

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

2 | 16
MAR

I tuorli chiari non sono un difetto

L'uomo è un animale abitudinario – anche per quanto riguarda il colore del tuorlo. Finora in Svizzera anche i consumatori di uova bio erano abituati al tuorlo color giallo scuro. Da ora in poi però l'agricoltura biologica svizzera vieta l'impiego di estratto di paprica nei mangimi per il pollame. L'additivo per foraggio responsabile della colorazione scura è ora disponibile solo per un periodo di transizione (vedi dettagli a pagina 4).

Alcuni anni fa mi sono trasferita in Svizzera dalla Germania e posso capire solo fino a un certo punto i dubbi, se i consumatori accetteranno o meno i tuorli più pallidi. Avendo consumato per molti anni uova bio tedesche sono abituata ai tuorli chiari, infatti il Regolamento bio UE non prevede il foraggiamento con additivi di questo tipo. I tuorli più chiari pertanto per me non rappresentano un difetto bensì una garanzia di qualità, infatti si vede subito che l'uovo non è entrato in contatto con additivi coloranti. Naturalmente sarà necessario spiegare perché l'uovo della colazione della domenica improvvisamente non è più lo stesso. Come per tante altre cose però vale anche in questo caso, che grazie alla comprensione e ad una fase di assuefazione i consumatori per finire accetteranno i tuorli più chiari.



Theresa Reibold, redattrice



Foto in copertina: I mangimi per ovaiole UE non contengono additivi coloranti. Il colore del tuorlo dell'uovo bio tedesco (in basso) pertanto è più pallido di quello dell'uovo bio svizzero. Foto: Simone Bissig, Franziska Hämmerli

Sommario

Produzione

Pollame

- 4 Occorre una soluzione senza Capsantal
- 6 IG Bio-Ei chiede limitazione dell'effettivo massimo

Bovini

- 7 Misurare l'incremento giornaliero, ottimizzare il foraggiamento

Trasformazione e commercio

Commercializzazione

- 8 ConProBio riunisce consumatori e produttori

Bio Suisse e FiBL

- 10 Bio Suisse
- 11 FiBL

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 12 Brevi notizie
- 13 Nuove leve
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

Detto



«Vogliamo limitare il numero di pollai per ovaiole per azienda perché è importante anche per la salute degli animali.»

Markus Schütz, Strengelbach AG, IG Bio-Ei

→ Pagina 6

Contato

50 %

più acidi
grassi
omega-3
contiene

il latte bio secondo uno studio internazionale. In Svizzera non è però sempre il caso perché anche le mucche convenzionali mangiano più foraggio grezzo.

→ pagina 11

Più informazioni con un solo clic: Bioattualità digitale



La rivista digitale fornisce link verso ulteriori informazioni e video. Trovate la rivista digitale sul sito internet www.bioaktuell.ch sotto «Rivista». Utilizzate il seguente login che è sempre indicato anche nell'impressum di Bioattualità:

→ www.bioaktuell.ch > Rivista

> Scaricare la rivista completa

Utente: bioaktuell-2

Password: ba2-2016



Intervento riuscito

«Da quando il dentista le ha limato i molari la mia mucca è aumentata di 100 chili», ha informato Isidor Schmid di Gipf-Oberfrick AG a metà febbraio. Bioattualità aveva chiesto al contadino se il trattamento dentistico che avevamo fotografato per l'edizione di dicembre era valso la pena. Schmid è convinto che la vacca, che senza un motivo evidente era molto più magra delle altre, ora riesce a masticare meglio grazie all'intervento. Ci è voluto un mese prima di vedere un miglioramento, visto che l'animale ha dovuto riprendersi dall'intervento e abituarsi ai denti «nuovi». *fra*

Parlamento UE contrario ai brevetti su piante

Il Parlamento UE chiede il divieto di brevettabilità di piante ottenute da selezione convenzionale. Le piante, le sementi, le caratteristiche autoctone e i geni dovrebbero essere esclusi dalla brevettabilità. I selezionatori devono mantenere l'accesso alle risorse genetiche, comunica la coalizione internazionale «No ai brevetti sulle sementi!». L'Ufficio europeo brevetti (UEB) recentemente aveva concesso diversi brevetti su po-

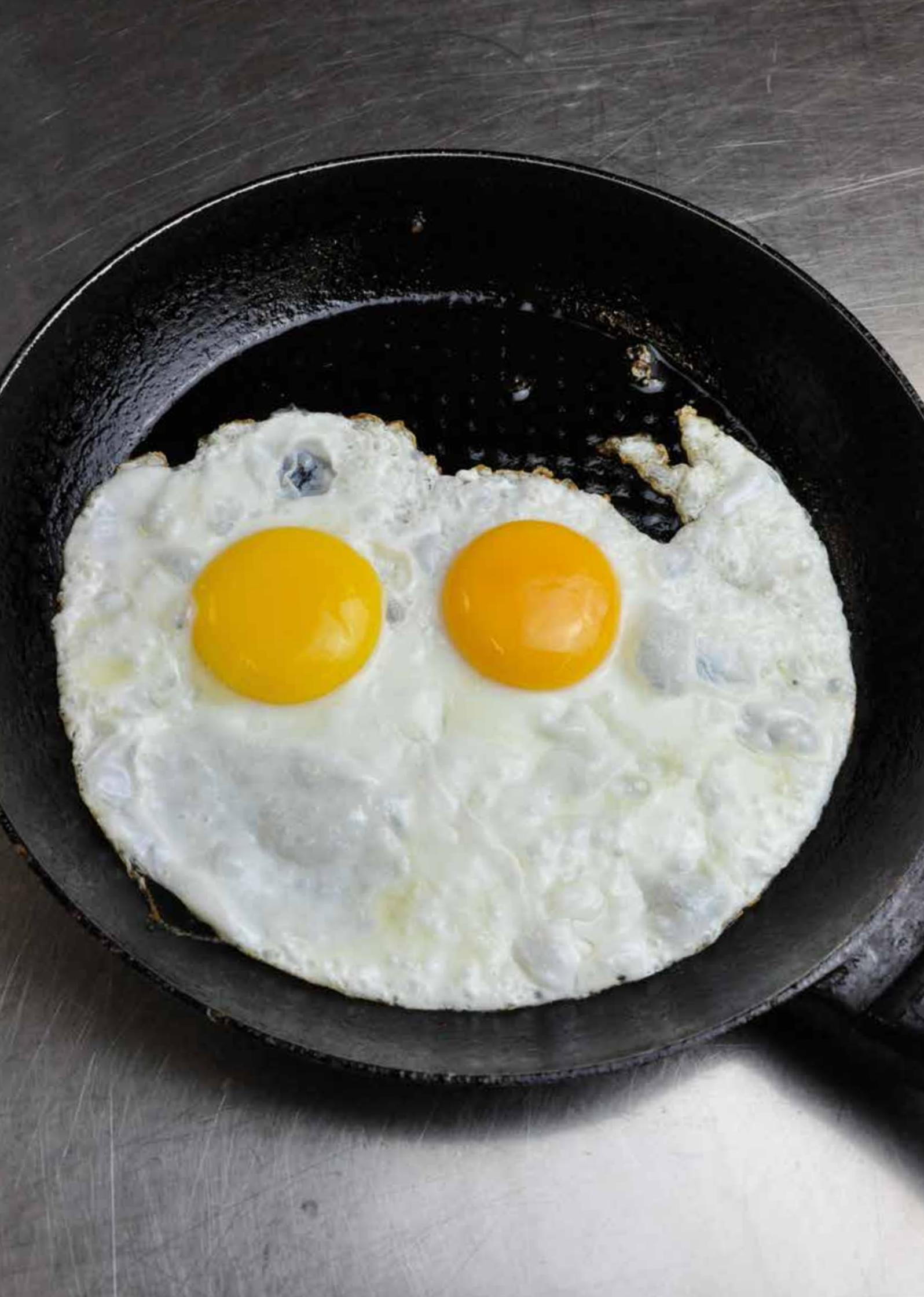
modori, peperoni e broccoli ottenuti mediante selezione normale. Questi brevetti ignorano i divieti già esistenti nelle leggi sui brevetti che escludono espressamente la brevettabilità di specie di piante e in particolare di procedimenti biologici per la selezione. La Commissione UE e i governi degli Stati membri devono ora attivarsi affinché l'UEB smetta di interpretare la legge in modo errato. *spu*

Fragole Gemma presso Coop solo a inizio marzo

Coop all'inizio della stagione aveva inoltrato la richiesta a Bio Suisse di poter importare nel 2016 fragole dalla Spagna del Sud già a partire da inizio febbraio e venderle con la Gemma e con il marchio Coop Naturaplan. Per motivi di stagionalità Bio Suisse concede il marchio Gemma solo per le fragole importate al più presto a partire da inizio marzo. Coop ha spiegato che a causa dell'inverno mite in Spagna e per motivi di lealtà nei confronti dei fornitori l'anticipazione della stagione di un mese per la vendita delle fragole sarebbe ragionevo-

le. Bio Suisse ha tuttavia voluto mantenere la data stabilita del 1° marzo. Coop ha allora deciso di importare le fragole bio dal Sud della Spagna già da inizio febbraio e di venderle nei propri negozi con il marchio Naturaplan ma senza il logo Gemma. Per sbaglio in alcune filiali Coop sono poi finite comunque fragole imballate con il logo Gemma che il grande distributore ha però subito ritirato dalla vendita. Da inizio marzo nelle filiali Coop sono ora in vendita fragole Gemma dalla Spagna del Sud con il corrispondente contrassegno. *spu*





Il giallo dell'uovo

La maggior parte dei tuorli bio svizzeri è di colore giallo scuro grazie all'estratto di paprica, prodotto ora vietato. Come procedere?

Anche il tuorlo delle uova bio svizzere è di colore giallo scuro intenso fino a volgere all'arancio. La maggior parte dei consumatori però non sa che ne è responsabile un colorante estratto dalla paprica contenuto nel mangime. Dato che l'Ordinanza bio UE vieta da tempo il colorante con il nome commerciale «Capsantal» così come tutti gli additivi coloranti, l'Ordinanza bio svizzera ora ha seguito l'esempio. Il settore delle uova bio in Svizzera sta ora discutendo come procedere senza il colorante una volta trascorso il periodo di transizione. Esistono alternative? Permetteranno di ottenere una colorazione arancione simile? O è meglio rinunciare ad una tale sostanza e i consumatori e i partner commerciali in avvenire dovranno abiturarsi ad un tuorlo molto più chiaro?

Aspettative diverse da Paese a Paese riguardo al colore del tuorlo

«La qualità dell'uovo non viene compromessa tralasciando l'estratto di paprica», osserva Eldrid Funck, manager dei prodotti latte e uova presso Bio Suisse. «Per i consumatori il colore rappresenta però un criterio di qualità.» Le aspettative riguardo alle uova sono molto diverse a dipendenza della regione, spiega Funck. Nell'Europa settentrionale i consumatori preferiscono un tuorlo chiaro. I reclami dei consumatori solitamente si riferiscono al colore del tuorlo. «I timori dei partner commerciali che i tuorli chiari non corrispondano ai desideri della clientela sono giustificati.» Rimane però da vedere quanto saranno tolleranti i clienti e se lo spettro cromatico finora accettato del tuorlo – da 8 a 12 sulla scala dei colori di Roche – è davvero scolpito nella pietra, commenta Funck.

L'argomento che i consumatori desiderino sempre lo stesso colore del tuorlo andrebbe dapprima comprovato con uno studio rappresentativo, sostiene Regula Bickel, presidente della commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT) di Bio Suisse. «Tale studio dovrebbe pure analizzare come i consumatori deciderebbero se sapessero il motivo della colorazione», spiega Bickel. L'aggiunta di una componente al foraggio con l'unico scopo di colorare il prodotto è in contrasto con il presupposto di genuinità dei prodotti Gemma di Bio Suisse. Infatti nelle linee guida di Bio Suisse è ancorato il principio secondo il quale si dovrebbero ottenere «prodotti biologici genuini e sani». «Finora non esistono studi scientificamente fondati che dimostrano che una gallina necessita di una determinata quantità di componenti coloranti nel foraggio per rimanere sana.» Secondo le conoscenze attuali l'estratto di paprica o in alternativa polvere di paprica viene aggiunto esclusivamente per colorare il tuorlo, spiega Bickel. La CMT vorrebbe pertanto ancorare nelle direttive il seguente principio: «Gli ingredienti e gli additivi che hanno esclusivamente un effetto colorante sono vietati nei mangimi.»

Esperimento con prodotti alternativi

«Se il colore cambierà parecchio il consumatore sicuramente reagirà», osserva Funck. È ora importante discutere con gli acquirenti, elaborare una strategia di comunicazione e valutare i risultati degli esperimenti fatti con prodotti alternativi nei mangimi, spiega Funck. I rappresentanti degli organi hanno preso posizione in merito all'istanza delle CMT di vietare gli additivi coloranti solo a pubblicazione avvenuta della presente rivista. In caso di accordo sarà inoltrata una domanda in tal senso all'assemblea dei delegati. *Franziska Hämmerli, Markus Spuhler*



Come si colora il tuorlo?

Il tuorlo all'inizio del periodo di deposizione ha un colore molto pronunciato che impallidisce poi lentamente. Può assumere una colorazione chiara anche in seguito a malattia o verminosi. L'erba fresca del pascolo, ma anche granoturco, carote, pomodori, bacche di sambuco e peperoni rossi conferiscono al tuorlo un colore giallo intenso. Da esperimenti è emerso che le ghiande e alcune crocifere come la colza conferiscono al tuorlo una sfumatura color bronzo o olivastra. Anche il metabolismo delle singole galline influisce sul colore. Le ovaiole con un'elevata prestazione non coprono il fabbisogno con foraggio fresco, i tuorli chiari pertanto sono la norma.

Affinché il tuorlo assuma una colorazione scura è necessario che vi sia un rapporto equilibrato tra pigmenti rossi e gialli. Gli estratti di paprica attualmente utilizzati nei mangimi conferiscono al tuorlo un colore rosso. In caso di prolungato stoccaggio i pigmenti tuttavia si decompongono, le temperature elevate accelerano il processo. È quindi possibile riscontrare tuorli chiari nonostante l'estratto di paprica nel mangime anche in caso di elevato contenuto di vitamina A. La stessa compete con l'assimilazione dei pigmenti nell'intestino, essendo i carotenoidi forme preliminari della vitamina A. *fra / Fabian Schenkel*

A sinistra: uovo bio tedesco. A destra: uovo bio svizzero. Foto: Simone Bissig



La IG Bio-Ei teme che diversi pollai per 2000 ovaiole in un solo luogo potrebbero destare l'impressione di allevamento di massa. Foto: Thomas Alföldi

Chiesta limitazione degli effettivi massimi di animali *per allevamento di ovaiole bio*

Le direttive di Bio Suisse limitano la grandezza del pollaio per ovaiole. Con un'istanza rivolta all'AD la IG Bio-Ei vorrebbe ora limitare a due il numero di pollai per azienda.

Le aziende Gemma dovrebbero poter disporre di al massimo due pollai per 2000 ovaiole o 4000 pollastrelle – esclusa la riproduzione per i propri due pollai. Lo chiede la comunità di interessi IG Bio-Ei con un'istanza relativa alla modifica delle direttive. «Gli impianti di allevamento di ovaiole bio in grande stile nuocciono all'immagine dell'agricoltura biologica», così scrivono gli istanti nella loro motivazione. «I consumatori di uova svizzeri non vogliono allevamenti di massa.»

Non sono stati eseguiti sondaggi presso i consumatori, osserva Markus Schütz, presidente della IG Bio-Ei e allevatore di galline bio di Strengebach AG. «Intendiamo però evitare a tutti i costi il rimprovero di praticare un allevamento di massa.» Schütz infatti riconduce il successo dell'uovo bio in parte anche agli scandali degli allevamenti convenzionali. «Diversi pollai in un solo luogo potrebbero destare l'impressione che si tratti di allevamenti intensivi.»

Evitare l'impressione di allevamento di massa

Dal punto di vista della salute degli animali una tale limitazione sarebbe ragionevole, Schütz ne è convinto. «Con un pollaio per la riproduzione di 4000 animali è possibile gestire due pollai per 2000 ovaiole e avere sempre gruppi omogenei aventi la stessa provenienza.»

Giusta l'Ordinanza sugli effettivi massimi, per l'allevamento convenzionale il numero di animali per stalla è limitato

18 000 ovaiole. Le direttive di Bio Suisse attualmente prevedono un numero massimo di 2000 animali per pollaio. Per aziende con piccole superfici il numero di pollai è limitato da un lato da Suisse-Bilanz e dall'altro lato dalla direttiva di Bio Suisse secondo la quale il 50 per cento delle sostanze nutritive prodotte vanno impiegate nella propria azienda.

Bio Suisse e Suisse-Bilanz impongono limiti

Noël Saucy di Develier JU gestisce due pollai per ovaiole – uno per 1000 e uno per 2000 animali. «Stiamo progettando di sostituire il vecchio pollaio da 1000 posti con uno nuovo con 2000 posti. Per ammortizzare quello nuovo vorremmo temporaneamente sfruttare anche quello vecchio ma con la nuova normativa non sarebbe possibile.» Secondo Saucy l'allevamento di galline ovaiole sarebbe un'ottima opportunità per le aziende campicole con pochi animali per procurarsi concimi aziendali. Teme che la prevista limitazione potrebbe mettere in difficoltà alcune grandi aziende campicole. «Non dovrebbero però essere molto numerose.» Oltre a Suisse-Bilanz e alla limitazione dell'esportazione di sostanze nutritive di Bio Suisse sarebbe un fattore limitante anche il carico di lavoro. Markus Spuhler



Quanto è grande un pollaio da 2000?

Un pollaio per 2000 animali corrisponde a 20 unità di bestiame grosso fertilizzante (UBGF). 2000 ovaiole mangiano ogni anno cereali bio e leguminose da granello bio coltivati su superfici campicole di oltre 20 ettari. Giusta Grudaf 2009, 2000 ovaiole espellono ogni anno 1600 unità di azoto, 900 unità di fosforo (P_2O_5) e 600 unità di potassio (K_2O). In base a Grudaf 2009 ciò corrisponde p. es. all'assorbimento di azoto di oltre 13 ettari di frumento invernale con una resa di 60 t. spu

Rimonte da ingrasso ferme all'alpe ma compensano in autunno

L'incremento giornaliero fornisce informazioni sull'efficienza del sistema di foraggiamento. Il consulente del FiBL Eric Meili ha calcolato gli effetti del foraggiamento a base di erba in azienda.

Il consulente del FiBL Eric Meili gestisce una piccola azienda in affitto con una superficie agricola utile di 5,7 ha a Bubikon ZH a 500 m.s.m. Meili ingrassa animali da rimonta, la carne è venduta direttamente ai clienti. L'azienda purtroppo non può essere certificata biologica perché il proprietario coltiva secondo le direttive PER 160 alberi da frutta ad alto fusto. Le direttive Gemma sono rigorosamente rispettate per quanto riguarda l'allevamento degli animali e la foraggicoltura. Viene praticata la foraggicoltura intensiva con pascolo su erba corta.

Insilamento, pascolo su erba corta e alpe in estate

«Con precipitazioni annue di circa 1300 mm ci troviamo in una regione privilegiata per quanto riguarda la crescita dell'erba», spiega Meili. In media sono possibili quattro o cinque sfalci con circa dieci tonnellate di sostanza secca. Meili pratica coerentemente l'ingrasso al pascolo. Le rimonte da ingrasso provengono dal vicino che alleva 50 vacche da latte di razza Brown Swiss e Holstein, tutti gli animali sono fecondati con monta naturale da parte di un toro Limousin. «Accetto solo femmine da rimonta di cinque mesi, vendiamo i maschi non castrati a imprese che praticano l'ingrasso di bestiame grosso.»

Gli incroci F1 sono molto robusti. La stalla offre posto a 30 animali in 3 gruppi. In media sono tenuti da 24 a 30 animali, i più piccoli (6) su lettiera profonda, quelli medi (15) e il gruppo di finissaggio (9) in box. La stalla a stabulazione fissa è stata trasformata con mezzi semplici in stalla a stabulazione libera con box in legno nella vecchia stalla e una mangiatoia con rastrelliera nell'area di uscita. Sempre due animali condividono il posto alla mangiatoia. Si tratta di condizioni molto

dure, soprattutto per gli animali di rango inferiore. Il foraggiamento invernale degli animali medi e del gruppo di finissaggio è molto semplice: puro insilato di erba a piacere nella rastrelliera. Nell'analisi 2015 i contenuti sono stati 44 per cento SS, 5,9 MJ NEV e 131 g proteina grezza. I vitelli svezzati ricevono fieno a volontà e 500 g di pellet di erba medica a testa al giorno. Il foraggiamento estivo consiste in 110 giorni di pascolo su erba corta in primavera e autunno e 100 giorni all'alpe d'estate.

Compensazione sorprendente dopo l'alpeggio

«L'incremento medio giornaliero (IMG) delle rimonte da ingrasso nella nostra azienda è pari a circa 714 g», spiega Meili. È un valore inferiore rispetto a quando ingrassava i propri vitelli svezzati. Allora l'IMG era pari a 1015 g grazie all'allevamento più intensivo con latte. Interessante è l'incremento all'alpe. Per l'intera mandria nel 2015 è stato di 130 g durante 113 giorni di alpeggio, nel primo mese su pascolo su erba corta dopo l'alpeggio 1674 g. Nel secondo mese dopo l'alpeggio gli animali prima della stabulazione avevano raggiunto 1301 g. Nel primo mese di foraggiamento invernale sono stati misurati 756 g. Questo incremento compensatorio è un regalo della natura. Ogni ruminante può in parte compensare la crescita dopo un periodo di foraggiamento estensivo.

Con l'allevamento di vacche madri Meili aveva raggiunto un IMG più elevato, calcolato in base alla superficie tuttavia con l'ingrasso di animali da rimonta la trasformazione di erba in carne è più efficiente. Le vacche madri hanno prodotto 424 kg peso di macellazione per ettaro di pascolo e anno, gli animali da rimonta 905 kg. Il contributo di copertura ha potuto essere aumentato del 50 per cento con il 10 per cento di lavoro in meno. «Questa ottimizzazione è stata possibile solo grazie alla vendita diretta», osserva Meili. Markus Spuhler

Quale incremento giornaliero raggiungete con il vostro sistema di foraggiamento? A Eric Meili del FiBL interessano i vostri calcoli e le vostre osservazioni:

→ Eric Meili, eric.meili@fibl.org, tel. 079 236 47 18

Nel primo mese del foraggiamento invernale gli animali sono aumentati di 756 grammi al giorno. Foto: Eric Meili





Eva Frei vende i prodotti dell'allevamento di pecore tramite ConProBio (foto a sinistra) mentre la famiglia Bortolotti smercia prevalentemente latticini. Foto: mad

Fin nei villaggi più discosti *del Ticino*

In Ticino produttori bio e consumatori di prodotti bio sono organizzati nella cooperativa «ConProBio». Insieme si occupano del commercio dei prodotti biologici.

Eva Frei conosce la cooperativa ConProBio sin dalla sua fondazione 22 anni fa. Eva Frei e suo marito inizialmente allevavano pecore da carne e vendevano gli agnelli al mercato annuale degli agnelli. Nel 1998 hanno convertito l'azienda alla produzione Gemma e sono passati all'allevamento di pecore da latte. Era giunto il momento di aderire a ConProBio come produttori.

Che cosa piace all'appassionata contadina di questa idea? «Ho grande fiducia nei prodotti, infatti il comitato verifica ogni prodotto che figura sulla lista delle ordinazioni. Come produttrice mi piace la vicinanza ai consumatori; come consumatrice ho a disposizione un vasto assortimento di prodotti bio freschi senza tanti intermediari.»

80 produttori e 1600 famiglie

La contadina riceve due ordinazioni alla settimana – la prima il venerdì e la seconda il lunedì successivo. Fornisce i prodotti

una volta alla settimana direttamente al centro di distribuzione a Cadenazzo. Gli autisti della cooperativa partono con due furgoni e forniscono gli alimenti nei paesini più discosti del Ticino, ogni giorno in un'altra regione.

Eva Frei è fra i circa 80 biocontadini e trasformatori artigianali ticinesi che forniscono prodotti alla cooperativa. ConProBio acquista anche quantitativi minimi e prodotti stagionali, ciò le permette di offrire una vasta gamma di prodotti locali e uno smercio sicuro ai piccoli produttori e trasformatori di prodotti agricoli. Si tratta di viticoltori, caseifici, due panetterie bio, orticoltori, produttori di frutta e bacche, apicoltori e allevatori di capre.

«Fetta» e «büscion»

Il suo motto è: qualità bio, prodotti locali, gestione rispettosa delle risorse, prezzi equi e naturalmente produttori contenti e consumatori soddisfatti. Eva Frei vende a ConProBio circa il 20 per cento della produzione di latte e formaggio e circa il 10 per cento degli agnelli. Da quattro anni è membro del comitato, ciò le permette di apportare nuove idee e proposte.

La gamma dei prodotti dell'azienda bio di Eva Frei è molto variata: spazia dal latte fresco di pecora a cremosi yogurt fino alla «formaggella», ai «büscion di pecora» e alla «fetta» – for-

maggio feta dalla Valle Maggia. L'assortimento è stato sviluppato e ampliato continuamente anche grazie a ConProBio. «La varietà dei prodotti ha un impatto positivo sulla vendita diretta e naturalmente anche sullo smercio tramite la cooperativa», riassume Eva Frei soddisfatta.

«ConProBio mi permette di fornire i prodotti direttamente ai consumatori fin nei villaggi più discosti del Ticino», ciò piace particolarmente alla contadina. Solo durante l'estate si crea un «vuoto di ordinazioni», vuoi perché i clienti dispongono di un orto proprio, vuoi perché sono in vacanza, ma grazie all'intenso turismo in Ticino questo vuoto può essere facilmente colmato.

Il modello di ConProBio sarebbe possibile anche nella Svizzera interna? Un modello del genere è senz'altro possibile anche altrove ma va inteso come base e deve poggiarsi sulla collaborazione tra produttori e consumatori, Eva Frei ne è convinta. ConProBio può avere successo anche in futuro se i produttori non considerano la cooperativa come semplice acquirente ma sono consapevoli che ognuno, anche se fornisce una sola mela, rappresenta la ConProBio. Secondo Eva Frei lo stesso vale per il consumatore: non deve solo farsi rifornire bensì acquistare in modo consapevole.

ConProBio rappresenta il commercio locale e equo

Anche Vito Bortolotti di Biasca conosce ConProBio sin da bambino – quindi da quando esiste la cooperativa. A quei tempi se ne era occupato suo padre. Il giovane bioagricoltore riassume la filosofia di ConProBio come segue: «Commercio equo, locale, con prezzi equi per piccoli produttori locali. Questo mi entusiasma.» Il margine di ConProBio sui prodotti ticinesi è pari a 1,30, per prodotti provenienti dal resto della Svizzera e dall'UE il margine è di 1,50.

Per la famiglia Bortolotti ConProBio è il principale acquirente dei latticini. Gli acquisti sono costanti e prevedibili. La famiglia vende i propri prodotti anche in azienda e nei piccoli negozi nei dintorni di Biasca.

Anche la famiglia Bortolotti riceve due ordinazioni alla settimana e fornisce la merce a Cadenazzo ogni lunedì e mercoledì. Il 50 per cento dei latticini va a ConProBio e rappresenta circa il 15 per cento del fatturato.

La trasformazione del latte non pone limiti alla fantasia. I Bortolotti sperimentano continuamente nuovi prodotti ampliando in tal modo l'offerta di ConProBio, per esempio una formaggella alle carote o il «barbabüscion», un formaggio fresco spalmabile color rosso scuro con barbabietole oppure ancora iogurt ai fiori di sambuco, ai cachi o alla zucca. Quest'ultimo nel 2013 è stato insignito della Gemma Gourmet. Ebe, la sorella di Vito, è entusiasta: «Mi piace sperimentare e i consumatori di ConProBio sono sempre aperti alle novità, è molto stimolante.»

Ricambio generazionale imminente

La cooperativa si trova dinnanzi a nuove sfide e opportunità. È imminente un rinnovo generazionale. Si tratta ora di persuadere nuovi consumatori ma anche nuovi produttori. L'importante è che il movimento di ConProBio rimanga aperto a nuove idee e mantenga le sue qualità incontestabili. ConProBio, questa grande famiglia di produttori e consumatori deve continuare a svilupparsi e ad espandersi per garantire un futuro sostenibile a tutti i suoi membri, Ebe e Vito ne sono certi. *Claudia Gorbach*



ConProBio – Consumatori e produttori

ConProBio è la cooperativa dei bioconsumatori e dei bioproduttori in Ticino e Mesolcina. La cooperativa è membro dell'organizzazione di bioproduttori della Svizzera italiana Bio Ticino ed è stata fondata nel 1992. Dalla centrale di Cadenazzo ConProBio organizza la fornitura diretta di prodotti bio a 200 gruppi di acquisto. Ogni gruppo di acquisto è composto da almeno quattro famiglie. Attualmente approfittano dell'offerta 1600 famiglie. L'assortimento include oltre 500 prodotti – verdura, frutta, latticini, carne, pasta, pane ma anche tofu ticinese, iogurt di latte di pecora, vino e cioccolato – tutto certificato bio e nei limiti del possibile proveniente dal Ticino. Il 44 per cento dei prodotti proviene dal Ticino o dalla Mesolcina, il 22 per cento dal resto della Svizzera mentre per il 34 per cento si tratta di prodotti bio dell'UE. 80 piccole aziende e ditte di trasformazione artigianale bio della regione costituiscono il fulcro dei produttori. L'organizzazione occupa 16 collaboratori a tempo parziale. Il fatturato annuo ammonta a 3 milioni di franchi. Ogni famiglia e ogni produttore versano un contributo unico di 20, rispettivamente 200 franchi e una tassa annuale di 50 franchi. *cg*

→ www.conprobio.ch

Dati dell'azienda «La Stalla»

Coppia di gestori: Eva (58) e Karl (62) Frei
13 ha superficie agricola utile
dal 2016 inoltre 2 ha di selva castanile
50 pecore dal latte
Rami aziendali: carne, latte, lana, agriturismo

→ www.lastalla.ch

Dati dell'azienda «La festuca»

Bio dal 1986
Capoazienda: Vito (35); Ebe (32) con famiglia
2 collaboratori (140%)
33 ha superficie agricola utile, di cui 21 ha al piano, 4,5 ha di selva castanile e 7,5 ha di monti
dal 2016: Alpe Neggia in affitto
13 ha aerodromo militare a Lodrino
14 mucche da latte e rimonte, 5 vacche nutrici, 3 vacche scozzesi
Rami aziendali: latte (+ trasformazione del latte di 12 mucche da latte del vicino), carne, frutticoltura (frutta a granella, cachi), alpeggio, agriturismo in via di sviluppo.

→ www.lafestuca.ch

I delegati decidono in merito a *antibiotici e pollai per ovaiole*

Il 13 aprile avrà luogo l'assemblea dei delegati primaverile. Accanto a cinque temi relativi alle direttive è in programma la nomina per il rinnovo completo del consiglio direttivo.

Il 13 aprile avrà luogo a Olten l'assemblea dei delegati di Bio Suisse. Saranno prese diverse decisioni decisive per il futuro. IG Bio-Ei vorrebbe fissare effettivi massimi per ovaiole Gemma. Il consiglio direttivo nei prossimi anni intende ancorare la sostenibilità come tema strategico, inclusa una nuova direttiva che interessa anche le aziende commerciali e di trasformazione. Il consiglio direttivo per ora non intende inserire nelle direttive la produzione di latte e carne basata sulla superficie inerbita.

Nelle aziende Gemma va ridotto l'uso di antibiotici. La direttiva «Relazioni commerciali eque» va attuata anche in futuro nell'attuale forma. La tabella contiene una panoramica degli affari che saranno trattati all'AD. L'ordine del giorno e la documentazione sono stati inviati ai delegati l'8 marzo. I delegati possono inoltrare per iscritto istanze relative a affari contenuti nell'ordine del giorno entro la data dell'AD. *Christian Voegeli, Bio Suisse*



Per domande e suggerimenti è a disposizione la coordinazione federativa di Bio Suisse: Christian Voegeli,
→ tel. 079 457 24 22, christian.voegeli@bio-suisse.ch

Gli allegati relativi all'invio AD figurano sul sito internet
→ www.bio-suisse.ch > Su di noi > Associazione
> Assemblea dei delegati (disponibile in tedesco e francese)

1 Affari statuari		
1.1	Saluto	Ordine del giorno, scrutatori
1.2	Verbale	Approvazione del verbale dell'AD dell'11 novembre 2015
1.3	Rapporto annuale 2015	Approvazione del conto annuale e raggiungimento degli obiettivi 2015, rapporto dell'ufficio di revisione e della CG
1.4	Conto annuale 2015	Approvazione del conto annuale e raggiungimento degli obiettivi 2015, rapporto dell'ufficio di revisione e della CG
2 Nomine		
2.1	Nomine per il rinnovo completo del consiglio direttivo	Tutti i membri del consiglio direttivo si ripresentano all'elezione. Le OA hanno la possibilità di proporre controcandidati.
2.2	Conferma nomina organo scientifico	Il consiglio direttivo ha rinnovato la composizione dell'organo dopo che i delegati in autunno avevano rifiutato una prima proposta.
2.3	Adeguamento regolamento sui contributi	I campicoltori Gemma versano un contributo supplementare di 20 franchi per ettaro a destinazione vincolata. L'organizzazione associata Bergheimat aveva chiesto che lo sviluppo della bioocampicoltura svizzera venisse invece finanziato con il budget generale di Bio Suisse.
3 Direttive		
3.1	Relazioni commerciali eque	Il consiglio direttivo chiede che le relazioni commerciali eque siano attuate anche in avvenire nella loro forma attuale.
3.2	Produzione di latte e carne basata sulla superficie inerbita (PLCSI)	Il consiglio direttivo chiede di rinviare la votazione a tempo indeterminato.
3.3	Sviluppo sostenibile	Il consiglio direttivo chiede di inserire nelle direttive il capitolo «Sviluppo sostenibile».
3.4	Limitazione dell'uso di antibiotici	Contro questa norma è stato inoltrato ricorso. I delegati decidono in merito.
3.5	Effettivi massimi ovaiole	La IG Bio-Ei vorrebbe fissare un effettivo massimo di 4000 ovaiole e 4000 pollastrelle o 8000 pollastrelle nelle aziende Gemma.
4 Informazioni		
4.1	Affari politici	Informazioni relative agli affari politici in corso.
4.2	Relazione della Consigliera nazionale Martina Munz	Informazioni sullo stato dell'attuale dibattito sulle tecnologie genetiche.

Bio è più sano

A lungo mancavano i fatti. Ora è evidente quanto molti avevano intuito. Latte, carne e piante bio sono più sani.

Già nel 2014 era emerso da un importante metastudio che la frutta, la verdura e i cereali bio contengono circa il 60 per cento in più di antiossidanti e nel contempo meno metalli pesanti tossici. Ora è stato dimostrato che il latte bio e la carne bio in media contengono circa il 50 per cento in più di acidi grassi omega-3, i quali riducono il rischio di contrarre malattie cardiovascolari, migliorano le funzioni neurologiche e rafforzano il sistema immunitario. Il latte bio inoltre contiene più ferro, vitamina E e alcuni carotenoidi nonché il 40 per cento in più di acido linoleico coniugato che ha effetti benefici sulla salute. Lo ha dimostrato un gruppo internazionale di esperti, del quale fa parte anche il FiBL, con due studi della Newcastle University. A questo scopo i ricercatori hanno analizzato 196 pubblicazioni scientifiche sul latte e 67 sulla carne.

Il foraggiamento fa la differenza

Il foraggiamento è un fattore decisivo per le differenze di qualità tra prodotti animali bio e convenzionali. Le direttive bio promuovono l'uscita al pascolo e limitano i mangimi concentrati. «In Svizzera le differenze sono meno marcate perché anche l'agricoltura convenzionale punta maggiormente sull'alimentazione con foraggio grezzo come erba e fieno», spiega Urs Niggli del FiBL. Ciò permette pure di spiegare perché il



Il latte bio contiene più grassi sani rispetto al latte convenzionale. Foto: Thomas Alföldi

latte convenzionale contiene circa il 74 per cento in più di iodio – i mangimi concentrati per i bovini sono arricchiti con l'oligoelemento. Franziska Hämmerli

→ fibl.org > Medien > Klare Unterschiede in der Qualität von Milch und Fleisch zwischen...

Soia bio in Europa, come si produce?

Come produrre e commerciare con successo soia bio in Europa? Il dossier «Biosoja aus Europa» fornisce le risposte.

L'anno scorso l'intero settore bio in Svizzera ha deciso di rinunciare a importazioni di soia da oltremare fino al 2019. Mentre in Asia e in America viene coltivata già da tempo, la



Zappa per giovani piantine di soia. Foto: Goran Malidza

soia in Europa è una coltura relativamente nuova. Il FiBL ha ora preparato un prezioso manuale per le nostre latitudini: «Biosoja aus Europa» (solo in tedesco). Contiene tutto quanto occorre sapere sulla pianificazione dell'avvicendamento, sulla scelta delle varietà, sulla regolazione efficiente delle infestanti nonché sulla certificazione e il commercio. «Grazie a nuove varietà più adatte e alla lotta meccanica alle infestanti più efficiente è possibile ottenere buone rese anche in Europa – se si dispone di conoscenze approfondite», spiega il coautore Thomas Bernet del FiBL. «Il motore principale per la coltivazione rimane però la disponibilità del commercio al dettaglio di inserire nell'assortimento unicamente uova bio e carne bio prodotte con soia europea.» Coop ha sostenuto la pubblicazione del dossier e per i mangimi per ovaiole bio prescrive già ora il 100 per cento di soia europea. Il fondo Coop per lo sviluppo sostenibile sostiene pure il progetto del FiBL «soia bio svizzera» volto alla produzione di soia per l'alimentazione umana. Il progetto dura dal 2016 al 2018 e servirà a verificare l'idoneità alla coltivazione bio e alla trasformazione di varietà di soia in tre ubicazioni in Svizzera. Franziska Hämmerli

Scaricare gratuitamente → fibl.org > shop > Biosoja aus Europa

Fine del cotone OGM in Africa?

Il Burkina Faso è uno dei pochi Paesi in Africa nel quale sono coltivate varietà di cotone geneticamente modificato. Come ha comunicato il servizio d'informazione sull'ingegneria genetica all'inizio di febbraio, i contadini e i commercianti non sono soddisfatti né della qualità delle fibre né delle rese delle varietà OGM. Ricercatori americani hanno riferito che il Paese sta per rinunciare completamente alla coltivazione di cotone GM. Ciò potrebbe avere ripercussioni su altri Paesi in Africa che stanno valutando l'introduzione di piante geneticamente manipolate. Secondo il settimanale «Jeune Afrique» l'abbandono avrà luogo gradualmente nei prossimi tre anni. *spu*

Non è importante solo il numero di specie, lo è anche la loro dislocazione temporale

Se una comunità di animali e piante può esistere stabilmente nonostante interventi dall'esterno non dipende solo dal numero di specie, scrive l'Università tecnica di Monaco in un comunicato stampa. Per la biodiversità è decisiva anche la dislocazione temporale dello sviluppo delle diverse specie. Quanto più diverso è lo sviluppo delle specie di un ecosistema, tanto meno lo stesso sarà messo a repentaglio. Questo è il risultato di uno studio durato sei anni che ha considerato 150 particelle di bosco e 150 particelle di pascolo in tre regioni della Germania nel corso del quale i ricercatori hanno analizzato oltre 2600 specie di animali e piante. Il numero di specie passa al secondo posto dei fattori da considerare.

«Quanto più le specie si sviluppano e agiscono in modo asincrono, tanto più stabile risulta il sistema», spiega uno dei ricercatori partecipanti. Il risultato è stato pubblicato da scienziati sotto l'egida dell'UT Monaco e dell'UT Darmstadt nella rivista specializzata «Nature Communications». *spu*



Ben attrezzati per la stagione dell'orto bio

Con «Spriessbürger – Handbuch für den Anbau von Gemüse und Salat in der Schweiz» e «Ackerhelden – Biogärtnern für Einsteiger» sono usciti puntualmente per la stagione bio 2016 due nuovi manuali per la coltivazione dell'orto bio.

Birger Brock e Tobias Paulert, titolari della ditta «Ackerhelden», che da qualche anno affittano orti biocertificati sui quali sono già seminate diverse colture, condividono le loro esperienze bioorticole nel nuovo libro e accompagnano il lettore passo dopo passo nella coltivazione di 40 colture – dalla semina fino alla conservazione. Il libro edito da DK è ottenibile al prezzo di fr. 21.90.

Gli editori di «Spriessbürger» consigliano di «convertire» i dati mensili indi-

cati sulle bustine di sementi ai termini di fioritura. Infatti, che si tratti di zone di montagna o al piano, la tossillaggine fiorisce quando il suolo ha raggiunto sei gradi. Le tabelle indicano che cosa è possibile seminare in quel momento. La guida colma anche altre lacune delle conoscenze. 50 pagine sono dedicate alla cura del suolo. Per gli ortaggi viene calcolata la superficie necessaria ad una famiglia composta da quattro persone per autoapprovvigionarsi. Acquistando il libro, per 40 franchi, grazie alle fotografie in bianco e nero si ottiene anche un gioiello per gli occhi. *fra/tre*

→ www.spriessbuerger.ch
→ www.ackerhelden.de

Il gruppo Kellermann converte 50 ettari al bio

Per la stagione 2016 il gruppo Kellermann di Ellikon ZH convertirà al biologico una delle sue aziende di produzione. «Si tratta di circa 50 ettari di insalata e ortaggi», spiega Martin Kellermann, CEO del gruppo Kellermann su richiesta. Questi prodotti saranno commercializzati per la maggior parte attraverso la propria azienda di trasformazione che fabbrica prodotti con marchio del produttore e prodotti con marchi privati per il commercio al dettaglio, la gastronomia e l'industria. «Rispondiamo così alle esigenze della clientela dei diversi canali di smercio.» Kellermann non dice se e da quale gigante arancione provengono le richieste in tal senso. La motivazione personale tuttavia sarebbe un fattore importante. «La protezione dell'ambiente e la sostenibilità sono un tema centrale nelle nostre aziende». L'introduzione sul mercato avverrà a tappe. Dal 2018 il gruppo Kellermann venderà un quantitativo notevole di insalata bio. *spu*





Anita Spycher apprezza l'attività giornaliera molto variata del tecnologo del latte. Foto: Susanna Azevedo

Anita e la passione *per l'arte casearia*

Anita Spycher proviene da una famiglia di casari dell'Emmental. Svolge il secondo anno di tirocinio come tecnologa del latte presso Martin Biennerth e Maria Meyer nel caseificio di Andeer.

Andeer è un piccolo Comune situato a circa 1000 m.s.m. nel Canton Grigioni. È giovedì e i ripiani refrigerati del negozio del caseificio sono semivuoti. Anita Spycher pertanto passerà il pomeriggio a produrre diverse varietà di yogurt a partire da latte fresco. La futura tecnologa del latte svolge il secondo anno di tirocinio presso il caseificio di Andeer. Attualmente il lavoro consiste nella trasformazione del latte bio in burro, formaggio, ricotta e altri prodotti. A questo scopo impara tecniche come la separazione (centrifugazione), il raffreddamento e il riscaldamento. La gestione dei fermenti lattici che hanno un influsso sul processo di maturazione e sullo sviluppo del sapore per intanto rimane fermamente nelle mani della maestra casara Maria Meyer. Anita comunque imparerà anche quest'arte, infatti dopo l'apprendistato intende ottenere la maestria.

Il lavoro nella cantina dei formaggi la appassiona

La cagliata dopo la trasformazione viene trasferita in una forma tonda e pressata durante la notte. Presto al mattino le forme sono immerse in un bagno di sale che favorisce la formazione della crosta e che consente la conservazione del formaggio. Una volta giunto nella cantina di stagionatura, ogni singolo formaggio viene regolarmente strofinato con siero. Questo lavoro richiede tempo e pazienza. È divertente e ci si abitua anche all'odore pungente dell'ammoniaca, dice Anita. Dopo un periodo di maturazione che dura da due a quattordici mesi il formaggio viene venduto in diverse varianti nel

negozio di paese, nei villaggi della regione o a commercianti. Il caseificio di Andeer produce una ventina di diversi formaggi freschi, a pasta molle e a pasta dura.

Il sapore del formaggio dipende dall'alimentazione degli animali. Ad Andeer sono foraggiati con l'erba dei prati situati tra 1000 e 2300 m.s.m. L'elevata percentuale di erbe si manifesta nell'aroma del formaggio. Il lavoro del tecnologo del latte richiede molta precisione, accuratezza e soprattutto pulizia per prevenire la moltiplicazione indesiderata di batteri. Due volte al mese sono inviati campioni di latte a Zollikofen nel laboratorio «Swisslab» per l'analisi del tenore di batteri e germi. «Dobbiamo trattare il latte crudo con grande cura. Versando il latte nella caldaia di rame dobbiamo stare attenti a farlo scorrere molto lentamente per non compromettere la struttura di grasso», spiega Anita. Anche le lunghe vie di trasporto durante le quali il latte viene inutilmente agitato nuocciono al latte crudo. Nel caseificio di Andeer il latte crudo viene fornito due volte al giorno da biocontadini della regione e poi direttamente trasformato.

Conosciuti negli USA

La famiglia di Anita ha conosciuto la maestra casara Maria Meyer ai campionati mondiali del formaggio negli USA nel 2008. Entrambi avevano conquistato un posto sul podio. Anita sognava già allora di diventare casara. L'amicizia tra le due famiglie l'ha portata a Andeer, la grande distanza dalla famiglia nell'Emmental all'inizio tuttavia ha un po' pesato. Apprezza le attività variate della professione, il fascino del materiale di partenza latte e le attività quotidiane molto variate. «Non esiste la tipica giornata del casaro, solo la sera si vede che cosa c'è da fare il giorno successivo», osserva Anita. «Rimane invariato che d'inverno si produce formaggio tutti i giorni, anche di domenica. D'estate la maggior parte delle mucche è all'alpe e quindi fabbrichiamo meno formaggio.» Susanna Azevedo •

Quando l'alpe è bio

Alpi biologici e alpi convenzionali, una panoramica sulle direttive di Bio Suisse in vista dell'estivazione

Durante i mesi estivi gli animali delle aziende biologiche vengono spesso spostati in altre aziende per lo sfruttamento del pascolo. Fintanto che tutte le aziende interessate sono gestite secondo l'Ordinanza Bio questo è possibile senza troppi accorgimenti tecnici (le registrazioni sono comunque necessarie) e dovrebbe pure essere la norma.

Tuttavia, in numerosi casi, esistono relazioni con aziende non bio che, instaurate da decenni, rendono difficile l'adempimento delle condizioni citate. Per esempio a causa delle con-

dizioni di proprietà o per altri motivi di territorio, gli animali bio vengono sovente estivati o alpeggiati in aziende convenzionali. In tal caso vi sono alcune peculiarità e delle restrizioni per quanto riguarda lo stato degli animali (bio-non bio) e per la commercializzazione dei prodotti elaborati sulle aziende di estivazione.

Come riportato nell'articolo 15b dell'Ordinanza Bio, gli animali bio mantengono il proprio stato di riconoscimento se l'estivazione avviene in aziende che soddisfa i requisiti degli articoli 26-34 dell'OPD (ordinanza sui pagamenti diretti). In generale si può dire che, grazie alle norme di legge oggi in vigore, la gestione dei pascoli di estivazione e dei pascoli comunitari è rispettosa della natura (i concimi azotati apporati sono vietati e il trattamento delle malerbe su tutta la superficie è soggetto ad autorizzazione). La maggior parte delle superfici di estivazione è quindi gestita in modo estensivo e può essere sfruttata anche dalle aziende biologiche senza che gli animali perdano il proprio statuto bio (vedi sotto per i casi particolari).

Alpi comunitarie o cooperative

Le aziende d'estivazione Gemma sono aziende comunitarie o cooperative che non sono attribuibili a una singola azienda o a una comunità aziendale. Vengono quindi considerate come entità a se stanti e sono controllate annualmente (la cooperativa o la corporazione designa una persona responsabile, il gestore dell'alpe). Il gestore è garante e deve conoscere le direttive ed è tenuto a seguire i corsi di perfezionamento in materia di agricoltura biologica, come accade in modo analogo per i gestori di azienda Gemma in pianura. Anche per le aziende di estivazione vale un periodo di conversione di due anni e il contratto di produzione viene sempre stipulato con il gestore dell'azienda d'estivazione. All'interno di una corporazione, singole aziende d'estivazione possono essere convertite e altre no, ma esse devono essere chiaramente separate.

Aziende d'estivazione private

Un'azienda d'estivazione è invece considerata alpe privata quando gli edifici sono di proprietà o in affitto di un'azienda o di una comunità aziendale, oppure quando sulla scorta di altri diritti per un tempo indeterminato gli edifici e il terreno vengono usati esclusivamente da una data azienda.

Le aziende d'estivazione private sono quindi considerate parte dell'azienda agricola del gestore e vanno gestite in regime biologico (principio della globalità aziendale). Valgono pertanto le prescrizioni dell'Ordinanza bio, incluso il divieto di depositi o addirittura d'impiego di prodotti fitosanitari non ammessi. Il controllo avviene congiuntamente al controllo aziendale.

Traffico degli animali

Se gli animali biologici sono stati trasferiti in aziende nelle quali la commercializzazione bio non è autorizzata (alpe convenzionale per esempio), il latte può essere riammesso alla commercializzazione biologica a partire dal giorno in cui il bestiame fa rientro nell'azienda biologica. Lo stesso criterio si applica anche per gli animali da macello, che devono



Anche i maiali alpeggiati sugli alpi bio devono essere biologici.

rientrare in azienda prima di essere commercializzati come animali biologici.

Latticini d'alpe Bio

Affinché i latticini prodotti nelle aziende di estivazione possano essere contrassegnati con la Gemma è necessario che tutti gli animali da latte alpeggiati siano riconosciuti bio. La Commissione di Bio Suisse, in casi particolari, può concedere delle deroghe nel caso in cui su un'azienda d'estivazione Gemma debbano essere estivati anche animali da latte non biologici. In questo caso tutti i prodotti vanno separati a ogni livello (contrassegno degli animali, mungitura, trasformazione, magazzino, trasporto e commercializzazione). Il formaggio, i latticini e tutti i prodotti delle aziende d'estivazione biologiche devono essere contrassegnati secondo le prescrizioni di Bio Suisse. Nelle aziende di estivazione con pascoli comunitari la certificazione come prodotti bio secondo l'Ordinanza Bio è possibile nei seguenti casi:

- l'intera superficie di pascolo e gli edifici aziendali sono gestiti in regime biologico e chiaramente attribuibili;
- le superfici di pascolo sono gestite in regime misto biologico e non biologico, ma ogni produttore detiene separatamente i propri animali (va garantito l'allevamento in edifici separati). Gli animali possono qui pascolare in parte su pascoli comunitari e la certificazione è possibile se è disciplinato contrattualmente che su tutte le superfici accessibili agli animali bio non sono impiegati prodotti fitosanitari e concimi vietati secondo l'ordinanza Bio (va stipulato un contratto tra il produttore bio e il gestore non biologico, consorzio di pascolo, Comune ...).

Maiali alpeggiati

Anche i maiali estivati in un'azienda d'estivazione Gemma devono essere di origine biologica. I maiali alpeggiati vanno tenuti conformemente al regolamento di Bio Suisse e il foraggiamento deve essere conforme alle direttive.

Inoltre, importante, se si estivano mezzanotti bio in un'azienda d'estivazione non biologica, essi perdono lo stato di riconoscimento. Il rientro all'azienda di base di maiali estivati in aziende d'estivazione senza il marchio Gemma è possibile, ma chiaramente si deve attendere il periodo d'attesa perché i maiali riacquistano lo stato biologico.

Anche qui valgono inoltre le prescrizioni inerenti la medicina veterinaria (trattamenti preventivi come la verminazione o misure contro la zoppina vanno seguiti dal veterinario). In generale non sono comunque permessi trattamenti profilattici e, in caso di necessità, il personale presente sull'alpe dovrà provare mediante il registro dei trattamenti che i trattamenti sono stati eseguiti solo su animali che hanno presentato dei problemi (il trattamento preventivo di tutti gli animali alpeggiati e contrario alle direttive). La cura della rogna o di altri ectoparassiti può avvenire unicamente quando sussistono chiari sintomi e previo accordo con il veterinario. Va data la preferenza a rimedi naturali che non siano chimici di sintesi. Prima dell'alpeggio possono essere impiegati i rimedi prescritti dalle autorità.

Letame aziendale e paludi

Anche sulle aziende d'estivazione non si devono creare situazioni di pericolo d'inquinamento delle acque. In mancanza di una concimaia il composto di letame va coperto continuamente e va sparso durante lo stesso periodo vegetativo. Si racco-



Anche sugli alpeggi si possono produrre e commercializzare prodotti.



L'Alpe di Porcaresc, un'alpe gestito in modo biologico.

Fotos: Elia Stampanoni

manda inoltre la recinzione di tutte le superfici paludose onde diminuire il pericolo d'infestazione parassitaria. In aggiunta valgono le condizioni delle leggi cantonali sulla protezione della natura e delle bellezze naturali.

Le direttive di Bio Suisse, a disposizione anche sul sito indicato sotto, contengono tutte le indicazioni necessarie, mentre il presente articolo è solo un estratto e una panoramica dei concetti più importanti sull'estivazione in ambito biologico. *Elia Stampanoni*

Indirizzi utili

Normative bio, con tutte le ordinanze, le direttive, le norme e gli elenchi applicabili in agricoltura biologica
→ www.bioattualita.ch/it/bioregelwerk.html

Informazioni Bio Ticino

Associazione bio Ticino, c/o Alessia Pervangher
Via San Gottardo 99, 6780 Airolo
tel. 091 869 14 90
→ www.bio-suisse.ch/de/bioticino.php

Perché non solo il coniglietto di Pasqua colora le uova



Ogni mese nella vostra bucalettere
e 24 ore su 24 su

BIO Attualita.ch

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri

BIO Attualità

- Desidero abbonare Bioattualità per un anno, 10 edizioni al prezzo di fr. 53.- / estero fr. 67.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonare Bioattualità alla tariffa ridotta di fr. 43.- per un anno (solo in Svizzera, max. 3 anni).
Si prega di allegare la prova.

Nome	
Cognome	
Indirizzo	
CPA / località / Paese	
e-mail	
Data	Firma

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:
Bio Suisse, Edizione Bioattualità,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea
tel. +41 (0)62 204 66 66, editrice@bioattualita.ch
Offerte speciali vedi sito www.bioattualita.ch

Impressum

25. anno 2016

Bioattualità esce 10 volte all'anno
Numero doppio due volte all'anno

Rivista in francese: Bioactualité
Rivista in tedesco: Bioaktuell

Tiratura

Tedesco: 6846 copie
Francese: 765 copie
Italiano: 316 copie
(attestato REMP 2014)

Destinatari aziende di produzione e
licenziatari Bio Suisse.

Abbonamento annuale fr. 53.-
Abbonamento estero fr. 67.-

Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Basilea
www.bio-suisse.ch

e
FiBL, Istituto di ricerca dell'agri-
cultura biologica,
Ackerstrasse 113, cp 219,
CH-5070 Frick
www.fibl.org

Stampa

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Carta

Refutura, certificata FSC, Marchio
eco: Blauer Engel, Nordic Swan

Redazione

Markus Spuhler / *spu* (caporedatto-
re), Petra Schwinghammer / *psh*,
Susanna Azevedo / *saz* (Bio Suisse),
Franziska Hämmerli / *fra*,
Theresa Rebholz / *tre* (FiBL)
redaktion@bioaktuell.ch

Grafica

Simone Bissig (FiBL)

Traduzioni

Regula van den Berge

Progetto grafico

Büro Haeberli
www.buerohaeberli.ch

Annunci

Erika Bayer, FiBL,
casella postale 219, CH-5070 Frick
tel. +41 (0)62 865 72 00
fax +41 (0)62 865 72 73
pubblicita@bioattualita.ch

Abbonamenti & edizione

Petra Schwinghammer, Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Basilea
tel. +41 (0)62 204 66 66
editrice@bioattualita.ch

www.bioattualita.ch

Utente: bioattualita-2
Password: ba2-2016