

bioattualità

10/13

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

DICEMBRE|GENNAIO

Abbastanza equi? I salari nelle aziende biologiche **pagina 3**

Abbastanza attrattivo? Riciclaggio di film per insilato **pagina 5**



bioattualità

QUI E ORA

3 Sono abbastanza equi i salari bio?

Per far guadagnare di più la manodopera nelle aziende bio bisognerebbe aumentare i prezzi.

ALLEVAMENTO

5 Riciclare i film per insilato

Una ditta del Canton Turgovia trasforma le pelli-cole per insilato in pellet riutilizzabili.

CONSIGLI

6 Il controllo bio verifica il rispetto dell'Ordinanza sulla protezione degli animali.

TRASFORMAZIONE E COMMERCIO

7 La Gemma nell'hamburger McDonald's

McDonald's offre un hamburger con formaggio bio. Le opinioni divergono.

8 Fino a che punto deve andare la Gemma?

La presidente della commissione del marchio trasformazione vuole intavolare un dibattito sulle tecnologie.

BIO SUISSE

9 Eventi all'AD, date dell'associazione

10 Promozione delle aziende agricole a conduzione familiare

RUBRICHE

12 Notizie

13 La parola ai lettori

14 Bio Ticino



I miglioramenti sociali non sono a costo zero

Bio Suisse in occasione dell'AD ha presentato la campagna PR prevista per il 2014 sul tema sostenibilità all'insegna della massima «Fa bene a tutti». L'agricoltura biologica non deve essere solo ecologica bensì anche socialmente ed economicamente sostenibile. Nell'ambito della sostenibilità sociale l'agricoltura tutta presenta però ancora una grande lacuna. Le condizioni di assunzione per manodopera non facente parte della famiglia sono di gran lunga peggiori rispetto ai settori artigianali paragonabili come per esempio l'edilizia o l'industria. L'iniziativa sui salari minimi pone il tema al centro dell'attenzione pubblica e chiede che sia versato un salario del 66 per cento maggiore rispetto all'attuale salario minimo previsto dalla tabella dei salari indicativi in agricoltura. Nel dibattito pubblico l'agricoltura avrà qualche difficoltà a giustificare una tale differenza, tanto più che viene percepita come un settore fortemente sovvenzionato. Dall'altro lato si tratta di un'opportunità per mettere in discussione i prezzi al produttore.



Attualmente è difficile dire se la situazione dell'agricoltura biologica per quanto riguarda la questione dei salari sia migliore rispetto a quella della rimanente agricoltura. Non esistono dati in merito. È però presumibile che numerosi gestori di aziende biologiche attribuiscono grande importanza ai principi sociali e che versino salari tanto equi quanto i prezzi e i costi lo consentono. Ciononostante, anche l'agricoltura biologica, rispetto ad altri settori, è rimasta indietro e rimane parecchio da fare. Nessuno vuole ulteriori direttive. L'autodichiarazione va bene ma rimane troppo vaga. E se si creasse un sistema di incentivi che ricompensa l'impegno volontario che va oltre le direttive? Anche Bio Suisse ne approfitterebbe, infatti potrebbe dare una nuova spinta all'evoluzione della Gemma a partire dalla base.

Per portare le condizioni di assunzione al livello di altri settori artigianali non è però sufficiente solo l'impegno dei capiazien- da. Se si vogliono aumentare in modo notevole i salari occorre che i prodotti siano meglio pagati. Per comunicarlo agli acquirenti e ai consumatori sono necessari notevoli sforzi a tutti i livelli dell'associazione.

Markus Spuhler

Markus Spuhler, redattore capo

Foto in prima pagina: Lavoratori raccolgono valerianella presso la ditta Rathgeb Bio a Unterstammheim ZH.

Foto: Marion Nitsch



Fotos: Marion Nifisch

L'accettazione dell'iniziativa sui salari minimi aumenterebbe del 66 per cento l'attuale salario minimo in agricoltura.

Come datore di lavoro l'agricoltura è arretrata

Rispetto ad altri settori la manodopera agricola percepisce salari più bassi e lavora più a lungo. Anche in agricoltura biologica le condizioni di assunzione sono peggiori rispetto a settori paragonabili come l'edilizia o l'industria. Se fosse accettata, l'iniziativa sui salari minimi sulla quale saremo presto chiamati ad esprimerci, influirebbe pesantemente sulle aziende bio con manodopera extrafamiliare.

Nessuno sa dare una risposta precisa alla domanda se le aziende bio tendenzialmente sono datori di lavoro più attrattivi per i lavoratori agricoli che le aziende PER. Non esistono dati in merito. «Da campionamenti non rappresentativi emerge che singoli capiazienda prendono molto sul serio la questione della sostenibilità sociale», spiega Jörg Schumacher, responsabile delle relazioni commerciali eque presso Bio Suisse.

Direttive poco più severe della legge

«In queste aziende le condizioni di lavoro sono nettamente migliori rispetto a quanto prescrivono le direttive Bio Suisse sui requisiti sociali», osserva Schumacher. Questi requisiti, salvo due principi, non vanno però oltre le disposizioni di legge (vedi riquadro). L'applicazione dei requisiti sociali avviene mediante autodichiarazione. Il corrispondente formulario, oltre alle direttive Bio Suisse, rinvia ai

requisiti di legge. Per quanto riguarda le ore di lavoro rimanda ai contratti normali di lavoro cantonali e per quanto attiene all'ammontare del salario ai salari indicativi dell'Unione svizzera dei contadini (USC), dell'Unione svizzera delle donne contadine e rurali (USDRC) e della Arbeitsgemeinschaft der Berufsverbände landwirtschaftlicher Angestellter (ABLA).

Salari indicativi aumentati ma l'obiettivo dell'iniziativa è difficilmente raggiungibile

Alla fine di ottobre USC, USDRC e ABLA hanno concordato i salari indicativi per il 2014, che sono stati aumentati dell'uno per cento a tutti i livelli. Il salario minimo pertanto ammonta ora a 3200 franchi. ABLA è riuscita inoltre a ottenere lievi

Direttive sociali di Bio Suisse

Le direttive sociali decise dai delegati Bio Suisse nel 2006 (Direttive parte 1, capitolo 4) contengono solo alcune norme nazionali e rimandano alle raccomandazioni dei Cantoni e dei settori. In due punti tuttavia vanno oltre i requisiti di legge. «Prescrivono per esempio che il rapporto di lavoro deve essere disciplinato in un contratto scritto per tutti i lavoratori. In occasione del controllo bio annuale ne viene verificato il rispetto», spiega Jörg Schumacher, responsabile del progetto relazioni commerciali eque presso Bio

Suisse. Inoltre Bio Suisse punta sull'autodichiarazione ed esegue un solo controllo in occasione della conversione. I capiazienda sono tenuti a compilare e firmare il rispettivo modulo di autodichiarazione. Nel 2011 Bio Suisse ha pure introdotto standard sociali per l'estero. «Servono per esempio a impedire casi di dumping salariale per quanto riguarda la produzione di merce Gemma importata dall'estero. L'attuazione si basa sull'autodichiarazione e su controlli casuali nelle aziende» conclude Schumacher. spu



«È ora che nell'agricoltura si crei finalmente un partenariato sociale», afferma Philippe Sauvin, responsabile della piattaforma per un'agricoltura socialmente sostenibile (Agrisodu).

miglioramenti a suo favore nel contratto normale di lavoro modello dell'USC. La maggior parte delle organizzatori di produttori non vuole però saperne di una riduzione delle ore lavorative che rimane a 55 ore. «Nell'iniziativa sui salari minimi si parla di 43 ore settimanali», spiega Mara Simonetta di ABLA. Con 55 ore alla settimana a 22 franchi, come prevede l'iniziativa sui salari minimi, risulterebbe però un salario mensile di 5600 franchi. «Si tratta di un aumento del 66 per cento rispetto all'attuale salario minimo. Con gli attuali costi per l'agricoltura sarebbe una situazione insostenibile», osserva Simonetta. «Siamo già soddisfatti di aver ottenuto l'uno per cento in più.»

Sfruttamento anche in Svizzera

Anche per quanto riguarda il rispetto dei requisiti, poco severi in termini comparativi, dipinge un quadro fosco. «Ogni

Nel Canton Ginevra il contratto normale di lavoro prevede 45 ore settimanali

Nel contratto normale di lavoro per l'agricoltura il Canton Ginevra prescrive definitivamente una settimana lavorativa media di 45 ore. L'unione ginevrina dei contadini Agri Genève aveva inoltrato ricorso, il tribunale federale tuttavia le ha dato torto. Per quanto riguarda la manodopera agricola Ginevra è pertanto il Cantone più avanzato in Svizzera.

settimana devo occuparmi di uno o due casi di lavoratori agricoli che cercano aiuto.» Stima che nel cinque, dieci per cento dei casi non sono rispettate le norme o si tratta di sfruttamento vero e proprio. Non sa però dire se le aziende agricole siano interessate o meno. «Non chiediamo di quale forma di gestione si tratta.»

Nelle aziende bio in Svizzera romanda le disposizioni in genere sono rispettate, osserva Philippe Sauvin, già biocontadino e attualmente segretario della piattaforma per un'agricoltura socialmente sostenibile Agrisodu a Gland VD. «Visto che tali normative sono tuttora poco severe sarebbe opportuno che Bio Suisse si impegnasse maggiormente in questo campo. Rispetto a settori paragonabili come per esempio l'edilizia o l'industria, la situazione della manodopera agricola è nettamente peggiore.» Secondo lui questo è anche il motivo principale per cui numerosi lavoratori agricoli stranieri vanno a lavorare nel settore dell'edilizia non appena la loro posizione giuridica lo consente. I contratti normali di lavoro cantonali sono in parte catastrofici e i salari indicativi troppo bassi.

I tre principali obiettivi di Agrisodu sono pertanto prezzi equi per i prodotti che permettano maggiori redditi per le famiglie e salari più alti per i lavoratori, un contratto collettivo di lavoro per l'agricoltura e l'applicazione della legge sul lavoro anche per la manodopera agricola. «È ora che nell'agricoltura si crei finalmente un vero partenariato sociale,

Iniziativa sui salari minimi

L'iniziativa dell'Unione sindacale svizzera chiede fra l'altro un salario minimo legale di 22 franchi all'ora. Considerando una settimana lavorativa di 42 ore, ciò corrisponde ad un salario mensile di 4000 franchi. spu

l'agricoltura biologica dovrebbe dare il buon esempio», sostiene Sauvin.

Bio Suisse verso un maggior impegno sociale

Questo appello trova eco presso Bio Suisse. «Bio Suisse e i biocontadini potrebbero effettivamente assumere la funzione di pioniere e mettere concretamente in atto la sostenibilità sociale», afferma Hans Ramseier, responsabile dell'assicurazione e dello sviluppo della qualità. «Ciò renderebbe i prodotti bio ancora più cari di quelli convenzionali ma dall'altro lato si tratterebbe anche di un plusvalore ben comunicabile.» Anche Martin Bossard, responsabile della divisione politica ritiene il tema importante ma osserva che una modifica può essere decisa solo in modo partecipativo. «Occorrerebbe una strategia a lungo termine coinvolgendo anche i capiazienda. Il reddito in agricoltura deve nettamente aumentare, non solo per le famiglie contadine ma anche per la manodopera.»

Markus Spuhler

Riciclare anziché bruciare le pellicole per insilato

Quest'inverno sarà inaugurato un sistema di raccolta di pellicole per insilato in tutta la Svizzera. Le pellicole saranno trasformate in rigranulato di polietilene che sarà utilizzato per fabbricare nuovi prodotti. Riciclare i film per insilato è più ecologico che bruciarli perché ciò riduce il consumo di materie prime fossili e quindi le emissioni di CO₂. Per gli agricoltori per quanto riguarda le tasse di smaltimento ne risulta un risparmio fino al 50 per cento. La rete dei punti di raccolta inoltre è più fitta di quella degli impianti di incenerimento dei rifiuti.

I contadini svizzeri avvolgono ogni anno il loro foraggio insilato in 6000 a 10000 tonnellate di pellicola – e d'inverno la tolgono. La maggior parte di questi film finisce negli impianti di incenerimento. Solo il 10 per cento circa viene riciclato, e dire che sarebbe un procedimento più ecologico e più economico. Da uno studio eseguito l'anno scorso dall'Ufficio federale dell'ambiente è emerso che il riciclaggio di pellicola per insilato presenta un bilancio ecologico migliore rispetto all'incenerimento. Inoltre l'incenerimento di film per insilato costa circa 175 franchi per tonnellata. In altri Paesi dell'Europa come la Germania, la Francia o l'Inghilterra esistono già ora sistemi di raccolta per le pellicole provenienti dall'agricoltura. La Svizzera nel confronto internazionale non fa bella figura.

Quasi 90 centri di raccolta

Eppure i film per insilato usati sono ricercati. La ditta Innoplastics di Eschlikon TG le trasforma in rigranulato (vedi riquadro) ed è molto interessata alle materie prime. La ditta offre circa 20 franchi per tonnellata di pellicola fornita. Negli scorsi anni tuttavia le forniture non hanno superato 1000 tonnellate all'anno. La ditta affiliata Innorecycling sta pertanto sviluppando un sistema di raccolta che entrerà

in funzione per la prima volta quest'inverno. «Siamo riusciti a creare una novantina di centri di raccolta in tutta la Svizzera», ci dice Markus Tonner di Innorecycling. «L'obiettivo è di aggiungerne ancora una cinquantina.» Questi centri di raccolta devono accogliere le pellicole, compprimerle, stocarle e in seguito fornirle alla Innorecycling. Per questo servizio, oltre ai 20 franchi di Innorecycling riceveranno tra 80 e 120 franchi dai contadini.

Pochi centri nelle regioni di montagna

«Per i contadini è più interessante rispetto all'incenerimento perché devono pagare meno e le vie di trasporto sono tendenzialmente più brevi», spiega Tonner. «Da un lato la rete dei centri di raccolta è più fitta di quella degli impianti di incenerimento e dall'altro lato i film per insilato possono essere portati via dall'azienda assieme ad altri materiali, dato che la mag-

gior parte dei centri di riciclaggio smaltisce anche ingombranti e metalli. Ancora pochi sono invece i centri di raccolta nelle regioni di montagna dove gli animali sono numerosi. «Effettivamente è così», ammette Tonner. Ci stiamo però adoperando per trovare soluzioni anche in queste regioni.» Si potrebbero per esempio organizzare dei giri o dei giorni di raccolta eseguiti da centri di riciclaggio, ditte per conto terzi o dai Comuni. Quest'inverno Innorecycling avvierà assieme all'Unione svizzera dei contadini una campagna informativa per promuovere il riciclaggio dei film per insilato. «Il nostro obiettivo è che in futuro siano riciclati tutti i film per insilato svizzeri», conclude Tonner.

Markus Spuhler

Ulteriori informazioni e le ubicazioni dei centri di riciclaggio dei film per insilato più vicini alla vostra azienda sono contenute nel sito www.resi-suisse.ch

Rigranulato PE da vecchie pellicole agricole

La maggior parte dei film usati in agricoltura sono in polietilene (PE). Si tratta della plastica più usata a livello mondiale. I film provenienti dall'agricoltura sono solitamente sporchi di terra o di foraggio. Nell'ambito della trasformazione sono pertanto sminuzzati e lavati. I pezzetti di plastica puliti sono in seguito essiccati, fusi e ridotti in granulato. Con questi rigranulati sono poi fabbricati altri prodotti di plastica.

spu



Film per insilato trasformato in granulato PE.

Controlli bio 2014: verifica del rispetto della nuova Ordinanza sulla protezione degli animali

Il 1° gennaio 2014 entreranno in vigore le modifiche dell'Ordinanza sulla protezione degli animali (OPAn) che concernono anche l'allevamento di animali da reddito. In occasione dei controlli aziendali i biocontrollori nell'anno nuovo presteranno particolare attenzione al rispetto delle nuove disposizioni.

Il consiglio federale ha apportato alcune modifiche all'Ordinanza sulla protezione degli animali (OPAn). La revisione entrerà in vigore il 1° gennaio 2014 e riguarda anche gli animali da reddito. Le modifiche concernono fra l'altro le recinzioni e le aree d'uscita per i cavalli e il termine del periodo di transizione relativo alle dimensioni delle stalle. Saranno inoltre vietati gli intervalli eccessivamente lunghi tra una mungitura e l'altra allo scopo di rendere più turgide le mammelle in occasione di esposizioni. Per il trasporto degli animali l'autista dovrà in avvenire annotare per iscritto la durata del trasporto in modo da poter meglio controllare il rispetto della durata massima di sei ore.

Filo spinato sui pascoli e recinti elettrici nell'area d'uscita

Se le aree d'uscita dotate di recinti elettrici hanno una superficie troppo piccola possono verificarsi situazioni in cui gli animali vengono spinti contro i recinti e ricevono una scossa elettrica. Per impedire che ciò avvenga, il nuovo art. 35 cpv. 5 dell'Ordinanza sulla protezione degli

animali recita: «Le aree d'uscita possono essere delimitate da recinti elettrici di conduzione se l'area d'uscita è sufficientemente grande ed è concepita in modo tale da permettere agli animali di tenere una distanza sufficiente dal recinto e di evitarsi.»

A partire dal 2014 entrerà in vigore il divieto dell'uso di filo spinato per i recinti nei pascoli per cavalli, i servizi veterinari cantonali tuttavia possono concedere deroghe se i pascoli sono vasti e se altri elementi di delimitazione come margini di un bosco o muri a secco permettono ai cavalli di riconoscere chiaramente i limiti della recinzione.

Scadenza del periodo di transizione relativo alle dimensioni delle stalle

Nelle aziende che allevano bovini i controllori nel 2014 verificheranno in particolare se le dimensioni delle poste nelle stalle a stabulazione libera, rispettivamente dei box di riposo nelle stalle a stabulazione libera sono adatte alla grandezza degli animali. Nel caso dei box di riposo occorre inoltre verificare che il bordo rialzato sia arrotondato dalla parte dell'animale e che non superi il livello della superficie di riposo di più di dieci centimetri. Finora i bovini da ingrasso di età superiore ai quattro mesi non potevano essere tenuti in box ad area unica con lettiera profonda. Ora il limite di età viene innalzato a cinque mesi. Il nuovo articolo 39 cpv. 3 dell'Ordinanza sulla protezione degli animali recita: «I bovini da ingrasso di età superiore a cinque mesi non possono essere tenuti in box ad area unica con lettiera profonda.»

Box per il parto obbligatorio

In occasione del controllo sarà pure verificato se nella stalla a stabulazione libera vi è un box per partorire o se può essere realizzato in tempo utile. La superficie deve

misurare almeno 10 metri quadri con una larghezza minima di 2,5 metri. Nel caso di vacche madri e vacche nutrici in stabulazione fissa i vitelli devono essere separati all'infuori del periodo di abbeveraggio.

Superfici minime per box per verri

Nelle aziende che allevano maiali nel 2014 sarà verificato se i box per i verri misurano almeno 6 metri quadri con una larghezza minima di due metri. Inoltre i maiali devono avere a disposizione in ogni momento materiali idonei per soddisfare le loro esigenze di occupazione e devono avere permanente accesso all'acqua, il solo siero di latte non basta.

Novità: più uscita che URA per i cavalli

Per i cavalli la stabulazione fissa è vietata già da tempo. Per la stabulazione individuale è necessaria un'autorizzazione del Cantone. La superficie minima va rispettata per i box individuali e per box di gruppo a un compartimento e nella stalla a più compartimenti sarà controllata la superficie minima di riposo. L'area di uscita inoltre deve essere sufficientemente spaziosa. Alle giumente d'allevamento con puledri, ai cavalli giovani e ai cavalli che non sono utilizzati vanno concesse ogni giorno almeno due ore di uscita all'aperto. Solo con URA questi requisiti non sono soddisfatti. Petra Schwinghammer



Foto: BLE, Bonn/Dominic Menzler

I controlli bio nel 2014 prevedono la verifica della presenza di un box per partorire.

Ulteriori informazioni

Informazioni più approfondite sulle modifiche dell'OPAn sono contenute nel sito www.bvet.admin.ch.

Domande relative all'applicazione delle nuove disposizioni possono essere rivolte direttamente agli organi di controllo bio www.bio-inspecta.ch, tel. 062 865 63 00 o www.bio-test-agro.ch, tel. 031 722 10 70 psh

Una fettina di Gemma racchiusa negli hamburger McDonald's

Nell'ambito delle «settimane svizzere» McDonald's ha lanciato in novembre il McGrischun. Oltre a carne di manzo convenzionale svizzera, carne secca grigionese e un panino ciabatta proveniente dall'UE l'hamburger racchiudeva anche una fetta di formaggio biologico dell'alpe grigionese. Le opinioni all'interno del movimento bio divergono in merito alla collaborazione con Bio Suisse.

Il consumo fuori casa assume sempre maggiore importanza e i consumatori si lasciano sempre più sedurre da alimenti prodotti in modo sostenibile della vasta offerta dei pasti già pronti. «Nell'ambito di una collaborazione con McDonald's, Bio Suisse e la sua marca pertanto desiderano soddisfare i desideri dei clienti», spiega Jürg Schenkel, responsabile della divisione marketing presso Bio Suisse.

Il prodotto di questa collaborazione si chiama McGrischun. Non si tratta però di un vero e proprio »bio-hamburger«, infatti solo il formaggio è di qualità Gem-

ma ed è contrassegnato come tale (vedi riquadro). «È molto difficile riuscire a offrire un hamburger interamente bio nella gastronomia», osservano i responsabili di McDonald's. «Da un lato il reperimento di tutti gli ingredienti di qualità bio rappresenterebbe una sfida e dall'altro lato si tratta anche di accertarsi se la domanda di un simile hamburger sarebbe sufficiente. Attualmente non è prevista la produzione di un hamburger interamente bio.» McDonald's non è certo il primo esercizio di ristorazione a cui si pensa in relazione a alimenti prodotti in

modo sostenibile. Jürg Schenkel obietta: McDonald's ha una strategia di qualità e di sostenibilità convincente, per noi è un criterio decisivo per la collaborazione.» Il consiglio direttivo di Bio Suisse aveva approvato una possibile collaborazione con McDonald's già nell'ottobre 2007. Da allora ci sono stati frequenti contatti per valutare le possibilità. Già dal 2008 McDonald's d'altronde offre latte bio di Emmi con la Gemma come bevanda per accompagnare il menu per bambini Happy Meal.

spu



Foto: ZVG

Ci vuole proprio? Formaggio bio dell'alpe grigionese nel McGrischun.

Racchiuso tra carne di manzo convenzionale e un panino dell'UE

I modelli di gastronomia di Bio Suisse offrono la possibilità di impiegare anche solo una parte di prodotti Gemma. McDonald's si è avvalsa di questa possibilità con il suo McGrischun. Il formaggio dell'alpe grigionese Gemma proviene da caseifici artigianali affiliati all'associazione «Sortenorganisation Bündnerkäse». Tutti

trasformano latte di produttori Gemma e sono situati ad almeno mille metri sopra il mare. Il formaggio prodotto a mano secondo una ricetta tradizionale in seguito matura al piano fino a nove mesi. Questo formaggio Gemma è ora racchiuso tra carne di manzo svizzera, una fettina di carne secca grigionese e due fette di ciabatta

McDonald's prodotta da una ditta germanica con farina convenzionale dell'UE. La carne secca reca il contrassegno IGP (indicazione geografica protetta) mentre la carne di manzo proviene al 100 per cento dalla Svizzera. McDonald's impiega carne di manzo da allevamento URA sin dal 2010.

spu

Fast Food per me non si concilia con la Gemma

Regula Bickel è la nuova presidente della commissione del marchio trasformazione di Bio Suisse. Nel corso del suo mandato intende avviare una discussione sul grado di differenziazione di bio federale e Gemma. Contrariamente a quanto è avvenuto in agricoltura, nell'ambito della trasformazione negli scorsi anni sono stati autorizzati alcuni prodotti non proprio adatti a mettere in miglior luce l'unicità della Gemma.

bioattualità: All'AD in novembre è stata nominata presidente della commissione del marchio trasformazione di Bio Suisse. Secondo lei in quali ambiti bisogna intervenire?

Regula Bickel: L'essenziale è che i prodotti bio di elevata qualità siano trasformati nel modo più delicato possibile in modo che il buon nome della Gemma rimanga intatto.

Che cosa intende?

Finora si pensava che i prodotti Gemma dovessero soddisfare requisiti più severi, anche per quanto riguarda la tecnologia di trasformazione, che non tutto quello che è possibile in ambito convenzionale può essere applicato anche ai prodotti Gemma.

All'autenticità, alla genuinità di un prodotto è sempre stata attribuita grande importanza. Tendenzialmente questa soglia è stata abbassata e le differenze diventano sempre più esigue.

Quali differenze?

Le differenze tra Gemma e bio federale. La domanda è: Bio Suisse per quanto riguarda la trasformazione vuole distinguersi dalle direttive federali o no? Secondo me sarebbe necessario. Forse però la base di Bio Suisse non lo vuole e sono io a sbagliarmi. Coerentemente in tal caso potremmo sciogliere la commissione del marchio trasformazione. Siamo qui per sviluppare ulteriormente le direttive e le norme e per verificare se le nuove tecnologie sono conciliabili con la Gemma.

Quali tecnologie per la trasformazione sono attualmente in discussione?

Si tratta fra l'altro dell'estrusione, ne è un esempio la produzione di patatine chips con purea di patate che in seguito viene pompata ad alta pressione attraverso un ugello e in seguito modellata a forma di

chips o altre forme. Un tale prodotto è necessario con la Gemma? Secondo me no.

Vi sono altri procedimenti ai quali si oppone?

La ricostituzione recentemente autorizzata per il succo di mele frizzante a partire da mosto concentrato mi infastidisce. Un succo di mele è un succo di mele e non va prodotto con concentrato, anche se poi nella bottiglietta PET è diluito con acqua. La concentrazione consiste nella separazione dell'aroma dal resto che in seguito viene riadatto. Si tratta di processi che per la Gemma non sono necessari.

Che cosa ne pensa dell'autorizzazione del latte UHT?

In fondo preferirei se se ne facesse a meno. Per quanto riguarda la trasformazione ci si muove però sempre in una situazione di bilico tra alta qualità da un lato e le esigenze dei consumatori e l'aumento delle vendite dall'altro. Naturalmente sarebbe bello se, come Demeter, si potesse fare a meno di UHT e omogeneizzazione. Questi prodotti rappresentano solo una nicchia.

Ci sono altri prodotti che non approva?

La maionese a basso contenuto calorico che Coop ha ora nell'assortimento con la Gemma. Sul lato anteriore c'è scritto «buono & leggero» mentre sul retro si può leggere «a basso contenuto calorico». Questo secondo me è un prodotto che non deve recare la Gemma. La questione è: per quali prodotti ci vuole la Gemma? Nei prossimi anni dovremo discuterne intensamente e prevedo stimolanti dibattiti con tutti gli interessati.

Quali sono secondo lei le reazioni della base?

È difficile generalizzare ma negli ultimi tempi parecchie persone mi hanno detto: per fortuna sarai un po' più severa. Dall'altro lato vogliamo vendere sempre più prodotti Gemma e cerchiamo nuovi

sboocchi per tutte le categorie di età. Ma dobbiamo davvero contrassegnare proprio tutto con la Gemma?

Sta alludendo al nuovo hamburger di McDonald's con una fetta di formaggio dell'alpe grigionese bio?

Mi irrita un pochino, è vero, Fast Food per me non è conciliabile con la Gemma, lo è piuttosto Slow Food. Non credo che in questo settore vi sia un grande volume di mercato per il biologico. Questa azione probabilmente è servita a vendere un'eccezione di formaggio dell'alpe grigionese bio. Per me la Gemma è troppo preziosa per sprecarla in questo modo. È proprio un esempio in cui occorrerebbe chiarire le differenze con bio federale, anche perché nella pubblicità di McGrischun la Gemma non figura.

È possibile far capire ai consumatori la differenza tra la Gemma e bio federale? Questa ulteriore complicazione non li rende ancora più confusi in questa giungla dei marchi?

Ho raccolto numerose testimonianze di consumatori che affermano che i prodotti trasformati con la Gemma sono migliori di quelli di Migros Bio.

Corrisponde al vero?

Se la Gemma non si lascia svuotare del suo contenuto sì. Le differenze ci sono chiaramente. Bio federale per esempio permette l'uso di aromi naturali mentre la Gemma li vieta. Esistono numerose differenze anche per quanto concerne gli additivi. Nei prodotti Gemma per esempio l'impiego di acido ascorbico è vietato, al suo posto va usata acerola in polvere. O si ha un marchio con regole più severe della legge e allora sono necessarie delle differenze, oppure si ha un marchio con norme uguali alla legge come Migros, Lidl, Aldi o Spar. La questione è: vogliamo essere migliori di Bio federale e Bio UE?

Intervista: Adrian Krebs

Foto: Thomas Alfeld



Regula Bickel.

AD evidenzia la necessità di discutere il concetto di qualità

All'assemblea dei delegati autunnale Markus Ritter ha lanciato una discussione sul testo dell'iniziativa costituzionale dell'Unione svizzera dei contadini sollevando anche questioni fondamentali sull'identità e l'orientamento del movimento bio.

Dopo un'infuocata relazione del presidente dell'unione contadini e contadino Gemma Markus Ritter in merito ai progetti di iniziative agricole, i delegati di Bio Suisse si sono dapprima occupati degli affari statutarî. L'associazione di utilità pubblica Bergheimat aveva presentato una richiesta di informazioni supplementari sul budget poco prima dell'inizio dell'AD. Si chiedeva che per una migliore comprensione da parte dei membri e dei delegati le importanti differenze delle cifre riguardo alle prestazioni in avvenire siano motivate. Il consiglio direttivo ha promesso di farlo e lo deve fare per forza, visto che la richiesta è stata approvata a grande maggioranza. Il preventivo 2014 è stato approvato. Thomas Herwig di Bio Jura ha però proposto di dedicare importi maggiori all'assicurazione della qualità e di spendere eventualmente meno per il marketing, visto che attualmente l'assicurazione della qualità risulta essere negli ultimi posti del preventivo.

La nomina sostitutiva della commissione del marchio trasformazione CMT è stata confermata. Regula Bickel, ingegnere in tecnologia alimentare presso il FiBL e Christine Siegrist, ispettrice delle derrate alimentari a Zurigo, sostituiscono Ursula Kretschmar e Christine Brugger che si sono dimesse lo scorso giugno.

I delegati hanno pure approvato le modifiche del regolamento sui contributi. I contributi per l'allevamento di pesci e funghi saranno calcolati in base alla quantità e non più alla superficie. Inoltre per le aziende nel primo anno di conversione (IC1) il contributo sarà calcolato in base all'autodichiarazione sul formulario e non più in base ai dati del primo controllo. Per quanto riguarda l'ufficio di revisione è stato confermato l'incarico alla ditta Trevision Treuhand eund Revision AG di Oftringen AG.

Discusse proposte per il testo dell'iniziativa USC

Dopo il pranzo i delegati si sono occupati di una risoluzione del consiglio direttivo

che invitava l'USC a porre l'accento dell'iniziativa sulla qualità e sulla strategia della qualità anziché sulle calorie e sulla quantità e di completare in tal senso l'iniziativa. Possibili varianti del testo dell'iniziativa USC sono state discusse in modo approfondito. Martin Ott del FiBL per esempio era del parere che una separazione della produzione e della biodiversità non sia opportuna. «Quando l'Unione contadini parla di produzione non pensa a noi biocontadini.» Martin Köchli di Bioforum ha sottolineato quanto siano importanti la qualità sociale e la cultura rurale. L'agricoltura biologica in questo ambito dovrebbe sviluppare maggiore sensibilità. Elke Kellner della CMT ha osservato che occorre definire accuratamente il termine di qualità prima di applicarlo. Come esempio attuale ha indicato la collaborazione di Bio Suisse con McDonald's la cui strategia della qualità, a suo vedere discutibile, è stata definita ottima nel comunicato stampa di Bio Suisse. I delegati hanno approvato la risoluzione del consiglio direttivo.

La Gemma deve rinforzare la sostenibilità nei tre pilastri

Stephan Jaun, responsabile della comunicazione aziendale, ha spiegato la campagna PR relativa alla sostenibilità che si svolgerà da marzo a ottobre 2014. Obiettivo: presentare la Gemma al pubblico come marchio olistico e sostenibile. I prodotti sono inoltre contrassegnati con un marchio di sostenibilità per valorizzare i tre pilastri sostenibilità, ecologia, economia e socialità. All'insegna della massima «Fa bene a tutti» serve a indicare che i prodotti bio fanno bene all'uomo, all'ambiente e agli animali. La campagna sarà finanziata con 50'000 franchi provenienti da accantonamenti previsti allo scopo.

In seno al consiglio direttivo Bio Suisse si delinea un cambiamento: Josef Stutz si ritira dal consiglio direttivo per insufficiente disponibilità di tempo. È stato ringraziato per il suo impegno. La nomina sostitutiva avrà luogo in occasione dell'assemblea dei delegati nella primavera 2014.

Markus Spuhler

«Les chemins du bio» vincono il Grand Prix Bio Suisse

All'AD è stato pure assegnato il premio Grand Prix Bio Suisse 2013 che è andato al modello di agriturismo «Les chemins du bio» istituito da biocontadini giurassiani. Il tutto ha avuto inizio nel 2008 con l'idea di un piccolo gruppo di famiglie contadine che hanno posto le basi per un modello di agriturismo particolare. Attualmente comprende offerte forfettarie sotto forma

di escursioni da uno a tre giorni con visite di aziende bio, pernottamenti in fattoria, cene in famiglia, colazione e pranzo con prodotti Gemma e una guida con sentieri, cartine e tutte le informazioni importanti. Ecco la motivazione del presidente della giuria Josef Lang, storico e vicepresidente dei Verdi svizzeri: «Questo progetto con la sua molteplicità rie-

sce a trasmettere alla società sensualità e forza comunicativa, infatti mostra la vitalità e il potenziale delle piccole aziende agricole a conduzione familiare che forniscono un prezioso contributo turistico alle regioni periferiche del nostro Paese.» Attualmente fanno parte di «Les chemins du bio» 18 famiglie contadine bio. [spu www.lescheminsdubio.ch](http://www.lescheminsdubio.ch)



Foto: Marion Nitsch

Bio Suisse nel 2014 promuove le aziende agricole familiari



L'ONU dedica il 2014 alle aziende agricole familiari. Le Nazioni Unite intendono porre l'accento sul loro potenziale produttivo e sulla loro importanza per la società. Per questa ragione Bio Suisse sostiene i corsi di formazione nei campi della vendita diretta e della trasformazione in azienda – due settori nei quali le aziende contadine hanno un'importanza centrale.

L'ONU ha dichiarato il 2014 l'anno delle aziende agricole familiari. Le aziende a conduzione familiare sono presenti in tutto il mondo e nelle forme più disparate. Tutte hanno in comune che diversi membri della famiglia gestiscono insieme

e autonomamente un'azienda. Le aziende a conduzione familiare solitamente sono diversificate e svolgono compiti multifunzionali. La trasformazione in azienda e la vendita diretta pertanto sono spesso tipiche per le aziende familiari che contribuiscono anche a mantenere l'economia locale a monte e a valle e ad assicurare la creazione di valore nella regione.

In occasione dell'anno ONU delle aziende agricole familiari Bio Suisse propone ai propri membri la partecipazione a prezzo scontato a corsi nel campo della

vendita diretta e della trasformazione in azienda. Le aziende Gemma che desiderano partecipare a uno dei corsi indicati sotto ottengono uno sconto di 50 franchi inoltrando il buono a Bio Suisse. L'iscrizione al corso va eseguita direttamente presso il segretariato corsi del FiBL.

Petra Schwinghammer

Maggiori informazioni sull'anno internazionale dell'agricoltura familiare e sui progetti in Svizzera sono contenute nel sito www.familyfarming.ch.



Foto: Flavia Müller

Trasformazione in azienda e vendita diretta sono attività tipiche delle aziende a conduzione familiare.

Corso Vendita diretta

Quando: martedì, 21 gennaio 2014, dalle 9.00 alle 17.00

Dove: Agrovision Burgrain AG, Burgrain 8, 6248 Alberswil LU

Cosa: Il corso si rivolge a venditori diretti di prodotti bio regionali. L'argomento principale è l'economicità della vendita diretta e si potrà apprendere come valutare e ottimizzare la vendita diretta. Accanto ad uno scambio di opinioni fra i partecipanti verrà spiegato come Bio Suisse sostiene le aziende che praticano la vendita diretta.

Costo: 60 franchi più 30 franchi per il vitto.

Informazioni e iscrizione

Kurssekretariat FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick, kurse@fibl.org, tel. 062 865 72 74

Corso Basi della trasformazione in azienda e per terzi

Quando: martedì, 11 marzo 2014

Dove: FiBL Frick

Cosa: Quali sono le differenze tra produzione bio e convenzionale? Quali ingredienti possono o devono essere impiegati di qualità Gemma risp. bio, quali additivi sono ammessi? Conoscere i requisiti, le prescrizioni relative al contrassegno nel negozio e sul prodotto, le competenze dei diversi organi e i requisiti relativi alla documentazione per gli organi di controllo.

Buono per la riduzione sul prezzo del corso

Desidero partecipare al corso. _____

Come azienda familiare Gemma approfitto volentieri della riduzione di 50 franchi concessa da Bio Suisse.

Numero di membro Bio Suisse _____

Indirizzo _____

Data _____

Firma _____

Inviare a Bio Suisse, Peter-Merian-Strasse 34, 4052 Basilea o per e-mail a bio@bio-suisse.ch. Le iscrizioni sono considerate nel loro ordine di arrivo. Bio Suisse si riserva di fissare un limite.

Modifiche delle condizioni contrattuali per produttori e licenziatari

Bio Suisse è autorizzata a pubblicare il numero dell'azienda e lo stato di riconoscimento Gemma. Finora i produttori Gemma potevano bloccare la pubblicazione di questi dati, per esempio nella banca dati «easy-cert». L'Ordinanza Bio obbliga però già ora a pubblicare lo stato di riconoscimento delle aziende. Il consiglio direttivo Bio Suisse ha pertanto modificato la norma sulla protezione dei dati nell'allegato al contratto di produzione Gemma, la pubblicazione dei corrispondenti dati aziendali in avvenire non potrà più essere impedita. Il consiglio direttivo ha inoltre deciso che Bio Suisse in avvenire potrà trasmettere a terzi elenchi di indirizzi a scopi non commerciali. Ciò è per esempio necessario per determinati progetti di ricerca o per la pubblicazione di aziende riconosciute da Suisse Garantie. Anche per quanto riguarda i

licenziatari vi sono alcuni adeguamenti. Occorre garantire che le condizioni di licenza siano formulate in modo conforme alle disposizioni della commissione della concorrenza (COMCO). Da un lato la denominazione coordinamento del mercato va sostituita con trasparenza di mercato e prezzi al produttore con prezzi indicativi. Dall'altro lato è chiaramente stabilito che gli organi di certificazione non rilevano dati relativi al mercato. Diversi riferimenti alle direttive Bio Suisse sono inoltre stati aggiornati.

Le condizioni relative al contratto di produzione e le condizioni di licenza saranno adeguate in tal senso per il 1° gennaio 2014. Entrambe sono contenute nelle direttive Bio Suisse, versione 1° gennaio 2014 come allegato alla parte I, cap. 2.

Hans Ramseier, segretariato centrale Bio Suisse

Norma Pollame – che cosa vale?

Diverse organizzazioni associate hanno inoltrato ricorso contro la norma «Pollame» rielaborata, le modifiche pertanto non possono entrare in vigore l'1.1.2014 e valgono le attuali normative.

La maggior parte dei ricorsi ha interessato l'area protetta dalle intemperie per pollastrelle e ovaiole e la limitazione a due unità di pollaio per azienda. Questi due temi saranno presumibilmente ripresi in un secondo tempo. Affinché i punti non contestati, vale a dire il miglioramento della qualità della superficie di pascolo e della struttura e quindi l'abolizione della suddivisione dei branchi possano essere applicati al più presto, il consiglio direttivo mette in vigore queste modifiche per l'inizio del 2014 con diritto di ricorso entro 60 giorni. Se saranno inoltrati meno di tre ricorsi da parte di organizzazioni associate a Bio Suisse, le nuove normative saranno valide a partire dalla primavera 2014.

Deroghe per la costruzione del pollaio: le aziende che stanno attualmente costruendo un nuovo pollaio sono invitate ad annunciarsi a Bio Suisse. Fino alla decisione definitiva per il controllo 2014 potranno ottenere un permesso di deroga a tempo relativo all'abolizione della suddivisione dei branchi.

Thomas Pliska, segretariato centrale Bio Suisse

Foto: Thomas Alfeld



Date relative all'associazione Bio Suisse 2014

Assemblee dei delegati	16 aprile, 12 novembre
Conferenze dei presidenti	26 marzo, 25 giugno, 15 ottobre
Conferenza annuale per i media	9 aprile
Riunioni consiglio direttivo	28 gen., 4 mar., 8 apr., 13 mag., 10/11 giu., 22 lug., 26 ago., 30 sett., 4 nov., 10/11 dic.
Riunioni commissione del marchio produzione	20 gen., 18 marzo, 6 maggio, 17 giu., 2/3 sett., 21 ott., 2 dic.
Riunioni commissione del marchio trasformazione e commercio	11 febb., 23 aprile, 26 giugno, 15 ago., 21/22 ott., 9 dic.

Riunioni 2014 delle organizzazioni associate a Bio Suisse

Bio Aargau	AG 19 marzo
	20 giugno, contadine all'alpe a Sörenberg
	5 novembre manifestazione informativa
Bio Glarus	Serata informativa bio il 14 gennaio, Stadthof a Glarona
	AG il 14 febbraio, Hotel Stadthof a Glarona
Bio Grischun	AG il 13 febbraio, Plantahof a Landquart
Bio Luzern	AG il 10 febbraio presso Burgrain a Alberswil
Bio Ob- und Nidwalden	AG il 20 febbraio
Bio Ostschweiz	AG l'11 febbraio, centro parrocchiale catt. Eschlikon
Bio Schwyz	AG del ventesimo il 18 febbraio
Bio Regio Zentralschweiz	Giornata bio sulla riduzione degli antibiotici il 7 febb., LBBZ Schluechthof a Cham e il 14 febb. presso BWZ Giswil
Bio-Ring Appenzellerland	AG il 22 gennaio, ristorante Krone a Gais AR
Bioterra	AD il 15 marzo, Giardino a Zurigo
Bio Uri	AG il 12 marzo
Bio Zug	AG del ventesimo il 25 febbraio

Prix Bio e medaglia d'oro per il vino del FiBL

Il Gamay Reichensteiner Spätlese 2010 del vigneto del FiBL a Frick ha vinto una medaglia d'oro al Grand Prix du Vin Suisse e con il «Prix Bio»



ha ottenuto il titolo di miglior vino bio. Una parte della vendemmia è stata posta a seccare in cassette fino al giusto appassimento. Questo procedimento, che ricorda il metodo Amarone, conferisce a questo vino una forza e una pienezza sorprendente per la regione. Le varietà impiegate per questa Spätlese, ossia Gamaret, Garanoir e Mara sono state ottenute nel 1970 da Agroscope Changins-Wädenswil incrociando le varietà Gamay e Reichensteiner. Gamaret e Garanoir sono coltivate sin dal 1990 mentre

Mara è ottenibile solo dal 2009. Nel vigneto a Frick queste tre varietà sono sperimentate dal 1988 con i numeri B13, B26 e C41. Sono resistenti al marciume, il vino è di color rosso scuro, l'aroma speziato ricorda le bacche e al palato risulta ben strutturato.

akr

PA 14-17: documentazione ausiliaria aggiornata di Agridea online

La PA 14-18 entrerà in vigore il 1° gennaio 2014. Agridea ha aggiornato la documentazione ausiliaria e gli strumenti di calcolo in linea con l'Ordinanza definitiva. In particolare è stato aggiornato il calcolatore dei contributi. Su www.focus-ap-pa.ch i capiazienda possono trovare informazioni utili per analizzare la propria azienda per quanto riguarda gli effetti delle nuove normative.

spu

Prezzi per frutta a granella: buoni raccolti, prezzi stabili

Le scorte di frutta a granella da tavola lo scorso 31 ottobre ammontavano a 3406 tonnellate di mele e a 584 tonnellate di pere. A causa delle condizioni meteorologiche avverse nella primavera scorsa il raccolto non è stato abbondante come previsto. L'approvvigionamento del mercato risulta però nettamente migliore rispetto all'anno scorso, visto che anche in novembre il raccolto di mele è stato notevole. Viste le cifre di vendita al rialzo, i rappresentanti della produzione e del commercio all'annuale riunione si sono accordati su prezzi indicativi al produttore stabili. Per le mele e le pere si situano tra fr. 1.90 e 2.30 al chilo, a seconda della classe di prezzo. Come di consueto i produttori si sono mostrati flessibili per le azioni e hanno concesso riduzioni di 20 o 30 centesimi. Il crescente interesse dei commercianti al dettaglio per queste azioni e promozioni di frutta a granella bio dimostra che sono sfruttate volentieri. Non da ultimo grazie alla grande offerta sarà messa in vendita unicamente merce ineccepibile. Il settore si aspetta una stagione 2013/2014 intensa ma positiva nella quale si dovrà riuscire a convincere nuovi consumatori della bontà della frutta bio svizzera.

Benedikt Domeyer, Bio Suisse

Vitelli da macello bio: deduzioni solo a partire da 181 giorni

Da settembre vale la raccomandazione di Proviande che come criterio di qualità per i vitelli prevede l'età massima di 160 giorni. In genere l'ingrasso di un vitello bio non è finito all'età di 160 giorni. Bio Suisse pertanto si è riunita con le organizzazioni di categoria per discutere eventuali adeguamenti delle deduzioni. A partire da dicembre per i vitelli bio valgono regole diverse per quanto riguarda l'età e il peso. Una deduzione di 30 centesimi al chilo peso di macellazione è prevista solo a partire da 181 giorni mentre tra 191 e 200 giorni la deduzione ammonta a 70 centesimi. Le deduzioni per vitelli di età superiore vanno definite di volta in volta. Vi sono miglioramenti anche per quanto riguarda le deduzioni relative al peso.

spu

Ulteriori informazioni su www.bioaktuell.ch

Il gruppo IFOAM UE ha festeggiato i dieci anni di esistenza

«Making Europe more Organic», questa è la massima del gruppo IFOAM UE per i suoi dieci anni di esistenza. Da un lato rispecchia il lavoro svolto con successo nella capitale europea Bruxelles negli scorsi anni e dall'altro indica la visione che IFOAM nel prossimo decennio intende adottare. All'evento hanno partecipato complessivamente 150 membri IFOAM e ospiti. Il programma di tre giorni ha offerto escursioni nei punti caldi politici a Bruxelles, una serie di dichiarazioni impegnate, discussioni e workshop sugli attuali temi della politica agricola. Il terzo giorno era incentrato sul tema visioni del futuro. Sul sito www.bio-markt.info è possibile visionare la videointervista al direttore Marco Schlüter.

Ulteriori informazioni su: eu.ifoam.org

Molineria risveglia le speranze riguardo alla qualità panificabile

Da circa un decennio gli esperti di Agroscope a Changins stanno analizzando la qualità panificabile di diverse varietà di frumento nella coltivazione bio. I risultati ottenuti sull'arco degli scorsi undici anni delle varietà in agricoltura biologica variano a seconda della varietà e dell'anno. Runal dal 2002 ha ottenuto regolarmente 130 punti o più per la qualità panificabile. A condizioni bio questa selezione pertanto presenta una buona qualità panificabile indipendentemente dall'anno. La qualità panificabile di Arina invece varia di anno in anno tra classe di qualità II e top. Arina pertanto non viene più raccomandata per la coltivazione bio. La qualità panificabile delle nuove varietà Lorenzo (ACW-DSP) e Tengri (selezione cereali Peter Kunz e Sativa) si avvicina di molto a quella di Runal. FiBL raccomanda entrambe per la semina 2013. La nuova varietà Molineria (ACW-DSP) è stata analizzata nel 2012 e ha ottenuto un punteggio superiore a Runal. Gli anni a venire mostreranno se saprà confermare questo risultato. Nel 2012 la scuola professionale di Richemont in collaborazione con Agroscope ha esaminato l'influsso dell'ambiente, più precisamente del luogo di produzione, sulla qualità panificabile. La valutazione è in corso e l'esperimento sarà ripetuto quest'anno.

spu

Pubblicità

TARITRAL

LGC
LANDING BEN & CO

Tel : 026 913 79 84

Messa in
asciutta naturale

Online Online

www.lgc-sa.ch



Le mucche hanno bisogno di corna?

» Certamente le mucche hanno bisogno di corna. Il creatore di tutte le forme di vita su questa terra è infallibile. Tutto ha un ordine naturale e uno scopo preciso. Anche le corna delle mucche.

La manipolazione di questo ordine naturale mostra una volta in più come l'uomo ignori tali leggi credendo di poter trarre profitto violando le leggi della natura. Un simile comportamento prima o poi si rivela sempre un errore fatale. Le mucche senza corna sono come cani o cavalli senza coda. È vietato tagliare la coda ai cani e ai cavalli. Persone intelligenti hanno scoperto che i cani e i cavalli utilizzano questo organo per comunicare. Per le mucche a quanto pare ciò non è il caso. Il divieto di mozzare la coda ai cani e ai cavalli è stato possibile solo perché gli umani hanno una relazione emotiva con loro. Essendo tenute come «animali da reddito», le mucche invece sono private della loro dignità e mutilate. E come se non bastasse poi si sostiene che il latte sia di ottima qualità. Le analisi (analisi dei cristalli) mostrano però un quadro assai diverso. Dato che in Svizzera il 90 per cento delle mucche non ha più le corna, devo presumere che i «detentori di animali da reddito» non abbiano una relazione emotiva con i loro animali. Ma è chiaro! Gli animali sono tenuti come merce. Gli argomenti per giustificare l'allevamento di animali senza corna sono deboli. Si tratta di tenere il maggior numero di animali su una superficie minima, come la legge lo permette, per l'appunto. In questi spazi così ristretti le mucche, a causa del loro comportamento naturale e del rischio di ferimenti non possono avere le corna. La situazione è simile per quanto riguarda i maiali da ingrasso e le galline, infatti a loro viene praticato il taglio della coda e del becco. La legge sulla protezione degli animali (LPA), in particolare l'articolo 3, dovrebbe in fondo essere sufficiente e rendere superflua la discussione «corna sì o no». È sorprendente che la violazione di questa legge non venga punita! Per fortuna in Svizzera esistono contadini con buon senso che rispettano le leggi della natura volontariamente e per rispetto della creazione divina. A loro non serve una legge per la protezione degli animali creata dall'uomo e che serve solo a legalizzare l'avidità. Loro rispettano, curano e amano gli animali che ci offrono il cibo quotidiano. Questa è protezione degli animali nel senso proprio. Desidero ringraziare a questo punto la IG Hornkuh per l'instancabile impegno. I pochi contadini che tengono vacche con le corna andrebbero ricompensati, infatti rispettano le leggi della natura e si preoccupano del benessere e del mantenimento dell'aspetto esteriore di queste magnifiche creature.

Martin Züger, Lachen

impresum

bioattualità FiBL BIOSUISSE



anno 22

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. 51.-, estero Fr. 58.-,

Editori Bio Suisse (Associazione mantello delle organizzazioni svizzere per l'agricoltura biologica), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, tel. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
FiBL, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse 113, casella postale 219, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Redazione Markus Spuhler (Redattore capo), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Thomas Alfvöldi, e Adrian Krebs (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 219, 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, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, tel. +41 (0)61 204 66 66, e-mail editrice@bioattualita.ch

Norimberga, Germania

12 - 15.2.2014

BIOFACH2014

into organic

Salone Leader Mondiale
degli Alimenti Biologici

**FONTE
INCOMPARABILE
DI IMPULSI.**

Accesso riservato solo
a visitatori professionali

L'ispirante varietà di prodotti certificati con
coerenza, presentata da espositori internazionali...
al BIOFACH!

biofach.com

Inserite
l'appuntamento
direttamente nella
Vostra agenda



PER INFORMAZIONI

Camera di Commercio
Germania-Svizzera
Tel +41 (0) 44 283 61 75
Fax +41 (0) 44 283 61 00
catherine.jesel@
handelskammer-d-ch.ch

ENTE ORGANIZZATORE

NürnbergMesse GmbH
visitorservice@nuernbergmesse.de

Anche siepi e frutteti per la biodiversità

Entro il primo di gennaio del 2015, tutte le aziende Gemma dovranno scegliere e attuare almeno dodici delle sessanta misure a tutela e a favore della biodiversità. Il catalogo è visibile anche sul sito di Bio Suisse (Home → Produttori → Sostenibilità → Biodiversità) ed è un utile strumento per una prima verifica di questi criteri (autovalutazione).

Alcuni hanno già un'azienda strutturata in modo da raggiungere senza sforzi i dodici punti, altri dovranno apportare piccoli o grandi correttivi. Per gli indecisi e per chi non sa ancora come fare, c'è la possibilità di rivolgersi ai consulenti appositamente formati da Bio Suisse con la collaborazione del Fibl di Frick (Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica). Anche il Ticino ha i suoi competenti consiglieri che sapranno dare le giuste indicazioni per soddisfare questo nuovo criterio imposto dalla Gemma.

Tra le aziende che già si preoccupano della biodiversità, sicuramente quella di Bortolotti-Gianotti a Lodrino, dove nel mese di ottobre si è pure svolta una giornata in tal senso, con la presenza di

Vito Bortolotti, gestore dell'azienda e Véronique Chevillat, biologa del Fibl. L'azienda si dedica alla produzione di latticini e all'allevamento di vacche nutrici, gestendo circa ventisette ettari di superficie, distribuiti tra il piano e la montagna. Gli elementi di biodiversità (siepi, prati estensivi o alberi ad alto fusto) sono quasi tutti stati collocati in zona di pianura, nelle vicinanze della stalla principale, «dove c'è un'ineffettiva necessità di diversità ecologica», come ha ribadito Vito nel corso della presentazione. La simpatica mattinata ha visto la partecipazione di un buon numero d'interessati, tra cui anche la nuova consulente bio del Cantone, Dafne Gianettoni, che sarà pure un appoggio per informazioni e indicazioni. Tra gli auditori anche il comitato di Bio Ticino, quasi al completo per quest'importante appuntamento.

La siepe importante rifugio di vita

La siepe, messa a dimora lungo un riale tre anni fa, è stato il primo elemento analizzato a Lodrino. Siepi basse, arbustive,

arboree o frangivento, boschetti campestri o golenali, rive e scarpate boscate rientrano nelle superficie computabili come compensazione ecologica (Sce). Moltiplicando la lunghezza per la larghezza media, si ottiene la superficie notificabile come superficie di compensazione e avente diritto ai contributi. La manutenzione va effettuata regolarmente e durante il periodo di riposo vegetativo. Concimi e prodotti fitosanitari sono banditi da queste superfici che vanno mantenute per almeno sei anni rispettando le modalità di gestione, che prevedono pure una striscia erbosa, collocata davanti alla siepe e gestita come un prato estensivo. Particolare attenzione va rivolta verso le piante neofite invasive che, proprio in questi ambienti naturali, possono trovare le condizioni adatte per svilupparsi e moltiplicarsi. Nel nuovo catalogo delle misure per la biodiversità, le siepi danno diritto a uno o due punti, secondo la dimensione e la qualità della siepe. Anche i margini erbosi lungo i ruscelli, se gestiti in modo estensivo e con sfalcio dopo il primo di agosto, danno diritto a uno o due punti.

I frutteti tradizionali, una preziosa risorsa ambientale, luogo ideale di svago ma anche di vita.

Altro punto d'interesse dell'azienda Bortolotti-Gianotti di Lodrino è sicuramente il nuovo frutteto ad alto fusto, messo a dimora in un prato nei pressi dell'azienda. Sono quarantanove gli alberi piantati: meli, peri, prugne, gelsi, ciliegi, biricoccoli e altre specie forestali. La scelta delle varietà si è indirizzata verso le rarità, ottenute anche grazie alla collaborazione con il gruppo di lavoro Profrutteti (soprattutto per quanto riguarda le mele) che da circa sette è attivo in Capriasca (ma non solo) allo scopo di salvaguardare e valorizzare le antiche varietà di alberi da frutta presenti sul territorio.

In questi terreni aperti e inerbiti, dove le piante sono collocate con ampio spazio l'una dall'altra, il sole può penetrare e l'aria circolare, creando un microclima ideale. Della simbiosi perfetta prato-albero e dell'ecosistema non ne beneficiano solamente gli agricoltori che, oltre a sfruttare la superficie per la fienagione e

Foto: Elia Stamparoni



Vito Bortolotti e Véronique Chevillat.

per il pascolo, possono raccogliere i succosi frutti. Il salvataggio o il ripristino di questi habitat è a favore del paesaggio ma soprattutto della biodiversità, rappresentando il luogo di vita per diversi organismi, tra cui alcuni volatili che tra le fronde si garantiscono le condizioni per la propria sopravvivenza.

In Ticino, a beneficiare di queste strutture naturali sono per esempio il Codiroso, il Torcicollo e l'Upupa.

L'Upupa approfitta della biodiversità nei frutteti

Quest'ultima trova nelle cavità dei vecchi alberi (o nelle cassette nido messe a disposizione) i fori adatti per costruire i propri nidi. Distinguerla è abbastanza semplice, dato il suo aspetto caratterizzato dal becco lungo e sottile, dalle narici tonde e aperte, ma soprattutto dalla tipica cresta pennuta. Non sono però solo i nidi ad assicurare la sopravvivenza, anche l'ambiente deve presentare le necessarie peculiarità. L'Upupa beneficia per esempio degli spazi aperti dei frutteti per procacciarsi il cibo con il suo particolare sistema: cammina nei prati dove l'erba è stata falciata e infila il becco nel terreno alla ricerca di larve, lombrichi e altri piccoli parassiti. In queste condizioni si stabilisce nelle nostre campagne durante i mesi caldi, mentre in inverno sverna a sud del deserto del Sahara, dove trova cibo in abbondanza.

Nel giro di pochi decenni (1970-1990) l'Upupa era scomparsa da quasi tutto l'altopiano e oggi s'incontra unicamente nei cantoni Grigioni, Vallese, Vaud e Ticino. Sul Piano di Magadino, nella Valle di Blenio, in Riviera, in parte della Valmaggia e in alcune zone del Sottoce-

Indirizzi utili

Ficedula
via Campo Sportivo 11
6834 Morbio Inferiore
segreteria.ficedula@gmail.com

neri si contano complessivamente una ventina di coppie. Non sono molte, ma il loro ritorno è stato possibile anche grazie al ripristino e alla salvaguardia di questi importanti habitat naturali. Ficedula, l'Associazione per lo studio e la conservazione degli Uccelli della Svizzera italiana, promuove in collaborazione con Aspu/BirdLife Svizzera la piantagione di alberi da frutto ad alto fusto e la contemporanea posa di cassette nido per favorire la nidificazione dell'Upupa. Oltralpe l'emblema dei frutteti è sicuramente la Civetta, che



Foto: Giorgio Mangili

Upupa (*Upupa epops*): il loro ritorno è stato possibile anche grazie al ripristino e alla salvaguardia di questi importanti habitat naturali.

ha scelto questi luoghi per alimentarsi e riprodursi nel periodo estivo. In Ticino possiamo udire il suo ampio repertorio vocale unicamente in alcuni luoghi del Piano di Magadino, dove ha individuato nei vecchi rustici gli spazi adatti alla nidificazione.

L'azienda agricola Bortolotti-Gianotti porterà il suo importante contributo alla

biodiversità, ma altre iniziative di recupero si susseguono in Ticino, come le ultime 140 piante di melo messe a dimora nel 2011 in Capriasca per opera del gruppo di lavoro ProFrutteti. Anche qui un frutteto ad alto fusto è tornato a vivere, apportando vantaggi alla natura, all'agricoltura e al paesaggio.

Elia Stambanoni



Foto: Elia Stambanoni

Azienda Bortolotti-Gianotti a Lodrino.

Futuro con la Gemma e un'agricoltura biologica forte

Il consiglio direttivo di Bio Suisse, quale organo supremo di conduzione, guida le sorti dell'associazione e della Gemma. Esso determina in modo fondamentale il futuro dell'Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica e presenta il rendiconto all'assemblea dei delegati. Fanno parte dei suoi compiti la nomina e la direzione delle commissioni ad esso subordinate e la gestione del segretariato centrale a Basilea. Il consiglio direttivo esercita le sue funzioni ai sensi delle linee guida di Bio Suisse, definisce la politica dell'associazione, stabilisce gli obiettivi strategici e le condizioni per il rilascio delle licenze. La collaborazione in seno al consiglio rappresenta un'interessante sfida. I membri del consiglio direttivo di Bio Suisse si occupano ognuno di una divisione. Essi esercitano pertanto un influsso su Bio Suisse e sul suo marchio Gemma e curano i contatti con la base e con i principali partner nella catena di creazione di valore aggiunto dell'agricoltura biologica svizzera.

Elezioni e organo

Il consiglio direttivo è attualmente composto dai seguenti membri: Urs Brändli, Goldingen SG (presidente), Danielle Rouiller, Cernier NE (divisione formazione e ricerca), Christian Butscher, Liestal BL (divisione assicurazione e sviluppo della qualità), Claudia Lazzarini, Le Prese GR (divisione finanze e personale), Milo Stoeklin, Séprais JU (divisione marketing) e Monika Rytz-Stemplinger, Olsberg AG (divisione commissioni del marchio). Josef Stutz, Schongau LU (divisione commissioni di esperti) si è ritirato per l'inizio di novembre 2013. In occasione dell'assemblea dei delegati (AD) primaverile nell'aprile 2014 sarà nominato come sostituto un nuovo membro del consiglio direttivo per la restante durata del mandato di due anni. Le elezioni per il rinnovo completo del con-

siglio direttivo hanno luogo ogni quattro anni, il prossimo mandato inizierà nella primavera 2016.

Impegno e retribuzione

Ogni anno hanno luogo due assemblee dei delegati, tre conferenze dei presidenti, otto riunioni del consiglio direttivo di un giorno e due di due giorni e, a seconda della necessità e della divisione, ulteriori riunioni o conferenze telefoniche. L'impegno è di circa 30 giorni all'anno. L'attività nel consiglio direttivo viene retribuita secondo il regolamento sugli indennizzi di Bio Suisse. Una buona introduzione alla carica è assicurata, i relativi corsi sono offerti.

Requisiti e informazioni

Siete disposti a impegnarvi per l'agricoltura biologica e disponete di conoscenze approfondite del movimento bio, dell'agricoltura biologica e del mercato bio. Avete esperienza nel lavoro di associazione o avete già assunto responsabilità in organi a titolo volontario. Siete in grado di seguire discussioni in tedesco e francese. I documenti in generale sono inviati in lingua tedesca. Le persone che hanno un rapporto di lavoro contrattuale o che hanno regolarmente relazioni commerciali con Bio Suisse oppure che hanno raggiunto il settantesimo anno di età non possono essere eletti (stat. art. 24).

Il presidente di Bio Suisse Urs Brändli (055 284 21 82) e il coordinatore dell'associazione Christian Voegeli (061 385 96 23) rispondono volentieri alle vostre domande. Anche la vostra organizzazione associata è a vostra disposizione per informazioni. I candidati interessati sono invitati a presentare la propria candidatura all'organizzazione associata entro il 15 gennaio 2014.



Passiflora: cerchiamo coltivatore

Siete interessati a lavorare con una nuova coltura? La vostra azienda agricola biologica si trova in una bella posizione dal punto di vista paesaggistico e con un clima favorevole?

Per la realizzazione delle nostre tinture madre omeopatiche, abbiamo bisogno dell'erba fresca in fiore della passiflora, che deve essere raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale. Se siete interessati, vi forniremo volentieri ulteriori informazioni. Attendiamo un vostro riscontro!

Contatti: Ceres Heilmittel AG, Bachtobelstrasse 6, 8593 Kesswil, Telefono 071 466 82 82, info@ceresheilmittel.ch

C E R E S

Homöopathische Arzneimittel

DALLA PIANTA OFFICINALE AL MEDICINALE OLISTICO

 **agrobio schönholzer ag** 
BIO SUISSE www.agrobio-schoenholzer.ch BIO

Foraggi

- **Cubetti di grano pianta intera BIO:** buon sostituto di mais, contenuto costante ed equilibrato, energia rapida
- **Cubetti di erba medica BIO:** Pellets da 16% di PG, *Power Pellets* >20%, foraggi grossolani "concentrati"
- **Fieno «Misto» BIO:** balloni con il 50% di erba medica, equilibrato, fili corti come medica, disidratato o ventilato
- **Cubetti di piante intere BIO:** fava, piselli proteici, orzo
- **Fieno BIO** ventilato o essiccato in campo, 1°/2°/3° taglio

NOVITÀ su domanda

 **profutter**
NATURFUTTER MIT STRUKTUR

Concentrati

- **Sorgo da granello BIO:** porta l'energia e l'amido a resistenza ruminale dal mais spendendo il 10% meno
- **Mangime per allevamento senza soia Projunior BIO:** ingredienti gustosi di alta qualità ed erba medica strutturata garantiscono sviluppo del ruminale e crescita ottimale
- **Piselli proteici BIO:** proteine ed energia equilibrati, 23% di PG analizzati, degradazione ruminale elevata
- **Melassa da barbabietola BIO:** energia dal container
- **Extrulin BIO:** lino estruso, naturale e sano come l'erba di primavera, fonte di omega 3, prezioso nella fase iniziale: sostiene metabolismo epatico (chetosi) e la fertilità
- **Paglia BIO e convenzionale**

Con molti ringraziamenti per la Vostra fiducia e la piacevole collaborazione Vi auguriamo dei giorni festivi rilassanti e felice anno nuovo!

☎ 079 562 45 00 lun-ven ore 10-12 / 13-14
info@agrobio-schoenholzer.ch