

bioattualità

10/10

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

DICEMBRE|GENNAIO



Frutteti ad alto fusto pagina 3

Allevamento bestiame da latte adatto alle condizioni locali pagina 8

Bio Suisse auspica varietà e razze bio pagina 13

bioattualità

PRODUZIONE

3 I frutteti ad alto fusto possono essere redditizi

Tutti sanno che i frutteti ad alto fusto sono preziosi dal punto di vista ecologico. È invece meno noto il fatto che possono offrire anche un sufficiente valore aggiunto, a condizione che presentino una certa grandezza – e che siano gestiti professionalmente.

7 Nutrire le vacche da latte secondo il decorso della lattazione

8 Allevare le vacche da latte conformemente alle condizioni locali

Quanto è conforme alle condizioni locali e al benessere degli animali la produzione di latte nel Biocanton Grigioni? Ecco uno studio eseguito in comune da FiBL, LBBZ Plantahof e Biogrischun.

MERCATO E CONSUMO

8 Residui nei prodotti biologici

L'ultima parte della serie tratta delle più importanti fonti di contaminazione durante il trasporto, lo stoccaggio e la trasformazione e indica come eliminarle nel modo più completo possibile.

BIO SUISSE

13 Rapporto dell'assemblea dei delegati

14 Il premio di promozione va a ...

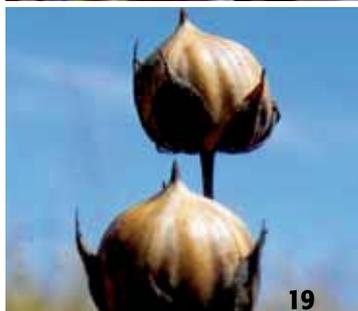
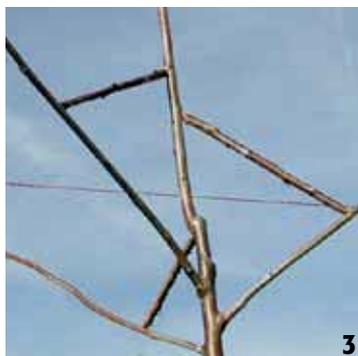
16 Bio Suisse promuove nuove idee per la campicoltura

CONSIGLI

17 Novità in agricoltura biologica nel 2011

RUBRICHE

19 Notizie



Buone idee per alti fusti

Mentre in Germania gli alberi da frutta sparsi sono sempre bio e la produzione su alberi ad alto fusto è diventata una nicchia sfruttata coerentemente dai bioagricoltori, la situazione in Svizzera si presenta diversa. Anche qui da noi il numero degli alberi ad alto fusto e l'importanza della coltivazione degli stessi continua a diminuire – ogni giorno spariscono dal paesaggio settanta alberi ad alto fusto. Ciononostante, la frutta da mosto proviene prevalentemente dalla coltivazione di alberi ad alto fusto e le ciliegie da tavola provenienti da alberi ad alto fusto trovano smercio. I frutteti ad alto fusto possono rappresentare un importante ramo aziendale, non da ultimo grazie ai pagamenti diretti. In relazione alla frutticoltura ad alto fusto si sente però parlare poco di bio. La protezione delle piante appare troppo onerosa, le quantità raccolte troppo scarse e il lavoro troppo impegnativo per una resa minima. L'immagine ormai soppassata della coltivazione di alberi ad alto fusto mal si inserisce nel movimento bio innovativo.

Nel settore della trasformazione però sono richieste nuove idee per prodotti di alta qualità. Alimenti sani di ottima qualità da coltivazione biologica che nel contempo contibuiscono a preservare uno spazio vitale unico per numerose specie animali e vegetali a rischio di estinzione e a mantenere il carattere del nostro paesaggio – questi sono argomenti che convincono i consumatori.

Gli alberi da frutta ad alto fusto possono essere mantenuti a lungo termine solo se sono vantaggiosi anche dal lato economico. Il marchio HOCHSTAMM SUISSE, fondato dall'Associazione svizzera per la protezione degli uccelli ASPU/BirdLife Svizzera, contrassegna prodotti provenienti da frutteti svizzeri ad alto fusto. L'associazione si impegna inoltre con successo ad aprire nuovi canali di smercio per i prodotti delle coltivazioni ad alto fusto, infatti questi prodotti possono essere venduti attraverso il commercio specializzato in prodotti bio, la gastronomia e la vendita diretta. E anche il grande distributore Coop è ora interessato ai prodotti provenienti dalle coltivazioni di alberi ad alto fusto – soprattutto da produzione biologica.

Michael Schaad

Michael Schaad, copresidente
HOCHSTAMM SUISSE,
responsabile di progetto agricoltura presso
l'Associazione svizzera per la protezione
degli uccelli ASPU/BirdLife Svizzera

Alberi da frutta ad alto fusto: l'ecologia e l'economia possono andare a braccetto

Il valore dei frutteti ad alto fusto per la biodiversità è incontestato. Altrettanto indiscusso è il loro contributo per la valorizzazione della fisionomia del paesaggio. Ciononostante nel corso degli ultimi decenni il numero di alberi ad alto fusto è calato vertiginosamente. Pian piano si sta ora delinando un'inversione di tendenza: la coltivazione biologica di alberi ad alto fusto non è solo ragionevole dal punto di vista ecologico ma è realizzabile anche economicamente. bioattualità spiega le condizioni.

Gli alberi ad alto fusto rappresentano un bene culturale importante e caratterizzano il paesaggio. Inoltre i frutteti ad alto fusto, combinati con lo sfruttamento estensivo del suolo sotto gli alberi, sono fra gli spazi vitali più preziosi per molte specie animali, fra le quali anche alcune specie minacciate come la civetta, l'upupa e l'averla capirossa. Gli alberi ad alto fusto hanno un valore irrinunciabile anche per quanto riguarda la biodiversità e la salvaguardia di un patrimonio genetico indispensabile di vecchie varietà e si prestano a diverse forme di valorizzazione come la produzione di succo e l'essiccazione dei frutti.

Ciononostante il numero di alberi ad alto fusto nel corso degli ultimi 60 anni da 15 milioni si è ridotto drasticamente agli attuali circa due milioni. Una gran parte degli alberi ad alto fusto sono inoltre piuttosto in cattivo stato. Gli impianti sono vetusti e poveri di strutture, gli alberi spesso sono troppo sparsi per permettere la salvaguardia della molteplicità delle specie e spesso il terreno sotto gli alberi viene sfruttato in modo troppo intensivo, per esempio come prato foraggiero intensivo.

Della riduzione del numero di alberi ad alto fusto sono responsabili in prima linea la domanda sul mercato fortemente modificata e l'insufficiente redditività. La frutta da tavola degli alberi ad alto fusto è riservata ad un mercato di nicchia, dato che i frutti grandi, croccanti e possibilmente intatti richiesti oggi possono essere prodotti solo difficilmente su alberi ad alto fusto e soprattutto non possono essere coperti i costi. Molto più interessante è la produzione su alberi ad alto fusto di frutta per la trasformazione, soprattutto se l'oneroso lavoro della raccolta può essere effettuato con macchine raccogliatrici.

Oltre ai pagamenti diretti della Confederazione e dei Cantoni aumentati negli scorsi anni e ai diversi progetti di promozione, anche la forte domanda di frutta biologica da trasformazione contribuisce al fatto che recentemente diverse aziende bio hanno investito in impianti di alberi da frutta ad alto fusto.

Ecco qui di seguito i punti principali da considerare prima della realizzazione dell'impianto nonché gli aspetti da osservare per una coltivazione di alberi ad alto fusto riuscita, ecologica e redditizia.

Prima della messa a dimora

Dato che un impianto di alberi ad alto fusto viene realizzato per un periodo di diversi decenni e generazioni, è necessaria una pianificazione completa e lungimirante. Prima della realizzazione vanno chiarite le seguenti questioni:

- **Importanza della coltivazione di alberi ad alto fusto nell'azienda: l'ampiezza**

e l'orientamento della coltivazione di alberi ad alto fusto risulta dall'interesse dei gestori, dalle possibilità di commercializzazione a medio e lungo termine, dalle riserve di lavoro e dall'adeguatezza del luogo.

- **Importanza dello sfruttamento del terreno sotto gli alberi per l'azienda: soprattutto nei primi anni dopo la messa a dimora è possibile una resa di foraggio praticamente invariata. Per proteggere gli alberi, l'uscita al pascolo dovrebbe avvenire solo se il suolo è asciutto, per motivi di igiene solo dopo la raccolta e con una buona protezione del fusto. Se si vuole ottimizzare ecologicamente il frutteto con l'estensivizzazione del terreno sottostante, la resa di foraggio si riduce a favore di maggiori contributi ecologici.**

- **Frutta da trasformazione o frutta da tavola: la coltivazione di alberi ad alto fusto è sicuramente predestinata alla**



Foto: Andri Häseli

Un pascolo non troppo intensivo – solo con tempo asciutto – è possibile nel frutteto ad alto fusto.



Nuovo impianto con protezione esemplare; il terreno intorno agli alberi va mantenuto libero da vegetazione per cinque anni.

coltivazione di frutta da trasformazione. Sono particolarmente ricercati nel commercio bio le mele e le pere da mosto nonché le ciliegie e le prugne per uso industriale. Per le aziende che praticano la vendita diretta o che dispongono di un'adeguata meccanizzazione (scala idraulica) è eventualmente possibile anche la produzione di mele da tavola. In ogni caso occorre verificare le possibilità di smercio a medio e lungo termine e le possibilità di lavorazione della frutta.

- Importanza della promozione della biodiversità e della struttura del pa-

esaggio: vedi riquadro «Perseguire la qualità secondo OQE», pagina 5.

- Preferenze e capacità personali: una riuscita produzione di frutta presuppone una grande motivazione e una solida formazione.

Riflessioni economiche

- Manodopera: occorre accertare se e quando è necessaria manodopera supplementare e se è possibile una razionalizzazione con l'impiego (ev. interaziendale) di macchinari. A seconda della specie di frutta la raccolta rappresenta tra il 70 e l'80 per cento dei costi di produzione. L'impiego di una raccogliatrice di frutta a granello permette di ridurre il tempo di raccolta da una media di 2 ore a 20 minuti per albero. Per quanto riguarda la coltivazione di ciliegie, i costi per la raccolta possono essere ridotti di più della metà grazie all'impiego di uno scuotitore.
- Redditività: la coltivazione a copertura dei costi è possibile se con una buona cura si riesce a ottenere una buona resa mantenendo bassi i costi. Al risultato finanziario possono inoltre contribuire i contributi di promozione ed ecologici di fr. 50.— per albero.

Per il calcolo dei possibili redditi finanziari si può inoltre conteggiare un eventuale sfruttamento del pascolo nonché il ricavato della vendita di legname.

- Scelta dell'ubicazione: la coltivazione redditizia di alberi da frutta ad alto fusto è possibile in posizioni fino a 600 m.s.m. Singoli alberi da frutta di varietà adeguate possono essere coltivate in posizioni protette fino a un'altitudine di 1000 m.s.m. Sono adatte posizioni collinari ben aerate, soleggiate, pianeggianti o leggermente in pendenza dalle quali l'aria fredda può scorrere via. Occorre evitare posizioni a rischio di gelo, esposte a forti correnti d'aria e molto scoscese. Il suolo deve essere profondo, vale a dire che le radici degli alberi da frutta devono poter raggiungere 70 cm di profondità. I suoli con umidità stagnante non sono adatti. Il pero, le cui radici notoriamente penetrano in profondità, sopporta posizioni più secche, ma anche più umide rispetto al melo. I prugni crescono anche su suoli pesanti e umidi, là dove i meli non prosperano più. I ciliegi crescono anche su suoli meno profondi e pesanti sui quali i meli non crescono più bene. Se

Perseguire la qualità secondo OQE

I frutteti ad alto fusto piantati decenni, in parte anche secoli fa attorno ai villaggi tradizionali rappresentano uno spazio vitale unico per numerose specie animali. Tra i diversi abitanti ne approfittano soprattutto un gran numero di uccelli: mentre nidificano nelle cavità protette dei tronchi trovano nutrimento nel sottobosco e nelle immediate vicinanze. La cincialella, la cinciallegra, il rampichino e il pigliamosche sono assidui frequentatori dei frutteti; il codirosso spazzacamino, il torcicollo, la civetta e l'upupa sono diventati più rari. L'importanza dei frutteti ad alto fusto per la biodiversità è riconosciuta dall'Ordinanza sulla qualità ecologica che la sostiene con dei contributi proporzionalmente elevati. La conservazione e il nuovo impianto di frutteti con un'elevata qualità ecologica vengono promossi con 30 franchi per albero oltre al contributo di base di 15 franchi. La qualità ecologica richiesta può essere raggiunta con diverse misure supplementari. Proponiamo qui le misure principali – rimangono riservate le prescrizioni in parte più severe di alcuni Cantoni:

- La distanza di volo tra il nido e la fonte di nutrimento è un fattore decisivo per la riproduzione degli uccelli. Una coppia di cincialelle raccoglie diversi chilogrammi di insetti all'anno per i

piccoli, tra i quali vi sono anche degli insetti nocivi! La distanza della superficie computabile al frutteto non deve superare 50 metri. La superficie per la ricerca di cibo rappresenta la «superficie computabile» necessaria giusta l'OQE. I prati ricchi di specie coltivati in modo estensivo nella vegetazione sottostante o nelle dirette vicinanze sono gli elementi più preziosi. Anche altri tipi di compensazione ecologica come siepi o boschetti campestri rientrano nella superficie computabile. Per i prati sfruttati in modo poco intensivo e per i pascoli estensivi la qualità viene prescritta dall'OQE.

- Nei frutteti deve essere presente almeno una possibilità di nidificazione ogni dieci alberi. Se il numero di cavità naturali dei tronchi è insufficiente occorre predisporre dei nidi artificiali. Per quanto riguarda la scelta dei nidi artificiali conviene informarsi in merito alle specie da promuovere nella regione: presso il progetto d'interconnessione ecologica, presso le associazioni regionali per la protezione degli uccelli e della natura o presso la stazione ornitologica svizzera (www.vogelwarte.ch/leitarten). Si raccomanda anche l'uso di cassette-nido per pipistrelli che contri-



buiscono in grande misura alla regolazione delle popolazioni di insetti.

- Per finire, l'intera superficie computabile deve adempiere ai requisiti di qualità giusta OQE o devono essere a disposizione almeno tre elementi strutturali ogni 50 alberi. Gli elementi strutturali possono essere mucchi di pietre o di rami, cataste di legna o muri a secco che offrono rifugio a diversi piccoli animali come i ricci o i ghiri. Anche i nidi artificiali per api selvatiche, le superfici ruderali, gli stagni, le siepi o i margini stratificati dei boschi sono strutture del paesaggio di questo tipo che aiutano ad assicurare un'elevata biodiversità e che contribuiscono a mantenere l'equilibrio delle popolazioni di animali utili. Informazioni dettagliate sono contenute nel promemoria di Agridea «Ökologische Qualität von Hochstamm-Feldobstbäumen gemäss Ökoqualitätsverordnung (ÖQV)». Vedi anche www.oqe.ch.

Véronique Chevillat, FiBL

necessario, il suolo va migliorato prima della messa a dimora, per esempio mediante drenaggio, dissodamento e sovescio.

Criteri per la scelta delle varietà

■ Scelta della coltura e della varietà: la scelta della coltura e della varietà si orienta agli aspetti e ai presupposti discussi qui sopra. Criteri speciali per la scelta della varietà sono però, a seconda dello scopo, oltre alla stabilità della resa l'adeguatezza alla raccolta meccanica, la buona scuotibilità, buone condizioni per la fecondazione e, soprattutto per quanto riguarda la coltivazione biologica, la resistenza alle malattie e ai parassiti come il fuoco batterico, la ticchiolatura o la monilia. Per la produzione di succo sono inoltre importanti un elevato tenore di zucchero, l'aroma e l'acidità nonché una buona spremibilità e un'elevata produzione di succo. Descrizioni dettagliate delle varietà che si sono particolarmente affermate in agricoltura biologica con le loro suscettibilità, le caratteristiche dei frutti e le particolarità sono contenute nell'elenco delle varietà del FiBL di recente pubblicazione «Sorten für den biologischen Obstbau auf Hochstämmen» (vedi riquadro).

Le migliori prospettive per la coltivazione biologica sono rappresentate dalla produzione di frutta da mosto. Il succo di frutta bio è richiesto, i prezzi sono buoni e per la coltivazione estensiva sono a disposizione diverse varietà robuste e redditizie. Per quanto riguarda le ciliegie prevale la coltivazione per uso industriale (per. es. per yogurt alla ciliegia). Grazie alla forte domanda, ai buoni prezzi e alle varietà scuotibili e resistenti alla monilia a disposizione come Dolleseppler e Wölflsteiner è possibile un neorientamento nella coltivazione delle ciliegie. Anche la coltivazione di noci negli scorsi anni ha registrato un nuovo slancio grazie alla riscoperta considerazione.

Ad arricchire il paesaggio sono soprattutto le varietà di frutta selvatica e gli alberi solitari come il tiglio e la betulla. La coltivazione di frutta da tavola su alberi ad alto fusto conviene solo per la frutta a granella e solo se possono essere conseguiti buoni prezzi con specialità (p. es. ProSpecieRara) e se eventualmente è a disposizione una scala idraulica per la raccolta. A causa dell'elevato rischio (spaccatura, monilia, mosca del ciliegio) e del grande impegno che richiede, la col-

tivazione di ciliegie da tavola su alto fusto è consigliabile solo per uso familiare.

Messa a dimora e cura

■ Messa a dimora: il periodo ideale per la messa a dimora è il tardo autunno dopo la preparazione del suolo che deve essere sufficientemente asciutto. Su suoli al riparo dal gelo la messa a dimora può avvenire anche fino in primavera. La distanza tra le piante dipende dalla crescita della specie e dalla varietà, dal sistema di potatura scelto (corona di Oeschberg o a fuso), dalle esigenze relative alla produzione di foraggio, dall'impiego di macchinari per la raccolta e dalle disposizioni relative ai pagamenti per le superfici di compensazione ecologica.

■ Concimazione, cura dei filari: onde garantire un buon sviluppo delle giovani piante, i filari vanno mantenuti liberi da vegetazione durante i primi tre a cinque anni mediante sarchiatura o con una copertura di letame o di composto. L'apporto di sostanze nutritive dipende dalle condizioni di crescita, dalla quantità di frutti e dai valori delle analisi del suolo.

■ Potatura: la potatura di formazione e di manutenzione contribuisce a una lunga fase produttiva con elevata qualità dei frutti. Occorre una struttura della chioma stabile e resistente che permetta alla luce di penetrare fino all'interno.

■ Protezione delle piante: anche nel caso di una produzione di frutta piuttosto estensiva è necessaria una protezione adeguata delle piante per garantire la resa e la salute dell'albero a lungo termine. L'impiego di varietà robuste e il fatto di accettare lievi infestazioni da parassiti e malattie rappresentano il contributo più importante per la protezione delle piante. Contribuiscono inoltre a ridurre le malattie delle misure indirette come l'eliminazione coerente di rami affetti da oidio o di frutti mumificati colpiti da monilia.

Il principale animale nocivo nella coltivazione di alberi ad alto fusto è senza dubbio l'arvicola. Prima della messa a dimora di singole piante si raccomanda di avvolgere le radici in una rete di metallo zincato a prova di roditore. Ciononostante – e tanto più negli impianti che non dispongono di tale protezione – sono necessari regolari controlli e misure di lotta con trappole e trattamenti con CO.

Per le giovani piante è spesso necessario un trattamento contro gli afidi, visto



Fotos: Andi Häseli

La potatura di allevamento e la potatura di formazione sono decisive per una resa ottimale.

che i danni causati ai giovani getti può compromettere gravemente la formazione della chioma. Per quanto riguarda gli alberi in produzione, le misure di protezione dipendono fortemente dalla gravità dell'infestazione e dall'utilizzo dei frutti. È possibile reagire con misure adeguate a una forte comparsa di organismi nocivi solo controllando regolarmente l'impianto.

Descrizioni più dettagliate e più ampie relative agli aspetti elencati nel presente articolo per una riuscita coltivazione di alberi da frutta ad alto fusto sono contenute nel promemoria del FiBL «Biologischer Obstbau auf Hochstämmen» (vedi riquadro).

Andi Häseli, FiBL

Promemoria sul tema



■ Biologischer Obstbau auf Hochstämmen

Editore: FiBL; Fascicolo di 20 pagine; Numero di ordinazione: 1152. Il promemoria può essere scaricato gratuitamente dal sito www.shop.fibl.org. Il fascicolo illustrato in forma cartacea è ottenibile al prezzo di fr. 9.00 presso il FiBL, tel. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, e-mail info.suisse@fibl.org

■ Sorten für den biologischen Obstbau auf Hochstämmen

È di recente pubblicazione l'elenco delle varietà rielaborato e aggiornato. Editore: FiBL; Fascicolo di 13 pagine; Numero di ordinazione: 1039. Il promemoria può essere scaricato gratuitamente dal sito www.shop.fibl.org. Il fascicolo illustrato in forma cartacea è ottenibile al prezzo di fr. 9.00 presso il FiBL, tel. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, e-mail info.suisse@fibl.org

«Un progetto generazionale»

Hans Brunner conduce un'azienda familiare con quasi 500 alberi da frutta ad alto fusto a Steinmaur nel Canton Zurigo. Alcuni degli alberi sono stati piantati da suo nonno. bioattualità ha voluto sapere come si può vivere di frutticoltura ad alto fusto.

bioattualità: Riesce a trarre profitto dalla frutticoltura ad alto fusto. Ci sveli i suoi tre segreti principali.

Hans Brunner: Da un lato c'è senz'altro la meccanizzazione e la scelta delle varietà. Inoltre è importante l'approccio sistemico: bisogna



Foto: Marion Nitsch

inquadrare la propria frutticoltura in un insieme. Ci vuole la vicinanza a un trasformatore efficiente e anche i contributi pubblici sono molto importanti. Il frutteto svolge molteplici funzioni

«Cento anni di frutticoltura»: Hans Brunner gestisce l'impianto frutticolo dell'azienda familiare nella terza generazione

per la comunità, me ne accorgo spesso nelle pubbliche relazioni.

Quali attività di pubbliche relazioni svolge? Proponiamo regolarmente visite guidate attraverso il frutteto e la fabbrica di succhi e ogni due anni ha luogo la festa della fioritura, sempre su un tema che fa da filo conduttore. La volta scorsa si è trattato delle storielle aventi per tema la frutta, per esempio fiabe sulle mele. Due narratrici

hanno accompagnato le visite, è stato un successo per grandi e piccini. In queste occasioni invitiamo anche diversi espositori, c'è la possibilità di mangiare e bere qualche cosa e poi c'è un accompagnamento musicale. Si presentano sempre tra 500 e 700 persone.

Come si organizza dal punto di vista della logistica?

Anche in questo caso è questione di coinvolgimento: è utile una collaborazione con dei partner, per esempio con l'associazione per la protezione della natura e degli uccelli Steinmaur e con Fructus, l'associazione per la salvaguardia del patrimonio fruttifero.

Ha parlato di «vicinanza a un trasformatore». Nel suo caso la fabbrica di succhi fa parte dell'azienda?

I miei fratelli gestiscono la fabbrica di succhi, si tratta quindi di un'azienda familiare che però è organizzata come società per azioni separata dall'azienda di produzione.

Quanti posti di lavoro conta l'azienda di trasformazione?

Sono circa dieci posti a tempo pieno – siamo la più piccola fra le grandi fabbriche di succhi.

Torniamo al segreto della meccanizzazione

La meccanizzazione deve corrispondere alla grandezza dell'azienda. Nel nostro caso la grandezza dell'azienda giustifica l'investimento in macchine proprie. Assieme all'ufficio tecnico del Canton Zurigo nel 2006 abbiamo studiato a fondo la questione della meccanizzazione. Ci siamo appoggiati al promemoria del FiBL sulla frutticoltura ad alto fusto; siamo anche in regolare contatto con Andi Häseli e con Franco Weibel del FiBL. È davvero un'ottima collaborazione.

Nel 1968 mio padre acquistò una raccoglitrice di frutta, è stata una delle prime in Svizzera. Adesso disponiamo di una raccoglitrice di frutta semovente. Nel 1989 è entrata in funzione una scala idraulica; nel 2008 dopo 7000 ore di funzionamento l'abbiamo sostituita con una

nuova. L'azienda dispone anche di uno scuotitore di alberi.

Orienta al mercato la scelta della varietà?

Nei limiti del possibile sì. Un frutteto è un progetto che coinvolge diverse generazioni. Il problema del gusto dei consumatori che cambia si pone soprattutto per quanto riguarda la frutta da tavola. Questo è stato uno dei motivi che ci ha indotto a realizzare un piccolo impianto di alberi a basso fusto.

Il suo impianto di alberi ad alto fusto professionale è altrettanto prezioso dal punto di vista ecologico di quanto lo è il piccolo frutteto con vecchi alberi e alberi morti che non deve rendere?

Non vedo nessuna contraddizione. Anche un grande frutteto professionale può essere prezioso dal punto di vista ecologico. Da noi ci sono alberi inselvaticiti e deperiti, numerosi elementi strutturali e – e questo è molto importante – sempre alberi giovani.

Che cosa consiglia ai contadini che desiderano avviare un impianto di alberi ad alto fusto o che intendono professionalizzare e ampliare questo settore?

Questo è un momento propizio per lanciarsi nella coltivazione biologica di mele e pere da mosto. Il mercato funziona e la domanda di mosto di frutta proveniente da alberi ad alto fusto bio è in aumento. I contributi pubblici attualmente sono generosi. Il fondo svizzero per il paesaggio e altre organizzazioni sostengono i progetti di impianti ad alto fusto con giovani alberi a prezzo ridotto. Naturalmente non si sa come sarà la situazione tra dieci anni, ma quando gli alberi entreranno in produzione saranno ammortizzati. Una formazione di base in frutticoltura è indispensabile. Bisogna poi informarsi bene e aggiornarsi. Bisogna mantenere i contatti, il gruppo alberi ad alto fusto bio e la commissione di esperti in materia di frutta bio di Bio Suisse rappresentano delle ottime piattaforme per lo scambio di informazioni e di esperienze sulla coltivazione e la commercializzazione. Raccomando vivamente di ricorrere alla consulenza. Intervista: Markus Bär

Dati dell'azienda

Azienda frutticola Hans Brunner, 8162 Steinmaur
Conversione al biologico 1988/89

Altitudine: 450 m.s.m

Superficie utile: 7 ettari

Alberi: circa 500 alberi ad alto fusto, circa 400 a medio fusto, prevalentemente mele e pere per la produzione di succo, ma anche ciliegie, prugne, susine, noci e frutti selvatici. Impianto di alberi a basso fusto, 60 are per la produzione di frutta da tavola.

Varietà: quasi 300, da Goldparmäne del medioevo fino alla moderna varietà resistente alla ticchiolatura Topaz.

Manodopera: 1 posto a tempo pieno, collaboratori durante la raccolta e in caso di bisogno

Animali da reddito: api

Concimazione: acquisto di composto, pacciamatura.

Prati estensivi naturali, elementi strutturali, ca. 500 m di siepi selvatiche con orli igrofilii

Ulteriori informazioni: www.brunnermosterei.ch → Obstbau

Acetone: adeguare l'alimentazione al decorso della lattazione

Durante le prime settimane della lattazione le vacche da latte si ammalano spesso e un numero sproporzionato di animali muore. Un fattore importante per evitare che si verifichino questi casi è il foraggiamento. L'accesso a fieno di buona struttura e qualità è molto importante.

Il fabbisogno energetico di tutte le vacche a tutti i livelli di produttività dopo il parto aumenta rapidamente. Se questo fabbisogno non può essere coperto, la vacca esaurisce le riserve corporee. Le possibili conseguenze negative sono illustrate nel grafico qui di fianco. In caso di insufficiente apporto energetico la mucca forma nel rumine troppo poca proteina assorbibile nell'intestino (PAI). Il contenuto di proteine del latte diminuisce. I sintomi come perdita di appetito e calo della produttività lattiera sono riconoscibili solo nel 10 per cento circa dei casi di acetone. È invece più frequente il caso in cui il tenore di grasso del latte di oltre 4,8 per cento e un rapporto grasso-proteine di oltre 1,5 : 1 indica un valore eccessivo di acetone. Questa forma della malattia va però presa altrettanto sul serio.

Con un aumento della riduzione di grasso non ha invece nulla a che fare l'acido idrossibutirrico causato dagli insilati di foraggio troppo bagnato. Una vacca non dovrebbe mangiare più di 50 g di acido butirrico al giorno.

Inizia già prima del parto

Per un approvvigionamento energetico dopo il parto senza problemi, è necessario che anche la mucca bio non presenti un'eccesso di grasso alla fine della lattazione. Soprattutto le vacche troppo grasse consumano meno SS verso la fine della fase di asciutta. Il passaggio delle mucche nel bilancio energetico negativo già prima del parto comporta una maggior riduzione del grasso corporeo e un tenore elevato di acetone nel latte.

Le vacche in asciutta dovrebbero possibilmente mangiare lo stesso foraggio di base come le vacche in lattazione ma con aggiunta di paglia o fieno ecologico in modo che i microbi del rumine non debbano modificare la loro attività. A seconda della condizione delle vacche in asciutta il tenore energetico della razione dovrebbe aggirarsi tra 5 e 5,4 MJ ENL.

Nei primi giorni di lattazione la vacca ha una capacità inferiore di assumere ci-



bo rispetto al normale nonostante ne abbia maggior bisogno. A causa della parte massima del 10 per cento della sostanza secca, il foraggio concentrato deve essere impiegato prevalentemente nei primi tre mesi di lattazione. A partire da circa 20 kg di latte il maggior fabbisogno energetico può essere coperto solo con foraggio complementare con un tenore energetico superiore a 7 MJ ENL per chilo. Sono adatti dei mangimi specifici, per esempio con un tenore di 7,4 MJ ENL e il 22 per cento di proteina grezza.

Evitare l'acidosi ruminale

Dopo il parto la razione giornaliera di foraggio misto dovrebbe aumentare al massimo di 1,5 kg alla settimana. Questo, perché la mucca all'inizio mangia poco e con una razione povera di fibre con tanto amido rapidamente assimilabile vi è il rischio di acidosi ruminale. È possibile evitare l'insorgere di acidosi ruminale somministrando alla mucca non più di 1,5 kg di mangime concentrato per razione, permettendole però l'accesso continuo al foraggio grezzo. Dopo una lunga pausa conviene non somministrare mangime misto all'inizio del foraggiamento.

Le mucche che soffrono di acidosi ruminale sono spesso affette anche da calore silente, cisti o infiammazioni dell'utero non purulente. I sintomi dell'acidosi ruminale sono diarrea, attività ruminale in-

feriore a 50 contrazioni per boccone, rapporto grasso del latte - proteine inferiore a 1,1 : 1 e eventualmente patologie podali. La situazione migliora con il foraggiamento di fieno ben strutturato. In caso di un tenore energetico troppo scarso della razione, durante la fase iniziale è possibile impiegare tamponi alcalinizzanti conformi ai requisiti Gemma - per esempio sotto forma di lievito vivo. Questi additivi producono effetti positivi sulla flora ruminale per la decomposizione delle fibre e dell'acido lattico e contribuiscono ad un migliore assorbimento delle sostanze nutritive.

Approvvigionamento proteico e valori di urea

Per prevenire balzi di produttività nella fase iniziale della lattazione, soprattutto nelle aziende biologiche si mira ad una curva di lattazione possibilmente piatta. Pesature molto elevate possono essere limitate con un apporto parsimonioso di proteine e con il parto. Un eccesso di proteine nella razione rispettivamente valori di urea troppo elevati (a partire da 40 mg/dl) sull'arco di più di tre mesi sovraccaricano il fegato e irrita le mucose. Vi è oltretutto il rischio di danneggiare l'ovulo, ciò che comporterebbe la perdita dell'embrione durante le prime settimane di vita.

Ignaz Hutter, servizio di consulenza UFA Wil

Grigioni: creata la base per un allevamento di bestiame da latte più adatto alle condizioni locali

Una produzione di latte adatta al sito e più rispettosa degli animali è auspicabile sia dal lato ecologico che da quello economico, in particolare per quanto riguarda la produzione di latte bio dove i cicli possibilmente chiusi sono importanti. Ma oggi, per esempio nei Grigioni, il latte bio viene davvero prodotto in modo adatto alla situazione locale e rispettoso degli animali? Il FiBL, LBBZ Plantahof e Bio Grischun hanno voluto vederci chiaro.

In agricoltura biologica il foraggiamento dei ruminanti dipende in larga misura dall'ubicazione. Almeno il 90 per cento della razione annua deve essere costituito da foraggio grezzo (direttive Bio Suisse). Inoltre il foraggio acquistato deve provenire al 100 per cento da aziende bio. Da un lato questo foraggio non è sempre disponibile in quantità sufficiente e dall'altro lato costituisce un fattore costo non indifferente.

Per questi motivi gli animali bio dovrebbero nei limiti del possibile mangiare il foraggio dell'azienda, vale a dire che le mucche dovrebbero essere adatte alle condizioni locali e all'azienda. Dato che anche le aziende bio presentano in parte caratteristiche molto diverse fra loro, non è possibile parlare della vacca bio. L'obiettivo è piuttosto un allevamento bio adatto alle condizioni individuali di ogni azienda, e quindi alla situazione locale.

Nell'ambito del progetto «Allevamento bio Grigioni» alcuni consulenti

in allevamento di LBBZ Plantahof hanno visitato aziende lattiere bio e durante due anni hanno rilevato i dati di 99 aziende. Questa cifra corrisponde a circa un quinto di tutte le aziende lattiere bio nel Canton Grigioni. Le aziende sono ben distribuite in tutto il Cantone e anche la grandezza delle aziende e delle mandrie è rappresentativa per i Grigioni.

Valutazione standardizzata di azienda e mandria

Il FiBL ha elaborato un sistema di valutazione e lo ha ottimizzato in collaborazione con LBBZ Plantahof. I dati relativi alle caratteristiche dell'azienda e alla mandria provenivano dai sondaggi nelle aziende, quelli relativi alla prestazione, alla salute e alla fertilità degli animali sono stati tratti da «BrunaNet», una banca dati della Federazione svizzera allevamento bovini bruni (www.braunvieh.ch → BrunaNet). Confrontando i dati dell'azienda e della mandria si può desumere se e in quale mi-

sura la produzione è adatta alle condizioni locali e rispettosa degli animali.

Ogni seconda azienda dovrebbe apportare modifiche

In esattamente la metà delle aziende analizzate tutto è risultato perfetto, vale a dire che le possibilità dell'azienda e le esigenze delle vacche erano in buona o addirittura in perfetta sintonia. Nel 12 per cento delle aziende le possibilità dell'azienda erano nettamente superiori alle esigenze delle mucche. Queste aziende quindi non sfruttano il potenziale di produzione di latte.

Nel rimanente 38 per cento delle aziende le condizioni non soddisfacevano o non soddisfacevano per nulla le esigenze delle vacche. Queste aziende presentavano una maggior frequenza di problemi di fertilità, una minor durata di utilizzo e hanno dovuto procedere più frequentemente a trattamenti terapeutici. Queste aziende dovrebbero ottimizzare la produzione foraggiera e/o puntare su una mandria più piccola o con minor accento sulla produzione di latte.

In ogni seconda azienda occorre pertanto agire.

La conclusione segna un nuovo inizio. Le cause dell'allevamento di bestiame da latte poco adatto alle condizioni locali nella regione di montagna sono molteplici. Sarebbe troppo semplice dare la colpa di tutti i problemi ai capiazienda. In base alle nostre valutazioni occorre agire a tre livelli per raggiungere entro termini utili una produzione di vacche da latte adatta alla situazione locale nella regione di montagna.

■ **Livello genetico:** indipendentemente dalla razza andrebbe favorito l'allevamento della vacca consumatrice di foraggio grezzo. Occorrono però sforzi da parte delle federazioni di allevatori

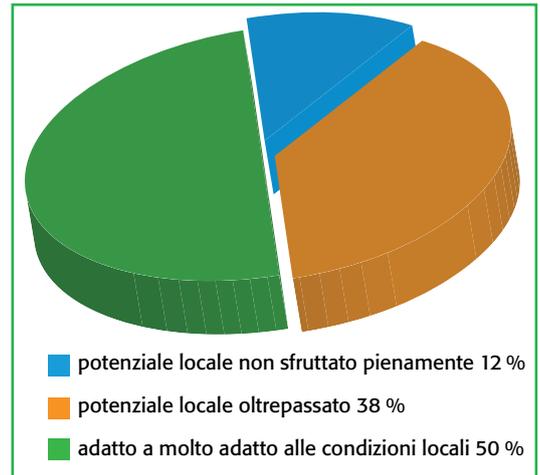


Foto: Anet Spengler

Christian Mani di Andeer non intende aumentare la produttività lattiera delle sue mucche bensì vuole promuoverne la robustezza e la muscolatura: punta sull'incrocio delle sue vacche brune con la razza Bruna originale.



Foto: Andi Schmid



La metà delle aziende analizzate produce in modo adatto o molto adatto alla situazione locale. Nelle altre aziende il potenziale locale non viene pienamente sfruttato (12%) o oltrepassato (38%).

«Guardate, bestiame bio!» All'esposizione «agrischa» 2010 ha avuto luogo per la prima volta una mostra mercato bio. Al centro, invece della produttività lattiera e delle caratteristiche morfologiche, c'è stata l'idoneità alla situazione locale.

ma anche dei produttori che dovrebbero richiedere e impiegare maggiormente la genetica adatta.

- **Livello azienda:** l'elemento più importante di una produzione lattiera adatta alle condizioni locali è la strategia aziendale rispettivamente la sua coerente attuazione. La strategia dovrebbe portare a scegliere la mucca adatta all'azienda e non a adeguare l'azienda alle esigenze della mucca. Lottimizzazione della produzione di foraggio, la gestione dell'azienda e l'allevamento sono al centro. È possibile far capo ai servizi di consulenza offerti sia per l'elaborazione che per l'attuazione della strategia aziendale. Attualmente è in fase di elaborazione un promemoria per l'allevamento di bestiame da latte adatto alla situazione locale nella regione di montagna

che a partire dal 2011 fornirà un ulteriore appoggio.

- **Livello pubbliche relazioni:** i pregi di una produzione lattiera adatta al sito vanno maggiormente evidenziati anche in occasione di eventi pubblici, per esempio di mostre mercato. Nelle esposizioni tradizionali sono tuttora in primo piano la produttività annua e le caratteristiche morfologiche con le quali numerose aziende bio non vogliono e non possono competere.

Per questo motivo il FiBL e Bio Grischun nel 2010 hanno organizzato per la prima volta in occasione della fiera agricola grigionese «agrischa – evento

agricoltura» un'esposizione un po' diversa intitolata «Schau, Biovieh!». Il tema centrale di questo tipo di esposizione è l'idoneità alle condizioni locali: vengono esposti animali molto adatti al sito con produttività lattiera adeguata e in ottima salute. L'obiettivo è l'organizzazione di altre esposizioni di bovini di questo tipo appoggiando in tal modo gli sforzi per un allevamento di bestiame da latte adatto al sito.

La conclusione del progetto «Allevamento bio Grigioni» ha quindi rappresentato nel contempo il segnale di partenza per misure che dovrebbero portare a una produzione di latte bio nelle regioni di montagna più adatta alle condizioni locali.

Andi Schmid, Bio Grischun; Anet Spengler Neff, FiBL, Riet Pedrotti, LBBZ Plantahof

i

Il progetto «Biozucht Graubünden» è stato promosso da Bio Grischun e realizzato da FiBL e LBBZ Plantahof. Il progetto è stato finanziato dalle seguenti istituzioni: Ufficio agricoltura e geoinformazione Grigioni ALG, fondazione Soliva, Aiuto svizzero ai montanari, Federazione svizzera allevamento bovini bruni (FSABB), Swissgenetics e Bruna Grischuna.

Informazioni dettagliate sono ottenibili presso

Anet Spengler Neff, FiBL,
tel. 062 865 72 90,

e-mail anet.spengler@fibl.org



Foto: Anet Spengler

Benedikt Brand con i suoi manzi di razza Bruna originale: la robusta razza BO con produttività media è adatta all'azienda ad Andeer con i suoi numerosi prati ecologici ricchi di specie.

Evitare residui durante il trasporto e nel magazzino

L'ultima parte della serie di articoli di bioattualità sui residui si occupa delle fonti di contaminazione durante il trasporto, il magazzinaggio e la trasformazione dei prodotti biologici. Per Bio Suisse i prodotti Gemma devono contenere il minimo di residui possibile. Anche in questo caso vale la massima: separare accuratamente la merce convenzionale da quella biologica.

Dal campo fino alla tavola si celano rischi di contaminazione con pesticidi o altre sostanze indesiderate. Per minimizzare questi rischi, tutti gli attori della filiera dovrebbero porsi le seguenti domande:

- le cassette, i contenitori per il trasporto, i container, i carri ferroviari, i contenitori paloxe, ecc. sono impiegati anche per merce convenzionale?
- i prodotti bio sono trasportati o trasformati negli stessi impianti come i prodotti convenzionali?
- i prodotti bio sono magazzinati nelle stesse celle o negli stessi magazzini come i prodotti convenzionali? Nei magazzini e negli impianti sono eseguiti trattamenti antiparassitari?
- gli impianti, le serrande, i sistemi di separazione funzionano tutti in mo-

do impeccabile così da garantire la separazione della merce biologica da quella convenzionale?

- sono impiegati guanti o attrezzi che potrebbero contaminare il prodotto?
- il flusso delle merci è sempre trasparente al cento per cento?
- la migrazione di sostanze dagli imballaggi è mantenuta al livello più basso possibile e i valori corrispondono ai requisiti di legge?

Queste domande permettono ai responsabili di individuare eventuali punti deboli.

Pulire accuratamente i contenitori e i mezzi di trasporto

Possibili punti deboli sono rappresentati da contenitori per il trasporto come paloxe, casse, sacchi nonché camion, carri ferroviari o container che possono essere fonte di lievi contaminazioni con prodotti fitosanitari chimici di sintesi o altre sostanze. Di questo va tenuto conto in particolare per i prodotti sfusi come i cereali. La miglior misura per prevenire residui sarebbe l'impiego esclusivo dei contenitori e dei mezzi di trasporto per la merce biologica. Nella pratica questo tuttavia non è sempre possibile e non è nemmeno ecologico visto che il trasporto di soli prodotti biologici comporterebbe spesso viaggi a vuoto o perlomeno parzialmente a vuoto.

In generale quindi la miglior soluzione possibile è la miglior pulizia possibile: tutti i mezzi di trasporto e i contenitori devono essere puliti prima di essere riempiti con merce bio.

Osservare il ricambio dell'aria nei magazzini per cereali

Uno dei vantaggi dei cereali e di altri prodotti secchi è che si possono conservare a lungo. Ciò aumenta però anche il rischio di contaminazione, per esempio se la merce bio e quella convenzionale sono stoccati in celle o sili separati ma collegati tra loro via aria o se le celle negli impianti utilizzati in comune non sono sufficiente-

mente pulite. In questi casi è possibile una contaminazione con prodotti antiparassitari chimici.

Nei magazzini e negli impianti misti va quindi osservata la massima attenzione per mantenere il più basso possibile il rischio di contaminazioni trasversali. I trasformatori e i commercianti dovrebbero procedere in base alla lista di controllo relativa all'obbligo di diligenza nel magazzinaggio: www.bio-suisse.ch -> transformateurs et commerçants -> lutte contre les parasites -> checklist pour respecter le devoir de diligence dans la lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation.

La fosfina preoccupa il settore cerealicolo

Attualmente il settore cerealicolo sta discutendo la questione dei residui di fosfina, chiamata anche fosfuro di idrogeno (PH3), nei prodotti bio. I chimici cantonali contestano la merce bio a partire da un valore limite di 0,1 microgrammi di fosfina/kg. I responsabili in caso di contestazione devono provare al chimico cantonale

- di aver osservato in tutto e per tutto l'obbligo di diligenza
- di aver adempiuto a tutti i requisiti relativi all'autocontrollo
- di non aver fumigato i cereali bio e
- che negli impianti misti la separazione delle merci è assoluta e la pulizia è eseguita nel miglior modo possibile.

Eventualmente sono necessarie verifiche nell'impianto, nell'intera catena di creazione del valore aggiunto nonché un'analisi dei campioni depositati. Una volta adempiuti questi requisiti, la merce con un valore inferiore a 1 microgrammo/kg può essere sbloccata.

Nella pratica si riscontrano spesso residui di PH3 con valori tra 0,1 e 3 microgrammi/kg e per i quali la fonte della contaminazione non può essere identificata al cento per cento. In collaborazione con il FiBL, la ditta Desinfecta, il laboratorio dei



Le vaschette di carta riciclata possono contaminare il contenuto con residui di oli minerali. Questo problema non si pone con il cartone ottenuto da fibre fresche.

Cantoni primitivi e alcuni licenziatari, Bio Suisse dal 2008 ha eseguito diversi studi e analisi per scoprire le cause delle contaminazioni con PH₃ e ha ricercato misure di assicurazione della qualità attuabili.

Residui provenienti dall'imballaggio

Esistono circa 50'000 sostanze necessarie per la produzione di carta e cartone, di pellicole e giunti o che sono impiegate per il rivestimento, la stampa o la colorazione di imballaggi. Numerose di queste sostanze possono migrare dall'imballaggio al prodotto alimentare, per esempio l'ammorbidente nei coperti a vite, componenti contenenti oli minerali di coloranti, parti di sostanze sintetiche, prodotti di corrosione o stabilizzatori e fungicidi.

Contrariamente ai pesticidi, è stato possibile analizzare analiticamente solo poche di queste sostanze e determinarne l'innocuità dal punto di vista tossicologico.

In linea di massima per tutti gli imballaggi va confermata* la conformità alle leggi e il rispetto dei valori limite di migrazione globali o specifici.

Gli alimenti biologici e quelli convenzionali sono praticamente imballati con gli stessi materiali e quindi la situazione di partenza per quanto riguarda eventuali residui provenienti dagli imballaggi è la stessa. Per i prodotti biologici in genere non valgono valori limite dei residui più severi, Bio Suisse e il FiBL tuttavia valutano singolarmente ogni caso di residui. Nonostante il fatto che sia l'industria che il legislatore si stanno attivando per minimizzare la contaminazione di alimenti derivanti dagli imballaggi, esistono tuttora delle lacune. Lo dimostrano le analisi eseguite presso il laboratorio cantonale di Zurigo. Nei prodotti come per esempio il riso stoccato in imballaggi di cartone senza pellicola di separazione, il laboratorio ha scoperto notevoli quantità di oli minerali. Questi oli minerali provengono dagli inchiostri per stampa nella carta riciclata con la quale è prodotto l'imballaggio di cartone. Per questi residui non esistono ancora dei valori limite ufficiali, ma vanno senz'altro ridotti. Fino a quando il settore troverà delle soluzioni è possibile ridurre al minimo questi residui nel seguente modo: impiegare cartone FSC prodotto con fibre fresche o pellicole con adeguate proprietà di barriera. Bio Suisse inserirà questo tema nel progetto relativo agli imballaggi attualmente in corso e se necessario elaborerà requisiti propri.

Kathrin Seidel, FiBL

*giusta legge sulle derrate alimentari art. 14 e ordinanza sugli oggetti d'uso, RS 817.023.21



Bilder: Bio Suisse

Gli impianti utilizzati per prodotti biologici e convenzionali possono essere fonte di residui di prodotti antiparassitari convenzionali.

Due studi sono tuttora in corso e pertanto attualmente non è possibile trarre conclusioni definitive. Dalle analisi eseguite finora si può però dedurre quanto segue:

- contaminazioni trasversali nei silos, se celle convenzionali sono state fumigate con PH₃; se la fumigazione è avvenuta a regola d'arte e accuratamente e le celle sono state chiuse ermeticamente possono fuoriuscire solo quantità minime di PH₃. La contaminazione trasversale in tal caso è minima.
- la polvere di cereali e di aspirazione* può contenere importanti residui di PH₃. Questa polvere contaminata proviene molto probabilmente da cereali fumigati trattati con pellets di fosforo di alluminio. La polvere contaminata viene distribuita sui cereali negli impianti tramite il convogliatore e attraverso la riconduzione della polvere di aspirazione. Per questo motivo nei silos misti convenzionali-biologici e negli impianti di trasformazione va osservata rigorosamente la separazione di queste polveri e la pulizia dell'impianto. Bio Suisse potrà fornire indicazioni più precise una volta terminato lo studio.

* Polvere di aspirazione: i cereali contengono tanta polvere che negli impianti di convogliamento deve essere aspirata a causa del pericolo di esplosione.

- PH₃ presente nel suolo: in una ricerca bibliografica il FiBL si è occupato della questione se il PH₃ nelle piante e nelle derrate alimentari potrebbe provenire da fonti naturali nel suolo. A questa domanda non è ancora possibile dare una risposta esaustiva. Vi sono però alcuni indizi che indicano che il PH₃ in determinati suoli o concimi può formarsi in modo naturale e che probabilmente può essere assimilato dalle piante.

Karin Nowack, Bio Suisse
e Bettina Landau, FiBL



Nella polvere di aspirazione* o in generale nella polvere in un silo sono state riscontrate grandi quantità di fosfina. Si tratta di eliminare questa polvere dagli impianti utilizzati anche per prodotti bio.

I delegati puntano sulla selezione

I delegati Bio Suisse hanno approvato un preventivo di quasi 11 milioni di franchi. Il corrispondente pacchetto di prestazioni servirà a rafforzare ulteriormente l'agricoltura biologica. Su richiesta di diverse organizzazioni associate, l'AD ha inoltre deciso di investire ulteriori 150'000 franchi nella selezione di varietà bio e di razze bio.

I 91 delegati di Bio Suisse per una volta non hanno discusso a lungo sul preventivo di 10,875 milioni di franchi. Solo la richiesta di diverse organizzazioni associate di mettere a disposizione 150'000 franchi per il lavoro di selezione ha suscitato qualche controversia in occasione dell'assemblea dei delegati autunnale del 17 novembre scorso a Olten. La proposta delle organizzazioni associate ha prevalso con 60 voti sul controprogetto presentato dal consiglio direttivo che ne ha raccolti solo 27. Il consiglio direttivo voleva mettere a disposizione del lavoro di selezione «solo» 50'000 franchi per il 2011.

Ampio consenso della base

«Il lavoro di selezione di piante e animali per noi bioagricoltori costituisce una base importante», così Ruedi Voegele di Neunkirch SH ha motivato la richiesta delle organizzazioni associate. Gli organi di Bio Suisse hanno già discusso a più riprese la necessità di un maggior contributo per questo lavoro, purtroppo però non se ne è mai tenuto conto nei preventivi. Voegele ha rappresentato le organizzazioni associate Biofarm, Bio Fribourg, Bio Grischun, Bio Zürich und Schaffhausen, Bio Vaud, FiBL e Verein Ostschweizer Bioproduzenten.

Questione dell'ammontare

La presidente Regina Fuhrer ha obiettato che Bio Suisse intende dapprima procedere a un'analisi sistematica. Saranno messi a disposizione ulteriori mezzi per il lavoro di selezione solo quando si saprà con precisione dove impiegare nel migliore dei modi i rispettivi mezzi. «Concordiamo sul principio: noi tutti vogliamo promuovere il lavoro di selezione». Pertanto si tratta soprattutto di definire l'ammontare del contributo, così Regina Fuhrer ha motivato la controproposta «più conveniente» del consiglio direttivo.

Regina Fuhrer ha fatto intendere che l'importo eventualmente non potrà nemmeno essere utilizzato l'anno prossimo per mancanza di progetti. Questa argomentazione è stata subito interpretata dalle fila dei delegati come voto di sfiducia nei confronti dei selezionatori svizzeri. I delegati hanno quindi deciso non solo a favore di un importo più elevato per la selezione, ma anche, su istanza di Margrit Renfer di Lengnau BE, che i 150'000 franchi per il lavoro di selezione dovranno essere inseriti nel preventivo.

Mezzi finanziari per i membri

I delegati hanno inoltre deciso di appoggiare finanziariamente le organizzazioni

associate (OA) anche nel 2011. Ogni OA riceverà un contributo fisso di 3000 franchi e ogni prima adesione sarà ricompensata con 13 franchi. Complessivamente sono destinati a questa misura 170'000 franchi, l'OA più piccola, Bio Genève, che conta sette membri, riceverà pertanto 3091 franchi mentre la più grande, Bio Grischun con 1240 membri ne riceveva 19'120.

Sono inoltre riservati 115'000 franchi per progetti che le OA possono presentare a Bio Suisse. È prevista per esempio la realizzazione di progetti regionali per lo sviluppo del mercato o il finanziamento di misure di informazione e pubblicità generali per promuovere lo smercio di prodotti Gemma.

Christine Brugger eletta nella CMT

I delegati di Bio Suisse hanno poi confermato la nomina di Christine Brugger nella commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT). L'ecotrofologa diplomata (esperta di alimentazione e economia domestica) è responsabile del progetto sensorica (analisi sensoriale) presso l'Istituto federale di ricerca Agroscope Changins-Wädenswil.

Con la nomina di Christine Brugger la CMT intende preparare la successione dei due membri di vecchia data Max Eichenberger e Peter Dürr. La CMT tratta tutte le questioni relative all'interpretazione e all'ulteriore sviluppo delle direttive e delle norme per quanto riguarda la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma. Inoltre in questo campo decide in merito al rilascio del marchio Gemma.

Stephan Jaun



Foto: Stephan Jaun

I delegati di Bio Suisse fissano gli obiettivi per la selezione delle piante e degli animali bio.

Premio di incoraggiamento per il pane Capricorn di Alpinavera

Quest'anno il premio di incoraggiamento è stato assegnato a un progetto innovativo che, secondo la giuria, promuove a lungo termine la cerealicoltura nella regione di montagna. Il pane Capricorn dell'associazione Alpinavera favorisce anche la stretta collaborazione lungo la catena di creazione di valore aggiunto.

L'associazione Alpinavera ha immesso sul mercato il suo primo prodotto proprio: il pane Capricorn. L'idea è brillante: produrre un pane a forma di corno di stambecco con cereali bio grigionesi in panetterie grigionesi.

Alpinavera ha subito fatto brevettare il pane speciale per prevenire imitazioni a buon mercato prodotte industrialmente con cereali importati. In primavera l'organizzazione per la commercializzazione regionale ha lanciato il pane Capricorn sul mercato regionale registrando sin dall'inizio una forte domanda. I cereali provengono da oltre 50 aziende agricole Gemma riunite nella cooperativa Gran Alpin.

In dieci panetterie ora anche di qualità Gemma

Con la Gemma non lavorano solo i contadini, la Gemma viene impiegata anche nelle aziende di trasformazione e nel commercio: dieci panetterie grigionesi ora offrono il pane di qualità Gemma. Hanno convertito al biologico anche l'ultimo ingrediente convenzionale, il lievito e fanno controllare le proprie aziende. Secondo i conoscitori del mercato questo è un passo importante per il settore della trasformazione nel Canton Grigioni.

Questo sforzo è ora stato premiato dalla giuria del concorso di Bio Suisse. Il 17 novembre scorso a Olten ha infatti assegnato il premio di incoraggiamento indetto per la quinta volta al pane Capricorn.

Innovativo e sostenibile

«La cerealicoltura in Svizzera e in particolare nelle regioni di montagna è sempre più esposta alla pressione sui prezzi e della liberalizzazione» ha spiegato la presidente della giuria e Consigliera nazionale dei Verdi Maya Graf ai delegati e agli ospiti presenti a Olten. Con il pane Capricorn, Alpinavera e le organizzazioni e le imprese interessate invertono questa tendenza in modo innovativo.

Il pane rappresenta un contributo imprenditoriale per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura biologica. «Dal punto di vista ecologico, perché i cereali e il pane sono prodotti secondo le direttive Gemma. Dal punto di vista economico, perché l'idea innovativa del settore messo sotto pressione dalla liberalizzazione mantiene alto il prezzo e promuove lo smercio, e dal punto di vista sociale perché il pane Capricorn contribuisce a mantenere la coltivazione dei cereali di montagna creando identità.»

«Fieri vincitori di un progetto comunitario»

La gioia dei rappresentanti di Alpinavera a Olten è stata grande. «Non pensavamo di vincere questo premio e ne siamo felicissimi» ha spiegato Corsin Farrer, presidente di Alpinavera. Il successo sul mercato e l'assegnazione del premio daranno ulteriore impulso ad Alpinavera per reagire con idee innovative ai cambiamenti nella politica agricola e sul mercato delle derrate alimentari. Reto Schmid, presidente dell'associazione grigionese dei maestri panettieri, pasticceri e confettieri ha esclamato orgoglioso: «Siamo fieri del fatto che un progetto comunitario abbia

vinto il premio». Jasmine Said Bucher, direttrice di Alpinavera, ha sottolineato: «La stretta collaborazione lungo la catena di creazione di valore aggiunto garantisce prezzi equi visto che ci si conosce, ci si impegna per lo stesso obiettivo e pertanto si sa che si può raggiungere solo insieme l'obiettivo di una quotidianità coronata da successo e degna di essere vissuta nella regione di montagna.»

Stephan Jaun

Alpinavera: piattaforma regionale di commercializzazione

L'associazione Alpinavera è una piattaforma di comunicazione e vendita dei prodotti dei Cantoni Grigioni, Glarona e Uri. Attualmente Alpinavera con 97 partneri contrattuali riunisce oltre 270 aziende con un valore della merce di circa 70 milioni di franchi. Un terzo dei 400 prodotti è certificato bio con la Gemma di Bio Suisse. La percentuale di prodotti bio è in aumento. Alpinavera organizza anche quattro mercati sui passi del San Gottardo, dell'Oberalp, del Lucomagno e del Klausen ai quali 30 produttori agricoli e artigiani presentano i propri prodotti. Ulteriori informazioni: www.alpinavera.ch



Si rallegrano del pane bio vincitore Capricorn che ha come modello l'animale che contraddistingue lo stemma grigione: i rappresentanti di Alpinavera, dei panettieri grigionesi, di Gran Alpin e della giuria del premio di incoraggiamento.

Cercasi progetti innovativi in campicoltura Gemma!

Nella primavera 2011 Bio Suisse concederà per la quinta volta contributi per progetti per lo sviluppo della campicoltura bio in Svizzera

Nel 2008 l'assemblea dei delegati Bio Suisse ha introdotto i contributi per la campicoltura Gemma. Le aziende campicole Gemma versano ogni anno un contributo impiegato per progetti per lo sviluppo delle colture campicole bio in Svizzera.

Grazie a questi contributi è stato possibile promuovere alcune colture dalla semina fino alla commercializzazione. Per esempio con il progetto colza bio della cooperativa Biofarm: le superfici coltivate sono state lentamente ma continuamente ampliate, la sicurezza di resa ha potuto essere migliorata grazie agli esperimenti pratici del FiBL e dell'Istituto federale di ricerca Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART) e per finire è stata avviata una moltiplicazione di semente di colza bio svizzera esente da tecnologia genetica. Sono pure stati sostenuti progetti per le colture di lino, miglio e soia che servono a diversificare la rotazione nelle coltivazio-

ni costituite prevalentemente da cereali. Nel 2008 e nel 2009 queste sono state le colture principali. Inoltre con i contributi per la campicoltura Gemma sono stati appoggiati due progetti nell'ambito della biooffensiva di Bio Suisse, con l'obiettivo di convincere altri bioagricoltori a coltivare cereali.

Per il 2010, oltre ai progetti in corso, sono stati approvati progetti relativi all'assicurazione della qualità del frumento e alla prevenzione dei danni causati dalle cornacchie nelle colture di mais da granello e da silo bio. Per il 2011 è già stato approvato un nuovo progetto nel campo della selezione di leguminose da granello. Desiderate inoltrare un progetto per il 2012? Trovate tutte le informazioni necessarie qui di seguito.

Informazioni importanti per chi inoltra progetto

■ Svolgimento:

i progetti sono approvati in primavera per l'anno successivo: i richiedenti possono inoltrare i propri progetti entro l'11 febbraio 2011. In primavera il consiglio direttivo deciderà quali progetti appoggiare nel 2012.

■ Condizioni:

i progetti devono riferirsi a questioni concrete (in particolare anche al tema della commercializzazione) relative alla campicoltura. La ricerca di base è esclusa. In primo piano vi sono le colture come le patate (p. es. questioni relative alla qualità, moltiplicazione semente bio), i cereali (p. es. influsso dell'ubicazione sulla qualità) nonché le sementi oleose. I progetti possono essere annuali o pluriennali. I termini e la forma di richiesta vanno rispettati.

■ Documentazione:

tutti i proponenti inoltrano il proprio progetto sotto forma di modello scaricabile dal sito www.bio-suisse.ch → servizi → associazione → contributi per la campicoltura Gemma oppure ottenibile presso Melitta Maradi, Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053

Basilea, e-mail melitta.maradi@bio-suisse.ch Melitta Maradi, Bio Suisse

La commissione di esperti in materia di uova cerca fornitori di dati!

Ogni anno per avere una base per le trattative sui prezzi con gli acquirenti di uova bio viene aggiornato il calcolo dei prezzi indicativi in base ai dati delle aziende con allevamento di galline ovaiole Gemma.

Più il numero di contadini che vi partecipano è grande, più il calcolo è preciso. Partecipate e comunicateci i dati. Il vostro sostegno serve a voi e a tutti i produttori di uova Gemma. Sarete retribuiti.

Avete un'azienda con 2000 galline ovaiole e desiderate partecipare? Mettetevi in contatto con Franz Sidler, enzet@blue-mail.ch o 041 980 22 00 mab

Progetti di ricerca alternativi

L'assemblea dei delegati Bio Suisse nell'autunno 2009 ha deciso di preventivare ogni anno fr. 20'000.– per «progetti alternativi». Quest'anno questi fondi sono stati impiegati per il progetto del FiBL relativo alla ricerca sul fuoco batterico. La commissione del marchio produzione CMP in futuro valuterà i progetti.

■ Le condizioni per l'inoltro di un progetto sono le seguenti:

- il proponente deve essere membro di Bio Suisse
- il progetto deve essere accompagnato da un esperto

■ La CMP applica i seguenti criteri per la valutazione dei progetti:

- l'obiettivo della ricerca deve corrispondere alle linee guida di Bio Suisse
- l'obiettivo deve essere definito e deve andare a vantaggio dell'agricoltura biologica
- gruppo di produttori e non singolo interesse
- l'obiettivo può essere raggiunto
- deve risultare chiaramente quanti soldi saranno spesi e per che cosa
- redazione di un rapporto finale completo dei risultati per la CMP

I progetti saranno valutati secondo la data di arrivo. Una volta esauriti i fr. 20'000.– non potranno più essere approvate nuove domande.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

Auspicata opinione sul codice di condotta

Un gruppo di lavoro costituito da rappresentanti dell'agricoltura, della trasformazione, del commercio e della tutela dei consumatori ha elaborato nel corso di tre workshop una convenzione sulla definizione di relazioni commerciali eque in Svizzera. Bio Suisse ha definito questa convenzione nel «Codice di condotta per il commercio con prodotti Gemma» ed lo ha adottato come proposta.

La bozza è a disposizione sul sito internet di Bio Suisse sotto www.bio-suisse.ch → su di noi – la nostra opinione in merito a ... → relazioni commerciali eque, dove è possibile prendere posizione.

Il prossimo passo del progetto «relazioni commerciali eque in Svizzera» saranno dei colloqui pilota in settori di prodotti scelti che avranno luogo l'anno prossimo e durante i quali sarà discusso il codice di comportamento. Nella primavera 2012 sarà sottoposto a votazione dell'assemblea dei delegati.

Jörg Schumacher, Bio Suisse

Da biocontadini per altri contadini

Bio Suisse mette a disposizione delle organizzazioni associate (OA) dei mezzi finanziari per progetti di consulenza e informazione. Oltre alla promozione della campicoltura bio e delle colture speciali ne approfitteranno anche le OA.

Il consiglio direttivo ha impiegato di proposito questi mezzi finanziari per lo sviluppo delle regioni campicole perché la forte domanda di cereali bio da diversi anni non può essere soddisfatta in Svizzera. Sono stati sostenuti i più svariati progetti come la presentazione di macchinari, la documentazione sulla campicoltura in montagna, eventi informativi per aziende campicole interessate alla conversione alla Gemma, la creazione di centri di consulenza o l'organizzazione di visite dei campi. I seguenti esempi mostrano quanto è stato proposto in Ticino e nel Canton Ginevra.

Assieme è più facile

A metà giugno 2010 Bio Genève, assieme a AgriGenève, Proconseil, il FiBL e Agridea ha organizzato un convegno per aziende con campicoltura gestite in regime biologico e convenzionale.

Il programma, oltre alla visita di esperimenti su campi convenzionali, prevedeva la visita di un'azienda campicola biologica. I contadini interessati si sono incontrati per l'aperitivo e il pranzo presso l'azienda del presidente di Bio Genève, René Stalder, il quale ha presentato ai numerosi visitatori convenzionali la sua azienda bio spiegando i motivi che lo hanno indotto a convertirla al biologico. È seguita la presentazione del mercato bio da parte degli attori interessati, il mulino Rytz, il mulino Chevalier e Prokana. A disposizione dei partecipanti c'erano i listini dei prezzi per cereali bio e calcoli economici sul tema del biologico.

Si potevano inoltre visitare tre esperimenti colturali biologici: una coltura mista di orzo e piselli proteici, il progetto Twin N (su base di batteri) su frumento invernale e un esperimento di lunga durata per la campicoltura biologica senza allevamento di animali.

Quest'ultimo esperimento ha portato i visitatori a Mapraz, dove il FiBL assieme ad Agridea Lausanne dal 2000 raccoglie dati relativi ai limiti di un sistema di campicoltura bio senza allevamento di animali. I partecipanti si sono meravigliati della forza e della bellezza del frumento cresciuto su un suolo profondo senza alcuna



Foto: Christian Bovigny

René Stalder, presidente di Bio Genève, con la camicia verde, commenta l'esperimento con colture miste che dal 2009 esegue assieme al FiBL.

concimazione. I contadini convenzionali hanno mostrato grande interesse per le tecniche colturali biologiche dimostrandosi aperti verso l'agricoltura biologica.

Gli organizzatori e Bio Genève sono del parere che questo tipo di manifestazioni sia un metodo efficiente per presentare ai contadini convenzionali l'agricoltura biologica e suscitare il loro interesse. Organizzeranno questo tipo di eventi anche l'anno prossimo. Maurice Clerc, FiBL

Approfitte dell'esperienza altrui

Il progetto di Bio Ticino intitolato «Campi bio per il Ticino» ha avuto avvio alla fine del mese di ottobre 2010. La serata informativa per gli interessati ha avuto luogo a Rivera. Oltre ai capiazienda di aziende con campicoltura interessati alla conversione alla Gemma erano presenti bioagricoltori esperti. Il segretario di Bio Ticino, Gianmarco Fattorini, ha introdotto la serata spiegando l'obiettivo del progetto, e cioè l'ampliamento della superficie campicola biologica.

In seguito la consulente cantonale in agricoltura biologica Gaia Vergoni ha fornito una breve introduzione alle basi giuridiche e alle prescrizioni Gemma relative alla campicoltura. Sono stati trattati anche i temi relativi all'applicazione delle direttive nella pratica tenendo conto della protezione del suolo, della rotazione e della sostenibilità. Gaia Vergoni ha inoltre informato in merito alle restrizioni nella conversione. Con dati attuali e tabelle comparative ha illustrato come grazie ai pagamenti diretti e agli attuali prezzi di

mercato la conversione all'agricoltura biologica possa essere interessante dal punto di vista economico nonostante le rese in media più esigue in campicoltura biologica.

Per finire i bioagricoltori presenti hanno risposto alle domande dei contadini interessati alla conversione. Sono così stati discussi i limiti e le possibilità dell'impiego interaziendale di macchinari, della concimazione, della semente, della produzione di foraggio e della situazione sul mercato di singoli prodotti.

Rolf Kaufmann, Bio Ticino

La vostra idea – la scintilla elettrizzante! Inoltre i progetti per il 2011

L'assemblea dei delegati Bio Suisse per il 2011 ha nuovamente messo a disposizione dei fondi per le organizzazioni associate. Le OA hanno la possibilità di presentare dei progetti. Sono possibili progetti relativi alla motivazione alla conversione alla Gemma come informazione, coaching o un sistema di patrocinato. È pure possibile inoltre progetti di centri di consulenza, ispezioni dei campi e visite aziendali nonché eventi informativi sulle novità in agricoltura biologica o una collaborazione a lungo termine con esperti in consulenza biologica.

Le OA devono figurare come promotori principali. Sarà data la preferenza a progetti con un orientamento a lungo termine e con la partecipazione finanziaria di terzi (p. es. contributi di Cantoni o associazioni, prestazioni non fatturate di un servizio di consulenza, mezzi propri dell'organizzazione associata). Avete un'idea elettrizzante? Comunicatela alla vostra organizzazione associata.

Se avete domande, rivolgetevi a Stefan Schürmann, assistente coordinazione federativa, tel. 061 204 66 64, e-mail stefan.schuermann@bio-suisse.ch

I prodotti Gemma entusiasmano il commercio specializzato bio in Germania

Da qualche tempo Bio Suisse, in collaborazione con i trasformatori di latte Gemma, sta intervenendo sul commercio specializzato in prodotti bio in Germania. Tramite Dennree, uno dei maggiori commercianti in prodotti bio germanici, i prodotti Gemma svizzeri sono distribuiti nei negozi bio in tutta la Germania. Con diverse attività di marketing si vuole trasmettere una vera sensazione di elveticità bio.

La promozione dell'esportazione è una parte importante della strategia di marketing di Bio Suisse. Attrahendo nuovi clienti nei mercati esteri, Bio Suisse vorrebbe promuovere e far conoscere i prodotti Gemma all'estero.

L'esperienza insegna che è meglio far conoscere i prodotti Gemma ai consumatori esteri adottando misure concrete nel luogo di vendita.

Bio Suisse ha quindi lanciato il progetto «Grüezi Bio». Il nome è stato scelto proprio per sottolineare la provenienza svizzera e la qualità bio e stuzzicare la curiosità dei consumatori. Nell'estate 2009 Bio Suisse, assieme ai due trasformatori bio svizzeri Molkerei Biedermann e Züger Frischkäse, ha avviato un primo progetto pilota con la ditta commerciale germanica specializzata in prodotti bio Dennree.

Quasi 100 giornate di degustazione «Grüezi Bio»

I riscontri positivi di tutti gli interessati hanno incoraggiato Bio Suisse a proseguire il progetto in versione ampliata. Grazie al sostegno dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) il budget ha potuto essere aumentato. La gamma di prodotti è stata completata con il formaggio di montagna grigionese. Sono stati distribuiti volantini

e in una novantina di negozi bio sparsi in tutta la Germania Bio Suisse e i suoi partner nell'ottobre scorso hanno organizzato delle giornate di degustazione. Tutti i collaboratori presenti agli stand di degustazione erano produttori di latte e rifornitori di Züger e Biedermann. Lo speciale materiale per la promozione delle vendite «Grüezi Bio» ha suscitato nei consumatori tedeschi un vero sentimento «Grüezi Bio». Bio Suisse ha organizzato il tutto dalla Svizzera assieme ai suoi partner.

Un'esperienza per i venditori e i commercianti

I prodotti buoni sono semplicemente buoni, meglio ancora è però assaggiarli proprio là dove sono prodotti.

Una cinquantina di venditori e commercianti bio germanici ha pertanto partecipato quest'anno a una gita di due giorni in Svizzera. L'obiettivo era quello di far meglio conoscere ai partecipanti i prodotti che vendono. Durante la gita i proprietari di negozi bio provenienti dalla Germania hanno potuto visitare la latteria Biedermann, la ditta Züger Frischkäse AG e la cantina scavata nella roccia della ditta Bergsenn AG e quindi conoscere personalmente i licenziatari Gemma in Svizzera.



Degustazione «Grüezi Bio» nel negozio Füllhorn a Bruchsal (D)

Il viaggio ha condotto dal lago di Costanza in Engadina, fino alla più alta latteria d'Europa, la Lateria Engadinna SA (LESA) a Bever. Il culmine del viaggio per gli ospiti germanici è stata la visita al villaggio di montagna engadinese Guarda dove hanno fatto visita a due contadini Gemma che forniscono il latte a LESA.

Elveticità e bio da soli non bastano

L'obiettivo è l'ampliamento passo per passo della gamma di prodotti per il commercio specializzato germanico. Secondo i responsabili presso Bio Suisse le esperienze fatte finora confermano l'impressione che i prodotti svizzeri godano di una buona immagine in Germania. I prodotti Gemma hanno quindi certamente un potenziale all'estero. L'elvetica e la qualità bio sono argomenti validi. Per differenziarsi dalla concorrenza di tutto il mondo e raggiungere il successo duraturo sul mercato tedesco occorre però rafforzare gli argomenti con innovazione, creatività, flessibilità e un buon marketing. Fortificata dalle nuove esperienze, Bio Suisse l'anno prossimo svilupperà ulteriormente il programma «Grüezi Bio». Oltre all'ottimizzazione delle promozioni saranno integrati nel programma altri prodotti rendendo l'offerta ancora più attraente.



Gita di Dennree: fondue Gemma davanti alla cantina naturale della ditta Bergsenn AG.

Valérie Monnin, Bio Suisse

Novità in agricoltura biologica nel 2011

Bio Suisse Agricoltura				
Settore	Tema	Direttiva (Dir.), norma, ordinanza	Testo	Spiegazioni
In generale	Commercio equo	Dir. Bio Suisse art. 9.1.1 a 9.5.1	I partner di mercato in avvenire parteciperanno ai colloqui e si atterranno a un codice di condotta per il commercio con prodotti Gemma	Decisione dei delegati dell'aprile 2010. Progetto per l'attuazione ancora in corso. Fino alla fine del 2012 non sono previste obbligazioni.
Produzione vegetale	Piante selvatiche, piante da brughiera	Norma Coltivazione di piante ornamentali e di erbe in vaso	Sono inserite le prescrizioni per la produzione di piante selvatiche indigene. È ridefinita la composizione del substrato per piante da brughiera.	Bio Suisse ha ripreso i requisiti relativi alla produzione di piante selvatiche indigene del capitolo giardini naturali di Bioterra.
Allevamento	Stabulazione fissa cavalli	Dir. Bio Suisse art. 3.1.3	A partire dall'1.1.2011 i cavalli non possono più essere tenuti in stabulazione fissa	I permessi speciali per la stabulazione fissa dei cavalli scadono alla fine del 2010.
	Foraggiamento di cavalli in pensione	Dir. Bio Suisse art. 3.1.8 e appendice 5 delle direttive	La parte di foraggio proveniente da produzione non biologica per i cavalli in pensione può raggiungere il 10 per cento del consumo totale. Tuttavia non può essere impiegato foraggio contenente componenti OGM.	Dall'1.1.2010 per tutti gli altri non ruminanti vale il 5%. I cavalli in pensione non fanno parte della produzione bio, perciò può essere tollerata una gestione più indulgente. I proprietari di cavalli in pensione vogliono poter decidere quale foraggio concentrato dare ai propri cavalli.
	Semi di lino	Appendice Dir. 5	La semente di lino non biologica non è più ammessa.	Vi è sufficiente semente di lino di qualità bio.
	Latte in polvere	Dir. Bio Suisse art. 3.1.8 e norma Foraggiamento	Il latte in polvere Gemma è ora ammesso come complemento. I succedanei del latte in polvere tuttavia non sono ammessi. Per i vitelli da ingrasso vale una quantità minima di latte intero di 1000 litri.	I delegati Bio Suisse nella primavera 2010 hanno deciso che il latte in polvere va ammesso come complemento. Nei periodi di forte produzione di latte (primavera) è ragionevole la trasformazione delle eccedenze in latte in polvere bio.
	Controllo delle salmonelle	Norma Pollicoltura	Tutte le aziende che vendono uova devono far eseguire almeno una volta all'anno un'analisi per accertare la presenza di Salmonella enteritidis.	Giusta le nuove prescrizioni della Confederazione (UFVet) le aziende con meno di 1000 galline ovaiole non devono più far eseguire analisi per individuare la presenza di salmonella. Bio Suisse dispone di norme proprie per le piccole aziende.
	Ingrasso di pollame	Norma Pollicoltura	L'intera superficie del pollaio (prima 2/3) deve disporre di sufficiente lettiera	Adeguamento all'Ordinanza sui programmi etologici.
	Allevamento di suini	Norma Allevamento di suini	È stata modificata la misura «superficie totale porcile inclusa area all'aperto» per gruppi da 11,5 a 10,5	La misura è stata aumentata nel 2009 sulla scorta di una prescrizione URA. La suddivisione porcile/area all'aperto non era definita in modo preciso. L'aumento si è rivelato poco ragionevole.
Bio Suisse trasformazione e commercio				
Settore	Tema	Direttiva (Dir.), norma, ordinanza	Testo	Spiegazioni
Disposizioni generali	Impiego della Gemma per prodotti non alimentari	Dir. art. 1.3.3-1.3.6, 6.1.4 Norma Requisiti generali; 10 Contrassegno	Il contrassegno di materie prime Gemma con la Gemma di dichiarazione nell'elenco degli ingredienti è possibile per i seguenti prodotti: cosmetici; medicine e tinture naturali; tessuti, prodotti a base di lana, pelli, pelletteria; prodotti a base di cera d'api; prodotti che non rispettano interamente i principi Gemma a causa di disposizioni di legge (p. es. alimenti per bambini vitaminizzati).	All'AD primaverile è stato deciso l'inserimento di cinque nuovi articoli delle direttive che disciplinano l'impiego della Gemma per i prodotti non alimentari contenenti materie prime Gemma.
Contrassegno dei prodotti e mezzi pubblicitari	Indicazione ente di certificazione	Norma Requisiti per il contrassegno di prodotti e di materiale pubblicitario con il marchio Gemma	Indicazione dell'ente di certificazione con CH-Bio-XXX. (XXX = numero dell'ente di certificazione)	L'Ordinanza Bio è stata adeguata per quanto riguarda l'ente di certificazione. Se l'ultima fase di produzione o di trasformazione non ha avuto luogo in Svizzera, al posto di «CH» va indicato il codice del rispettivo Paese.
Latticini	logurt	Norma Latte e latticini; 2.3 logurt e altri tipi di latte fermentato, 2.10 Basi di frutta e altre sostanze di base	Ingredienti Gemma: amido per la preparazione di masse di base; ingredienti biologici: amido di riso naturale e amido di tapioca per la preparazione di masse di base	L'impiego di amido sia in prodotti di qualità Gemma che generalmente in prodotti di qualità bio è ampliato alla produzione di masse di base.

Novità in agricoltura biologica nel 2011

Bio Suisse trasformazione e commercio

Settore	Tema	Direttiva (Dir.), norma, ordinanza	Testo	Spiegazioni
Prodotti a base di carne	Involucri	Norma Carne e prodotti a base di carne; 2.6 Imballaggio	Involucri per salsicce: sono ammessi sia bu-delli naturali che artificiali.	Cancellato: «La colorazione successiva degli involucri non è ammessa.»
Prodotti dell'apicoltura	Tenore di timolo nella cera d'api	Norma Prodotti dell'apicoltura; 2.2 Qualità misurabile del miele e della cera	Valore massimo per timolo nella cera (in mg/kg): 5,0	Il valore massimo del tenore di timolo nella cera d'api è stato aumentato e inserito nella prescrizione.
Alcolici e aceto	Vino	Norma Alcolici e aceto; 2 Vino e spumante	Rielaborazione completa	La prescrizione sul vino è stata rielaborata in base agli sforzi dell'UE di integrare la vinificazione nel Regolamento Bio UE
Gastronomia in azienda	Ristorazione commerciale in azienda	Norma Trasformazione in azienda e per conto terzi, commercio e vendita diretta; 3 Ristorazione commerciale in azienda	Il rispetto dei requisiti Bio Suisse viene verificato in occasione del controllo bio (vale anche per Cucina con prodotti Gemma)	Il modello per la gastronomia Cucina con prodotti Gemma deve essere possibile anche per produttori Gemma e fa parte del controllo.

Ordinanza Bio

Settore	Tema	Direttiva (Dir.), norma, ordinanza	Testo	Spiegazioni
Controllo	Obblighi in occasione del controllo	Ord.Bio art. 30 cpv. 1 e 2	Nuova formulazione dell'articolo relativo al controllo annuale: viene cancellata la parola «completo».	Un controllo senza preavviso (per il quale in parte non è a disposizione la documentazione completa) può così essere considerato controllo annuale.
Api	Provenienza delle api e pratiche di apicoltura	Art. 8 cpv. 4 (nuovo) nonché art. 15 cpv. 2bis	Gli apicoltori bio che giusta l'Ordinanza sull'allevamento di animali eseguono gli esami funzionali possono tenere api di aziende non biologiche. Inoltre per eseguire questi esami funzionali è possibile la spuntatura delle ali delle api regine.	Il capoverso permette agli apicoltori bio di partecipare agli esami funzionali giusta Ord. sull'allevamento di animali.
Produzione vegetale	Prodotti fitosanitari ammessi	Allegato 1	Reinserimento delle sostanze etilene e allume di potassio	Nel corso della rielaborazione dell'Ordinanza Bio dell'anno scorso queste sostanze sono state erroneamente escluse. Figurano ora nell'elenco dei prodotti fitosanitari, prima nei coadiuvanti per la trasformazione.
	Concimi, preparati e substrati ammessi	Allegato 2	Il tipo di concime «miscela compostate o fermentate di materiale vegetale» viene ora completato con «sccrementi animali»	Nelle aziende agricole viene sempre più spesso fermentato liquame per la produzione di biogas. Affinché gli impianti siano redditizi, i substrati vegetali sono fermentati assieme a quelli animali. Con il tipo di concime modificato si vuole precisare come vanno gestite le miscele di digestato di impianti di biogas.
Allevamento	Prodotti puri per la pulizia e la disinfezione di stalle e impianti di allevamento	Allegato 8	Oltre all'elenco «Sostanze ammesse» figura ora anche calce viva e calce	L'inserimento si appoggia al Regolamento Bio UE

Programma etologico

Nessuna modifica

Questo riassunto comprende unicamente le principali modifiche delle normative Gemma e dell'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica. Fa sempre stato il testo originale.

L'abituale promemoria «Novità in agricoltura biologica» con le modifiche delle prescrizioni di tutti i concedenti il marchio (quindi anche Demeter, Kagfreiland, Bio-Weide-Beef, Natura-Beef e altri) potrà essere scaricato gratuitamente dal sito www.shop.fibl.org ancora prima della fine del 2010 e sarà ottenibile in forma cartacea presso il FiBL, tel. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, e-mail info.suisse@fibl.org

Il miglior vino bio

Il miglior vino prodotto in regime biologico del Grand Prix du Vin Suisse 2010 è lo stesso dell'anno scorso. Ha solo un anno in meno, mentre il suo produttore Reynald Parmelin ha un anno in più. Il bioviticoltore di Begnins nel canton Vaud coltiva dodici varietà



I coniugi Parmelin

di vite su undici ettari. Il vino vincitore «Johanniter» è piaciuto anche quest'anno per «la sua allegria, la sua eccezionale ricchezza aromatica e la sua freschezza». La giuria del Gran Prix du Vin gli ha assegnato una medaglia d'argento e ha anche vinto il Prix Bio Suisse. Grazie all'elevata resistenza alle malattie l'uva Johanniter è particolarmente adatta alla coltivazione biologica. Parmelin nel 1994 è stato il primo viticoltore nel Canton Vaud a puntare completamente sul vino prodotto in regime biologico. Sul sito www.lacapitaine.ch potete dare uno sguardo alle bottiglie azzurre di Johanniter e all'azienda vitivinicola.

Agropreis premia l'aglio bio

La famiglia Bucher di Grossaffoltern BE ha vinto il premio destinato a progetti innovativi in agricoltura Agropreis 2010 indetto dalla Emmental Versicherung. Katja e Markus Bucher hanno piantato aglio su 9,5 ettari. Nel 2009 hanno potuto raccoglierne 27 tonnellate e venderlo a commercianti al dettaglio e a negozi bio. I promotori hanno premiato la perseveranza con la quale la famiglia contadina ha permesso all'aglio svizzero di affermarsi. LID



Nella sala del Kursaal di Berna il Consigliere di Stato Andreas Rickenbacher consegna alla famiglia Bucher il premio Agropreis dotato di 20'000 franchi.

Le medaglie d'oro della biodiversità

Al concorso «Biodiversità nell'agricoltura» indetto da Agridea e dall'Alta scuola svizzera di agronomia (HESA) hanno vinto una medaglia d'oro ciascuno due aziende Gemma e la cooperativa Biofarm. All'OLMA di San Gallo sono stati premiati complessivamente 36 progetti della Svizzera tedesca.

La fattoria Halde a Oberkirch nel Canton Lucerna, dove il contadino Franz Habermacher mette in atto con grande impegno misure a favore della biodiversità, ha convinto la giuria che l'ha premiata con una medaglia d'oro. Con vecchi alberi da frutta ad alto fusto, numerose cassette per gli uccelli e con una striscia di prato lungo il margine del bosco sfalcato solo ogni terzo anno e altre misure Habermacher promuove la biodiversità. Su www.oase-der-natur.ch potete dare uno sguardo a questa azienda.

Ha vinto una medaglia d'oro anche lo sfruttamento dell'alpe e la promozione dei prati e pascoli secchi ricchi di specie combinati con il turismo vicino alla natura sull'alpe Tunetsch. Simon Bohnet di Mörel in Vallese gestisce quest'alpe sin dal 2005. Bohnet pratica il pascolo misto con pecore, vacche, capre e asini con ripercussioni positive sulla qualità ecologica delle superfici. I vari prodotti dell'alpe (diversi formaggi, ziger di latte di capra, vacca e pecora) sono venduti direttamente.

L'azienda agricola biologica propone anche agriturismo e con il trekking con asini e capre e diversi eventi sull'alpe (preparazione del formaggio, escursioni, dormire nella paglia) ha trovato una nicchia nel settore del turismo vicino alla natura. Potete farvi un'idea di quest'azienda consultando il sito www.esel-aletsch.ch.

Il progetto «Coltivazione di lino bio in Svizzera» dimostra che la produzione e la biodiversità non si escludono reciprocamente, bensì possono in un certo modo compensarsi. Una medaglia d'oro è andata a questo progetto della cooperativa Biofarm.

Elemento centrale di questo progetto comune è il dialogo tra produttori, ricerca e commercializzazione dalla semina fino alla definizione della qualità. Estensivo e non imparentato con altre specie, il lino contribuisce a smuovere la terra nell'avvicendamento, crea spazi vitali per specie minacciate come l'allodola e la lepre e favorisce le specie accessorie diventate rare (p. es. lo specchio di venere comune). Con la produzione di olio di lino di ottima qualità viene tenuto conto della sostenibilità



Foto: Markus Jenny

Oro per lo sfruttamento esemplare dell'alpe: Simon Bohnet di Mörel VS.

in tutte le dimensioni. Trovate ulteriori informazioni sulla coltivazione di lino e sul progetto sul sito www.biofarm.ch.

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

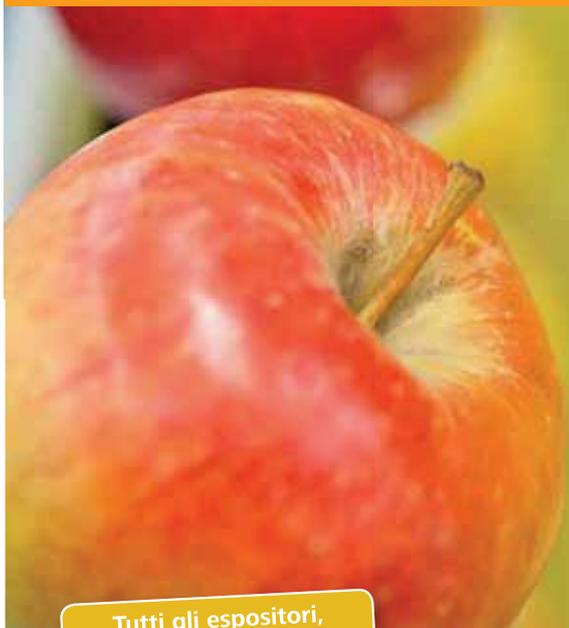
Allegato: promemoria «Contrassegno di alimenti biologici»

Alla presente edizione di bioattualità è allegato il promemoria fresco di stampa del FiBL per il contrassegno di alimenti biologici. Il promemoria è stato elaborato dal FiBL su incarico di Demeter e Bio Suisse e dovrà servire a contrastare il crescente numero di contestazioni – fra l'altro da parte delle autorità – relative allo scorretto contrassegno dei prodotti. Il promemoria tratta inoltre le diverse modifiche delle disposizioni di legge nel campo del contrassegno dei prodotti. La pubblicazione è ottenibile in tedesco, francese e italiano e può essere scaricata gratuitamente dal sito internet del FiBL www.shop.fibl.org. Hanno fra l'altro collaborato alla redazione del promemoria Christine Müller dell'Ufficio federale dell'agricoltura, Frank Roth di bio.inspecta e Edith Kieffer dell'Ufficio per la tutela dei consumatori del Canton Argovia. Esperti del settore assicurazione e sviluppo della qualità nella trasformazione e nel commercio presso il segretariato centrale di Bio Suisse sono a disposizione per rispondere alle domande relative al contrassegno. È inoltre possibile inviare le etichette di prodotti dell'azienda per una verifica gratuita. sja



Attenzione: nel promemoria (prima pagina, riquadro a sinistra) è indicato un numero di ordinazione errato. Il numero di ordinazione corretto per il promemoria per il contrassegno è 1543. Inoltre il riferimento risulta stampato in tedesco, come pure il titolo «Steckbrief», «In breve». Vogliate scusare questi inconvenienti.

Gli alimenti biologici certificati sono molto più di un semplice prodotto: sono l'espressione di uno stile di vita. Benvenuti al BioFach!



Norimberga, Germania

16 – 19.2.2011



BioFach 2011

Salone Mondiale per Prodotti Biologici

Qui s'incontra il mondo del biologico

www.biofach.com

Tutti gli espositori,
i prodotti e le novità:
www.ask-BioFach.de

Ente organizzatore

NürnbergMesse
visitorservice@
nuernbergmesse.de

**Accesso riservato solo
ai visitatori professionali**

Informazioni

Camera di Commercio
Germania-Svizzera
Tel +41 (0)44.2 83 61 75
Fax +41 (0)44.2 83 61 00
suisse@nuernbergmesse.com

Ente patrocinatore del BioFach



International Federation of
Organic Agriculture Movements

NÜRNBERG MESSE

 **Certificato per il commercio di foraggi biologici, specializzato all'importazione diretta** 

agrobio **schönholzer**
www.agrobio-schönholzer.ch

Bühlhof

CH-9217 Neukirch an der Thur

Tel: +41 (0)71 642 45 90 (lun-ven 8-12)

Fax: +41 (0)71 642 45 91

Mobile: +41 (0)79 562 45 00 (lun-ven 13-14)

Email: info@agrobio-schönholzer.ch

Di grande attualità:

Grano pianta intera BIO, disidratato e pellettato:

Sacconi, foraggio di tipo grossolano, ricco di amido, energia disponibile a breve, sostituisce pellets di mais pianta intera, insilato di mais, fettucce di barbabetole

Fieno e pellets di erba medica disidratata BIO (p.e. power pellets > 20% di proteina grezza): In balloni o sacconi, foraggio di tipo grossolano, ricco di proteine e di fibra di alta digeribilità, di beta-carotina e di calcio

Lino Crunch BIO: Mangime concentrato, usato universalmente in produzione e allevamento

Avena BIO: intera o schiacciata, componente della razione dell'allevamento e foraggio classico per cavalli, ricco di proteine di alta qualità, di acidi grassi insaturi, di fibra, di vitamine e di minerali

Fieno BIO: Ventilato o essiccato in campo

Prodotti di mais BIO: Silaggio di mais, pellets di mais pianta intera, cubetti di mais da granella

Paglia BIO e convenzionale: Balle e balloni, intera o trinciata

Ordine collettivo = risparmio!



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
8737 Calphomag Natura, granulato, ricco in Fosforo

Secchi e blocchi da leccare

8738 Secchi da leccare Natura, con 6 % Magnesio
8720 Blocco da leccare, con 60 mg/kg Selenio
8721 Blocco da leccare, 17 % Calcio, 6 % Fosforo
8740 Blocco di sale con 25 mg/kg Selenio

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00
www.muehlyrytz.ch, mail@muehlyrytz.ch

Il vostro consulente ticinese:

Nicola Croce, 6720 Campo Blenio
079 400 08 93



PROVIMI KLIBA