

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio



Sommario

Tema centrale

Gruppi di lavoro Pro Bio

- 4 Appuntamento con le conoscenze acquisite
- 6 La forza della collettività

Agricoltura

Ruminanti

- 8 Acquisto di foraggio grezzo solo con permesso speciale

Uccisione in azienda e al pascolo

- 10 Trasporto di animali vivi da evitare

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 12 Progetti OA per bio nella regione
- 14 Gemma BioGourmet: con le noci grigionesi si vince
- 15 Grand Prix Bio Suisse per cereali
- 16 Notizie

FiBL

- 17 Notizie

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 18 Bio Ticino
- 20 Impressum

**Novità
in agricoltura
biologica 2023**
al centro
della rivista

Il progresso esige sapere condiviso

Che cosa potrebbe riassumere meglio lo spirito del biologico in Svizzera se non il progetto Pro Bio? I gruppi di lavoro creati nel 2014, allora ancora sotto il nome Pro Vieh, nel frattempo sono sparsi in tutta la Svizzera. La loro filosofia si basa sulla convergenza di esperienze e sullo scambio di conoscenze, due valori fondamentali per il movimento bio sin dalla sua nascita oltre quarant'anni fa. L'innovazione è possibile solo se le conoscenze sono condivise. Il progresso in campo agricolo però non serve se non aiuta l'uomo a evolversi e a migliorare il proprio benessere. Così sta scritto nei principi di questo progetto lanciato in comune da Bio Suisse e FiBL.

Imparare dagli altri, scambiarsi le esperienze e sentirsi parte di un movimento collettivo globale: ecco che cosa sprona i partecipanti degli attuali oltre cinquanta gruppi. In tutta la Svizzera si occupano dei più svariati temi come la protezione del suolo, l'orticoltura, la gestione dei pascoli, la viticoltura e l'allevamento di capre. Sono proprio gli orticoltori, i contadini, i permacultori e gli allevatori di animali che con la loro curiosità e la solidarietà rafforzano la volontà di progredire. Abbandonano le strade molto battute dando il buon esempio. Aprendo i loro incontri anche alle aziende non biologiche si rendono preziosi ambasciatori della Gemma nell'agricoltura svizzera.

Le persone che fanno vivere questi gruppi mostrano benevolenza e rispetto nei confronti degli altri. Sono valori umanistici di cui la società odierna ha bisogno più che mai.

Vi auguriamo buone feste con i vostri cari!

Claire Berbain

Claire Berbain, redattrice



Foto in copertina: Porre al centro la domanda del collega e trovare risposte convergendo le esperienze acquisite. Ecco come funzionano i gruppi di lavoro Pro Bio (argomento principale da pagina 6). *Immagine simbolo (ripresa in occasione di un evento Pro Bio): Léa Sommer, Bio Suisse*

Ingrasso di bovini senza mangimi concentrati

Nel 2021 in Svizzera sono state consumate ben 102 000 tonnellate di carne di manzo e 20 000 tonnellate di carne di vitello. Circa un decimo proveniva da produzione biologica, l'ingrasso di bovini classico nella stalla rimane comunque dominante. Un'alternativa sarebbe l'allevamento di vacche madri basato sulla superficie inerbita che stando ad Agroscope sta acquisendo sempre più importanza, infatti il numero di vacche madri negli scorsi 20 anni è quasi triplicato. Vale la pena l'allevamento di vacche madri per un'azienda? L'agro-



Allevamento di vacche madri.

no Christian Gazzarin ha analizzato 42 aziende con vacche madri in regioni di pianura e di montagna e ha intervistato i capiazienda. Dal punto di vista finanziario dipende molto dal fatto se per l'ingrasso di bovini si può fare a meno dei mangimi concentrati o almeno ridurli al minimo. Il ricercatore di Agroscope commenta: «L'ingrasso estensivo di bovini basato sulla superficie inerbita deve funzionare senza mangimi concentrati.» Occorre una buona gestione del pascolo ma anche una scelta accurata della genetica animale adatta al luogo e dell'orientamento della produzione. «In caso di scarsa produzione di foraggio occorre scegliere animali precoci che quindi tendono a una rapida copertura di grasso. La qualità del foraggio ottenuto da prati o da pascoli deve essere tanto migliore quanto più dura l'ingrasso o quanti più vitelli alleva una vacca madre», spiega Christian Gazzarin e consiglia alle aziende con vacche madri di seguire una delle due strategie: aumentare la produttività delle vacche madri, per esempio con vitelli acquistati, o ridurre i costi e percepire più pagamenti diretti per le prestazioni per la biodiversità. *bgo*

www.agroscope.ch > Ricerca: «49721»

Sondaggio sulla salute

L'Istituto svizzero di salute pubblica e tropicale cerca contadini disposti a fornire informazioni sulla loro salute. «Appuriamo senza pregiudizi quali fattori influiscono sulla salute e sul benessere della popolazione agricola», spiega la responsabile dello studio Nicole Probst-Hensch. Assieme al suo gruppo



Il lavoro agricolo richiede buona salute.

ha sviluppato l'indagine «FarmCoSwiss» per le persone che lavorano nell'agricoltura in Svizzera e i loro partner. Sarà interessante paragonare i risultati delle aziende biologiche e convenzionali, per esempio riguardo all'impiego di agrochimica. *bgo*

www.swisstph.ch > DE > Ricerca: «FarmCoSwiss italiano»

Donne contadine: maggiore riconoscimento, maggiore sicurezza

Per la terza volta dopo il 2002 e il 2012 l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) ha tastato il polso alle contadine. Alla fine di ottobre ha presentato il risultato di un sondaggio condotto su un campione di 778 donne. Risultato: i ruoli nell'agricoltura stanno cambiando. In generale sul piano economico cresce l'importanza della donna nell'azienda. La metà delle interpellate afferma che con l'ambito di loro competenza contribuisce nella misura di oltre il 50 per cento al reddito globale dell'azienda. Anche la consapevolezza relativa alla sicurezza sociale è aumentata. Nel 2022 solo il 4 per cento delle donne è risultato senza previdenza. La migliore sicurezza è anche una conseguenza dell'attività extra-agricola che è tuttora in crescita e offre alle donne una copertura di base, osserva l'UFAG. Ne consegue che rispetto al 2012 il carico di lavoro è aumentato, ciononostante le contadine sono fiduciose riguardo al proprio futuro personale e

a quello dell'azienda. In particolare le giovani donne assumono sempre più compiti dirigenziali. Stando all'UFAG «sono più sicure di sé e assumono anche maggiori responsabilità». Con il crescente numero di donne a capo dell'azienda cresce anche il numero delle figure di ri-

ferimento femminili. Il ruolo prevalente rimane però quello di casalinga e madre. A questo proposito rimane ancora molto da fare, conclude l'Ufficio federale. *bgo*

www.blw.ch > Politica > Aspetti sociali > Donne nell'agricoltura



In numerose aziende le donne sono più presenti ma la vera parità rimane un'utopia.

Appuntamento con le conoscenze acquisite



In Svizzera stanno nascendo gruppi di lavoro Pro Bio che puntano sullo scambio di conoscenze tra contadini come fonte di progresso, innovazione e dinamismo.

Scambiare esperienze. Trarre ispirazione da altre pratiche. Cercare insieme soluzioni ai problemi. Avere il coraggio di porre domande ed esprimere i propri dubbi. Tornare a casa con nuove conoscenze da mettere in pratica già l'indomani. Così ci si può immaginare lo svolgimento e il risultato di un incontro dei membri di un gruppo di lavoro Pro Bio.

I gruppi di lavoro sono stati creati nel 2014 su iniziativa di Bio Suisse e FiBL. Agli incontri partecipano esclusivamente contadine e contadini. Fino al 2020 erano dedicati a questioni relative all'allevamento e alla salute degli animali sotto il nome Provieh, con il nuovo nome Pro Bio non vi sono più limitazioni tematiche. «L'iniziativa è nata dalla constatazione che i contadini rappresentano una fonte di sapere troppo poco considerata», spiega Léa Sommer, responsabile del progetto Pro Bio presso Bio Suisse. Seguendo il modello delle «stable schools» danesi nelle quali l'apprendimento «tra professionisti» è riconosciuto e promosso, Pro Bio mira a rimettere i contadini al centro del progresso tecnologico e dell'acquisizione di nuove competenze. «Anziché a una relazione verticale «ricerca-consulenza-pratica» puntiamo a una relazione triangolare tra questi settori. In poche parole si tratta di un cambiamento di paradigma fondamentale, dato che lo stimolo non parte da un consulente bensì da una dinamica di gruppo», riassume Léa Sommer. Il modello inoltre permette di raggiungere un gran numero di professionisti con mezzi relativamente modesti.

Il ruolo indispensabile della moderazione

In seno ai gruppi di lavoro i contadini si organizzano in modo autonomo e indipendente per affrontare determinati temi. Sono seguiti da un moderatore con una formazione apposita la cui prestazione è retribuita da Bio Suisse. La moderazione svolge un ruolo chiave: provvede affinché l'iniziativa abbia successo. «Ogni incontro si svolge presso uno dei partecipanti che sceglie il tema o solleva una questione», spiega Léa Sommer. «Il moderatore definisce con il contadino ospitante quanto lo stesso intende apportare al gruppo e che cosa si attende dal gruppo.» L'incontro è organizzato in precedenza e consiste nella presentazione dell'azienda e delle sue peculiarità seguita da una riflessione e dallo scambio di opinioni. «L'obiettivo è che ognuno impari qualche cosa e partecipi attivamente all'incontro.»

Attualmente esistono oltre cinquanta gruppi di lavoro Pro Bio che si occupano di temi come la protezione del suolo, l'orticoltura, vitiforst e la gestione dei pascoli. «Il rapporto con la ricerca e la consulenza non passa certo in secondo piano», assicura David Marchand, consulente in viticoltura presso il dipartimento Svizzera romanda del FiBL che sostiene attivamente il progetto. «L'obiettivo di Pro Bio è anche quello di dare continuità ai gruppi esistenti per lo scambio di esperienze. Le loro riflessioni ed esperienze sono alla base di significative innovazioni che grazie alla consulenza sono rese accessibili ad un pubblico più vasto e che possono servire anche alla ricerca.» Il progetto Pro Bio è rivolto a professionisti bio e convenzionali e si basa sull'apertura e la buona volontà. «Il progetto ha anche una componente sociale», sottolinea Léa Sommer. «Gli incontri servono a incoraggiare e a rassicurare i partecipanti che non sono lasciati soli con i loro problemi.» Léa Sommer in avvenire vorrebbe proporre un tema di fondo a Pro Bio, in particolare agli eventi per professionisti non organizzati dai gruppi di lavoro. «Il clima sarà il tema centrale dei prossimi anni. Anche in questo caso l'obiettivo è offrire ai partecipanti una piattaforma per lo scambio di esperienze anziché annoiarli con una conferenza.» *Claire Berbain*



Gruppi di lavoro in cifre

In Svizzera attualmente esistono 56 gruppi di lavoro. Di questi gruppi fanno parte complessivamente 420 persone che partecipano ogni anno a circa 115 incontri (2021). Ciò equivale a una media di 3,5 incontri per gruppo di lavoro e anno ai quali si aggiungono eventi informativi e per professionisti con circa 25 partecipanti. Bio non è obbligatorio: a Pro Bio possono partecipare anche professionisti che praticano l'agricoltura integrata e convenzionale. È però auspicato un 50 per cento bio. Una persona formata organizza e modera gli incontri. Se gestisce un'azienda Gemma le viene offerta da Bio Suisse una formazione gratuita, inoltre riceve un compenso forfettario di 350 franchi (più spese di trasferta) per incontro. Per i membri la partecipazione è gratuita. Coloro che desiderano fondare un nuovo gruppo di lavoro possono farlo previo accordo con Bio Suisse. *bgo*
 probio.bioactualites.ch (FR e DE)
 → Léa Sommer, capoprogetto Pro Bio
 lea.sommer@bio-suisse.ch
 tel. 061 204 66 57

L'apprendimento fra pari suscita simpatia e credibilità. I gruppi di lavoro, gli eventi specialistici e i corsi di moderazione di Pro Bio utilizzano e accrescono le conoscenze comuni.

La forza della collettività

Esistono già oltre cinquanta gruppi di lavoro Pro Bio. I vantaggi e il successo degli incontri sono dovuti essenzialmente ai moderatori. Tre di loro raccontano le proprie esperienze.

Trattare i concimi aziendali

Regione Lucerna, moderatore Othmar Bernet

Un tempo i contadini si incontravano e discutevano presso il caseificio locale ma con la raccolta del latte nelle aziende i tempi sono cambiati. Per scambiarsi le opinioni occorre affidarsi ad altri canali. Durante la pandemia anche i contadini hanno fatto sempre più sovente ricorso alla digitalizzazione. «Invece del caseificio e del tavolo in osteria ora disponiamo di whatsapp, e-mail, Teams e di tutti gli altri strumenti online», spiega Othmar Bernet. Ciononostante l'ex bioagricoltore si dedica soprattutto agli incontri nell'ambito di Pro Bio: «Verso la fine della pandemia l'esigenza di incontri personali è di nuovo fortemente aumentata.» Nel 2021 ha fondato il «suo» primo gruppo di lavoro avente per tema il trattamento dei concimi aziendali. «Il mio obiettivo è un'agricoltura rigenerativa rispettosa del clima con concimi aziendali a basse emissioni e con buona qualità di azoto per una crescita sana delle piante.» Il gruppo di lavoro funziona bene, vi partecipano regolarmente da dieci fino a trenta persone.

Ad ogni incontro ha luogo una visita aziendale presso uno dei partecipanti. Il padrone di casa può chiedere risposte e consigli ai presenti in merito a quesiti attuali relativi alla sua azienda: su tutte le forme di trattamento dei concimi aziendali e la formazione di humus; sull'impiego di farine di roccia; su additivi per il letame e il liquame come carbone vegetale o microorganismi che riducono al minimo la formazione di ammoniaca, metano e gas esilarante. «Il marciume è il nemico numero uno della fertilità», osserva Othmar Bernet citando Uta Lübke, una celebrità nel suo campo. Da lei ha frequentato nel 1991 corsi di compostaggio e di analisi del suolo. «Nei gruppi di lavoro sul campo impariamo a leggere il suolo con la prova della vanga. Assieme ne traiamo le conclusioni per il successivo trattamento e miglioramento del suolo.»

Othmar Bernet nell'azienda Gemma di suo cugino a Ufhusen nel Canton Lucerna annusa una manciata di composto e chiude gli occhi: «Se è inodore significa che è ben riuscito.» Un tempo si pensava che un buon composto dovesse avere un odore di sottobosco ma in tal caso significa che la miscela contiene semplicemente troppo legno. «Nel nostro gruppo di lavoro i temi non si esauriranno tanto presto», Othmar Bernet ne è sicuro. All'inizio di dicembre ha avuto luogo il quinto e ultimo incontro di quest'anno. Ha concluso l'anno e pertanto si è svolto nell'arco di una giornata anziché solo la sera. La giornata è stata dedicata alle tisane per compostaggio, oggetto di animate discussioni. «Si tratta proprio di questo», commen-

ta Othmar Bernet. «Mi considero un capogruppo che informa, stimola e accompagna.» I partecipanti gestiscono aziende bio, PI e convenzionali. Ciò non causa tensioni? È vero il contrario. Gli orientamenti diversi rappresentano una sfida reciproca e



Gli incontri si svolgono in un clima di reciproca fiducia. Foto: Léa Sommer

un complemento. «Il trattamento dei concimi aziendali e il miglioramento del suolo per il clima infatti non hanno nulla a che vedere con i marchi.» Beat Grossrieder

Pascolo

Regione Giura, moderatore Gilles Willemin

Gilles Willemin dirige il gruppo di lavoro «pascolo» fondato nella primavera 2021. È costituito da una dozzina di agricoltori le cui aziende si situano nell'Arco giurassiano tra Cernier NE e Mont-Lucelle JU. «Ci unisce un contesto pedoclimatico simile», spiega il moderatore del gruppo che gestisce un'azienda a Lajoux JU, nel cuore delle Franches-Montagnes. «Alcuni colleghi ed io avevamo gli stessi dubbi e le stesse domande e per quanto riguarda la consulenza volevamo sottrarci al monopolio della (Fondation Rurale Interjurassienne). Il progetto Pro Bio di Bio Suisse e FiBL è arrivato proprio al momento opportuno.» Durante lo scorso anno e mezzo i membri del gruppo di lavoro si sono incontrati mensilmente. «Abbiamo concordato di visitare dapprima le singole aziende e che ogni capoziaia presentasse una problematica sulla quale il grup-

po fosse chiamato a riflettere.» L'anno scorso per esempio uno dei partecipanti si è trovato di fronte alla sfida di collegare con una rete di sentieri i suoi numerosi pascoli sparpagliati nell'azienda. «Riflettendo da soli su questi temi si finisce per rimuginare per ore a vuoto. Nel gruppo ognuno apporta le proprie idee ed esperienze e si aprono subito nuove prospettive.»

Gilles Willemin è diventato moderatore del gruppo di lavoro «piuttosto per caso». «Il mio compito consiste nel definire



in precedenza il tema assieme all'agricoltore presso il quale si svolgerà l'incontro – per esempio lo sfalcio di pulizia o la gestione strategica del pascolo dopo i periodi di siccità – e di stabilire gli obiettivi da raggiungere per lui e il gruppo. Inoltre, il ruolo di moderatore ciò richiede un po' di lavoro organizzativo per fissare la data, l'ora e il luogo dell'incontro. Durante l'incontro stabilisco una base di discussione, mi assicuro che i partecipanti non divaghino troppo e, soprattutto, suddivido il tempo.» Secondo il giurassiano la sfida principale consiste nel mantenere questa struttura senza cadere nel formalismo. «La dinamica di gruppo è estremamente importante, il mio compito è promuoverla», prosegue il contadino. Ha frequentato il corso di moderazione di due giorni che Bio Suisse propone assieme a Agridea. «È un ruolo che mi si addice», ammette. «Il corso mi ha aperto porte inaspettate e mi ha aiutato a conoscere meglio me stesso. Ora mi riesce più facile parlare davanti a un pubblico, a strutturare i pensieri e a gestire il tempo.»

Il produttore di latte sottolinea che apprezza in particolare l'aspetto umano e sociale degli incontri: «Regna un clima di fiducia e uno spirito di sostegno reciproco; ognuno ha il coraggio di condividere le proprie esperienze senza timore e senza presunzione e rientra a casa motivato, pieno di idee e di voglia di fare, sapendo che può contare sulla collaborazione dei colleghi.»

Dopo una serie di incontri nelle aziende nel corso dei quali, a dipendenza della stagione, sono stati discussi diversi argomenti, Gilles Willemin sta valutando di organizzare gli «incontri invernali» in un'altra forma: «I temi che trattiamo diventano sempre più impegnativi. Talvolta avremmo bisogno di un apporto scientifico e sto pertanto considerando di invitare ai nostri prossimi incontri degli esperti che potrebbero aiutarci a risolvere determinate questioni.» *Claire Berbain*

Permacultura

Regione Berna, moderatrice Mila Laager

«La permacultura è il campo per eccellenza nel quale lo scambio di esperienze porta al progresso», spiega Mila Laager, agronoma e moderatrice del gruppo di lavoro Pro Bio «permacultura». È convinta del processo del dialogo continuo e della formazione continua che questo modello collettivo offre. «Dal 2020 hanno diritto ai pagamenti diretti anche le particelle destinate alla permacultura. Da allora le iniziative individuali e collettive si sono moltiplicate», osserva entusiasta la 33enne bernese. «L'attuazione pratica, l'adeguamento del modello teorico alla realtà del luogo solleva però numerosi problemi e domande. È proprio per questo motivo che è importante visitare altri progetti di permacultura, scambiarsi le esperienze e lasciarsi ispirare.»

Mila Laager lavora come collaboratrice scientifica presso la scuola universitaria professionale di Zollikofen BE e nell'ambito della permacultura è una formatrice riconosciuta. Collabora inoltre in diverse aziende nella regione di Berna. Il gruppo di lavoro è stato istituito poco meno di un anno fa su sua iniziativa. Ad ogni incontro si riuniscono da quindici a venti partecipanti provenienti dai Cantoni Friburgo, Berna e Soletta.

«Dopo cinque incontri ci stiamo conoscendo meglio e stiamo raccogliendo gli argomenti – pacciamatura, siepi, lavorazione del suolo, eccetera – dei quali ci occuperemo durante gli incontri a partire dall'anno prossimo.» La responsabile del gruppo di lavoro sottolinea il successo immediato degli incontri: «Lo scambio di esperienze è intenso e richiede un vero lavoro di moderazione per rispettare il programma. Tutti i partecipanti sono impegnati e fanno tesoro di un gran numero di dettagli che mettono subito in pratica al loro rientro in azienda.» Mila Laager riferisce anche della dimensione sociale che gli incontri hanno immediatamente raggiunto: «Sin dall'inizio dell'avventura i membri del gruppo si consideravano già colleghi o addirittura amici.»

Le diverse grandezze delle aziende dei membri – da 1,5 a 40 ettari, con e senza bestiame – rende tuttavia difficile trovare un comune denominatore. «A lungo termine dovremo certamente organizzarci in sottogruppi affinché gli argomenti soddisfino per quanto possibile le esigenze di tutti i partecipanti.» Mila Laager osserva che l'approccio di Pro Bio soddisfa più che ampiamente le aspettative dei permaculturisti: «Sovente hanno l'impressione di andare contro corrente con il loro progetto. Nel gruppo di lavoro ricevono supporto, si sentono ascoltati e non più soli. Rientrano a casa con nuove soluzioni ai loro problemi e soprattutto molto motivati.»

Claire Berbain

probio.bioactualites.ch/groupes-dechanges (FR e DE)

Acquisto di foraggio grezzo in deroga solo con permesso individuale

L'estate secca ha causato l'inoltro di numerose domande per l'acquisto di foraggio di base diverso da quello Gemma svizzero. La procedura è complicata, la soluzione è altrove.

In molti luoghi la resa di foraggio di base quest'estate è risultata scarsa, in particolare in Svizzera romanda, in Ticino e in alcune regioni della Svizzera settentrionale, mentre la regione di Berna, la Svizzera centrale e il Canton Grigioni se la sono cavata un po' meglio. La carenza di foraggio si è manifestata soprattutto nelle aziende lattiere Gemma, molte di loro si sono viste costrette ad acquistarlo. Stando alle direttive i ruminanti dall'inizio di quest'anno vanno nutriti nella misura del 100 per cento con foraggio di base Gemma indigeno (fanno eccezione gli scarti dell'industria della molitura). Sul mercato svizzero tuttavia è risultato pressoché irrimediabile. È stata quindi applicata la deroga per l'acquisto di una qualità del foraggio diversa prevista dalle direttive Bio Suisse a determinate condizioni «in caso di perdite comprovate di alimenti per animali, a causa segnatamente di condizioni atmosferiche eccezionali» (Direttive parte II, capitolo 4.2.3.4). «Per l'acquisto di foraggio di base diverso da quello Gemma svizzero è necessaria un'autorizzazione eccezionale individuale», ricorda Wiebke Egli, responsabile del settore agricoltura presso Bio Suisse.

La domanda va inoltrata all'organismo di certificazione. La maggior parte delle aziende richiedenti quest'anno ha registrato una resa di foraggio inferiore del dieci per cento di quella calcolata. Bio Inspecta e Bio Test Agro possono trattare solo

domande complete che verificano in base alle condizioni e agli oneri contenuti nel catalogo dei criteri relativo al rilascio di permessi speciali (vedi normative bio). Nell'ambito dell'esame della domanda viene anche considerata l'offerta delle associazioni di produttori di foraggio grezzo. Ma nemmeno un'estate estremamente secca garantisce il rilascio di un'autorizzazione. Un'azienda Gemma può ottenerla solo se ha effettivamente coltivato la categoria di foraggio di base grezzo necessaria e se ha subito una perdita della resa a causa della siccità eccezionale. Vanno inoltre presentate ulteriori prove.

Richiesta di due conferme scritte

Una delle condizioni principali per il rilascio di un permesso speciale è la prova delle condizioni atmosferiche eccezionali che localmente possono essere molto diverse. L'azienda è pertanto tenuta a chiedere una conferma scritta della situazione eccezionale del luogo alla direzione del servizio cantonale di campicoltura o al servizio cantonale di consulenza. La prova va allegata alla domanda rivolta all'organismo di controllo.

L'azienda deve inoltre fornire la prova della mancanza di offerta di foraggio di base Gemma svizzero al momento dell'inoltro della domanda. A questo scopo è necessaria una ricerca sulla piattaforma online Biomondo, la mancata disponibilità va comprovata con un tabulato. L'offerta su Biomondo tuttavia non offre un quadro completo della situazione, i commercianti di mangimi ne fanno poco uso e anche le aziende Gemma non sono obbligate a offrire il foraggio di base su Biomondo o a venderlo esclusivamente a aziende Gemma. «In vista di una Gemma il più possibile credibile e ai fini della solidarietà sarebbe certamente auspicabile», osserva il presidente di Bio Suisse Urs Brändli. In base al contratto di produzione l'as-



Christophe Notz del FiBL si batte per una resa di foraggio «subottimale» come base coerente per il bestiame. Foto: Marion Nitsch

sociazione e i suoi membri infatti si impegnano insieme per «la credibilità del mercato bio svizzero con la Gemma». Non di rado gli inserzionisti inoltre dimenticano di «disattivare» le offerte esaurite su Biomondo e a volte dalla ricerca risultano annunci nei quali non viene offerto foraggio attualmente disponibile ma che permettono preordinazioni per il 2023.

La ricerca su Biomondo ciononostante è parte del procedimento regolare. «Attualmente non disponiamo di uno strumento più adatto», deplora Wiebke Egli. «Ma così facendo possiamo evitare che le aziende Gemma disposte a vendere foraggio di base non riescano a farlo mentre ad altre viene rilasciato un permesso speciale.» Per fieno e secondo taglio è ora prevista a breve termine un'eccezione: presumibilmente fino in primavera 2023 per questi prodotti (e solo per questi) non è più necessario il tabulato di Biomondo. Sono vincolanti le informazioni su bioaktuell.ch (vedi riquadro informativo).

L'uno deve valere l'altro

I permessi speciali sono rilasciati solo per foraggio di base come è definito nelle direttive Bio Suisse (parte II, cap. 4.2.1.2). Se le condizioni sono soddisfatte, all'azienda viene rilasciato un permesso speciale per l'acquisto della categoria di foraggio della quale ha subito una perdita. Il permesso per l'acquisto di erba medica viene pertanto rilasciato solo se l'azienda ha subito una perdita di erba medica (e sul mercato non è ottenibile erba medica indigena Gemma) e la perdita del raccolto di fieno autorizza unicamente all'acquisto di fieno e secondo taglio. «Così è stabilito nel catalogo dei criteri che completeremo con un esempio di questo tipo», spiega Wiebke Egli.

Il catalogo precisa inoltre che l'autorizzazione speciale vale unicamente per le qualità e le quantità di foraggio indicate. Il permesso in genere viene rilasciato fino alla fine del prossimo, risp. del corrente periodo di foraggiamento invernale (30 aprile). Il permesso speciale e le ricevute vanno presentate in occasione del controllo bio, il permesso va inoltre conservato per due anni dopo la scadenza.

In caso di autorizzazione all'acquisto di merce bio UE va osservato: fieno, secondo taglio, paglia, insilato di mais e di erba sono considerati merce non imballata rispettivamente «merce sfusa», lo stesso vale per le big bag. Il venditore (azienda o commerciante) deve essere certificato secondo l'Ordinanza bio svizzera e secondo le direttive Gemma. L'azienda acquirente deve essere in grado di presentare il certificato (incluso elenco dei prodotti da Easy Cert).

La «fortuna» non è un modello per il futuro

Nel frattempo ha piovuto e il foraggio per fortuna è ricresciuto. Sperare in questa fortuna tuttavia è una strategia sempre più inadeguata. Le prognosi sull'evoluzione del clima prevedono già da tempo eventi meteorologici estremi più frequenti. Ogni anno eccezionale quindi comporterà un'ondata di domande di deroga? Nella primavera 2018 i delegati di Bio Suisse avevano preso senza voti contrari la decisione relativa all'utilizzo di foraggio dei ruminanti svizzero nella misura del 100 per cento confidando assieme alle OA che fosse possibile. L'adeguamento delle direttive è stato uno degli argomenti principali per l'aumento del prezzo al produttore per latte Gemma negoziato nel frattempo.

Come dovranno premunirsi le aziende in vista della prossima siccità? Innanzitutto occorre verificare se la foraggicoltura è adatta alle condizioni climatiche locali, osserva

Christophe Notz, consulente in bestiame da reddito presso il FiBL. Per i prati artificiali, la risemina e la semina integrativa possono essere utili le miscele con erbe più resistenti alla siccità ma può essere preso in considerazione anche l'aumento di leguminose come erba medica e trifoglio.

Un intervento è invece necessario per quanto riguarda gli effettivi di animali. Negli scorsi anni si è vista una tendenza alla massimizzazione anche in agricoltura biologica. Se le condizioni relative alla foraggicoltura sono buone può anche funzionare, ammette Christophe Notz, «ma a quanto sembra vi dovremo comunque rinunciare se mai sono esistite». Numero aziende continuano a pianificare la foraggicoltura a partire dal numero di animali e acquistano quanto manca. «Dovremmo abbandonare questo modo di ragionare e avremmo dovuto farlo già da tempo», dichiara Christophe Notz. L'acquisto di foraggio è in contrasto con i cicli chiusi ai quali mira l'agricoltura biologica. Ha maggior peso per quanto riguarda i mangimi concentrati ma anche il foraggio di base dovrebbe essere trasformato in latte, carne e concime laddove è cresciuto. Il patrimonio zootecnico va ricalcolato: «Quanti animali posso nutrire nella mia azienda anche in anni eccezionali? Questa dovrebbe essere la nuova riflessione.» Secondo Christophe Notz la discussione a livello mondiale sul clima e sull'alimentazione aiuta a fare questo passo, infatti la conclusione è la stessa: alleviamo troppi animali. *Stephanie Fuchs*



Inoltare la domanda completa

Per l'acquisto di foraggio di base per ruminanti diverso da quello Gemma svizzero sono necessari i seguenti documenti:

- Il modulo di domanda interamente compilato (inclusa «motivazione» risp. «spiegazione della situazione»), da richiedere e inoltrare all'organismo di certificazione.
- La conferma della situazione d'emergenza locale dovuta alle condizioni climatiche rilasciata dal servizio cantonale di campicoltura o dal servizio cantonale di consulenza.
- Un tabulato di biomondo.ch comprovante la mancata disponibilità della categoria di foraggio desiderata (tale requisito è attualmente e temporaneamente sospeso per fieno e secondo taglio, vedi testo accanto)

Il permesso speciale è soggetto a tassa. L'acquisto è possibile solo dopo il suo rilascio.

 www.bio-inspecta.ch > Documents > Agriculture >

Formulaire online ... / Demande relative à l'achat de fourrage de base non-Bourgeon (FR e DE)

 www.bio-test-agro.ch > Documents > Documents agriculture > Autorisations exceptionnelles / Demande d'autorisation pour fourrage de base non-Bourgeon (FR e DE)

Modalità vincolanti per permessi speciali

 www.bioattualita.ch > Animali > Permesso speciale

Consulenza FiBL

Il FiBL fornisce assistenza alle aziende per il calcolo individuale dell'effettivo di animali adatto al luogo.

→ Christophe Notz, consulenza animali da reddito, FiBL
christophe.notz@fibl.org
tel. 062 865 72 85

Trasporto di animali vivi *da evitare*

Nel 2023 sarà deciso se raddoppiare il tempo di trasporto al macello in caso di uccisione in azienda o al pascolo.

Da ricerche scientifiche approfondite del FiBL è emerso che gli animali durante il carico, il trasporto e al macello sono sottoposti a forte stress. Il cortisolo, l'ormone dello stress presente nel sangue degli animali trasportati vivi al macello è dell'80 per cento superiore a quello riscontrato nel sangue degli animali uccisi in azienda. I trasporti all'alpe, contrariamente ai trasporti al macello, permettono agli animali di ridurre lo stress dopo lo scarico sull'alpe. L'uccisione in azienda



L'animale può essere dissanguato in azienda grazie a questo rimorchio. Foto: Damian Signer, Waidwerker

e al pascolo rappresenta pertanto in prima linea una questione di protezione degli animali. Dopo sette anni di lavoro preliminare di Nils Müller di Forch nel Canton Zurigo e del FiBL e dopo interventi parlamentari è stato possibile modificare la relativa ordinanza con entrata in vigore il 1° luglio 2020. Da allora l'uccisione in azienda con una pistola a proiettile captivo e l'uccisione al pascolo con un fucile è permessa. L'attuale base legale (vedi riquadro informativo) ha però un grande svantaggio: l'eviscerazione nel macello deve essere eseguita entro 45 minuti dal dissanguamento. Ciò limita fortemente il numero di aziende che potrebbero richiedere un permesso. Per il trasporto dell'animale morto avrebbero a disposizione solo dai 20 ai 25 minuti sufficienti a percorrere una distanza tra 20 e 30 chilometri. Numerose aziende non riescono a raggiungere il macello a queste condizioni.

UE permette 120 minuti

L'UE ha autorizzato l'uccisione in azienda e al pascolo un anno dopo la Svizzera ma con un lasso di tempo di 120 minuti. I limiti più restrittivi in Svizzera sono motivati da problemi legati all'igiene. Non esistono però prove scientifiche, né in Svizzera né nell'UE. Fino al 31 gennaio 2023 è in corso la consultazione «Stretto 4» relativa a diverse modifiche del diritto alimentare svizzero che prevedono di portare il lasso di tempo tra il dissanguamento e l'eviscerazione a 90 minuti. La comunità di interessi uccisione in azienda e al pascolo avrebbe auspicato un adeguamento all'UE ma date le piccole dimensioni della Svizzera considera 90 minuti un passo nella giusta direzione. Un'eventuale crescita della domanda di carne ottenuta da animali non trasportati vivi in tal caso potrebbe essere coperta in Svizzera e non sarebbero necessarie importazioni dall'UE. Eric Meili, presidente IG Hof- und Weidetötung (Gruppo d'interesse uccisione in azienda e al pascolo) e collaboratore esterno presso il FiBL



Differenza tra uccisione in azienda e al pascolo

Uccisione in azienda: l'animale, come per il foraggiamento abituale nella griglia autocatturante, viene fissato in uno scomparto speciale del settore di foraggiamento dove avviene lo stordimento mediante una pistola a proiettile captivo. L'animale stordito viene immediatamente trasportato e dissanguato su un rimorchio per mezzo di un dispositivo di trazione speciale. Segue il trasporto al macello.

Uccisione al pascolo: nel caso dell'uccisione al pascolo l'animale è tenuto in un recinto assieme ad altri componenti della mandria. Un tiratore con licenza di caccia uccide l'animale con un colpo mirato alla testa. Gli altri animali sono condotti fuori dal recinto, l'animale morto viene sollevato per essere dissanguato e in seguito trasportato al macello. *ann*

www.bioactualites.ch > Élevages > Abattage (FR e DE)

Basi legali

- Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC), RS 817.190 dell'1.7.2020, art. 9
- Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM), RS 817.190.1; art. 10
- Ogni azienda è tenuta a richiedere il permesso.

Promemoria FiBL e contatto

Promemoria FiBL «Mise à mort à la ferme et au pré ...» (FR)

shop.fibl.org > no. art. 1100

→ Milena Burri, Gruppo detenzione degli animali & selezione animale, FiBL
milena.burri@fibl.org
tel. 062 865 72 21

La IG Hof- und Weidetötung (GI uccisione in azienda e al pascolo) offre consulenza gratuita alle aziende interessate.

→ Eric Meili, IG Hof- und Weidetötung
meili@agroplan.ch
tel. 079 236 47 18



Ordinanze bio, OPD

In generale

Applicazione	Il campo d'applicazione dell'Ord. bio include ora anche mangimi per animali domestici e oli essenziali (Ord. bio, art. 1).
Procedura di controllo	Il termine «attestato» viene sostituito da «certificato». Vengono inoltre definite le informazioni che devono essere riportate nei certificati bio (Ord. bio, art. 30). Fino al 31 dicembre 2023 i certificati possono essere rilasciati secondo il diritto previgente.

Agricoltura

Produzione vegetale	Il principio della coltivazione legata al suolo è ancorato nell'Ord. bio, il divieto dell'idrocoltura è descritto in modo più dettagliato e sono state inserite precisazioni relative alle deroghe, come per esempio per la produzione in vaso nonché per la produzione di germogli e la forzatura della cicoria (Ord. bio, art. 10).
Contributi benessere degli animali (SSRA e URA)	I requisiti relativi alla superficie di pascolo del programma URA per animali della specie bovina e bufali prevedono ora una superficie minima di quattro are per UBG anziché la copertura del 25 per cento del fabbisogno giornaliero di sostanza secca con foraggio ottenuto da pascoli (OPD, art. 75; allegato 6, lettera B, cifra 2.4 a).
Allevamento di capre	Le capre non possono più essere tenute in stabulazione fissa (Ord. bio, art. 39d). Il periodo di transizione che, in determinati casi, permetteva di legare le capre non viene prorogato.

Trasformazione

Nanomateriali	Nella produzione di derrate alimentari biologiche trasformate non possono essere utilizzati ingredienti o sostanze che contengano o siano costituiti da nanomateriali ingegnerizzati. (Ord. bio, art. 16i).
Aromi	Ingredienti di origine agricola Gli aromi sono ora considerati ingredienti di origine agricola. Le sostanze aromatizzanti naturali e le preparazioni aromatiche possono essere designate come biologiche a condizione che tutte le sue componenti, vale a dire i coadiuvanti e le sostanze aromatizzanti, siano biologici (Ord. bio, art. 16j e art. 18a). Requisiti Negli alimenti biologici l'impiego di sostanze aromatizzanti naturali e di preparazioni aromatiche è ammesso unicamente se il componente aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali ed è ottenuto per almeno il 95 per cento dalla materia prima a cui fa riferimento (Ord. bio DEFR, art. 3).
Ingredienti non biologici di origine agricola	L'autorizzazione per l'utilizzo di ingredienti non biologici in caso di penuria temporanea è ora rilasciata per un periodo di al massimo sei mesi e può essere prorogata due volte per un massimo di sei mesi ogni volta (Ord. bio, art. 16k).
Produzione di lievito biologico	L'aggiunta di estratto o autolisato di lievito non biologico è ammessa nella misura del 5 per cento al massimo per la produzione di lievito biologico fino al 31 dicembre 2023 (Ord. bio DEFR, art. 3a).
Produzione di vino bio	Aggiornamento dei riferimenti al Regolamento bio UE (Ord. bio DEFR, allegato 3b).
Processi di produzione	Dal 1° gennaio 2025 nella produzione di derrate alimentari biologiche trasformate l'impiego di tecniche con resina scambiatrice di ioni e adsorbente è ammesso solo per alimenti per lattanti, alimenti di proseguimento, alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (Ord. bio DEFR, art. 3d).

Importazione

Certificazione di gruppi in Paesi terzi	I prodotti importati possono essere controllati e certificati mediante un sistema di certificazione di gruppo (Regolamento UE 2018/848, art. da 34 a 36). Il sistema di certificazione di gruppo dell'UE è equivalente alla procedura di controllo e certificazione secondo il capitolo 5 dell'Ord. bio (Ord. bio, art. 22).
Riferimenti	Aggiornamento dei riferimenti al Regolamento bio UE (Ord. bio, art. 23a e art. 24).
Elenco dei Paesi	Proroga del riconoscimento di Paesi fino al 31 dicembre 2026 e correzioni presso alcuni organismi di certificazione come per esempio modifiche di nomi e di numeri di codice (Ord. bio UFAG, allegato 1).
Elenco degli organismi di certificazione	L'organismo di certificazione Global Trust Certification Ltd, certificato in Irlanda del Nord in base al vigente diritto UE, figura ora nell'elenco (Ord. bio UFAG, allegato 2).

Ord. bio: Ordinanza sull'agricoltura biologica del Consiglio federale

Ord. bio DEFR: Ordinanza del Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca DEFR sull'agricoltura biologica

Ord. bio UFAG: Ordinanza dell'Ufficio federale dell'agricoltura UFAG sull'agricoltura biologica

OPD: Ordinanza sui pagamenti diretti

Impressum

Editore Bio Suisse, Basilea, e FiBL, Frick

Redazione Ania Biasio, FiBL

Traduzioni Regula van den Berge

Impaginazione Simone Bissig, FiBL

Collaborazione UFAG: Florence Bernasconi, Luana Cresta, Priska Dittrich, Markus Richner

Bio Suisse: settore agricoltura e Désirée Isele

Demeter: Pascale Buser, Marco Staub

Natura-Beef-Bio: Stefan Lobsiger

BWB: Bernhard Kammer, Dennis Pisoni

Migros Bio: Isabel Specker, Janina Storzjohann

KAGfreiland: Chiara Augsburgger

Download gratuito

<https://normativebio.bioattualita.ch>

Normative bio 2023 Da febbraio è disponibile online in diverse lingue.

Acquisto stick USB / no. art. 1283

<https://shop.fibl.org>

Direttive Bio Suisse Agricoltura

In generale	
Contratto di produzione	Le norme e le condizioni relative al contratto di produzione sono state adeguate (Parte I, art. 2.2; allegati 1 e 2).
Globalità aziendale	Il capitolo relativo alla globalità aziendale è stato rielaborato (Parte II, art. 1.2).
Corsi introduttivi alla conversione	Il modulo «Introduzione all'agricoltura biodinamica» è stato completato. Chi ha conseguito l'AFC in agricoltura con specializzazione in agricoltura biologica è esentato dal frequentare i corsi. Devono frequentare i corsi di introduzione e perfezionamento di cinque giorni anche i collaboratori con funzioni direttive non facenti parte della famiglia (Parte II, art. 1.3.3).
Prod. vegetale	
Coltivazione legata al suolo	L'impiego di materiali che limitano anche solo parzialmente la crescita radicale nello strato inferiore del suolo non è permesso. Per le colture nel suolo l'impiego di substrato è permesso a determinate condizioni, i materiali per la copertura del suolo in plastica vanno limitati al minimo (Parte II, art. 2.1.1).
Coltivazione non legata al suolo	La vendita di colture in vaso (piante di frutta e bacche, ortaggi da frutto) che portano già i primi frutti maturi e che sono destinati all'ulteriore coltivazione è permessa unicamente al commercio al dettaglio e al consumatore finale (Parte II, art. 2.1.2.1). Per il travaso della piantina va utilizzato substrato senza torba, per colture a termine è permesso unicamente substrato senza torba (Parte II, art. 2.1.2.3).
Coltivazione di frutta e noci	Viene tuttora riscossa una tassa d'incentivazione per materiale vegetativo non biologico per la frutticoltura e la coltivazione di noci (Parte II, art. 2.2.11.4).
Allevamento di piantine	I vasetti di carta devono figurare nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL (Parte II, art. 2.2.12.3).
Bilancio sostanze nutritive	La prova semplificata per Suisse-Bilanz chiamata anche test rapido non è riconosciuta come prova di un bilancio delle sostanze nutritive equilibrato (Parte II, art. 2.4.2.3).
Apporto e asporto di concimi	I concimi azotati facilmente solubili ottenuti da strippaggio ammoniacale non sono ammessi (Parte II, art. 2.4.3).
Concimi aziendali	La cessione del letame a un impianto di compostaggio è permessa. Se il composto non rientra in azienda bensì viene ceduto a un'altra azienda bio, risp. Gemma occorre stipulare un contratto di ritiro di concime aziendale (Parte II, art. 2.4.3.1).
Oligoelementi	Il rame non può essere impiegato come concime a base di oligoelementi. Sono inoltre permessi solo prodotti che contengono un solo oligoelemento (Parte II, art. 2.4.4.2).
Rinuncia all'ingegneria genetica	Se può essere impiegata semente non biologica, per le colture a rischio è ora necessaria una dichiarazione del venditore di semente attestante l'assenza di ingegneria genetica. Materiale di partenza/semenza di base non biologici per la moltiplicazione della semente di colture a rischio vanno sottoposti a un'analisi per accertare la presenza di OGM (Parte II, art. 2.5.1).
Prodotti fitosanitari	Le attuali condizioni per l'inserimento nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL figurano ora nelle norme, l'impiego di bioerbicidi (aceto, sale o acidi grassi) è vietato (Parte II, art. 2.6.3.1). Le applicazioni di olio di paraffina sono inserite nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL solo in caso di emergenza, inoltre esiste una norma per l'uso di piazzali per il lavaggio e il riempimento delle irroratrici (Parte II, art. 2.6.3.2).
Allevamento	
Alimentazione latte mammiferi	L'acidificazione del latte da somministrare ai ruminanti è permessa con aceto e succo di frutta Gemma nonché con iogurt, latte acido, kefir Gemma e le rispettive colture (Parte II, art. 4.2.2).
Foraggiamento dei ruminanti	Foraggio Gemma proveniente dalle regioni vicine al confine Le aziende Gemma svizzere situate nella zona svizzera di confine (10 km) possono utilizzare foraggio di base di superfici proprie e affittate all'interno della zona estera di confine. Possono vendere come foraggio Gemma svizzero il foraggio di base proveniente da superfici coltivate per tradizione familiare e da superfici coltivate prima del 2014 (Parte II, art. 4.2.4.1). Uso di trebbie di birra Le trebbie di birra Gemma provenienti da produzione di birra indigena possono essere impiegate anche se sono stati utilizzati prodotti di partenza provenienti dall'estero (Parte II, art. 4.2.4.1).
Foraggiamento dei non ruminanti	Foraggiamento di suini Tutte le categorie di suini, salvo i suinetti, vanno nutrite con mangimi bio nella misura del 100 per cento, fanno eccezione gli scarti della lavorazione del latte (Parte II, art. 4.2.4.2). Per i suinetti fino a 35 kg è prevista una deroga fino alla fine del 2025. Mangimi proteici non biologici Possono essere nutriti con il cinque per cento di mangimi proteici le pollastrelle e i giovani galli fino alla 18a settimana di vita, i polli da ingrasso fino al 21° giorno di vita e i tacchini e tutte le altre specie di pollame come quaglie, anatre e oche fino al 42° giorno di vita (Parte II, art. 4.2.4.2).
Allevamento di bovini	La norma di base URA va adempiuta e durante il periodo vegetativo gli animali della specie bovina e i bufali devono poter coprire almeno il 25 per cento del fabbisogno giornaliero di sostanza secca con foraggio ottenuto dal pascolo o, in alternativa, le aziende devono soddisfare il programma «Contributo per il pascolo» (Parte II, art. 5.1.1).
Allevamento di suini	I suini da ingrasso, le scrofe in asciutta e i verri devono avere a disposizione possibilità per strofinarsi (Parte II, art. 5.4.1).
Galline a duplice attitudine	Vanno utilizzate preferibilmente galline a duplice attitudine e linee o razze adatte all'agricoltura biologica. La commissione del marchio produzione (CMP) tiene un elenco (Parte II, art. 5.5.1).
Cova, uova da cova e pulcini Gemma	Dopo la schiusa tutti i pulcini vanno allevati in un'azienda Gemma svizzera (periodo di transizione fino al 31 dicembre 2025) e ne va fornita la prova. Per le uova da cova e i pulcini non biologici di tutte le razze di pollame e di tutti gli ibridi è necessaria un'autorizzazione speciale (Parte II, 5.5.2.2 e 5.5.2.3). Per le galline di razza Dekalb viene ora riscossa una tassa d'incentivazione (Parte II, art. 5.5.2.7).
Allevamento di pollastrelle	Il capitolo relativo all'allevamento di pollastrelle è stato rielaborato e adeguato, un nuovo capitolo disciplina quali animali possono essere allevati secondo questi requisiti. Gli articoli relativi ai pollai, alle dimensioni del patrimonio zootecnico, all'area con clima esterno, al pascolo e alla corte scoperta in caso di intemperie sono stati adeguati (Parte II, art. 5.5.3).
Galline ovaiole	Sono stati inseriti un nuovo articolo sui pollai mobili e modifiche riguardo all'area con clima esterno, al pascolo, alla corte scoperta in caso di intemperie, all'induzione artificiale della muta e alla tabella delle dimensioni (Parte II, art. 5.5.4).



Direttive Bio Suisse Agricoltura (seguito)

Pollame da ingrasso	Per la produzione di carne possono essere allevati giovani galli, pollame a duplice attitudine e pollame di razza nonché linee ibride di polli da ingrasso ammesse ma preferibilmente razze a duplice attitudine (Parte II, art. 5.5.6).
Tacchini	Durante il preingrasso dal 1° al 42° giorno i tacchini devono avere a disposizione superfici rialzate (Parte II, art. 5.5.6.7), per unità di pollaio sono ammessi quattro branchi da 750 animali ciascuno (Parte II, art. 5.5.6.3).

Direttive Bio Suisse Trasformazione e commercio

In generale

Commercio di mangimi	Il commercio di mangimi è ora soggetto a licenza (Parte III, art. 17.1).
Gastronomia	L'obbligo di controllo per gli esercizi di ristorazione è definito (Parte I, art. 2.1.4). Gli stessi sono esentati dall'obbligo di stipulare un contratto di licenza, da ora in poi stipuleranno contratti per l'uso del marchio (Parte I, art. 2.3). Per i tre modelli della gastronomia in azienda sono state elaborate nuove possibilità per il contrassegno con la Gemma, i modelli attuali rimangono in vigore fino alla fine del 2025 (Parte III, capitolo 16).
Trasformazione conto terzi	Precisazione riguardo al controllo nell'ambito della vinificazione nelle direttive (Parte III, art. 19.2.4).
Campioni depositati	Le disposizioni relative ai campioni depositati per l'accettazione e il controllo del flusso delle merci sono state precisate (Parte III, art. 1.5).
Procedimenti	Sono stati integrati un'identificazione della ricostruzione e della rivelazione a raggi X (Parte III, art. 1.7.1).
Imballaggio	La gestione di piccoli imballaggi è contenuta nel promemoria «Autorizzazione limitata di imballaggi elaborati (overpackaging) - piccoli imballaggi» ed è completata nelle direttive (Parte III, art. 1.9.2).

Singoli prodotti

Latte, latticini	Rielaborazione del capitolo sul latte respinto dalle organizzazioni associate (Parte III, capitolo 2).
Vignette	Le vignette per il traffico di animali per commercianti di bestiame da macello con licenza sono state abolite (Parte III, art. 4.1.2).
Prodotti trasformati a base di carne	La separazione a bassa pressione a max. 20 bar per pollastrelle e galline ovaiole è permessa (Parte III, art. 4.2.1). La carne ottenuta con separazione a bassa pressione va contrassegnata in tal senso (Parte III, art. 4.2.6).
Frutta, verdura, erbe, funghi, germogli e forzatura	L'uso di argon come gas tecnico per prodotti a base di frutta e verdura, incluse le conserve, è permesso (Parte III, art. 6.2.5), uso di sale per l'affinamento di dolci (Parte III, art. 6.5.5).
Cereali, leguminose, proteine vegetali e i loro prodotti	Impasto, pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria Nel titolo del capitolo è ora anche incluso l'impasto (Parte III, art. 7.3). L'uso di etanolo è permesso per impasti destinati alla vendita (Parte III, art. 7.3.2), l'uso di argon è permesso come gas tecnico (Parte III, art. 7.3.5). I pani e i prodotti di panetteria possono essere contrassegnati mediante laser (Parte III, art. 7.3.6). Bevande a base di leguminose e cereali Il termine Bevande a base di soia è stato sostituito da Bevande a base di leguminose (Parte III, art. 7.6). Tofu, tempeh e altri prodotti ottenuti da proteine vegetali I parametri di estrusione valgono solo per i sostituti della carne (Parte III, art. 7.7.1). Ai fini della trasparenza tofu, tempeh e altri prodotti ottenuti da proteine vegetali scongelati prima della vendita vanno contrassegnati in modo inequivocabile (Parte III, art. 7.7.6).
Spezie, condimenti, brodi, minestre e salse	Per le bustine di tè è permesso il 20 per cento di elementi fini.
Alcolici e aceto	Vino e spumante L'uso di argon come gas tecnico è permesso; per i tipi di lievito è stata eliminata l'aggiunta «solo se il tenore di aminoacidi del succo d'uva è inferiore a 130 mg/l o in caso di fermentazione arrestata» (Parte III, art. 11.2.5). Bevande spiritose e acquavite L'impiego di lieviti selvaggi è permesso (Parte III, art. 11.4). La prescrizione relativa all'eliminazione della lanugine delle mele cotogne è cancellata (Parte III, art. 11.4.1). Aceto Per l'ulteriore trasformazione è permessa la produzione di aceto di alcol Gemma che può essere utilizzato nella misura del 10 per cento al massimo per prodotti finali come per esempio sottaceti (Parte III, art. 11.5). La miscelazione è permessa per gli aceti di fermentazione; nella standardizzazione si fa riferimento al valore minimo legale dell'acido totale, l'elenco dettagliato dell'acido totale è stato stralciato (Parte III, art. 11.5.1). L'uso della colla di pesce per la chiarificazione non è più ammesso (Parte III, art. 11.5.5).
Dolciumi	La gelatina e le caramelle gombose vanno prodotte con grassi e oli vegetali e cera di carnauba di qualità bio (Parte III, art. 14.2.5).
Cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao	Procedimenti di trasformazione Aggiunta della filtrazione per la produzione di prodotti a base di cacao (Parte III, art. 15.2.1). Ingredienti e coadiuvanti per la trasformazione Il sale è permesso per l'affinamento dei dolci; analogamente al capitolo 10.2 «Oli e grassi per arrostitire e friggere nonché per la trasformazione complementare» i coadiuvanti per la filtrazione sono ammessi anche per la produzione di burro di cacao (Parte III, art. 15.2.4).



Direttive Demeter Agricoltura

Produzione vegetale

Concimazione	Apporto di concimi L'apporto totale di concimi è limitato al 60 per cento del fabbisogno di azoto (Dir. 4.7.4.2). Impianti di biogas Le materie prime per gli impianti di biogas in un'azienda Demeter devono provenire da produzione biodinamica o biologica e non devono porsi in concorrenza con l'alimentazione umana e animale; negli impianti di biogas può essere immessa al massimo la metà dei concimi aziendali propri (Dir. 4.7.4.2). Digestato Al massimo la metà del fabbisogno totale di azoto delle colture può essere coperto con digestato (Dir. 4.7.4.2).
Rotazione	Una coltura di sovescio deve rimanere sul posto almeno sei settimane, coprire l'intera superficie del suolo e essere completamente incorporata nel suolo (Dir. 4.7.6.2).





Direttive Demeter Agricoltura (seguito)

Terricci e substrati	I terricci e substrati per la coltivazione di ortaggi vanno ottenuti preferibilmente da miscele aziendali (Dir 4.7.6.3). La base deve essere rappresentata da composto di letame o vegetale preparato. I terricci e substrati acquistati già pronti devono contenere almeno il 25 per cento di composto preparato che può essere però aggiunto anche successivamente. I terricci e i substrati possono essere vaporizzati. Immediatamente dopo la sterilizzazione vanno sparsi un preparato da fatta e un preparato di cornole-tame.
Preparati	Nelle aziende senza compostaggio proprio o senza stallatico compostato va sparso un preparato da fatta (Dir 4.8.2).
Conversione di nuove superfici	La coltivazione parallela bio, Demeter in conversione e Demeter è permessa per le stesse varietà di piante foraggere e colture permanenti. Va tenuto un registro di separazione relativo alla raccolta e al magazzinaggio (Dir 4.10.4).
Cura delle piante	L'utilizzo limitato di piretro e di emulsioni oleose è ammesso fino al 31 dicembre 2026 (Dir, allegato 4, punto 5).

Allevamento

Densità di animali	La densità minima di animali per i singoli sistemi aziendali è stata riassunta in una tabella (Dir 4.9.2).
Obbligo di svezzamento	Tutti i vitelli nati in un'azienda biodinamica vanno svezzati in un'azienda biodinamica. Possono essere trasferiti in un'altra azienda al più presto 120 giorni dopo la nascita e vanno svezzati per almeno 14 giorni (Dir 4.9.4.1.1). La norma non entra ancora in vigore nel 2023, dal 1° gennaio 2024 il 30 per cento dei vitelli va svezzato nell'azienda di nascita o nell'azienda partner, dal 2025 la quota è aumentata ogni anno del 10 per cento, dal 2031 si tratta del 100 per cento (Dir, allegato 12).
Selezione	L'obiettivo è una vacca a molteplice attitudine adatta alla produzione di latte e carne (Dir 4.9.6.1).
Bestiame da latte, vitelli e bovini da ingrasso	Per le aziende riproduttrici gli animali devono provenire da aziende biodinamiche o, in caso di mancata disponibilità, da aziende biologiche riconosciute a partire dal primo anno di conversione. L'acquisto di rimonte per l'ingrasso va effettuato da aziende biodinamiche a partire dal secondo anno in conversione o, in caso di mancata disponibilità, da aziende bio interamente convertite. I bovini da ingrasso acquistati possono essere commercializzati con il marchio Demeter dopo essere stati nutriti con foraggio bio conforme alle direttive per due terzi della vita. Gli animali al momento dell'acquisto devono aver raggiunto almeno 120 giorni di vita ed essere svezzati da due settimane (Dir 4.9.7.4).

Direttive Demeter Trasformazione e commercio

In generale

Uso del marchio	L'uso del marchio per commercianti B2B è stato precisato, incluso un adeguamento nel regolamento tariffario (Dir 5).
Parassiti, pulizia	Campo di validità separato per la lotta contro gli organismi nocivi e i detergenti (Dir 6.6).
Imballaggio	Strato contenente PVC È stato introdotto un permesso speciale per i coperchi (Dir 6.5.3). Pellicola in PET può essere impiegata per l'imballaggio di prodotti a base di carne e latticini (Dir 6.5.4). Imballaggi in plastica Il periodo di transizione per l'uso di plastica biodegradabile, riciclata e interamente riciclabile per l'imballaggio di frutta e verdura delicata è stato prolungato fino alla fine del 2025 (Dir 7.1.5). Sacchetti con film plastico Per il magazzinaggio del formaggio è necessario un permesso speciale della commissione per la protezione del marchio (CPM) (Dir 7.7.5).
Liofilizzazione	Per frutta, verdura, spezie, condimenti, latticini e integratori alimentari è permessa la liofilizzazione. Per tutti gli altri gruppi di prodotti è necessario un permesso speciale (Dir 6.2.1).

Singoli prodotti

Pane e prodotti da forno	L'impiego di glutine di frumento è ammesso come additivo per prodotti contenenti frumento come baguette, fette biscottate e toast; in caso di bassa qualità panificabile di altri tipi di cereali è possibile un'autorizzazione speciale (Dir 7.2.4).
Cioccolato	La lecitina può essere impiegata esclusivamente per semilavorati di cioccolato e solo con un'autorizzazione speciale (Dir 7.11.3).
Vino	Filtrazione tangenziale può essere utilizzata con un'autorizzazione speciale (Dir 7.13.4). Coadiuvanti per la trasformazione I chiarificanti sono stati ampliati, l'impiego di carbone attivo è permesso solo per il mosto e il polipropilene e le membrane ceramiche per la filtrazione sono permessi. Conservazione del vino in botti in plastica: al massimo durante un mese (Dir 7.13.4).
Sidro, vino di frutta, aceto	L'intero capitolo è stato completamente riveduto (Dir 7.14).
Bevande spiritose	L'intero capitolo è stato completamente riveduto (Dir 7.15).
Raccolta selvatica	Il termine raccolta selvatica è stato precisato (Dir 8.3.1.2).
Canapa	Il contrassegno di prodotti a base di canapa è possibile a determinate condizioni (Dir 8.4.8).



Direttive Manzo da pascolo bio

Controllo aziendale	I controlli aziendali in genere sono effettuati senza preavviso (Dir 4.1).
Foraggiamento	Gli animali devono sempre avere acqua a disposizione (Dir 5.2.9).
Animali in gestazione al macello	L'indicazione riguardo allo stadio della gestazione viene eliminata. La palpazione costituisce la base del referto, non si discute ulteriormente delle dimensioni del feto e della durata della gestazione. Questo adeguamento è stato ripreso anche nel regolamento delle sanzioni (Dir 5.2.11).



Migros Bio Trasformazione

Le direttive Migros Bio per il 2023 saranno contenute in una versione successiva online di «Novità in agricoltura biologica 2023».



Direttive KAGfreiland

Le direttive KAGfreiland per il 2023 rimangono invariate.



Natura-Beef-Bio

Le disposizioni per Natura-Beef-Bio per il 2023 rimangono invariate.

Progetti OA *per bio nella regione*

Le organizzazioni associate agiscono verso l'interno e l'esterno. I progetti rafforzano l'associazione e la Gemma.

Ogni produttore Gemma, ogni produttrice Gemma fa parte di un'organizzazione associata (OA) a Bio Suisse che «organizza le aziende bio, motiva i membri, rappresenta i loro interessi nell'associazione mantello e promuove il trasferimento di conoscenze», come recita il regolamento per il rafforzamento delle OA. Per questa attività ricevono mezzi finanziari (vedi riquadro informativo), tra l'altro sotto forma di contributi per progetti.

Per un eventuale sostegno i progetti OA oltre alle formalità devono soddisfare almeno uno dei tre obiettivi principali:

- Motivare e fornire consulenza alle aziende bio nelle regioni. Si tratta fra l'altro di iniziative per gruppi di consulenza, visite dei campi, visite aziendali nonché progetti per seguire aziende in conversione o interessate alla conversione alla Gemma.
- Rafforzare le OA per quanto riguarda l'impatto e l'immagine. Possono raggiungere questo obiettivo per esempio eventi informativi, formazione continua e trasferimento generale delle conoscenze relative alle novità in agricoltura biologica, al mercato bio, alla politica (climatica) e alle possibilità di presenza online.
- Promozione dello smercio di prodotti Gemma regionali. Lo sviluppo e la commercializzazione dei prodotti dal campo alla vendita ma anche partenariati progettuali strategici con terzi e pubbliche relazioni fanno parte degli obiettivi.

Auspicato partenariato con terzi

Promotore del progetto è sempre un'OA o un raggruppamento di OA. Nei limiti del possibile i progetti vanno realizzati con

altri partner. «Un cofinanziamento cantonale può però essere vincolato a un progetto rigorosamente cantonale e ciò può rendere più difficile la realizzazione di progetti OA comuni», deplora Diana Eggenschwiler, incaricata della gestione dell'associazione presso Bio Suisse e interlocutrice per le OA.

«La gamma di idee per progetti OA è molto ampia. Siamo entusiasti della molteplicità e del grande impegno profuso ogni anno», riconosce Sepp Bircher, membro del consiglio direttivo di Bio Suisse e presidente dell'organo scientifico. «I progetti sono uno strumento efficiente affinché i temi attuali giungano ai membri e all'esterno ai consumatori regionali», dice convinto. È stato molto soddisfatto della festa bio urana che si è svolta alla fine di settembre: «Il progetto riuscito mostra che è possibile una presentazione convinta dell'agricoltura bio anche in un ambiente prevalentemente conservatore». Nel seguito presentiamo due progetti OA. *Stephanie Fuchs*



OA discutono i progetti. Foto: Bio Suisse

i

Organizzazioni associate forti

Per il 2023 il consiglio direttivo di Bio Suisse ha stanziato 450 000 franchi per rafforzare le OA. Da un lato riceveranno contributi forfettari (3000 franchi per OA e 13 franchi per ogni nuovo membro OA) da utilizzare liberamente a condizione che contribuiscano a raggiungere gli obiettivi delle linee direttive e delle linee guida di Bio Suisse. Le OA rendono conto ai loro membri dell'utilizzo dei mezzi. Dall'altro lato Bio Suisse partecipa al finanziamento di progetti OA (vedi sopra) per il quale sono previsti 265 000 franchi.

Progetti forti

Le OA inoltrano i loro progetti entro la fine di novembre dell'anno precedente. Le formalità sono descritte nel regolamento

per il rafforzamento delle OA. Viene data la preferenza ai progetti che godono di una partecipazione finanziaria di terzi (p. es. fondi dei Cantoni o di associazioni). L'organo scientifico di Bio Suisse funge da giuria. In febbraio decide in merito alla scelta dei progetti e distribuisce i mezzi. Le OA presentano a Bio Suisse i rapporti finali o intermedi relativi ai progetti.

La gamma di progetti OA è molto vasta. La seguente lista rappresenta solo una scelta che può essere seguita. Non tutti i progetti OA devono essere una novità.

- Bioforum Svizzera: Carbon on tour – eventi informativi per la produzione di carbone vegetale
- Bio Jura: Visites des grandes cultures et cultures spéciales – giornate sul campo e visite aziendali

- Bio Ostschweiz: Gruppo ortaggi, cereali e bacche - scambio di esperienze per produttori
- Bio Liechtenstein: Olio bio – sviluppo di prodotti dalla coltivazione alla vendita
- Bio Neuchâtel: Pro climat – eventi informativi sul calcolo delle emissioni di CO₂
- Bio Zürich/Schaffhausen: Consulenza per aziende in conversione Gemma
- Bio Zug: Kuh im Glas – nuovi prodotti e canali di vendita per carne di manzo bio
- Bio Vaud: Développement de l'agriculture biologique avec la ville de Lausanne – sviluppo di nuove idee e nuovi progetti

→ Diana Eggenschwiler, gestione associazione Bio Suisse
verband@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 97

30 anni Bio Bern e Bio Luzern

Un anniversario può essere festeggiato in diversi modi. Lo mostrano gli esempi delle OA Bio Bern e Bio Luzern. Il nome Verein Bärner Bio Bure è stato tramutato in Bio Bern. La scelta del nuovo nome è dovuta al fatto che in tal modo si tiene conto del bilinguismo del Cantone e che include anche le contadine bio. L'associazione, che conta 1400 membri, ha festeggiato l'anniversario nell'arco di tutto il 2022 con eventi e esperienze in aziende bio. «È lodevole il fatto che si sono subito annunciati membri disposti ad ospitare un evento di questo tipo nella loro azienda», commenta Manuela Schübach, direttrice di Bio Bern. Fra l'altro sono state organizzate una grande festa sull'isola di San Pietro nel lago di Biemme e una festa in azienda bio a Eriz che ha avuto come protagonista le erbe. Le aziende hanno potuto avvantaggiarsi dell'appoggio di una persona facente parte del gruppo di progetto interno dell'OA. «Abbiamo voluto in ogni modo coinvolgere i nostri membri nei festeggiamenti in modo che i consumatori potessero apprendere direttamente da loro tutto sulla Gemma.» Bio Suisse ha contribuito all'anniversario con 20 000 franchi che Bio Bern ha investito soprattutto per pubblicizzare gli eventi nelle aziende.

Anche Bio Luzern ha festeggiato quest'anno i suoi 30 anni di esistenza. Per i festeggiamenti l'OA ha preferito un approccio maggiormente rivolto verso l'interno. «Per noi era importante fornire ai nostri bioagricoltori nuove conoscenze approfondite tramite conferenze serali e visite sui campi», precisa



Membri di Bio Bern hanno invitato a eventi e feste in aziende bio in occasione dell'anniversario.

la responsabile del segretariato Astrid Burri. Le competenti relazioni hanno goduto di supporto mediale in modo da essere accessibili anche ad altri agricoltori – anche convenzionali. L'idea di festeggiare l'anniversario in questo modo è sorta perché a causa della pandemia a lungo non era chiaro se e come sarebbe stato possibile organizzare grandi eventi. Al posto di una grande festa l'OA ha pertanto offerto ai propri membri

nuove conoscenze. Il programma prevedeva fra l'altro comunicazione tra animali e tra piante, nuove tecnologie di selezione, suolo vivo e permacultura. Una serata è stata dedicata alla proiezione di un filmato. Una relazione su animali sani nell'alleva-



La biologa e autrice Florianne Koechlin a una conferenza nell'ambito del progetto OA di Bio Luzern.

mento di bovini è prevista in gennaio. Bio Suisse ha sostenuto l'anniversario con 16 000 franchi. «Ne siamo molto grati. Un programma di questo tipo non sarebbe stato possibile con i fondi dell'associazione», osserva Astrid Burri. Ann Schärer

www.jubilaeum.bio-bern.ch (DE)

www.biolumern.ch (DE)

Quando l'idea del biologico attecchisce

Il progetto dei bioagricoltori di Friburgo era intitolato Arbr'acadabra ed è stato realizzato nel corso degli anni della pandemia 2019 e 2020. La sola formula magica tuttavia non ha permesso ai 27 membri partecipanti di far crescere alberi. L'obiettivo era ambizioso: piantare 500 alberi nelle aziende e nei vigneti. Si poteva scegliere tra alberi da frutto a medio e alto fusto nonché tiglio, faggio e noce indigeni. Il numero previsto di 500 è stato quasi interamente raggiunto, osserva Guido Flammer, presidente di Bio Fribourg. Il progetto è stato rallentato a causa delle restrizioni dovute alla pandemia. Dei tre workshop per bioproductori previsti per esempio è stato possibile realizzarne solo due. Ciononostante Bio Fribourg ha chiaramente raggiunto gli obiettivi principali: «Con Arbr'acadabra è stato possibile trasmettere messaggi importanti e conferire all'agricoltura biologica un'immagine positiva e dinamica.» Si è riusciti a dimostrare l'importanza degli alberi per quanto riguarda



Membri di Bio Fribourg hanno piantato circa 500 alberi in aziende e vigneti a vantaggio della protezione del clima e della biodiversità.

il bilancio carbonico e la biodiversità. La messa a dimora degli alberi ha messo in evidenza che il movimento bio è consapevole delle attuali sfide sociali ed ecologiche.

Non da ultimo il progetto ha anche prodotto effetti verso l'interno: «I contadini bio si sono assunti una sfida che poteva essere affrontata solo insieme con spirito di gruppo», spiega Guido Flammer. Nel corso del progetto sono nate nuove cooperazioni o quelle esistenti si sono rafforzate, per esempio con il giardino botanico di Friburgo, con la scuola agricola Grange-neuve e con il centro di coordinamento cantonale «Mon plan climat». L'idea della campagna con gli alberi era venuta alla già presidente di Bio Fribourg, Sylvie Bonvin-Sansonnens che l'ha lanciata dopo il rifiuto del Cantone di sostenere un progetto agroforestale regionale. Dopo il cambio di governo in seguito alle ultime elezioni «le priorità non sono più le stesse», si rallegra Guido Flammer. I membri partecipanti al termine hanno ricevuto una targhetta da appendere in azienda.

È previsto un seguito? «Senz'altro», conferma Guido Flammer. «Ma probabilmente in un'altra forma che però è tuttora sconosciuta.» A proposito della crisi climatica cita il filosofo e premio Nobel Rabindranath Tagore: «Colui che pianta alberi, sapendo che non siederà mai alla loro ombra, ha infine iniziato a comprendere il significato della vita.» Beat Grossrieder

www.bio-fribourg.ch (FR e DE)

Il progetto OA «Rassegna del biologico ticinese» è già stato presentato su Bioattualità 9 | 22.

www.bioticino.ch

Foto: maed

Sviluppare con impegno l'agricoltura biologica

Bio Suisse ha bisogno del know-how di personalità innovative e motivate disposte a portare avanti lo sviluppo dell'agricoltura biologica, della Gemma Bio e del mercato bio. A causa delle dimissioni del personale preposto, a partire da la primavera 2023 cerchiamo

un nuovo membro del consiglio direttivo per la divisione Qualità.

Insieme a colleghi/-e esperti/-e del consiglio direttivo, siete l'organo di conduzione superiore per le sorti dell'associazione e del marchio Gemma Bio. Definite il futuro di Bio Suisse in linea con le linee direttive, stabilite gli obiettivi strategici e le condizioni per il rilascio delle licenze. Gestite la divisione Qualità, siete in stretto contatto con il dipartimento Assicurazione e sviluppo della qualità del segretariato centrale e dirigete la commissione qualità che sottosta al consiglio direttivo. Siete a persona di riferimento nelle tre commissioni del marchio.

Avete una solida conoscenza dell'ambiente, dell'agricoltura e del mercato bio. Inoltre, avete una buona conoscenza dell'assicurazione della qualità e siete interessati allo sviluppo di direttive, della politica di rilascio licenze e d'importazione. Avete familiarità con il lavoro all'interno di un'associazione. L'impegno comporta circa 35-40 giornate lavorative all'anno (sedute e assemblee). La lingua in cui si tengono le sedute è il tedesco, tuttavia i membri devono essere anche in grado di seguire le discussioni in francese.

L'elezione del nuovo membro del consiglio direttivo avverrà in occasione dell'assemblea dei delegati del 18 aprile 2023. I membri del consiglio direttivo sono eletti per quattro anni e sono rieleggibili (massimo quattro mandati). Il mandato attuale dura fino alla primavera 2024. Non sono eleggibili coloro che hanno un rapporto di lavoro contrattuale o una relazione commerciale e regolare con Bio Suisse o che hanno compiuto 70 anni.

Siete interessati? A loro contattate una delle 33 organizzazioni associate, la quale individuerà i/le candidati/-e e inoltrerà la candidatura con il curriculum a Bio Suisse (verband@biosuisse.ch) entro il **20 gennaio 2023**. Il presidente di Bio Suisse, Urs Brändli (055 284 21 82), e il direttore, Balz Strasser (061 204 66 27), saranno lieti di rispondere alle vostre domande. Per aumentare la percentuale di donne nel consiglio direttivo saremmo particolarmente lieti di ricevere candidature femminili!



Gemma Bio. Uomini, animali e natura in equilibrio. **BIOSUISSE**

Con le noci grigionesi si vince

La torta di noci grigionesa di Meier-Beck è il «prodotto bio dell'anno». Alla base vi è anche un progetto di coltivazione.

L'azienda Gemma di Johannes Janggen è situata a Malans GR. Nulla di particolare se non fosse per quello strano baccano in un edificio annesso. Una grande macchina, l'unica di questo tipo in Svizzera, sguscia le noci bio con grande fracasso. È gestita dalla comunità di interesse (CI) Swiss Nuss. Si tratta di una cooperativa con quattro piattaforme per produttori nei Cantoni Grigioni, San Gallo e Lucerna. Johannes Janggen è il responsabile della produzione. «Per la torta di noci grigionesi si cercavano noci grigionesi. L'ingrediente che dà il nome al prodotto infatti viene solitamente importato», spiega. Alcuni contadini si sono quindi uniti nella CI Swiss Nuss per produrre noci indigene.



Lucia Meier con la torta di noci premiata. Foto: Luc Kämpfen



Le noci provengono dal progetto della CI Swiss Nuss.

La produzione è parte di un progetto a lungo termine e visto che richiede determinate condizioni climatiche non è possibile ovunque in Svizzera. «Sono necessarie condizioni simili a quelle per la viticoltura», precisa Johannes Janggen. La CI si è lanciata nel progetto. Laddove un tempo crescevano solo alcuni alberi di noce sparsi ora vi sono piantagioni.

Dall'impianto di sgusciatura a Malans la strada conduce al villaggio di Santa Maria nella Val Monastero, al margine orientale del Canton Grigioni. Là il fragore ha lasciato il posto al mormorio del ruscello che attraversa il paese. Sulla sua riva si trova la pasticceria Meier-Beck, la cui torta di noci nel settembre 2022 è stata eletta «prodotto bio dell'anno» dai visitatori dello Slow Food Market alla Food Zurich. A dire di Johannes Janggen la pasticceria Meier-Beck ha avuto un ruolo importante nello sviluppo del progetto relativo alle noci. Ha accettato sin dall'inizio di rilevare l'intera partita. La prima fornitura è avvenuta nel 2019. Attualmente acquista circa 1,5 tonnellate di noci all'anno.

La copertura mancante fa la differenza

Ci accoglie la titolare della pasticceria Meier-Beck, Lucia Meier. La 43^{enne} rappresenta la seconda generazione e gestisce la pasticceria con il compagno Marco. Sono le 7 di mattina, il turno dei collaboratori sta volgendo al termine, la preparazione della torta di noci premiata è tuttora in corso. I dischi ritagliati dalla pasta sono adagiati nelle forme e riempiti con la massa di noci. I dolci sono infornati nel forno gigantesco senza lo strato di copertura. «Il rapporto tra il ripieno e la pasta in tal modo è diverso da quello delle torte di noci con due strati di pasta», osserva Lucia Meier. Ciò permette anche di distinguere la torta da altre torte di noci grigionesi. L'assortimento di Meier-Beck include anche prodotti convenzionali. Tendenzialmente aumentano però i prodotti bio, commenta la titolare. La premiazione, che ha avuto luogo nell'ambito della Gemma Bio Gourmet (vedi riquadro informativo), conferma che la via intrapresa è quella giusta. Senza le noci bio della CI Swiss Nuss non sarebbe stata la stessa cosa.

A ritirare il premio si sono recati a Zurigo Viktoria e Meinrad Meier che hanno fondato la pasticceria Meier-Beck decenni fa puntando anche sul biologico. La figlia Lucia Meier intende continuare la tradizione e ampliarla. L'anno prossimo si festeggeranno i 50 anni di Meier-Beck. *Oliver Roscher, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch/tourteauxnoix (FR e DE)



Gemma Bio Gourmet 2022

Lo scorso settembre Bio Suisse ha conferito la Gemma Bio Gourmet per la 16^a volta. Per la prima volta è stato premiato anche il «prodotto bio dell'anno» (vedi testo accanto). La giuria ha degustato 49 prodotti bio della categoria prodotti dolciari da forno e pani. Hanno ottenuto la nota 6: pane paesano, Agra HPZ Anstalt, Mauren FL; baguette, Au beau Moulin Suisse, Näfels GL; pane integrale di farro bio, panetteria bio Simon Peter / azienda bio Bachhalde, Lieli LU; cuchaule AOP Bio Bourgeon, boulangerie Saudan, Fribourg; pane puraspelta, BSB Spittelhof, Bürgerspital Basilea; Bio Hausbäcker baguette paysanne, Coop Fachstelle Bäcker-eien, Schafisheim AG; torta di noci con noci grigionesi, Meier-Beck, Santa Maria GR (prodotto bio dell'anno); pane di segale bio e pane di segale bio alle erbe di montagna vallesane, fondazione segale Svizzera, Erschmatt VS; pane bio di farro del pastore, fondazione zur Palme, Pfäffikon ZH. *schu*

Grand Prix Bio Suisse *per cereali*

Jürg e Pascale Strauss hanno convinto la giuria del Grand Prix con un modello di vendita diretta innovativo.

L'insegna del negozio bio in azienda, il cartello verde con la Gemma, il sito internet bioagrikultur.bio: Pascale e Jürg Strauss rendono ben visibile il fatto che lavorano secondo i criteri dell'agricoltura biologica. Già nel 2000 i genitori di Jürg Strauss, Silvia e Max, hanno convertito alla Gemma l'azienda situata a Rickenbach nel Canton Zurigo, a nord-est di Winterthur. Jürg e Pascale hanno potuto continuare su questa base quando nel 2016 hanno rilevato l'azienda di attualmente 9 ettari di terreni propri e 3 ettari in affitto. Per quanto riguarda la viticoltura, che nella regione ha una lunga tradizione, i genitori avevano puntato su varietà resistenti alle malattie fungine, sulla vinificazione naturale e sulla vendita diretta. Assieme a Bird Life Zurigo e all'associazione per la protezione della natura di Rickenbach Pascale e Jürg Strauss hanno provveduto alla rivalutazione ecologica dei vigneti (circa 1 ettaro) e all'impianto di nuove colture, per esempio mini kiwi.

Per la candidatura al Grand Prix Bio Suisse la coppia si è però concentrata sull'abbonamento di cereali che propongono da due anni. Tramite il sito internet i clienti registrano il fabbisogno annuo ancora prima della raccolta e scelgono la grandezza del contenitore e la frequenza della fornitura. Agli abbonati viene garantita la fornitura esclusiva di cereali della famiglia Strauss trasformati nei mulini Heitertal presso Winterthur e Entenschies a Oberneunforn nel Canton Turgovia. Il pagamento avviene in anticipo. L'offerta include farina di frumento, spelta e grano saraceno, chicchi di frumento, spelta e avena, semi di girasole e lupino, fiocchi d'avena, pasta prodotta da Aemisegger Teigwaren a San Gallo e uova bio dell'azienda in confezioni da 6. Le forniture avvengono nel raggio di 20 chilometri. La domanda è cresciuta, il raccolto 2022 è esaurito. Tramite gli abbonamenti è venduta circa la metà del raccolto di 5 ettari di cereali, il resto va a Biofarm.

Passeggiata in azienda inclusa

La coppia raggiunge l'obiettivo di avvicinarsi alla clientela proponendo passeggiate in azienda, incluse nell'abbonamento di cereali. «Gli abbonati possono visitare i «loro» cereali e godersi la vista dei nostri campi coltivati con il sistema agroforestale e dei vigneti in permacultura. È un metodo efficace per fidelizzare i clienti», spiega Pascale Strauss. Quattro anni fa la famiglia ha destinato una superficie di 1,4 ettari all'agroforestazione che suscita anche l'interesse del mondo agricolo. Sono stati piantati meli (mele da mosto per Ramseier), tra i filari sono cresciuti girasoli, spelta e soia. «Quest'anno si sono svolte oltre 30 visite. Le superfici destinate all'agroforestazione rappresentano una fantastica piattaforma per spiegare la nostra combinazione di produzione di generi alimentari e prestazioni a favore della biodiversità», spiega Jürg Strauss. La famiglia sta ora creando una nuova superficie di agroforestazione su un terreno in affitto. Jürg e Pascale Strauss sono profondamente convinti dell'interazione positiva delle diverse colture. «Le rese in campicoltura sono aumentate, i filari creano un buon microclima», per citare un solo aspetto.

«Nei limiti del possibile cerchiamo di copiare la natura e le sue leggi per produrre alimenti di qualità nel modo più delicato possibile», questa è la filosofia della famiglia. L'azienda è gestita da tempo senza animali, viene apportato un po' di letame bovino ma si lavora essenzialmente con composto proprio e una rotazione che include le leguminose. Daniel Salzmann; articolo abbreviato da «Schweizer Bauer», 19. 11. 2022



Coppia vincitrice: Jürg e Pascale Strauss. Foto: Daniel Salzmann



Grand Prix Bio Suisse 2022

Otto progetti si sono contesi il Grand Prix Bio Suisse quest'anno. Lo ha vinto l'azienda Strauss Bioagrikultur a Rickenbach ZH con l'abbonamento di cereali. La coppia di capiazienda Pascale e Jürg Strauss ha potuto ritirare il premio di incentivazione dotato di 10 000 franchi in occasione dell'assemblea dei delegati di Bio Suisse che si è tenuta il 16 novembre 2022. «Siamo estremamente onorati di essere stati premiati per la forza innovativa del nostro particolare sistema di produzione», si rallegra Jürg Strauss. Pascale Strauss aggiunge: «Il premio ci sprona a continuare a trasmettere ai nostri clienti la gioia di produrre alimenti. Credo che siamo sulla giusta strada.» La giurata e consigliera nazionale PS Prisca Birrer-Heimo ha lodato il progetto nel suo insieme. È la prova che una giovane famiglia con una piccola azienda innovativa può affermarsi sul mercato.

Seguono sui posti da 2 a 4: Bio-Genuss-Käserei Hofstetter, Ruswil LU, con lo sviluppo di un imballaggio in cartone riciclabile per il formaggio erborinato che permette di risparmiare l'80 per cento di plastica; Wild Foods (Juval Kürzi), Kiental BE, con prodotti vegani alternativi alla carne e al pesce; Glauser Artisan Pastier / La Contadine, Champvent VD, con pasta Gemma artigianale ottenuta da grano duro Gemma coltivato nella regione. schu

www.bioagrikultur.bio (DE)

www.regiofair.ch > Produzenten >

Bio-Genuss Käserei Hofstetter (DE)

www.wildfoods.ch (DE)

www.lacontadine.ch (FR)

Cambio nel GE carne

Claudia Schneider è la nuova rappresentante del FiBL nel gruppo di esperti (GE) carne. La 46^{enne} agroecologa ha studiato a Rostock D e ha conseguito il dottorato presso il FiBL. È consulente in allevamento di vitelli con la madre e vacche con le corna in stabulazione libera; inoltre si occupa di mangimi per Bio Suisse e Demeter. Il suo predecessore Stefan Schürmann ha lasciato il FiBL ma rimane nel GE come bioprodotto. *schu*



Claudia Schneider

Gruppo agricoltura

Dalla scorsa estate Céline Girod è collaboratrice specializzata in agricoltura (direttive) presso Bio Suisse. La 34^{enne} ha studiato scienze della terra e agroecologia a Basilea e Zurigo. Da ultimo ha lavorato come specialista in sostenibilità presso l'azienda di trasformazione alimentare Delica presso la quale si è fra l'altro occupata dell'attuazione delle normative dei marchi e delle filiere sostenibili. *schu*



Céline Girod



Le serre possono richiedere tanta energia.

Mancanza di energia

Non si sa ancora se quest'inverno saremo confrontati con una carenza energetica ma in caso affermativo ne potrebbero essere colpite in particolare le aziende che riscaldano le serre. A loro si consiglia di allestire un piano di emergenza, di mantenere alto il livello di riempimento dei depositi di combustibile (nafta, cippato e pellet) e di ottimizzare la tecnica degli edifici, per esempio riparare le fessure nelle facciate. Andrebbe considerato anche il passaggio a energie alternative. In base alle direttive Bio Suisse entro il 2030 l'80 per cento dell'energia di riscaldamento di un'azienda deve provenire da fonti rinnovabili. Fanno eccezione le serre protette dal gelo (riscaldare al massimo a 5 gradi). Dal 2040 tutta l'energia per riscaldare dovrà provenire da fonti rinnovabili. Per quanto riguarda l'esplosione dei costi di energia/elettricità le aziende nel quadro dei contratti di produzione 2023 dovrebbero riversarli sui consumatori. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

Informazioni, supporti e strumenti:

-  www.jardinsuisse.ch > Ambiente > Energia
-  www.verdura.ch > Unione svizzera dei produttori di verdura > Politica > Strategia energetica 2040 > Opuscolo informativo
-  www.ufae.admin.ch > Temi > Energia > Energia: situazione attuale

Giornata del bestiame bio 2023 a inizio maggio

Il 4 maggio avrà luogo a Landquart GR la 3^a giornata del bestiame bio. L'evento è incentrato sui bovini, sui piccoli ruminanti, sul pollame, sui cavalli e sulle api.



Curiosi? Alla giornata del bestiame bio ci sarà parecchio da vedere e da imparare.

Nelle tre aziende ospitanti Plantahof, Rütihof e Campania sono previste complessivamente 15 postazioni con conferenze e presentazioni. Gli argomenti spaziano dalla selezione all'allevamento, alla salute, al foraggiamento fino alla produzione di foraggio. Non mancheranno un settore dedicato agli espositori e varie possibilità di ristoro. Il programma dettagliato sarà pubblicato online in un secondo momento. La giornata del bestiame bio è organizzata da Bio Suisse, FiBL, Bio Grischun e dalle aziende ospitanti. L'entrata è gratuita. *schu*

 www.journeebetailbio.org (FR e DE)

Adeguamenti dei contratti per il 2023

L'1.1.2023 entreranno in vigore modifiche delle norme relative al contratto di produzione. Dopo consultazioni interne il consiglio direttivo ha inoltre apportato modifiche al contratto di produzione Gemma e al contratto di licenza, vale a dire: 1. Bio Suisse può informare su contenuti vincolanti anche tramite altri canali, anche digitali (non solo sulla rivista Bioattualità). 2. Le aziende Gemma si impegnano a informare Bio Suisse su dati rilevanti relativi alla gestione e alla

produzione. 3. Riguardo alla formazione dei prezzi Bio Suisse rimanda alle direttive per relazioni commerciali eque e ai prezzi indicativi. 4. Le aziende Gemma dovrebbero applicare cartelli aziendali. 5. I procedimenti per l'importazione sono descritti in modo più chiaro. Le modifiche decise sono disponibili online. Le norme sulla protezione dei dati sono ora adeguate alle nuove leggi. *Bio Suisse*

 www.bio-suisse.ch/condizionicontrattuali

Verbale AD presto online

Tre proposte, diversi affari e una tavola rotonda su procedimenti di ingegneria genetica contestati come CRISPR/Gas hanno caratterizzato l'assemblea dei delegati (AD) del 16.11.2022 a Olten. Il verbale con contenuti (senza tavola rotonda) e risultati in tedesco sono disponibili online, seguono in francese. *schu*

 www.bio-suisse.ch > Notre association > Fédération interne > Assemblée des délégués (FR e DE)

Elenco varietà CMS

Il FiBL e alcune associazioni bio hanno aggiornato l'elenco delle varietà di crocifere e cicoria. Contiene varietà non ottenute mediante maschiosterilità citoplasmatica (CMS) trasferita tramite fusione cellulare. L'elenco delle varietà serve come controllo per la scelta di colture nelle quali sono applicate o possibili tecniche di fusione cellulare.

Vanessa Gabel, FiBL

 shop.fibl.org > no. art. 1180



Nuovo sito internet

agrinatur.ch è un nuovo sito internet che raggruppa le informazioni relative alla promozione della biodiversità nelle aziende agricole. Il nuovo sito internet sulla biodiversità contiene fra l'altro gli attuali requisiti per la realizzazione e la cura di superfici per la promozione della biodiversità (SPB) ma anche promemoria, video, indirizzi e altri link.

Véronique Chevillat, FiBL

 www.agrinatur.ch (FR e DE)



Nuovo progetto

Il dipartimento di scienze del suolo del FiBL cerca contadini interessati a partecipare a un progetto per la valutazione delle conseguenze della regolazione meccanica delle infestanti sull'ambiente e sulla resa. L'obiettivo del progetto è lo studio delle diverse intensità di sarchiatura di mais da silo e frumento riguardo all'efficienza e alla stimolazione della mineralizzazione N, risp. la decomposizione di carbonio organico. A questo scopo occorre integrare nelle colture esistenti esperimenti in bande con intensità di sarchiatura diversa. Il FiBL provvederà a determinare la resa e a eseguire analisi N della massa secca di mais e frumento. In caso di interesse siete pregati di annunciarvi. Meike Grosse, FiBL

→ Meike Grosse
meike.grosse@fibl.org
tel. 062 865 63 97

L'arte incontra la ricerca nel campus del FiBL

Lo scorso ottobre 2022 nel campus del FiBL sono state inaugurate tre opere d'arte nell'ambito del programma artistico transdisciplinare FiBL Arts che ha potuto essere realizzato grazie a donazioni. Le opere d'arte rappresentano tutte il collegamento tra natura, ricerca e arte. Knut Schmidtke, direttore per la ricerca, l'estensione e l'innovazione presso FiBL Svizzera, e Johannes Hedinger, direttore dell'Institute for Land and Environmental Art (ILEA) e moderatore dell'inaugurazione hanno introdotto l'evento e hanno poi ceduto la parola agli artisti.

All'«Art Talk» Daniel Keller di Lithic Alliance nonché Bob Gramsma e Sabina Lang, la coppia di artisti che costituiscono L/B hanno illustrato la nascita e il senso delle loro installazioni e la loro integrazione nel campus del FiBL. Nel successivo «Art Walk» le opere sono state visitate assieme agli artisti. L'evento ha pure offerto l'occasione di discussioni sulle idee che stanno dietro alle opere e il loro rapporto con la ricerca. *ann*

 www.fibl.org > Standorte > Schweiz > FiBL Arts (DE)



Inaugurazione della scultura fusa intitolata «Credenza», di Bob Gramsma.



Selezione

Un nuovo opuscolo del FiBL accompagna i lettori in un viaggio attraverso l'Europa e presenta iniziative di selezione bio indipendenti. La selezione bio produce varietà di piante e razze di animali particolarmente adatte all'agricoltura biologica. L'iniziativa Engagement Biobreeding rende consapevoli sull'importanza della selezione bio e promuove lo scambio di conoscenze tra selezionatori, agricoltori, la trasformazione e il commercio. Inoltre coordina la promozione transettoriale della selezione bio, partecipa alla selezione delle piante e degli animali e si impegna a favore dell'indipendenza della stessa. *ann*

 shop.fibl.org > no. art. 1540
 www.biobreeding.org (EN, FR e DE)



Ricco l'assortimento di verdure Bio, Bio Gemma e Demeter, con molti prodotti locali. *Fotografie: Elia Stampanoni*

Quando è il negozio *ad essere bio*

Sono diversi i negozi specializzati in prodotti biologici e locali, ne abbiamo visitato uno a Caslano.

I prodotti biologici sono molti e variegati. Dal campo alla tavola il passaggio è spesso breve, basti pensare alla vendita diretta, agli agriturismi o anche alla ristorazione, che sempre più s'approvvigiona direttamente dalle aziende biologiche della Svizzera italiana o dai loro fornitori (vedi Bioattualità 9|22).

Verdure, frutti, farine, latticini, carne, paste e molte altre derrate alimentari bio si trovano oggi anche nella grande distribuzione, nelle botteghe di paese o nei negozi specializzati. Anche nella Svizzera italiana abbondano di fatto i punti vendita bio, dove l'assortimento è appunto caratterizzato principalmente da prodotti certificati. Tra di essi uno si trova a Caslano, in Via Stazione 17A.

Quando il punto è Bio

È un'uggiosa giornata autunnale quando arriviamo a Caslano, comune lacustre del Malcantone, affacciato sul Ceresio, il Lago di Lugano. Ad accoglierci ci attendono Claudia Piritore e Mary Rivera Saesseli, le ideatrici e le gerenti del Punto Bio, negozio che hanno aperto otto anni fa, nel novembre del 2014. Il luogo è un po' appartato, alle porte del nucleo di Caslano, ma ben posizionato e facilmente raggiungibile per i clienti: «Abbiamo una clientela variegata, – ci spiega Mary – sia persone del posto, sia gente che viene apposta e regolarmente da tutto il luganese. Oltre chiaramente ai turisti che, soprattutto nei mesi da marzo a ottobre affollano la regione. Durante la pandemia molti nuovi clienti si sono avvicinati al bio e al nostro negozio e alcuni sono rimasti anche in seguito, apprezzando i nostri prodotti». Clienti che al Punto Bio trovano di tutto, dagli alimentari alla cosmetica, ma anche una grande cordialità, espressa al meglio dalle due signore che hanno fatto di questo

progetto la loro filosofia di vita, come ci racconta Claudia, con una lunga esperienza alle spalle nel settore: «Sì, ho sempre lavorato in negozi come questo e sono sempre stata propensa a un'alimentazione ma anche a uno stile di vita bio. Ci piace l'idea di contribuire in qualche modo al benessere delle persone, ma anche del nostro pianeta. Crediamo che non bisogna mangiare bene solo per la propria salute, ma pure per il bene di tutta la terra, perché vendere o comprare un prodotto biologico significa anche vendere o comprare un prodotto coltivato nel rispetto della natura e contribuire quindi all'uso sostenibile delle risorse».

Un concetto che le due amiche cercano di trasmettere anche ai loro avventori, i quali hanno una vasta scelta di alimenti, cosmetici, saponi, detersivi e altri beni di prima necessità. Nell'assortimento spiccano qua e là anche i prodotti locali a chilometro zero, contrassegnati sugli scaffali dai cartelli e dai distintivi promozionali forniti da Bio Ticino a inizio 2021, quando al progetto avevano aderito una ventina di negozi sparsi in tutto il Cantone.

«Noi conoscevamo già Bio Ticino e in quell'occasione ci siamo potuti incontrare di persona. Abbiamo aderito volentieri all'iniziativa, evidenziando nel nostro assortimento i prodotti ticinesi, i quali sono poi cresciuti ulteriormente. Siamo sempre ben disposti a provare nuovi prodotti locali, ma non sono molti e non sempre è facile. Ci piacerebbe per esempio trovare ed avere più formaggi ticinesi biologici stagionati, ma anche birre o vini», commenta Claudia. La scelta è comunque già abbondante, grazie a diversi prodotti provenienti dalla Svizzera o dall'estero, che trovano spazi negli scaffali o nei frigoriferi del Punto Bio, dove almeno il 90% dei prodotti è certificato bio, come ci conferma Mary: «Sì, è tutto bio a parte alcuni prodotti particolari non certificati, ma che sappiamo come vengono prodotti, ossia in modo naturale. La verdura, inoltre, è quasi interamente Bio Gemma o Demeter e ci viene fornita fresca due volte a settimana da Linea Bio Verde o da altri rifornitori



Mary (a sinistra) e Claudia accolgono con il sorriso i loro clienti a Caslano.



Anche la frutta fresca è ricercata e apprezzata dalla clientela.

della Svizzera tedesca, con i quali collaboriamo molto bene». Varcata la soglia del negozio, il consumatore non deve quindi preoccuparsi troppo di verificare la qualità dei prodotti, sia perché quasi tutto è bio, sia perché il marchio è ben evidenziato dalle etichette. E se ci fosse ancora qualche dubbio, Mary e Claudia sono sempre molto disponibili a spiegare da dove provengono e spesso anche come vengono coltivati o preparati: «Sì, per molti dei prodotti in vendita, soprattutto per quelli

regionali, locali o nazionali, conosciamo il produttore. Per gli altri ci informiamo e, prima di essere inseriti nell'assortimento, vengono di certo assaggiati, perché per noi è importante soprattutto la qualità, che dev'essere se possibile qualcosa in più di quanto già si trova abitualmente», conclude Claudia.

E anche il cliente apprezza, portandosi a casa informazioni e nozioni su quanto acquista, che rendono il prodotto ancor più buono e ancor più biologico. *Elia Stampanoni, Bio Ticino*



La Gemma nel commercio al dettaglio

Chi commercia prodotti biologici o Gemma già prodotti, imballati e etichettati da un produttore certificato, non necessita di una propria certificazione. Diverso è se il negozio desiderasse che sull'imballaggio figurì il proprio nome o il proprio marchio anziché quello del produttore certificato. In tal caso il rivenditore necessita un controllo e una certificazione da parte di un ente accreditato. Inoltre, come indicato all'articolo 2, capoverso 5 bis dell'Ordinanza sull'agricoltura biologica (Obio, Ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente), non sottostanno all'obbligo di certificazione né il porzionamento davanti al cliente di derrate alimentari offerte sfuse, né la preparazione di prodotti semilavorati certificati nel punto di vendita, sempre che a tal fine non sia necessario nessun altro ingrediente. Infine, come indicato da Bio Suisse, anche in caso di importazione e commercio di prodotti biologici riconosciuti da Bio Suisse, il rivenditore deve richiedere una certificazione.

Uso semplificato del marchio

Chi vende prodotti Gemma, in date condizioni, non ha quindi l'obbligo di certificazione, ma può comunque fare una richiesta per poter utilizzare la Gemma nel suo negozio per la promozione. Come indicato nell'informativa di Bio Suisse «Contratto per l'uso semplificato del marchio, ottobre 2022», per poter utilizzare gratuitamente la Gemma in negozio, sul proprio sito web e nella pubblicità, devono essere soddisfatti due criteri essenziali: l'azienda deve gestire al massimo cinque negozi e oltre la metà della cifra d'affari deve essere costituita da alimenti bio (uso del marchio semplificato). Con questi presupposti il rivenditore acquisisce il diritto di utilizzare la Gemma (sul proprio sito internet o sul proprio materiale promozionale) secondo le condizioni stabilite dal contratto per l'uso del marchio. Il negozio può inoltre essere inserito nella lista delle aziende Gemma (Biomondo, impegnandosi a rispettare gli obblighi previsti dal contratto, a comunicare a Bio Suisse la propria cifra d'affari annua e ad accettare un possibile controllo a sorpresa da parte di Bio Suisse o di un'azienda incaricata.

Oltre all'uso del marchio semplificato (e gratuito) c'è anche la possibilità di stipulare un contratto standard con Bio Suisse. Quest'opzione è valida per aziende con più di 5 negozi, con meno del 50 % di prodotti bio nell'assortimento o, per i negozi al 100 % online, con più di 1 milione di cifra d'affari con prodotti bio.

Informazioni per l'uso semplificato del marchio

gemma.bio-suisse.ch

Utilizzo della Gemma > Commercio al dettaglio e uso del marchio

Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino
c/o Valentina Acerbis-Steiner
Via Cantonale 39b
6930 Bedano
→ info@bioticino.ch
tel. 079 263 27 89

www.facebook.com/BioTicino

www.bioticino.ch

Con elenco dei prodotti biologici ticinesi disponibili presso le aziende.

Impressum

Bioattualità (I), Bioactualités (F),
Bioaktuell (D)

31° anno, 2022

Edizione 10 | 22 del 21. 12. 2022

La rivista esce dieci volte all'anno
nelle tre lingue.

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzo abb. estero: fr. 69.-

www.bioattualita.ch >

Attualità > Rivista

Tiratura (autentica notarile, 2022)

Tedesco: 7815 esemplari

Francese: 1353 esemplari

Italiano: 317 esemplari

Copie stampate: 10 191 esemplari

Copie inviate: 9 485 esemplari

Stampa

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Editore

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

e

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

Carta

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel, EU Ecolabel,
100 % fibre riciclate FSC

Traduzioni

Regula van den Berge
(salvo testi di Bio Ticino)

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione Bioattualità Rivista

Stephanie Fuchs (*sf*),

caporedattrice, Bio Suisse

Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse

Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL

Jeremias Lütold (*ju*), FiBL

Theresa Rebholz (*tre*), FiBL

Ann Schärer (*ann*), FiBL

René Schulte (*schu*), Bio Suisse

redazione@bioattualita.ch

tel. +41 (0)61 204 66 63

Redazione bioattualita.ch (FiBL)

Ania Biasio (*anb*), caporedattrice

Flore Araldi (*far*)

Serina Krähenbühl (*skr*)

Simona Moosmann (*msi*)

Nathaniel Schmid (*nsc*)

redazioneweb@bioattualita.ch

Annunci

Erika Bayer

FiBL, casella postale 219

5070 Frick

publicita@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 865 72 00

Edizione

Petra Schwinghammer

Bio Suisse, Peter Merian-

Strasse 34, 4052 Basilea

editrice@bioattualita.ch

tel. +41 (0)62 204 66 66

Scaricare la rivista (PDF)

www.bioattualita.ch >

Attualità > Rivista

Utente: bioattualita-10

Password: ba10-2022

www.bioattualita.ch

BIO

Attualità

- Desidero abbonarmi a Bioattualità per un anno
10 edizioni al prezzo di fr. 55.- / estero fr. 69.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonarmi 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. 062 204 66 66
editrice@bioattualita.ch
www.bioattualita.ch


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

**Cerchiamo
nuovi
produttori
di soja!**

Mühle Rytz AG, Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen
031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch, www.muehlerytz.ch