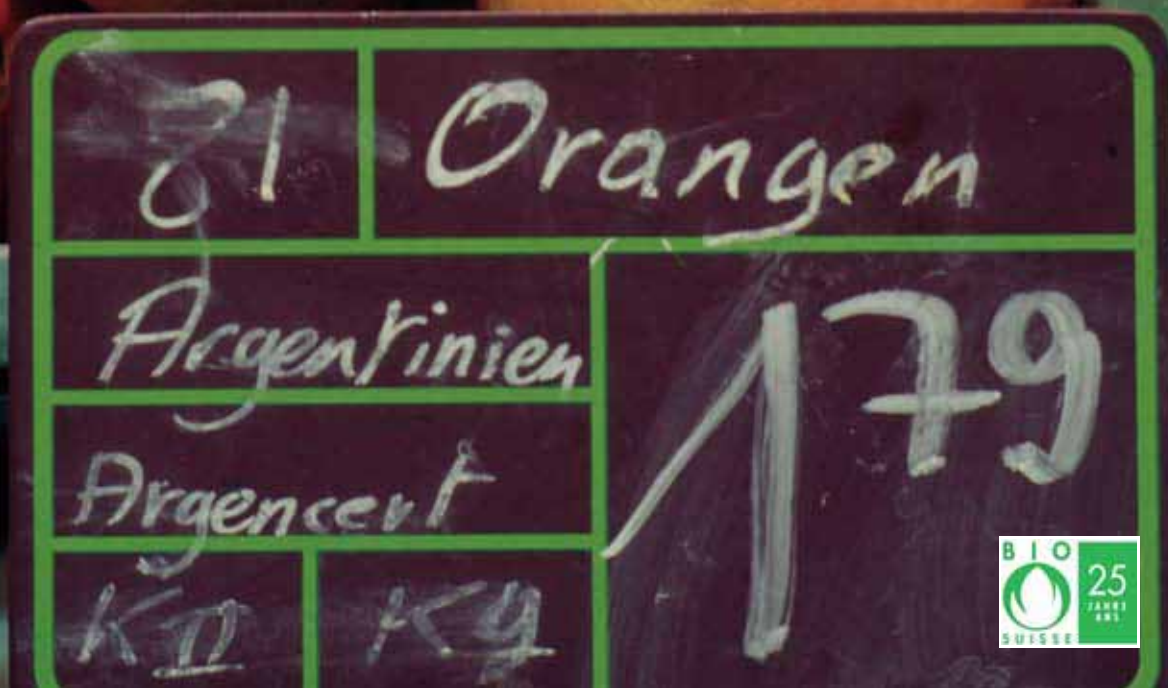


Importazioni Gemma: che cosa proviene da dove? **pagina 4**

Tiro alla fune per percentuali nel foraggio **pagina 6**

Influenza aviaria tra panico e scienza **pagina 10**



bioattualità

COMMERCIO

4 Importazioni con la Gemma

Importazioni di prodotti bio con la Gemma: sono davvero necessarie? Bio Suisse non rischia di rovinare il proprio mercato indigeno? Bioattualità riprende un tema di costante attualità.

PRODUZIONE

6 Presto foraggio al 100 per cento bio per le mucche?

Giusta le direttive bio dell'UE e l'Ordinanza Bio svizzera, a partire dal 2008 le aziende biologiche potranno foraggiare i ruminanti unicamente con mangime biologico. Una normativa contestata.

8 Nuovi elenchi delle varietà, nuova tassa d'incentivazione

Le raccomandazioni delle varietà per il 2007 sono a disposizione. Sulle patate da semina convenzionali sarà riscossa una tassa d'incentivazione.

QUI E ORA

10 Influenza aviaria: fatti e immaginazione

In avvenire le galline dovranno rimanere nel pollaio per periodo prolungati o addirittura per sempre? In occasione del convegno sull'allevamento all'aperto tenutosi a Vienna gli esperti si sono interrogati sull'efficacia delle misure adottate per la protezione dall'influenza aviaria e da altre epizootie.

RUBRICHE

3 Consumo

12 Cambio di ruolo

14 Consigli

16 Notizie



Perché un'alleanza per la montagna?

Ultimamente il grado di soddisfazione dei bioagricoltori nelle regioni di montagna nei confronti della loro associazione è andato scemando. Molti fra loro non si sentono più rappresentati nella biofamiglia e meditano l'abbandono. I motivi indicati sono sempre la grande massa di direttive e norme. Ma anche gli elevati costi per i controlli, la brutta pubblicità e lo smercio stagnante dei prodotti bio non sono più accettati.

Come responsabili delle organizzazioni associate delle regioni di montagna, da un anno ci stiamo impegnando per una più stretta collaborazione. La fondazione dell'alleanza bio per la montagna Bio Bergallianz (BBA) all'inizio di agosto ci ha resi fiduciosi. Desideriamo lavorare con le strutture esistenti senza creare una nuova associazione. Ci impegneremo per le esigenze dei bioagricoltori nella regione di montagna.

Contrariamente alle ditte di controllo non siamo disposti a metter in gioco il buon nome della Gemma per mero interesse proprio. Tollerando questo biasimevole gioco di potere, noi contadini Gemma perdiamo fiducia e certamente anche quote di mercato. Le due ditte purtroppo non si sono dimostrate partner affidabili.

I tentativi di ricatto delle due ditte di controllo sentite all'ultima conferenza dei presidenti e rivolti a noi bioagricoltori dovrebbero esserci da stimolo per ripensare sostanzialmente i controlli. Un nuovo sistema di controllo con un ampio autocontrollo da parte dei gestori potrebbe ridurre fortemente i costi e il tempo impiegato. Gli attuali costi per il controllo sono troppo elevati se messi in relazione con il reddito delle famiglie contadine. Il consiglio direttivo della Bio Suisse ora deve reagire.

L'alleanza bio per la montagna è fondata e si impegna per il raggiungimento di questi obiettivi. La fondazione di alleanze è possibile anche oltre la zona di montagna, se la situazione lo richiedesse.



Eugen Oggenfuss,
copromotore Bio Bergallianz, Termen VS

Andreas Schmidli, specialista di pedagogia curativa, 8610 Uster

Andreas Schmidli lavora a Zurigo come specialista di pedagogia curativa e abita a Uster. Ha 48 anni e con la moglie e i quattro figli vive in una grande casa assieme ai suoi genitori. Andreas Schmidli va matto per la pizza, la sua bevanda preferita è l'acqua e la sua passione è la musica. Suona il cello, anche per motivi professionali e assieme alla moglie canta in un coro.

1 Perché acquisti prodotti bio?

L'acquisto di prodotti bio corrisponde alla mia convinzione. Sono cresciuto consumando alimenti sani e nei limiti del possibile cerco di tenerne conto.

2 Quali prodotti acquisti sempre di qualità bio, quali mai?

Cerco di acquistare sempre di qualità bio la verdura e la frutta, ma anche la carne, almeno nei limiti delle mie possibilità. Quali prodotti non acquisto di qualità bio? Ebbene, sono meno attento per quanto riguarda il cioccolato e i biscotti mentre per quanto riguarda i dessert e i generi voluttuari acquisto quello che capita.

3 A quanto valuta la percentuale di prodotti biologici nella sua economia domestica?

Si tratta sicuramente di due terzi.

4 Dove acquisti solitamente i generi alimentari?

In tre negozi: vier Linden, visto che lavoro a Zurigo; vicino a casa nostra a Uster vi è un negozio di quartiere con prodotti bio e infine faccio i miei acquisti da Coop che da qualche tempo ha un grande assortimento di prodotti bio.

5 Secondo lei i prodotti bio sono troppo cari?

No, oggi non è più così. Paragonati ai prodotti convenzionali non li reputo più troppo cari.

6 Che ne pensa delle linee di prodotti a basso prezzo dei grandi distributori?

Non mi convincono. Trovo peccato che siano così fortemente reclamizzati. Sarebbe meglio investire tutto questo impegno nella qualità bio per rendere i prodotti bio ancora più convenienti e raggiungere una parte della popolazione che finora non ha potuto o voluto passare al bio.

7 Presta attenzione alla provenienza dei prodotti?

Sì, molta. Quando posso acquisto generi alimentari di produttori svizzeri.

8 Quale importanza hanno per lei i marchi bio, per esempio la Gemma?

La mia ideologia mi porta a preferire soprattutto Demeter. Presto sempre attenzione ai marchi Demeter o Gemma. Se c'è scritto solo «bio» sono scettico. Ho grande fiducia nel marchio Gemma ma Demeter è ancora un passo avanti. Le organizzazioni che lavorano secondo la linea Demeter seguono anche la direzione antroposofica e mi sono quindi più vicine. Spesso lavorano anche con giovani in comunità sociali e terapeutiche e questo merita il mio appoggio.

9 Ricorda un evento determinante che ha fatto di lei una consumatrice di prodotti biologici?

(Riflette) Non, non potrei dirlo perché come ho accennato prima sono cresciuto in questo ambiente e per me è stato naturale continuare su questa via. Certo è, che sono rimasto impressionato quando Coop ha iniziato a vendere prodotti bio e a farli conoscere a un pubblico più ampio il quale ha poi iniziato ad accettare il biologico.

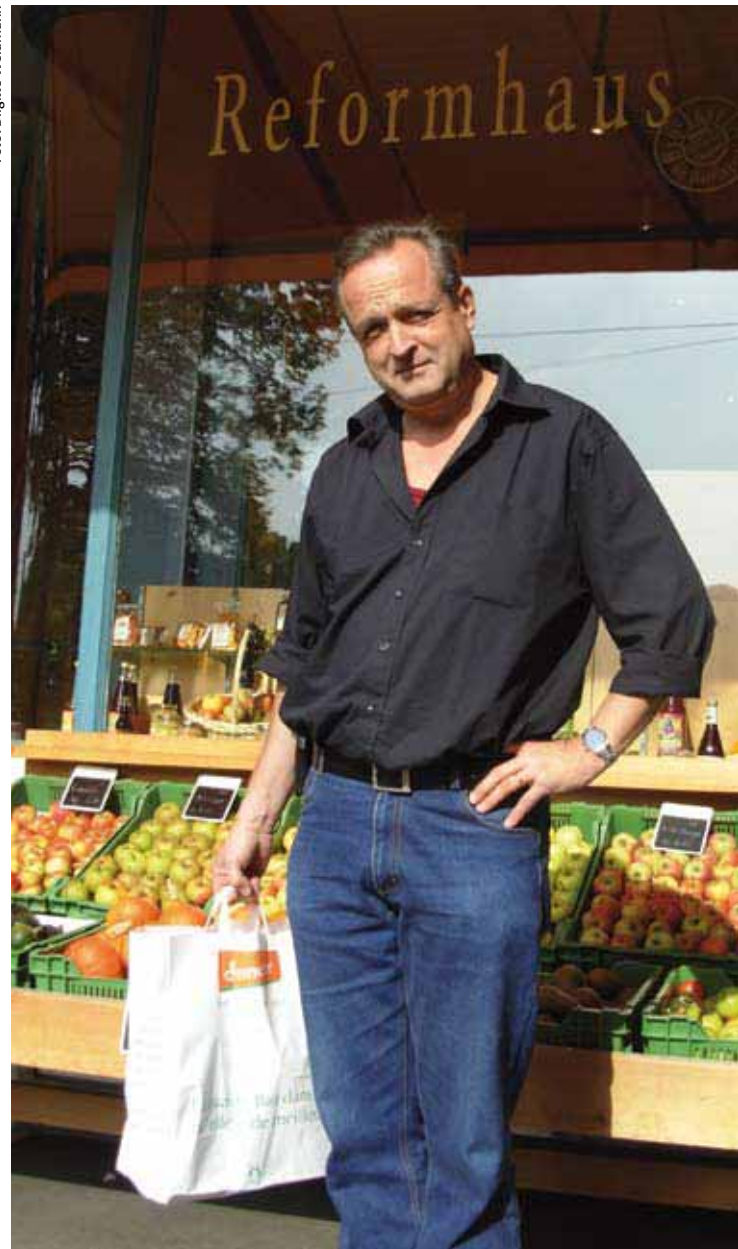
10 Che cosa pensa dei bioagricoltori? Quali caratteristiche li contraddistinguono?

Devono essere molto innovativi per sopravvivere. Le aziende biologiche spesso sono aziende piccole che non avrebbero nessuna possibilità di sopravvivenza se fossero gestite in regime tradizionale. Numerosi bioagricoltori infatti hanno iniziato ad occuparsi

per esempio di attività sociopedagogiche. Hanno così scoperto una nicchia che reputo molto utile poiché riunisce l'agricoltura e la pedagogia offrendo loro una possibilità di sopravvivenza.

Intervista: Brigitte Weidmann

Foto: Brigitte Weidmann



Andreas Schmidli davanti al negozio bio «Vier Linden» a Zurigo.

Importazioni con la Gemma: cosa, quanto, da dove

Le importazioni di prodotti bio sono davvero necessarie? Con le importazioni, Bio Suisse non rischia di rovinare il proprio mercato indigeno? Le aziende estere devono adempiere a direttive altrettanto severe come le aziende Gemma svizzere? È possibile controllarlo? Da una quindicina di anni le importazioni sono oggetto di accesi dibattiti. bioattualità dà avvio a una serie non troppo impegnativa dedicata a questo tema. La prima puntata è riservata alla questione dei prodotti importati contrassegnati con la Gemma: quali sono, da dove provengono e quali sono i quantitativi.

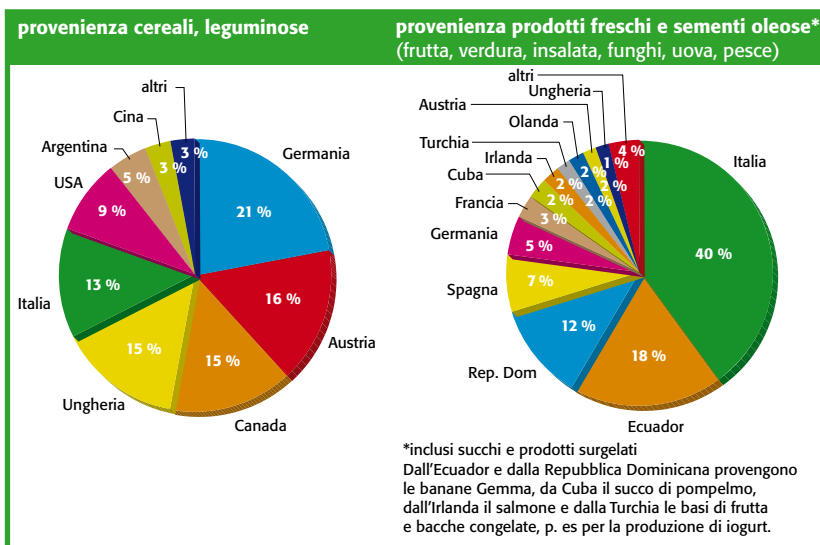
Il fatto che Bio Suisse contrassegni i prodotti importati con la Gemma dà adito a frequenti critiche: i prodotti esteri competono con i prodotti indigeni e quindi con i bioagricoltori svizzeri!

Nessuno ha nulla da obiettare contro il caffè, ma le critiche iniziano a piovere quando si parla di frutta esotica che alle nostre latitudini non matura. Bisogna essere fondamentalisti per pensare che sarebbe più ragionevole e più ecologico far mangiare ai nostri figli frutta indigena piuttosto che banane fatte arrivare da oltre oceano?

E poi la verdura proveniente dall'Italia: nei nostri negozi prolunga la stagione della verdura fresca – ma, come criticava il bioagricoltore Walter Baumann nell'ultimo numero di bioattualità, va perso il concetto di stagionalità. A questo si aggiungono le lunghe vie di trasporto e il fatto che anche queste importazioni vanno a scapito dei produttori bio svizzeri mentre la verdura da magazzino è sempre meno richiesta.

Il bioviticoltore Guido Lenz riassume così la situazione: “Nei negozi bio regionali sono in vendita vini esteri certificati con la Gemma al prezzo di dieci franchi. Ai vini regionali non rimangono grandi possibilità”. (bioattualità 8/06)

Bioattualità intende occuparsi della questione delle importazioni e studiarla più da vicino, ma non in una volta sola, bensì in cinque puntate distribuite sulle prossime sette o otto edizioni. Questa prima puntata offre un quadro generale delle importazioni Gemma: quali tipi di prodotti sono importati, in quali quantitativi e da dove? La seconda puntata si occuperà del perché Bio Suisse certifica prodotti importati. Le puntate successive serviranno a spiegare a quali condizioni le aziende all'estero sono riconosciute, a presentare la commissione del marchio importazione e il suo modo di lavorare e infine a studiare la questione delle limi-



Importazioni con la Gemma 2005		
categoria di prodotti	quantità importate	Osservazioni
frutta e bacche	5739 tonnellate	banane e agrumi rappresentano l'80% di queste importazioni
frutta secca	1115 tonnellate	soprattutto uva passa, datteri e fichi
verdura, insalata, funghi e prodotti a base di frutta	63'285 tonnellate	i pomodori e le conserve di pomodoro sono i prodotti più importanti
cereali, prodotti a base di cereali, leguminose, sementi oleose	63'285 tonnellate	di cui l'80% cereali. Grado di autoapprovvigionamento con cereali bio in Svizzera: solo circa il 25% (conv. ca. 85%)
caffè, cacao	1105 tonnellate	
noci, semi	1316 tonnellate	soprattutto nocciole, sesamo, castagne, mandorle
spezie, erbe aromatiche	214 tonnellate	produzione indigena ca. 150 tonnellate
tè, tisane	22 tonnellate	
oli, grassi	1199 tonnellate	soprattutto olio di palma per la trasformazione e olio d'oliva
zucchero	3200 tonnellate	solo zucchero grezzo
uova	254 tonnellate	solo uova per trasformazione
pesce, gamberetti	502 tonnellate	produzione indigena trote da allevamento ca. 200 tonnellate
succhi di frutta e di verdura	1'047'000 litri	
vino	1,4 mio. di litri	produzione indigena 1,2 mio. di litri, vedi riquadro
semente	20 tonnellate	
piantine	16,2 mio. pezzi	

Altri prodotti importati: paglia, fieno, substrato per funghi, prodotti a base di lievito, sciroppo di agave, sciroppo di acero, sale alle erbe, salsa di soia, aceto balsamico, etanolo, grappa, cognac, mangime per pesci, fiori recisi, erbe aromatiche in vaso, rami ornamentali

Importazioni di vino: commissione di esperti nel dilemma

Con 1,4 milioni di litri di vino bio certificato Bio Suisse (2005) la merce importata raggiunge il 53,8 per cento dell'intero mercato di vino Gemma. Ogni seconda bottiglia di vino biologico proviene dall'estero. La commissione di esperti Biovin l'anno scorso ha nuovamente discusso intensamente il tema ed è giunta alle seguenti conclusioni:

Bio Suisse si trova di fronte al dilemma: coprire la domanda, che esiste senza alcun dubbio, di vini bio convenienti e tipici del Paese di provenienza anche con prodotti importati o rinunciare a queste importazioni nella speranza di migliorare lo smercio di vini Gemma svizzeri.

Coop è il maggior acquirente di vini svizzeri Gemma. Nel contempo Coop è praticamente l'unico importatore di vini bio di qualità Gemma (nel commercio specializzato di vini il vino bio importato non è contrassegnato con la Gemma). Un blocco delle importazioni avrebbe per conseguenza che la stragrande maggioranza della clientela Coop acquisterebbe vino convenzionale o acquisterebbe il vino biologico altrove. Coop avrebbe inoltre la possibilità di rinunciare alla Gemma per quanto riguarda il vino e di vendere il vino bio importato con il marchio Naturaplan per non perdere questo segmento di mercato.

Conclusione: la commissione di esperti Biovin osserva che per il prodotto vino non è attuabile un coordinamento delle importazioni. Per motivi di praticabilità la commissione di esperti non vorrebbe adottare misure dirigtiste così come erano state introdotte a livello federale all'inizio degli anni novanta con il contingentamento delle importazioni di vino.

tazioni per le importazioni e il coordinamento in questo settore.

I presupposti più importanti

Naturalmente la Gemma non viene rilasciata per tutti i prodotti bio esteri. Ecco i requisiti principali:

- direttive: le aziende di produzione all'estero devono adempiere le stesse direttive o direttive equivalenti come le aziende Gemma in Svizzera.
- Controllo del flusso delle merci: tutte le aziende dalla produzione fino all'esportazione devono disporre di un riconoscimento della Bio Suisse
- Coordinamento delle importazioni: i manager dei prodotti della Bio Suisse conoscono il mercato svizzero; sono loro che verificano se le importa-



Fotos: zVg

200 anni di tradizione familiare, lavoro per un centinaio di persone: l'azienda «Agrinatura» di Giancarlo Ceci

zioni eventualmente rappresentano una concorrenza per la produzione Gemma indigena. La Gemma viene rilasciata unicamente se il dipartimento management dei prodotti dà il via libera. Può succedere che per un gruppo di prodotti (p. es. vino, cfr. riquadro) il coordinamento non si riveli realistico, per altri gruppi di prodotti vale un accordo settoriale contro le limitazioni delle importazioni (cereali), per i cosiddetti prodotti coloniali non è necessario alcun coordinamento.

Complessivamente le importazioni nel 2005 hanno subito una leggera flessione rispetto al 2004 (cfr. tabella pagina 4). I possibili motivi sono magazzini ancora ben riforniti dall'anno precedente (cereali, caffè), tempeste tropicali (succo d'arancia e di pompelmo proveniente da Cuba) o migliori raccolti in Svizzera (verdura).

Per quanto riguarda le importazioni, accanto alle quantità assolute interessa sempre anche la provenienza dei prodotti. A titolo di esempio nei grafici sono rappresentate le provenienze di due categorie di prodotti particolarmente sensibili.

Hans Ramseier, Bio Suisse, Markus Bär

Presentazione di un'azienda di esportazione: l'azienda «Agrinatura», Andria, Italia meridionale

Giancarlo Ceci ha fondato l'azienda «Agrinatura» che si trova vicino a Andria presso Bari, poco lontano dal suggestivo Castel del Monte, nel 1988. L'azienda esisteva già prima, da otto generazioni o circa 200 anni è in possesso della famiglia Ceci, ma dal 1980 fino a quando ha preso in mano la situazione Giancarlo Ceci il terreno non era per niente curato ed era abbandonato a sé stesso. Solo le olive sono sempre state raccolte.

Giancarlo Ceci ha voluto continuare la tradizione familiare agricola e coltivare e commercializzare prodotti biologici. Le superfici coltivate sono attorniate da querceti pluricentinari che favoriscono un ecosistema



«Sono cresciuto in campagna a contatto con la natura e ho assorbito nei miei geni la bellezza della natura e un naturale attaccamento alla stessa»: Giancarlo Ceci, capozia «Agrinatura».

equilibrato. Dato che nelle vicinanze non viene praticata l'agricoltura intensiva, l'azienda è predestinata all'agricoltura biologica.

Ceci ha quindi rimesso in piedi l'azienda ottenendo ben presto la certificazione come azienda bio. Oggi su 240 ettari produce olive, vino, frutta e verdura. A seconda della stagione l'azienda «Agrinatura» offre lavoro fino a un centinaio persone. I prodotti trovano smercio soprattutto sul mercato dell'Europa del Nord. L'azienda è riconosciuta da Bio Suisse sin dal 1996. Che cosa significa il riconoscimento Bio Suisse per Giancarlo Ceci? «Bio Suisse per me ha sempre avuto una grande importanza e le sue direttive rappresentano un complemento alle direttive UE. Il riconoscimento Bio Suisse è importante per il mercato europeo.»

Presto foraggio al 100 per cento bio per le mucche?

Giusta le direttive bio dell'UE e l'Ordinanza Bio svizzera, a partire dal 2008 le aziende biologiche potranno foraggiare i ruminanti unicamente con mangime biologico. Questo inasprimento delle prescrizioni sul foraggiamento per la Svizzera comporterebbe maggiori importazioni soprattutto di foraggio grezzo. Bio Suisse vorrebbe pertanto rimettere in discussione questa normativa sia a Berna che a Bruxelles. Se sarà introdotta a livello federale, anche Bio Suisse dovrà adeguarsi.

«**D**al punto di vista dell'ecologia non mi sembra molto ragionevole trasportare fieno bio da lontano, magari dall'Europa dell'est, nelle regioni di montagna se si può acquistare fieno ecologico dal vicino convenzionale», spiega Eugen Oggenfuss, presidente della Oberwalliser Biovereinigung. La direttiva bio dell'Unione europea che prevede l'introduzione del 100 per cento di foraggio bio per i ruminanti e che dovrebbe entrare in vigore all'inizio del 2008 suscita preoccupazione e rabbia soprattutto nella regione di montagna. Infatti, per garantire l'equivalenza delle norme bio, anche la Bio Suisse dovrà adeguarsi a queste norme.

Attualmente vale ancora la clausola del 5 per cento. Sia l'Ordinanza bio che le direttive Bio Suisse prevedono per le «loro» aziende il 95% di foraggio bio per i ruminanti, il 5% di foraggio convenzionale è ancora ammesso. «Nella regione di montagna è già difficile attenersi al cinque per cento ma è chiaro che bio richiede un certo standard. La normativa attualmente in vigore sarebbe un buon compromesso» aggiunge Oggenfuss. Un inasprimento indurrebbe numerose aziende delle regioni di montagna a rinunciare al biologico, soprattutto se non potrebbero commercializzare i propri prodotti con la Gemma.

Tiro alla fune

Da qualche tempo è noto che l'UE con la normativa del 100 per cento intende fare sul serio. Il capitolo corrispondente è già stato inserito anche nell'Ordinanza Bio ed entrerà in vigore l'1.1.2008. «L'Ordinanza Bio della Confederazione è praticamente identica al Regolamento UE» spiega Stefan Schönenberger dell'Ufficio federale dell'agricoltura UFAG. Secondo lui una corsa solitaria svizzera non entra in considerazione: «Non possiamo mettere in discussione l'equivalenza a causa di questa normativa». Anche l'UFAG si rende però conto che la normativa dell'UE non è scolpita nella pietra e che potrebbe an-

cora capovolgersi o essere rinviata qualora in diversi Paesi UE - o anche in Svizzera - dovessero manifestarsi seri problemi di attuazione.

Bio Suisse si impegna con veemenza presso l'UFAG affinché l'attuale normativa a medio termine rimanga in vigore e che, almeno per quanto riguarda determinate componenti del foraggio grezzo, sia possibile anche in futuro un apporto del cinque per cento della sostanza secca relativa all'intero consumo proveniente da aziende convenzionali. L'UFAG sottoporrà questa proposta a Bruxelles dove un gruppo di lavoro discute le questioni tecniche. Per Schönenberger tuttavia è chiaro che la sola posizione svizzera non potrà modificare la clausola del 100 per cento. Ma: «Nell'UE i problemi non dovrebbero essere diversi dai nostri». Eventuali modifiche o una deroga andrebbero pertanto coordinate con l'UE.

In fondo dovrebbe essere ovvio che gli animali nell'azienda biologica consumino foraggio bio. Perciò negli ultimi anni la parte di foraggio convenzionale è stata continuamente diminuita. Bio Suisse ha a più riprese formulato chiaramente i propri obiettivi: la parte di foraggio grezzo convenzionale nella razione dei ruminanti deve essere possibilmente bassa, la parte di foraggio concentrato convenzionale invece andrebbe azzerata. Bio Suisse si oppone però a un'attuazione affrettata. Infatti le peculiarità strutturali e la tradizione non possono e non devono essere modificate dall'oggi al domani. A lungo termine l'obiettivo di un allevamento adatto alla situazione locale rimane invariato, come lo prevede il preambolo delle direttive Bio Suisse. Ciò significa che l'allevamento, per quanto riguarda la qualità e la quantità, va adeguato nei limiti del possibile alle condizioni locali. E questo richiede un riesame delle strategie di allevamento.

Aspetti problematici

Da un sondaggio eseguito quest'anno è emerso che i foraggi grezzi convenzionali maggiormente acquistati sono il fieno e il secondo taglio, il granoturco, le trebbie di birreria e le polpe di barbabietole. Il sondaggio evidenzia una chiara carenza di foraggio grezzo di buona qualità biologica. La clausola del 5% di foraggio proveniente da aziende convenzionali interessa soprattutto il mais come fornitore di energia. Il mercato per il mais pianta intera bio è molto scarso e i prezzi sono molto alti a causa degli elevati prezzi per mais da granello. Anche le fettucce di barbabietole da zucchero in forma essiccata o umida sono importanti, tuttavia con la ripresa della coltivazione biologica delle barbabietole da zucchero è di nuovo disponibile una



Fotos: oekolandbaude, Thomas Stephan

È incontestato che gli animali bio in linea di massima vadano foraggiati con mangime bio. Secondo Bio Suisse tuttavia i requisiti della Confederazione e dell'UE sono troppo severi.



Il foraggio grezzo da coltivazione biologica è scarso in Svizzera. I critici temono che il fieno e il secondo taglio di qualità bio mancante dopo l'entrata in vigore della normativa del 100 per cento debba essere apportato da lontano.

quantità limitata di qualità bio. Nel sondaggio è anche stata spesso menzionata la scarsa qualità del foraggio bio. Questo problema tuttavia non sussiste solo per quanto riguarda il foraggio bio! Andrebbe rivolta maggiore attenzione alla qualità nella produzione e nella conservazione del foraggio grezzo. Il foraggio grezzo di scarsa qualità (basso contenuto ss, alta percentuale di semi di infestanti, cattiva qualità di fermentazione negli insilati,

formazione di muffa nelle balle di fieno) non andrebbe messo in commercio e dovrebbe esistere un diritto di restituzione. Purtroppo non esiste ancora un sistema di assicurazione della qualità nel commercio di foraggio grezzo, in particolare per gli insilati di erba e fieno. È quindi indispensabile che i venditori e gli acquirenti siano in stretto contatto fra loro.

Bio federale altrettanto severo

È molto diffusa l'opinione - errata - che per quanto riguarda le direttive sul foraggiamento vi siano grosse differenze tra le aziende Ordinanza Bio (OrdB) e le aziende Bio Suisse. Anche le aziende bio gestite secondo l'OrdB devono impiegare in ogni caso foraggio bio se è disponibile. È inoltre altrettanto diffusa l'opinione che nelle aziende OrdB possa essere impiegato foraggio concentrato «biocompatibile», cioè convenzionale. Ma anche giusta l'Ordinanza Bio può essere impiegato mangime convenzionale unicamente se non è disponibile un'offerta di merce biologica. Sul mercato è però quasi sempre disponibile la maggior parte delle componenti bio (p. es. orzo bio UE). Solo raramente sono quindi concesse deroghe e le violazioni sono sanzionate.

Dall'anno scorso l'elenco delle sostanze ausiliarie è vincolante per tutte le aziende Bio Suisse anche per quanto riguarda gli alimenti a base di minerali e i mangimi complementari ammessi. Il FiBL si occupa dell'esame dei prodotti per le aziende Gemma e inserisce i prodotti ammessi

nella lista delle sostanze ausiliarie. Alle aziende OrdB si raccomanda di attenersi a questa lista poiché i prodotti che vi figurano corrispondono in ogni caso ai requisiti dell'Ordinanza Bio.

Per quanto riguarda le prescrizioni sul foraggiamento, le aziende OrdB e le aziende Gemma si trovano quindi nella stessa situazione e sono ugualmente colpite dalla normativa del 100 per cento che si profila all'orizzonte. L'impegno di Bio Suisse per una normativa meno rigida nelle direttive UE e nell'Ordinanza Bio della Confederazione non concerne quindi solo le aziende Gemma bensì tutte le aziende bio in Svizzera.

Klaus Böhler, FiBL; Alfred Schädeli

Calcolo semplificato del consumo

A partire dal controllo 2007 il calcolo del consumo di foraggio sarà più semplice. Finora sono stati calcolati i limiti per foraggio concentrato e la parte di foraggio convenzionale per le singole categorie di animali. Il riporto su carta della ripartizione si è rivelato piuttosto difficile. Ora, con il raggruppamento di tutte le categorie di ruminanti, tutto sarà più semplice. Il calcolo di controllo (5 % foraggio convenzionale, 10 % foraggio concentrato) a partire dal controllo 2007 non sarà più eseguito per le singole categorie di animali.

Valgono i seguenti valori di consumo: bovini: 55 q consumo ss per anno e UBGF; correzione per bestiame da latte: per una produttività lattiera annua di 5000-5999 chili viene calcolato un valore UBGF 1, per ogni 1000 chili in più o in meno il valore UBGF aumenta o diminuisce di 0,1.

Cavalli, pecore, capre: 55 1 consumo ss per anno e UBGF.

Produzione contrattuale di foraggio bio?

Le aziende che ogni anno acquistano un determinato quantitativo di foraggio grezzo si trovano davanti alla sfida di trovare accesso a foraggio grezzo di buona qualità. Se il foraggio, come spesso accade, viene acquistato solo all'ultimo momento, l'acquirente per quanto riguarda la qualità non ha più la possibilità di scelta. Un'alternativa alla speculazione sul mercato del foraggio grezzo potrebbe essere la produzione contrattuale, analogamente all'allevamento contrattuale dei bovini. Una produzione contrattuale di foraggio grezzo non irrita i produttori nei tempi di abbondante foraggio e offre all'acquirente una certa sicurezza di acquistare foraggio conveniente e buono nei tempi di scarsità di foraggio. kb

Gli offerenti e gli acquirenti interessati possono rivolgersi a Klaus Böhler, consulenza FiBL, 5070 Frick tel. 062 865 72 63; e-mail: klaus.boehler@fibl.org

Nuovi elenchi delle varietà e nuove tasse d'incentivazione

Le valutazioni annuali dell'offerta di semente bio fanno sì che gli elenchi delle varietà rimangano idonei per l'impiego pratico. Le raccomandazioni delle varietà per il raccolto 2007 di cereali, patate, verdura e piante ornamentali sono a disposizione, l'elenco per la foraggicoltura è tuttora in consultazione. Una novità è la tassa d'incentivazione riscossa sui tuberi-seme di patate convenzionali. Coloro che impiegano coerentemente materiale biologico non saranno svantaggiati dal punto di vista finanziario.

L'approvvigionamento con tuberi-seme di patate biologici in Svizzera è già molto buono. Ciononostante, per il 10-15 per cento della superficie devono essere rilasciati permessi speciali per materiale di partenza convenzionale. Per creare una maggiore equità nei confronti di coloro che impiegano con coerenza materiale di moltiplicazione biologico, la commissione del marchio produzione (CMP) della

Bio Suisse ha deciso di introdurre una tassa d'incentivazione sui tuberi-seme di patate convenzionali.

La differenza di prezzo tra materiale di moltiplicazione biologico e convenzionale varia tra 35 e 53 franchi per 100 chili a seconda della varietà. Le tasse d'incentivazione sono pressoché uguali e sono versate nel fondo per semente bio di Bio Suisse/Suissem. Questi soldi permetteranno di

rendere meno care le patate da semina nell'anno successivo. La tassa è fatturata dall'ufficio semente bio del FiBL assieme al permesso. Questa normativa vale anche per patate industriali per le quali sono spesso stipulati contratti di coltivazione con la prescrizione della varietà.

La varietà Charlotte di qualità bio è già esaurita. Si raccomanda di ripiegare su Nicola o Ditta – o di chiedere un permesso speciale.

Verdura e piante ornamentali

Gli elenchi delle varietà bio di ortaggi e piante ornamentali sono stati aggiornati per il 1° ottobre dalle commissioni competenti su incarico della CE ortaggi bio e della CE piante ornamentali. Oltre agli elenchi delle varietà bio sono state riviste le classificazioni.

Nell'elenco degli ortaggi bio sono stati riclassificati i seguenti sottogruppi e specie:

Nel livello 2 (deroga per semente non trattata necessaria): lattuga (verde, grande), cipolla d'inverno, sedano a gambo verde e zucca precoce.

Nel livello 3 (nessuna deroga necessaria): peperoncini, carota gialla (Pfälzer), prezzemolo riccio e liscio.

I motivi per il "declassamento" sono da attribuire al progresso nella selezione, al mancato raccolto della varietà bio e in un caso a una ripetuta qualità insufficiente della semente.

L'elenco delle piante ornamentali ha subito solo poche modifiche, ha dovuto essere chiarito soprattutto il procedimento per quanto riguarda la semente di girasole. Per i girasoli è prescritto per legge un trattamento della semente per confezioni a partire da 25 grammi. Per la semente di girasole non trattata è necessario un certificato «da zone notoriamente indenni». Per l'impiego di semente trattata occorre un permesso scritto dell'ufficio semente bio.

Scarsità di cipolline da semina invernali in tutta l'Europa



La coerenza ha il suo prezzo: se si impiegasse coerentemente semente bio per le cipolle, il chilo di cipolle da magazzino aumenterebbe di 3 centesimi di euro, una somma non indifferente visto il prezzo al produttore dell'anno scorso in Olanda di 12 centesimi al chilo. Visita di un esperimento varietale di cipolle presso il selezionatore olandese Bejo.

All'inizio di quest'autunno in tutta l'Europa regnava una grande scarsità di cipolline da semina invernali. Dopo che la CMP nella sua seduta autunnale aveva confermato l'impossibilità di ripiegare su cipolline da semina convenzionali, alcuni produttori si sono affrettati a seminare o a piantare le cipolle. Queste colture seminate tardi ora possono certamente approfittare delle calde giornate autunnali. L'importante è che le piante attecchiscano bene prima di affrontare l'inverno. È senz'altro raccomandabile rincarzarle sufficientemente per proteggerle al meglio dal freddo e dall'umidità. Coloro che non hanno fatto in

tempo a seminare direttamente, a partire dalla fine di febbraio inizio marzo possono mettere a dimora piante di cipolla o cipolline da semina primaverili. Per proteggere le giovani cipolle dal freddo primaverile e incrementare lo sviluppo delle piante è necessario coprire le colture con un telo. La coltivazione di piante di cipolla è raccomandabile poiché le cipolline seminate presto tendono maggiormente alla prefioritura. Per questa coltivazione sono indicate solo varietà molto resistenti alla prefioritura come Jetset (semente, molto precoce) o Hyfort e Barito (semitardive).

At



Zucche a perdita d'occhio: moltiplicazione di semente biologica presso la ditta olandese Vitalis.

Foraggicoltura e cereali

Per i cereali e in foraggicoltura vi è tuttora un'ottima offerta bio. Vi sono state diffi-

coltà per la spelta Oberkulmer per la quale si è dovuto ripiegare già l'anno scorso su merce PI non trattata. Per il mais a matu-

razione tardiva, con il ritiro della varietà Kuxsar si è venuta a creare una lacuna nell'approvvigionamento, la domanda tuttora finora è stata scarsa. La situazione per quanto riguarda i girasoli da olio è tuttora invariata. In primavera dovrebbe però essere disponibile sufficiente semente da zone non colpite da plasmopara.

Per le miscele di trifoglio è stato deciso di aumentare la parte biologica al 50%. Le vecchie miscele con una parte biologica del 40% possono essere vendute fino alla fine di agosto 2007. I seguenti gruppi di varietà nel 2007 saranno soggetti a domanda:

- colture foraggiere intercalari, non ibernanti: ora livello 2
- miscele annuali (da 100): ora livello 2
- miscele per soprasemine: ora livello 2

Non sarà possibile raggiungere la percentuale bio con varietà ammesse dall'ASCF e controllate VESKOF per tutte le miscele. Coloro che attribuiscono grande importanza alla qualità ASCF possono chiedere una deroga.

Martin Lichtenhahn, Martin Koller
e Andreas Thommen, FiBL

Gli elenchi delle varietà aggiornati possono essere consultati gratuitamente sul sito internet del FiBL www.fibl.org o direttamente su www.biosaatgut.fibl.org.

Ulteriori informazioni: Ufficio semente bio FiBL, tel. 062 865 72 08.



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

AZIONE D'AUTUNNO ALIMENTI BOVINE LATTIFERE

Ribasso azione CHF 2.-/100 kg per comande combinate con acquisto sale minerale consegne sino 15/12/06

LE NOSTRE GAMME DI PRODOTTI

BASIC: Per un prezzo vantaggioso

STANDARD: Per migliori performance

ALTE PERFORMANCE: Per soddisfare le più alte esigenze.
Con aggiunta di lieviti vivi

PUTZSTART: La chiave per una lattazione di successo

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

Il vostro consulente ticinese
Lorenzo Friggerio
6986 Novaggio
079 623 06 22





Influenza aviaria tra panico e scienza

Mentre in Svizzera sono colpite dall'obbligo di rinchiudere il pollame per un periodo limitato solo regioni particolarmente a rischio lungo una parte dei laghi e corsi d'acqua, in Germania tutto il pollame deve rimanere confinato fino a nuovo avviso. In avvenire le galline dovranno rimanere nel pollaio per periodo prolungati o addirittura per sempre? In occasione del convegno sull'allevamento all'aperto tenutosi a Vienna gli esperti si sono interrogati sull'efficacia delle misure adottate per la protezione dall'influenza aviaria e da altre epizootie. Conclusione: andrebbe data maggiore importanza ai processi naturali.

Non appena i primi uccelli migratori hanno ripreso la rotta verso sud, ecco che i virologi e i veterinari mettono in guardia dal ritorno dell'influenza aviaria. Una prova scientifica della relazione tra la migrazione degli uccelli e la comparsa dell'influenza aviaria non esiste ancora ma «gli indizi indicano questa direzione», così il professor Götz Schmidt dell'università di Kassel riassume il parere di numerosi esperti. «Ma indicano veramente in questa direzione?» si è interrogato lo stesso Schmidt in occasione del convegno sull'allevamento tenutosi a Vienna alla fine di settembre.

In Germania in caso di una pandemia i virologi prevedono centomila morti. Non meraviglia quindi che la gente abbia paura e chieda maggiori controlli. Le epidemie sono innanzitutto un affare di Stato, constata Schmidt. Lo Stato dimostra la propria capacità di agire adottando semplici misure. All'improvviso le gabbie per galline e gli allevamenti in massa sono di nuovo in auge e si presentano come sistemi sicuri e chiusi. In Austria gli allevamenti industriali di galline adesso sono chiamati «stabilizzazione protetta».

kagfreiland: divieto esagerato

Dal 15 ottobre 3000 allevatori di pollame in Svizzera devono di nuovo confinare nel pollaio le galline, i tacchini, le oche e le anatre. kagfreiland valuta a circa 50'000 gli animali che finora hanno potuto uscire all'aperto e che durante i prossimi sette mesi saranno rinchiusi nel pollaio e nel giardino d'inverno. kagfreiland critica in un comunicato stampa la durata del divieto dal 15 ottobre al 30 aprile che considera eccessiva. Se entro dicembre non saranno registrati casi di influenza aviaria in Svizzera, il Consiglio federale dovrebbe allentare la misura.

kag

Visibilità anziché paura

Le gabbie e gli allevamenti in massa sono sicuri solo in apparenza. In realtà le forme di produzione concentrata sono estremamente inclini alle epizootie. Fonti di infezione sono per esempio i ratti e i topi, i trasporti di mangimi, i visitatori e addirittura l'allevatore stesso, fattori che non possono mai essere completamente eliminati.

Dalle epizootie come quella esplosa nel 2003 in Olanda quando sono stati eliminati 30 milioni di volatili, quasi un terzo del pollame del Paese, si dovrebbero trarre insegnamenti, ammonisce Schmidt. L'assenza di virus sarebbe un'illusione. Al posto del rischioso allevamento in gabbie sarebbero necessarie forme di allevamento che sviluppino la resistenza degli animali. Schmidt ammette che le epizootie non possono mai essere del tutto impediti in un mondo globalizzato, ma potrebbero essere limitate allevando solo piccole popolazioni di pollame.

Questo tuttavia è sempre meno il caso. Infatti nei grandi allevamenti i processi naturali possono essere sostituiti con processi tecnico-scientifici. L'artificiale diventa normale mentre il normale appa-

re rischioso, oneroso e obsoleto. A questo si aggiunge che il consumatore, pur essendo a conoscenza della problematica, spesso preferisce la carne a buon mercato delle «fabbriche di animali» alla carne più cara di allevamento naturale. Si tratta di toccare il tasto dell'esigenza emotiva del contatto con gli animali e del cittadino responsabile. A questo scopo è necessario che gli animali diventino di nuovo visibili per i consumatori. Le stalle aperte, gli animali all'aperto non sono solo salutari per gli animali ma sono anche una condizione che il pollaio diventi un affare pubblico e quindi un'alternativa alla politica della paura.

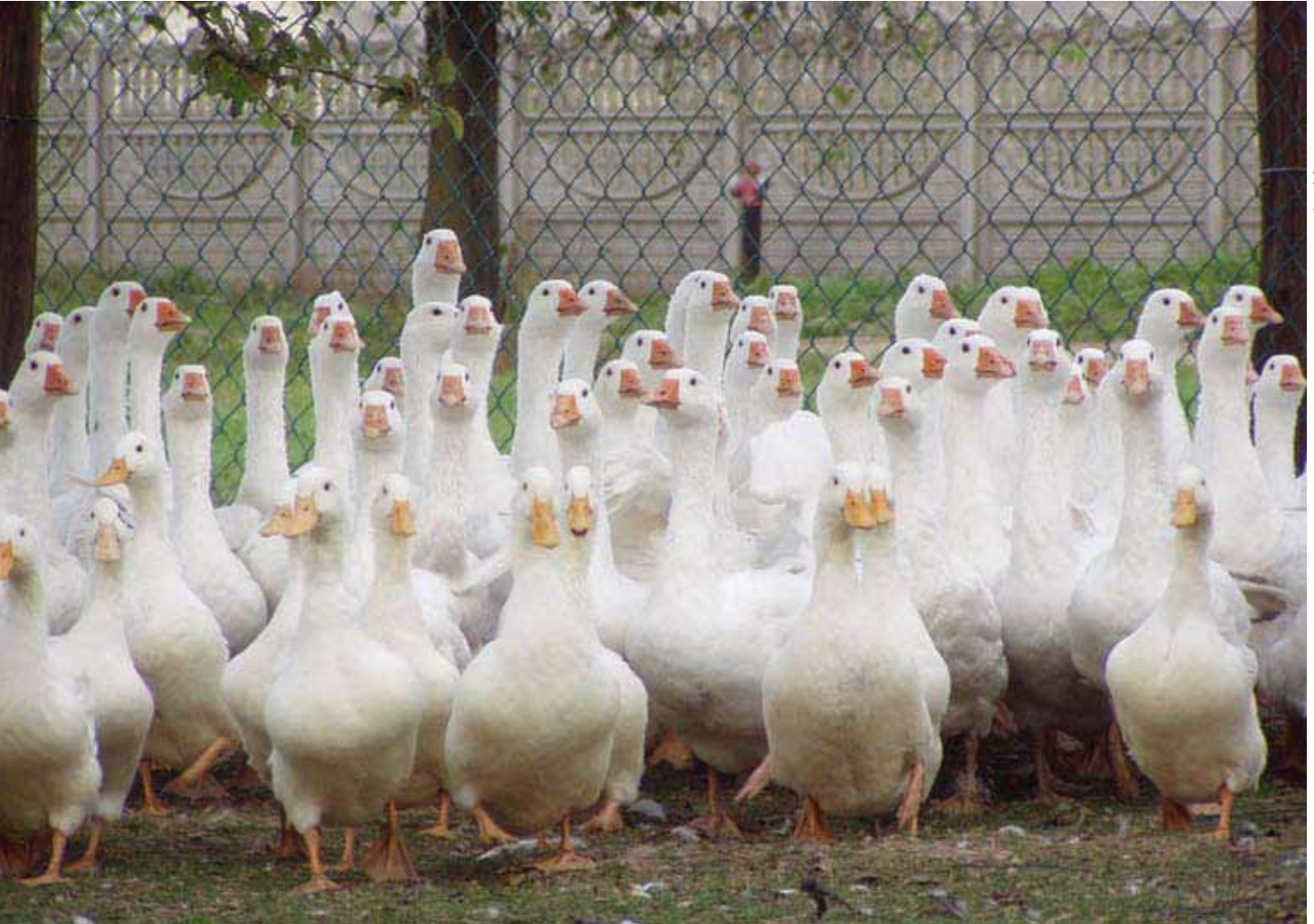
Da dove proviene il virus?

«Gli scienziati concordano su un punto centrale: la variante altamente patogena (HPAI) del virus dell'aviaria H5N1 proviene originariamente da allevamenti di pollame commerciali e non da popolazioni di uccelli selvatici» spiega Anita Idel della direzione del progetto Salute degli animali e biodiversità a Berlino. Si ritiene che per potersi sviluppare il virus debba passare attraverso più animali possibili e modificarsi frequentemente. Ciò è favorito dalla presenza di un gran numero di animali su una superficie ristretta. L'«Ipotesi degli uccelli migratori» secondo cui il virus sarebbe giunto direttamente o gradualmente dal Sud est asiatico fino all'Europa occidentale è molto contestata e contrasta in parte con le rotte effettive degli uccelli migratori. Né in Australia né in Nuova Zelanda sarebbero stati scoperti casi di H5N1 nonostante il fatto che uno dei percorsi centrali porti dalle regioni colpite del Sud est asiatico all'Australia.

Idel è scettica nei confronti dell'ipotesi diffusa dai media e appoggiata dalla FAO secondo la quale i virus altamente patogeni dell'influenza aviaria nascerebbero soprattutto nei pollai familiari dove l'uomo



L'allevamento rispettoso del pollame è la soluzione e non il problema. Anita Idel e Götz Schmidt parlano di influenza aviaria al convegno sull'allevamento di Bio Austria a Vienna.



Esempi di razze di pollai familiari, adatte a un determinato ambiente ma minacciate di estinzione: chiochia dalle zampe verdi con pulcino (razza polacca, parente di galline italiane, foto a sinistra), oche bilgoraiska (razza di oca polacca) dietro a anatre polacche.



e l'animale convivono a stretto contatto. Proprio lo scarso numero di casi di malattia o di morte nell'uomo in queste forme di vita starebbe a dimostrare la scarsa probabilità che persone siano contagiate dagli animali con il virus dell'influenza aviaria in modo da metterne in pericolo la vita.

Mentre gli uni considerano la scomparsa dei pollai familiari un progresso industriale, Idel segnala i rischi connessi. In Vietnam per esempio, dove il 70 per cento delle economie domestiche rurali alleva pollame, si tratterebbe in realtà di un processo di «ristrutturazione dell'allevamento di pollame», e cioè di un aumento del numero di grandi aziende industrializzate e in definitiva dell'eliminazione di piccoli e piccolissimi allevamenti. Ciò comporta effetti drammatici sulla sicurezza dell'approvvigionamento alimentare, sull'economia sociale e sulla biodiversità agricola in questi Paesi.

Principio di miglioramento

Idel vede una possibilità per eliminare il rischio di epidemia nell'allevamento sostenibile delle galline o – come si esprime – nell'allevamento di animali «immuno-competenti». Si tratta di animali capaci di adeguarsi all'ubicazione. Il mercato mondiale globalizzato va però in tutt'altra direzione. Le razze di galline da allevamento commercializzate infatti provengono prevalentemente da sole due o tre imprese di

allevamento che concentrano il lavoro su poche linee ad alta produttività, mentre le razze locali sono minacciate di estinzione. Il patrimonio genetico degli animali di alta produttività diventa sempre più uniforme, non solo per quanto riguarda le caratteristiche auspiccate ma anche per quanto riguarda la resistenza alle malattie. Un adattamento degli animali a un determinato luogo non è più possibile, dato che le galline ibride sono commerciate solo come «prodotti finali» vivi. Devono solo soddisfare condizioni di stabulazione ampiamente costanti e innaturali.

Michael Götz, LBB-GmbH, Eggersriet SG

Un cambio della dichiarazione non è necessario

Cessato allarme per la dichiarazione di prodotti a base di pollame: le aziende bio colpite dal divieto di allevamento all'aperto durante questi sette mesi non devono cambiare la dichiarazione delle uova e dei polli e possono continuare a offrirli come biologici con la Gemma e con l'aggiunta "da allevamento all'aperto". Documenti contrastanti dell'Ufficio della sanità pubblica (UFSP) e dell'Ufficio di veterinaria (UFV) hanno creato confusione in merito a questo punto. Valgono le indicazioni più attuali dell'informazione dell'UFV del 29 settembre pubblicate nel sito internet della Bio Suisse o sul sito dell'UFV. kag



Il nuovo «collaboratore» di Coop Albert Porret riempie gli scaffali del vino presso Coop Crissier. Jan Dufféal lo introduce nel nuovo sistema MQ di Coop nel quale sono registrati anche i vini bio del Domaine des Coccinelles che Porret conosce bene dalla sua cantina.

Dalla cantina all'enoteca

Albert Porret della cantina Caves de la Béroche a Saint Aubin NE e Jan Dufféal, specialista di vini presso la Coop di Crissier VD si sono scambiati i ruoli e le esperienze.

Albert Porret, direttore delle Caves de la Béroche a Saint Aubin sul Lago di Neuchâtel, normalmente ha alle proprie dipendenze sette persone. Oggi, giovedì, può rilassarsi poiché Jan Dufféal, lo specialista del reparto vini presso la Coop di Crissier nel Canton Vaud assume per un giorno la direzione della cantina. Per la fortuna di entrambi durante questo giovedì non vi è un grande movimento come durante l'imminente vendemmia. «Stiamo preparando la vendemmia», spiega Porret, «dobbiamo essere sicuri di disporre di tutto il materiale necessario e di sufficiente manodopera». Anche con un aumento massiccio del personale per

Boom del vino bio presso Coop

Come conferma Tiago Borges, responsabile del settore alimentari presso Coop Crissier, la vendita di vini bio da tre anni è in forte crescita. 50 dei 900 a 1000 vini nell'assortimento sono vini biologici, di cui 10 sono prodotti in Svizzera. Tre provengono dal Domaine des Coccinelles. Per i vini bio attualmente si mira a una crescita della cifra d'affari del 25%. L'obiettivo della crescita per tutti i vini si situa attorno al 16 per cento. bw

due settimane sarà necessario lavorare quasi giorno e notte. «Ma l'atmosfera durante la vendemmia è fantastica e questo è ciò che conta».

Le Caves de la Béroche sono organizzate in una società cooperativa che raggruppa 42 produttori, l'80 per cento dei quali sono viticoltori professionisti, in parte anche agricoltori che praticano la viticoltura, gli altri sono viticoltori per passione.

Fino al 1988 anche Albert Porret ha praticato la viticoltura solo per hobby. Come impiegato delle FFS lavorava a turni serali e di fine settimana e quindi poteva occuparsi della vigna anche in settimana. In seguito ha realizzato il sogno di molti: ha fatto del suo hobby la professione. Anche dopo 18 anni di direzione delle Caves de la Béroche la sua passione è rimasta intatta. Dopo una visita in solai dove si trovano i tre moderni torchi pneumatici, per Jan Dufféal è giunto il momento di dare man forte in cantina. O piuttosto di salire sulla scala per aggiungere vino nelle botti di rovere. In queste botti maturano nobili vini che richiedono molto lavoro. Le botti vanno colmate regolarmente.

Porret ha modernizzato le Caves de la Béroche rendendole funzionali ed effi-

cienti con una capacità di 600'000 litri e dal 1992 produce anche vini di qualità Bio Suisse. I vigneti della cantina La Béroche si estendono su 52 ettari di cui 20, circa il 40 per cento della superficie, appartengono al Domaine des Coccinelles gestito da Maurice Lambert secondo le direttive Bio Suisse. La commercializzazione dei vini La Béroche avviene in parte tramite Coop, in parte nei negozi bio e in parte direttamente nel negozio della cantina e al mercato.

Sotto la guida di Albert Porret Jan Dufféal deve sbrigare anche alcune telefonate e i lavori amministrativi. In seguito vanno eseguite le comande e bisogna im-

Argento e oro per vini bio

«Con i vini bio vinciamo lo stesso numero di medaglie e diplomi come con i vini tradizionali» spiega Albert Porret. «Ciò significa che con i vini bio otteniamo gli stessi risultati come con i vini tradizionali. Nei concorsi internazionali ottengono a turno un riconoscimento un anno il nostro Chardonnay prodotto in regime biologico e l'anno successivo il nostro Chardonnay prodotto in regime tradizionale». bw



Jan Dufféal riempie le botti in rovere nella cantina Caves de la Béroche. Seguendo le istruzioni di Albert Porret prepara le ordinazioni dei clienti e controlla il torchio pneumatico che deve essere pronto per la vendemmia.

ballare in cartoni i vini ordinati. «I clienti tendono ad acquistare il vino direttamente dal produttore» ha potuto constatare Porret. «Una volta c'erano i consumatori pro bio e quelli anti bio. Adesso la gente acquista tranquillamente un vino bio assieme a una bottiglia di vino tradizionale.»

Lavoro pesante nel grande magazzino.

Cambio di ruolo. «Riempire gli scaffali è un lavoro pesantissimo», sostiene Jan Dufféal. «Alla mattina e a mezzogiorno bisogna mangiare bene e abbondantemente». Albert Porret, che assume questo compito per un giorno, può ben presto confermarlo.

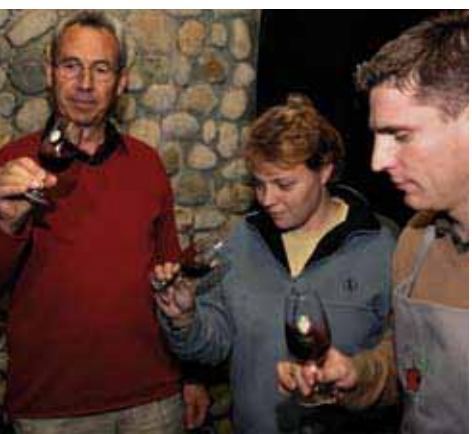
Grazie alle tecniche moderne il management del magazzino e del rifornimento è meno oneroso: il nuovo sistema di

Bio è all'avanguardia

«C'est le terroir, qui fait le vin – È la zona d'origine che caratterizza il vino», insiste Albert Porret. Per terroir si intendono le caratteristiche tipiche di un'ubicazione definite dal clima, dalla topografia e dalla struttura del suolo. La tipicità di un vino emerge maggiormente se l'uva è stata coltivata su un suolo biologico fertile. Il «ritorno alla natura» non ha niente a che fare con un ritorno ai vecchi tempi ma piuttosto con ricerca e innovazione. Con lo sviluppo di nuove tecniche l'agricoltura biologica aiuta anche l'agricoltura convenzionale, infatti l'agricoltura biologica oggi è all'avanguardia. Un esempio: Essendo i pesticidi contro il ragno rosso vietati in agricoltura biologica, i viticoltori bio si sono visti costretti a trovare una soluzione alternativa e l'hanno trovata sotto forma di una soluzione a base di olio di colza che si è imposta anche nella viticoltura convenzionale. bw

il meglio. Jan Dufféal organizza anche degustazioni in negozio, partecipa alle due settimane del vino all'entrata del reparto alimentari e si occupa della riconsegna dei vuoti e dell'amministrazione del magazzino. Non da ultimo fa parte della sua sfera di competenze la consulenza alla clientela. «La gente si abitua o dovrebbe abituarsi al fatto che in tutti i reparti vi sono venditori competenti e qualificati», osserva a ragione il caporeparto. Infatti, dopo una prima formazione nel ramo alberghiero e dopo aver fatto esperienze nella gastronomia, ha frequentato l'Université du Vin a Suze La Rousse nel cuore della regione del Côte-du-Rhône. Come specialista del reparto vini nel grande magazzino a Crissier può però sviluppare un'altra visione del vino, più strutturata e più sfaccettata e questo lo affascina e lo motiva.

Brigitte Weidmann, giornalista indipendente, su incarico di bioattualità



Fotos: François Gribi

A che punto è il vino? Alvert Porret, la capocantiniera Annik Hippemeyer, Jan Dufféal.

scansione alla cassa rileva tutti gli articoli acquistati e non appena la quantità in magazzino scende al disotto della quantità minima definita scatta automaticamente un'ordinazione a Pratteln.

È venerdì pomeriggio e il negozio è ben frequentato. «La giornata alla mattina spesso inizia già alle sei poiché preferiamo eseguire adeguamenti di prezzi e indicazioni sulle azioni prima che arrivino i clienti» spiega Dufféal. Il suo compito più importante è la conduzione del team di sei a otto collaboratori e la loro motivazione affinché nel reparto vini tutto funzioni per

Ultimo cambio di ruolo

Nell'anno del giubileo della Bio Suisse anche bioattualità e la rivista Coop Forte intraprendono una specie di cambio dei ruoli. Queste due riviste assumono vicendevolmente la responsabilità degli articoli sul cambio dei ruoli fra produttori bio e collaboratori Coop e mettono poi a disposizione del partner le foto e i testi. La rivista Coop Forte esce 6 volte all'anno e con una tiratura di 60'000 esemplari (bioaktuell 10'000) raggiunge tutti i collaboratori attivi e in pensione del gruppo Coop. als

Acquisto e inserimento di giovani scrofe

A che cosa si deve badare quando si acquistano giovani scrofe? Quando e come si possono integrare al meglio nell'effettivo di scrofe dell'azienda? La consulente del FiBL Barbara Früh suggerisce i consigli più utili – anche come introduzione al corso sull'allevamento di maiali bio che si terrà in dicembre.

Ogni allevatore di scrofe deve decidere se riprodurre nella propria azienda o acquistare giovani scrofe. L'acquisto di animali comporta sempre il rischio di importare malattie. È quindi estremamente importante scegliere un allevatore in grado di offrire un elevato standard per quanto riguarda la salute degli animali e un alto livello di prestazione che sia tuttavia bio-compatibile. Per quanto riguarda la salute degli animali, le aziende sono contrassegnate dal Servizio sanitario suino con lo stato di riconoscimento AR. Non conviene cambiare l'allevatore scelto senza un valido motivo.

Rigorous management per l'acquisto

L'acquisto di giovani scrofe dovrebbe sottostare a un rigoroso management. Ecco i punti principali:

- per la stabulazione vanno acquistate giovani scrofe non gravide
- le giovani scrofe devono avere almeno sette mesi e il loro peso non deve superare i 100 chili



Foto: Barbara Früh

Stress da inserimento: le scrofe gravide non vanno coinvolte in lotte di potere.

- durante sei settimane vanno collocate in una stalla di quarantena. Dopo due o tre settimane entrano in contatto con i germi aziendali (contatto con scrofe da macello, letame)
- per integrare le giovani scrofe nel ritmo dell'azienda, quindi indurre il calore, si può far uso di metodi naturali. Le seguenti misure stimolano la scrofa: stabulazione in altre poste e in altri gruppi di scrofe, alimenti ricchi di energia, contatto con una vecchia scrofa in calore e naturalmente il contatto con il verro. Il terzo calore è quello ottimale per la monta. Il peso adeguato per la prima monta si situa tra i 130 e i 150 kg. La monta al primo calore è uno sbaglio frequente.

Curare la relazione uomo-animale, impedire lotte di potere

La relazione uomo-animale è particolarmente importante nell'allevamento di giovani scrofe. Il porcile delle giovani scrofe dovrebbe essere ben accessibile al contadino in modo che possa occuparsi degli animali anche all'infuori dei lavori di routine. Il contatto non deve limitarsi a occupazioni sgradevoli come vaccinazioni o pesatura: da studi effettuati è emerso che le scrofe mansuete sono più fertili!

Se si acquistano giovani scrofe gravide, queste non dovrebbero essere integrate nel gruppo delle scrofe senza latte prima del parto. Le lotte di potere mettono fortemente sotto pressione gli animali e potrebbero provocare il rifiuto dei maia-

letti o addirittura un aborto.

Le giovani scrofe gravide acquistate vanno tenute separate fino al parto e integrate nel gruppo delle scrofe in asciutta solo dopo lo svezzamento dei maialetti.

Per l'inserimento di scrofe nel gruppo di scrofe senza latte vale il principio di non inserire mai animali singoli ma sempre piccoli gruppi. I piccoli gruppi solitamente rimangono tali per alcuni giorni finché gli animali si integrano nel gruppo delle scrofe senza latte. Affinché le nuove arrivate possano sottrarsi a lotte di potere, il porcile deve disporre di possibilità di ritiro (mangiatoie combinate chiudibili sono ottimali) e di separazioni.

I detentori di scrofe da allevamento bio possono acquistare giovani scrofe convenzionali nella misura del 20%. Esistono tuttavia aziende professionali che vendono rimonte bio. Per informazioni vogliate rivolgervi a Barbara Früh, consulenza FiBL, tel. 062 865 72 18, e-mail barbara.frueh@fibl.org Barbara Früh, FiBL



Il contatto con vecchie scrofe in calore e con il verro stimola il calore delle giovani scrofe.

Voletе saperne di più?

Corso allevamento maiali bio 2006
Il 14 dicembre avrà luogo presso il FiBL a Frick un corso per l'allevamento di maiali bio. Intitolato «Maiali e mercati», il corso offre informazioni, scambio di esperienze e di opinioni su temi inerenti alla produzione – dall'acquisto di giovani scrofe attraverso l'allevamento all'aperto fino al management della salute – e alla commercializzazione.

IMPRESSUM

bioattualità



anno 14

Pubblicazione 10 volte all'anno (all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio); durata dell'abbonamento un anno civile, disdetta per la fine di dicembre.

Destinatari aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse.

Editore FiBL, Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick, telefono+41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org. BIO SUISSSE (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, telefono +41 (0)61 385 96 10, fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

Redazione Alfred Schädeli, Markus Bär, Thomas Alfeldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); bioaktuell@fibl.org.
Traduzione Regula van den Berge, 6648 Minusio.

Layout Daniel Gorba

Stampa Brogle Druck SA, casella postale, 5073 Gipf-Oberfrick, telefono +41 (0)62 865 10 30.

Inserzione Nicole Rölli, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 72 04, fax 062 865 72 73, e-mail nicole.roelli@fibl.org

Chance sul mercato USA

L'importanza del marchio bio americano NOP continua a crescere anche in Svizzera, da un anno anche per quanto riguarda la produzione di latte. I produttori di derrate alimentari biologiche destinate al mercato USA non possono più fare a meno della certificazione secondo le direttive corrispondenti. Bio.inspecta è accreditata dalle autorità americane come ente di controllo e di certificazione, il FiBL offre consulenza e il pool del latte bio organizza la commercializzazione del latte NOP.

Da qualche anno alcuni agricoltori svizzeri producono ortaggi, erbe e spezie secondo il National Organic Program (NOP), le direttive USA per l'agricoltura biologica. Producono per aziende di trasformazione i cui prodotti trovano smercio sul mercato bio americano. Dall'inizio dell'anno inoltre una trentina di aziende lattiere, di allevamento e campicole producono secondo le direttive NOP per aprire nuovi mercati di smercio per il latte bio svizzero e per sgravare il mercato interno.

Le priorità di NOP sono diverse da quelle dell'Ordinanza bio e di Bio Suisse. Con una pianificazione ottimale e una certa flessibilità è possibile adempiere i requisiti. Stando alle esperienze raccolte nella stagione di controllo 2006 e a detta degli agricoltori vanno osservati i seguenti punti centrali:

Produzione vegetale

- striscie tampone tra colture NOP e colture campicole convenzionali
- controllo retroattivo dell'impiego conforme alle prescrizioni NOP di concimi e prodotti fitosanitari nei tre anni precedenti
- impiego esclusivamente di sostanze ausiliarie conformi alle prescrizioni NOP

Allevamento

- esclusione per un anno di vacche trattate con antibiotici
- 100% mangimi certificati NOP a partire dal 10° mese di conversione
- allevamento e foraggiamento NOP almeno un anno prima della prima consegna di latte

Cercasi altre aziende NOP

Il pool del latte bio cerca altri produttori di latte e di cereali nonché aziende di allevamento disposte a farsi certificare NOP. A questo scopo il 13 novembre avrà luogo a Berna una manifestazione informativa. rk

- estivazione di manzi e vacche anche se l'alpe non fa parte dell'azienda NOP

Documentazione

- documenti e documentazione principalmente in lingua inglese
- buon sostegno dal pool del latte bio, da bio.inspecta e FiBL

Allo scopo di orientare i clienti, bio.inspecta nel corso della stagione di controllo ha reso disponibile i documenti in due lingue.

Costi

- Costi per il controllo e la certificazione: da fr. 500.— a fr. 700.—

Con il riconoscimento come ente di certificazione NOP, bio.inspecta ha investito nel futuro dell'agricoltura biologica svizzera. I costi risultano dalla speciale procedura di controllo e di certificazione e dalle notevoli prestazioni preliminari per l'accreditamento NOP.

Gli agricoltori che quest'anno hanno iniziato la produzione NOP hanno fatto un salto nel buio. Bio.inspecta, il pool del latte bio e il FiBL sono tuttavia partner competenti che li appoggiano attivamente nei loro sforzi per l'ottenimento della certificazione NOP. In settembre bio.inspecta è stata sottoposta durante una settimana

a un audit da parte di rappresentanti del ministero dell'agricoltura USA. Cogliamo l'occasione per trasmettere agli agricoltori i complimenti degli ispettori americani (durante quella settimana sono state ispezionate tre aziende) che hanno elogiato il livello impressionante e la credibilità della produzione agricola, della documentazione e del controllo.

Rispondiamo volentieri alle domande in merito alla certificazione NOP. Prendete la palla al balzo!

René Kohler, bio.inspecta

Il termine per annunciarsi è l'dicembre

Il termine per annunciarsi alla conversione a NOP a partire dal 2007 è fissato a venerdì 8 dicembre 2006 presso bio.inspecta. Gli interessati possono informarsi presso i seguenti indirizzi:

- direttive NOP, controllo e certificazione: bio.inspecta, René Kohler, tel. 062 865 63 51, rene.kohler@bio-inspecta.ch
- analisi delle sostanze ausiliarie (1) e dei mangimi (2): FiBL, tel. 062 865 72 72 (1), Bernhard Speiser, bernhard.speiser@fibl.ch, (2) Veronique Chevillat, veronique.chevillat@fibl.ch
- organizzazione degli agricoltori, requisiti, commercializzazione, pool del latte bio, Marcel Lusti, tel. 01 481 53 34, marcel.lusti@biomilchpool.ch

Trebbie di birra per l'alimentazione dei bovini

È ancora ammesso l'impiego di trebbie di birra convenzionali?

Domanda: Fornisco il latte delle mie vacche nel canale Gemma. Finora ho impiegato esclusivamente foraggio grezzo Gemma e mangime concentrato con la Gemma sostanze ausiliarie. Avrei ora la possibilità di acquistare trebbie di birra da una birreria non biologica della regione. Per le mie vacche questo rappresenterebbe un complemento ideale. Posso impiegare

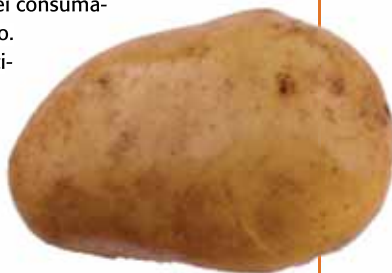
le trebbie di birra nel quadro del limite del 5 % ammesso dalle direttive sul foraggiamento?

Risposta: Sì, può ancora impiegare trebbie di birra convenzionali. Calcolato su tutta la razione tuttavia non può impiegare più del 5% di foraggio non biologico. La parte convenzionale nel foraggio Gemma sostanze ausiliarie va inclusa nel calcolo del 5 per cento! Se acquista trebbie di birra convenzionali da una birreria deve richiedere pagina 16

Eden sostituisce Naturella

L'ottimo è nemico del buono: la varietà di patate Naturella è stata una delle prime a essere nel contempo resistente alla peronospora e i cui tuberi hanno trovato il consenso del commercio e dei consumatori. Per questo è riuscita a imporsi sul mercato. Naturella tuttavia ha anche qualche lato negativo: è sensibile alla scabbia e tende a produrre tuberi troppo grossi e con cuore cavo che vanno scartati.

Il selezionatore Bretagne-Plants ha riconosciuto questi difetti e ha sviluppato ulteriormente Naturella: ne è risultata la varietà "Eden" che negli ultimi anni ha dato buoni risultati negli esperimenti pratici in aziende biologiche. L'organizzazione di categoria swisspatat ha quindi inserito Eden nell'elenco delle varietà di patate 2007. Contemporaneamente è stato deciso di stralciare Naturella dall'elenco delle varietà a partire dal 2008. Nel 2007 sarà consumato il materiale di moltiplicazione di Naturella e la varietà Eden entrerà in fase di moltiplicazione. Sarà inoltre inserita nell'elenco delle varietà "Lady Jo", una varietà da chips coltivata soprattutto in regime convenzionale. Le esperienze fatte in agricoltura biologica finora sono scarse, la coltivazione tuttavia sembra fattibile: Lady Jo è poco soggetta alla peronospora.



Eden ha scacciato Naturella dall'elenco delle varietà.

Foto: Thomas Amsler

Raccomandazioni delle varietà di patate bio

Le raccomandazioni delle varietà di patate bio riassumono le informazioni più importanti in merito alle varietà usate in agricoltura biologica: caratteristiche di coltivazione e dei tuberi e disponibilità di semente bio. Il FiBL aggiorna annualmente le raccomandazioni e le pubblica in tedesco, francese e italiano.

Raccomandazioni varietà di patate bio 2007, 6 pagine: da scaricare gratuitamente dallo shop FiBL (<https://www.fibl.org/shop/index.php>) o ottenibile in forma cartacea al prezzo di franchi 3.- più spese postali, numero di ordinazione 1041, tel. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73.

segue da pag. 15

per avere la certezza e la prova che le trebbie sono esenti da OGM. La persona incaricata del controllo può chiedere di visionare il formulario firmato in occasione del controllo. Se il suo fornitore non sa dove procurarsi il formulario può indicargli il sito internet www.infoxgen.com. Potrà scaricare il formulario dal sito nella rubrica "Zusicherungserklärung Schweiz" (solo in tedesco o inglese). Le seguenti ditte forniscono su richiesta il formulario firmato infoXgen per trebbie di birra:

Birreria Falken, Sciaffusa
 Birreria Eichhof, Lucerna
 Birreria H. Müller, Baden
 Birreria Locher, Appenzello (trebbie bio e convenzionali)

Birreria Stadtbühl, Gossau
 Birreria Feldschlösschen, Rheinfelden
 Birreria Cardinal, Friborgo
 Brasserie Valaisanne, Sion
 Birreria Schützengarten, San Gallo
 Birreria Weinfelden, Weinfelden
 Heineken Switzerland
 Sonnenbräu, Rebstein
 Rugenbräu, Interlaken
 Unidrink, Hochdorf
 Wander, Neuegg (malto Wander, trebbie di malto)

Per le trebbie di birra Gemma provenienti da una birreria con licenza Bio Suisse naturalmente non è necessario il formulario infoXgen e le trebbie di birra bio naturalmente non devono rientrare nel calcolo del 5% di componenti convenzionali del foraggio.

Beatrice Moser, Bio Suisse

Contro il «veleno dei contadini» paraquat

Contro l'erbicida estremamente tossico paraquat venduto dal leader svizzero dell'agroindustria Syngenta è attualmente in corso una campagna a livello internazionale, appoggiata in Svizzera dalla Dichiarazione di Berna (DB). Oltre 10'000 persone hanno già firmato la petizione della DB contro il paraquat. Ulteriori informazioni: www.evb.ch, petizione online: www.paraquat.ch o da richiedere a: Dichiarazione di Berna, Sez. Svizzera italiana, casella postale 1356, 6501 Bellinzona. Il consiglio direttivo di Nordwestschweizer Biobäuerinnen und Biobauern (BIO-NWCH) appoggia la campagna e la petizione della DB e in un comunicato stampa scrive:



Paraquat è l'erbicida più contestato del mondo. In Svizzera questo veleno è vietato dal 1990. In numerosi Paesi in via di sviluppo tuttavia è sempre più impiegato. Ogni anno si contano decine di migliaia di persone intossicate. E proprio il leader dell'agroindustria con sede qui in Svizzera (Basilea) ogni anno consegue una cifra d'affari di centinaia di milioni di franchi sulla pelle dei contadini.

Nel contempo noi agricoltori svizzeri per quanto riguarda i prodotti fitosanitari, indipendentemente dal fatto che siano più o meno pericolosi o biologici, siamo confrontati con nuove esigenze e condizioni. Lo standard SwissGAP voluto dai grandi distributori avrà per conseguenza un massiccio onere burocratico e organizzativo supplementare per la sicurezza dei collaboratori e delle derrate alimentari. Ma sono unicamente i produttori a assumersi i costi supplementari senza poterli anche solo in minima parte trasferire sul prodotto.

Questo è in stridente contrasto con le pratiche degli affari di gruppi industriali svizzeri come lo mostra inequivocabilmente l'esempio del paraquat.

L'organizzazione indipendente sviz-

zera Dichiarazione di Berna invita la società civile a condannare pubblicamente l'atteggiamento sprezzante della vita umana del gruppo svizzero Syngenta. Il consiglio direttivo di Nordwestschweizer Biobäuerinnen und Biobauern appoggia la petizione della DB. Infatti i lavoratori agricoli e i contadini di tutto il mondo ci sono più vicini che gli approfittatori in Svizzera.

A nome del consiglio direttivo di BIO-NWCH, copresidente Felix Lang, Berghof, Rohr

Raccolta di zafferano in Vallese: tre ore per un grammo

In Vallese ottobre è il mese della raccolta dello zafferano. Quest'anno la raccolta non si è limitata al paese di Mund, noto per i suoi campi di crocus, ma si è estesa a Venthône nella regione di Sion. Da due anni a questa parte botanici e bioagricoltori vi coltivano lo zafferano. Uno dei coltivatori, Maurice Masserey, ha dichiarato all'agenzia stampa SDA che ci vogliono circa tre ore per raccogliere un grammo di zafferano. La paga oraria è di venti franchi mentre il prezzo al chilo di zafferano è di 20'000 franchi. Masserey prevede un raccolto di 17 grammi. A Mund, dove 40 produttori coltivano una superficie di 150 are, il raccolto annuo è di circa tre chili. LID