



Politica agricola: intervista al direttore dell'UFAG pagina 4

Morte controllata: come macellare senza stress? pagina 7

Imballaggi ecologici senza sostanze nocive pagina 10

Parte di

GENERAZIONE M



La natura sa
cosa fa bene.

Ecco perché ogni giorno produce per noi prodotti freschi come le mele bio. Alla Migros sono disponibili oltre 1000 prodotti bio. Informazioni al sito www.migros.ch/bio



MIGROS
M per il Meglio.

Bio – una prestazione maturata

Tra breve il Parlamento federale si occuperà della politica agricola 2014-17 (PA 2017). Il pacchetto di riforme PA 2017 elaborato dall'Ufficio federale dell'agricoltura appoggia con ulteriori incentivi gli sforzi del settore agroalimentare a favore di una maggiore sostenibilità - una delle preoccupazioni principali del settore bio.

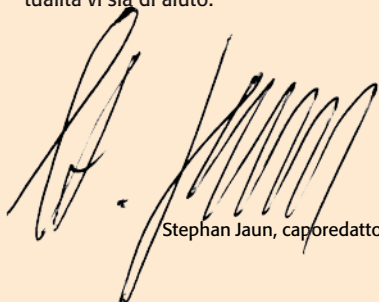
Al settore bio conviene accettare questa

soluzione e metterla in atto. Infatti con ogni riforma statale in direzione della sostenibilità aumenta anche la concorrenza: i contributi per il benessere degli animali (SSRA, URA) e i contributi per la produzione estensiva di cereali in passato non hanno solo prodotto un

maggior benessere degli animali e maggior ecologia bensì hanno creato anche una maggiore concorrenza sul mercato dei marchi.

Il settore bio pertanto deve continuare a svilupparsi, non solo perché si tratta di un obbligo etico ma anche perché deve continuare ad affermarsi sul mercato. Anche in questo caso uno sguardo indietro mostra: l'ulteriore sviluppo non è una novità. Le attuali direttive Bio Suisse non sono più quelle di un tempo. A poco a poco alla produzione vegetale si sono aggiunte anche prescrizioni e incentivi relativi all'allevamento degli animali, alla trasformazione, alla biodiversità e agli imballaggi dei prodotti. Nonostante queste prestazioni supplementari le critiche nei confronti dell'agricoltura biologica e delle concessioni fatte al mercato non mancano. Sono sempre bio gli alimenti già pronti o quelli provenienti da aziende super-rationalizzate di cento ettari? La soia proveniente dalla Cina per le vacche bio svizzere corrisponde alla filosofia del biologico? Il settore bio dovrà affrontare questi difficili interrogativi e tener conto della visione d'insieme nel dare la risposta distinguendo tra le varie situazioni. Coloro che vedono solo queste concessioni fatte al mercato ignorano le prestazioni contenute in un prodotto Gemma. Coloro che preferiscono che tutto rimanga immutato ignorano gli sviluppi del mercato.

Vi auguro uno sguardo critico per identificare i veri problemi e uno spirito sveglio per riconoscere i cambiamenti e metterli in pratica. Che questo numero di bioattualità vi sia di aiuto.



Stephan Jaun, caporedattore

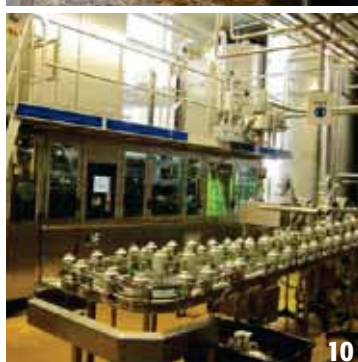
bioattualità



4



7



10



15



16

QUI E ORA

4 Quali sono gli obiettivi della politica agricola 2014-17?

Coloro che sfruttano tutte le possibilità della PA 2017 non percepiranno meno pagamenti diretti, spiega il direttore dell'UFAG Bernard Lehmann nell'intervista.

7 Come muoiono i manzi bio?

Presso il macello Bell a Oensingen sono macellati settimanalmente 3000 animali – secondo le severe prescrizioni delle autorità e della protezione degli animali. Quanto stress procura effettivamente l'abbattimento?

TRASFORMAZIONE E COMMERCIO

10 Imballaggi: nuovi promemoria illustrano i pro e i contro

FiBL e Bio Suisse hanno esaminato gli imballaggi di latte, formaggio, yogurt, bevande, frutta, verdura e zwieback: i promemoria per la miglior prassi permettono di compiere le scelte più giuste.

MERCATO E CONSUMO

16 Albania: piante medicinali e olio d'oliva hanno potenziale

L'agricoltura in Albania – anche quella biologica – ha trovato nuovo slancio, non da ultimo grazie all'aiuto di un progetto svizzero al quale ha partecipato il FiBL.

BIO SUISSE

19 Sondaggio presso i produttori: quanto vale il segretariato centrale?

RUBRICHE

14 Consigli

21 Notizie

22 Bio Ticino

«Bio è una componente essenziale per trovare soluzioni per il futuro»

Nell'ambito della politica agricola 2014–17 anche i bioagricoltori dovrebbero muoversi, spiega il direttore dell'Ufficio federale dell'agricoltura Bernard Lehmann, tuttavia, rispetto all'agricoltura convenzionale, per loro la necessità di intervenire è inferiore. Grazie all'approccio di sistema, bio sarebbe una soluzione per il futuro a condizione che non ci si aggrappi alle vecchie norme.

bioattualità: *Una domanda fondamentale innanzitutto – che cosa pensa dell'agricoltura biologica?*

Bernard Lehmann: L'agricoltura biologica è una componente essenziale di una soluzione per il futuro, quando si tratta di sapere come l'umanità sfrutta le risorse naturali per la produzione di alimenti.

Che cosa intende per componente essenziale?

Occorre un'abile combinazione di elementi dell'agricoltura biologica e dell'agricoltura integrata. L'agricoltura biologica non è l'unica soluzione e a lungo termine non possiamo mantenere il modello dell'agricoltura convenzionale.

Quali elementi dell'agricoltura biologica ritiene particolarmente importanti?

Dalla mia esperienza di economo agrario, esperto in scienze naturali e dalle mie esperienze personali so quanto sia importante l'approccio sistemico: quante più correlazioni consideriamo, tanto meglio potremo sfruttarle. L'agricoltura biologica sa sfruttare in modo ottimale queste concatenazioni di sistemi. Se interveniamo

«Singole misure portano spesso a reazioni incontrollate del sistema.»

con singole misure spesso ne conseguono reazioni incontrollate del sistema tutt'intorno e a lungo termine probabilmente il problema non potrà essere risolto nel modo auspicato.

Quali elementi dell'agricoltura biologica preferirebbe tralasciare?

L'agricoltura biologica, per quanto riguarda determinate sostanze nutritive, a lungo termine sfrutta in modo eccessivo il sistema e questo soprattutto nell'agricoltura senza allevamento di animali. Infatti esporta anche sostanze nutritive dal campo. Se queste non sono sostituite va perso lo stato originale. Si parla in questo caso di mining the soil che in Africa per esempio a lungo termine rappresenta un problema.

In agricoltura biologica è possibile concimare con fosforo. Il problema riguarda l'intera agricoltura: le risorse di fosforo e di potassio a livello mondiale basteranno solo per i prossimi due o trecento anni ...

... esatto. Soprattutto per quanto riguarda il fosforo dipenderemo molto presto dalla Cina. L'esaurimento delle risorse non dipende più dal fatto che pratichiamo l'agricoltura biologica o meno ma piuttosto da come gestiamo queste sostanze. Esistono però prodotti come farina di animali o fanghi di depurazione che contengono numerose preziose sostanze nutritive che dovremmo poter riutilizzare. Bio ha tantissimo da offrire, ma forse non abbastanza.

La gestione ragionevole delle risorse è un tema anche nella politica agricola 2014–17?

La PA 2014–17 considera per la prima volta in modo completo i divari dedotti dagli obiettivi della Costituzione federale. Si tratta soprattutto di sfruttare le nostre risorse in modo efficiente, di non inquinare l'ambiente con esternalità negative e di mettere a disposizione della società le esternalità positive. Oltre alla produzione agricola un sistema di alimentazione sostenibile include anche il mercato. A questo proposito la PA 2014–17 per esempio intende favorire il contrassegno di prodotti sostenibili. Il nostro obiettivo è che il consumatore paghi le prestazioni a favore dell'ambiente così come è il caso in agricoltura biologica. Si potrebbe per esempio rilevare e dichiarare il consumo energetico. Dalla situazione attuale occorre trarre le conseguenze per quanto riguarda l'utilizzo di risorse per la produzione di derrate alimentari. La politica agricola 2014–17 a questo proposito propone dei progressi ma il traguardo non è ancora raggiunto.

Concretamente significa che Bio Suisse potrebbe inoltrare un progetto, per esempio produzione di patate con emissioni di CO₂ possibilmente basse?

Oppure carne di manzo con la compensazione dei gas a effetto serra. Vorrei spezzare una lancia a favore della problematica del metano per la quale l'agricoltura è fortemente criticata. Esistono approcci – come per esempio l'economia agroforestale – per affrontare questo problema. Naturalmente occorrono alcune centinaia di alberi per compensare i gas a effetto serra emessi da una mandria di bovini. Negli USA esistono già sistemi di questo tipo. Dobbiamo stare attenti a non farci sorpassare. Temo il giorno in cui negli scaffali dei nostri negozi troveremo carne con compensazione di metano proveniente dal Sudamerica o dagli USA mentre noi non saremo in grado di proporre un prodotto simile. A volte c'è da disperarsi per



Foto: zvg

Dal 1° luglio 2011 Bernard Lehmann (1954) è direttore dell'Ufficio federale dell'agricoltura. In precedenza è stato professore ordinario di economia agraria presso il Politecnico federale (ETH) di Zurigo.



Foto: zvg

«Da quando il parlamento ha approvato la mozione Darbellay e ha sospeso i negoziati con l'UE per un accordo di libero scambio nel settore agroalimentare, la pressione sul credito quadro è certamente destinata ad aumentare», ammonisce Bernard Lehmann.

l'atteggiamento conservativo delle nostre cerchie agricole.

Dal punto di vista economico la realizzazione sarebbe possibile?

Da una nuova dissertazione è emerso che sarebbe possibile pareggiare il conto se si potesse aumentare di un franco per chilo di peso morto il prezzo della carne di manzo. La fettina risulterebbe più cara di

«L'agricoltura biologica per quanto riguarda determinate sostanze a lungo termine sfrutta il sistema.»

soli 10 a 40 centesimi. Inoltre sono stati interrogati 22'000 consumatori in merito alla loro disponibilità a pagare un prezzo superiore ed è emerso che una parte effettivamente sarebbe disposta. Per i consumatori è molto credibile se le emissioni di metano sono compensate sul posto. Il mio appello all'agricoltura biologica è che i bioagricoltori dovrebbero essere pionieri a questo proposito.

Se la politica agricola 2014-17 sarà messa in atto come previsto, anche la maggior parte dei bioagricoltori dovrebbe partecipare al nuovo programma per ottenere gli stessi pagamenti diretti come finora o addirittura superiori, vero?

I bioagricoltori dispongono di numerose opportunità, potrebbero per esempio partecipare ai programmi sull'efficienza

delle risorse o fornire prestazioni supplementari per la biodiversità. Potrebbero anche aumentare la parte di superfici ecologiche, aumentare la qualità ecologica e interconnettere le superfici ecologiche. I bioagricoltori potrebbero anche contribuire alla qualità del paesaggio perché il loro avvicendamento diversifica il paesaggio.

Esistono però bioagricoltori che hanno già piantato siepi, che dispongono di grandi superfici di compensazione ecologica, che le hanno interconnesse e che ne hanno incrementato la qualità. Perché la loro situazione sarà peggiore rispetto al vecchio sistema?

In linea di massima è una questione degli obiettivi della politica agricola che recita: ogni azienda deve agire, le aziende biologiche però devono agire in misura minore rispetto a quelle convenzionali. Il limite di spesa rimane invariato, in tal modo rimane stabile anche la somma dei mezzi per l'agricoltura. Se quindi qualcuno sfrutta tutte le possibilità dei programmi sicuramente non riceverà meno pagamenti diretti. Potenzialmente tuttavia esiste uno spostamento dei mezzi verso le regioni di montagna – sempre a condizione che tutte le aziende cambino in ugual misura. In media i contadini nelle regioni di montagna riceverebbero più pagamenti diretti e quelli nelle regioni di pianura un po' meno.

Ciò significa che i contadini ricevono la

stessa somma ma che devono fornire maggiori prestazioni?

Non necessariamente. Come contadino devo soddisfare meglio le esigenze della società. Se invece di calorie ora produco qualità ecologica, ciò non significa semplicemente più lavoro bensì che non svol-

«A volte c'è da disperarsi per l'atteggiamento conservativo delle nostre cerchie agricole.»

go più un lavoro ma ne svolgo un altro. Supponiamo che un agricoltore coltivi un ettaro di prato ecologico. In avvenire dovrà occuparsi maggiormente di come migliorare la qualità del prato ecologico. Coloro che lo fanno con spirito imprenditoriale ne trarranno profitto. Coloro che non lo vogliono non devono nemmeno fornire le prestazioni. Un agricoltore che vuole continuare a ingrassare i bovini con mangime concentrato potrà continuare a farlo. Certamente però non riceverà contributi per la produzione basata sulla praticicoltura. Detto altrimenti, non ci saranno inasprimenti senza che siano pagati.

I contributi vengono erogati o vi è il rischio che a lungo termine vi saranno tagli al budget dell'agricoltura?

Per iniziare i fondi sono costituiti dai contributi di transizione che iniziano con 450 milioni di franchi. Dai nostri calcoli emerge che durante i primi quattro anni ca. 170 milioni di franchi confluiranno nei sussidi fondati sulle prestazioni, si

tratta di circa 40'000 ettari all'anno che forniscono servizi pubblici supplementari. Anche i rimanenti 300 milioni dovrebbero rimanere nei limiti del credito quadro. Da quando il Parlamento ha appro-

«Ogni azienda deve agire, le aziende biologiche però devono agire in misura minore rispetto a quelle convenzionali.»

vato la mozione Darbellay e ha sospeso i negoziati con l'UE per un accordo di libero scambio nel settore agroalimentare, la pressione sul credito quadro è certamente destinata ad aumentare.

Bio Suisse chiede un piano d'azione agricoltura biologica appellandosi all'esperienza politica dei Paesi confinanti. Finora l'Ufficio federale dell'agricoltura si è opposto. Perché?

Che cosa dovrebbe contenere questo piano d'azione?

Un miglioramento delle condizioni quadro per i contadini che producono in regime biologico, per esempio con la ricerca di base finanziata dallo Stato, con la selezione

biologica di piante e animali o anche con l'aumento dei pagamenti diretti per l'agricoltura biologica. Il sistema convenzionale è stato sviluppato ulteriormente per decenni con l'appoggio statale. Bio a questo proposito ha bisogno di recuperare, i bioagricoltori per esempio si avvalgono di metodi per contrastare le ripetute perdite dovute al meligete della colza o allevano galline bio i cui pulcini maschi non devono essere uccisi subito dopo la nascita.

Una gran parte della nostra ricerca attualmente può essere applicata all'agricoltura biologica. Come detto, considero l'agricoltura biologica un sistema di produzione in cui probabilmente avvengono meno cose che non vorrei: vi sono meno allevamenti di massa, vi è un rapporto più diretto con gli animali, vi sono maggiori prestazioni a favore dell'ambiente, nella trasformazione sono impiegati meno additivi. Dall'altro lato, se riduciamo le cose a molecole non ha alcuna importanza se provengono da produzione biologica o se sono prodotti con la tecnologia genetica. L'agricoltura biologica vieta determinate cose con le conoscenze che avevamo cento anni fa.

In seguito si è visto che queste conoscenze si sono rivelate senz'altro utili. L'agricoltura biologica ha cercato da sempre di inquinare meno le acque sotterranee con pesticidi e presentava già ai tempi una maggiore biodiversità.

Certo, una parte si è successivamente rivelata lungimirante. Ciononostante bisogna chiedersi se in futuro potremo anche modificare e sviluppare ulteriormente le norme dell'agricoltura biologica. A questo proposito ci vorrebbe un'in-

«Il concetto dei cicli potrebbe tranquillamente essere ampliato.»

tenza discussione. Alcuni rappresentanti dell'agricoltura biologica però non sono disposti a discuterne. Non parlo solo di tecnologia genetica ma per esempio dei cicli. L'azienda in fondo è una struttura limitata artificialmente. Il concetto dei cicli potrebbe tranquillamente essere ampliato per esempio a livello regionale per realizzare maggiormente anche vantaggi economici in agricoltura biologica senza abbandonare la linea guida del sistema globale o dei cicli chiusi.

Intervista: Stephan Jaun

bioattualità



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

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

Nome

Cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

Si prega di inviare a Bio Suisse, editrice bioattualità, Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basilea, Fax +41 (0)61 385 96 11, e-mail editrice@bioattualita.ch

Verso la morte in modo controllato

Come muoiono i manzi bio? L'approfondimento della questione conduce direttamente al macello Bell a Oensingen. Settimanalmente vi sono macellati fino a 3000 animali – secondo le severe prescrizioni delle autorità e della protezione degli animali. L'obiettivo è la macellazione senza stress. In Germania in alcune aziende viene praticato un metodo che per quanto riguarda lo stress non può essere paragonato a quanto avviene in un macello: lo sparo nella testa al pascolo.

Gli animali bio sono tenuti e foraggiati in modo particolarmente rispettoso della specie – ma muoiono come tutti gli altri animali. Tra la porta della stalla e il salumificio infatti le normative di Bio Suisse presentano una lacuna. In nessuna direttiva Gemma sono disciplinati il trasporto al macello, lo stordimento e l'abbattimento degli animali. Motivo di preoccupazione per i consumatori di carne? «No», afferma Josef Dähler. Il maestro macellaio è responsabile del settore carne fresca presso Bell Svizzera ed è pertanto «responsabile» della macellazione – a seconda della categoria – del 70 – 90 per cento degli animali bio la cui carne finisce nel piatto dei bioconsumatori svizzeri.

La protezione degli animali costa milioni

Per colmare la lacuna nelle normative dei programmi dei marchi, la Protezione svizzera degli animali (PSA) controlla su incarico di Coop e Bell i decorsi durante il trasporto e al macello, come spiega Josef Dähler. Bell, in collaborazione con PSA, si sta impegnando da anni per rendere le operazioni e le strutture ancora più rispettose degli animali. Finora queste misure sono costate all'azienda 3,5 milioni di franchi. «L'obiettivo è», spiega Josef Dähler, «che per l'animale fino al momento dello stordimento non venga a crearsi una situazione di stress.» Uno sguardo nel macello di Oensingen mostra che Bell si sta avvicinando sempre più a questo obiettivo.

Il gigantesco complesso composto da macello ed edifici per la trasformazione si trova nella zona industriale di Oensingen, circondato da industrie chimiche e tecnologiche. Da lontano non si direbbe che qui settimanalmente muoiono da 2'500 a 3'000 animali – e pure senza stress. I rimorchi per il trasporto di animali sono l'unico indizio della «sporca» attività svolta all'interno dell'edificio. I camion giungono da tutta la Svizzera e trasportano vitelli, vitelloni Natura-Beef, vacche nutrici e vacche da latte macellate a Oensingen per Coop e altre aziende partner. All'accettazione e

nel macello stanno ad attendere gli animali quattro veterinari e 45 collaboratori di Bell. Altri 600 dipendenti si occupano delle carcasse. Si tratta del più grande macello per bovini in Svizzera.

Seguendo l'istinto fino alla morte

Quando viene fatta abbassare la rampa di carico del camion inizia l'ingegnosa procedura che prevede che i manzi, seguendo il loro istinto naturale, giungano possibilmente senza stress nel box di stordimento. Il capoazienda Roderich Balzer spiega i dettagli: «Vedete, la rampa di carico è molto ripida. In questo modo possiamo sfruttare l'istinto naturale degli animali». Effettivamente: senza opporre grande resistenza i manzi Angus si dirigono nel box di attesa all'interno del macello. Soprattutto gli animali provenienti da allevamenti di vacche madri sono molto esigenti per quanto riguarda il procedimento, spiega Roderich Balzer: «Durante l'intero decorso non vi è mai contatto diretto con persone – infatti potrebbe provocare panico nell'animale.»

Gli animali Angus aspettano calmi nel settore di attesa assieme ad altri manzi. Nonostante l'ambiente sconosciuto e i nuovi compagni, gli animali sono sorprendentemente rilassati. È buio, di quando in quando si ode un sordo mugugno, altrimenti non si sente niente. Solo dieci metri più in là ogni 60 secondi viene stordito un animale con la pistola a proiettile captivo. Gli Angus nel loro box non se ne accorgono. Una griglia mobile sopra la loro schiena impedisce che si montino reciprocamente.

Un'uccisione al minuto dalla mattina alla sera

Dopo alcune ore di attesa è il loro turno. La porta si apre e gli animali si dirigono verso il corridoio. «Praticamente non oppongono resistenza perché sono attratti dal chiarore alla fine del corridoio», spiega il capoazienda Balzer. Anche in questo caso il macello sfrutta un riflesso naturale degli animali: dirigersi dal buio verso la luce. Due collaboratori davanti alla parete del corridoio danno una spinta agli animali se questi si fermano. Solitamente



Foto: Ursina Galbusera

Aspettando la morte: i box nel macello Bell sono bui e dotati di protezione antifonica che rende tranquilli gli animali.



Foto: zVg

La macellazione è un argomento delicato dal punto di vista etico, sul quale le autorità e la protezione degli animali desiderano mantenere il massimo controllo.

impiegano gli apparecchi a scarica elettrica solo quando conducono gli animali nel box di stordimento. Non appena gli animali sono all'interno, il box si chiude su tutti i lati, emerge solo la testa sostenuta dalla parte inferiore del box.

La paura è ora visibile negli occhi dell'animale, ma dura solo pochi secondi. L'uomo in tuta verde appoggia la pistola a proiettile captivo sulla fronte del manzo e spara. L'animale si accascia al suolo e il box si apre lateralmente. Il corpo stordito scivola nel locale di macellazione. Ancora prima che l'animale privo di sensi sia appeso al gancio e il dipendente con un taglio mirato gli tagli dappprima la pelle e in seguito recida la gola, viene già condotto nel box di stordimento il prossimo animale. Ogni minuto viene così ucciso un animale, dalle quattro di mattina alle sei di sera. «Quanto più il personale è pratico, tanto meno si verificano errori», afferma anche l'Ufficio federale di veterinaria (UFV). Un errore durante lo stordimento per l'animale significa morire soffrendo. La macellazione è un tema delicato dal punto di vista etico. Da oltre un anno i diversi aspetti sono riassunti nell'«Ordinanza concernente la protezione degli animali nella macellazione». Questa

ordinanza disciplina quanto manca nelle direttive Gemma. La macellazione deve avvenire nel modo più indolore possibile – questa è una pretesa etica della popolazione, le prescrizioni pertanto sono le stesse per tutti i marchi.

Morire al pascolo senza stress

Esiste però un metodo di macellazione più rispettoso degli animali: lo sparo al pascolo – o espresso in modo più idilliaco: una morte inattesa in un ambiente familiare. Il contadino Hermann Maier di Balingen nella Germania meridionale per esempio procede in questo modo. Con il fucile in mano si muove attraverso la mandria di vacche madri dirigendosi verso il toro che riposa tranquillo. Il contadino, apparentemente rilassato ma estremamente concentrato, punta il fucile a venti centimetri dalla fronte del toro - e spara.

Il toro si accascia su un lato. Subito il contadino giunge sul posto con il trattore e il box da macello, issa il toro nel box con un verricello e lo uccide dissanguandolo. «Il box da macello mobile è ammesso come parte decentralizzata di un macello», spiega l'agronoma Lea Trampenau, che da quando ha terminato il lavoro di diploma si impegna a favore dello sparo al pascolo

«e da quando nel novembre scorso è stata adeguata la corrispondente ordinanza, il procedimento in Germania non si svolge più nella zona grigia», spiega la giovane agronoma. Lo stordimento inatteso e la successiva morte al pascolo rappresenta il metodo di macellazione con minor stress, Lea Trampenau ne è convinta. Oltre alla separazione dalla mandria, al trasporto e alla conduzione al box di stordimento, l'immobilizzazione della testa per lo stordimento ottimale con la pistola a proiettile captivo rappresenta un fattore di stress essenziale che suscita il panico nell'animale. Ciò è emerso dai risultati del suo lavoro di diploma sulle reazioni di paura nei bovini durante la macellazione.

Attualmente sono in corso altri studi presso l'università di Kassel che analizzano le differenze di qualità della carne nei diversi procedimenti di macellazione. «Tutto lascia intendere che con il metodo dello sparo al pascolo i contenuti di glucosio e di lattati nella carne siano inferiori», così Lea Trampenau riassume i primi risultati intermedi. La giovane è convinta che la carne di animali storditi e macellati al pascolo possa essere commercializzata con un maggior valore non solo per motivi di qualità, bensì anche per motivi ideo-

Foto: Ursina Galbusera



A seconda della specie animale, presso il macello di Bell Schweiz AG muore dal 70 al 90 per cento degli animali bio. A Oensingen giungono solo manzi, vitelli e vacche.

logici. Da tre anni Lea Trampenau è a capo della ditta Innovative Schlachtsysteme che vende il «rimorchio per il trasporto e il dissanguamento», un sistema perfezionato del box mobile da macello (www.iss-tt.de).

«Niente metodi da far west!»

In Germania sono oltre 75 le aziende che praticano lo sparo al pascolo. In Svizzera questa pratica è limitata alla grossa selvaggina da allevamento e alla macellazione di animali che non possono essere trasportati. Lo sparo al pascolo potrebbe essere interessante anche per aziende bio e allevatori di vacche madri? Presso l'Ufficio federale di veterinaria questa idea suscita grande agitazione: «Non vogliamo dei metodi da far west!» Per diversi motivi questo metodo in Svizzera potrebbe essere applicato solo con diverse riserve, osserva il collaboratore dell'UFV Walter Schleiss. Innanzitutto un veterinario ufficiale dovrebbe visitare l'animale destinato al macello sul pascolo da una certa vicinanza. In caso di incertezza dovrebbe inoltre eseguire una visita approfondita che sarebbe difficilmente praticabile in modo credibile senza immobilizzare l'animale.

L'esperto dell'UFV dubita inoltre che gli animali possano essere dissanguati ed eviscerati in tempo utile. Giusta le leggi svizzere in vigore, tra lo stordimento e l'abbattimento possono trascorrere al massimo 60 secondi in modo che l'animale sia sicuramente privo di conoscenza al momento della macellazione. L'agronoma Lea Trampenau obietta come segue alle critiche dell'UFV: «Il tempo non è l'unico fattore – dipende dall'intensità dello stordimento.» Dato che lo sparo da vicino – contrariamente allo sparo con la pistola a proiettile captivo – stordisce l'animale



Bild: zvg/ISS

Il box da macello mobile è pronto. Non appena il manzo è stordito al pascolo viene ucciso in questo box secondo le norme di igiene in vigore.

in modo molto più intenso e in numerosi casi risulta addirittura letale, si può escludere che riprenda conoscenza prima dell'uccisione.

La critica di Walter Schleiss va però oltre. Egli teme che i processi dello stordimento e dell'uccisione al pascolo non possano essere organizzati in modo ottimale e che la qualità potrebbe risentirne. «L'organizzazione e il controllo ottimale sono possibili anche con il metodo dello sparo con un proiettile», obietta Lea Trampenau.

Nessuna domanda inoltrata in Svizzera

Walter Schleiss dell'UFV precisa: «Teoricamente potrebbero essere permesse anche in Svizzera parti mobili di un

impianto di macellazione.» A causa degli elevati requisiti posti alla logistica e all'organizzazione finora non sono però state inoltrate domande in tal senso. Nella voce del funzionario si percepisce una nota di sollievo. Pur dimostrando gli esempi in Germania che lo sparo al pascolo risparmia stress all'animale, che in un macello – nonostante un processo ottimizzato come presso Bell – non può essere del tutto escluso: presso l'UFV il massimo controllo e condizioni molto rigorose per quanto riguarda la macellazione sembrano avere priorità assoluta. Per quanto riguarda le prescrizioni, la lacuna nelle direttive Bio Suisse sembra quindi essere colmata. La questione relativa ad una macellazione più rispettosa non è però risolta.

Ursina Galbusera



Foto: Manuel Krug

Lo sparo al pascolo permette di evitare la separazione dalla mandria, il trasporto, la conduzione nel box di lo stordimento e l'immobilizzazione della testa – tutti fattori di stress per l'animale.

Imballaggi: nuovi promemoria per compiere le scelte più giuste

L'imballaggio di alimenti genera quasi sempre conflitti di obiettivi. Quanto può essere ideale per un alimento può essere sbagliato per un altro. I promemoria per la miglior prassi indicano i vantaggi e gli svantaggi dei diversi imballaggi permettendo di trovare una soluzione individuale ottimale. bioattualità pubblica a titolo di esempio la tabella relativa ai vasetti e ai coperchi dello iogurt – gli altri promemoria possono essere consultati sul sito internet di Bio Suisse.

Gli imballaggi di prodotti Gemma devono adempiere a numerosi requisiti: dal punto di vista ecologico devono essere fabbricati soprattutto nel rispetto dell'ambiente e devono essere facilmente eliminabili o riciclabili. Inoltre devono proteggere il prodotto in modo ottimale e non devono trasferire sostanze nocive al prodotto. L'imballaggio serve poi da veicolo informativo e pubblicitario, deve essere di facile lavorazione e i suoi costi in rapporto ai costi totali devono essere adeguati.

Valutare accuratamente i pro e i contro

Quasi sempre nascono conflitti di obiettivi tra queste esigenze e una valutazione ac-

curata è molto importante. L'imballaggio di un alimento bio pertanto è sempre una soluzione individuale. I singoli criteri vanno soppesati e va cercato un equilibrio adeguato al singolo caso. Grazie alla protezione del prodotto e al riutilizzo, la bottiglia di vetro a rendere per i succhi per esempio rappresenta un'ottima soluzione se la regione di distribuzione non è troppo vasta. Come imballaggio alternativo per bevande, per esempio per il latte, può essere impiegato il sacchetto tubolare. Dato che è particolarmente leggero e che quindi risparmia risorse fossili nella produzione e nel trasporto, è vantaggioso dal punto di vista ecologico. Per offrire ai produttori un aiuto nelle decisioni relative agli imballaggi, Bio Suisse presenta assieme al

FiBL i vantaggi e gli svantaggi delle soluzioni individuali di imballaggi per i prodotti Gemma più venduti: i promemoria per la miglior prassi sono stati elaborati per il latte, il formaggio, lo iogurt, le bevande, la frutta, la verdura e gli zwieback e sono a disposizione su internet. I promemoria servono a trovare soluzioni individuali per imballaggi per gli alimenti, a capire i conflitti di obiettivi e a fornire impulsi e idee motivanti per l'ottimizzazione degli imballaggi. I cinque principi per l'imballaggio di Bio Suisse Alla base di un buon imballaggio vi sono i cinque principi per l'imballaggio della commissione del marchio trasformazione (CMT) di Bio Suisse:

Continuazione sulla pagina 13



Foto: Sennerei Bachtel, zVg

Gli imballaggi devono soddisfare numerosi requisiti: i vasetti a rendere offrono un'elevata protezione del prodotto, sono riutilizzabili e ideali per regioni di smercio piuttosto ristrette e per piccoli quantitativi.

Logurt bio nel vasetto di vetro o nel vasetto K3? Quattro latterie informano.

«Nel 1997, per motivi ecologici, siamo passati dal vetro ai vasetti K3 (vasetti in PS con fascette di cartoncino)», spiega Viktor Kambli, già direttore ed attuale presidente CA di Biomilk AG a Münsingen che ogni anno produce circa due milioni di vasetti di iogurt. «I nostri vasetti di vetro attraversavano tutta la Svizzera. La raccolta e il lavaggio richiedevano tantissima energia e molto detersivo. Il vasetto K3 per noi, allora come ora, dal punto di vista dell'ecobilancio rappresentava la soluzione migliore. Ancora oggi questo imballaggio mi convince. Il fabbisogno energetico per la produzione è scarso, il cartone è facilmente riciclabile. Inoltre è possibile scegliere la



Foto: zVg

Viktor Kambli, Biomilk, Münsingen BE.

qualità dell'involucro, per esempio fra cartone riciclato e cartone bianco. Il cartone può essere stampato con bei motivi, ciò che gli conferisce quel tocco particolare rendendolo un prodotto convincente dal punto di vista estetico e inoltre è possibile sfruttare anche il retro, per esempio per il ritratto del produttore. Anche per i coperchi usiamo una combinazione di carta e plastica. Rispetto agli attuali imballaggi di plastica multistrato mi sembra che gli imballaggi in carta e plastica siano molto belli, si presentano con una certa modestia e sono quindi adatti al movimento bio. kat

«Per il nostro piccolo caseificio lo iogurt nel vasetto di vetro rappresenta tuttora la variante più economica, spiega Jürg Schwab del caseificio di Noflen presso Seftigen nel Gürbental BE. «Soprattutto per piccole quantità, il vetro è più conveniente se paragonato all'acquisto di un costoso impianto di imbottigliamento e di imballaggio.» Il caseificio di Noflen trasforma il latte di tre aziende bio e di nove aziende PI della regione e produce fra l'altro formaggio, iogurt e ricotta. «Lo



Foto: zVg

Jürg Schwab, Dorfchäsi Noflen BE.

iogurt nel vasetto di vetro mi sembra la soluzione migliore per il prodotto e per la qualità, è impermeabile ai gas e per la nostra regione di smercio piuttosto piccola è la più ecologica – riforniamo negozi bio nella regione fino a Berna. Possiamo riutilizzare i vasetti più volte, il tasso di risposta è molto elevato. Impieghiamo vasetti da 180 g e da 500 g. Inoltre il vetro mi piace molto dal punto di vista estetico, valorizza lo iogurt e la frutta.» kat

Anche il caseificio Demeter Bachtel a Hinwil imbottiglia lo iogurt in vasetti a rendere – una delle poche aziende a livello svizzero. Il caseificio inoltre offre latte crudo, latte pastorizzato, panna acida, una bevanda a base di latte acido e quark in imballaggi di vetro. «Abbiamo optato consapevolmente per il vetro perché per noi fa parte dell'elevata qualità del prodotto: è più piacevole e armonioso consumare uno iogurt contenuto in un vasetto di vetro piuttosto che in un vasetto di plastica», prosegue il direttore Vital Brodbeck. «Anche l'aspetto della salute per noi è importante: ormai si sa che le sostanze



Foto: zVg

Vital Brodbeck, Sennerei Bachtel ZH.

come gli ammorbidenti possono migrare dal PET negli alimenti. Perciò rimarremo fedeli al vetro anche in futuro – nonostante i maggiori costi e il maggior peso per il trasporto. Ogni settimana produciamo circa 3000 vasetti e riforniamo il commercio specializzato in prodotti bio in tutta la Svizzera. I consumatori possono riportare i vasetti laddove li hanno acquistati – il tasso di risposta dell'80 per cento è molto elevato. Per i consumatori che non vogliono rinunciare alla comodità dell'imballaggio a perdere offriamo dessert a base di quark e latte acido da bere in contenitori di plastica.» kat

«Per i nostri iogurt usiamo sia il vasetto K3, vale a dire sottili vasetti di plastica con fascette di cartoncino, sia i vasetti di plastica che possono essere stampati direttamente», spiega Daniel Knill, responsabile marketing della latteria Biedermann a Bischofszell che annualmente trasforma 45 milioni di litri di latte, di cui il 60 per cento di qualità bio, e che fornisce anche in Germania e in Austria. «Puntiamo sul vasetto K3 perché la sostenibilità del vasetto con il cartone è stata risolta in modo ottimale. Il vasetto K3 è più caro del vasetto di



Foto: zVg

Daniel Knill, Molkerei Biedermann, Bischofszell TG.

plastica stampabile, ma la sostenibilità per noi è importante. Inoltre apprezziamo la possibilità che offre il vasetto K3 di stampare su entrambi i lati, che sfruttiamo per esempio nel caso della panna per stampare le ricette. Usiamo prevalentemente coperchi in PET. Non impieghiamo vasetti di vetro, anche se sarebbero adatti per i nostri prodotti premium. Abbiamo notato che i clienti a lungo andare non desiderano più i vasetti di vetro a causa del maggior lavoro che comporta il riciclaggio.» kat

Vetro o plastica? Vi sono motivi pro e contro

La tabella indica i vantaggi e gli svantaggi dei diversi vasetti e coperchi dello yogurt per quanto riguarda gli effetti sull'ambiente, la protezione dalla luce e del prodotto, la migrazione di sostanze nocive e la gestione. Per trovare una buona soluzione individuale occorre valutare e soppesare i criteri.









Potete trovare la presente tabella anche sul sito www.bio-suisse.ch

	vasetto PS con cartoncino K3 150 g, 180 g e 500 g	vasetto PS 200 g	vasetto PS con pellicola stampata (film plastico)	vetro trasparente monouso	vasetto PET 500 g	vasetto marrone a rendere 500 g
foto e descrizione						
valutazione complessiva	+ elevata percentuale di materie prime rinnovabili. - rischio di migrazione e di controstampa ¹ .	+ buona protezione del prodotto. - rischio di migrazione per impressione diretta.	+ scarso rischio di migrazione. - materie prime fossili e solo recupero energetico.	+ scarso rischio di migrazione. - peso elevato, riciclaggio.	+ più leggero del vetro. - materia prima fossile e solo recupero energetico.	+ scarso rischio di migrazione, riutilizzazione. - elevato peso.
protezione del prodotto soprattutto dalla luce e protezione dell'aroma	elevata protezione dalla luce e buona stabilità grazie al cartoncino. 😊	elevata protezione dalla luce e buona stabilità grazie allo spessore delle pareti. 😊	sufficiente protezione dalla luce e buona stabilità. 😊😊	ottima stabilità ma scarsa protezione dalla luce e rischio di frantumazione. 😊😞	ottima stabilità, scarsa protezione dalla luce. 😊😞	ottima stabilità, buona protezione dalla luce ma rischio di frantumazione. 😊
migrazione	rischio di controstampa per impilamento, rischio di migrazione dal cartoncino (riciclato) non ancora chiarito. 😊😞	rischio di controstampa per impilamento. 😊😞	pellicola stampata, scarso rischio di migrazione. 😊😊	il vetro è inerte. 😊	PET ha scarso rischio di migrazione. 😊😊	il vetro è inerte. 😊
utilizzo, vantaggi aggiuntivi	fornitura del vasetto pronto, ben sigillabile, scarso peso, ben smaltibile. 😊	fornitura del vasetto pronto, ben sigillabile, peso scarso. 😊	fornitura del vasetto pronto, ben sigillabile, peso scarso. 😊	fornitura del vasetto pronto, chiusura meccanica, elevato peso e volume. 😊	fornitura del vasetto pronto, chiusura meccanica, peso medio, elevato volume. 😊	fornitura del vasetto pronto, chiusura meccanica, elevato peso e volume. 😊
impatto ambientale produzione	alta percentuale di materie prime rinnovabili, quanto più è il contenuto tanto più è ecologico. La parete PS potrebbe essere ulteriormente ridotta. 😊	materia prima fossile derivata dal petrolio, peso scarso. 😊😊	elevato peso del materiale dovuto al film plastico, materia prima fossile derivata dal petrolio. 😊😞	peso del materiale molto elevato rispetto al contenuto, ma materia prima minerale (secondo ecobilancio migliore rispetto a PET). 😊	peso del materiale molto elevato rispetto al contenuto, materia prima fossile derivata dal petrolio. 😊😞	materia prima minerale, peso elevato; ecologico con maggiore circolazione. 😊
impatto ambientale smaltimento	riciclaggio del cartone. 😊	recupero energetico IIR. 😊	recupero energetico IIR. 😊	riciclaggio del vetro, riutilizzazione nell'economia domestica. 😊	recupero energetico IIR. 😊	riutilizzabile. 😊

I vasetti e i coperchi dello yogurt dovrebbero essere ben coordinati.

¹Trasferimenti per controstampa (set-off): sostanze provenienti da inchiostri, ecc. presenti sulla superficie stampata possono passare agli alimenti a causa della controstampa quando vengono impilati o sono sulle bobine.

	coperchi in carta e PP	coperchi di alluminio	coperchi in PET con perforazione	coperchi in PET	coperchi in PE	coperchi metallizzati
foto e descrizione						
valutazione globale	+ piccole produzioni possibili. - protezione dalla luce ridotta.	+ miglior prestazione antiluce. - produzione ad alto consumo di energia.	+ buona trasformabilità. - rischio di contro stampa e di migrazione.	+ buona trasformabilità. - rischio di contro stampa e di migrazione.	+ scarso rischio di migrazione. - materie prime fossili e recupero energetico.	+ buona trasformabilità. - rischio di contro stampa e di migrazione.
protezione del prodotto	sufficiente barriera contro gas e luce, scarsa resistenza ad elevata umidità. 😊	ottima barriera contro gas e luce, ottima protezione dell'aroma, buona protezione da sollecitazione meccanica. 😊	ottima barriera contro la luce, sufficiente contro i gas, elevata resistenza meccanica. 😊 😊	ottima barriera contro la luce, sufficiente contro i gas, elevata resistenza meccanica. 😊 😊	buona protezione contro luce e gas, elevata resistenza meccanica. 😊	buona barriera contro la luce, sufficiente contro i gas, elevata resistenza meccanica. 😊 😊
migrazione	rischio di contro stampa e di migrazione dovuta a coperchi stampati e impilati, scarsa barriera. 😊 😞	stampa diretta su alu - elevata barriera ma contro stampa. 😊 😊	stampa diretta ma rischio di contro stampa. 😊	stampa diretta ma rischio di contro stampa. 😊	scritte su etichetta, nessun rischio di migrazione. 😊	rischio di contro stampa dovuta a coperchi stampati e impilati, ma barriera metallizzata. 😊 😊
utilizzo, vantaggi aggiuntivi	sigillazione a bassa temperatura, ideale per piccole produzioni, facilmente smaltibile. 😊 😊	facilmente sigillabile ma a elevate temperature, grandi produzioni, smaltimento separato attraverso la raccolta di alluminio. 😊	facilmente sigillabile, resistente allo strappo, facilmente smaltibile. 😊	facilmente sigillabile, richiudibile, facilmente smaltibile. 😊	chiusura meccanica, richiudibile. 😊	Facilmente sigillabile, resistente allo strappo. 😊
impatto ambientale produzione	alta percentuale di materie prime rinnovabili, leggero. 😊	metallo, elevato consumo energetico, particolarmente leggero. 😊	materia prima fossile derivata dal petrolio, leggero. 😊 😊	materia prima fossile derivata dal petrolio, elevato consumo di materiale. 😞	materia prima fossile derivata dal petrolio, elevato consumo di materiale. 😊	materia prima fossile derivata dal petrolio più metallo, leggero. 😊
impatto ambientale smaltimento	recupero energetico. 😊	materiale riciclabile. 😊 😊	recupero energetico. 😊	recupero energetico. 😊	recupero energetico. 😊	recupero energetico. 😊

- L'imballaggio deve proteggere gli alimenti da influenze esterne e mantenerne la qualità.
- L'inquinamento dell'ambiente deve essere minimo.
- Lo smaltimento rispettivamente il riciclaggio deve essere assicurato.
- L'imballaggio nei limiti del possibile non deve trasmettere sostanze estranee all'alimento.
- L'impiego di nanotecnologia attualmente non è possibile, l'ulteriore sviluppo si orienta al documento fondamentale di Bio Suisse.

La valutazione analitica degli imballaggi di latte, yogurt, formaggio, bevande, insalata, zwieback, frutta e verdura

ha mostrato che numerosi fattori influenzano sulla concezione/creazione dell'imballaggio e che spesso esistono diverse possibilità per imballare un alimento. Esiste certamente potenziale di



miglioramento e di ottimizzazione per adeguare ancora meglio gli imballaggi alle esigenze del prodotto, per risparmiare materiale e costi e per diminuire il rischio di migrazione. Tutte le altre informazioni, il rapporto completo sul progetto nonché tutte le tabelle con i pro e i contro possono essere consultati sul sito internet di Bio Suisse: www.bio-suisse.ch → trasformatori e commercianti → attualità.

Kathrin Seidel, FiBL
cfr. anche articolo su bioattualità 1/12 pagine da 9 a 12.

Piantare alberi preservando il clima

In Svizzera l'agricoltura è responsabile dell'undici per cento circa delle emissioni di gas serra. I sistemi agroforestali rappresentano una possibilità per migliorare il bilancio climatico dell'agricoltura. Il sistema prevede la coltivazione di alberi su superfici contemporaneamente sfruttate per la coltura o la foraggicoltura.

Gli alberi non sono semplicemente fornitori di legna e frutta. Gli alberi caratterizzano il paesaggio e forniscono importanti prestazioni ambientali. Si parla di economia agroforestale quando gli alberi si trovano su superfici contemporaneamente sfruttate per la coltura o la foraggicoltura. I frutteti ad alto fusto sono una forma tradizionale preziosa dal punto di vista ecologico ed estetico. Nel corso degli ultimi cento anni il numero di alberi ad alto fusto è però diminuito in modo drammatico da 15 milioni agli attuali tre milioni.

I sistemi agroforestali assorbono gas serra

Un vantaggio dei sistemi agroforestali è la loro capacità di assorbire CO₂. Ciò avviene attraverso la formazione del legno e l'arricchimento in humus nel suolo. Il legno in seguito può essere utilizzato come legname da costruzione o per la fabbricazione di mobili oppure può essere sfruttato per sostituire le energie fossili. Se il legno è utilizzato come combustibile, una gran parte del carbonio fissato giunge nuovamente nell'atmosfera sotto forma di anidride carbonica – il legno tuttavia sostituisce le energie fossili (p. es. petrolio) e quindi a conti fatti anche la produzione di legno a scopi energetici riduce le emissioni di CO₂. Se il legno è utilizzato come bene durevole, per esempio come legname da costruzione, il carbonio rimane legato per un periodo più lungo e non può per-



Foto: Raymond Sauvaire

In questo sistema agroforestale le file di alberi sequestrano CO₂ permettendo come finora una gestione razionale. Lo stesso sarebbe possibile anche in agricoltura biologica.

tanto sviluppare, almeno per il momento, gli effetti nocivi per il clima.

Occorre un netto aumento del prezzo

In uno studio realizzato dal politecnico federale di Zurigo sono state modellizzate due aziende agricole svizzere con ciascuna 22 ettari di superficie agricola utile (di cui 5 ha coltura). Il modello mostra che le aziende con 20 vacche da latte (lattazione 6500 kg), rispettivamente con 25 vacche madri, possono azzerare il loro bilancio di CO₂ grazie a sistemi agroforestali senza dover limitare sensibilmente la produzione (vedi www.agroscope.admin.ch → Publikationen → Volltextsuche: «Agroforstsysteme»).

Per mantenere stabile il reddito agricolo, le aziende dovrebbero però poter vendere i loro prodotti leggermente più cari. Dal modello teorico, per un'azienda con allevamento di vacche madri e una compensazione totale di gas serra risulta che sarebbe necessario un maggior ricavo pari a 80 – 90 centesimi per chilo di carne. Un allevatore di vacche da latte dovrebbe pertanto vendere il latte a un prezzo superiore di 9 – 10 centesimi al chilo. Non converrebbe invece lo scambio di quote di emissione dei gas a effetto serra.

Fonti: rapporto ART 736; Agrarforschung Schweiz, quaderno no. 1, 2011.

Trovate informazioni utili sul tema sul sito www.agroforst.ch Christoph Fankhauser, responsabile progetto clima Bio Suisse

Vantaggi e svantaggi dei sistemi agroforestali

fattore	possibile vantaggio	possibile svantaggio
ombra	<ul style="list-style-type: none"> protezione dal sole per gli animali. minor prosciugamento delle superfici. 	<ul style="list-style-type: none"> crescita ridotta/ritardata a causa della concorrenza per la luce.
protezione dal vento	<ul style="list-style-type: none"> protezione da erosione evaporazione ridotta. meno danni meccanici. 	<ul style="list-style-type: none"> luoghi umidi asciugano più lentamente.
bilancio nutritivo	<ul style="list-style-type: none"> accesso a riserve situate a maggior profondità rese disponibili per le colture agricole attraverso le foglie cadute e le radici sottili. arricchimento in sostanze nutritive grazie a specie di alberi in grado di fissare azoto. 	<ul style="list-style-type: none"> concorrenza in caso di sovrapposizione di spazi radicali e durante i periodi in cui il maggior fabbisogno di sostanze nutritive è parallelo.
erosione idrica	<ul style="list-style-type: none"> nelle posizioni collinari con alberi e file di alberi. 	
caduta delle foglie	<ul style="list-style-type: none"> arricchimento in humus con effetto concimante nel caso di foglie che si decompongono facilmente. protezione da erosione con pacciamatura. 	<ul style="list-style-type: none"> colture invernali rese difficoltose a causa della spesa coltre di foglie. qualità ridotta del foraggio.

Produzione di latte senza mangime concentrato? Il FiBL presenta i risultati

Il progetto triennale «Feed no Food» è concluso – con un risultato molto chiaro: il mangime concentrato può essere fortemente ridotto o addirittura tralasciato, a condizione che il foraggiamento sia adeguato all'animale e alle condizioni dell'azienda. Il FiBL e il Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile invitano i contadini interessati a informarsi in prima persona sui risultati: il 25 aprile saranno presentati presso l'azienda Rheinau ZH.

Gli animali consumano un terzo dei cereali raccolti a livello mondiale. Anche in Svizzera nel 2010 sono stati impiegati quasi due milioni di tonnellate di foraggio concentrato per gli animali da reddito. La metà del foraggio concentrato è importato dall'Europa e da Paesi d'oltremare, per quanto riguarda il foraggio concentrato biologico la parte importata è ancora maggiore. Pur essendo limitato l'impiego di foraggio concentrato in agricoltura biologica, ogni mucca bio svizzera mangia in media circa 600 chili di foraggio concentrato all'anno, un quantitativo nettamente inferiore se paragonato alle vacche non biologiche. Uno dei motivi principali dell'impiego di foraggio concentrato è che gli animali in caso di rinuncia parziale o totale al foraggio concentrato potrebbero ammalarsi o che ne potrebbero risentire la fertilità delle mucche.

Il progetto sostenuto dal Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile «Feed no Food» – vale a dire: non nutrire gli animali con derrate alimentari – aveva per obiet-

tivo lo sviluppo di spunti di soluzione per una produzione biologica e sostenibile di latte e di carne di manzo che non abbia ripercussioni negative sulla salute degli animali e sulla fertilità e che ciononostante sia redditizia per i produttori di latte bio, adempia alle esigenze dei ruminanti e nel contempo soddisfa le aspettative dei consumatori per quanto concerne la produzione sostenibile.

Studio sperimentale

Dal 2009 al 2011 i ricercatori del FiBL hanno eseguito uno studio sperimentale presso l'azienda Wauwilermoos nel Canton Lucerna: la metà della mandria di mucche è stata foraggiata con il massimo del dieci per cento di mangime concentrato ammesso, per quanto riguarda l'altra metà della mandria la percentuale di mangime concentrato è stata man mano portata a zero. La razione di foraggio di base è rimasta invariata per entrambi i gruppi. Gli animali sono stati monitorati accuratamente in modo da poter intervenire rapidamente in caso di problemi legati alla loro salute o alla fertilità. Il responsabile del progetto Christophe Notz spiega: «Per noi è stato importante poter eseguire questo studio in un'azienda biologica gestita in modo intensivo con una produttività lattiera relativamente elevata. Infatti se la riduzione di foraggio concentrato funziona per gli animali in questa azienda, possiamo realizzare la riduzione del mangime concentrato anche in altre aziende agricole.» Il paragone tra mucche nutrite con e senza mangime concentrato nell'azienda Wauwilermoos ha fornito i dati necessari per lo svolgimento della seconda parte del progetto.

Riduzione del mangime concentrato in aziende agricole

In questa seconda parte si è trattato di esaminare l'idoneità all'impiego pratico della riduzione di mangime concentrato in oltre 70 aziende biologiche in Svizzera.



Foto: Thomas Alföldi

I risultati del progetto «Feed no Food» saranno presentati il 25 aprile presso l'azienda Rheinau.

Il gruppo di progetto ha accuratamente analizzato la gestione del foraggiamento e della salute delle mandrie e delle aziende interessate. Il progetto ha avuto per obiettivo l'alimentazione individuale di ogni mucca in base al suo rendimento produttivo e alla sua salute. L'impiego di mangime concentrato ha quindi potuto essere generalmente ridotto. «Abbiamo bisogno di mucche con un metabolismo stabile, che con l'offerta di foraggio di base dell'azienda forniscono una prestazione ragionevole, rimangono sane e presentano una lunga durata di utilizzo», spiega Notz. «In quasi tutte le stalle bio vi sono mucche di questo tipo». Si tratta pertanto di trovarle e di puntare su di esse per quanto riguarda la selezione.

Thomas Alföldi, FiBL

Il Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile sovvenziona questo progetto.



Iscriverti ora al convegno

Mercoledì 25 aprile presso l'azienda della fondazione Fintan a Rheinau ZH saranno per la prima volta presentati al pubblico i risultati della ricerca fondamentale per la produzione svizzera di latte e carne bio. I bioagricoltori interessati sono invitati a partecipare. In mattinata saranno presentati i risultati più importanti. Dopo il pranzo i visitatori avranno la possibilità di scambiare le opinioni con i veterinari del FiBL e i contadini partecipanti presso lo stand informativo.

■ Programma e iscrizione sul sito www.bioaktuell.ch → Agenda.
Per e-mail: info.suisse@fi-bl.org
Per fax: 062 865 72 73

■ Termine d'iscrizione è il 15 aprile. La partecipazione incluso il pranzo è gratuita. Il numero di posti disponibili è limitato, si terrà conto dell'ordine cronologico delle iscrizioni.

L'Albania sfrutta le opportunità del biologico

L'isolamento comunista, i disordini politici e le crisi economiche hanno caratterizzato per decenni la Repubblica di Albania situata nel sud-est europeo. Ora il Paese si sta risollestando. Con assiduità, nuove idee e coraggio imprenditoriale l'agricoltura albanese, anche quella biologica, si ricongiunge con l'Europa occidentale. Non da ultimo grazie all'aiuto di un progetto ora concluso, realizzato con la collaborazione del FiBL.

L'Albania assomiglia ad una bella donna naturale, poco truccata». Lo dice Eduart Rumani, responsabile dei programmi dell'Ufficio della cooperazione svizzera in Albania. Secondo Rumani dovrebbero essere tali anche i prodotti agricoli albanesi: naturali, freschi e buoni.

Nei Balcani meridionali si percepiscono i segni del tempo. L'agricoltura punta sulla sostenibilità, su prodotti innovativi e sul biologico. Negli scorsi dieci anni si è così sviluppata una notevole offerta di prodotti bio, in particolare si tratta di piante medicinali, olio d'oliva, funghi e castagne. Il motore di questo sviluppo è stato un progetto di sostegno svizzero denominato SASA (vedi riquadro a pagina 17) che dal 2001 con l'aiuto del FiBL Svizzera e di partner locali ha realizzato le necessarie strutture.

L'agricoltura biologica albanese dispone di un enorme potenziale», sottolinea

Il potenziale bio dell'Albania: coltivazione contro raccolta selvatica

La Repubblica di Albania si trova nel sud-est europeo nella parte sud-occidentale della penisola balcanica. Con i suoi 28'800 chilometri quadrati l'Albania è di circa un terzo più piccola della Svizzera e conta circa tre milioni di abitanti. L'Albania è un Paese tradizionalmente rurale, il 44 per cento della popolazione lavora nel settore dell'agricoltura e contribuisce al prodotto interno lordo nella misura del 20 per cento. L'agricoltura gode però solo di scarse sovvenzioni statali, la produttività rimane bassa.

Mentre la percentuale di prodotti bio rispetto alla superficie agricola totale è tuttora espressa in millesimi, il biologico ha una grande importanza per quanto riguarda la raccolta di piante selvatiche. Su circa 250'000 ettari, pari a quasi il dieci per cento della superficie del Paese, viene praticata la raccolta selvatica di erbe, funghi e bacche. La coltivazione di piante medicinali e aromatiche (150 ha) è in forte crescita. Anche la coltivazione biologica di olive (63 ha) e di uva (25 ha) tende ad ampliarsi. La coltivazione di ortaggi bio (5 ha) è ancora scarsa ma ha pure potenziale, soprattutto per quanto riguarda gli ortaggi invernali e primaverili destinati all'esportazione.

jf/tb



L'olio d'oliva bio di Shpresa Shkalla trova ottimo smercio in Albania e all'estero grazie alla sua elevata qualità.

Thomas Bernet, responsabile di progetto del FiBL. I paesaggi incontaminati nelle montagne e il clima mediterraneo sulla costa garantiscono una grande molteplicità di prodotti.» A questo si aggiunge l'atmosfera di fervore e rinnovamento nel Paese: I giovani albanesi sono ambiziosi, pieni di idee e di dinamismo.»

Successo con le piante medicinali

Il grande edificio moderno della Xherdo Company si situa poco distante dalla capi-



Con Xherdo Xhevit Hysenaj genera un reddito per migliaia di famiglie contadine grazie all'esportazione di piante medicinali e oli essenziali certificati bio.

tale Tirana. Si sente l'odore di oli essenziali. Xhevit Hysenaj ci accoglie con tè di salvia appena preparato. Prima della fondazione della Xherdo Company l'economista ha lavorato come consulente finanziario presso una ditta edile. Quando nel nord dell'Albania ha incontrato dei raccoglitori di erbe che gli hanno mostrato il deposito con le scorte gli è venuta un'idea: la produzione di estratti biologici. Entro pochi anni non ha creato una nuova esistenza solo per sé e per la sua famiglia ma anche per decine di famiglie contadine nel nord dell'Albania e per una ventina di donne di Tirana che lavorano nella sua azienda.

Xhevit Hysenaj fornisce piante medicinali e mirtilli in Germania, Austria, Svizzera e negli Stati Uniti; il volume di esportazione delle sue preziose essenze nel frattempo ha raggiunto dieci tonnellate all'anno. Con l'aiuto del progetto SASA ha potuto installare una cella frigorifera, indispensabile per mantenere la qualità delle erbe e delle bacche.

Xhevit Hysenaj ha presentato i suoi nuovi prodotti alla Biofach a Norimberga:

una linea di shampoo biologici a base di rosmarino, lavanda e ginepro. Per la fabbricazione degli shampoo può utilizzare i residui risultanti dalla produzione di oli essenziali per l'industria dei profumi.

I residui finora, oltre a non essere utilizzati, rappresentavano anche una fonte di inquinamento delle acque. Questi nuovi shampoo per noi sono una fortuna», si rallegra Hysenaj, tutti ne approfittano: i consumatori, l'ambiente e la nostra azienda.»

Una dritta: olio d'oliva con erba di San Giovanni

Anche Shpresa Shkalla punta sulle piante medicinali. La dinamica donna d'affari gestisce un piccolo frantoio nella periferia di Tirana. Il suo olio d'oliva, fra l'altro venduto presso l'albergo Sheraton a Tirana e nel commercio specializzato in Svizzera (claro), le ha già fruttato premi internazionali. Recentemente Shpresa Shkalla ha lanciato un nuovo olio d'oliva con erba di San Giovanni (*hypericum perforatum*). Questo prodotto, sviluppato con il sostegno di SASA, in Albania è molto apprezzato e permette a 40 famiglie contadine di percepire un reddito.

Diretti beneficiari di questa tendenza sono Ndriçi Duli, suo padre Muhamet e suo zio Ramazan. Vivono nel nord dell'Albania nella regione di Shkodra. Due anni fa abbiamo iniziato a ricoltivare i vecchi ulivi vecchi quarant'anni», racconta Muhamet. Prima li lasciavamo inselvaticchire, raccoglievamo qualche oliva che pigiavamo con i piedi per ricavarne un po' di olio. Usavamo la legna per scaldare. Non c'era altro utilizzo per gli ulivi.»

È solo grazie allo scambio d'informazioni nel quadro del progetto SASA che la famiglia Duli ha deciso di riprendere la gestione dell'uliveto. La famiglia Duli può fornire le olive al frantoio di Shpresa Shkalla ad un prezzo interessante. Non sapevo che le olive fossero richieste sul mercato e quanto l'olio fosse apprezzato in Europa», dice Ndriçi. Ora sono davvero felice di aver avuto il coraggio di convertire l'uliveto alla produzione biologica.» Ha fatto questo passo assieme a dieci vicini – il gruppo, visto l'aumento delle vendite dell'olio d'oliva, è destinato a raddoppiare.

Ortaggi invernali dal sud

Nel sud dell'Albania regna un clima mite, i terreni sono fertili e dispongono di sufficiente acqua. La produzione precoce di ortaggi è pertanto assicurata. La regione produce la metà del raccolto indigeno di verdura.



La coltivazione e la raccolta di piante medicinali selvatiche saranno anche in futuro le principali fonti di reddito del settore bio in Albania.

Nel deposito di Mersin Lika si ammucciano cassette di peperoni, pomodori, cachi, cetrioli e fagioli gialli. La merce è destinata all'esportazione nei Paesi balcanici confinanti, in Ucraina, in Ungheria e nella Repubblica ceca. Il partner commerciale è la grande catena slovena di supermercati Mercator. Lika e Mercator hanno stabilito relazioni commerciali grazie alla mediazione di SASA. Cento famiglie contadine hanno potuto consolidare l'esistenza grazie a questa collaborazione.

Jacqueline Forster-Zigerli

Agricoltura sostenibile con l'aiuto della Svizzera e del FiBL

SASA è l'acronimo di Sustainable Agricultural Support for Albania, vale a dire promozione dell'agricoltura sostenibile in Albania. Il progetto SASA è stato lanciato nel 2001 dalla DSC (Direzione dello sviluppo e della cooperazione) con l'obiettivo di mantenere e migliorare le basi vitali nelle regioni rurali dell'Albania. Dal 2006 anche la SECO (Segreteria di stato dell'economia) appoggia il lavoro di SASA, fra l'altro con la realizzazione di strutture per la commercializzazione e la certificazione per l'esportazione di prodotti bio. Nell'ambito di SASA sono stati creati diversi punti di vendita di prodotti bio in Albania. Il FiBL è stato incaricato della realizzazione del progetto e lo ha concluso nel 2011. Centinaia di famiglie contadine in tutto il Paese ora possono guardare al futuro con ottimismo. Grazie a SASA sono state create BioAdria e l'Istituto di agricoltura biologica, l'equivalente albanese di Bio Suisse, rispettivamente del FiBL. È pure stato fondato e sviluppato l'ente di certificazione Albinspekt riconosciuto dall'UE. In seguito a tutto questo lavoro, l'agricoltura biologica è divenuta un tema politico, l'Albania dispone ora di un'Ordinanza bio propria e dal 2008 anche di un programma di promozione del biologico.

jf

Ulteriori informazioni: bioattualità 9/10, pagine 8/9; www.swiss-cooperation.admin.ch/albania



L'Albania offre condizioni ideali per la raccolta selvatica biologica certificata: circa il 70 per cento del Paese è montagnoso.

Il mercato del latte bio – tra scarsità ed eccedenze

Nel 2011 il mercato del latte bio ha ritrovato l'equilibrio. I prezzi al produttore sono aumentati, il distacco dal mercato convenzionale è stato realizzato. L'equilibrio tuttavia è fragile. L'anno scorso è ancora finito nel canale convenzionale il 14 per cento del latte bio.

Nel 2011 sono stati prodotti circa 211 milioni di chili di latte bio. Ciò significa un aumento dell'1,5 per cento rispetto all'anno precedente. L'industria ha

utilizzato poco più di 182 milioni di chili per la produzione di latticini bio – quasi il tre per cento in più rispetto al 2010. Nel 2011 quindi 29 milioni di chili di latte bio, pari a quasi il 14 per cento della quantità prodotta, non sono stati trasformati in latticini bio. Per una parte si tratta di perdite nella produzione originate soprattutto nelle aziende industriali miste, per esempio in occasione della conversione degli impianti da convenzionale a bio. Un'altra parte, nelle Alpi e nelle regioni che logisticamente sono più vicine ad acquirenti convenzionali, viene valorizzato nei canali convenzionali – in parte ad un prezzo relativamente buono.

produzione indigena di latte bio dovrebbe essere sufficiente per l'industria svizzera.

Gli effetti delle modifiche della legge sulla protezione degli animali che entreranno in vigore nel 2013 sono difficili da valutare. Nuovi produttori di latte bio contribuiscono a compensare un'eventuale diminuzione dell'offerta. I contadini interessati alla conversione all'agricoltura biologica dovrebbero in ogni caso chiarire in precedenza le possibilità sul mercato con gli acquirenti. Ulteriori informazioni sul sito www.bioaktuell.ch.

Magdalena Blonkiewicz, Bio Suisse

Sì al commercio equo

Bio Suisse ha condotto un sondaggio presso i licenziatari riguardante il codice di condotta relativo alle relazioni commerciali tra produttori e trasformatori/commercianti in Svizzera.



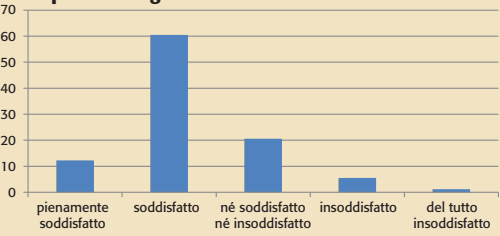
Foto: Bio Suisse

Oltre tre quarti dei licenziatari interrogati si sono espressi a favore dell'approvazione del codice di condotta relativo alle relazioni commerciali eque in occasione dell'assemblea dei delegati del 18 aprile.

La maggior parte dei 253 partecipanti al sondaggio sono stati favorevoli all'introduzione del codice che contiene i principi essenziali relativi alle relazioni commerciali eque. Ci sono però anche state osservazioni critiche da parte dei licenziatari. Le critiche spaziavano da troppo poco vincolante, troppo poco concreto e troppo vago» a intervento troppo forte sul mercato, economia pianificata». È inoltre stato espresso il timore che i piccoli imprenditori potrebbero essere svantaggiati mentre per altri mancava il riferimento al commercio internazionale.

Bio Suisse ha ora leggermente adeguato il codice di condotta. La versione attuale può essere consultata sul sito www.bio-suisse.ch → su di noi → il nostro parere in merito a... → relazioni commerciali eque. jös

Impressione generale: il codice di condotta mi ha



La produzione di latte bio varia fortemente a seconda della stagione. Nella primavera del 2010 è stato declassato circa il cinque per cento della quantità totale. Nel 2011 non è più stato declassato latte bio e nel corso dell'estate si è addirittura verificata una situazione di scarsità. In seguito a questa circostanza alcuni produttori Gemma hanno munto più latte. Dalla fine dell'anno la situazione risulta più equilibrata. Nel novembre 2011 la produzione ha registrato un incremento di 1,8 milioni di chili rispetto al mese di novembre dell'anno precedente. La buona situazione del mercato ha inoltre destato l'interesse delle aziende in conversione.

Le aziende che esportano i loro prodotti sono confrontate con il problema dell'euro debole che fra l'altro ha avuto come conseguenza il fatto che tra giugno e dicembre 2011 la quantità di latte prodotto con insilati trasformato in formaggio in media è risultata inferiore di 340'000 chili al mese rispetto all'anno precedente. Questa quantità di latte che non è stata trasformata in formaggio è stata trasformata in merce a lunga conservazione come il burro. Il settore del latte prevede che nell'estate 2012 ci sarà sufficiente burro nei magazzini.

L'organo di negoziazione dei prezzi del latte sorveglierà lo sviluppo del mercato. Il commercio al dettaglio si attende un'ulteriore crescita. Nei prossimi due, tre anni la

Secondo dibattito sui cereali panificabili bio

Il settore dei cereali bio si è già incontrato nel mese di settembre 2011 per discutere di relazioni commerciali eque nel commercio svizzero di cereali panificabili Gemma. Il 25 aprile Bio Suisse riprenderà i dibattiti. Le discussioni verteranno in particolare sull'importanza del codice di condotta Gemma per il settore dei cereali panificabili e su come si possono migliorare le informazioni e la trasparenza relative alla situazione del mercato. Come in occasione dell'ultimo dibattito, Bio Suisse si aspetta la presenza di rappresentanti dei due commercianti al dettaglio Coop e Migros e del commercio specializzato.

I contadini Gemma saranno rappresentati dalla commissione di esperti in colture campicole e dal segretariato centrale. Potrà inoltre partecipare un numero limitato di produttori di cereali Gemma interessati.

Se siete interessati potete rivolgervi a joerg.schumacher@bio-suisse.ch, tel. 061 385 96 59

Sondaggio presso i produttori: la maggioranza è soddisfatta

Lo scorso autunno Bio Suisse ha svolto un sondaggio presso i produttori riguardante il grado di soddisfazione circa il segretariato centrale. Hanno partecipato al sondaggio oltre 600 produttori. Tre quarti dei partecipanti sono molto soddisfatti o soddisfatti». A Bio Suisse sono pervenuti anche numerose idee, proposte e suggerimenti.

Il sondaggio di Bio Suisse svolto presso i produttori Gemma ha avuto un riscontro molto positivo: sono rientrati 610 questionari che corrispondono all'undici per cento dei membri Bio Suisse. Salvo le 21 persone che hanno compilato il questionario allegato a bioattualità 8/11, tutti hanno sfruttato l'offerta del sondaggio online. Ha partecipato un quarto dei produttori, l'età media si situa attorno ai 46 anni.

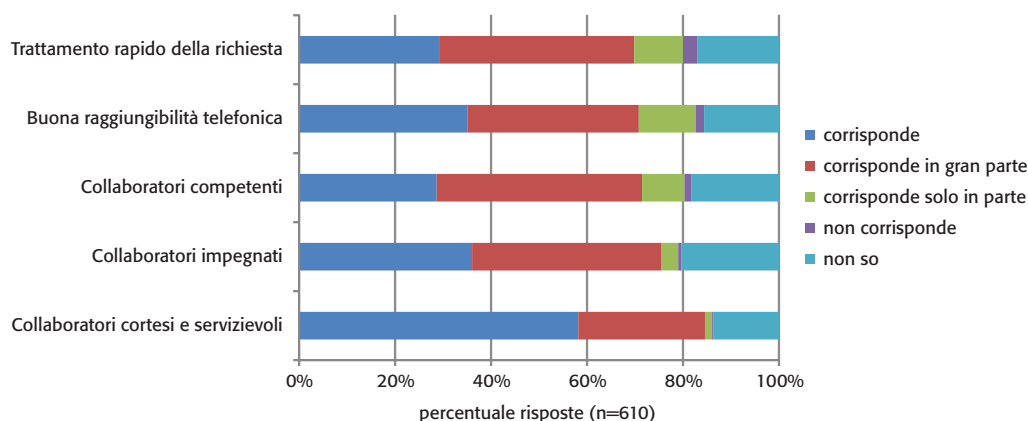
Soddisfatti del segretariato centrale

La maggior parte dei membri di Bio Suisse è soddisfatta o molto soddisfatta del segretariato centrale: per il 76 per cento dei partecipanti i servizi del segretariato centrale sono molto buoni e buoni», il 16 per cento li ritiene soddisfacenti» e solo per il tre per cento sono insoddisfacenti. Con oltre il 60 per cento, la maggioranza dei produttori reputa che non vi sia potenzia-

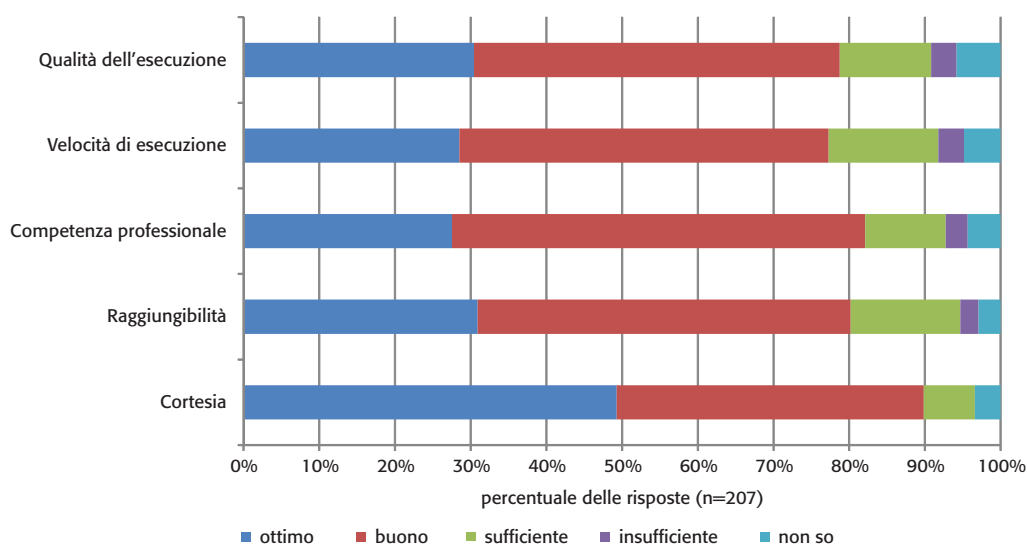
le di miglioramento del lavoro svolto dal segretariato centrale. Il rimanente 40 per cento indica potenziale di miglioramento in diversi settori.

I produttori sono stati invitati a valutare il segretariato centrale secondo diversi criteri come raggiungibilità, competenza e cortesia dei collaboratori. Oltre il 70 per cento dei partecipanti ha valutato il segretariato centrale in modo positivo per tutti i criteri (corrisponde» o corrisponde

Valutazione del segretariato centrale



Valutazione del settore marketing



in gran parte»; cfr. grafico Valutazione del segretariato centrale»)

Nella domanda relativa alle altre esigenze era possibile scegliere tra diverse risposte. Con 222 indicazioni la maggior parte desidera un'intensificazione della sensibilizzazione a Berna. 179 partecipanti sono dell'opinione che la trasparenza del mercato andrebbe migliorata e 145 persone hanno indicato che desiderano che la pubblicità dei prodotti Gemma sia ulteriormente ampliata.

Contatto con Bio Suisse

442 partecipanti hanno avuto contatti con il segretariato centrale negli ultimi due anni. Con 207 contatti la maggior parte si è verificata nel settore marketing, seguito dai settori management dei prodotti con 152 contatti, agricoltura con 124 contatti e contabilità con 60 contatti. Circa il 70 per cento dei partecipanti valuta mol-

to buoni» o buoni» tutti i punti di tutti i settori (vedi a titolo di esempio il grafico Valutazione del settore marketing»).

Sito internet di Bio Suisse molto visitato

500 dei 610 partecipanti hanno indicato che visitano da spesso a occasionalmente il sito internet di Bio Suisse. Il 60 per cento dei partecipanti lo valuta ottimo» o buono» per quanto riguarda la chiarezza, l'attualità e il contenuto informativo. Sono anche stati indicati suggerimenti per migliorare la chiarezza e proposte per temi sui quali sono richieste maggiori informazioni.

Le pagine internet www.aziendagemma.ch e www.bioattualita.ch sono visitati da regolarmente a occasionalmente da circa un terzo dei partecipanti. Il grado di soddisfazione nei confronti di queste due pagine è molto alto, quasi l'80 per cento dei visitatori indica di non vedere possibilità di migliorare il sito. Il rimanente venti per cento ha indicato che si potrebbe migliorare la chiarezza.

Una base viva migliora associazione»

I partecipanti al sondaggio sono stati invitati a esprimersi in merito allo sviluppo delle normative di Bio Suisse. Due terzi (67%) hanno indicato di essere soddisfatti mentre il 26 per cento dei produttori auspica un allentamento delle direttive. Solo pochi, il sette per cento, desiderano un inasprimento delle direttive.

Le risposte a tutte le domande aperte come per esempio Avete altre esigenze?» o Che cosa volevate comunicarci già da tempo», oltre a lodi e riconoscimento contengono anche molti suggerimenti costruttivi con in parte osservazioni critiche

Ernst Röllin vince il vino FiBL

Il fortunato vincitore del concorso nell'ambito del sondaggio presso i produttori è Ernst Röllin di Menzingen ZG. Il premio consiste in un buono del valore di fr. 300.— per l'acquisto di vini del FiBL. Nell'azienda di 16,5 ettari il produttore Gemma alleva vacche madri, ospita cavalli in pensione e pratica l'ingrasso di maiali. Da qualche tempo frequenta una scuola per imprenditori e ha avviato un agriturismo nella sua azienda. Ernst Röllin va particolarmente fiero della molteplicità ecologica nella sua azienda, favorita da numerosi alberi ad alto fusto, prati sfruttati in modo estensivo e siepi

che spaziano dall'invito a ritornare ai veri valori attraverso costi troppo elevati fino ad una maggior apertura per altri canali di smercio. Tutte le osservazioni sono state attribuite ai diversi settori di Bio Suisse e trasmesse internamente. La possibile realizzazione delle proposte sarà discussa nei singoli settori.

Il direttore di Bio Suisse Daniel Bärtschi è soddisfatto dei risultati del sondaggio: I numerosi interventi mostrano che Bio Suisse è composta da una base viva di numerosi contadini attivi che fanno costantemente crescere e migliorare ulteriormente l'associazione. Il segretariato centrale ringrazia tutti i membri per la buona collaborazione e per i numerosi riscontri positivi!»

Tutti i risultati del sondaggio presso i produttori possono essere consultati sul sito www.bio-suisse.ch → produttori → risultati del sondaggio

Stefanie Kremmel, Bio Suisse

IMPRESSUM

bioattualità



anno 21
Pubblicazione 10 volte all'anno (verso il 20 di ogni mese, salvo agosto e gennaio), anche in tedesco (bioaktuell) e francese (bioactualités)
Destinatari aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse; abbonamenti annuali Fr. 49.—, estero Fr. 56.—,
Editori Bio Suisse (Associazione mantello delle organizzazioni svizzere per l'agricoltura biologica), Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basilea, tel. +41 (0)61 385 96 10, fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch
FiBL, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org
Redazione Stephan Jaun (Redattore capo), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Markus Bär, Katharina Truninger (FiBL); e-mail redazione@bioattualita.ch
Traduzione Regula van den Berge, CH-6648 Minusio
Layout Daniel Gorba (FiBL)
Stampa Brogle Druck SA, casella postale, CH-5073 Gipf-Oberfrick, tel. +41 (0) 62 865 10 30
Inserzione Erika Bayer, FiBL, casella postale, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, e-mail pubblicita@bioattualita.ch
Abbonamenti e casa editrice Bio Suisse, editrice bioattualità, Petra Schwinghammer, Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basilea, tel. +41 (0)061 385 96 10, e-mail editrice@bioattualita.ch

Deceduto il fondatore di Biotta Hugo Brandenberger

All'inizio di marzo è deceduto all'età di 94 anni il biopioniere svizzero e fondatore di Biotta Hugo Brandenberger. Nel 1961 assunse la maggioranza azionaria e la direzione dell'allora Gemüsebau AG Tägerwilten. Cambiò il nome della ditta in Biotta AG continuando poi ad ampliarla coerentemente, come comunica la direzione.

Come imprenditore visionario, Hugo Brandenberger è stato un pioniere dell'alimentazione sana, della



Foto: zVg

coltivazione biologica e della fabbricazione delicata di prodotti naturali. Già negli anni sessanta i succhi Biotta erano considerati il simbolo per antonomasia di bio» – molto tempo prima che ci fossero direttive bio, marchi di qualità e certificati. Nel 2004 la famiglia ha venduto l'impresa a Thurella AG che ha sviluppato ulteriormente Biotta fino a renderla la maggior fonte di reddito con esportazioni in 40 Paesi.

PD



Foto: zVg

I giardini dimostrativi offrono uno spettacolo magnifico ai visitatori.

Premio Bio Grischun: incantevoli giardini dimostrativi

Per l'ottava volta l'organizzazione dei bioagricoltori del Canton Grigioni ha assegnato il premio Bio Grischun. Sono state premiate biocontadine che aprono i loro stupendi giardini ad un ampio pubblico. Il nostro premio è nel contempo un premio di incentivazione e di riconoscimento», spiega Andi Schmid, direttore di Bio Grischun. Il premio viene assegnato a persone o istituzioni che si distinguono per il loro impegno e per le prestazioni straordinarie a favore dello sviluppo dell'agricoltura biologica nel Canton Grigioni. E questo lo si può certamente dire delle vincitrici di quest'anno, Esther Schnider-Bachmann, Ramona Cathomas, Marionna Caduff e Corina Bott-Falet: infatti da anni presentano i loro giardini ben curati al pubblico. Heidi Kohler, capoprogetto presso il centro di consulenza agricola Plantahof a Landquart e responsabile del progetto vincente, spiega: La consapevolezza delle stagioni e delle regioni è importante e pertanto è anche importante sapere cosa cresce quando e dove.» Per questo motivo i giardini dimostrativi saranno ora aperti anche alle scolaresche. L'effetto di apprendimento è molto importante da Obersaxen fino a Braggio e ovunque vi siano giardini. Secondo Heidi Kohler infatti anche le vincitrici dovrebbero approfittare imparando: il premio di 2012 franchi sarà impiegato per il perfezionamento. I giardini paradisiaci a Obersaxen, Braggio e Morisson possono essere visionati sul sito www.landhand.org → Angebote → Schweiz → Graubünden. slu

Il giovane movimento bio si organizza

Un movimento bio con futuro ha bisogno di giovani. Un anno fa, sotto il patronato della Federazione internazionale dei movimenti bio IFOAM si sono riuniti in occasione del congresso BioFach circa 120 appassionati del biologico provenienti da tutto il mondo per discutere delle visioni e del futuro del movimento bio, del commercio equo e della sostenibilità.

Una dozzina fra l'oro ha poi costituito la rete Young Organics» con sede a Bonn. La loro massima Connect.Inspire.Act» è un programma: intendono discutere con i biopionieri, connettere i giovani, condividere le esperienze, dire la loro e partecipare. Non da ultimo la nuova biogenerazione in occasione dei loro incontri non disdegna di sporcarsi le mani – per esempio nelle aiuole urbane appositamente realizzate. L'idea è quella di riavvicinare i giovani nelle città o che lavorano in ufficio alla produzione degli alimenti e a promuovere il cambiamento attitudinale. Accanto alle azioni pratiche Young Organics organizza anche dei dibattiti, per esempio in occasione della 64ª conferenza per organizzazioni non governative delle Nazioni Unite nel novembre 2011 e alla BioFach di quest'anno alla quale ha organizzato un accampamento per la sostenibilità» durato tre ore – con un riscontro positivo.

Jörg Schumacher, Bio Suisse

Gli interessati possono informarsi ulteriormente sul sito www.youngorganics.de.vu e info.youngorganics@gmail.com



Foto: zVg



Foto: zvg

Nadia Filisetti

Valorizzare i prodotti bio

Continuiamo gli incontri con il comitato di BioTicino assieme a Nadia Filisetti che ci introdurrà in un tema molto sentito: «La nostra azienda si trova nel Grigioni italiano ed è formata da due centri di produzione», racconta Nadia che la gestisce assieme al marito Mauro. «Il primo si trova a Giova, minuscola frazione della Valle Calanca ma raggiungibile dalla Mesolcina, dove abbiamo una stalla con circa 80 pecore madri di razza Bianca Alpina e 14 capre di razza Saanen. Qui alleviamo agnelli da riproduzione e da carne, mentre nell'altra sede di Soazza (alta Valle Mesolcina), deteniamo 37 capre di razza Nera Verzasca». I coniugi Filisetti si sono convertiti al Bio nel 2003: «Essendo contadini di montagna (zona tre) praticavamo già un'agricoltura rispettosa dell'ambiente. Speravamo inoltre di trarre dei vantaggi pure con la vendita degli animali, ma questo non è accaduto poiché i costi maggiori causati dalla produzione biologica non sono compensati nel prezzo della carne». Specialmente per gli agnelli Nadia ha constatato in questi anni che nessun commerciante è disposto a ritirare agnelli Bio, smerciati pertanto nel canale convenzionale. Uno degli obiettivi da raggiungere è pertanto quello comune a molte piccole aziende, specialmente di

montagna, ossia trovare un canale per lo smercio (possibilmente in Ticino) che valorizzi i prodotti ovini.

Schizzo uscita all'aperto

Le aziende biologiche devono sottostare alle esigenze etologiche per l'uscita regolare all'aperto (URA) per tutte le categorie di animali (eccetto conigli per i quali valgono le esigenze «sistemi di stabulazione rispettosi degli animali», SSRA). Tra le varie direttive da rispettare vi è pure la necessità di disporre di un piano (disegno, cartina o schizzo) dell'area in cui gli animali eseguono l'uscita invernale (pascolo o corte). Su questo documento devono figurare i metri quadrati dell'area interessata, eventuali tettoie, così come il numero massimo di animali che possono essere detenuti nella stabulazione. Per stabilire questo numero va rispettato il fattore limitante, che può essere il numero di cucette, il numero di mangiatorie, la superficie a disposizione oppure altre dimensioni

Nuovo sito Bio Ticino

Digitando www.bioticino.ch verrete indirizzati alla nuova pagina dell'Associazione ticinese per l'agricoltura biologica. Il sito di Bio Ticino è ospitato da quello di Bio Suisse ed è ancora in fase di sviluppo. Vi si troveranno però sin d'ora gli indirizzi, le manifestazioni, l'agenda, documenti utili così come interessanti link biologici relativi al sud delle Alpi.

che pongono un limite al numero di capi che possono essere allevati nella struttura. La superficie necessaria dell'area di uscita invernale varia secondo le categorie e i valori possono essere consultati nella relativa Ordinanza sui programmi etologici SSRA e URA oppure nelle direttive di Bio Suisse. Lo schizzo viene vidimato dall'organismo di controllo al momento del primo sopralluogo e, se in seguito non ci saranno modifiche sostanziali nelle dimensioni o nel numero di animali, avrà validità illimitata. Ricordiamo che le esigenze URA valgono pure per i capretti e vitelli, che devono pertanto pure disporre di un'uscita regolare e del relativo piano. Una copia di questo documento resta poi sull'azienda, mentre un'altra è solitamente in possesso dell'ente di certificazione.



Commercio d'agnelli bio

Su questo tema sentiamo pure l'opinione di Milada Quarella Forni, presidente di BioTicino e attiva con una rinnovata azienda di vacche nutrici a Iragna. Sul problema degli agnelli bio, ci racconta Milada, anche Bio Suisse cerca da anni una soluzione: «L'offerta supera però largamente la domanda ed è pertanto molto difficile sviluppare un mercato. Praticamente c'è solo un acquirente che ha quasi un monopolio e la grande distribuzione non è disposta a pagare prezzi equi perché in Svizzera i consumatori chiedono soprattutto gigot o costolette e non riescono a valorizzare le parti meno pregiate».

Migros Ostschweiz ha già fatto recentemente un progetto per la commercializzazione di agnelli d'alpe nella regione orientale del nostro paese. La presidente di Bio Ticino sta valutando le strategie per sviluppare un programma analogo e ottenere così un supplemento per agnelli bio all'interno di mercato particolare. «L'unica strada per il Ticino – conclude Milada – sarebbe l'organizzazione di una filiera regionale. Prevedo però grandi fatiche sia perché il consumatore sensibile al bio di solito mangia meno carne, sia perché la carne d'agnello non piace molto ai ticinesi. Le persone di altre origini invece l'apprezzano, ma normalmente non si interessano al biologico».

Una conferma giunge da Migros Ticino che, seppur sempre interessata alla merce che valorizzi la nostra regione, dopo attente analisi eseguite nel 2011 non

vede al momento una possibilità di smercio.

Oltre a BioTicino, pure gli allevatori e Armando Donati, il presidente della commissione mercati, sono molto interessati a cercare una soluzione. Il sogno sarebbe ovviamente una filiera tutta ticinese (allevamento, macellazione e consumo in Ticino). Nei Grigioni c'è un commerciante che ritira tanti agnelli come bio e ogni tanto viene anche a sud delle Alpi per cercare agnelli di montagna per i quali paga circa 30 centesimi in più...



Agnelli, urge un mercato regionale.



Sabato 26 maggio 2012

Corso di botanica per gli agricoltori

con Franziska Andres

Programma:

Ritrovo alle 8.30 alla stalla di Vito Bortolotti a Lodrino.

Mattina: riconoscimento e determinazione delle piante di qualità ecologica, direttive sulla qualità ecologica dei prati e pascoli, foraggicoltura
Pranzo al sacco

Pomeriggio: gestione dei prati secchi e dei prati estensivi

Valore delle strutture ecologiche nei prati (sassi, alberi, muri a secco)

Alle 16 fine dell'escursione.

Numero di partecipanti: almeno 10, al massimo 30.

Costo: Fr. 20.-

Iscrizione entro il 15 maggio a infobioticino@gmail.com o Milada Quarella (079 482 28 09).



Foto: es

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

CH-9217 Neukirch an der Thur
Tel: +41 (0) 71 642 45 90 (lun-ven 8-12)
Mobile: +41 (0) 79 562 45 00 (lun-ven 13-14)
Email: info@agrobio-schoenholzer.ch

**DI GRANDE ATTUALITÀ IN ESCLUSIVA DA
AGROBIO SCHÖNHOLZER S.P.A.**

Fieno e pellets di erba medica disidratata BIO: contenuto di PG selezionabile (di 4° al 6° taglio), p.e. power pellets > 20% di PG, proteine e fibra ad alta digeribilità

Grano pianta intera BIO: disidratato e pellettato, foraggio grossolano ricco di amido e di fibra, contenuto comparabile con pellets di mais pianta intera, ottimo rapporto qualità-prezzo!

Lino Crunch BIO (torna d'attualità nella stagione dei parti): concentrato energetico e proteico, completamente estrudato, mangime complementare usato in produzione e allevamento

Prodotti di mais BIO domestico:
silaggio e grani

Torta di soia BIO: proteina da mescolare o per equilibrare la razione

Melassa da barbabietola BIO: gustosa fonte energetica, molto viscosa, consegna nel container

Fieno e paglia BIO e convenzionale: tutte le varietà e qualità!

Diversi foraggi possono essere combinati in un ordine, scarico con gru possibile a sovrapprezzo!



5%
ribasso per comande
prima del
30. aprile 2012



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Alto rendimento in foraggi grazie alle
miscele foraggiere bio

Provato con trifoglio violetto: 3000 ADF, miscela 3 anni

Miscela universale abbondante, apporta molto foraggio appetibile anche nei periodi secchi.

Forte nella resa: 4000 ADF, miscela a lunga durata

La miscela a lunga durata graminacee-trifoglio con le varietà di punta sulla lista federale delle varietà raccomandate. 4-5 sfalci per anno.

Situazioni secche: BIOLUZ, miscela di erba medica 3 anni

La garanzia per le zone secche. Foraggio ricco in proteina molto appetibile. Fino a 1000 m d'altitudine.

Zone di montagna: Montain-Star

Miscela a lunga durata molto produttiva nelle zone non favorevoli al ray-gras. Buono svernamento fino 1800 m

Di attualità: Trasemina montagna

Per il risanamento di prati e pascoli.

Consegne

Per posta/cargo domicilio:

Spese di spedizione CHF 28.- per consegna.

Da CHF 800.- per consegna spedizione gratuita.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte

3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

