

# bioattualità

1/08

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

FEBBRAIO

Produzione di salsicce di verro **pagina 4**

Un'erba rimedia alle erbacce **pagina 8**



Eroi della natura. Febbraio.

## «E d'un tratto il cielo si è oscurato.»

Quel pomeriggio d'estate non me lo scorderò mai. E dire che la giornata nella fattoria biologica era iniziata sotto i migliori auspici. Avevo stirato le mie foglie verdi e snelle verso il luminoso sole estivo, sentivo il calore della terra soffice e ariosa che stimolava le mie radici ed ero felice di esistere. Sono un porro. Un porro biologico, naturalmente. Sono giovane e sano, grazie soprattutto al mio contadino che mischia alla terra buon compost e letame della fattoria, senza aggiungere nessun concime sintetico. E che in primavera ha protetto me e la mia famiglia dai nostri più acerrimi nemici – le piccole antipatiche tignole del porro e le loro ripugnanti larve affamate – solo con una rete, senza trattamenti chimici.

Era un pomeriggio estivo da sogno. Stavo pensando ai miei amici, i pipistrelli del vecchio fienile, che al crepuscolo e di notte danno la caccia a quelle odiose tignole...

... quando tutto è cominciato.

D'improvviso il cielo si è fatto nero come la notte. Un vento freddo ha preso a soffiare sul nostro campo scuotendoci violentemente. E hanno cominciato a cadere grosse gocce d'acqua. Brrr. Poi un lampo accecante, seguito dal tuono. Ed ecco compiersi l'inevitabile: una furibonda grandinata si abbatte sulla fattoria e in un attimo i tetti sono bianchi di ghiaccio. Il nostro campo

viene spazzato da una spaventosa tempesta, con lampi e tuoni assordanti. Poi, d'un tratto, tutto finisce. Pochi minuti dopo il sole d'estate aveva già annientato i chicchi di grandine. Il campo di porri era stato risparmiato. Siamo stati fortunati.

Poi è arrivato l'autunno. E il contadino ha ricoperto i nostri fusti di terra per proteggerci dalle peggiori gelate. E per consentire al nostro nobile pallone di svilupparsi appieno in questa calda oscurità.

Adesso è inverno. Il peggio è passato. Nel campo, la mia famiglia ed io abbiamo resistito con tenacia al gelo, alla neve e al vento. Non per niente ci chiamano con ammirazione «porri invernali».

Ora tutto va per il meglio e io sono pronto per essere raccolto. Io, il porro biologico. Dal sapore intenso e delicato. Delizioso nelle minestre, nelle zuppe, nei lessi. Buono con le salsicce, col pesce e nelle omelette. Un piacere, sempre e comunque. Di qualità biologica svizzera controllata. Un porro che sa di porro. Venite a visitare una vera fattoria biologica svizzera, una di quelle con la Gemma, gestite biologicamente all'A alla Z, dal mangime al concime, dalla semina al raccolto. Senza se e senza ma.

Oppure informatevi su [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)



## Agricoltura biologica al contrario

Le nuove direttive sul foraggiamento dei ruminanti non occupano solo gli esperti in materia di foraggiamento ma anche e in particolare coloro che si occupano della consulenza alle aziende in neoconversione. I loro servizi tuttavia non sono più richiesti per la conversione all'agricoltura biologica come pochi anni fa, bensì per la conversione in senso inverso.

Le prime cifre del mercato per il 2007 indicano che in Svizzera il numero di coloro che si convertono al biologico e di

coloro che si riconvertono all'agricoltura convenzionale è pressoché pari. Nel 2008 il numero di aziende biologiche dovrebbe pertanto rimanere invariato. Sul mercato la situazione invece è diversa. La cifra d'affari conseguita con prodotti bio è aumentata del

sei per cento, i prezzi al produttore sono in aumento, la merce bio svizzera presto sarà meno cara della merce importata e l'esportazione di specialità biologiche si sta sviluppando positivamente.

Questa tendenza non interessa solo il mercato bio svizzero. Secondo le prime valutazioni anche in Germania il mercato bio ha registrato un massiccio aumento pari al 15 per cento (!) mentre la produzione è aumentata di meno del cinque per cento. Ancora una volta l'associazione tedesca di produttori Bioland segnala il divario tra mercato bio e produzione bio che continua ad aumentare. Con la crescita delle importazioni di prodotti bio la Germania non sfrutterebbe il potenziale di sostenibilità dell'agricoltura biologica nel proprio Paese.

Come mai i mercati bio con questi segnali più che positivi non reagiscono e come mai la crescente domanda può essere soddisfatta sempre meno con l'agricoltura indigena? Forse il livello dei prezzi è ancora troppo basso nonostante l'aumento dei prezzi? O è forse dovuto alla politica agricola della Confederazione i cui obiettivi massimi sono maggiori prestazioni ecologiche e un mercato funzionante? La Confederazione ha forse fatto troppi compromessi nell'elaborazione del sistema di contributi?

Dal punto di vista dell'economia aziendale la riconversione all'agricoltura convenzionale per le singole azienda può valere la pena. Nell'ottica dell'economia politica, per la totalità della popolazione e per l'ecologia invece coloro che si riconvertono all'agricoltura convenzionale possono apparire come guidatori in contromano.

A. Schädeli  
Alfred Schädeli

# bioattualità



4



8



14

## PRODUZIONE

### 4 Ingrasso di verri invece della castrazione

I fratelli Cäsar e Oliver Bürgi hanno trovato una soluzione per le loro due aziende e la ditta «Silberdistel» per allevare tutti i verri senza castrarli e commercializzarne i prodotti.

### 8 La pilosella contro le malerbe

Il FiBL ha scoperto un'erba che grazie al suo comportamento concorrenziale e alle secrezioni radicali potrebbe essere molto utile nella frutticoltura e nella viticoltura: la pilosella a quanto sembra soffoca le erbacce tra le file.

## CERTIFICAZIONE

### 11 bio.inspecta e BTA creano un ufficio ricorsi

## RUBRICHE

### 10 Bio Suisse

### 12 Consigli

### 14 Consumo

### 15 Notizie

### 16 La parola ai lettori

Foto in prima pagina: Gli è andata bene. Cäsar e Oliver Bürgi non castrano i verri.

Foto: Barbara Früh, FiBL

# Ingrasso di verri: lattonzoli incolumi grazie alla carlina bianca

In Svizzera ogni anno 1,3 milioni di lattonzoli di sesso maschile vengono castrati – senza anestesia. Questo perché il 5 – 10 per cento fra loro può sviluppare un odore sgradevole di verro che toglie l'appetito ai consumatori. Si stanno studiando alternative, quella più rispettosa degli animali è indubbiamente l'ingrasso dei verri. I fratelli Cäsar e Oliver Bürgi hanno trovato una soluzione.

**L**a carlina bianca è una pianta che si sceglie la propria ubicazione da sé, difficilmente si lascia trapiantare o inserire in un sistema diverso da quello prescelto. Là dove si trova bene tuttavia produce radici vigorose – la radice principale può raggiungere i 100 centimetri – e magnifici fiori.

Queste caratteristiche della carlina bianca ben si addicono alla filosofia del-

l'azienda di Cäsar e Oliver Bürgi e infatti la carlina bianca (Silberdistel) è anche il nome e il simbolo dell'azienda.

## Indipendenza e molteplicità sotto due tetti

I fratelli hanno deciso di muoversi all'infuori degli usuali sistemi e principi. Vorrebbero rendere la propria azienda diversificata e gestirla nel modo più indi-

pendente possibile. Nella loro azienda si possono incontrare le specie animali e i livelli di produzione più disparati sotto un solo tetto – più precisamente i tetti sono due: l'azienda è costituita da due fattorie certificate da Bio Suisse.

La «residenza estiva» è l'azienda Probstenberg nel Giura bernese con 24 ettari di superficie agricola utile a 1120 metri sopra il mare. Qui le 14 vacche madri della razza Red Angus trascorrono l'estate e i 40 cervi rossi ci vivono tutto l'anno.

L'azienda Tychhof è un'isola verde di 7 ettari nel bel mezzo di Oftringen. In questa azienda i due fratelli praticano la campicoltura, allevano tre scrofe madri con verro e vi fanno svernare la mandria di vacche madri. Il piccolo allevamento di galline completa il quadro ma basta unicamente a coprire il proprio fabbisogno.

## Commercializzazione in proprio

I fratelli Bürgi hanno saldamente in mano la commercializzazione dei propri prodotti. Riforniscono numerosi clienti privati fino a Zurigo e Basilea, alcuni ristoranti nonché ogni anno le giornate cinematografiche di Soletta. Inoltre vendono circa il 40 per cento della produzione propria di carne tramite il proprio servizio di catering per specialità per la griglia. Se oltre ai prodotti per la griglia sono richiesti antipasti, contorni speciali o dolci i due fratelli chiedono la collaborazione di altri produttori. Assieme a Hans e Monika Emmenegger di Zeihen nella Valle di Frick i fratelli Bürgi gestiscono una salumeria che porta il nome EB Manufaktur. Della trasformazione si occupa principalmente Cäsar Bürgi. Per lui è importante essere sempre presente durante la macellazione degli animali. L'azienda Probstenberg dispone di un macello proprio costruito dal padre nel quale sono trasformati i cervi abbattuti sul pascolo e d'estate alcuni manzi condotti al macello direttamente dal pascolo. Gli animali rimanenti sono portati dall'azienda Tychhof a Oftringen nel macello del villaggio vicino.



Il verro turopolje serve a incrementare la qualità della carne



La famiglia Butcher attualmente alleva quattro verri dei fratelli Bürgi. Il loro riacquisto è già pattuito.

## La castrazione non è mai stata un'opzione

Secondo Cäsar Bürgi il tragitto verso il macello deve essere possibilmente breve e la macellazione deve avvenire possibilmente senza stress, inoltre è importante il legame tra l'agricoltore e il singolo animale. «L'animale ci offre qualche cosa, quindi dobbiamo trattarlo con il dovuto rispetto».

Nelle discussioni sulla castrazione dei lattonzoli ricorre spesso l'argomento che per le piccole aziende l'anestesia è molto cara: elevati costi per attrezzi e veterinario suddivisi su pochi animali. Che in queste aziende la castrazione sia davvero necessaria? Silberdistel ha trovato una soluzione.

La castrazione dei maiali di sesso maschile non è mai stata argomento di discussione. «Un simile intervento non si concilia con la nostra filosofia» spiega Cäsar Bürgi. Dopo lo svezzamento i maialetti maschi di circa 25 chili sono venduti alle aziende di Christian e Claudia Butscher a Madiswil e di Martin Hümbelin a Rohr dove sono tenuti in porcili molto spaziosi con accesso al pascolo. Sono nutriti con orzo e siero di latte, un impiego sensato dei sottoprodotti della trasformazione del latte. Alla fine dell'ingrasso, dopo 160 giorni e con un peso medio di 70 – 75 chilogrammi peso di macellazione, Cesar Bürgi riacquista i verri e si occupa della macellazione, della trasformazione e della vendita.

Dato che i fratelli Bürgi necessitano di carne tutto l'anno e che per i salumi è sempre richiesta la pancetta, le tre scrofe partoriscono in periodi diversi. Durante l'allattamento sono di nuovo tenute in gruppo. Le scrofette rimangono in azienda e sono ingrassate fino al raggiungimento di circa 140 chili peso di macellazione.

## Test dell'odore con prova di cottura

Dopo la macellazione si sottopongono alla prova della cottura e della rosolatura pezzetti di collo dei verri. Se un animale presenta il temuto odore di ferro, ciò che accade molto raramente, questo verro può essere trasformato completamente in prosciutto e salame.

## kagfreiland lo ha dimostrato: l'ingrasso di verri funziona

L'organizzazione per la protezione degli animali da reddito kagfreiland ci sta lavorando da nove anni: con il progetto «ingrasso di verri invece di maiali castrati» kagfreiland vuole ottenere che i maialetti in generale non vengano più castrati e che l'ingrasso di verri diventi standard in tutta la Svizzera.

Assieme ad alcuni agricoltori kagfreiland – Urban Gschwend, Oberriet SG; Sepp Sennhauser, Rossrüti SG e Lorenz Spuhler, Wislikofen AG e al maestro macellaio Max Eichenberger di Wetzikon ZH kagfreiland è riuscita a dimostrare

■ che l'ingrasso di verri è possibile;

■ che non ne deriva un grande onere supplementare (gli animali vanno tenuti separati secondo il sesso, le carcasse vanno sottoposte a esame per individuare l'odore);

■ che l'ingrasso dei verri rappresenta l'alternativa alla castrazione dei lattonzoli senza anestesia più rispettosa degli animali;

■ che con la carne di verro si possono produrre eccellenti specialità da consumare crude;

■ che i consumatori hanno dato ottimi voti alla carne di verro;

■ che l'accettabilità sul mercato esiste.

Nel 2005 alla macelleria Eichenberger è

stato conferito il *Prix d'innovation agricole*, il massimo riconoscimento dell'economia alimentare svizzera, per la salsiccia di verro.

Il progetto di ingrasso di verri di kagfreiland gode dell'appoggio della Protezione svizzera degli animali PSA, della protezione degli animali di Zurigo, della Banca Coop e di altri sponsor.

Informazioni dettagliate relative al progetto incluso un elenco dei punti vendita di prodotti a base di carne di verro sono ottenibili sotto [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch) o telefonicamente al numero 071 222 18 18.

mb



Nel catering, durante la rosolatura nel «forno» ( un pezzo unico di costruzione propria) talvolta accade che clienti dall'olfatto particolarmente fino percepiscono un leggero odore di ferro, la stragrande maggioranza delle persone tuttavia non percepisce nessun odore sgradevole. «Nessun cliente finora ha respinto la costoletta o la bistecca dicendo di mangiar-mela io stesso». Accanto alla carne fresca l'offerta comprende salsicce da arrostitire, salsicce da cuocere, salami, salsicce all'aglio, chorizo e altre specialità di salumi. I fratelli Bürigi inoltre vendono prosciutti, carne secca e da poco anche «jamon mon-

Cäsar e Oliver Bürigi si occupano loro stessi della commercializzazione.  
Sopra: Cäsar Bürigi va fiero dei propri salumi.

Sotto: Oliver Bürigi dietro alla combinazione di produzione propria forno, *barbecue-smoker* e griglia per salsicce, grazie alla quale i fratelli Bürigi vendono il 40 % della produzione.

## Giornata a tema: ingrasso di verri

Nell'ambito del progetto «Per il bene dei maialetti» kagfreiland e FiBL organizzano insieme una giornata a tema sull'ingrasso di verri:

martedì 26 febbraio  
presso l'azienda Juchhof a Zurigo  
Altstetten

L'obiettivo della giornata sarà di permettere uno scambio di esperienze tra allevatori di maiali e trasformatori di carne che già ora ingrassano verri o trasformano e vendono carne di verri. Naturalmente sono benvenuti anche gli interessati e coloro che intendono indirizzarsi verso queste attività.

tana», un prosciutto di coscia stagionato alla spagnola. «La gente desidera una vasta scelta, basta che i prodotti non siano troppo esotici o troppo strani» spiega Bürigi.

Barbara Früh, FiBL





Fotos: Markus Bär

Cäsar Bürgi mentre prepara le salsicce. Qui si tratta di salsicce di pecora speziate all'orientale.

## «Non togliere niente all'animale vivo»

**bioattualità:** *Che cosa ha di affascinante la produzione di salsicce?*

**Cäsar Bürgi:** Fa parte del decorso, possiamo caratterizzare il prodotto e controllare la qualità attraverso l'intera catena di produzione. Grazie alla trasformazione propria anche il valore aggiunto rimane in larga misura nell'azienda. La produzione di salsicce ci permette di realizzare idee creative, di diversificare.

*Dove ha imparato a fabbricare salsicce?*

«Learning by doing»: provare e chiedere consigli a persone già capaci.

*È vero che impiegate preparati biodinamici ma che non siete affiliati a Demeter?*

Sì, mio fratello l'anno scorso ha frequentato un corso Demeter. Ambedue abbiamo frequentato la scuola Steiner, il contatto con l'antroposofia quindi è dato.

*Perché non aderite?*

Ci troviamo in un processo... Non abbiamo definito l'obiettivo – forse perché non siamo ancora in chiaro sulla via da seguire. Può darsi che prima o poi aderiremo ma non vedo una necessità impellente per una decisione in tal senso.

*L'indipendenza sembra essere importante per voi ...*

Sì, soprattutto per quanto riguarda la commercializzazione, ma anche per la tenuta degli animali. Vogliamo osservare noi stessi e decidere che cosa è il benessere degli animali e che cosa significa la salute degli animali – naturalmente nei limiti delle

prescrizioni di legge. Vogliamo anche sperimentare, per esempio nell'allevamento, senza dover prima chiedere consiglio a tutti gli esperti possibili e immaginabili. Attualmente stiamo sperimentando un incrocio con le nostre scrofe madri. Si tratta di incroci di razze tradizionali. Con una vecchia linea paterna estensiva, un verro croato turopolje, intendiamo promuovere la qualità della carne.

*Il desiderio di indipendenza tuttavia non è tale da indurvi a rifiutare i pagamenti diretti?*

(ride) No, non è tale. Consideriamo i pagamenti diretti un indennizzo per tutte le prescrizioni che adempiamo. E per le prestazioni ecologiche, che servono a tutti.

*Non ha mai castrato un lattinzolo?*

No. Quando ero apprendista una volta ho dovuto assistere a una castrazione e mi ha molto turbato. Mio fratello ed io ci siamo detti sin dall'inizio: se mai inizieremo a ingrassare maiali, lo faremo con un allevamento proprio e senza castrazione. Abbiamo anche smesso di castrare i manzi.

Certamente ci vuole più tempo per tutto ma partendo dal pensiero dell'olisticità mi sembra chiaro: se le mucche hanno corna che non si devono togliere, non vedo per quale motivo si dovrebbe tagliare qualsiasi altra parte a un animale. Macellare un animale è diverso, ci riesco.

*La commercializzazione di prodotti a base di verro ha funzionato sin dall'inizio?*

Sì, non abbiamo incontrato grandi difficoltà.

*Come mai? Perché siete stati tanto bravi o perché è così semplice?*

(ride) Perché è così semplice naturalmente! Sul serio: se si vuole ottenere una cosa e non ci si mette in testa di aver paura funzionerà sicuramente. Possiamo anche parlare con i clienti: «carne di verro non castrato» desta interesse, la gente ne vuole sapere di più. A coloro che non vogliono saperlo non dobbiamo raccontare nulla, basta che si godano il prodotto.

*Come mai avete iniziato a allevare cervi?*

Ha iniziato mio padre una trentina di anni fa. L'azienda Probstenberg con i suoi pascoli estensivi ripidi a 1100 metri è adatta per l'allevamento di cervi.

*Sono facili da tenere?*

Sono naturalmente animali selvatici non addomesticati e quindi difficilmente influenzabili. Qualche problema c'è, per esempio per quanto riguarda il foraggiamento o la presenza di parassiti.

*Le possibilità di commercializzazione sono buone anche per coloro che iniziano l'attività?*

Le possibilità sul mercato sono buone. Certamente non bisogna offrire gli animali come una qualsiasi selvaggina d'importazione. Bisogna dire ai clienti: questo è un cervo d'allevamento, ottima qualità, età conosciuta...

Intervista: Markus Bär

# La pilosella combatte le erbacce

Non solo grazie al loro comportamento concorrenziale alcune piante possono inibire o sopprimere altre piante: recentemente è stato scoperto che le radici di numerose piante espellono sostanze che inibiscono la germinazione e lo sviluppo di piante vicine. I ricercatori del FiBL hanno scoperto la pilosella che in frutticoltura e in viticoltura potrebbe contribuire a risolvere il problema delle infestanti tra i filari.

**L**e piante che crescono su una stessa superficie interferiscono fra loro in maniera differente. Oltre agli effetti classici di competizione, nel corso degli ultimi anni si è potuto mettere in evidenza l'influsso provocato da sostanze chimiche: la cosiddetta allelopatia. Alcune specie vegetali sintetizzano delle molecole capaci di inibire o di impedire la germinazione e lo sviluppo delle piante che crescono nelle loro vicinanze.

La comprensione di questo fenomeno offre prospettive promettenti per la gestione della flora spontanea sulle particelle coltivate. Sarebbe infatti pensabile l'uso di piante allelopatiche per la copertura del suolo o come colture intercalari «pulenti». Determinate specie possono addirittura essere seminate per regolare le infestanti.

Nella sua ricerca di piante che in frutticoltura e in viticoltura potrebbero servire a coprire il suolo fra i filari senza concorrere con gli alberi da frutto o la vigna, il

FiBL ha scoperto una pianta interessante: *hieracium pilosella*, comunemente chiamata pilosella. Dopo diversi anni di ricerca e di esperimenti pratici eseguiti con questa pianta è ora possibile presentare le raccomandazioni per la coltivazione.

I test biologici eseguiti da Nicolas Delabays nel laboratorio di Agroscope ACW Changins hanno mostrato che questa pianta è in grado di inibire la crescita delle radici e che dispone addirittura di proprietà antigerminative, fenomeno questo assai raro nella natura in questa combinazione e che è da ricondurre a sostanze come per esempio l'ombelliferone.

## Piantare invece di seminare

Sin dal 2002 il FiBL ha eseguito prove di semina in Vallese e a La Côte sulle rive del Lago Lemano. Il piccolo calibro dei semi e la facoltà germinativa incerta nella pratica hanno mostrato che la semina della pilosella è molto problematica. In seguito alle

esperienze positive fatte da un produttore a Aubonne con coltivazione in vasetti di torba Jiffy, il FiBL in collaborazione con la ditta Bioplants a Lonay VD ha sviluppato la produzione di piantine di pilosella con zolletta di terra. I semi utilizzati provenienti da ecotipi sono forniti da commercianti di semente (Schweizer Samen, Hauenstein Samen).

Nel 2005 è stata sviluppata un'adeguata tecnica di produzione delle piante. Nell'anno successivo i ricercatori hanno distribuito circa 35'000 piantine a frutticoltori e viticoltori in diverse regioni della Svizzera che si sono dichiarati disposti a piantarle nelle loro colture. Il trapianto ha avuto luogo in luglio. In alcune ubicazioni le piantine, provenienti direttamente dalla serra, hanno sofferto il caldo e la siccità. In alcuni casi tuttavia è stato sufficiente annaffiarle al momento della messa a dimora e una o due volte in seguito per garantire una buona crescita delle piantine.

## Punti forti e punti deboli della pilosella

La coltivazione della pilosella comune nei frutteti e nei vigneti ha dei vantaggi. Occorre però tener conto anche degli svantaggi.

### Vantaggi

- mantiene la buona struttura del suolo
- mantiene la buona attività biologica e aumenta la biomassa
- agisce come "pompa di carbonio atmosferico" per il suolo (arricchimento dell'humus)
- migliora la crescita degli alberi
- e visto che il suolo non viene lavorato: protezione da erosione, nessun ferimento del fusto dovuto ai macchinari, risparmio energetico, riduzione del costipamento del terreno.

### Svantaggi

- Si tratta soprattutto delle conseguenze generali della rinuncia alla lavorazione del suolo: danni causati da roditori, incorporazione difficoltosa di componenti organiche, la terra non può essere ammucchiata attorno alla base del fusto.

jlt



Entro 12 mesi dopo il trapianto la pilosella forma un denso tappeto di foglie.





Fotos: Franco Weibel

Il fiore della pilosella comune non è solo una delizia per i nostri occhi ma anche per il palato delle api.

Il trapianto può essere eseguito a mano o con l'aiuto di una piattaforma per la raccolta. Sul suolo nudo sarebbe pensabile anche l'impiego di una macchina per piantare ortaggi. Per ettaro sono necessarie circa sessanta ore di lavoro suddivise in 4 ore per la preparazione del suolo, cinquanta per la messa a dimora e sei ore per l'irrigazione.

### Utile contro il convolvolo

Dagli esperimenti è emerso che la pilosella è in grado di ostacolare fortemente lo sviluppo del convolvolo. Contro la gramigna si è rivelata leggermente meno efficace, tuttavia negli esperimenti attuali sono emersi problemi unicamente in un'ubicazione con suoli ad alto tenore di argilla.

Dagli esperimenti è inoltre risultato che la comparsa contemporanea di determinate piante è in grado di rafforzare la competitività nei confronti di terze piante indesiderate. Associazioni di questo tipo potrebbero essere pilosella, trifoglio e gerani spontanei o pilosella e potentilla spontanea.

La pilosella può propagarsi eccessivamente e diventare un problema?

Nonostante le sue proprietà allelopatiche e il suo alto potere concorrenziale, alle nostre latitudini non si diffonde liberamente. Diversa è la situazione in altre regioni del mondo: nelle praterie del Canada, degli USA e della Nuova Zelanda la pilosella quale ecotipo europeo è diventata una piaga.

Oltre alla pilosella sono state oggetto degli esperimenti del FiBL anche altre erbe pluriennali per scoprire il loro com-

portamento nella frutticoltura e nella viticoltura. Il tema è d'attualità anche nella viticoltura PI dove cresce la pressione di ridurre gli erbicidi a causa dell'aumento dell'inquinamento delle acque. Un ulteriore oggetto di ricerca è l'effetto di queste piante sul comportamento e sulla qualità della frutta e dell'uva.

Jean-Luc Tschabold, Franco Weibel,  
Andi Häseli, Francisco Suter, FiBL;  
Nicolas Delabays, ACW Changins

## Ecco come può essere impiegata la pilosella

In base alle attuali conoscenze scientifiche, per l'impiego della pilosella si possono fornire le seguenti raccomandazioni:

- piantare fra i filari (alberi e vigna) a partire dal secondo anno di coltivazione
- pulire il terreno prima del trapianto
- piantare in maggio o dopo il periodo di gran caldo
- distanza fra le piantine: circa 30 centimetri (in linea retta)
- la zolletta deve essere umida prima del trapianto
- innaffiare per permettere un buon attecchimento
- nel primo anno strappare infestan-

ti problematiche come la gramigna.

Sfalciare affinché la pilosella riceva sufficiente luce!

È possibile ordinare le piantine in vassoio da 185 pezzi (piante con zolletta). Il grado di germinazione delle piante selvatiche si situa attorno al 70 per cento.

### Costi

- prezzi (2006): fr. 62.- per mille pezzi
  - costi per ettaro per filari di alberi larghi 4 metri: 2500 x/1000 x 62.- = 465.-
  - costi per ettaro per filari di vigne larghi 2,5 m: 4000 x 3/1000 x 62.- = 744.-
- jlt

# Solo il meglio: premio a crauti, fiocchi di cereali, birra & co.

Alla premiazione della qualità per prodotti Gemma quest'anno saranno valutati prodotti a base di frutta, verdura, cereali, sementi oleose e birra. I vincitori saranno resi noti e festeggiati in occasione del BioMarché a Zofingen che si terrà in giugno.

**P**er la terza volta Bio Suisse premierà i prodotti Gemma eccellenti. Sono ben accette anche le derrate alimentari con il doppio marchio Gemma e Demeter.

Quest'anno la giuria degusterà e valuterà prodotti a base di frutta, verdura, cereali, sementi oleose e birra. I prodotti inoltrati saranno valutati secondo

l'aspetto, l'odore, il gusto e l'impressione generale e classificati nelle categorie «premiato» e «non premiato». I prodotti premiati saranno pubblicati e per essi sarà rilasciato un certificato. Ai produttori dei prodotti che non sono stati premiati sarà comunicato il risultato. I migliori prodotti

Gemma riceveranno una distinzione particolare.

Bio Suisse e Demeter attendono con piacere una vasta scelta di ottime specialità del mercato bio. È possibile scaricare la documentazione per la partecipazione dal sito internet [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

sw/jf

## Condizioni per la partecipazione

**Partecipanti:** licenziatari Gemma e produttori Gemma con il marchio Gemma o Gemma-Demeter

Documenti da inoltrare: ricetta e descrizione della produzione dei prodotti annunciati. Vogliate osservare che le documentazioni incomplete non saranno considerate!

**Gruppi di prodotti 2008:** prodotti a base di frutta e verdura: conserve di frutta e di verdura, marmellate e gelatine, crauti e rape acide, aceto e prodotti a base di aceto, senape, salse, oli commestibili, maionese, succhi e sciroppi, prodotti a base di patate,

frutta secca, erbe essiccate. Prodotti a base di cereali: pasta (fresca, secca o ripiena), fiocchi di cereali, miscele di fiocchi di cereali, cornflakes, barrette a base di cereali e di frutta. Bevande alcoliche: birra.

**Condizioni poste ai prodotti:**

- il prodotto deve essere fabbricato secondo le direttive e le norme Bio Suisse
- il prodotto deve essere in vendita regolarmente tutto l'anno o stagionalmente.
- Il prodotto deve essere fabbricato regolarmente secondo la ricetta inoltrata e

nella qualità definita.

**Costi di partecipazione:** primo campione del prodotto fr. 70.-; ogni campione supplementare fr. 50.-

**Termini:** scadenza del termine di iscrizione: 14 marzo 2008. Annuncio dei risultati e premiazione in occasione di Bio Marché a Zofingen presso la bancarella comune di Bio Suisse e Demeter: 20 - 22 giugno 2008.

**Ulteriori informazioni:** Sabine Würth, responsabile rilascio del marchio trasformazione e commercio della Bio Suisse, tel. 061 385 96 15

## Iscrizione alla premiazione della qualità

nome \_\_\_\_\_

ditta \_\_\_\_\_

indirizzo \_\_\_\_\_

tel./fax/e-mail \_\_\_\_\_

persona responsabile dei prodotti Gemma \_\_\_\_\_

ente di certificazione e numero \_\_\_\_\_

licenziatario Gemma  trasformatore in azienda Gemma

Annuncia i seguenti prodotti

indicare nome del prodotto

(riconoscimento Gemma o Gemma+Demeter)

(indicare denominazione specifica secondo ODA)

_____	_____
_____	_____
_____	_____

Ogni prodotto deve essere accompagnato dalla ricetta completa e da una descrizione dettagliata della produzione. Le documentazioni incomplete non potranno essere prese in considerazione.

La documentazione completa va inoltrata entro il 14 marzo 2008 a Bio Suisse, Sabine Würth, Margarethenstrasse 87, 4053 Basilea

# Concorrenti creano ufficio dei ricorsi in comune

Se un cliente di bio.inspecta o di BTA non è soddisfatto della certificazione della propria azienda in avvenire potrà rivolgersi all'ufficio indipendente dei ricorsi fondato dai due uffici di certificazione. Con ciò viene soddisfatto anche un desiderio dei concedenti il marchio.

Come ogni anno è tempo del controllo della nuova certificazione della sua azienda biologica. Giovanni Campione non è preoccupato. Gestisce la sua azienda da otto anni nel rispetto delle prescrizioni Gemma. Il controllore tuttavia questa volta è ultrapreciso. Constata che Campione non ha osservato la fascia tampone ecologica prescritta verso il ruscello. A Giovanni Campione con la nuova certificazione vengono inflitti 40 punti di penalità. Il bioagricoltore non è affatto d'accordo. In tutti questi anni non ha cambiato la distanza dal ruscello. Campione decide di ricorrere contro la decisione dell'ente di certificazione. Ora dovranno occuparsi del caso i membri dell'ufficio indipendente dei ricorsi.

Dal 1° gennaio sono attivi diversi enti di certificazione che si fanno concorrenza fra loro. Bio Suisse e altre associazioni concedenti un marchio auspicano che le ditte di certificazione gestiscano un ufficio dei ricorsi comune. Bio.inspecta e Bio Test Agro (BTA) nel frattempo si sono accordate: a partire dal 1° marzo dell'anno corrente entreranno in vigore l'accordo e il regolamento relativi all'ufficio dei ricorsi da gestire in comune, chiamato a valutare eventuali ricorsi nel modo più neutrale possibile. Ma anche altri enti di certificazione possono far trattare i propri casi di ricorso dal nuovo ufficio indipendente dei ricorsi.

Lo scenario dell'azienda di Giovanni Campione non è poi così campato per aria, lo dimostrano la trentina di ricorsi relativi alla certificazione inoltrati ogni anno. «In fondo l'ufficio dei ricorsi non è nulla di nuovo» spiega il direttore di bio.

inspecta Ueli Steiner. Una novità è invece che gli enti di certificazione gestiscano assieme un ufficio indipendente dei ricorsi. Questo fatto è una conseguenza diretta dell'apertura del mercato della certificazione.

«La valutazione unitaria delle aziende biologiche per noi rappresenta un'esigenza centrale» conferma anche il direttore di BTA Niklaus Wynistorf. La lista di controllo dell'azienda e le normative relative alle sanzioni sono state elaborate in comune. Come ultima istanza l'ufficio comune dei ricorsi si impegnerà a valutare i ricorsi in modo unitario.

Se un cliente inoltra ricorso contro la decisione della certificazione di bio.inspecta o BTA, le ditte di certificazione possono eseguire come primo passo una procedura di riesame interna. L'ufficio neutrale dei ricorsi viene informato della procedura in corso. Se un ente di certificazione rifiuta il riesame, il caso passa all'ufficio dei ricorsi.

Questo ufficio tratta le vertenze tra produttori, trasformatori o ditte commerciali e un ente di certificazione. Le decisioni dell'ufficio dei ricorsi sono definitive. Se il ricorrente non è d'accordo gli rimane il diritto di rivolgersi a un tribunale ordinario o alle autorità amministrative.

L'ufficio dei ricorsi fondato assieme da bio.inspecta e BTA è costituito da cinque membri che possono essere azionisti ma non membri dei consigli di amministrazione o collaboratori delle due ditte. Come competenze professionali sono rappresentati i settori colture speciali, trasformazione, Demeter e allevamento degli animali.

Come base per il trattamento dei ricorsi, presso l'ufficio dei ricorsi, come anche presso bio.inspecta e BTA, vale il regolamento delle sanzioni comune. I costi dei ricorsi sono a carico del rispettivo ente di certificazione. Per quanto riguarda i controlli e la certificazione delle aziende, bio.inspecta e BTA continuano a lavorare in modo indipendente.

Ueli Steiner e Niklaus Wynistorf concordano nell'affermare che il numero dei ricorsi è in calo. Le normative nel frattempo sono ben introdotte e subiscono solo poche modifiche. Come confermano i due direttori, le aziende conoscono i limiti. Le conoscenze dei capiazienda relative a punti delicati o a novità andrebbero tuttavia aggiornate. Anche in questo caso vale: «Prevenire è meglio che curare».

Ueli Frei

## IMPRESSUM

bioattualità

FiBL

BIO  
SUISSE

anno 16

**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 SUISSE (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 Schädli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster, 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

**Sementi bio** et matériel de jardinage littérature, analyses du sol ...  
& ökologisches Gartenzubehör...

(Catalogo in francese o tedesco contro una busta C5 affrancata Fr. 1.10)

**Susanne & Adrian Jutzet Jossi**

CH-2019 Chambrelieu NE / Tel. 032 855 14 86  
Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

BIO  
Bio-Samen  
Semences bio  
Sementi bio

e-shop: www.biosem.ch

biosem

# Ammessi i preparati a base di ferro contro le lumache

Se le misure preventive si rivelano inefficaci, per combattere le lumache in agricoltura biologica è ora possibile l'impiego di preparati a base di ferro. I preparati Ferramol e Adalan ammessi nell'elenco delle sostanze ausiliarie sono di origine naturale e sono innocui per il suolo e per gli organismi utili.

**D**all'inizio di quest'anno per combattere le lumache possono essere impiegati, con alcune restrizioni (vedi riquadro), i preparati a base di ferro Ferramol e Adalan. Il tempo umido persistente e gli inverni miti favoriscono la riproduzione delle lumache. I danni economici provocati dalle lumache possono essere considerevoli soprattutto negli allevamenti di piantine ma anche in orticoltura, campicoltura e foraggicoltura. Per questo motivo la lotta contro le lumache in agricoltura biologica è un tema sempre attuale. Le possibilità di lotta finora erano limitate a misure indirette come la scelta del momento dell'irrigazione, la lavorazione del suolo o l'igiene nell'allevamento delle piantine che andranno adottate anche in futuro. L'ammissione limitata di fosfato di ferro permette però alle aziende biologiche di proteggere meglio le piante soprattutto nella zona dei bordi confinanti con superfici inerbate.

I microrganismi nel suolo decompongono completamente in ferro e fosfato la sostanza attiva di Ferramol – fosfato di ferro presente anche nel suolo. Il prepara-

to è innocuo per i lombrichi, i ricci, i carabidi, gli uccelli e gli animali domestici. Le associazioni di coltivatori germaniche Naturland e Bioland nonché Bio Austria (per quanto riguarda le direttive sono tutte e tre allo stesso livello di Bio Suisse) ammettono l'impiego di Ferramol già da qualche anno.

## Ecco qui di seguito alcuni consigli pratici per l'impiego corretto dei preparati.

### Quando è ragionevole l'impiego di Ferramol (spettro d'azione)?

» I granuli lumachicidi Ferramol sono efficaci contro le limacce e le lumache. Ferramol è un veleno d'ingestione, agisce più lentamente delle esche molluschicide convenzionali con metaldeide. Le lumache non lasciano tracce di bava, si interrano per morire.

Ferramol va impiegato solo se per esperienza ci si devono attendere seri danni dovuti alle lumache. Occorre considerare anche lo stato di sviluppo delle colture, la «predisposizione» alle lumache dell'ubicazione e il tempo atmosferico.

### Come si impiega Ferramol?

» Ferramol va sparso in modo uniforme al momento della semina come i granuli contro le lumache convenzionali. Nell'orto familiare va sparso a mano, un cucchiaino (ca. 5 grammi) per metro quadro.

### Con quale frequenza bisogna eseguire i trattamenti?

» Dopo forti precipitazioni i granuli lumachicidi si sbriciolano rapidamente rendendo eventualmente necessaria una ripetizione del trattamento. Con tempo secco i granuli durano a lungo, se il tempo è secco il rischio di infestazione da lumache tuttavia è basso. In generale vale: se non sono più visibili granuli di Ferramol ma sono da attendersi seri danni dovuti alle lumache è necessario un ulteriore trattamento. Attenzione: due settimane dopo la messa a dimora o dopo

la germinazione dei semi non sono più ammessi trattamenti (cfr. riquadro)!

### Quanto costa Ferramol? Quali quantitativi sono necessari?

» Ferramol costa circa 10 franchi al chilo. Per quantitativi maggiori viene concesso uno sconto. La quantità raccomandata in campicoltura è 12 chili per ettaro, in orticoltura a seconda della coltura, del tempo e dello stato del terreno fino a 50 chili per ettaro.

### Quali alternative ci sono?

» I danni dovuti alle lumache vanno impediti in ogni caso mediante misure colturali adeguate. Il promemoria del FiBL «Protéger les cultures biologiques des limaces» (ottenibile presso FiBL; [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)) offre un quadro d'insieme in merito. Ferramol va impiegato solo se queste misure colturali non sono sufficienti. Su piccole superfici possono essere anche impiegati i nematodi.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse;  
Bernhard Speiser, Hansueli Dierauer, FiBL

Fonte: elenco delle sostanze ausiliarie 2008 (pagina 10), su internet sotto [www.bioactualité.ch](http://www.bioactualité.ch) > les normatives bio

## Impiego limitato

L'elenco delle sostanze ausiliarie del FiBL prevede le seguenti restrizioni per l'impiego di prodotti contenenti fosfato di ferro:

- Orticoltura e campicoltura: trattamenti fino al massimo due settimane dopo la messa a dimora o la germinazione.
- Colture campicole: l'impiego è limitato alla colza, ai girasoli, alle barbabietole da zucchero e alle barbabietole da foraggio.
- Altre colture: nessuna restrizione specifica per le colture
- Tutte le colture (incl. piantine): occorre impedire la presenza di residui di granuli molluschicidi sui prodotti pronti per la vendita mediante una tecnica di spargimento adeguata e scegliendo il periodo di trattamento adatto.

# Novità per quanto riguarda il foraggiamento

L'inasprimento delle disposizioni relative al foraggiamento dei ruminanti nell'Ordinanza Bio della Confederazione vale anche per le aziende Gemma. Nella pratica emerge tutta una serie di domande relative ai particolari. Daremo qui una risposta alle più importanti.

**Domanda:** Quali componenti del foraggio convenzionali possono essere impiegate a partire dal 2008?

» Risposta: Per quanto riguarda i non ruminanti l'anno nuovo non ha portato nessuna modifica. Per i ruminanti dal 1° gennaio 2008 in linea di massima va impiegato foraggio Gemma nella misura del 100 per cento. Poiché vi è carenza di determinate componenti del foraggio di qualità Gemma, fino alla fine di marzo 2009 sono ancora ammesse le seguenti componenti convenzionali (= sottoprodotti della produzione di derrate alimentari):

- fettecce di barbabietola
- melassa proveniente dalla produzione di zucchero
- sciroppo di frutta
- scarti derivanti dalla lavorazione di frutta e verdura
- trebbie di birra, trebbie di malto
- proteine di patate
- glutine di granoturco
- lievito di birra
- patate non trasformate provenienti dalla produzione di derrate alimentari

La quota di queste componenti di qualità convenzionale calcolata sulla sostanza secca non deve superare il 5 per cento della quantità foraggiata annualmente.

Un'osservazione a questo proposito sull'appendice 5 delle direttive Bio Suisse: il Consiglio federale a livello di Ordinanza Bio ha deciso solo a metà novembre 2007

quanto vale a partire dal 2008 per il foraggiamento dei ruminanti nelle aziende bio. L'appendice 5 contenuta nelle normative Bio Suisse e che disciplina l'impiego di mangimi convenzionali, a causa della decisione tardiva del Consiglio federale non ha più potuto essere adeguata entro i termini all'Ordinanza Bio modificata. Una tale modifica richiede più tempo.

Per questo motivo l'appendice 5 delle direttive Bio Suisse nel 2008 vale solo per i non ruminanti. Per i ruminanti nell'anno corrente vale il capitolo «Foraggiamento, mangimi» delle norme di attuazione Bio Suisse nonché il presente articolo su «bioattualità». Questo modo di procedere si è reso necessario dato che l'Ordinanza Bio deve essere rispettata anche da tutte le aziende Bio Suisse.

Bio Suisse ha in diverse occasioni espresso il desiderio all'Ufficio federale dell'agricoltura che nel caso di novità nell'Ordinanza Bio siano concessi periodi di transizione praticabili. Purtroppo la Confederazione nel caso della modifica delle prescrizioni relative al foraggiamento non ha soddisfatto questo desiderio.

**Domanda:** Ho ancora fieno convenzionale nel fienile, posso usarlo per foraggiare gli animali?

» Risposta: Sì. Il foraggio acquistato prima del 1° gennaio 2008 può essere consumato. Questo vale anche per semi di lino e destrosio convenzionali.

## Stipulare ora i contratti per i cubetti di granoturco

In numerose aziende bio, soprattutto nelle regioni di montagna, i cubetti di granoturco pianta intera rappresentano un elemento importante nell'alimentazione degli animali. Sono considerati foraggio grezzo e sottostanno pertanto alla normativa del 100 per cento. Affinché nel 2008 non si creino difficoltà di approvvigionamento o si giunga a sanzioni, consigliamo insistentemente di agire ora. I produttori che non dispongono di fonti d'acquisto garantite per cubetti di mais Gemma dovrebbero stipulare ora un contratto per

la produzione di cubetti di mais pianta intera con colleghi Gemma nelle regioni campicole. Bio Suisse invita pertanto tutti i potenziali offerenti e acquirenti a inserire in rete la propria offerta o domanda sul sito [www.ch-bioboerse.ch](http://www.ch-bioboerse.ch) o [www.bioboerse.ch](http://www.bioboerse.ch).

Contratti tipo possono essere scaricati dal sito [www.ch-bioboerse.ch](http://www.ch-bioboerse.ch) o richiesti presso Bio Suisse. Per eventuali ulteriori domande vogliate rivolgervi al vostro consulente bio, alla vostra organizzazione associata o a Bio Suisse. cf

## Predeterminazione del sesso ammessa solo in casi eccezionali

La predeterminazione del sesso (come pure la clonazione) è vietata nelle aziende Bio Suisse. Per il mantenimento di razze a rischio d'estinzione l'ente di certificazione d'intesa con la commissione del marchio produzione (CMP) può concedere deroghe. Questi animali tuttavia non possono essere commercializzati con la Gemma.

La predeterminazione del sesso consente di stabilire in modo mirato il sesso della discendenza degli animali da reddito. Nella stragrande maggioranza dei casi questo significa la selezione dei cromosomi maschili prima dell'inseminazione. La separazione dei cromosomi avviene nel seguente modo: il DNA contenuto nei cromosomi viene colorato con una sostanza fluorescente e in seguito caricato elettricamente mediante laser attribuendo una carica positiva ai cromosomi X e negativa ai cromosomi Y. In seguito un campo elettrico separa i cromosomi. Con le tecniche attuali l'affidabilità si situa attorno al 90 per cento.

L'inseminazione con sperma sessato avviene direttamente nel corno dell'utero ciò che comporta il rischio di emorragie. La procedura di separazione inoltre influenza negativamente la qualità dello sperma e il tasso di gravidanza con sperma sessato per quanto riguarda i bovini è inferiore del 10 per cento rispetto allo sperma normale. Una dose di sperma sessato costa circa tre volte quanto una dose normale di IA. cf

**Domanda:** Durante l'estate sono solito portare i miei animali su un alpe non biologico. È ancora possibile? Quale stato di riconoscimento avranno i miei animali?

» Risposta: È tuttora possibile, non vi è nessuna modifica per quanto riguarda l'alpeggio di consumatori di foraggio grezzo. Come finora è necessaria una conferma attestante che su queste superfici viene rispettata l'Ordinanza sui contributi d'estivazione. I suoi animali in tal modo non perdono lo stato di riconoscimento bio pur non essendo temporaneamente stabulati nell'azienda biologica. I prodotti ottenuti durante una tale estivazione tuttavia non possono essere venduti con la Gemma bensì vanno commercializzati come prodotti convenzionali.



Christoph Fankhauser, Bio Suisse

# Stéphanie Guélat, maestra di scuola dell'infanzia, 2916 Fahy

La trentasettenne Stéphanie Guélat è nata a Friburgo e cresciuta a Berna. È sposata, mamma di due bambini ed è maestra di scuola dell'infanzia a Fahy, un villaggio vicino a Porrentruy. La piace la vita in campagna, ama la natura ed è preoccupata per l'ambiente. Stéphanie Guélat è appassionata di cucina asiatica, ama le passeggiate e il nuoto ma le piace soprattutto occuparsi dei suoi figli.

Foto: Blandine Levite



Stéphanie Guélat nel negozio bio «au jardin de Cérés» a Porrentruy.

## 1 Perché acquisti prodotti bio?

Perché fra i prodotti bio trovo prodotti che mi piacciono e che non sono ottenibili altrimenti. Inoltre per quanto riguarda alcuni prodotti percepisco una differenza di sapore rispetto ai prodotti convenzionali.

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

Acquisto di qualità bio determinati tipi di frutta, per esempio i limoni e le arance e pure i succhi di frutta per i bambini. Poi i prodotti cosmetici e i detersivi perché sono più ecologici. Usiamo così tanta acqua per lavare i nostri panni che ritengo importante non inquinarla. Ma non acquisto tutto di qualità bio; a volte non sono nemmeno sicura che determinati prodotti siano davvero biologici, per esempio i cereali o la verdura di stagione.

## 3 A quanto valuta la percentuale di

## prodotti biologici nella sua economia domestica?

Circa il 20 per cento.

## 4 Dove acquisti solitamente i generi alimentari?

Alla Migros, nel nostro negozietto di paese e a volte presso il negozio «jardin de Cérés» a Porrentruy.

## 5 Secondo lei i prodotti bio sono troppo cari?

Sì. Certe volte ho l'impressione che vi sia una grande differenza di prezzo per esattamente lo stesso prodotto. Mi inaspettisco perché non riesco in tutti i casi a constatare una differenza nel mio piatto. Ah sì, mio marito ed io ci siamo accorti della differenza facendo il liquore al mandarino; quello fatto con i mandarini bio era nettamente migliore? Se si opta per il biologico per motivi di salute si sa perché si paga di più.

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

Simboleggiano la società dei consumi in tutto il suo orrore! Spesso si tratta di prodotti che hanno trascorso tantissimi chilometri nei camion, nei loro confronti nutro diffidenza. Possono andare magari per la cassetta o per la lettiera del gatto.

## 7 Presta attenzione alla provenienza dei prodotti?

Sì, acquisto la frutta e la verdura secondo la stagione e presto attenzione alla loro provenienza. Cerco di acquistare prodotti della regione, dal resto della Svizzera e al massimo in Francia. Per alcuni prodotti come per esempio lo zenzero mi capita di fare un'eccezione.

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

Conosco la Gemma perché ho visto alcuni spot pubblicitari in televisione. Mi sembra che abbia un'immagine piuttosto

commerciale. In generale i marchi bio non mi convincono particolarmente. Il nostro ambiente è talmente inquinato che faccio fatica a fidarmi di loro. Mi piacerebbe potermi fidare ... ma ci sono stati alcuni fatti. Come quello del basilico presso alcuni grandi distributori, che avrebbe dovuto essere bio ma che era pieno zeppo di pesticidi. La nostra società è talmente orientata al denaro che il biologico è veramente diventato un mercato del quale non mi posso più fidare. Forse sarei disposta a fidarmi di marchi come Demeter che conosco meglio e che si presentano in modo meno «aggressivo» come si suol dire nel linguaggio del marketing. Preferisco prodotti regionali, anche se non sono biologici.

## 9 Ricorda un evento determinante che ha fatto di lei un consumatore di prodotti biologici?

Non ricordo un evento particolare. Ho sempre cercato di non inquinare l'ambiente e di alimentarmi in modo sano. Certamente questo è da ricondurre all'educazione che mi hanno dato i miei genitori e al fatto che abito in campagna.

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

Dal loro modo di vestire si capisce che sono bioagricoltori. Spesso parlo di contadini Birkenstock perché portano queste scarpe comode provenienti dalla Germania! Alcuni fra loro magari sono un po' estremi. E gli atteggiamenti estremi, da qualunque parte provengano, non vanno bene. Alcuni di loro forse si ammalerebbero subito se mangiassero qualche cosa di non biologico. Certo, non concerne tutti. Ma non bisogna nemmeno aver paura di quello che si mangia. Le contaminazioni sono onnipresenti nell'ambiente. Forse è solo un'impressione ma mi sembra che in Svizzera i prodotti siano meno trattati che altrove.

Intervista: Blandine Levite

## Elenco delle sostanze ausiliarie documento ufficiale per SwissGAP

A partire da quest'anno l'elenco delle sostanze ausiliarie del FiBL è considerato documento ufficiale per i requisiti SwissGAP. Ciò rappresenta un vantaggio: i termini di attesa non devono più essere iscritti nel registro delle colture. Motivo: per tutti i prodotti fitosanitari che figurano nell'elenco delle sostanze ausiliarie sono già iscritti i termini di attesa. L'elenco delle sostanze ausiliarie deve però essere a disposizione in azienda sotto forma elettronica o stampata. [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)

*l'elenco delle sostanze ausiliarie può essere scaricato gratuitamente da:*

*www.shop.fibl.org o può essere ordinato in forma stampata al costo di 10 franchi presso FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tel. 062 865 72 72, fax 062 865 7273, e-mail [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org) (numero di ordinazione 1032).*



Foto: zVg

## Misure inasprite contro il lavoro nero

Da un anno il lavoro nero viene perseguito nel quadro del controllo aziendale Gemma, l'assemblea dei delegati ha ancorato nelle direttive requisiti sociali in merito. Ora anche la Confederazione ha emanato una severa legge contro il lavoro nero. La legge è entrata in vigore il 1° gennaio scorso e combina incentivi, repressione ed informazione. La segreteria di Stato dell'economia SECO ha lanciato una vasta campagna informativa contro il lavoro nero. La Confederazione ha a disposizione nuove possibilità di controllo e di sanzioni che possono arrivare fino alla messa in rete dei dati e alla riduzione dei pagamenti diretti. A prescindere dagli aspetti etici in futuro converrà più che mai annunciare all'ufficio delle assicurazioni sociali e al fisco la manodopera del fine settimana e ausiliaria nonché la manodopera estera e controllare i permessi di soggiorno e di dimora. Al contrario un nuovo sistema di conteggio semplificato riduce l'onere per il rispetto dell'obbligo di notifica.

Ulteriori informazioni: [www.no-al-lavoro-nero.ch](http://www.no-al-lavoro-nero.ch)

Senza pagamenti diretti mirati il nostro paesaggio culturale si impoverisce sempre più.

## Fondato un consorzio europeo per l'allevamento ecologico di animali

Con lo scopo di lavorare per lo sviluppo del miglioramento genetico animale per il biologico, esperti allevatori di diversi Paesi d'Europa hanno fondato il consorzio per l'allevamento ecologico degli animali (Eco-AB). Gli obiettivi del consorzio sono di promuovere la zootecnia bio attraverso un miglioramento genetico che sia in linea con i principi dell'agricoltura biologica per esempio con lo sviluppo e l'appoggio di programmi di allevamento, di ricerca e di attuazione o con l'elaborazione e la promozione di normative in grado di ancorare meglio l'allevamento di animali nelle direttive bio. mgt

als



**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

**Il vostro partner BIO**

**Putzstart**  
Putzstart é formulato specialmente per arginare i rischi nel periodo del parto

**Un vostro potenziale economico grazie a Putzstart**  
Un ritorno in calore evitato = CHF 300.-  
Un caso in meno d'acetonemia = CHF 400.-

**L'investimento con Putzstart**  
100 Kg per vacca in sostituzione di un'alimento starter abituale rappresenta un'investimento di CHF 30.-

**I vostri vantaggi con Putzstart**  
Diminuzione di perdita di peso all'inizio della lattazione.  
Arginare i rischi d'acetonemia e infertilità.  
Buona partenza della lattazione.

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen  
Tel. 031 754 50 00, [mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch)  
[www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch)

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



**PROVIMI KLIBA**

## Corrigenda: questo vale davvero a partire dal 2008

Nel promemoria «Novità in agricoltura biologica nel 2008» allegato al numero di dicembre 07 di bioattualità, nel capitolo «acquisto di animali» ci è sfuggito un errore. Riportiamo sotto l'articolo in questione con le correzioni (sottolineate). La redazione si scusa per l'inesattezza.

### Acquisto di animali

Se non sono disponibili animali bio in numero sufficiente, le aziende bio per quanto riguarda gli animali della specie equina e bovina possono acquistare fino a concorrenza del 10% (maiali, capre e pecore 20%) giovani animali femmine convenzionali che non hanno ancora partorito (nullipari). Questa normativa viene applicata in modo coerente a partire dall'1.1.2008. Un'azienda che intende acquistare un animale femmina convenzionale nulliparo deve provare che in quel momento nel raggio di 50 km di distanza non erano disponibili animali bio. Come prova valgono: estratto da una borsa bio ([www.ch-bioboerse.ch](http://www.ch-bioboerse.ch) o [www.bioboerse.ch](http://www.bioboerse.ch)) o richieste presso due allevatori di bestiame (appunto della telefonata). (DirBS 3.1.10)

## Oh bio, quo vamus

In merito all'articolo «I delegati costruiscono il futuro», *bioattualità* no. 10, dicembre 07

» Con i tre modelli elaborati con grande impegno dal nostro consiglio direttivo in trentacinque pagine saremmo dunque giunti al termine del nostro ritrovamento di noi stessi – o piuttosto: le nuove linee guida dovrebbero essere indirizzate mediante votazione dei delegati in una delle tre vie proposte. Ma in quale?

Il modello 1 promette un ampio movimento bio a livello di Bio federale e per un attimo ci fa sognare un Paese bio Svizzera. Ma vogliamo davvero essere bioagricoltori così indifferenziati – come distinguere un trasformatore in proprio coscienzioso e scrupoloso da un'azienda monobio di 100 ettari che santifica la produzione e il mercato ai limiti dell'accettabile?

O è forse meglio il modello 2? Gemma come marca come per esempio Coca Cola? Molto elitario, solo il meglio è buono abbastanza... orientamento al mercato fino all'estremo neoliberale ma in concorrenza con gli altri marchi bio? Anche la terza via ha i suoi difetti: "né carne né pesce" in senso negativo o "fare una cosa e non tralasciarne un'altra" in senso positivo.

In ogni caso comporterebbe una maggiore amministrazione con relativi costi e questo certamente non può essere ciò che vogliamo.

In questi tempi irrequieti in cui l'agricoltura globalmente, ma anche sempre più localmente, si dibatte nella rete di interessi particolari multinazionali non riesco a decidermi a aderire a uno di questi modelli. Il futuro della nostra agricoltura è incerto come non mai – con i cambiamenti climatici, gli agrocarburi che oggi potrebbero prosciugare il settore della campicoltura e domani potrebbero inondarlo, con il commercio mondiale

ovunque così che il mercato del latte oggi raggiunge prezzi miseri e domani grazie al consumo di derivati del latte in Cina potrebbe creare un'acuta carenza di latte.

Un momento sfavorevole per attuare decise modifiche delle direttive! Credo che dovremmo piuttosto riallacciarci

alla nostra pratica attuale e far confluire le preziose esperienze raccolte in questa discussione sulle linee guida. Contadini, mettete quindi da parte la forca da letame e rivedete la situazione. Agli amministratori consiglio di cercare altre vie per risolvere al meglio la situazione.

Per il gruppo Gemma della Bergheimat:  
Markus Lanfranchi, VerdabBIO GR

## Non sono i «puntini» verdi che conferiscono fiducia

» Per la nostra azienda e per la nostra impresa abbiamo ottenuto la certificazione Gemma e non ne siamo stati felici. Questo incarto sfarzoso (cinque pagine A4, del peso di 150 grammi, a colori) non incute molta fiducia.

Assomiglia a certi pseudodiplomi e pseudocertificati venduti per soldoni da ditte senza scrupoli per ingannare la gente. Preferiremmo la semplicità e il rigore che si addice maggiormente al lavoro dei bioagricoltori. Constatiamo però che l'amore per l'amministrazione amministrata sembra influenzare il lavoro che ci aspetteremmo da una ditta di certificazione; una ditta che ci considera potenziali truffatori piuttosto che partner. Questi sentimenti sono già stati espressi in precedenza in altre lettere dei lettori. E adesso siamo anche stati confrontati con questa leggendaria «testardaggine da precisini».

Nel nostro lavoro quotidiano nella commercializzazione diretta possiamo constatare già da tempo che la fiducia della clientela in noi non dipende assolutamente da un «puntino» verde che figura sui nostri prodotti. Molto più importante è invece il rapporto che abbiamo con i nostri prodotti che vendiamo e per la cui qualità garantiamo con anima e corpo. Nella collaborazione tra produttori e l'amministrazione tuttavia manca la fiducia. E questo è grave. È ragionevole in un tale momento restare compliciti di una burocrazia arrogante lontana anni luce dalle nostre esigenze di bioagricoltori?

Ruth e Onorio Petralia, Olon VD

## Lesà maestà

» Sì, ho commesso un errore. In seguito a diversi problemi ero caduto in una profonda depressione. Per guarire avevo a disposizione diverse soluzioni: una pallottola, una corda, ecc. Ma no: niente di meglio che la natura per rimettersi in forma. E noi abbiamo l'immensa fortuna di poter lavorare con una risorsa che solo poche persone sanno apprezzare.

Ogni mattina mi alzo con gioia per vedere come stanno i miei animali, come si sviluppano le mie colture e per godermi la natura tutta.

Mentre la malattia non ha compromesso il mio lavoro in azienda ha tuttavia influito sul lavoro in ufficio. Non riuscivo più ad aprire nessuna lettera, a compilare nessun formulario, a ordinare e classificare le carte. Alla fine mi è stato ritirato il certificato poiché avevo commesso l'errore più grave che si possa commettere in agricoltura biologica. No, non avevo impiegato pesticidi, nemmeno concimi sintetici e neppure semi trattati con sostanze chimiche, non ho trattato male i miei animali. Ho commesso l'errore più grave possibile: non ho inoltrato un documento entro i termini che mi erano stati concessi. La sanzione è arrivata tanto veloce quanto la fattura. Non ho inoltrato ricorso, le direttive sono le direttive...

Ringrazio bio.inspecta che si rallegra già ora di poter nuovamente controllare la mia azienda quest'anno – nel primo anno di conversione. Per sua sfortuna continuerò a produrre nello stesso modo, ma senza pagamenti diretti e quindi senza controlli. Non potrò quindi più contribuire a pagare i loro salari bio..

Siamo solo di passaggio su questa terra, pensiamo un po' di più ai nostri figli. Io continuerò a vivere con la natura, voi continuate pure a vivere secondo il calendario.

X (nome noto alla redazione)

