

bioattualità

7/08

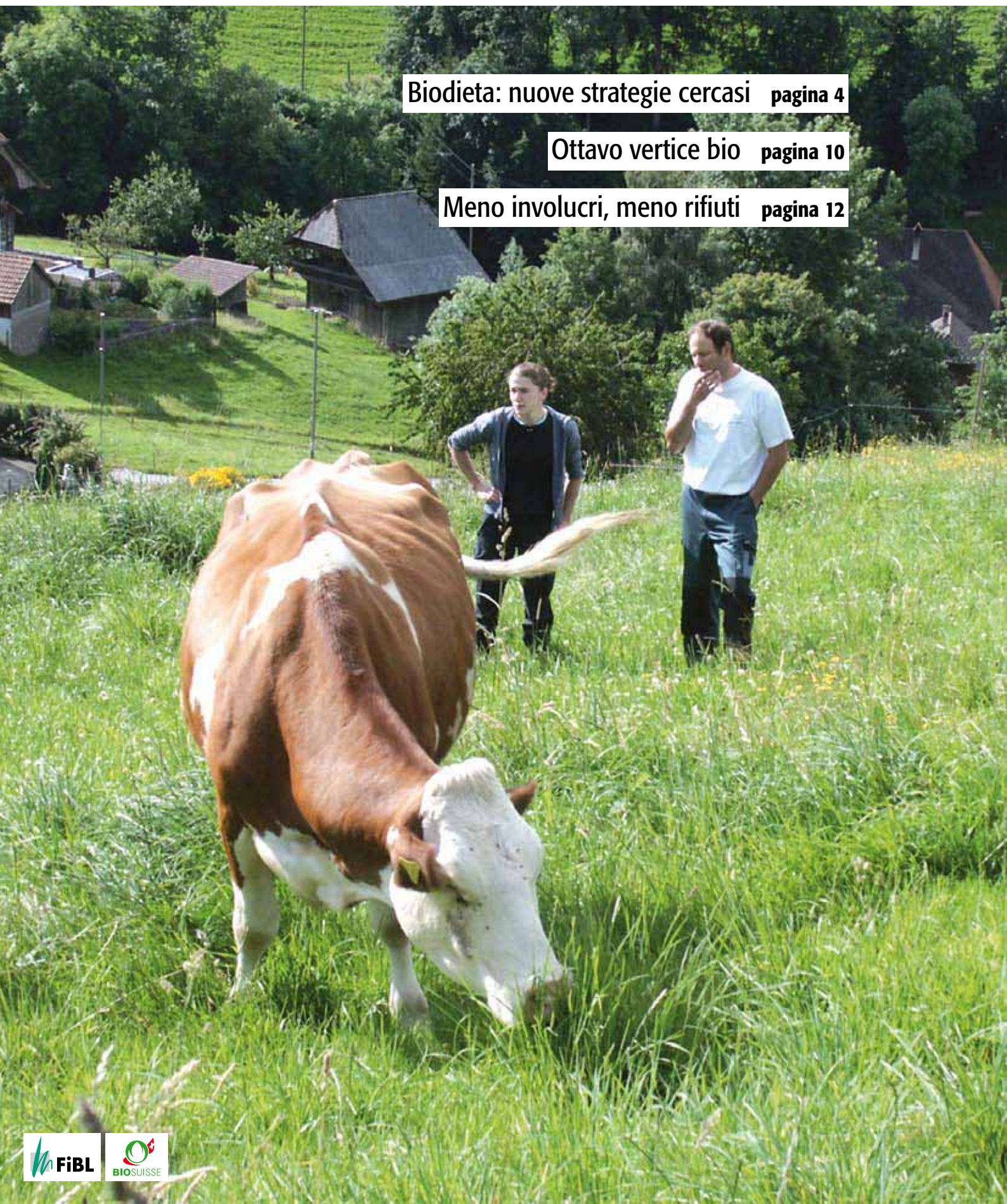
LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

SETTEMBRE

Biodieta: nuove strategie cercasi **pagina 4**

Ottavo vertice bio **pagina 10**

Meno involucri, meno rifiuti **pagina 12**



Eroi della natura. Settembre.

«Ho amato un pettirosso.»

Noi giovani mele viviamo, come le quindici generazioni che ci hanno preceduto, su un bell'albero ai piedi di una montagna, nel prato di una fattoria biologica che appartiene a una robusta contadina. Una donna con le spalle larghe e grosse mani, che ogni mattina osserva il cielo con occhi attenti.

Sono cresciuta in modo molto spartano. Non mi hanno mai dato fitofarmaci chimici, ma ho dovuto accontentarmi di un po' d'argilla di tanto in tanto. Ventitre delle mie sorelle sono state divorate dai bruchi. Tredici sono state colpite dai funghi. La contadina ci diceva sempre: «Solo le migliori sopravvivono.» E anche: «Quel che non strozza ingrassa.» Quante volte ho desiderato che la nostra non fosse una fattoria biologica...

Poi è venuto giugno e con lui il pettirosso. Prima però è arrivato il bruco. Era grasso e affamato. Sono spacciata, ho pensato. Le immagini della mia vita mi scorrevano davanti come un film e mentre rivedevo il momento in cui, ancora fiorellino, incontrai un'ape per la prima volta, sono per così dire rinata. Perché in quel momento un pettirosso di pas-

saggio ha ghermito il bruco salvandomi la vita. Poi si è posato sul mio ramo e si è messo a cantare. E io mi sono innamorata. Una settimana fa mi ha lasciata. Doveva partire verso sud con la famiglia. Se stamattina non mi avessero colta, mi sarei buttata dall'albero. Per fortuna però siamo a settembre e io sono matura.

Che altro posso dire? No, la mia contadina non mi ha certo viziata, ma mi ha voluto molto bene. Le devo la mia salute e la mia bellissima vita sulla pianta. Ora ho scordato le pene d'amore e sorrido gioiosa a quelli che mi hanno tanto attesa. Che aspettavano una mela che sa veramente di mela. Di qualità biologica svizzera controllata. Un piacere tutto da mordere. Ma anche da bere, come succo dolce e corposo o come sidro frizzante e acidulo.

Venite a visitare una vera fattoria biologica svizzera, una di quelle con la Gemma, gestite biologicamente dall'A alla Z, dal mangime al concime, dalla semina al raccolto. Al 100%, senza se e senza ma. Oppure informatevi su www.bio-suisse.ch



Aderire al 100 per cento – o smettere?

Ora è chiaro e definitivo: i ruminanti devono ricevere foraggio bio al 100 per cento. Si è cercato di trattare a tutti i livelli, fino a Bruxelles, ma non è servito a niente.


Le uniche possibilità sostenibili per uscire da questa situazione sono note già da tempo: o si organizza sufficiente foraggio bio o si traduce in atto la minaccia e si abbandona definitivamente il biologico.

I burocrati a Berna, Basilea e Bruxelles vedranno allora a che cosa ha portato la loro cocciutaggine. Coloro ai quali a suo tempo è stato conferito l'incarico di tutelare l'agricoltura biologica ora ne sono i becchini. È

giusta questa valutazione? Controllo nelle direttive Bio Suisse. Non solo in quelle attuali ma anche nella prima edizione, un librettino del 1980. Là dovrebbe star scritto che cosa si intendeva originariamente per agricoltura biologica. E infatti in ambedue i fascicoli leggo frasi quasi identiche: il patrimonio zootecnico va adeguato alla superficie agricola utile; in linea di massima gli animali vanno nutriti con foraggio prodotto nell'azienda, il foraggio acquistato serve unicamente da complemento. Ne concludo che già i nostri pionieri aspiravano al foraggio bio al 100 per cento. Ammetto, il margine in caso di una scarsa base foraggiera allora era molto ampio, ma anche gli ostacoli allora erano infinitamente più difficili da superare rispetto ad oggi.

Abbiamo ottenuto parecchio a favore dell'agricoltura biologica anche se nessuno lo riteneva possibile. Molto rimane irrisolto. Credo che questi problemi irrisolti siano ben suddivisi tra contadini di montagna e contadini sul piano. Ognuno ha i propri problemi da risolvere. Sono però molto fiducioso. I cicli hanno un futuro e ora tocca all'agricoltura biologica.

Questa rivista contiene alcuni ingredienti che potrebbero contribuire a risolvere il problema del foraggio. Non si tratta di ricette bell'e pronte. Ma quale bioagricoltore ama le ricette bell'e pronte?



Res Bärtschi, presidente commissione del marchio produzione

bioattualità



8



12

PRODUZIONE

4 Quattro strategie per il foraggiamento bio

Le aziende in montagna che producono senza insilati come affrontano le nuove direttive sul foraggiamento che esigono razioni senza cubetti di mais convenzionali? bioattualità presenta quattro aziende interessate.

8 I piselli sostituiscono UBGF

Nelle aziende senza animali, prima del mais o di ortaggi tardivi è opportuno seminare piselli come coltura da sovescio.

POLITICA

10 Vertice bio

A Zofingen ha avuto luogo l'ottavo, difficile vertice bio

ECOLOGIA

12 La Gemma vuole imballaggi sostenibili

L'imballaggio protegge il prodotto e serve a presentarlo negli scaffali. Quanto imballaggio è sostenibile? La Gemma si è posta la domanda.

RUBRICHE

16 Consigli

18 Notizie

20 La parola ai lettori

Foraggiamento: i dadi sono tratti

Come sostituire i cubetti di mais convenzionali che hanno reso buoni servizi come mangime complementare? E come procurarsi le altre componenti di qualità bio che possono essere acquistate da coltivazione convenzionale solo fino alla fine di marzo del 2009? bioattualità propone quattro brevi servizi della regione di montagna. A pagina 20/21 cerchiamo inoltre di mantenere quanto la rubrica «Consigli» promette.

I cubetti di mais sono semplici, pratici ed economici e le vacche li mangiano volentieri», ecco quanto si dice dal primo gennaio 2008 quando sono entrate in vigore le nuove direttive sul foraggiamento che, per quanto riguarda il foraggio grezzo, prevedono il foraggiamento bio al cento per cento.

Ora che questa norma è in vigore sono soprattutto le aziende che produ-

cono senza insilati che sono costrette a cercare alternative ai cubetti di mais, finora acquistati di qualità convenzionale, e più tardi ai sottoprodotti convenzionali provenienti dalla produzione di derrate alimentari. È chiaro che le vacche vanno nutrite conformemente alle loro prestazioni. Occorre quindi considerare quali prestazioni sono conformi alle vacche e alla loro ubicazione.

bioattualità ha visitato quattro aziende lattiere nella zona di montagna che producono senza insilati. I produttori come affrontano le nuove direttive sul foraggiamento, in particolare il divieto di impiegare cubetti di mais non biologici? La norma del foraggiamento bio al cento per cento renderà addirittura necessari riorientamenti o un adeguamento della strategia aziendale?

«Niente mais a tutti i costi»

Nell'azienda lattiera di Josef Thalman finora l'allevamento contrattuale e la vendita di animali da reddito costituivano il 50-70 per cento del reddito. Josef Thalman sa che sul mercato, soprattutto su quello convenzionale, sono richieste vacche grandi con una buona produttività. «La mia Aifa, una vacca magra ma con una bella mammella, produce 6000 kg di latte - ma nessuno la vuole comperare».

L'obiettivo zootecnico è una vacca non troppo grande, robusta, con la mammella bella e saldamente attaccata, un tipo che ama mangiare. Josef Thalman sottolinea che un animale va foraggiato conformemente alle sue prestazioni, altrimenti ne va della sua salute. Il foraggio secco è «merce piuttosto vecchia», spiega. «I prati fioriti non sono propriamente adatti per le vacche da latte. I fiori sono belli da ve-

dere ma non da mangiare». Oltre al fieno e al fieno di secondo taglio della propria azienda foraggia le vacche con mangime per bestiame da latte e concentrato proteico con la Gemma sostanze ausiliarie. Non tanto quanto è previsto nel piano di foraggiamento, al massimo 4 chili di mangime per bestiame da latte e 500 grammi di concentrato proteico per vacca e giorno. Il dispensatore di foraggio concentrato nella stalla a stabulazione libera costruita nel 2005 fornisce alle vacche mangime per bestiame da latte, concentrato protei-



«Osservare le vacche e magari impiegare più mangime concentrato»: Josef Thalman

Caratteristiche dell'azienda Thalman

Nome: Thalman, Josef e Anna
 Località: Zignau GR
 Altitudine sopra il mare: 860 m; terreno 860-1400 m; zona di montagna III e IV
 Superficie agricola utile: 38,4 ha
 Rami produttivi: bestiame da latte
 Marchi: certificato Bio Suisse dal 1996
 Numero di animali: 19 vacche da latte, 50 animali da allevamento
 Razza: bruna
 Produttività lattiera: media della stalla 6700 kg
 Estivazione: da metà giugno a metà settembre (100 %)
 Base foraggiera: durante l'estate erba; durante l'inverno fieno e fieno di secondo taglio, foraggio per bestiame da latte, concentrato proteico

co nonché miscela di sali minerali e sale. Inoltre Josef Thalmann finora ha dato alle vacche che hanno appena partorito cubetti di mais convenzionali, ma solo per un mese e non più di 2 chili al giorno.

In precedenza ha coltivato mais verde ma il rapporto lavoro/resa si è dimostrato poco soddisfacente. Il problema era rappresentato soprattutto dall'infestazione da malerbe e dal lavorare i campi con le macchine agricole con ogni tempo. «Diventa difficile tutelare il suolo», osserva. Thalmann ha rinunciato alla coltivazione del mais verde pur considerandolo un foraggio molto prezioso in autunno.

A parte la rinuncia ai cubetti di mais, Thalmann quest'anno per quanto riguar-

da il foraggiamento non ha apportato altre modifiche. Non ha notato nessuna conseguenza sulle vacche o sulla qualità del latte; Le vacche sono diventate gravide e i tenori del latte sono addirittura aumentati. «Quest'anno abbiamo avuto una bella primavera, le difficoltà aumentano quando è piovosa.» Prevede tuttavia problemi di fertilità se le vacche dopo il parto perdono fortemente peso. «Foraggiando le vacche con foraggio meno buono, ne risulteranno costi successivi per il veterinario e l'inseminatore». Thalmann vorrebbe mantenere la produttività lattiera della propria mandria anche con foraggio bio al 100 per 100. Da ora in poi osserverà le sue vacche e in avvenire eventualmen-

te impiegherà più foraggio concentrato o passerà ai cubetti di mais bio. Ma non a tutti i costi: «Altrimenti diminuirà la prestazione nella selezione».

Gli obiettivi di Thalmann sono un maggior numero di vacche e meno animali da allevamento. Spera che vadano in porto l'unione con la cooperativa Disentis/Sedrun e la costruzione di un caseificio a Disentis. Il latte ora viene raccolto tramite il pool del latte bio – «E noi riceviamo lo stesso prezzo del latte come un'azienda al piano nel Canton Zurigo». Per concludere la nostra visita, Thalmann ci mostra come i suoi terreni, che in parte si trovano a 1100 metri di altitudine e anche oltre, sono sparsi su ambedue i versanti della valle.

Obiettivo zootecnico: vacche più piccole con buoni tenori

Andreas Melchior finora ha impiegato i cubetti di mais convenzionali soprattutto per le vacche che hanno appena partorito e, durante la primavera, per allungare il foraggio e assieme all'erba giovane. La scorsa primavera il suo fienile era ancora ben rifornito e ha potuto rinunciare ai cubetti. Andreas Melchior per quanto riguarda il foraggiamento delle vacche da latte pone molto consapevolmente l'accento sull'energia poiché, a suo parere, ne risulta una migliore fertilità e un metabolismo stabile. Per ottenere mangime

concentrato prepara una miscela di cereali con i cereali propri (orzo, triticale) e componenti acquistate provenienti dalla regione. In precedenza ha anche aggiunto granoturco ma nel centro di raccolta dei cereali di Landquart il mais di qualità biologica è ottenibile solo raramente. Andreas Melchior è tuttavia convinto che vi sarà un mercato per cubetti di mais bio. «Riusciremo a trovare un accordo, anche per quanto riguarda il prezzo. I contadi-

ni sul piano coglieranno l'opportunità. Acquisirò in ogni caso, e a qualunque prezzo, una piccola quantità di cubetti di mais.» E se non ci sarà ancora mais bio si arrangerà senza cubetti di mais.

Nell'azienda di Andreas Melchior tutto ruota attorno alle vacche da latte e al caseificio. «Il resto è puro piacere: maiali, capre, pecore, ingrasso, campicoltura...». Lo si nota anche nell'allevamento. Infatti Andreas Melchior alleva per sé stesso, per

Caratteristiche dell'azienda Melchior

Nome: Melchior, Andreas e Ruth
Località: Andeer GR
Altitudine sopra il mare: 980 m; terreno 980-2200 m; zona di montagna III e IV
Superficie agricola utile: 38,9 ha
Rami produttivi: bestiame da latte
Marchi: certificato Bio Suisse dal 1995
Numero di animali: 18 vacche da latte
Razza: bruna
Produttività lattiera: media della stalla 5500-6000 kg
Estivazione: circa dal 25 giugno al 15 settembre (2/3 delle vacche); bestiame giovane dal 25 maggio circa
Base foraggiera: durante l'estate erba, per le vacche che rimangono in azienda anche fieno; durante l'inverno fieno e fieno di secondo taglio, miscela di cereali (orzo, triticale, frumento spezzato)



Fotos: Markus Bär

«Ci sarà un mercato per cubetti di mais bio»: Andreas Melchior

l'ubicazione, per la sua azienda e per gli acquirenti nel caseificio di Andeer. La trasmissione dei tenori per lui è chiaramente in primo piano, vorrebbe vacche più piccole con ottimi tenori e reincrociare con animali di razza bruna originale. Nessun animale deve produrre più di 30 litri al

giorno, tutti devono però avere un'ottima persistenza. «Ciò naturalmente non comporta alcun vantaggio per la vendita di bestiame da allevamento. Chi reincrocia lo fa per sé stesso». La metà della sua mandria non viene impiegata per la rimonta, queste vacche sono montate con

razze da ingrasso. Gli animali da ingrasso e il bestiame giovane mangiano il fieno di montagna che trova così un ottimo impiego; questi animali non ricevono nemmeno un grammo di foraggio concentrato. «Funziona anche così, ci vuole magari un po' più tempo».

Diventa difficile rimanere competitivi

Oltre al fieno e al fieno di secondo taglio della propria azienda Hansjürg Fahrni di Oberthal d'inverno preferirebbe impiegare bietole foraggiere. Produce latte senza insilati per la fabbricazione del formaggio Emmental. «Vorrei foraggiare le mie vacche con un mangime succoso in modo che non debbano mangiare solo foraggio secco. Se dovessimo cibarci solo di biscotti secchi anche noi ne mangeremmo meno». L'anno scorso assieme ad alcuni colleghi ha trovato un produttore di bietole foraggiere bio sul piano, ciò che l'inverno scorso gli ha permesso di foraggiare bietole bio. A causa dell'eccessivo lavoro per combattere le malerbe tuttavia il produttore ha rinunciato alla coltivazione delle bietole. Per il prossimo inverno sono già state ordinate fettucce di barbabietola convenzionali che, messe a mollo, costituiranno un surrogato per le bietole foraggiere. A completare il pasto vi sarà, come prima, un mangime concentrato equilibrato con una parte, tuttavia molto

inferiore rispetto al piano di foraggiamento, di cereali foraggieri propri non appena la vacca sarà gravida.

Le barbabietole d'inverno costituiscono un problema per Hansjürg Fahrni. Non sa ancora come risolverlo a medio termine. Le bietole foraggiere bio non ci sono sul mercato. «Eventualmente coltiveremo patate nella nostra azienda, ma non siamo attrezzati e anche il nostro terreno non è particolarmente adatto. Pratichiamo un po' di campicoltura ma piuttosto per rinnovare la superficie inerbata. Il suo terreno è ripido. In cima, a 970 metri di altitudine, è un po' più piano. Lassù, con vista su un campo di mais sulla collina di fronte, gli chiediamo se non vuole coltivare mais lui stesso. «No, non penso proprio, non posso insilare e dovrei portarlo in un impianto di essiccazione. Dal punto di vista della politica energetica mi sembra piuttosto discutibile, lo farei solo in caso di emergenza», spiega. Il foraggiamento delle vacche da latte nell'azienda

di Hansjürg Fahrni nell'Emmental non dipende dal mais. È vero che quest'estate foraggia le vacche con cubetti di mais bio, a dipendenza della prestazione fino a 4 kg per vacca e giorno, e per l'estate prossima prevede di poter procurare cubetti biologici CCM dall'Unterland. Ma normalmente la razione durante l'estate era costituita da erba e da una miscela di cereali di qualità biologica. Le vacche che hanno appena partorito ricevono inoltre un foraggio per vacche madri Gemma, circa 20 kg per vacca. Con il foraggiamento bio al cento per cento si dovrebbero eventualmente ridurre le aspettative della produttività lattiera, osserva Fahrni. Questo per lui tuttavia significherebbe una perdita di competitività rispetto ai contadini che foraggiano con insilati. Vorrebbe mantenere o leggermente aumentare la sua attuale produttività lattiera eliminando le vacche meno produttive. 4000 kg nella prima lattazione sono troppo pochi considerato l'oneroso foraggiamento con aggiunta di erba. Per lui è importante una prestazione equilibrata della sua mandria. Impiega



«Eventualmente diminuire la produttività»: Hansjürg Fahrni

Caratteristiche dell'azienda Fahrni

Nome: Fahrni, Hansjürg e Johanna
Località: Oberthal BE
Altitudine sopra il mare: 840 m; terreno 800-970 m; zona di montagna I
Superficie agricola utile: 18,7 ha
Rami produttivi: bestiame da latte, maiali da ingrasso e un po' di cereali
Marchi: certificato Bio Suisse dal 1996
Numero di animali: 18 vacche da latte
Razza: pezzata rossa Swiss, Red Holstein
Produttività lattiera: media della stalla 6000-6500 kg
Estivazione:
Base foraggiere: durante l'estate erba, cubetti CCM; durante l'inverno fieno e fieno di secondo taglio, miscela di cereali, bietole foraggiere o fettucce essiccate

quasi esclusivamente tori della razza pezzata rossa Swiss. Un collega ritorna alla razza Simmental. Per Fahrni non entra

in considerazione: «Riduce la prestazione e abbassa la competitività. L'attività di contadino è anche un'attività economica

e non solo idealistica. Vorrei guadagnare qualche cosa con il mio lavoro.»

«...in tal caso in ottobre lascio»

Martin Herrmann durante l'estate gestisce l'alpe Barwengen-Kessel curato in forma cooperativa che si trova a 1800 m.s.m e che è caricato con una cinquantina di vacche da latte di tutta la regione dello Saanenland, comprese le dieci vacche proprie di razza Simmental. «Possiedo solo Simmental pure – per principio. Qui ci troviamo nella regione di allevamento originale. La vacca di razza Simmental è una vacca preziosa». Herrmann ne apprezza soprattutto la robustezza, la versatilità e la capacità di muoversi in montagna. Vorrebbe mantenere o aumentare leggermente la media della stalla di 5000 kg tenendo solo le vacche migliori. Non pratica l'allevamento a scopi produttivi ma una bella vacca con una buona prestazione gli procura soddisfazione. Pertanto vende solo limitatamente animali da reddito o da allevamento, in parte come vacche madri bio. «Potrei vendere le migliori vacche e mungere le peggiori... ma se una vacca è bella mi ci affeziono.» Herrmann è inoltre del parere che l'allevamento di animali ad alto rendimento non sia redditizio e che ne approfittino realmente solo pochi contadini. «Le vacche medie sono più sane e presentano meno problemi» af-

ferma. Per le sue vacche ritiene che il foraggiamento con erba e fieno soltanto non sia sufficiente poiché potrebbero sorgere problemi per quanto riguarda la fertilità e la salute degli unghioni e non vorrebbe rinunciare ai cubetti di mais.

«I cubetti di mais rappresentano un ottimo complemento, in particolare in primavera e in autunno». Durante l'estate, sull'alpe, ricevono cubetti di mais solo le vacche più produttive, d'inverno invece possono mangiarne tutte. «Non ne ricevono molti, al massimo 1,5 kg per vacca e giorno. Alle vacche giovani ne dò più che alle vacche vecchie con la stessa produttività. Inoltre ricevono una quantità di miscela di cereali dipendente dalla produttività.»

L'inverno scorso la Landi Gstaad disponeva di una partita di cubetti di mais bio. Se vi saranno cubetti di mais di qualità bio, Herrmann ne acquisterà un certo quantitativo. «Ci vorrebbe sufficiente mais bio a un prezzo ragionevole. I contadini dell'Unterland però non riescono a produrre tanto mais quanto ne viene foraggiato in tutta la regione di montagna. Non credo che sarà possibile ma chissà,

staremo a vedere». Per Herrmann vi sono quindi solo due alternative: «O si rendono conto che la modifica delle direttive non è ragionevole e tornano sui propri passi o in ottobre abbandonano».

«I prodotti bio federale finiscono nel canale convenzionale quasi al cento per cento. Per il latte non vi sono altre alternative», osserva Herrmann e conclude: «Quindi porto via agli agricoltori Bio Suisse i cubetti di mais bio e ciononostante il mio latte finisce nel canale convenzionale. È assurdo.» Il fatto che il suo latte sia venduto come convenzionale cinque anni fa lo ha indotto a riconvertire l'azienda da Bio Suisse a bio federale. La latteria di Gstaad paga di più per latte senza insilati che per latte bio. Herrmann non capisce perché la norma del foraggiamento bio al cento per cento debba valere anche per bio federale. «Forse la politica dell'UFAG è: se vogliono fare bio che facciano bio Gemma, un solo bio basta».

Claudia Schneider, FiBL/mb

Caratteristiche dell'azienda Herrmann

Nome: Herrmann, Martin e Christine
Località: Lauenen BE
Altitudine sopra il mare: 1230 m; zona di montagna III
Superficie agricola utile: 21 ha
Rami produttivi: bestiame da latte e attività extraagricole
Marchi: ordinanza bio dal 2004 (2002/2003 certificato Bio Suisse)
Numero di animali: 10 vacche da latte
Razza: Simmental («per principio»)
Produttività lattiera: media della stalla 5000 kg
Estivazione: ca. 20 giugno al 10 settembre
Base foraggiata: durante l'estate erba, pascolo alpino, pochissimi cubetti di mais e miscela di cereali; durante l'inverno fieno e fieno di secondo taglio, cubetti di mais, miscela di cereali.



Fotos: Markus Bär

«Sarebbe necessario sufficiente mais bio a un prezzo ragionevole»: Martin Herrmann

Concimare con piselli come precedente culturale

I piselli sono adatti per la concimazione in aziende con pochi animali. Negli scorsi due anni il FiBL ha eseguito esperimenti di sovescio con leguminose invernali e segale prima del mais nei quali hanno dato risultati incoraggianti soprattutto i piselli che apportano al suolo da 130 a 150 chili di azoto per ettaro.

In agricoltura biologica l'azoto è un bene scarso, soprattutto nella produzione senza animali. La coltivazione di leguminose in questi casi è particolarmente importante perché per le aziende senza animali rappresenta l'unica possibilità di generare azoto. La coltivazione di leguminose invernali come sovescio prima del mais o di ortaggi a lunga conservazione si inserisce inoltre perfettamente nella rotazione delle colture. Rende quindi possibile apportare al suolo azoto fuori stagione, tra la raccolta e la semina delle colture principali.

Soprattutto negli avvicendamenti di ortaggi, lo sgombero delle colture avviene spesso solo in ottobre. In quel periodo non è più possibile seminare le specie di sovescio usuali. Ci siamo quindi messi alla ricerca di specie che si possano ancora seminare nel tardo autunno e che entro aprile producano tanta massa vegetale. La semina tardiva può essere interessante anche per aziende con produzione campicola, quando si rende per esempio necessario eseguire una cura seria contro le infestanti pluriennali. Per questo tipo d'impiego, oltre alle fave invernali, ai piselli proteici invernali e alla veccia vellutata abbiamo testato anche un pisello invernale da foraggio. Mentre la veccia vellutata, le fave e i piselli invernali sono conosciuti, il pisello invernale da foraggio per la Svizzera rappresenta una novità, la Germania ha già fatto qualche esperienza.

Come abbiamo proceduto

Da due anni nell'azienda sperimentale a Frick sono sperimentate diverse varietà e specie con spelta, rispettivamente frumento come coltura precedente e mais da silo come coltura successiva. Il suolo è argilloso. Il mais del secondo anno della sperimentazione al momento della chiusura della redazione della presente rivista non era ancora stato raccolto, le tendenze erano però ben visibili.

In ambedue gli anni della sperimentazione si è proceduto nello stesso modo:

| Che cosa è stato esaminato nelle due serie di esperimenti | | | |
|---|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| specie | varietà (provenienza) | 2006/07 densità di semina (q/ha) | 2007/08 densità di semina (q/ha) |
| maggese invernale | | — | — |
| segale invernale | Matador (Sativa) | 1,8 | 1,8 |
| veccia vellutata | Dr. Baumanns Ostsaat (Sativa) | 1,4 | non sperimentato |
| pisello foraggiero invernale | EFB 33 (Sativa) | 2,2 / 5 | 1,8 / 4,6 |
| pisello proteico invernale | Isard (semi UFA) | 2,2 / 5 | 1,8 / 4,6 |
| fava invernale | Olan (semi UFA) | 5 | 3,6 |

1. Semina del sovescio: solco d'aratro, semina delle leguminose con combinazione erpice/sembratrice a righe (metà ottobre)
2. Interramento del sovescio: pacciamatura (fine aprile), aratro stoppiatore (profondità 5 – 7 cm), erpice (profondità 10 – 15 cm)
3. La lavorazione di base del suolo è stata consapevolmente anticipata all'autunno perché nel terreno argilloso in primavera non viene più raggiunta una germogliazione ottimale

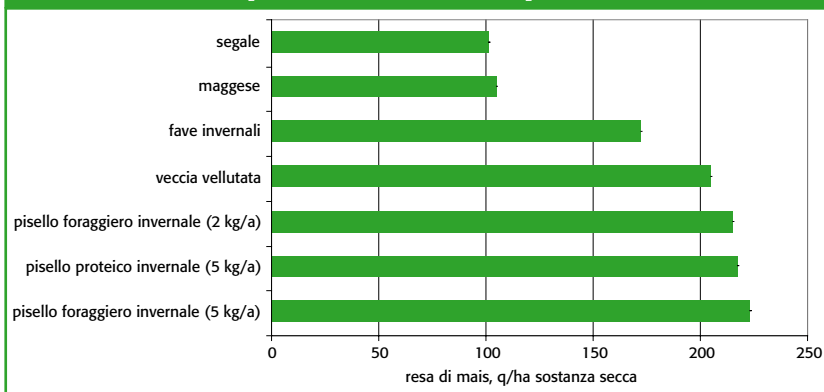
getale fresca di 2,1 kg per metro quadro. Gli altri tipi di sovescio, ad eccezione della segale, hanno raggiunto 3 chili al metro quadro. Nella massa delle leguminose abbiamo potuto misurare quantità di azoto tra 130 e 150 chili per ettaro (veccia inclusa). La segale trinciata con 68 chili di azoto all'ettaro ne presentava appena la metà.

Nell'anno successivo il mais, seminato dopo i piselli e la veccia, si è presentato di un verde intenso mentre dopo il riposo invernale e la segale si poteva scorgere «granoturco nano» giallo. Dopo le fave il mais è risultato un po' più chiaro e un po' più debole che dopo i piselli. Nel migliore dei casi è stata possibile una resa di 220 quintali di sostanza secca, senza concimazione supplementare (letame e liquame sono stati sparsi per l'ultima volta sulla particella per la coltura precedente di spelta). La più debole mineralizzazione della fava

I piselli convincono

Non meraviglia che il sovescio nel mite inverno 2006/2007 si sia ben sviluppato. Anche la veccia vellutata ha ben sopportato la semina tardiva (raccomandazione abituale per la semina: metà settembre) e a fine aprile ha raggiunto una massa ve-

Resa di mais dopo diverse colture precedenti



Resa del mais in quintali di sostanza secca per ettaro dopo diverse leguminose invernali e segale



Foto: Martin Koller

Pisello foraggiero invernale «E.F.B. 33» fine aprile 07: questo tipo di pisello cresce rapidamente e copre bene il suolo, ma è adatto solo come sovescio e come foraggio verde.

rispetto al pisello è stata confermata anche negli esperimenti in laboratorio.

Quest'anno il mais si presenta in modo simile. I piselli hanno svernato bene, le fave e stranamente anche la segale in primavera sono risultate rade. Mentre nel mite inverno non si notava quasi nessuna differenza tra semina fitta (5 kg per ara) e semina normale, il sovescio seminato più fitto quest'inverno si è sviluppato nettamente meglio.

Semine tardive possibili

I piselli si sono sviluppati bene anche se seminati relativamente tardi. Nel primo anno dell'esperimento sono addirittura state possibili semine l'8 novembre. I piselli seminati tardi sono germogliati solo in gennaio o febbraio. Le semine tardive eseguite a sufficiente profondità (3 – 4 centimetri) e se non riscontrano acque stagnanti secondo le nostre esperienze non presentano difficoltà. La varietà «E.F.B. 33» è germogliata più rapidamente e ha ricoperto il suolo in modo migliore rispetto ai «normali» piselli invernali, altrimenti non si sono notate differenze di rilievo. La semente dei piselli costa la metà della semente della vecchia vellutata, inoltre la semina può avvenire più tardi. L'interramento non ha presentato problemi nemmeno nel secondo anno nettamente più piovoso, la lavorazione del suolo è risultata più facile rispetto alla lavorazione di suoli arati sgelati. Basta che non vi sia troppa massa vegetale! In una

striscia seminata già alla fine di settembre i piselli sono cresciuti vigorosamente e hanno raggiunto una resa di massa fresca di 5 – 6 chili al metro quadro. La striscia in questione era inoltre fortemente bagnata a causa della formazione di rugiada.

Gli svantaggi sono rappresentati dalle limitazioni nell'avvicendamento. Una volta seminato un sovescio di piselli in autunno, ha poco senso destinare la particella a un coltura diversa da quella prevista presto in primavera. Ciò limita la flessibilità nell'allestimento del piano di coltivazione. I piselli inoltre non vanno seminati troppo spesso di seguito, anche se la coltura come sovescio non giunge a maturazione.

Ne vale la pena?

Il procedimento ha un senso solo se i costi sono paragonabili a quelli di altri tipi di concimazione. Nei calcoli abbiamo tenuto conto del lavoro supplementare e dei costi della semente. In autunno occorre una semina combinata e in primavera una pacciamatura (circa 350.— franchi calcolati con costi salariali o come lavoro per terzi), gli altri lavori sono necessari anche per le semine di mais. La semente del pisello foraggiero invernale è costata circa 170.— franchi al quintale (livello di prezzo 2007). Se con questi costi totali ci si aspetta un'efficace «resa di azoto» di 100 chili per ettaro, il chilo di azoto viene a costare fr. 6.90. Questo importo è comparabile con concime organico commerciale o

con i costi per lo spandimento di liquame. Con i piselli invernali inoltre il campo viene inverdito d'inverno (computabile per esempio come 6 mesi di inerbimento invernale).

Nelle aziende con poco o nessun concime aziendale e senza altre colture di piselli nell'avvicendamento a nostro parere vale la pena tentare. Conviene seminare prima del mais o di ortaggi tardivi dato che il sovescio deve rimanere sul suolo almeno fino alla fine di aprile. Il FiBL continua le ricerche sui piselli. Attualmente sono in corso esperimenti con ortaggi, a partire dall'anno prossimo saranno eseguiti esperimenti pratici che permetteranno di ampliare le esperienze e di dare una risposta a domande relative all'interramento.

Martin Koller, FiBL; Alvaro Gonzales, EIL Lullier

Per chi semina piselli

Tipo più adatto: pisello foraggiero invernale, varietà «E.F.B. 33» (ottenibile presso Sativa)

Alternativa: pisello proteico invernale, varietà «Isard»

Periodo di semina: inizio a metà ottobre (in posizioni miti anche più tardi)

Pacciamatura: fine aprile a inizio maggio (al più tardi con 3 – 4 kg di massa vegetale fresca per metro quadro)

Interramento: possibilmente regolare, non troppo profondo (senza aratro)

Quantità di semente: 1,8 – 2 kg per ara (aumentare in caso di semina tardiva)

Profondità di semina: 3 – 4 centimetri

Un vertice difficile da scalare

Il tema del vertice bio del 21 giugno a Zofingen, il libero scambio nel settore agricolo, non ha portato all'atteso e sperato dialogo costruttivo assolutamente necessario tra fondamentalisti e realisti. Fossati ideologici insormontabili e forti venti in vetta quest'anno hanno reso impossibile la scalata.

Diverse realtà caratterizzano il Paese bio Svizzera. Nella magnifica cittadina medievale di Zofingen i contadini, i trasformatori e i commercianti provenienti dalla Svizzera e dai Paesi confinanti presentano le loro specialità. Con un concorso della qualità Bio Suisse e Demeter premiano i migliori fiocchi per la colazione. In mezzo a questo variopinto viavai predomina l'arancione – e non si tratta della nazionale di calcio olandese che la stessa sera perderà i quarti di finale contro la Russia, bensì della Migros che anche quest'anno sponsorizza il Bio Marché e presenta in modo piuttosto sobrio il proprio assortimento bio. Il movimento bio propone contemporaneamente tutte queste realtà su uno spazio ristrettissimo. Fa caldo ed è il giorno più lungo dell'anno.

All'ottavo vertice bio nella casa comunale di Zofingen altre realtà del mercato attendono la cinquantina di ospiti che sul mezzogiorno hanno partecipato al vertice bio organizzato da Bioforum Schweiz assieme a Demeter. La domanda suggestiva sollevata nell'invito, ossia «Le derrate alimentari sono merce commerciale come tutte le altre?» sembra interessare un pubblico assolutamente convinto dell'agricoltura biologica.

Rimprovero morale

È un «dovere morale» porsi questa domanda, spiega l'oratrice principale Veronica Bennholdt-Thomsen, direttrice dell'Istituto per teoria e pratica della sussistenza a Bielefeld. A questo scopo andrebbero assolutamente discusse le due posizioni essenziali che oggi dividono l'agricoltura e il settore alimentare in due campi: l'agricoltura deve in primo luogo produrre utili come tutti gli altri settori dell'economia? Oppure l'agricoltura deve servire a nutrire la popolazione? Purtroppo non è stato possibile discutere questa questione al vertice bio poiché nessuno ha voluto assumere la posizione secondo cui l'agricoltura sarebbe soprattutto un affare. Gli speculatori che oggi investono i propri soldi in operazioni a termine con frumento, granoturco o riso sulla borsa delle materie prime da quando è crollato il mercato immobiliare USA non si sono visti a Zofingen.

In loro rappresentanza ha dovuto intascare i rimproveri dei fondamentalisti, che a dire il vero erano indirizzati ai globalizzatori, la presidente di Bio Suisse Regina Fuhrer che per qualche ora ha interrotto la fienagione nella sua azienda. In assenza di questi approfittatori i conti vengono fatti con coloro tra le proprie fila che sono disposti a sedersi con loro al tavolo delle trattative.

Regina Fuhrer ha cercato con scarso successo di tracciare la posizione della Bio Suisse, precisando che Bio Suisse non si impegna a favore del libero scambio ma che a diverse condizioni appoggia le trattative con l'UE relative agli accordi di libero scambio. Si tratta di una differenza fondamentale: Bio Suisse non appoggia l'accordo di libero scambio bensì le trattative relative ad esso. È invece chiaramente contraria al mutamento strutturale inasprito e ai redditi in calo. Se vi fosse una garanzia, per un piccolo Paese nel centro dell'Europa la reciproca apertura del mercato potrebbe rappresentare un'opportunità: «Per un piccolo caseificio nel Canton Grigioni è più semplice e più vicino vendere il formaggio nello spazio UE piuttosto che a Zofingen.»

Bio Suisse, assieme ad altre associazioni agricole, fa parte della CISA, la comunità d'interessi del settore agroalimentare

svizzero per ottenere buone condizioni quadro per l'agricoltura nel caso che venisse stipulato un accordo di libero scambio. Grazie a questa organizzazione possono essere trasmessi al commercio e all'industria gli interessi e i desideri dell'agricoltura svizzera. Un'eventuale apertura delle frontiere d'altronde interesserebbe tutta la società. Con la politica agricola che mira a più mercato e più ecologia, l'agricoltura svizzera dispone di un contratto sociale solido e largamente condiviso del quale fa parte anche il sistema dei pagamenti diretti. Questo contratto sociale dovrebbe formare la base anche per l'attuazione di una politica di libero scambio. Una base sulla quale dovrebbe essere possibile sviluppare una strategia della qualità che in futuro subentrerà alla fiducia nei dazi e potrà fornire altrettanta protezione.

Il mercato è dannoso

Bennholdt-Thomsen si lascia trasportare dal discorso di Regina Fuhrer a esprimere critiche fondamentali sulla politica agricola svizzera e critica Bio Suisse perché accetta questa politica. «Più mercato e più ecologia è una contraddizione in termini» spiega, più mercato annienta l'ecologia. Infatti i principi del mercato, ossia prezzi bassi e massimizzazione dei profitti, sono due mole fra le quali sono frantumati la



Vicolo Migros al Bio Marché in look olandese.



Fotos: Heinrich J. Heer

Vertice bio 2008: scalata fallita. La cordata era composta da Hans Bieri, Rudi Berli, dalla referente principale Veronica Bennholdt-Thomsen, dalla conduttrice della discussione Heidi Bravo dell'Unione svizzera dei contadini e da Regina Fuhrer.

qualità, i contadini, i prati, i frutteti, il benessere degli animali – in breve: la buona vita.

Il libero scambio è un ulteriore passo nella logica del mercato; infatti la speculazione con le derrate alimentari è possibile solo in un mercato agricolo globalizzato. Il libero scambio perciò è dannoso all'agricoltura: ne soffriranno la giustizia sociale, la protezione del clima e la biodiversità. Se questi punti fossero presi sul serio avremmo a disposizione la soluzione nella piccola agricoltura. La Svizzera come Paese non facente parte dell'UE, che quindi non fa parte nemmeno dello Spazio economico europeo, ha molto da difendere – ma anche molto da perdere.

Ritorno al salario paritario

Il battagliero sindacato dei contadini della Svizzera romanda Uniterre vuole mantenere questa autonomia e prevede a questo scopo il lancio di un'iniziativa popolare federale per ancorare il principio della sovranità alimentare nella Costituzione federale. Rudi Berli, orticoltore bio di Ginevra presenta il progetto. Si vuole ridare alla Confederazione l'autorità dirigitica e interventista sui mercati agricoli che ha perso negli ultimi quindici anni nel corso della ristrutturazione della politica agricola e dell'introduzione dei pagamenti diretti. Secondo i promotori la Confederazione andrebbe obbligata a creare posti di lavoro in agricoltura e a promuovere assieme alle organizzazioni di categoria una riedizione della garanzia per prezzi al produttore con copertura delle spese, quindi del principio del salario paritario, nonché una garanzia di smercio. La Confederazione deve poter

riscuotere espressamente dei dazi sulle derrate alimentari o in determinati casi addirittura decretare divieti d'importazione.

Nella critica del libero scambio le richieste di Uniterre coincidono con quelle dell'Unione svizzera dei contadini. Il sindacato verde tuttavia le chiederà invano di appoggiare l'iniziativa, come risulta da un'inchiesta svolta dalla rivista «Schweizer Bauer»: gli aspetti sociali centrali per Uniterre, come per esempio la richiesta di un contratto di lavoro collettivo per la manodopera agricola, oltrepassa chiaramente le disponibilità dell'Unione dei contadini. Sarà quindi più probabile che Brugg lancerà un'iniziativa propria contro il libero scambio.

Berli è favorevole al mantenimento dell'attuale sistema doganale svizzero «ottimo e ingegnoso». Lo considera quasi un baluardo che protegge la piccola agricoltura contadina e i mercati locali e impedisce che la produzione industriale irrompa nel nostro Paese attraverso il libero mercato con prezzi stracciati.

Economia degli interessi e fienagione

Secondo Hans Bieri, direttore dell'Associazione svizzera industria e agricoltura SVIL, non ha senso lamentarsi dell'economia dei consumi con tutti i suoi effetti collaterali senza occuparsi del problema di base, cioè dell'economia degli interessi. Il passo dall'economia di sussistenza in cui ognuno è responsabile dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla società basata sulla divisione del lavoro comporta che le persone esonerate dal-

l'agricoltura da un lato ricevano cibo e dall'altro lato contribuiscano a facilitare il lavoro dei contadini con mezzi di produzione. Il contadino può conseguire un reddito che gli serve per vivere e che permette una prestazione. Una parte del reddito gli serve però per pagare il costo del capitale, cioè gli interessi. Nell'anno successivo non avrà più a disposizione questa parte per erogare una prestazione. Ciò significa che la prestazione deve diventare sempre un po' più conveniente – e quindi aumentare un po' in modo che rimanga abbastanza per vivere. Bieri spiega in questo modo perché l'economia deve crescere fintanto che il capitale è legato agli interessi. Poiché l'agricoltura ricava il valore aggiunto dalla natura, l'economia di crescita in questo settore è solo possibile se vengono forniti beni della natura. Ciò porta a un sovraccarico dei suoli, delle piante, degli animali e dell'uomo e si esprime in definitiva nella distruzione della qualità.

Anche osservazioni di principio di questo genere al vertice bio hanno mostrato una realtà del mercato. Purtroppo la maggior parte delle persone in tribuna e fra il pubblico erano troppo concordi nel loro scetticismo nei confronti del mercato già prima della manifestazione per rendere possibile una discussione proficua. La disponibilità di Bio Suisse di discutere con l'UE sull'apertura delle frontiere è stata condannata nei toni più aspri, Regina Fuhrer si è ritrovata sola. Non ha nemmeno potuto partecipare all'aperitivo con squisite specialità regionali e discussioni bilaterali. Ha dovuto tornare a casa per mettere il fieno nel fienile.

Alfred Schädeli

Imballaggi

Gli imballaggi servono a: proteggere il prodotto da influssi nocivi, garantire l'igiene, aumentare la conservabilità e trasmettere le principali informazioni al «fronte della vendita». Ma quanto materiale occorre per i prodotti bio? Quali materiali, quali sistemi d'imballaggio sono sostenibili? Bio Suisse intende rivedere le proprie direttive e ha incaricato il FiBL di valutare gli aspetti dell'ecologia e della sicurezza degli imballaggi.

Al giorno d'oggi un imballaggio deve adempiere a molteplici funzioni. Serve però soprattutto a mantenere la qualità di un alimento: deve proteggere il prodotto da influssi nocivi.

Gli imballaggi conservano la qualità d'uso e il valore sensoriale della derrata alimentare, servono a rallentare i processi naturali di decomposizione e a proteggere il prodotto durante il trasporto o il magazzinaggio. Naturalmente pensiamo a influssi esterni come microrganismi o umidità. Talvolta però sono proprio i materiali da imballaggio che trasmettono sostanze indesiderate al prodotto; queste sostanze «migrano» dall'imballaggio sulla o nella derrata alimentare.

Per gli alimenti biologici e per quelli convenzionali in genere sono usati gli stessi materiali, per quanto riguarda eventuali residui provenienti dagli imballaggi si trovano quindi nella stessa posizione di partenza. Tutti gli alimenti devono pure adempiere tutte le norme e i valori limite previsti dalla legge, per i prodotti bio non valgono limiti massimi di residui più severi. Nemmeno le direttive Bio Suisse

forniscono maggiore chiarezza a questo proposito.

Residui migranti

Da alcuni anni, grazie a una tecnica analitica per le tracce di residui migliorata, è possibile sempre più spesso dimostrare la presenza di residui che dagli imballaggi migrano nelle derrate alimentari. I residui indesiderati negli alimenti provengono per esempio da ammorbidenti nei coperchi a vite, dalle sostanze chimiche perfluorate in carta



Sette gocce di panina per caffè nei vasettini di plastica con coperchietto in alluminio, il tutto avvolto da una pellicola di plastica – non per la gastronomia, no: per la clientela del biologico nel supermercato.

e cartone o dall'inchiostro tipografico sugli imballaggi in cartone. Nei limiti del possibile occorre evitare residui di questo tipo sui prodotti biologici. Prima che una sostanza sia ammessa per gli imballaggi di derrate alimentari deve superare numerose analisi. Ciononostante i rischi per la salute spesso sono riconosciuti solo dopo l'ammissione della sostanza. Questo è dovuto al fatto che, a causa del gran numero di sostanze, si fa ricorso a metodi d'esame standardizzati e che non sono controllate tutte le derrate alimentari e tutte le condizioni di magazzinaggio e di produzione.

Questi problemi concernono in ugual misura il settore alimentare biologico e quello convenzionale, per i prodotti biologici tuttavia dovrebbero valere requisiti di qualità generalmente più rigorosi. La richiesta dei consumatori è chiara: «senza sostanze tossiche e senza residui» – nei limiti delle possibilità.

Ammorbidenti nella salsa bio?!

Il materiale da imballaggio più innocuo è senz'altro il vetro. È l'unico materiale da imballaggio completamente inerte, vale a dire che non reagisce in nessun modo con la derrata alimentare (inerte: dal latino, inattivo, estraneo, privo di movimento).

Numerosi imballaggi

gi in vetro tuttavia hanno un coperchio di metallo rivestito. Il rivestimento generalmente è costituito da materie sintetiche come PVD e da ammorbidenti. Questi ultimi rendono la materia sintetica elastica e fanno sì che il coperchio chiuda ermeticamente. Nelle derrate alimentari si trovano spesso residui di queste sostanze.

Il laboratorio cantonale di Zurigo ha analizzato numerosi campioni. Soprattutto nelle conserve contenenti olio (pesto, salsa al pomodoro contenente olio, pasta di olive, funghi sott'olio, peperoni, pesce, ecc.) sono stati individuati notevoli quantitativi di ammorbidenti. Le caratteristiche tossiche sono diverse a seconda della sostanza. Per questo motivo negli imballaggi per derrate alimentari sono vietati i ftalati come DEHP.

Il valore di migrazione globale indica la somma delle sostanze migranti e rappresenta una misura per la stabilità di un materiale da imballaggio. La Svizzera, seguendo

Studio sugli imballaggi

Gli imballaggi usati oggi sono un biglietto da visita idoneo per i prodotti bio? Il team del FiBL incaricato da Bio Suisse di eseguire uno studio sugli imballaggi:

- ha analizzato la situazione attuale per quanto riguarda le prescrizioni delle direttive e gli elenchi dei materiali ammessi e vietati;
- ha individuato imballaggi che rilasciano residui problematici
- ha raccolto ecobilanci esistenti relativi a diverse forme e materiali da imballaggio;
- ha valutato nuovi materiali («agroplastiche»);
- fornisce raccomandazioni per l'elaborazione di direttive.

«Aspekte von Verpackungsmaterialien bei Ökoprodukten». Nowack, Karin; Seidel, Kathrin; Wyss, Gabriela S. e.a., FiBL, 5070 Frick



l'UE, ha fissato il limite di migrazione a 60 mg/per kg di derrate alimentari. Ci si è però accorti

che questa normativa va rivista, infatti per l'ammorbidente ESBO (epoxidised soybean oil, un olio di soia modificato) i valori di migrazione sono spesso superiori. ESBO è, soprattutto nel settore del biologico, un'alternativa molto usata per la quale non esiste a tutt'oggi una valutazione definitiva. Da un lato, in base alle attuali conoscenze, ESBO non è né cancerogeno né genotossico e non ha effetti sulla fertilità e lo sviluppo del feto e ha un effetto leggermente tossico solo in dosi elevate. Ciononostante, come ha precisato l'Ufficio federale della sanità pubblica nel 2004, una contaminazione con questa sostanza è indesiderata.

L'industria degli imballaggi sta ricercando alternative. Anche la legislazione si sta sforzando di minimizzare le contaminazioni di derrate alimentari provocate dagli imballaggi. Per le guarnizioni dei coperchi, al posto del PVC contenente ammorbidenti,

Il dispendioso imballaggio di frutta e verdura presso il grande distributore va anche ricondotto allo sforzo di separare chiaramente la merce bio dalla merce non bio.

sono possibili anche altri materiali sintetici flessibili come per esempio polipropilene, polietilene e acetato di vinilene. Queste sostanze sintetiche per intanto sono molto care e sono impiegate prevalentemente nel settore sanitario.

PET, vetro o latta? Ecobilancio sull'esempio della birra

Un metodo importante per la valutazione degli aspetti ecologici di un prodotto, di un processo produttivo, di un servizio o di un processo di smaltimento è l'ecobilancio (in inglese life cycle assessment). Gli ecobalanci costituiscono una metodica per analizzare tutti gli impatti ambientali esprimendoli in cifre e in misure comparabili. In un inventario degli effetti sono analizzati tutti gli impatti ambientali (tutte le estrazioni dall'ambiente, p. es. minerali metalliferi, petrolio greggio, nonché le emissioni nell'ambiente) e in seguito valutati in un'analisi degli effetti. Esistono diversi metodi di valutazione a seconda del Paese, del momento della rilevazione e della regione di applicazione.

L'ecobilancio per imballaggi per bevande di S. Schmitz, H.-J. Oels e altri del 1995 è il primo studio che si è occupato in grande stile degli impatti ambientali di imballaggi per bevande. Lo ha fatto sull'esempio della birra e forma la base per numerosi ulteriori studi. I risultati si basano sul paragone tra sistemi di imballaggi riutilizzabili in vetro e bottiglie di vetro monouso, barattoli di latta bianca e lattine di alluminio. Sono valutate le seguenti

Meno imballaggi possibile, il più ecologico possibile

Per mantenere i valori di base ecologici e la fiducia dei consumatori nei prodotti biologici è necessaria una chiara distinzione rispetto ai prodotti convenzionali anche per quanto riguarda l'imballaggio.

Il principio della politica dei rifiuti svizzera descrive nel migliore dei modi lo scopo da perseguire: «Evitare prima di riciclare prima di smaltire».

categorie di impatti ambientali: consumo di materie prime, emissioni di gas a effetto serra, riduzione dello strato d'ozono, pregiudizio alla salute dell'uomo, danneggiamento diretto di organismi e ecosistemi, formazione di fotoossidanti, acidificazione del suolo e delle acque, apporto di sostanze nutritive nel suolo e nelle acque, sfruttamento di superfici e inquinamento fonico.

Secondo Schmitz il sistema degli imballaggi di vetro riutilizzabili è il chiaro vincitore con una distanza di distribuzione ammessa di 600 km e 30 riutilizzi delle bottiglie. Studi eseguiti successivamente hanno confermato questo risultato.

Un altro esempio è lo studio eseguito nel 2006 dall'IFEU (Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg GmbH) su incarico dell'industria dell'alluminio. La lattina di alluminio presenta vantaggi ecologici se a) si presuppone un grado di riciclaggio del 95 per cento; b) si riduce a tre il numero di riutilizzo della bottiglia in vetro (realistico per una birra alla moda dalla vita breve); c) ci si basa su una distanza di distribuzione di oltre 500 km.

La percentuale di alluminio riciclato decide inoltre sul vantaggio ecologico delle lattine di alluminio rispetto per esempio agli imballaggi di latta bianca. Per quanto riguarda gli imballaggi monouso, il risultato della bottiglia di vetro monouso è

Fuori cartone, dentro una pellicola di alluminio e una di plastica – questi materiali compositi non sono in nessun modo riciclabili



In arrivo: agroplastica e nanotecnologia

Recentemente sono giunti sul mercato nuovi imballaggi prodotti con materie prime rinnovabili, le cosiddette «agroplastiche» o «agroplastics». Il settore dell'ecologico potrebbe profilarsi in questo campo se utilizzasse maggiormente imballaggi di materie prime rinnovabili. Rimane però da chiarire se le nuove agroplastiche fabbricate con mais o frumento appositamente coltivati siano davvero più rispettosi dell'ambiente.

Un ulteriore movimento innovativo sul mercato degli imballaggi è l'impiego della nanotecnologia che tuttavia è ancora ampiamente in fase di ricerca e di sviluppo. I nanocompositi o i nanorivestimenti conferiscono nuove caratteristiche agli imballaggi e aumentano per esempio la funzione di barriera nei confronti di gas, raggi UV o umidità. L'impiego di nanotecnologia per prodotti bio va però ulteriormente studiato per quanto riguarda possibili rischi e opportunità.

BIO TEST AGRO AG

... con offerta più ampia

Dal 2008 la nostra offerta comprende la certificazione Gemma. Ai bioagricoltori offriamo controlli SwissGAP e Suisse Garantie a tariffe vantaggiose.

... vero lavoro di qualità

Il sistema di controllo BIO TEST AGRO (BTA): meno calcoli il giorno del controllo, più tempo per il sopralluogo nei campi e nella stalla e un colloquio professionale intenso con il controllore. Un reale miglioramento della qualità bio!

... prestazioni supplementari

Il calcolo del bilancio delle sostanze nutritive, gli incontri informativi regionali e anche le vignette per GQ-carne svizzera sono già compresi nella tassa di base. Questi servizi sono molto apprezzati da oltre 1200 clienti di BTA.

... tariffe interessanti

Grazie alle strutture efficienti e al nostro sistema salariale alternativo siamo in grado di offrire i nostri servizi a condizioni interessanti.

Desiderate far controllare e certificare la vostra azienda da BTA nel 2009? Dal sito www.bio-test-agro.ch potete scaricare la documentazione per annunciarvi e le tariffe complete dei nostri servizi.

Il cambio dell'ente di controllo deve avvenire entro il 30 settembre (annuncio e disdetta).

**BIO TEST AGRO AG, Grüttstrasse 10,
3474 Ruedisbach
Tel. 062 968 19 77 fax 062 968 19 80**



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

Iso-vitmin®

Sale minerale per aziende BIO

- 8732 Universal Natura, perlato equilibrato
- 8733 Universal Natura, granulato equilibrato
- 8735 Magvit Natura, con 12 % Magnesio
- 8736 Calphomag Natura, perlato, ricco in Fosforo

Secchi e blocchi da leccare

- 8738 Secchi da leccare Natura, con 6% Magnesio
- 8720 Blocco da leccare, con 70mg/kg Selenio
- 8721 Blocco da leccare, 17 % Calcio, 6 % Fosforo

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

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



PROVIMI KLIBA



Commissioni di esperti e commissione di formazione

Volete impegnarvi nell'associazione per l'agricoltura biologica?

Bio Suisse deve poter contare sulla competenza di professionisti motivati e innovativi disposti a sviluppare ulteriormente l'agricoltura biologica, la Gemma e il mercato bio. Per il rinnovo completo delle commissioni di esperti (CE) e della commissione di formazione cerchiamo nuovi membri:

Commissione di formazione: si cercano 2 nuovi membri, preferibilmente maestre/i di tirocinio;

CE pollame: 2 nuovi membri, un/a allevatore/trice e un/a detentore/trice di ovaiole;

CE Biovin: si cerca 1 nuovo membro, conoscenza del francese indispensabile (lingua d'uso);

CE piante ornamentali: al completo;

CE colture campicole: al completo;

CE frutta: al completo;

CE ortaggi: al completo;

CE erbe: al completo;

CE latte: al completo;

CE carne: al completo;

La lingua d'uso è il tedesco, CE Biovin francese.



BIOSUISSE

Le commissioni di esperti sono responsabili della determinazione della politica dei prezzi nei rispettivi settori di mercato e appoggiano il segretariato centrale nelle questioni relative allo sviluppo del mercato. La commissione di formazione stabilisce gli obiettivi e i contenuti per la formazione professionale agricola in agricoltura biologica. Il consiglio direttivo della Bio Suisse eleggerà i membri delle commissioni nel mese di gennaio 2009 per la durata di quattro anni.

Sul sito internet www.bio-suisse.ch, rubrica documentazione, associazione, elezioni potete trovare la descrizione delle funzioni delle commissioni e il profilo dei requisiti dei membri (in tedesco). Christian Voegeli, Bio Suisse coordinazione federativa, tel. 061 385 96 23, risponde volentieri alle vostre domande.

Abbiamo destato il vostro interesse?

Inviare la vostra candidatura con un breve curriculum vitae entro il **15 ottobre 2008** a Bio Suisse, coordinazione federativa, Margarethenstrasse 87, 4053 Basilea o a natalie.delannoy@bio-suisse.ch.

molto peggiore rispetto a quello delle bottiglie in PET. Questo è dovuto soprattutto al maggior impiego di energia termica, al maggior impiego di materie prime primarie nonché al maggior scarto risultante dal vetro. Occorre tuttavia osservare che il riciclaggio ecocompatibile di bottiglie in PET è tuttora difficile. Con il 20 % di imballaggi in PET raccolti (2000), il riciclaggio in Europa è molto limitato, inoltre mancano metodi di recupero speciali per bottiglie rivestite all'interno (p. es. con uno strato supplementare che funge da barriera all'ossigeno).

Meno chiaro appare il paragone fra vetro riutilizzabile e PET. Se per esempio una bottiglia di PET deve essere trasportata in Vicino Oriente per il riciclaggio, l'impiego di imballaggi multiuso in vetro è più ecologico.

Una valutazione conclusiva e completa degli impatti ambientali di un materiale o di un sistema da imballaggio risulta difficile. Per la scelta di un imballaggio ecologico occorre considerare gli ecobilanci* disponibili, ma vanno anche fatte riflessioni generali relative agli impatti sull'ambiente.

Regole di base utili per un imballaggio ecologico sono:

1. Evitare: occorre evitare ogni imballaggio superfluo dal punto di vista della sicurezza alimentare.
2. Diminuire: diminuire nei limiti del possibile grandezza, spessore o peso dei materiali utilizzati.
3. Dare la preferenza a sistemi di riutilizzo: impiegare possibilmente materiali riutilizzabili.
4. Dare la preferenza a materiali riciclabili o compostabili.

Kathrin Seidel e Karin Nowack, FiBL

- I seguenti tre siti internet indicano se per un determinato problema (relativo all'imballaggio) sono già disponibili ecobilanci:
- <http://www.ecoinvent.ch> (banca dati ecobilanci; a pagamento)

- <http://www.esu-services.ch> (agenzia di consulenza per ecobilanci; Rolf Frischknecht, Niels Jungbluth e altri)
- <http://www.ecobilan.com>



Il contenuto è costituito per il 95 per cento da acqua. Lo zucchero (4,5%) e le erbe (0,4%) in forma essiccata potrebbero essere imballati in modo nettamente più ecologico – senza parlare poi del trasporto. Peso sgocciolato del tetrapak con rivestimento in alluminio e il pratico (inglese convenient) beccuccio in plastica: 31,5 grammi.

Sete di profitto?

Non serve né a lei né a noi.

La Banca alternativa BAS è l'alternativa globale e trasparente. Sicurezza e lungimiranza per i suoi investimenti, i suoi crediti, la sua quotidianità.

La via per un'alternativa vera:

091 968 24 71,
fabiano.cavadini@abs.ch,
www.bancaalternativa.ch

Uffici a Olten, Losanna, Zurigo,
Ginevra, Bellinzona

**BANCA
ALTERNATIVA**

Banca alternativa BAS
Viale Stazione 2
Casella postale
6500 Bellinzona

www.abs.ch



100 grammi di arrosto di maiale e 30 grammi di salsa alle erbe.

Quel che rimane sono 32 grammi di spazzatura: 18,44 g di cartone (riciclabile), 13,06 g di plastica (vaschetta della carne 9,48 g, vasetto della salsa 3,58 g), 0,53 g foglio di alluminio (coperchietto del vasetto della salsa, senza etichetta).

Nel 2009 sono ancora ammesse le fette di barbabietola convenzionali?

Possiedo un'azienda lattiera nel Canton Grigioni. Per le mie 30 vacche da latte e il bestiame giovane sono sempre un po' a corto di foraggio. Ogni anno quindi acquisto fieno, fette di barbabietole e insilato di mais. So che da quest'anno non posso più acquistare fieno non biologico e insilato di mais non biologico ma sarei grato se potessi continuare a impiegare fette di barbabietole non biologiche. Nel numero di giugno di bioattualità ho letto che Bio Suisse sta conducendo trattative con l'UFAG, rispettivamente con l'UE, relative alla proroga del termine di transizione per il foraggiamento con sottoprodotti non biologici provenienti dalla produzione di derrate alimentari (p. es. fette di barbabietole). Quali sono i risultati delle trattative?

» Risposta: L'UFAG si è impegnato fortemente a nostro favore e ha cercato con tutti i modi di convincere l'UE che per le aziende svizzere sia prorogato il periodo di transizione. Purtroppo l'UE ha respinto la richiesta di proroga (vedi riquadro sotto a sinistra). Le aziende svizzere possono impiegare le fette di barbabietole non biologiche solo fino al 31 marzo 2009. A partire dal 1° aprile 2009 i capiazienda devono quindi sapere come risolvere il problema della sostituzione del foraggio non biologico con foraggio bio. Devono trovare sufficiente

Presto foraggio grezzo bio a palate?

È attualmente in corso un progetto di Bio Suisse per rilanciare il commercio del foraggio grezzo Gemma. Si tratta soprattutto di fare in modo che nuovi commercianti ottengano la licenza Bio Suisse e poi offrano foraggio Gemma. Alla fine dell'anno bioattualità pubblicherà un elenco dei nuovi commercianti di foraggio grezzo Gemma. bsm

Bruxelles respinge la proroga del periodo di transizione

Giusta il Regolamento bio UE, nell'UE dal 1° gennaio 2008 per i ruminanti è in vigore la regolamentazione relativa al foraggio bio al 100 per cento. In Svizzera l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) ha fissato al 31 marzo 2009 il termine per l'impiego di sottoprodotti non biologici provenienti dalla produzione di derrate alimentari. L'UFAG si è adoperato presso l'UE per ottenere una proroga del periodo di transizione fino alla fine del 2011 nonché per l'inclusione dei cubetti di mais nello stesso termine di transizione. Nonostante intense trattative questa richiesta è stata respinta.

L'esportazione di foraggi bio nell'UE non va ostacolata. La Svizzera intende inoltre mantenere l'ottima reputazione e la credibilità dei prodotti biologici indigeni. Pertanto rinuncia alla proroga del termine di transizione. La norma relativa al foraggio bio al cento per cento per i ruminanti vale quindi dal 1° aprile 2009. Per il periodo di foraggiamento 2008/2009 sono disponibili foraggi bio provenienti dall'UE. La produzione contrattuale in Svizzera andrà promossa.

UFAG/Bio Suisse

foraggio Gemma oppure adeguare il patrimonio zootecnico alla base foraggiera dell'azienda. Potrebbero per esempio cercare un'azienda bio che allevi i loro manzi o un'azienda produttrice di foraggio Gemma che produca foraggio per loro.

Si raccomandano consulenze regionali

Per trovare la soluzione ideale per la vostra azienda vi raccomandiamo una consulenza aziendale. In agosto nel Canton Grigioni la scuola agricola Plantahof ha organizzato tre giornate di consulenza in merito all'attuazione del foraggiamento bio al 100 per cento. Bio Suisse invita tutte le altre organizzazioni associate a eseguire giornate di consulenza regionali per le aziende bio costrette ad adeguare il foraggiamento, vale a dire per aziende che

impiegano ancora foraggi non biologici e non riescono a trovarne di qualità bio.

Bio Suisse è disposta ad appoggiare le organizzazioni associate nell'organizzazione di questi eventi. In genere i problemi relativi al foraggiamento sono molto simili nelle varie regioni; molte aziende possono approfittare in base ad alcuni esempi. Queste giornate si prestano anche per comunicare gli indirizzi di contatto di commercianti che offrono foraggio Gemma. Questi eventi possono aver luogo con la consulenza FiBL o con i servizi di consulenza cantonali. Per Bio Suisse è chiaro che il margine possibile per il foraggio non biologico venga sfruttato completamente. Ciò significa che a livello di permessi speciali esistono ancora delle possibilità per l'acquisto di foraggio non biologico. In caso di perdita comprovata di alimenti per animali gli enti di certificazione sfrutteranno le possibilità giuridiche per le autorizzazioni per l'impiego di mangimi non biologici applicando la stessa prassi degli Stati membri dell'UE. Se regioni intere sono interessate da perdite comprovate di alimenti per animali, l'Ufficio federale dell'agricoltura può accordare deroghe anche per regione.

Per Bio Suisse è chiaro anche che i sottoprodotti provenienti dalla produzione di derrate alimentari, le colture campicole foraggere (p. es. mais pianta intera) e il foraggio dei prati permanenti e artificiali, fresco o conservato, rientrano nella norma del 10 per cento di qualità bio UE o possono essere impiegati secondo l'Ordinanza bio svizzera.



Beatrice Scheurer-Moser,
Bio Suisse

i Il seminario sui bovini bruni bio quest'anno avrà per tema anche l'approvvigionamento energetico della vacca da latte. Il seminario avrà luogo il 5 novembre presso la scuola agricola Plantahof.

Possibili alternative per il foraggiamento

Molti sentiranno la mancanza soprattutto dei cubetti di mais, ma anche le trebbie di birra e il malto sono ricercati e difficilmente reperibili di qualità bio. Ecco alcuni consigli e riflessioni sull'attuale carenza di mangime

Il mangime che potrebbe sostituire i cubetti di mais convenzionali non esiste (ancora) – a prescindere naturalmente dai cubetti di mais bio. Questo mercato tuttavia non è ancora sviluppato come nel settore convenzionale. Vi sono però alternative che permettono un foraggiamento senza cubetti di mais che possono essere adeguate alle condizioni aziendali individuali e alla base foraggiera.

Coloro che desiderano acquistare cubetti di mais bio devono attivarsi personalmente e cercare un'azienda contrattuale per la produzione di mais. Se non dovessero riuscire in questo intento hanno la possibilità di rivolgersi ai commercianti di foraggio che si stanno viepiù adoperando per procurarsi mais certificato Gemma in Svizzera e all'estero. Il fatto è che in Svizzera vi è carenza di colture foraggiere Gemma: occorrerebbero centinaia di ettari supplementari di mais, prati artificiali, barbabietole da zucchero, cereali foraggieri e soia. Le lacune per il momento potranno essere colmate unicamente con importazioni dai Paesi esteri (possibilmente limitrofi). Attualmente si sta cercando di acquistare erba medica dalla Pianura padana. Sostanzialmente il foraggio di base proprio con le nuove prescrizioni sul foraggiamento acquista importanza. Una buona qualità e quantitativi sufficienti sono ora importanti per non dover acquistare costosi mangimi complementari. Coloro che non dispongono di sufficiente foraggio di base proprio possono acquistare anche in questo caso merce bio. Occorre osservare che complessivamente va impiegato almeno il 90 per cento di foraggio Gemma.

Le aziende che foraggiano con insilati hanno la possibilità di acquistare insilato di erba di colture foraggiere di pieno campo di ottima qualità. L'insilato di erba di buona qualità è relativamente conveniente e dal punto di vista energetico può essere impiegato come i cubetti di mais. La differenza consiste nel fatto che l'insilato di erba presenta un contenuto inferiore di energia rapidamente disponibile.

In alcuni casi occorre cambiare strategia

Occorre poi porsi la domanda se sarebbero opportune anche modifiche strutturali come l'adeguamento del patrimonio zootecnico al foraggio disponibile nell'azienda. Eventualmente si potrebbe anche considerare un'esternalizzazione dell'allevamento.

Chi dal punto di vista biologico si trova al limite per quanto riguarda la produttività dovrà pure occuparsi della strategia aziendale. Le aziende con elevata produttività, che magari hanno addirittura venduto bestiame da reddito o da allevamento a agricoltori convenzionali, senza il foraggio grezzo cubetti di mais raggiungono rapidamente i limiti. Come mangimi complementari le fettucce di barbabietole essiccate o fresche sono certamente una buona alternativa al mais. Fino alla prossima primavera possono ancora essere impiegate di qualità convenzionale, in seguito bisognerà acquistarle di qualità biologica. L'importante è un'ordinazione tempestiva.

La coltivazione di barbabietole foraggiere richiede certamente più lavoro, le barbabietole foraggiere rappresentano però un buon complemento ricco di energia al foraggio secco o agli insilati. Le barbabietole foraggiere non si trovano ancora sul mercato dei mangimi bio, ma in caso di forte domanda questa situazione potrebbe presto cambiare. Qua e là dovrebbe essere possibile una collaborazione disciplinata contrattualmente tra aziende.

Ricchi di energia sono anche gli scarti provenienti dalla produzione di patate. In caso di ubicazione favorevole e di disponibilità di superfici per alcune aziende potrebbe entrare in considerazione anche la produzione propria. La coltivazione di patate tuttavia richiede molto lavoro ed è rischioso a causa dell'incidenza di malattie. Numerose aziende sostituiranno il mais con quantitativi maggiori di miscele di mangime concentrato acquistate, che occorrerà adeguare alle condizioni foraggiere modificate. Ciò significa che nella

maggior parte dei casi sarà impiegato un mangime concentrato ad elevato contenuto energetico, miscele di cereali che con un'elevata percentuale di mais nella digestione hanno un effetto simile ai cubetti di mais. Coloro che hanno impiegato i cubetti di mais soprattutto per la stabilizzazione del ruminante potranno ripiegare su foraggio concentrato ben strutturato. Vi ricordiamo: la parte di foraggio concentrato non deve superare il 10 per cento della razione.

I sottoprodotti provenienti dalla trasformazione di derrate alimentari con un elevato contenuto energetico potrebbero rivelarsi interessanti per alcuni contadini se nelle vicinanze si trovano aziende che trasformano derrate alimentari. Occorrerà però andare alla ricerca delle fonti e dell'offerta.

Una possibilità di ottimizzare il foraggiamento consiste nel miglior sfruttamento dell'energia a disposizione. Per esempio con l'impiego dell'energia disponibile soprattutto nella fase iniziale della lattazione.

Claudia Schneider, FiBL

Che cosa è ammesso

Complessivamente va sempre foraggiato il 90 per cento di foraggio Gemma. Componenti ammesse:

Foraggio certificato secondo l'Ordinanza bio (CH o UE)

- semi di lino
 - destrosio
 - proteine di frumento per farina per vitelli
 - paglia da foraggiare
 - colture foraggiere inclusi cereali pianta intera (anche granoturco), freschi, insilati, essiccati
 - barbabietole da foraggio non trasformate
 - foraggio di prati permanenti e artificiali, fresco, insilato, essiccato (provenienza Svizzera o Paesi limitrofi)
- Non biologico (max. 5 per cento, fino al 31.3.09)
- fettucce di barbabietole da zucchero
 - melassa proveniente dalla produzione di zucchero
 - sciroppo di frutta
 - scarti della trasformazione della frutta e della verdura
 - trebbie di birra, trebbie di malto
 - proteine di patate
 - glutine di mais
 - lievito di birra
 - patate non trasformate provenienti dalla produzione di derrate alimentari



Foto: Marcel Rutz

Bioagricoltori che nella Valle dell'Albula e nella Val Lumnezia coltivano l'orzo per le apprezzate birre Gemma grigionesi. A destra: Andreas Aegerter, direttore della birreria Monstein.

La birra bio mette le ali alla campicoltura in montagna

Da tempo la campicoltura in montagna è sulla lista rossa delle colture agricole. I contadini di montagna, gli ecologisti, gli operatori turistici, coloro che si occupano della salvaguardia del paesaggio e gli storici della cultura si impegnano già da tempo per cambiare questa situazione. Ora si uniscono a loro anche i panettieri e i birrai. Attualmente sono molto ricercati i prodotti della panetteria fabbricati con cereali di montagna biologici e anche il «pane liquido» acquista sempre più importanza. Quanto lanciato da Gran Alpin qualche anno fa promette bene anche altrove: la produzione di birre bio di cereali di montagna grigionesi. Mentre la biera engiadinaisa di Tschlin viene commercializzata soprattutto nella regione, le tre birre Gemma della birreria Monstein si trovano anche sugli scaffali dei grandi distributori. Alla birra Mungga lanciata nel 2006 se ne sono aggiunte altre due: la birra Steinbock e la birra Renzo fabbricata da Renzo Blumenthal con orzo da birra. Le birre Mungga e Steinbock sono commercializzate nella linea Pro Montagna di Coop, la birra Renzo è ottenibile anche presso Spar. Quello che tutte le birre hanno in comune: la domanda supera l'offerta. L'euforia, nonostante le buone previsioni sul mercato per i cereali di montagna, è fuori luogo. Il consulente della scuola agricola Plantahof e specialista in colture alpine Batist Spinatsch osserva: «Con l'attuale sistema dei pagamenti diretti la campicoltura di montagna è svantaggiata rispetto all'allevamento. È però convinto che la situazione cambierà: «Ci siamo attivati su diversi fronti per migliorare la posizione della campicoltura di montagna per quanto riguarda i pagamenti diretti». Fino a quel momento il Canton Grigioni e la fondazione Soliva forniscono un appoggio finanziario per mantenere e promuovere i campi nelle posizioni elevate.

L'importanza ecologica, storico-culturale e turistica della campicoltura di montagna è incontestata. La tendenza al ribasso negli ultimi decenni tuttavia preoccupa numerosi conoscitori del paesaggio di montagna, fra i quali Ueli Heinrich, membro fondatore di Gran Alpin e specialista in campicoltura presso Bio Grischun: «Se la superficie campicola dovesse diminuire fino a superare un limite critico non sarà più possibile finanziare i macchinari come per esempio la mietitrebbiatrice. Anche le rimanenti aziende allora abbandoneranno la campicoltura.» Tutti certamente concorderanno sul fatto che occorre salvare la campicoltura di montagna e che questo obiettivo è realistico: concentrando gli interessi potranno essere liberate le forze necessarie. Questo sì che mette le ali – con o senza birra bio.

Andi Schmid, direttore di Bio Grischun

Peter Jossen: «più attivi all'estero»

Per cinque anni, di cui tre come presidente, la Consigliera nazionale Ruth Genner ha fatto parte del consiglio di amministrazione della ditta di certificazione bio.inspecta a Frick. Ha lasciato la carica dopo la sua elezione in Consiglio comunale di Zurigo. All'assemblea generale del 6 giugno è stato eletto il suo successore, il cinquantatreenne avvocato vallesano Peter Jossen. Conosce bene la ditta essendone stato vicepresidente

bioattualità: Peter Jossen, con quale motivazione succede a Ruth Genner come presidente del consiglio di amministrazione di bio.inspecta?

Peter Jossen: Come presidente del consiglio di amministrazione della più grande ditta di certificazione in Svizzera posso fare concretamente qualche cosa per il Paese bio Svizzera. Da decenni fanno parte dei miei dossier la gestione sostenibile delle nostre risorse naturali, la promozione della salute, il movimento, il commercio equo e il turismo rispettoso della natura.

Quali sono i suoi punti forti per raggiungere questi obiettivi?

Come avvocato e notaio vedo anche il lato giuridico ed economico della ditta. In consiglio nazionale sono stato vicepresidente della commissione di gestione dal 1999 fino al 2003. Faccio parte degli indipendenti. Mi sento obbligato solo verso bio.inspecta e verso Sentieri Svizzeri



Foto: zVg

«Trovo le migliori premesse possibili per questa carica»: Peter Jossen, neopresidente di bio.inspecta.

di cui sono presidente. bio.inspecta, un'impresa prospera, deve continuare a crescere e deve essere sempre ben preparata per il futuro.

Quali ipoteche assume?

Nessuna. Sono già stato fino ad ora vicepresidente del consiglio di amministrazione. Presso bio.inspecta mi inserisco in una squadra ben funzionante e perfettamente motivata. Anche l'atmosfera in seno al consiglio d'amministrazione è ottima. Trovo quindi le migliori premesse possibili per questa carica.

Che cosa porterà il futuro?

Con Ruth Genner presidente, il consiglio di amministrazione aveva già approvato la strategia di diventare più attivi anche all'estero. Questo è uno dei temi che mi occuperanno maggiormente. Contemporaneamente vogliamo migliorare i servizi alla nostra clientela abituale in Svizzera.

Intervista: Ueli Frei

Modifiche inaccettabili dell'Ordinanza bio

Bio Suisse, nel quadro di una procedura d'audizione presso l'Ufficio federale dell'agricoltura UFAG, si è espressa sulle modifiche di tre ordinanze. Bio Suisse respinge decisamente alcune proposte dell'UFAG. Si tratta per esempio della prevista ammissione di additivi o di altre sostanze ottenute mediante organismi geneticamente modificati. Dal punto di vista di Bio Suisse è pure insensata l'introduzione di uno speciale obbligo di contrassegno per ingredienti biologici. Bio Suisse appoggia invece il contrassegno di derrate alimentari biologiche per l'esportazione o il divieto di castrare i lattinzoli senza anestesia. La nuova Ordinanza bio dovrebbe entrare in vigore il 1° gennaio 2009 contemporaneamente con il nuovo Regolamento CE 834/2007 e garantire l'equivalenza con il Regolamento CE. Per il 2009 l'UFAG prevede una revisione totale dell'Ordinanza bio per rendere più chiara l'Ordinanza nel frattempo più volte rivista e completata e per adottare se necessario nuovi punti del Regolamento CE.

Bio Suisse

Bild: Martin Koller



Oidio su rosmarino

Lievito in polvere contro l'oidio

I produttori di verdura bio in Svizzera hanno ora a disposizione un nuovo mezzo per proteggere le colture dall'oidio: il lievito in polvere. Il FiBL ha contribuito in grande misura a sviluppare questo metodo. La stessa sostanza agisce anche contro le malattie crittogamiche in frutticoltura. Dal 1° luglio è ammesso Armicarb, un prodotto innocuo per l'uomo e l'ambiente. Per la prima volta è ora a disposizione un prodotto biologico contro l'oidio su erbe, zucchine e formentino. La sostanza attiva è il bicarbonato di potassio che nella trasformazione di derrate alimentari è impiegato come agente lievitante (E 501) – come il più conosciuto bicarbonato di sodio (lievito in polvere)

FiBL

IMPRESSUM

bioattualità



anno 17

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 ricerche dell'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 Erika Bayer, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 72 00, fax 062 865 72 73, e-mail erika.bayer@fibl.org

Macchinari che incantano

Condizioni meteorologiche ideali hanno permesso a metà luglio la presentazione di macchinari per la lavorazione delle stoppie in campicoltura biologica presso l'azienda di Dieter Scheibler a Oftringen AG. Vi hanno partecipato più di 150 bioagricoltori, consulenti e ricercatori provenienti da tutta la Svizzera. La presentazione è stata organizzata dal FiBL in collaborazione con uffici cantonali per l'agricoltura biologica, l'ufficio per le tecniche agricole Liebegg e ART Reckenholz. È stata presentata tutta una serie di attrezzi per la lavorazione del suolo delle ditte Althaus, Bärtschi, Zobel, Gerber e Eco-Dyn. Su www.bioaktuell.ch potete trovare (solo in tedesco) un rapporto dettagliato sulla manifestazione con numerose foto e dati tecnici delle macchine.

www.bioaktuell.ch

Dalla parte dell'imprenditoria globale

In merito all'atteggiamento di Bio Suisse in merito al libero scambio con l'UE

» La presidente di Bio Suisse lo sbandiera ai quattro venti: il libero scambio nel settore agroalimentare è un'opportunità per i prodotti contrassegnati con la Gemma. Come possiamo escludere l'agricoltura biologica da questo progetto di deregolamentazione? Effettivamente si è perso di vista di che cosa si tratta e quali ripercussioni ci saranno per l'ambiente. Che cosa significa libero scambio, cioè apertura delle frontiere? Chiamiamo le cose col proprio nome: libero scambio significa deregolamentazione e riduzione dei dazi doganali. Per capire la portata di una tale politica dobbiamo pensare anche alla vita sociale, alla convivenza nella società, alla qualità di vita. I prodotti agricoli e altri ottenuti qui in Svizzera hanno creato lavoro, quindi reddito che a sua volta ha generato imposte e che pertanto serve all'intera società. Si può parlare di una ridistribuzione. Se ora si importano gli stessi prodotti senza che vengano rimosse delle imposte, l'importatore intasca il maggior valore che risulta dal trasferimento di prodotti da una regione con costi bassi a una regione con costi più elevati. Questi prodotti non faranno solo concorrenza alla produzione locale (dumping), ma il profitto realizzato non frutterà niente alla società. Questa riduzione delle imposte comporta notevoli profitti e favorisce e promuove il trasporto di merci attorno al mondo intero – una fonte di grande inquinamento ambientale ma anche, indirettamente, una delle cause della crisi alimentare nei Paesi poveri che esportano prodotti agricoli. La riduzione dei dazi favorisce il decentramento della produzione. Le multinazionali agricole e alimentari non esitano a sottrarre alla produzione di alimenti di base terreno fertile per coltivarvi tutto quanto abbonda negli scaffali dei nostri negozi. Deregolamentare significa anche abolire quelle misure che proteggono la produzione indigena alla frontiera. Queste misure sono svariate, vi sono contingenti per la limitazione delle quantità importate ma per esempio anche misure per la protezione dei nostri standard di produzione. Appoggiando decisamen-

te il libero scambio con l'UE, Bio Suisse si è schierata con coloro che praticano la dissoluzione della nostra società. La loro politica è semplice: meno Stato, meno regole, meno comunità, meno imposte e soprattutto nessun protezionismo. Queste persone non attribuiscono più nessuna importanza alla vita sociale, a quei valori quindi sui quali si basa una società e che danno un senso alla nostra convivenza. Hanno dimenticato quanto sia importante il tessuto sociale ed economico. Un tessuto è costituito da numerosi fili intrecciati fra loro – ne strappi uno, indebolisci il tutto. La deregolamentazione sta dissolvendo il nostro tessuto sociale; ci isoliamo e non ci occupiamo più del destino del nostro vicino. Una società che riconosce quanto sia importante conservare questo tessuto attribuisce un valore maggiore alla comunità, è più giusta e rispetta i valori. Favorendo profitti giganteschi, la politica di libero scambio ha permesso alle imprese di diventare finanziariamente talmente solide da minare la democrazia. Il documentario «Monsanto, mit Gift und Genen» ne mostra un buon esempio. Bio Suisse difende l'imprenditoria globale, ma che senso ha interessarsi solo del prodotto e degli ingredienti in esso contenuti? Trascurando l'ambiente in senso lato si ottiene una specie di bio hors-sol. Noi che adempiamo le direttive e che produciamo prodotti Gemma ci distanziamo dalla politica neoliberale di Bio Suisse. Se il consiglio direttivo dell'associazione non cambierà rotta ci vedremo costretti a abbandonare la nave. Scrivendo questo testo ero ancora

all'oscuro del comunicato di Bio Suisse contro l'attuazione della Politica agricola 2011, resto comunque fermo nella mia convinzione. Nel giugno 2007 le organizzazioni agricole sono state le prime a negare l'appoggio al referendum contro la PA 2011. L'Unione dei contadini, Bio Suisse, l'Alleanza agricola, Herbert Karch VKMB: tutti hanno sparato a piaciamento contro il referendum contro la PA 2011. Oggi tutti, uno dopo l'altro, sollevano un gran baccano urlando che non si faranno mai più fregare in questo modo. In febbraio hanno iniziato i coltivatori di cereali che si sono recati a Berna con un gran numero di striscioni

per protestare contro la politica agricola, poi i consigli direttivi delle nostre associazioni (viticoltori, orticoltori, ecc.) hanno iniziato a rendersi conto di tutti i tranelli nascosti nella PA 2011, e ora è la volta di Bio Suisse. L'obiettivo della PA 2011 però è quello di preparare l'agricoltura svizzera al grande mercato promesso dalla WTO. Non possiamo certo sostenere che il Parlamento e il Consiglio federale non ce l'abbiano detto! Intanto mi chiedo se le nostre organizzazioni si rendano conto di quello che dicono, se siano ancora in grado di fare un'analisi. A distanza di qualche mese Bio Suisse annuncia di essere a favore del libero scambio con l'UE e ora, di essere contraria all'attuazione della PA 2011... Stento a capirlo. Com'è possibile essere contrario a una politica che dovrebbe metterci in forma per un progetto che si appoggia?

Lo stato del pianeta richiede una rivoluzione ma le nostre organizzazioni vogliono solo un pasticcio per il quale fornisco la ricetta: si prenda un pochino di sviluppo sostenibile, un pizzico di commercio equo e si aggiunga un cucchiaino di libero scambio prima di servire, giusto per dare un po' di gusto...

A buon intenditor, poche parole!

Willy Cretegn, presidente Bio-Genève

