attrezzi per la produzione di derrate alimentari come filtri, teglie, frigoriferi con nanorivestimento	Nessuna regolamentazione risp. valutazione caso per caso. Nella produzione Gemma per intanto sono ammessi senza obbligo di notifica o autorizzazione.
Sostanze attive in forma di nanoparticelle come emulsione	Nessun impiego di prodotti fitosanitari chimici di sintesi. Applicazioni future, p. es. rame in nanoformulazione, saranno valutate caso per caso.
Prodotti fitosanitari in micelle ("nanocapsule")	Attualmente nessuna applicazione. Applicazioni future (p. es. feromoni in micelle) saranno esaminate caso per caso.
Detersivi e disinfettanti	Attualmente nessuna applicazione. Applicazioni future, p. es. argento in nanoformulazione, saranno esaminate caso per caso
Concimi	Non sono ammessi concimi chimici di sintesi
Medicamenti (veterinari)	Incerto, sicuramente valutazione caso per caso.

*Il biossido di silicio è un additivo alimentare collaudato e impiegato già da tempo.

senti nella natura, sono aggiunti da tempo a diversi prodotti: alle bevande come colorante e antiossidante e ai preparati multivitaminici perché il corpo è capace di trasformarli in vitamina A. Sono anche in circolazione micelle (di polisorbato 20) E 432, o polisorbato 80, E 433) che avvolgono vitamine, acidi grassi omega 3 oppure il coenzima Q 10 come fornitori di energia e che sono impiegate prevalentemente nel settore del benessere e delle bevande sportive. Nel 2008 un grande distributore svizzero ha introdotto una linea di prodotti di questo tipo ("actilife") togliendola però dall'assortimento dopo breve tempo.

La nanotecnologia è più diffusa nel settore degli imballaggi rispetto a quello degli additivi alimentari. Nelle pellicole per l'imballaggio degli alimenti, per esempio per merendine e dolci, i nanorivestimenti proteggono i prodotti dall'ossigeno, dall'umidità e da odori estranei. Anche le bottiglie in PET sono sempre più spesso rivestite con questo tipo di nanorivestimenti. La ditta svizzera SIGG partecipa all'ulteriore sviluppo delle bottiglie PET.

Nel settore dei rivestimenti antiaderenti per forni, teglie, utensili e suppellettili da cucina con nanorivestimento non è noto quanti di questi prodotti siano già disponibili sul mercato svizzero. Anche

per quanto riguarda i mezzi d'esercizio non vi sono informazioni attendibili. Vi sono poi anche fabbricanti che pubblicizzano i prodotti con fantasiosi riferimenti alla nanotecnologia offrendo per esempio un prodotto fitosanitario contenente "nanoargento". Ciò non significa che via siano in gioco nanotecnologie – il termine nano(tecnologia) non è protetto.

Rivendicazioni di Bio Suisse

- Bio Suisse invita le autorità a colmare al più presto le lacune esistenti nella legislazione in collaborazione con l'UE e con altri organi internazionali. In particolare va promossa una rapida attuazione delle normative relative alla sicurezza dei prodotti. L'obiettivo deve essere una protezione completa della salute umana da tutti gli effetti nocivi delle nanoparticelle.
- Fino all'entrata in vigore delle rispettive leggi, Bio Suisse invita i produttori, i grossisti e i commercianti al dettaglio ad assumere autoresponsabilità e a creare trasparenza in merito all'impiego di nanoparticelle sintetiche.
- Bio Suisse chiede l'introduzione di un obbligo di dichiarazione per tutte le nanoparticelle sintetiche presenti nei prodotti in commercio.

- Dichiarazione di sostanze modificate mediante nanotecnologia nelle derrate alimentari e nei mangimi.
- Dichiarazione su tutti i materiali che entrano in contatto con derrate alimentari e mangimi (p. es. filtri, materiale da imballaggio, coadiuvanti) se contengono nanoparticelle sintetiche.

- I licenziatari e gli agricoltori Gemma sono invitati a rinunciare per il momento secondo scienza e coscienza all'impiego di nanoparticelle sintetiche.

Karin Nowack e Jacqueline Forster, Bio Suisse;
Bernadette Oehen, FiBL

Nanodossier sul sito internet di Bio Suisse: www.bio-suisse.ch

Contenente:

- *Documento di posizione Bio Suisse*
- *Domande frequenti (FAQ)*
- *Elenco dei link a ulteriori informazioni*

Acquisto di foraggio grezzo non biologico

Dal 2008 per il foraggio grezzo vale la prescrizione del foraggiamento bio al 100 per cento, dal mese di aprile 2009 sono scaduti tutti i termini di transizione. Per i casi di rigore, per esempio siccità estrema o perdite di foraggio dovute a inondazioni sono previste deroghe. È tuttavia necessaria un'autorizzazione oltre che a buoni motivi documentati.

I bioagricoltori possono impiegare mangimi non biologici solo eccezionalmente, in caso di rigore e per un periodo limitato. La base legale è costituita dall'articolo 3.2.8 delle direttive e dall'articolo 16a cpv. 6 dell'Ordinanza bio. Un caso di rigore può essere rappresentato dalla perdita del raccolto di foraggio, dovuto in particolare a condizioni meteorologiche straordinarie, tuttavia solamente se non è disponibile sufficiente foraggio biologico. Occorre documentare sia la perdita del raccolto di foraggio sia la non disponibilità di foraggio bio e prima di procedere all'acquisto di foraggio non biologico è necessario il consenso dell'ente di certificazione.

Sul sito internet www.borsabio.ch si trovano numerose offerte di patate, cubetti di mais, ecc. Coloro che non dispongono di un collegamento a internet possono rivolgersi all'ufficio informazioni borsa-bio di Bio Suisse: tel. 061 385 96 10.

Spesso il foraggio bio ricercato non è prodotto nella zona in cui manca. È pertanto ragionevole coordinare il trasporto di foraggio grezzo con altre aziende bio della regione.

Criteri e autorizzazione

La prassi per l'ottenimento di un permesso speciale è contenuta nel "Catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali - produttori". La commissione del marchio produzione di Bio Suisse aggiorna ogni anno questo catalogo che viene poi messo in rete sul sito internet di Bio Suisse (www.bio-suisse.ch > servizi > normative e promemoria > produttori - direttive e prescrizioni). Nel catalogo sono elencati i motivi per i quali l'ente di certificazione può rilasciare un permesso speciale per l'acquisto di foraggio grezzo non biologico:

- perdita del raccolto dovuta a condizioni meteorologiche straordinarie (p. es. siccità, piogge persistenti, inverni straordinariamente lunghi)

- perdita del raccolto dovuta a forza maggiore (p. es. inondazioni, grandine, valanghe, smottamenti di terreno)
- perdita del raccolto in seguito a parassiti (p. es. danni provocati da topi o larve di maggiolino)
- perdita delle scorte di foraggio in seguito a incendio o a altri eventi

In presenza di uno di questi motivi l'ente di certificazione può rilasciare un permesso speciale per l'acquisto di foraggio grezzo non biologico se in quel momento non è disponibile foraggio bio.

Potete scaricare il corrispondente formulario dal sito internet del vostro ente di certificazione e compilarlo online.

Alla domanda rivolta all'ente di certificazione va allegato un attestato emesso dal responsabile della coltura o da un consulente della regione indicante il motivo della perdita di raccolto, per esempio la straordinaria siccità. Occorre pure documentare la non disponibilità di foraggio grezzo di qualità biologica.

In caso di abuso: cambio di rotta

Il permesso per l'acquisto di foraggio grezzo non biologico è chiaramente un permesso speciale: si tratta come detto di casi di rigore.

In caso di abuso di questa possibilità, Bio Suisse si riserva il diritto di riconsiderare i requisiti per il rilascio del permesso speciale. Una possibile modifica della prassi relativa al rilascio di autorizzazioni sarà comunicata al più tardi nell'edizione di febbraio di bioattualità (rivista 1/2010). Il nuovo catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali 2010 sarà disponibile sul sito internet di Bio Suisse già a partire dal mese di dicembre 2009.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

L'anno prossimo vi sarà grande scarsità di fettucce di barbabietola

A causa della forte domanda le fettucce di barbabietola da zucchero Gemma quest'anno sono già esaurite. Nel 2010 non potranno essere coltivate barbabietole da zucchero Gemma perché i depositi sono tuttora pieni (cfr. bioattualità 7/09) e pertanto non saranno disponibili fettucce di barbabietole da zucchero Gemma nemmeno nel 2010.

Purtroppo non esiste un'alternativa equivalente per le fettucce di barbabietola da zucchero. Potrebbero essere sostituite con i mangimi ricchi di energia mais da silo o cubetti di mais, cereali e prodotti a base di cereali, miscele di foraggio concentrato e cereali ricche di energia, bietole foraggiere e patate. I contenuti di sostanze nutritive, i prezzi e la disponibilità sul mercato variano da foraggio a foraggio.

bsm

Nuovi valori limite per produttori di acque di processo

Dal 2010 entreranno in vigore nuovi valori limite per i metalli pesanti nei concimi ottenuti da riciclaggio (composto, digestato e acqua di processo rispettivamente concimi da riciclaggio solidi e liquidi) che possono essere impiegati nella aziende bio.

Questi valore limite sono fissati nell'allegato 2 dell'Ordinanza bio della Confederazione, si tratta di (in mg/kg sostanza secca): cadmio 0,7; rame 70; nichel 25; piombo 45; zinco 200; mercurio 0,4; cromo complessivamente 70, cromo (IV) non determinabile.

Questi valori generalmente sono rispettati per quanto riguarda il composto

e il digestato mentre per quanto riguarda l'acqua di processo in molti impianti il tenore di metalli pesanti è superiore. L'acqua di processo di questi impianti è ancora provvisoriamente ammessa nell'elenco delle sostanze ausiliarie 2009. Gli impianti i cui campioni analizzati nel 2009 non rispettano i valori limite, nel 2010 non figureranno più nell'elenco delle sostanze ausiliarie e la loro acqua di processo non potrà più essere impiegata.

Dato che alla chiusura della redazione non era ancora scaduto il termine per l'iscrizione nell'elenco delle sostanze ausiliarie 2010 non si sa ancora quali impianti vi figureranno. Gli agricoltori e gli orti-



coltori che finora hanno impiegato acqua di processo dovrebbero informarsi presso il loro fornitore se sono rispettati i valori limite. In caso negativo vanno ricercate alternative all'acqua di processo.

I valori limite per i metalli pesanti valgono per concimi ottenuti da riciclaggio di impianti non agricoli. Per l'acquisto di liquame cofermentato da impianti agricoli a biogas per intanto non valgono i valori limite per metalli pesanti. Eventuali modifiche saranno pubblicate tempestivamente su bioattualità.

Alfred Berner, FiBL, und
Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

bioattualità

La rivista del movimento bio. 10 volte all'anno
(all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio).

Editore: FiBL e Bio Suisse  

abo

Tagliando di ordinazione

Desidero abbonare «bioattualità». Dieci edizioni mi costano fr. 49.– (estero 59.–)

Nome e cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

Si prega di inviare a FiBL, Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica, bioattualità, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick

Affari dell'AD autunnale

Il 18 novembre 2009 i delegati Bio Suisse si riuniranno in assemblea presso il teatro cittadino di Olten. La tabella offre una panoramica degli affari che saranno trattati all'assemblea dei delegati (AD). I delegati possono inoltrare per iscritto le mozioni inerenti agli argomenti entro la data dell'AD.

L'ordine del giorno e gli allegati relativi all'invio AD possono essere visionati sul sito internet di Bio Suisse sotto www.bio-suisse.ch > services > info fédération > assemblée des délégués. Per domande e suggerimenti vogliate rivolgervi alla coordinazione federativa della Bio Suisse, Christian Voegeli, tel. 061 385 96 23, e-mail christian.voegeli@bio-suisse.ch.
Christian Voegeli, Bio Suisse

1	Affari statuari	
1.1	Saluto	Ordine del giorno, scrutatori
1.2	Verbale	Approvazione del verbale dell'AD del 22. aprile 2009
1.3	Pianificazione 2010	Il consiglio direttivo presenta gli obiettivi e le priorità per il 2010
1.4	Bilancio 2010	Approvazione del bilancio di previsione per l'anno prossimo. Il consiglio direttivo prevede entrate pari a 10,11 mio. di franchi e uscite pari a 9,91 mio. di franchi
2	Altre decisioni	
2.1	Nomina dell'ufficio di revisione	Nomina dell'ufficio fiduciario indipendente e riconosciuto incaricato di verificare la contabilità di Bio Suisse.
2.2	Nomina sostitutiva di un membro della commissione di gestione (CG)	Jean Marc Bovay di Démoret all'AD autunnale 2009 si ritirerà dalla commissione di gestione (CG). Collabora nella commissione sin dalla sua istituzione nel novembre 2004. Si cerca un nuovo membro per la rimanente durata del mandato di tre anni. Le organizzazioni associate sono invitate a proporre candidati. Le candidature sono possibili entro l'AD o direttamente in occasione della stessa.
2.3	Presenza dei delegati	Nel suo rapporto la commissione di gestione ha osservato che un numero eccessivo di delegati abbandona l'assemblea prima del termine. Il consiglio direttivo è stato incaricato di presentare delle misure all'assemblea dei delegati autunnale. Il consiglio direttivo ritiene importante che i temi delle assemblee rimangano interessanti fino alla fine in modo che i delegati rimangano di propria volontà e intende proporre maggiormente temi che permettano ai delegati di avere contatti diretti con personalità importanti nell'ambito dell'agricoltura, della trasformazione, del commercio e della politica.
2.4	Azioni Bio Schwand AG	Bio Schwand AG (www.bioschwand.ch) prevede la creazione di un centro bio regionale presso l'azienda Schwand a Münsingen nel Canton Berna. Il nuovo consiglio d'amministrazione ha elaborato una strategia di finanziamento per il rilevamento dei fondi Schwand a Münsingen. Intende procurare già ora l'intero capitale proprio necessario nei prossimi dieci anni per il rilevamento degli edifici. Bio Suisse è chiamata a contribuire al finanziamento con una cospicua somma. Dopo i turbolenti sviluppi di Bio Schwand l'estate scorsa, culminati nel ritiro degli investitori, il progetto può ora partire se il capitale a disposizione è sufficiente. Gli edifici e i rispettivi terreni saranno acquistati dal Canton Berna in diritto di superficie per fr. 9'365'000. Il consiglio direttivo di Bio Suisse ha assicurato alla Bio Schwand AG un prestito di fr. 500'000.--. Il consiglio direttivo propone che fr. 100'000.-- di questo importo siano investiti nell'acquisto di azioni. Si deciderà in merito all'A
3	Informazioni	
3.1	Malattia della lingua blu e vaccinazione	In primavera l'AD aveva incaricato il consiglio direttivo a impegnarsi presso l'Ufficio federale di veterinaria (UVET) affinché la vaccinazione contro la malattia della lingua blu a partire dal 2010 diventi volontaria per tutti i detentori di animali in Svizzera. La Confederazione è stata invitata a eseguire uno studio relativo alla vaccinazione in tutta la Svizzera condotto secondo principi prettamente scientifici sugli animali delle aziende che nel 2009 si sono opposte alla vaccinazione (come gruppo di controllo) e su animali vaccinati per ottenere un'analisi dei vantaggi e dei danni di questa vaccinazione. Il FiBL è stato incaricato di ricercare metodi per alleviare e curare la malattia della lingua blu e a studiare l'immunizzazione naturale. Un rapporto in merito sarà presentato all'AD.
3.2	Sanzionamento e controllo bio	Il consiglio direttivo di Bio Suisse si impegna presso le autorità competenti affinché il sanzionamento di contadini inadempienti non sfoci in multe sproporzionate e in riduzioni dei pagamenti diretti e che non si giunga a reazioni a catena illogiche. L'onere amministrativo per il rilevamento delle inadempienze riscontrate in occasione del controllo deve essere accettabile. Le misure concrete saranno presentate all'AD.

Vaccinazione contro la malattia della lingua blu: Bio Suisse a favore della libera volontà

Bio Suisse e altre organizzazioni agricole rivendicano che per il 2011 la vaccinazione contro la malattia della lingua blu diventi facoltativa. Questo è stato deciso il 5 settembre in occasione di un convegno che si è tenuto a Olten. L'Ufficio federale di veterinaria (UFV) deciderà in novembre come procedere. I quattro punti qui di seguito parlano a favore della vaccinazione facoltativa:

1. Urge una decriminalizzazione dei contadini.
2. Gli allevatori vogliono e possono assumere la responsabilità.
3. Non è possibile estirpare la malattia, anche per il fatto che l'Austria ha già rinunciato all'obbligo di vaccinazione e che la malattia viene trasmessa da moscerini.
4. Il margine legale per la vaccinazione facoltativa esiste. La risoluzione e una lettera aperta in tal senso all'UFV godono del sostegno di Bio Suisse, Demeter Svizzera, Bergheimat, Uniterre, Verein Bauernverband e dell'associazione dei piccoli contadini.

Bio Suisse

Patate: novità nell'elenco delle varietà

Lo scorso 15 settembre Swisspatat, l'organizzazione di categoria, ha deciso in merito all'assortimento di patate raccomandato per il 2010. Non è stata inserita nella lista nessuna nuova varietà. Le varietà Urgenta, Juliette e Eden sono stralciate dall'elenco 2010 mentre per le varietà Eba e Marlen è previsto lo stralcio a partire dal 2011. Per l'agricoltura biologica la varietà che interessa maggiormente è Eden. Essendo molto resistente alla peronospora per un certo periodo avevamo riposto grandi speranze in questa varietà. Purtroppo si è poi scoperto che è talmente soggetta alle malattie virali che non è mai stato possibile moltiplicarla. Lo stralcio dall'elenco delle varietà è quindi solo la parola fine a un capitolo che nella pratica è già chiuso da tempo per mancanza di semente. Per il settore delle patate farinose Agria rimane la varietà principale. Sono però interessanti anche Victoria (adatta per la frittura), Laura (buccia rossa) e la nuova varietà Jelly, tutte piuttosto robuste.

Bernhard Speiser, FiBL



Photo: Bernhard Speiser

Jelly: elevata tolleranza alla peronospora, buona resa e conservabilità.

3.3	Commercio equo nel sud e nel nord del mondo	Il consiglio direttivo in futuro intende introdurre una certificazione fair trade per prodotti Gemma importati dai Paesi nei quali ciò è possibile. Un gruppo di progetto sta elaborando le strategie di attuazione. Il commercio equo tuttavia è necessario anche in Svizzera. L'AD ha già introdotto nelle direttive Bio Suisse un nuovo capitolo "Commercio equo". Il consiglio direttivo si sta occupando del contenuto: nel 2008 è stato svolto un lavoro di diploma intitolato "Il commercio equo e la Gemma bio". L'università di Hohenheim ha in seguito avviato un lavoro di master. Equità implica la collaborazione nell'intera catena operativa Gemma. Un codice di comportamento relativo al commercio di prodotti Gemma nonché aggiunte alle strutture attualmente a disposizione sono in fase di elaborazione.
3.4	Ulteriore sviluppo dei pagamenti diretti e libero scambio nel settore agroalimentare	La Confederazione prevede modifiche radicali per quanto concerne i pagamenti diretti. Fra l'altro è prevista l'abolizione dei contributi di superficie per l'agricoltura biologica. Il consiglio direttivo approva l'intenzione di impiegare i pagamenti diretti in modo più efficiente, si oppone però decisamente all'abolizione dei contributi di superficie bio. In merito ai previsti accordi di libero scambio nel settore agroalimentare (ALSA) con l'Unione europea, Bio Suisse ha detto "Sì, ma solo con una strategia di qualità". Bio Suisse propone una strategia di qualità con la quale un maggior numero di persone possa conseguire un reddito maggiore nel settore dell'agricoltura. L'AD dell'aprile 2009 ha discusso intensamente questa proposta del consiglio direttivo di Bio Suisse e l'ha appoggiata a grande maggioranza. Il consiglio direttivo è ora chiamato a partecipare alle trattative. L'ultima parola spetta all'AD di Bio Suisse che formulerà la parola d'ordine quando saranno a disposizione tutti i dati (contenuto del contratto, misure di accompagnamento, finanziamento). All'AD autunnale sarà presentato un rapporto intermedio.

Conferimento del premio d'incoraggiamento

Dopo il pranzo l'assemblea dei delegati rappresenterà la degna cornice per il conferimento del premio d'incoraggiamento Bio Suisse. Con il premio di 5'000 franchi Bio Suisse vuole promuovere un progetto bio innovativo in Svizzera.

Borsa bio ora anche in italiano!

Benvenuti presso la borsa dei prodotti e dei servizi per l'agricoltura biologica, benvenuti nella borsa di posti di tirocinio bio! Certamente non sarà trasportato oltre Gottardo ogni vetusto coltivatore o qualche balla di fieno ecologico, ciononostante: anche la Svizzera italiana bio deve aver accesso ai piccoli annunci stampati e alla borsa elettronica per merci, servizi e posti di tirocinio o di stage. Prendete nota: www.borsabio.ch e www.borsatirocinio.bio.ch.

Cercate animali bio, mangimi bio o un collaboratore per la vostra azienda in Ticino? Desiderate offrire per la vendita diretta le vostre specialità poschiavine bio ad altre aziende bio? O volete vendere un attrezzo agricolo? Sotto www.borsabio.ch potete farlo da subito anche in lingua italiana. Quattro sottoborse vi permettono l'accesso a tutte le offerte e le domande in Svizzera e di inserire i vostri annunci. Gli annunci saranno pubblicati nella lingua originale.

Inserire un annuncio è semplice e non costa niente. La borsa è accessibile a

tutte le bioagricoltrici e a tutti i bioagricoltori. Agli utenti regolari si consiglia di registrarsi. La registrazione facilita l'inserimento successivo di annunci e permette di modificare, prolungare o cancellare l'annuncio.

Non volete o non potete inserire voi stessi il vostro annuncio? Avete bisogno di aiuto per la ricerca di annunci attuali nella borsa online? Rivolgetevi durante gli orari d'ufficio al servizio informativo borsa bio di Bio Suisse, tel. 061 385 96 10 o per e-mail a borsabio@bioattualita.ch

E pure la borsa dei posti di tirocinio bio!

Chi cerca un posto di tirocinio o di stage in un'azienda biologica in Svizzera può ora trovarlo anche in lingua italiana sul sito www.borsatirocinio.bio.ch. Come per la borsa bio, gli annunci appaiono nella lingua originale. Le aziende bio riconosciute che offrono un posto di tirocinio o di stage possono registrarsi nella borsa dei posti di tirocinio bio e aggiornare loro stessi la propria offerta.

Gilles Weidmann e Res Schmutz, FiBL

Borsa bio anche in romancio

La borsa bio è in rete anche in lingua romancia: www.borsabio.ch. Gli annunci sono sempre pubblicati nella lingua originale – potrete quindi imbattervi in offerte strambe dal punto di vista linguistico! La borsa dei posti di tirocinio bio invece esiste solo in tre lingue: www.bioattualita.ch -> Borsatirocinio-bio
www.bioactualites.ch -> Formation ->> Places d'apprentissage et de stage
www.bioaktuell.ch -> Bildung -> Lehr- und Praktikumsstellen

Piccoli annunci – stampati e online

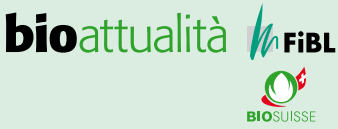
Su bioattualità, nella rubrica "Cerca e trova", potete inserire i vostri piccoli annunci. I piccoli annunci costano fr. 5.– per riga. Il testo sarà pure pubblicato gratuitamente nella nuova borsa bio sul sito www.borsabio.ch. Il vostro piccolo annuncio quindi apparirà in forma stampata e online. Per la versione online dovete inserire il numero postale di avviamento e il numero di telefonia fissa (altri numeri di cellulare non rappresentano un problema). Se lo desiderate possiamo senz'altro rinunciare alla pubblicazione in internet. La vostra interlocutrice per i piccoli annunci stampati è Elisa Lucia, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tel. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, e-mail elisa.lucia@fibl.org
Per partecipare gratuitamente alla borsa bio su internet basta andare sul sito www.borsabio.ch

BESIGELT

Cartoon von Beat Sigel



IMPRESSUM



anno 18
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 ricerche dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick, telefono +41 (0)62865 72 72, fax +41 (0)62865 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 Alfeldi (FiBL); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); bioaktuell@fibl.org
Traduzione Regula van den Berge, 6648 Minusio
Layout Claudia Kirchgraber
Stampa Brogle Druck SA, casella postale, 5073 Gipf-Oberfrick, telefono +41 (0) 62 865 10 30
Inserzione Erika Bayer, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 72 00, fax 062 865 72 73, e-mail erika.bayer@fibl.org

Cerca

Cercasi da affittare per inizio 2010: **casa/stalla e pascoli** per 2 persone, piccola mandria di vacche e diversi altri animali, regione Berna, Soletta, Friburgo
 Tel. 062 962 36 10, a partire dalle 16.00

Cercasi da **affittare azienda agricola nella regione di Berna**, da inizio 2010.
 Tel. 062 962 36 10, a partire dalle 17.00

Cercasi da acquistare: **bovini e vacche** da ingrasso. Tel. 062 299 04 36

Cercasi **rimonte bio da ingrasso** non vaccinate contro la malattia della lingua blu. Tel. 055 283 39 26, e-mail sepp.zahner@bluewin.ch

Trova

Vendesi: **bovini di razza grigia retica**, 4 vacche madri bio con vitelli con le corna, mansueti.
 Tel. 081 949 19 56, a mezzogiorno o alla sera

Vendesi: **3 vacche giovani**, incrocio Limousin, 200 kg, per ingrasso. Tel. 079 278 34 18

Vendesi: **spandiletame** 1,2 m3 in buono stato, fr. 500.--; **tre armadi in legno di pino** circa fr. 300.-; **cassettoni in noce** fr. 400.--, **Toyota Corolla**, anno 95, 170'000 km, collaudata fino a maggio 2010, fr. 2'500.--. Tel. 078 683 12 11, alla sera.

Palette FFS in legno, fr. 12.-- cadauna; **stufa a gas** fr. 450.--; **vent. radiale** 3 CV fr. 560.--; vecchia **fresatrice** fr. 90.--; **scaricatore posteriore** per trattore JF; **piattatrice** fr. 600.--; **compressore** fr. 130.--; **sacchi per patate in iuta**. Tel. 071 633 31 49

Offerta autunnale: carne per salsicce di ogni tipo, di manzo, maiale, agnello. **Lardo per salsicce**.
 BIO-Metzg Stettler, 4900 Langenthal, tel. 062 922 18 13, e-mail stettler@bio-metzg.ch

Vendesi: **formaggio dell'alpe**. Tel. 033 822 95 13

Bottiglie da litro con chiusura a leva; **legna**. Buon prezzo. Tel. 024 436 15 06, 1420 Fiez.



Buono per un piccolo annuncio di cinque righe nella rubrica cerca e trova

Questo buono dà diritto a un annuncio gratuito di cinque righe nella rubrica cerca e trova del valore di fr. 25.--. Il testo sarà pure pubblicato gratuitamente nella nuova borsa bio sul sito www.borsabio.ch. Il buono è valido fino alla fine di marzo 2010. Inserite il testo in stampatello nei campi qui sotto e inviate l'annuncio a bioattualità, accettazione annunci Elisa Lucia, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38		
Fr. 0.-																																								
Fr. 0.-																																								
Fr. 0.-																																								
Fr. 0.-																																								
Fr. 5.-																																								
Fr. 10.-																																								
Fr. 15.-																																								
Fr. 20.-																																								
Fr. 25.-																																								
Fr. 30.-																																								
Fr. 35.-																																								

Lasciare libero 1 spazio tra le parole

Cognome _____

Indirizzo _____

CPA/Località _____

Un pioniere va in pensione

A 66 anni il bioviticoltore Rolf Kaufmann ha deciso di andare in pensione. Ha ritenuto coerente lasciare anche la presidenza della commissione di esperti Biovin. Con bioattualità dà uno sguardo indietro e uno avanti.

bioattualità: *Questo è il suo primo autunno senza vendemmia?*

Rolf Kaufmann: Sì. Il tutto ora si riduce al lavoro in cantina che eseguo per alcuni viticoltori.

Ha venduto l'azienda?

L'azienda era in affitto, ora è stata affittata ad altri.

Quanto è grande l'azienda, quali varietà vi crescono?

Si tratta di quasi due ettari. Ai tempi c'erano quasi esclusivamente vitigni Merlot. Dopo alcuni esperimenti ho iniziato già negli anni novanta a coltivare varietà piwi*. In collaborazione con Pierre Basler, specialista in varietà piwi che allora lavorava presso il FAW**, sono riuscito a reperire nel Nordamerica un incrocio francese sconosciuto qui da noi. Ho piantato questa varietà sulla maggior parte delle particelle eliminando man mano le classiche varietà europee.



Rolf Kaufmann ha contribuito a caratterizzare la viticoltura.

Nel febbraio 1989 un gruppetto di pionieri ha fondato l'associazione svizzera dei bioviticoltori (SBWV). Oggi in Svizzera vi sono 150 viticoltori Gemma. Come si è sviluppato il movimento viticolo bio in questi ultimi vent'anni?

L'iniziativa è partita da Otto Schmid del FiBL che ha messo in contatto le persone e ha allacciato i contatti. Poco dopo la fondazione della SBWV ne è divenuto l'intermediario Andi Häseli, pure del FiBL. Il lavoro principale consisteva nell'elaborazione di direttive per la coltivazione

e la vinificazione che erano inesistenti. Parallelamente, in stretta collaborazione con l'ASOAB, ora Bio Suisse, abbiamo creato un organo di controllo. I salari delle persone incaricate del controllo erano versati dall'ASOAB e la SBWV si assumeva una parte dei costi. Abbiamo anche investito ogni anno 5000 franchi in progetti di ricerca del FiBL, questo era una voce fissa del budget.

Erano soldi ben investiti?

Absolutamente sì. La protezione delle piante ha visto grandi progressi. Il FiBL è stato anche essenziale per l'istituzione comune di una consulenza specialistica.

La SBWV nel 2004 si è sciolta e si è riorganizzata come commissione di esperti Biovin in seno a Bio Suisse. Si è trattato di un passo importante?

Sì. A partire dal 2002 l'associazione ha vissuto una crisi. Vi erano punti di vista divergenti sugli obiettivi fra la Svizzera romanda e la Svizzera tedesca. Il numero di aziende era fermo sul posto dopo che era aumentato da trenta a un centinaio. Per molti la viticoltura rappresentava solo un ramo aziendale fra altri, mancava l'interesse. Non riuscivamo nemmeno a convincere le aziende bio federali. Ciò ha portato anche a difficoltà finanziarie. L'unica soluzione era lo scioglimento che ci ha permesso di trasferire i fondi dell'associazione nella CE Biovin e di sfruttare l'amministrazione e la logistica di Bio Suisse. Lo svantaggio è stato che si è indebolita la coesione tra i produttori. Sono diventati più difficili anche la rappresentanza degli interessi verso l'esterno e la posizione sul mercato.

L'aumento della qualità dei vini bio negli scorsi anni è impressionante. Che cosa è successo?

Negli anni settanta alcuni pionieri producevano per un mercato di nicchia, per "ecofanatici" per i quali non era importante la qualità bensì il fatto che non fossero impiegati prodotti fitosanitari. Inoltre i produttori in generale erano buoni viticoltori ma vinificatori poco raffinati. Con il tempo si sono aggregati vinificatori esperti che hanno capito che si può aver

successo solo offrendo buona qualità.

Sono sotto controllo adesso le principali malattie della vite?

Per quanto riguarda le classiche varietà europee no, si continua a camminare sul filo del rasoio. Il passaggio a varietà piwi contribuisce in ampia misura a sdrammatizzare la situazione. Un vecchio principio bio infatti recita: una varietà che non si adatta alle condizioni del suolo e del clima va sostituita. Salvo nelle regioni privilegiate dal punto di vista climatico come il Vallese e la regione ai piedi del Giura, l'unica soluzione è rappresentata dalle varietà piwi. Nei prossimi dieci anni si aggiungeranno alcune dozzine di nuove varietà con caratteristiche ancora migliori sia per quanto riguarda la coltivazione che per l'accoglienza da parte dei consumatori. In alcune degustazioni cieche i clienti di Delinat hanno preferito i vini piwi ai loro vini preferiti di varietà tradizionali!

E ora che cosa ci vuole?

Un maggior numero di produttori! E poi anche un'attiva elaborazione del mercato. Il miglior effetto pubblicitario viene raggiunto con la vincita di medaglie d'oro dei vini bio ai concorsi convenzionali, e questo ogni tanto succede!

Intervista: Markus Bär

* resistenti alle malattie fungine

** ora Istituto di ricerca Agroscope Changins-Wädenswil ACW

Il successore ...



... è anche un pioniere: René Güntert, 57 anni, ha fatto parte del gruppo di pionieri che nel 1989 ha fondato la SBWV. Güntert coltiva tre ettari di vigna a Miège VS. Si tratta di varietà classiche europee, in particolare vini vallesani tradizionali.

Maggior fiducia nelle nostre nonne che nel biologico

» La recente polemica scaturita nel Canton Argovia dalle analisi eseguite dal chimico cantonale su 54 campioni bio, dei quali più di due terzi non corrispondevano alle norme bio, mostra chiaramente: bio non ha il vento in poppa come crediamo e vogliamo far credere. È sufficiente leggere le reazioni dei lettori dopo la pubblicazione di un articolo su questo tema nel "Blick", il quotidiano scandalistico più venduto in Svizzera. Una valanga di commenti nello stile di un linciaggio mediatico – che la dice lunga sul livello della voce del popolo – e qualche timida voce che tentava di ridimensionare. Pur tenendo conto della scelta della redazione di pubblicare una lettera piuttosto che un'altra, rimane la necessità di porsi alcune domande, domande fondamentali e non di marketing, per elaborare l'informazione che l'opinione pubblica ha bisogno per capire che cosa significhi in realtà il lavoro dei bioproduttori. "Bio senza compromessi" vuole dire immutabile e definitivo, ma corrisponde davvero all'esigenza di una società di ritrovare alimenti di qualità? Che cosa è veramente un prodotto "convenzionale"? Al mercato siamo spesso confrontati con questo tema: per la maggior parte dei consumatori questi concetti sono molto vaghi. Per loro "convenzionale" è un alimento prodotto come ai tempi della nonna. Anche se si tratta di un'immagine semplificata, esprime chiaramente la voglia di ritrovare il sapore e la qualità dei metodi di produzione tramandati da tempi antichi. Questo nel linguaggio del commercio è un argomento di vendita, basta cambiare il nome e classificare i prodotti in una linea "della regione". Tecnicamente parlando si tratta di prodotti la cui etichetta assomiglia a un dizionario di chimica. Da dove proviene bio? Certamente dall'esigenza di avere a disposizione prodotti sani, puliti e genuini. Quante volte abbiamo sentito dire: "Anch'io produco bio, infatti non eseguo trattamenti sulla mia frutta e sulla mia verdura." È un modo davvero tremendamente riduttivo per definire il lavoro dei bioagricoltori. Dimostra però anche l'incomprensione nei confronti del loro lavoro e la mancanza di informazione da parte dei consumatori che conoscono soprattutto gli slogan. A nostro avviso "Bio senza compromessi" esprime l'incapacità di dialogare con il pubblico. Si tratta di

un'imposizione controproducente, è come se si costruisse un muro nei confronti dei bioproduttori. Sia con l'Ordinanza federale che con le normative interne (mansionario), viene escluso qualsiasi approccio morbido alla problematica legata alla produzione di alimenti decenti. Bio in fondo dovrebbe essere un atteggiamento spirituale, ma è diventato semplicemente una nicchia di produzione e di mercato, una tendenza che attira pecore bianche e pecore nere. Da un lato settario, dall'altro spudoratamente sfruttato commercialmente, bio si sta scavando la propria fossa nonostante tutti i fantastici risultati stampati su carta satinata. Tutto finirà in una bioindustria, in immense monoculture, ma nel rispetto del mansionario. Un'assurdità per la quale dovremo dissodare altre Amazzonie per restare redditizi. Non lasciamoci tranquillizzare dall'industria alimentare e nemmeno da quella biologica, ma continuiamo a confidare in quello che facevano le nostre nonne!

Ruth e Onorio Petralia, Ollon VD





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 consegnate dal 1.10.09 fino 12.12.09

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
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

Il vostro consulente ticinese:
Lorenzo Figgerio, 6986 Novaggio
079 623 06 22



PROVIMI KLIBA

Eroi della natura. Ottobre.

«Scaldato, girato, pressato e lasciato solo per mesi.»

La montagna si staglia verso il cielo con la maestosità dei suoi 3200 metri. Sollevarsi in milioni di anni e forgiata dal vento e dalle intemperie, è meta prediletta degli amanti della natura incontaminata e soggetto preferito di pittori e fotografi. Abitata da stambecchi e marmotte, ripara il villaggio dai gelidi venti del nord ovest.

Sulla ripida pendice di questa montagna pascolano tredici mucche brune. Sono sane e robuste, abituate a vivere ad alta quota. Tra-

scorrono tutta l'estate fra i 1500 e i 2000 metri e mangiano l'erba saporita del pascolo biologico, piena di tante golose piantine.

L'alpigiano cura la

malga con dedizione e nei

punti più ripidi falcia a mano l'erba per il foraggio invernale. Per prepararmi, le quattro mucche più belle dell'alpeggio hanno dato tutto il latte prodotto in un giorno. Quasi sessanta litri solo per me. Per me, il formaggio di montagna. Peso cinque chili, la mia forma rotonda ha un diametro di trenta centimetri e un'altezza di nove.

Eh sì, ne ho passate davvero di cotte e di crude. Il latte delle mie quattro mucche è stato scaldato nel paiolo,

addizionato di caglio, fatto rapprendere in una massa, tagliato a tocchetti, rotto in grani, scaldato e girato di nuovo, estratto dal paiolo in un telo, pressato e ripressato, tuffato nel bagno di sale, poggiato sul legno e messo in uno scaffale. Poi, finalmente, lasciato in pace. Le prime settimane, però, mi hanno girato ogni giorno, lavato con acqua e sale, poggiato di nuovo sul legno pulito e infine lasciato riposare, pur curandomi di tanto in tanto.

Ora sono passati otto mesi.

Otto mesi in cui sono maturato e ho sviluppato il mio inconfondibile aroma, un gusto che solo un formaggio di montagna biologico può vantare. Sono ge-

nuino e naturale proprio

come mi vuole chi cerca qualcosa di veramente speciale. E io sono molto speciale, parola delle mie mucche e del mio contadino. In negozio mi trovate già tagliato a fette e imballato in una bella carta colorata. Sono buon formaggio biologico svizzero di montagna, fatto di latte bio dell'alpe bio. Formaggio di montagna che sa di formaggio di montagna. Venite a visitare una vera malga biologica svizzera, una di quelle con la Gemma, gestite biologicamente dall'A alla Z. Senza se e senza ma. Oppure informatevi su www.bio-suisse.ch

