

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

7|17
SETT

Potere delle piante

Esistono numerose piante contenenti sostanze benefiche per la salute, ma purtroppo in Svizzera sono rimasti solo due medicinali veterinari puramente vegetali e solo uno viene prodotto in Svizzera. E questo solo grazie a Fritz Suhner che produce «Natürlich» in terza generazione superando notevoli barriere burocratiche. Il medicamento a base di corteccia di tiglio fa miracoli in caso di problemi di fertilità delle vacche. Maggiori informazioni a pagina 7.

Anche il succo della barbabietola da zucchero fatto bollire per oltre dodici ore possiede proprietà particolari, potrebbe senz'altro rientrare nella categoria degli alimenti supernutrienti: 100 grammi coprono il fabbisogno giornaliero di ferro nella misura del 130 per cento e di un quarto per quanto concerne il magnesio, oltretutto ha un buon sapore. Una bella fetta di pane integrale spalmata abbondantemente di burro e quark con uno strato di sciroppo di barbabietole da zucchero – una squisitezza che mangio volentieri quando faccio colazione da mia nonna Margarete. La melassa, un sottoprodotto della lavorazione dello zucchero, che contiene altrettante sostanze preziose ma meno zucchero, sarà presto in vendita di qualità Gemma. Grazie ad un accordo interprofessionale il prezzo per tonnellata di barbabietole da zucchero è stato aumentato di 30 franchi e la Schweizer Zucker AG sta cercando nuovi produttori. Leggete a questo proposito il testo integrale a pagina 10. Gli accordi interprofessionali rappresentano un'ottima forma di collaborazione tra produttori e aziende di trasformazione e commerciali. Queste ultime auspicano una migliore collaborazione e soprattutto maggior voce in capitolo presso Bio Suisse. Il tema sarà posto in votazione alla prossima AD e ad esso è dedicato l'articolo di copertina nelle pagine da 4 a 8.



Franziska Hämmerli, vice caporedattrice



Sommario

Trasformazione e commercio

Licenziatari

- 4 Bio Suisse va avanti
- 6 Lotta per la partecipazione

Produzione

Salute degli animali

- 7 Vacche fertili grazie alla corteccia di tiglio

Selezione

- 9 Tori nuovi e vecchi per la selezione bio

Campicoltura

- 10 Barbabietole da zucchero: pianificare ora la coltivazione

Bio Suisse e FiBL

- 11 FiBL
- 12 Bio Suisse

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 13 La parola ai lettori
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

Foto in copertina: le aziende di trasformazione e commerciali con licenza Gemma auspicano maggior partecipazione presso Bio Suisse.
Foto: Produzione di biscotti Hug AG, Hans Peter Schneider, alimenta

Detto



«Le barbabietole da zucchero bio sono lavorate per prime. I vantaggi: premio per fornitura anticipata e suolo asciutto per la raccolta.»

Martin Wälti, Affeltrangen ZH

→ pagina 10

Contato

2/3

delle finanze di Bio Suisse provengono dai licenziatari, vale a dire dalle aziende di trasformazione e commerciali. Per questo motivo, secondo Bio Suisse, in avvenire dovrebbero avere più voce in capitolo.

→ pagina 6


Visto



Nell'Oberland bernese i bufali indiani si godono il bagno nel laghetto di Hinterburg a 1515 metri sopra il mare. I bufali d'acqua sono animali tranquilli, pacifici e curiosi. Una loro caratteristica è la pelle spessa che presenta solo poche ghiandole sudoripare. Per questo motivo gli animali a partire da 24 °C necessitano di acqua per rinfrescarsi. Fedeli al loro nome amano sguazzare nell'acqua. Franz Steiner, FiBL; Foto: Heidi Bucher

Petizione per la scuola d'orticoltura Hünibach

Il Consiglio di Stato del Canton Berna intende ridurre progressivamente il cofinanziamento della scuola di orticoltura Hünibach (GSH) entro il 2021. I due milioni del Cantone coprono circa la metà dei costi annui. Se il sostegno del Cantone viene a mancare la scuola sarà costretta a chiudere. Il Gran Consiglio probabilmente deciderà in novembre in merito al destino della GSH. Con la vostra firma contribuite a salvare la scuola! E passate parola – ogni firma conta! ks, GSH

 rettet-die-gsh.ch
(informazioni in tedesco)

Ingegneria genetica è ricerca contro la natura

«Gli organismi geneticamente modificati sono organismi il cui materiale genetico è stato modificato in un modo non ottenibile naturalmente mediante incroci o ricombinazioni naturali.» La legge sull'ingegneria genetica è chiara. Per gli organismi di questo tipo sono richieste analisi dei rischi complete prima di poter essere omologati. In Svizzera fino al 2021 è comunque in vigore una moratoria sulla loro coltivazione. Sta ora avanzando una nuova generazione di tecnologie genetiche come CRISPR/Cas che promettono la fine della fame, di malattie e di organismi nocivi – e sono convenienti e precise. Le tecniche per ora sono applicate solo in laboratorio. I geni sono iniettati dall'esterno

e feriscono gli organi cellulari. Diversi esperimenti dimostrano che possono essere colpiti anche numerosi geni non bersaglio. Tutt'altro che «naturale», naturalmente. Per Bio Suisse è chiaro: anche CRISPR/Cas sono tecnologie genetiche e vanno sottoposte a estesi test di rischio.

I legislatori in Svizzera e nell'UE sono sotto forte pressione della lobby dell'ingegneria genetica. È possibile che la causa C-528/16 inoltrata al Tribunale europeo serva a far chiarezza. Organizzazioni agricole e di tutela della semente hanno avviato un processo contro lo Stato francese ponendo le domande giuste. La decisione è attesa per la metà del 2018. Martin Bossard, Bio Suisse



Bio Suisse *va avanti*

Coinvolgere i licenziatari, migliorare il benessere degli animali, promuovere la sostenibilità, creare canali di smercio: entro il 2025 Bio Suisse vuole crescere.

In occasione dell'assemblea dei delegati nell'autunno 2017 Bio Suisse metterà in votazione i nuovi obiettivi strategici «Avanti 2025». Su questo ulteriore sviluppo della politica associativa saranno affrontati diversi temi. Una panoramica.

Standard bio per materie prime di origine agricola

Il grande numero di aziende che ha iniziato la conversione nel 2017 comporta maggiori quantitativi di prodotti da trasformare. Una soluzione sarebbe quella di ampliare il campo d'applicazione delle direttive in modo che i trasformatori che non vogliono o non possono puntare sulla Gemma integrale abbiano la possibilità di utilizzare in maggior misura materie prime di origine agricola bio. In un biscotto per esempio sarebbe bio Gemma solo la farina mentre il burro, lo zucchero e gli altri ingredienti non sarebbero di provenienza Gemma. Alla conferenza di tutti i presidenti delle associazioni agricole bio cantonali, la cosiddetta conferenza dei presidenti, i presenti hanno reagito in modo molto critico a questa proposta. Secondo Francine Riesen di Bärner Bio Bure la Gemma perderebbe credibilità. Patrik Birrer, Bio Nordwestschweiz ha parlato di «scelte selettive» che i trasformatori praticerebbero già ora, a differenza delle aziende agricole che convertono alla Gemma l'intera azienda.

La Gemma sarà presto presente anche presso Aldi e Lidl?

Il fatto che la Gemma potrebbe in avvenire figurare anche sui prodotti di Aldi e Lidl è stato accolto piuttosto bene dalla maggior parte dei presidenti. Un'apertura offrirebbe anche maggiori possibilità di smercio. Stando a quanto ha affermato un licenziatario Gemma, la collaborazione con Lidl è oltremodo corretta e equa.

Contrassegnare benessere degli animali, concorrenza e sostenibilità

Su diversi temi ci sono state opinioni molto divergenti. Per Bio Suisse sarebbe positivo se in avvenire tutte le aziende Gemma rispettassero i requisiti delle ordinanze federali SSRA e URA. Dato che SSRA non è compatibile con i sistemi a stabulazione fissa, questa proposta non è stata approvata. Un secondo tema controverso riguarda le aziende all'estero certificate secondo le direttive Bio Suisse. Contrariamente ai frutti tropicali, per l'olio e lo zucchero la concorrenza indigena esiste. La base concorda che va data la preferenza ai prodotti di aziende Gemma svizzere. Max Knecht dell'organizzazione associata Prokana propone che Bio Suisse in avvenire investa maggiormente nella vendita diretta.

I trasformatori vanno maggiormente coinvolti

Un punto importante dell'ulteriore sviluppo di Bio Suisse è il maggiore coinvolgimento dei diversi interessati. Accanto alle aziende Gemma svizzere e alle organizzazioni associate ne fanno parte anche le aziende bio federale, le aziende certificate secondo le direttive Bio Suisse all'estero e i trasformatori. In occasione della conferenza dei presidenti è emerso il fatto che per la base probabilmente costituiscono il problema minore le aziende bio federale. Le aziende certificate secondo le direttive Bio Suisse all'estero richiedono maggior prudenza. Per quanto riguarda il tema «trasformatori», «i produttori dovrebbero avere come finora maggior peso». Katharina Scheuner



Avanti 2025

Nelle linee guida di Bio Suisse del 2008 è stata formulata una visione. Con la strategia «Avanti 2025» Bio Suisse intende ora «fissare obiettivi ambiziosi per i prossimi otto anni», come sta scritto in un documento di base che sostituirà l'attuale politica federativa. Tali obiettivi sono stati elaborati, discussi, valutati e infine formulati nell'ambito di un processo al quale hanno partecipato i diversi organi di Bio Suisse. All'assemblea dei delegati, che si terrà nel novembre 2017, si voterà su «Avanti 2025». In caso di approvazione, le organizzazioni associate a Bio Suisse conferiranno all'associazione «il mandato di realizzare questi obiettivi con misure e attività e di pianificarli in modo dettagliato nel quadro del processo annuale di pianificazione e di bilancio.»



Non è facile convincere artigiani con licenza bio, come casari o macellai, a far parte degli organi di Bio Suisse. Foto: Flavia Müller

Lotta per la partecipazione

I licenziatari Bio Suisse trasformano materie prime Gemma e svolgono pertanto un ruolo centrale nel settore. Presso Bio Suisse non hanno però voce in capitolo. In futuro forse sarà diverso.

Accanto alle 6144 aziende Gemma, nel 2016 c'erano 885 licenziatari Gemma che trasformano latte, cereali o barbabietole da zucchero Gemma. In seno all'associazione Bio Suisse svolgono un ruolo trascurabile. Ma non dal punto di vista finanziario: nel 2016 i proventi delle licenze e le tasse per l'uso del marchio ammontavano a 9,048 milioni di franchi – con 3,092 milioni di franchi i contributi dei produttori rappresentavano circa un terzo.

«Per Bio Suisse è ovvio che i trasformatori debbano far parte dell'associazione», spiega Hans Ramseier, responsabile assicurazione qualità presso Bio Suisse, «a livello formale tuttavia questa ovvietà finora non è ancora realtà.» Ciò significa che le aziende di trasformazione e commerciali non possono influire direttamente sulle direttive e all'assemblea dei delegati non hanno né diritto di voto né diritto di formulare proposte. Finora i trasformatori sono sempre stati invitati alle assemblee dei delegati e avevano anche il diritto di prendere la parola, del quale tuttavia hanno fatto uso solo in rare occasioni, sostenendo che sono trattati pochi temi relativi alla trasformazione. Anche per Clemens Rüttimann, direttore di Biotta e membro dell'organo scientifico, i temi relativi alla trasformazione sono scarsi: «La trasformazione e la commercializzazione, che per noi sono temi importanti, sono poco trattati e sono raramente oggetto di discussione.»

In occasione dell'assemblea dei delegati che si svolgerà nel novembre 2017 i contadini Gemma svizzeri saranno chiamati a votare sul futuro coinvolgimento dei licenziatari. Solo allora il segretariato centrale potrà attuare quanto richiesto assieme

al consiglio direttivo. Alla conferenza dei presidenti delle organizzazioni associate e degli organi di Bio Suisse del giugno 2017 il «tema licenziatari» non è stato oggetto di grandi discussioni. Un fatto indiscusso è che Bio Suisse rimanga un'associazione a vocazione e direzione agricola. Ciononostante una certa comprensione non manca: «Il successo della produzione bio dipende in larghissima misura dalla trasformazione e dalla commercializzazione», conclude Ramseier. Abbiamo chiesto a tre diversi licenziatari quali sono le loro preoccupazioni e le loro sfide.

Materie prime Gemma non sempre disponibili

La principale difficoltà per le aziende di trasformazione è la reperibilità di materie prime Gemma di qualità invariata per la lavorazione industriale. Giusta le direttive Gemma vanno in prima linea trasformate materie prime Gemma svizzere e la qualità Gemma è obbligatoria anche per quanto riguarda le materie prime importate.

«La disponibilità alla certificazione Gemma dipende fortemente dalla situazione del mercato», spiega Roland Düring, direttore del mulino Steiner Mühle AG a Zollbrück BE. Se la merce è sufficiente o addirittura eccedente, i fornitori sono più propensi a farsi carico del maggior lavoro per la certificazione Gemma. «Dipendiamo dalla disponibilità di materie prime di qualità Gemma. In caso di scarsità i fornitori si scoraggiano dinnanzi al maggior lavoro e ai costi che comporta una certificazione supplementare.» Soprattutto nel caso di quantità esigue – e numerosi fornitori / trasformatori sul mercato mondiale non sono altro che piccole imprese – la certificazione sovente non conviene.

Clemens Rüttimann ne sa qualcosa. Chiede pertanto: «Come trasformatore, per i quantitativi di materie prime inferiori al dieci per cento per un prodotto Gemma devo poter utilizzare anche merce Bio UE. Soprattutto nel caso di piccoli quantitativi è una questione di proporzionalità.» Hans Ramseier, che è stato membro del gruppo di lavoro Avanti 2015,

puntualizza che si tratta di un'illusione. «Bio Suisse ha chiari principi, uno dei quali è che sia data preferenza alle materie prime Gemma provenienti possibilmente dalla Svizzera. Bio Suisse gode di grande credibilità e coloro che desiderano produrre secondo le direttive Gemma devono essere disposti ad accettare maggiori oneri.» Il fatto però è che per determinati prodotti vi sono solo pochi produttori Gemma. «Per il succo di ananas della qualità da noi richiesta ci sono due fornitori Gemma in tutto il mondo, per Bio UE siamo a quota cinque», specifica Rüttimann.

Prodotto naturale contro norme industriali

In caso di scarsità occorre fornire la prova che in Svizzera non è disponibile merce Gemma prima di poter ricorrere a merce Bio federale o Bio UE. Ciò comporta un notevole onere amministrativo e altre conseguenze: utilizzando a volte merce importata Gemma e a volte merce importata Bio UE è necessario stampare ogni volta nuove etichette. «Quindi per i nuovi smoothie nelle bottigliette di vetro abbiamo rinunciato alla Gemma sull'etichetta. Quest'anno ci sono poche albicocche del Vallese e se sull'etichetta figurasse la Gemma svizzera adesso dovremmo stampare nuove etichette», spiega Clemens Rüttimann, «o imbarcarci in una complessa procedura per far accettare le albicocche provenienti dall'estero.»

Anche Kambly è stata costretta a adeguare gli imballaggi. «Da noi la disponibilità dipende in parte dal raccolto, per esempio nel caso di pezzetti di mela essiccati. Il fatto che debbano provenire nei limiti del possibile dalla Svizzera e che è possibile valutare solo dopo la raccolta se è disponibile sufficiente merce indigena richiede grande flessibilità da parte nostra», spiega Maya Graf, responsabile sviluppo presso Kambly. «L'adeguamento delle ricette e delle etichette complica i nostri processi e li rende più cari.»

«A volte si dimentica che lavoriamo con prodotti naturali», aggiunge Clemens Rüttimann. «La qualità e la quantità non sono costanti. Dobbiamo però attenerci alle norme industriali con criteri relativi al colore, al sapore o ai brix (tenore di zucchero nei succhi di frutta). I consumatori infatti desiderano che la loro bevanda preferita abbia sempre lo stesso sapore.»

Creare una piattaforma per l'influsso

Un «sì» all'assemblea dei delegati autorizzerebbe Bio Suisse

a formalizzare il coinvolgimento dei trasformatori. Ciò significa creare piattaforme all'interno delle quali le aziende di trasformazione e commerciali abbiano la possibilità di esercitare il loro influsso. Un partner importante a questo proposito è la comunità di interessi degli operatori del settore alimentare nel commercio all'ingrosso, nella logistica, nella trasformazione e nel commercio al dettaglio (IG Bio), fondata nel 2015. «È quindi ovvio che IG Bio sia inserita come gruppo di esperti», spiega Ramseier. Ciò permetterebbe ai trasformatori di cooperare già nella fase di sviluppo delle direttive, di presentare proposte al segretariato centrale e di prendere posizione in merito alle modifiche delle direttive previste. «Nell'ordine del giorno figurerebbero automaticamente più temi legati alla trasformazione», dice Ramseier convinto.

Come in ogni altra azienda, anche presso Bio Suisse i clienti più importanti – i grandi licenziatari – avrebbero voce in capitolo. «Il maggior coinvolgimento degli artigiani bio con licenza sarebbe importante», Christian Vögeli, coordinatore dell'associazione presso Bio Suisse. «Ma è molto difficile convincere un produttore di formaggio o un macellaio a far parte degli organi di Bio Suisse.» Per le piccole aziende con poco personale la partecipazione alle riunioni è troppo onerosa e i vantaggi che si ripromettono sono troppo esigui.

Sminuiti gli argomenti dei trasformatori

Roland Düring è soddisfatto dello scambio di opinioni con Bio Suisse. «Affronto le controversie in modo proattivo e intrattengo ottime relazioni con il segretariato centrale.» Ciononostante: «In occasione delle trattative sui prezzi con i produttori i nostri argomenti spesso non sono presi molto sul serio.»

Come ulteriore passo nella giusta direzione Hans Ramseier cita la trasformazione della commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT) in una commissione di esperti entro il 2018. «Ci ripromettiamo processi decisionali più veloci e più efficienti.» Già oggi per il segretariato centrale sono importanti buoni servizi per i licenziatari Gemma e una maggior considerazione dei loro interessi. Hans Ramseier: «Per me è essenziale che la nostra idea di coinvolgere maggiormente i trasformatori finora non sia stata contestata nel corso delle discussioni.» Katharina Scheuner

Vacche fertili con la corteccia di tiglio

Per gli umani in Svizzera vi è un gran numero di farmaci vegetali, per gli animali ne sono autorizzati solo due.

La definizione «medicamenti veterinari» è giuridicamente tutelata in modo talmente rigoroso che oggi in Svizzera sono rimasti un solo produttore e un solo importatore di medicinali veterinari puramente vegetali disposti ad affrontare gli ostacoli burocratici dell'omologazione: l'antidiarroico «Stulmisan» e «Natürlich». «L'idea di fondo della bevanda depurativa «Natürlich» è di aiutare le vacche a superare senza problemi

la fase dopo il parto e di favorire la rigenerazione dell'utero. Un tempo le bevande depurative erano ampiamente diffuse ed erano ottenibili in numerose farmacie e presso i veterinari – è però rimasta solo la bevanda depurativa «Natürlich», spiega Michael Walkenhorst, veterinario presso il FiBL. Consiglia la bevanda perchè è un prodotto vegetale al 100 per cento e perchè numerosi allevatori sono molto soddisfatti del prodotto.

Il più antico medicamento veterinario in Svizzera

La bevanda depurativa «Natürlich» è prodotta in terza generazione da Fritz Suhner di Herisau AR. «Mio nonno Johannes Suhner ha iniziato a produrre la bevanda nel 1934», racconta



Un grazie va a Fritz Suhner. Per omologare la cortecchia di tiglio ad uso veterinario affronta una valanga di burocrazia. Foto: tja

Fritz Suhner. «Dopo aver condotto diverse volte le vacche al toro senza che rimanessero gravide era naturalmente preoccupato.» Parlando di questo problema, al nonno è stato consigliato di provare se funziona con la cortecchia di tiglio. «Purtroppo non è più stato possibile rintracciare chi gli ha dato il consiglio», racconta Fritz Suhner.

«Subito dopo il colloquio mio nonno ridusse in polvere la cortecchia di tiglio e la utilizzò come tisana. Da allora in poi tutte le vacche partorirono ogni anno un vitellino.» La notizia del successo si sparse rapidamente e il nonno iniziò a vendere la bevanda. Il prodotto venne autorizzato e nel 1937 Johannes Suhner ottenne l'omologazione. «Natürlich» pertanto è uno dei primi prodotti registrati dall'autorità svizzera di omologazione e di controllo Swissmedic.

Produzione in proprio

Fritz Suhner esercita l'attività principale di giardiniere paesaggista indipendente e nel 2005 ha seguito un corso di perfezionamento commerciale per poter continuare la produzione dopo il nonno e il padre. È disposto ad affrontare ogni anno le infinite procedure burocratiche per l'omologazione: «Questo prodotto naturale che ha effetti benefici sulla salute ha ragione d'essere ai nostri tempi. L'uso di farmaci di sintesi comporta



«Un tempo le bevande depurative erano ampiamente diffuse. Il loro uso è senz'altro raccomandabile.»

Michael Walkenhorst, FiBL

spesso effetti collaterali.» Suhner trasforma in polvere pura cortecchia di tiglio svizzera. La sua massima è: «Naturalmente bio». Gli allevatori poi preparano la bevanda con la polvere.

«La bevanda aiuta pressoché sempre»

«Il tiglio agisce solo sull'utero e non su altri organi. (Natürlich) non richiede nessun periodo di attesa, nel latte non sono misurabili residui», spiega Fritz Suhner. La cura inizia il secondo o terzo giorno dopo la nascita o subito se la placenta non viene espulsa direttamente. La bevanda provoca contrazioni dell'utero che aiutano la vacca a espellere la placenta. Suhner consiglia di somministrare la bevanda ad ogni vacca dopo il parto. In caso di problemi di fertilità può attivare l'utero, ciò permette di ridurre al minimo i costi per trattamenti o per un'inseminazione non riuscita e non da ultimo di ridurre l'uso di antibiotici. Suhner non ha mai sentito dire che una vacca dopo il trattamento con «Natürlich» non sia rimasta gravida. Tanja Hoch •

www.reinigungstrank.ch



Applicazione di «Natürlich»

Una confezione da 300 grammi costa fr. 25.50. La bevanda è omologata per bovine e sono possibili tre modi d'uso:

1. Tisana

Far bollire per un'ora tre litri d'acqua con tre cucchiaini a minestra colmi di polvere «Natürlich».

Somministrare la tisana (anche con il fondo) alla mattina a digiuno. Per migliorare il gusto è possibile aggiungere zucchero, acquavite o qualche bacca di ginepro durante la cottura.

2. Infusione

Per animale mescolare dodici litri di acqua bollente con una confezione intera di

«Natürlich», lasciare in infusione. Ogni giorno mescolare bene prima della somministrazione e far bere circa un litro di infusione.

3. Dose a secco

Ogni giorno aggiungere tre o quattro cucchiaini da minestra di polvere «Natürlich» al mangime, ev. inumidire leggermente. In caso di somministrazione a secco si consigliano una o due confezioni per animale.

Se il parto è normale la cura inizia il secondo giorno. Se la depurazione non avviene è possibile applicare subito il trattamento due volte al giorno. La somministrazione massima in casi speciali è limitata al quantitativo doppio.

Per vacche caffè, vitelli camomilla

Nel quadro di un progetto di ricerca del FiBL sono state raccolte testimonianze sull'uso di piante medicinali per animali nel mondo rurale tradizionale. È stato menzionato il caffè che stimola la circolazione e l'attività dell'utero e che viene dato da bere durante il parto e nelle prime ore dopo l'espulsione della placenta. Circa un litro viene somministrato in una volta sola a temperatura ambiente.

Ricetta con camomilla contro la diarrea dei vitelli e altre informazioni disponibili online.

www.bioactualites.ch > Elevages > Expérience avec l'utilisation de plantes médicinales pour le bétail

Tori nuovi e vecchi *per la selezione bio*

Chi desidera allevare vacche al pascolo in forma sceglie tori quadrifoglio. Anche alcuni tori più anziani sono interessanti.

Gruppi di selezionatori bio rivedono regolarmente i criteri del marchio quadrifoglio per tori. Quest'anno sono rimasti pressoché invariati rispetto all'anno scorso: sono necessari la prova in progenie in Svizzera, la rinuncia al trasferimento di embrioni nonché valori fitness e valore genetico numero di cellule superiori alla media, che devono raggiungere almeno 95 e per la razza Holstein almeno 100. Il valore genetico pastura della razza bruna (RB) deve essere pari a almeno 100 e quest'anno sarà calcolato anche per la razza bruna originale (BO) e vale come criterio per il logo quadrifoglio al posto del valore genetico totale. L'anno scorso il valore genetico pastura è stato ottimizzato: non è più il peso corporeo bensì la ponderazione negativa dell'altezza al sacro a influire nella misura del 10 per cento. I caratteri fitness inoltre hanno maggior peso. Hanno il contrassegno quadrifoglio 20 tori Swiss-Fleckvieh, 15 Red Holstein, 13 Simmental, 7 Holstein, 14 razza bruna e 12 Bruna Originale di Swissgenetics e Select Star. Questi tori sono adatti alle aziende bio perché trasmettono buone caratteristiche fitness e perché la loro idoneità alle condizioni svizzere è stata verificata. Per gli allevatori di razza bruna che necessitano di animali da pascolo efficienti, quindi più piccoli, con buoni valori fitness e rese lattiere me-

die, è interessante utilizzare dosi di seme dei migliori tori «anziani» che Swissgenetics, su richiesta e raccomandazione della AG Biozucht di Bio Suisse, mette a disposizione più a lungo del solito (vedi tabella). Un nuovo toro quadrifoglio di razza bruna eccellente è certamente Simbaboy con ottimi caratteri funzionali, elevato valore genetico totale pari a 1336 e scarsa trasmissione del formato. Un altro toro interessante è Maico, che trasmette una grandezza inferiore e una maggiore resa lattiera ed è pertanto adatto soprattutto per siti più intensivi. Per quanto riguarda la razza Swiss Fleckvieh (SF) sono tuttora tori quadrifoglio eccellenti Ophir e Lons. Ophir proviene da un'azienda bio. Entrambi trasmettono longevità e fitness e si situano al di sopra della media anche per quanto concerne il nuovo valore genetico «foraggio economizzato». L'indice di produttività carnea (IPC) di 118 di Ophir è particolarmente elevato. Per la razza SF la carnosità è ora integrata nel valore genetico totale, ciò che è importante per le razze a duplice attitudine. *Anet Spengler Neff, FiBL*



Nuovo elenco dei tori per allevamento bio

È ora disponibile online l'elenco di tutti i tori quadrifoglio e dei valori genetici della IG neue Schweizer Kuh.

www.bioactualites.ch > Elevages > Bovins > Sélection > Taureaux d'IA

→ Swissgenetics, tel. 031 910 62 22

Importante: riservare per tempo le dosi da Swissgenetics



Dall'alto: Neron, Verabil e la figlia di Ophir Nina.

Foto: Swissgenetics

Nome	valori genetici totali		Valori genetici						
	VF / IFF	VGP	grandezza	NC	DU	latte	prot.%	madri	caseina
Tori RB e BO (da vecchie riserve di seme)									
Neron	103	114	95	117	101	+235	+0.07	20	AB
Pevi	99	111	98	114	109	+584	-0.02	19	BB
William	121	117	92	100	115	+336	-0.06	20	BB
Kurt OB	100	104	99	112	106	+220	-0.06	16	AB
Verabil OB	106	115	105	109	111	-28	+0.09	31	AB
Nuovi tori quadrifoglio nell'offerta standard di Swissgenetics									
Simbaboy	117	128	98	112	109	+151	+0.27	16	BB
Maico	104	108	108	102	99	+628	+0.02	22	AA
Tori SF (da vecchie riserve di seme)									
Ophir	125	-	103	111	113	+93	+0.01	23	BB
Lons	121	-	103	112	128	+126	+0.00	36	AA

VF / IFF	valore / indice fitness	latte	latte kg / lattazione standard
VGP	valore genetico pastura	prot.%	contenuto proteico
grandezza	altezza al garrese	madri	numero lattazioni della madre e delle nonne (sommate)
NC	numero di cellule	caseina	caseina kappa
DU	durata utilizzo		

Barbabietole: pianificare la coltura

Finalmente i trasformatori versano un prezzo migliore per le barbabietole rendendo la coltura più interessante. Rimane tuttavia una coltura difficile, i Wälti mostrano come può funzionare.

La Schweizer Zucker AG cerca produttori. Una volta stipulato il contratto di coltivazione, d'ora in poi paga circa 158 franchi per tonnellata di barbabietole da zucchero Gemma, 30 franchi in più rispetto al passato, grazie a un recente accordo interprofessionale. Ciò rende la coltivazione di barbabietole, che richiede molto lavoro manuale e sapere, di nuovo interessante. Da una tonnellata di barbabietole da zucchero si ricavano 150 chili di zucchero semolato, 30 chili di melassa e 200 chili di fettucce pressate oltre a 25 chili di calce rico derivati dal processo di trasformazione.

Il produttore di barbabietole da zucchero bio Anton Wälti consiglia ai nuovi coltivatori di iniziare con una particella sperimentale – e aver pazienza. «La coltivazione di barbabietole richiede anni di pratica», conferma suo figlio Martin. Parla per esperienza, infatti coltivano barbabietole da zucchero Gemma da vent'anni. «L'anno delle barbabietole inizia ora», spiega il figlio. «Dopo la raccolta del frumento invernale abbiamo sparso circa 50 metri cubi del nostro composto sulle stoppie, poi siamo passati con un coltivatore e abbiamo seminato una miscela di sovescio.» D'inverno i solchi geleranno e si compatteranno – ciò è importante per i suoli pesanti. A metà marzo il semenzaio sarà preparato con un erpice a lame flessibili e, vista la pesantezza del suolo, ancora una volta con l'erpice rotativo. Nel corso delle prime due settimane di aprile la

semina avverrà direttamente sul terreno asciutto e caldo dopo un passaggio con lo strigliatore. «Acquistiamo l'unica semente non trattata disponibile (Samuela) e seminiamo a una distanza delle file di 45 cm e nelle file di 18 cm, non vale la pena sfoltire», dice Martin Wälti. Con 300 franchi per ettaro la semente è conveniente. Alla fine di aprile il suolo viene lavorato una o due volte con l'erpice a spazzola. Fino alla chiusura delle file è necessario passare con la zappa ogni dieci, quindici giorni.

«Per noi la coltivazione di barbabietole da zucchero viene solo grazie al lavoro delle donne e alla buona meccanizzazione», su questo Martin e Anton Wälti concordano. Un gruppo di casalinghe della regione, contente di aumentare le entrate strappando erbacce, e l'azienda per conto terzi dei Wälti che garantisce una buona meccanizzazione, sono la chiave per il controllo efficace delle infestanti. *Franziska Hämmerli*

www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Betteraves (informazioni in francese e tedesco)



L'azienda Lärchenhof a Affeltrangen ZH

40 ettari SAU: patate, frumento panificabile, orzo e piselli proteici, barbabietole da zucchero, prati triennali con trifoglio bianco e erba medica per cubetti. Vendita diretta di fettucce e mais sotto forma di cubetti pianta intera e balle di insilato. Sulle superfici per la promozione della biodiversità pascolano quattro o cinque vacche madri Angus. Manodopera: padre, figlio e stagionali per l'azienda conto terzi e per estirpare erbacce tra le barbabietole.

Tengono le infestanti sotto controllo: Martin e Anton Wälti coltivano barbabietole da zucchero bio da 20 anni. Foto: Franziska Hämmerli



Ballano i microbi *nel suolo bio*

In agricoltura biologica i microbi del suolo sono fino a due terzi più attivi di quelli nei suoli convenzionali.

Il metabolismo dei microbi presenti nel suolo biologico è nettamente più attivo di quello dei microbi presenti nei suoli convenzionali. «I microbi nel suolo bio perciò riescono a trasformare più rapidamente le sostanze organiche come il composto in sostanze nutritive che le piante riescono ad assimilare», spiega Martina Lori, giovane ricercatrice presso il FiBL. Per un metastudio ha analizzato 57 pubblicazioni internazionali sul tema della vita nel suolo. Dai risultati è emerso che i microbi nei suoli bio sono fino all'84 per cento più attivi di quelli nei suoli convenzionali. Inoltre i suoli gestiti in regime biologico contengono fino al 59 per cento in più di biomassa prove-



Due tipi di batteri del suolo. Foto: Fotolia sciencervideo.mov

niente da microorganismi. Motivo: grazie a concimi organici, a una rotazione diversificata con leguminose e alla rinuncia a concimi e pesticidi chimici si verificano effetti positivi sulla



«I microbi trasformano l'azoto presente nel suolo. Solo allora diventa nutrimento per le piante.»

Martina Lori, FiBL

frequenza e l'attività dei microbi del suolo. Paradossalmente l'agricoltura biologica fornisce sovente rese inferiori. Ciò è dovuto al fatto che l'agricoltura convenzionale approfitta della selezione volta a ottenere piante ad alta produttività che possono raggiungere rese massime grazie all'uso di pesticidi e di dosi precise di concimi chimici. Sono però sempre più numerose le indicazioni sul fatto che le varietà adattate e sistemi di coltivazione biologici forniscono rese più stabili in caso di condizioni meteorologiche estreme. Franziska Hämmerli



I risultati nel dettaglio

Lo studio «Organic farming enhances soil microbial abundance and activity» è finanziato dal Fondo Nazionale Svizzero (FNS) e può essere letto sul sito:

[journals.plos.org > plosone](http://journals.plos.org/plosone)

Apripista: *il FiBL Europe*

Il FiBL Europe sostiene i ricercatori e crea banche dati per semente e elenchi dei fattori di produzione.

Il team composto da cinque persone di FiBL Europe, inaugurato di recente a Bruxelles, ha parecchio da fare. Il suo compito consiste nel fornire assistenza ai ricercatori per quanto riguarda gli aspetti tecnici relativi a progetti UE. Ciò permette di sgravare i ricercatori che potranno di nuovo concentrarsi sui loro compiti fondamentali, e ciò è molto importante dato che il FiBL partecipa a numerosi progetti UE. «Il FiBL Europe diventerà un punto nodale importante per i cinque istituti di ricerca FiBL nazionali Svizzera, Germania, Austria, Ungheria e Francia», commenta Urs Niggli, presidente della nuova organizzazione mantello a Bruxelles. Il team di FiBL Europe dovrà inoltre rendere i servizi del FiBL accessibili possibilmente a tutti i Paesi europei. Si tratta per esempio dell'apprezzata banca dati organicXseeds.com, che fornisce informazioni correnti sulla disponibilità di semente biologica di determinate colture.

L'elenco dei fattori di produzione, vale a dire la lista dei mangimi e dei fertilizzanti consentiti in agricoltura biologica sarà inoltre pubblicato in altri Paesi. Franziska Hämmerli

→ www.fibl.org > FiBL Europe



A livello europeo sono attive sei sedi FiBL. Foto: FiBL

Coperchi senza PVC per miele Gemma

L'obiettivo di Bio Suisse di convincere i fornitori svizzeri a utilizzare coperchi twist off (TO) esenti da PVC vale tuttora. Per ora i coperchi TO contenenti PVC per il miele sono tollerati a causa della mancanza di alternative. Siamo ora lieti di annunciare che il nuovo partner, la società Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB) colma questa lacuna per gli apicoltori. Il coperchio blueseal senza PVC disponibile in diverse grandezze può essere ordinato da subito e approfittando di un'offerta di lancio presso VDRB.

Lo scopo è che a partire dal 2018 i barattoli in vetro per miele Gemma siano provvisti esclusivamente di coperchi TO blueseal senza PVC – un passo impor-



Coperchi per miele senza PVC. Foto: zVg

tante per mettere in pratica il divieto di utilizzare coperchi contenenti PVC contenuto nelle direttive Bio Suisse.

Stiamo tuttora cercando un fornitore svizzero di coperchi blueseal senza PVC per prodotti imbottigliati a caldo.

Janine Wilhelm, Bio Suisse

i Ordinazione di coperchi senza PVC

I coperchi blueseal senza PVC sono ottenibili da subito in offerta speciale presso la società Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB). Misure: T082 per barattoli da 500 g e da 1 kg; T063 per 250 g. Sui coperchi non figura la Gemma, lo shop di Bio Suisse ha ora in vendita nuove etichette in diverse grandezze che possono recare diciture individuali.

- 📄 www.bio-suisse.ch > Produttori > Shop online
- 📄 Promemoria Couverts sans PVC del FiBL: www.fibl.org > Shop > No. ord. 1700
- 📄 www.bienen.ch
→ Geschäftsstelle VDRB
Jakob-Signer-Strasse 4
9050 Appenzell
tel. 071 780 10 50
sekretariat@vdrb.ch



Jasmin Siegrist

Lo scorso 1° agosto Jasmin Siegrist è sembrata a Jürg Hauri nel settore della trasformazione della carne e dei prodotti a base di carne. Di formazione tecnico alimentarista ha svolto il tirocinio nel settore della carne. In seguito ha studiato scienze ambientali presso l'Università professionale di Zurigo. Presso Bio Suisse esamina domande di licenza, per esempio in caso di rielaborazione di ricette o di richiesta di licenza per nuovi prodotti. Oltre che per la carne e per i prodotti a base di carne è responsabile fra l'altro anche per tofu, erbe e spezie. Inoltre svolge i lavori di segreteria per la commissione del marchio trasformazione e commercio. Fanno parte dei suoi compiti anche la rielaborazione delle direttive e il sito internet di Bio Suisse trasformazione e commercio. ks



Alessandro Lizzi

Il 1° agosto Alessandro Lizzi ha iniziato la formazione di impiegato di commercio presso Bio Suisse. Attualmente si occupa della banca dati e-cert, registra nuovi clienti e aggiorna i dati aziendali. Inoltre prepara i documenti per la prossima riunione della commissione del marchio produzione. Alessandro ha scoperto Bio Suisse sul «mercato dei posti di tirocinio». «Assieme a mia madre ho poi visto quanti prodotti Gemma ci sono da Coop!» dice il sedicenne argoviese di Mumpf. Da una decina di anni gioca a calcio, gli piace passare il tempo libero con amici in riva al Reno o d'inverno sullo snowboard. Ha un fratello maggiore e fa spesso visita ai nonni che abitano nel piano inferiore. ks

La cacciagione non può essere bio

Stagione di caccia, giorni festivi – come sempre ci si pone la domanda: «Posso contrassegnare la sella di capriolo o il salame di cinghiale con la Gemma?» No, i prodotti della caccia non possono essere venduti come selvaggina bio o Gemma, infatti l'Ordinanza bio non si applica alla caccia e ai prodotti derivanti dalla caccia. Visto che comunque in Svizzera la cacciagione è scarsa – due terzi della quantità consumata è importata –, non vale la pena richiedere la certificazione bio.

Se gli animali selvatici provengono da un'azienda agricola svizzera certificata bio o Gemma, la loro carne può essere contrassegnata come tale. In Svizzera sono allevati soprattutto cervi e cinghiali. La quantità di carne prodotta in questo modo è però tuttora scarsa. Una

quarantina di aziende bio alleva selvaggina, soprattutto cervo nobile e daino. La differenza fra questi animali e quelli selvatici è minima. Grazie all'allevamento in recinti è possibile garantire che il foraggio proviene da coltivazione biologica, che non è geneticamente modificato e che non contiene pesticidi. La richiesta di selvaggina Gemma è in forte aumento, la difficoltà consiste nella marcata stagionalità della domanda in Svizzera. D'estate è pressoché impossibile venderla, eppure sarebbe perfetta per le grigliate. Le ricette tradizionali a base di selvaggina sono legate a ingredienti autunnali. Non è per forza necessario: in Inghilterra la selvaggina viene consumata nell'arco dell'intero anno. Jürg Hauri e Corinne Wälti

La parola ai lettori

In merito all'articolo «Coltivare senza aratro giova al suolo e al clima», bioattualità 6 | 17

«Le rese sono più importanti della protezione del clima a tutti i costi»

Gestisco un'azienda campicola bio con suoli pesanti, paragonabili alle superfici sperimentali a Frick. La coltivazione senza aratro comporta un maggior rischio di perdite di resa. Il mio obiettivo principale è però di conseguire ogni anno un rendimento ottimale. Rese inferiori dovute alla lavorazione ridotta del suolo devono essere integrate nei calcoli relativi alla redditività e compensate con rese migliori negli anni successivi o con minori costi. La lavorazione senza aratro inoltre non deve comportare una maggiore infestazione di erbacce nei campi, in caso contrario dovranno essere inclusi nel calcolo della redditività anche questi maggiori costi.

Concentrare l'attenzione sul clima e sull'humus va senz'altro bene. L'agricoltura tuttavia non deve essere condannata alla lavorazione senza aratro solo perché lo stoccaggio di CO₂ è migliore, infatti la produzione di mangimi e di derrate alimentari prevale sulla soluzione dei problemi della comunità. Laddove l'agricoltura può fornire un contributo lo deve senz'altro fare ma la stessa ha anche una funzione produttiva che non è trascurabile.

Markus Bopp
Oteltingen ZH

«20 per cento di humus in più in tre anni»

Posso confermare i risultati del FiBL. Con uno strumento automatico ho estratto campioni a 18 centimetri di profondità e li ho fatti analizzare mediante una determinazione analitica del carbonio, l'analisi Kinsey. In ogni particella è aumentato sia il carbonio sia l'humus. In media sono riuscito ad aumentare la quantità di humus nei miei suoli del 21,9 per cento – in soli tre anni. Il livello iniziale di circa il 2 per cento di humus nel suolo era basso, ma l'aumento al tre per cento in soli tre anni è sicuramente notevole. Ho raggiunto questi risultati sui miei 18 ettari con la lavorazione superficiale del suolo, sottosemine, rigenerazione e compostaggio coerente di stallatico secondo il metodo di Walter Witte. Con il sistema Witte si ottiene il cosiddetto «composto CM», vale a dire composto con carbonizzazione microbica che al posto di scaldare rigirandola decompone e fissa la sostanza organica. Questo tipo di campicoltura andrebbe promosso! L'esperimento DOK della durata di quarant'anni nella regione di Basilea conferma che tutti vivono a credito e consumano le riserve di carbonio. Questo vale anche per la variante Demeter, ma in misura minore.

Walter Zumbühl
Altbüron LU

«Riduzione dei pagamenti diretti a causa di romice e cardi»

Ho letto con piacere il vostro articolo sulla coltivazione senza aratro. Da sette anni coltivo senza aratro seguendo il metodo biodinamico. Come potete immaginarvi, la biodiversità nei campi è elevata. Secondo me, e forse anche secondo voi, ciò sottintende che numerose erbe spontanee occupano gli spazi liberi tra le piante coltivate. E proprio questo è il problema. Non dal mio punto di vista, bensì da quello delle sezioni di agricoltura. Ogni anno sono obbligato a eliminare cardi e romice, pur essendo queste malerbe indicatrici e nel contempo in grado di risolvere problemi. Dal mio punto di vista le ordinanze che obbligano i contadini a tenere i campi liberi da malerbe sono antiquate e richiedono adeguamenti.

Stando alle più recenti conoscenze, aumentando l'attività degli organismi del suolo, lo stesso richiede un certo tempo per raggiungere l'equilibrio. Bisognerebbe prevedere un periodo di transizione di circa dieci anni durante il quale le infestanti potrebbero crescere. Nel corso sul suolo di Dietmar Näser ci è stato insegnato che non esiste una misura per la lotta diretta contro le due principali «erbacce». Infatti compaiono solo quando trovano le condizioni ideali, vale a dire suoli costipati. Smuovere il suolo in profondità può causare più danni che vantaggi, per esempio in caso di condizioni meteorologiche avverse. La lavorazione del suolo senza aratro richiede tempo prima di riuscire a raggiungere la precedente suola di aratura mediante piante con radici a fittone. Fino a quel momento le riduzioni dei pagamenti diretti avranno già creato enormi buchi finanziari o, peggio ancora, causato la loro soppressione in caso di recidiva.

Purtroppo ci vorranno ancora anni, se non decenni, prima che la politica agricola si renda conto della situazione e che decida modifiche dell'articolo 16, cpv. 1, lett. b dell'Ordinanza che recita che le superfici con un'elevata percentuale di piante problematiche vanno escluse dalla superficie agricola utile. Fino a quel momento per i contadini come me soffia un forte vento contrario pur lavorando a favore del suolo e accettando rese inferiori. Finora l'ufficio dell'agricoltura ha solo minacciato la decurtazione dei pagamenti se non elimino romice e cardi entro dieci giorni. A un collega sono già stati ridotti i contributi di superficie per una particella. Nell'ordinanza sta scritto che in caso di recidiva saranno ridotti del doppio e in caso di doppia recidiva saranno soppressi e sarà inflitta una multa.

Egon Tschol
Wilchingen SH



Problemi con infestanti per rinuncia di arare?

Praticate la lavorazione ridotta del suolo e avete problemi con le infestanti - fino a dover subire decurtazioni dei contributi?

Le vostre esperienze sul tema ci interessano. Inviatemi i vostri contributi a

→ redazione@bioattualita.ch



Apiario biologico nel Malcantone immerso nel verde e nel bosco. Foto: Elia Stamanoni

Api, agricoltura e pesticidi: *convivenza possibile?*

Il tema dei pesticidi può interessare anche le aziende biologiche. Ne ha parlato all'aperitivo di Bio Ticino Claudio Porrini, laureato in Scienze agrarie presso l'Università di Bologna.

Il tema di Bio Suisse del 2017 sono i pesticidi. Curioso. Infatti gli oltre 6140 produttori Gemma si prendono cura del suolo, dell'acqua e dell'aria rinunciando a pesticidi chimici di sintesi e a fertilizzanti artificiali. Ciò contribuisce a equilibrare gli interessi dell'uomo e della natura. Ma il tema dei pesticidi può comunque interessare anche le aziende biologiche, per esempio i viticoltori, che possono vedersi contaminare i propri vigneti sotto l'influsso esterno di altri operatori del settore, i cui trattamenti vengono dispersi nell'ambiente dal vento o da altri fattori. Altro esempio sono gli apicoltori che vedono le proprie api volare su parcelle e colture convenzionali, dove insetticidi, erbicidi e fungicidi sono utilizzati. Il contatto è quindi inevitabile.

Su questi spunti Bio Ticino ha organizzato lo scorso maggio presso la biblioteca cantonale di Bellinzona una serata intitolata «Api, agricoltura e pesticidi: una convivenza possibile?». Relatore è stato Claudio Porrini che, laureato in Scienze agrarie presso l'Università di Bologna nel 1998, oggi lavora presso la Facoltà di Scienze agrarie della stessa università. Porrini è specializzato nel biomonitoraggio con le api e si dedica con

passione alla loro salvaguardia e alla ricerca sul campo. Dal 2010 fa parte del Tavolo Regionale permanente per la realizzazione di un piano integrato igienico-sanitario per la tutela delle api in Emilia-Romagna. È molto attivo in convegni, conferenze, seminari, trasmissioni televisive e radiofoniche e ha alle spalle oltre duecento pubblicazioni scientifiche e divulgative su riviste e atti di convegni.

Tra le sue pubblicazioni citiamo «La meravigliosa vita delle api» redatto con Gianumberto Accinelli dove viene considerato il ruolo fondamentale delle api all'interno dell'ecosistema grazie alla loro attività di impollinazione. Nel testo si parla della «sindrome dello spopolamento degli alveari» e sulle cause in parte ancora sconosciute, ma che trovano possibili collegamenti con l'urbanizzazione, l'uso di pesticidi o in qualche parassita.

Nella sua relazione presso la biblioteca di Bellinzona, l'agronomo e entomologo ha portato le sue esperienze sulla complessa tematica, ricordano alcune delle possibili cause della scomparsa delle api:

- patogeni,
- perdita di biodiversità dovuta alle monoculture,
- cambiamenti climatici,
- elettrosmog,
- pratiche apistiche errate,
- varroa e altri parassiti,
- nuove minacce,
- pesticidi,
- effetti sinergici.

Tra le nuove minacce rientra di certo la Vespa velutina, da poco apparsa anche in Svizzera e da oltre 13 anni conosciuta in Francia. Originaria del sud-est asiatico, la sottospecie *nigritorax* è stata accidentalmente introdotta nella zona meridionale della Francia, da dove si è diffusa in Spagna, Portogallo, Belgio e Italia. Come le comuni vespe diffuse in Europa è dotata di un pungiglione e presenta un comportamento discretamente aggressivo. Anche *Aetinia tumida* è una preoccupazione di cui si sente già parlare da tempo. Si tratta di un coleottero che può portare alla perdita o alla sciamatura della famiglia di *Apis mellifera*. I danni ai favi immagazzinati e al miele non ancora estratto sono causati dalle larve del coleottero che scavano gallerie nei favi dove mangiano e defecano, causando la fermentazione del miele.

Claudio Porrini si è poi soffermato sulla problematica pesticidi, ricordando come l'uso di prodotti di sintesi sia tuttora molto diffuso in Europa. La loro dispersione nell'ambiente è l'effetto più dannoso per le api che vengono involontariamente a contatto con questi prodotti di sintesi, a volte dei componenti mortali per gli insetti. Le conclusioni di alcuni studi presentati dall'entomologo sono eloquenti:

- in Italia circa il 50 % della cera analizzata è contaminata con residui di pesticidi utilizzati in agricoltura;
- le api alimentate con polline proveniente da aree naturali sopravvivono più di quelle alimentate con polline da zone agricole (e quindi probabilmente contaminate con residui di pesticidi);
- le analisi effettuate sul miele prodotto nelle aree dove si pratica l'agricoltura biologica non hanno riscontrato alcun residuo di pesticidi;
- dopo l'introduzione in Italia del divieto di utilizzo di semi di granoturco concitati con neocotinoidi, alcune problematiche nella gestione delle api sono scomparse, senza intaccare la resa della coltura.

Venti milioni di fiori

L'apicoltore biologico, così come tutti gli altri apicoltori, si ritrova dunque in una situazione molto delicata, dove può influire solo parzialmente nella salute delle sue api. Calcolando che un'ape d'estate raccoglie il nettare per circa dieci giorni e ogni giorno compie in media dieci voli, ci vogliono ben cento viaggi per trasportare quattro grammi di nettare, che equivalgono ad un solo grammo di miele. In media l'ape mellifera durante un volo raccoglie nettare da duecento fiori, posti a mezzo chilometro di distanza dall'alveare e per un grammo di miele percorre quasi cinquanta chilometri, visitando ventimila fiori. Non impossibile che tra questi 20 mila fiori ci siano anche fiori contaminati da residui di pesticidi.

Sostanze che hanno degli effetti negativi soprattutto quando differenti sostanze si sommano. Questi aspetti si possono solo in parte regolare, per esempio con la scelta dell'ubicazione dell'apiario, possibilmente a debita distanza da superfici dove le varie attività dell'uomo potrebbero pregiudicare la salute dell'ape. Ma anche con tutte queste precauzioni i fattori esterni, e sinergici, sono molteplici, come ha ricordato Claudio Porrini nella sua relazione.

Apicoltura biologica

L'ubicazione degli apiari per produrre miele in modo biologico è una delle esigenze delle direttive Bio e Bio Gemma e deve comprendere, in un raggio di tre chilometri, almeno il 50 % di



La api hanno un ruolo fondamentale all'interno dell'ecosistema. Foto: Leonore Wenzel


superfici agricole gestite secondo le esigenze PER o Bio, oppure vegetazione spontanea. Una pretesa che in Ticino si soddisfa facilmente, grazie alla vasta superficie boschiva e montana del nostro territorio. I principi dell'apicoltura biologica prevedono scorte abbondanti di miele e polline negli alveari e, per superare il periodo invernale sono ammessi esclusivamente foraggi biologici e la nutrizione deve terminare almeno 15 giorni prima del periodo di raccolta.

Tutti elementi che vogliono creare le condizioni di vita migliori per le api, le cui arnie devono essere costituite essenzialmente da materiali naturali. La profilassi nell'apicoltura biologica è basata principalmente sulla prevenzione delle malattie, la scelta dei prodotti, i dosaggi, i tempi e il clima, aspetti che vanno osservati e rispettati in modo scrupoloso per avere successo. Per debellare le malattie si usano unicamente sostanze attive naturali come acido formico, acido ossalico, o acido lattico. Timolo, mentolo, canfora e eucalipto sono delle sostanze attive ammesse solamente dall'ordinanza biologica, ma non da Bio Suisse o da Demeter. *Elia Stampanoni*



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino
% Alessia Pervangher
Via San Gottardo 99
6780 Airolo
tel. 091 869 14 90

 www.bioticino.ch
→ info@bioticino.ch

TARITRAL **BIO**
Messa in asciutta naturale
 • metodo naturale per la messa in asciutta immediata!
 • rigenerazione del tessuto mammario
 • con ortica, salvia ed prezzemolo

☎ 026 913 79 84
 www.lgc-sa.ch

Serve un trattore?
*Consulta la
 borsa bio!*

www.bioattualita.ch
 → La borsa bio

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.bioaktuell.ch

Impressum

26. anno 2017

Bioattualità esce 10 volte all'anno, due volte all'anno con un numero doppio
 Rivista in francese: Bioactualités
 Rivista in tedesco: Bioaktuell

Tiratura

Tedesco: 7689 copie
 Francese: 1139 copie
 Italiano: 456 copie
 Totale esemplari stampati: 9283 (attestato 2017)

Destinatari aziende di produzione e licenziatari Bio Suisse.
 Abbonamento annuale fr. 53.-
 Abbonamento estero fr. 67.-

Editore

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

e
 FiBL, Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse 113, cp 219, 5070 Frick
 www.fibl.org

Stampa

AVD Goldach AG
 www.avd.ch

Carta

PureBalance, certificata FSC
 Marchio eco: Blauer Engel, EU Ecolabel

Redazione

Katharina Scheuner /ks (capored.)
 Franziska Hämmerli /fra
 Tanja Hoch /tja
 Christian Hirschi /hir
 Theresa Rebholz /tre
 Petra Schwinghammer /psh
 Tel. +41 (0)61 204 66 63
 redazione@bioattualita.ch

Grafica

Simone Bissig

Traduzioni

Regula van den Berge
 (salvo testi di Elia Stampanoni)

Progetto grafico

Büro Haeberli, www.buerohaeberli.ch

Annunci

Erika Bayer, FiBL
 casella postale 219, 5070 Frick
 tel. +41 (0)62 865 72 00
 publicita@bioattualita.ch

Abbonamenti & edizione

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

www.bioattualita.ch

Scaricare la rivista completa:
 www.bioattualita.ch > Rivista
 Utente: bioattualita-7
 Password: ba7-2017