

bioattualità

4/09

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

MAGGIO



Fuoco batterico: nuovi rimedi **pagina 4**

Svezzamento naturale **pagina 6**

Lingua blu: sequestro di aziende **pagina 15**

Eroi della natura. Maggio.

«Un mostro viscido voleva divorarmi.»

Non si può certo dire che ci abbiano trattato coi guanti bianchi, noi piantine della fattoria biologica. Sotto il tetto di vetro c'era una corrente da far paura. E l'aria era terribilmente secca. La terra però, bisogna riconoscerlo, era un vero piacere! Semplicemente perfetta, concimata al punto giusto dai contadini con il compost e il letame della fattoria biologica. E per questo così soffice e ariosa, e con quell'umidità bella tiepida che stimolava piacevolmente le mie radici. Mi sentivo sana, piena di vita. Sappongo sia proprio per questo che una mattina, senza tanti complimenti, mi hanno messo alla porta insieme alla mia famiglia. Contro ogni aspettativa, però, l'esperienza si è rivelata entusiasmante, perché qui all'aperto la luce e il calore del sole ci avvolgevano in modo nuovo e diretto.

Ma il mio entusiasmo non è durato a lungo. Quando ho intuito cosa stava per succedermi sono stata presa dal panico. Da una parte c'era un lungo, ispido bruco verde che si trascinava verso di me. Dall'altra, un mostro viscido che avanzava imperterrito. Tremavo fino all'ultima foglia. Le mie radici erano rigide,

come paralizzate. La mia testa, vuota come una zucca dal terrore. Mi vedevo perduta.

Ma proprio allora ecco sopraggiungere la salvezza. Con un improvviso fruscio, un riccio irto di aculei si è avventato sul mostro con le sue zampe corte. Nello stesso momento un'orda selvaggia di stafilini neri dall'enorme testa piombava sul bruco con le sue potenti mandibole.

Questione di secondi e i miei nuovi amici avevano neutralizzato il pericolo.

Che altro posso dire? Così sono rimasta sana, fresca e rigogliosa. E ora, grazie ai tanti giorni di sole, dopo otto settimane sono pronta a essere colta, bella verde e croccante al punto giusto. Proprio

come mi vuole chi ama nutrirsi di vitamine tutte naturali. Qualità biologica svizzera controllata al 100%, senza ma e senza se. Un vero piacere, perché finalmente l'insalata sa di nuovo di insalata. Venite a visitare una vera fattoria biologica svizzera, una di quelle con la Gemma. Oppure entrate in www.bio-suisse.ch



Misure coercitive contro l'influenza globale

Che aspetto deve avere la lingua dei nostri ruminanti? E chi ha il potere e il diritto di definirlo? Visto che la gente nel dubbio si schiera sempre dalla parte dei ricchi e dei potenti, la faccenda sembra essere chiara: tutti danno ragione alla confezione multipla fatta di agrochimica, legislazione e giustizia che sotto comminatoria di pena impone a noi contadini incolti la vaccinazione dei nostri animali da reddito. Sorprende il fatto che a quanto sembra nessuno ricorda più quante misure coercitive in questi ultimi anni siano state ordinate a scapito dei nostri animali da reddito e delle piante utili. Per quanto riguarda i bovini sono state avvelenate le larve dell'estro. La vaccinazione un tempo obbligatoria contro l'afta epizootica (vaccino simile a quello contro la malattia della lingua blu)



nel frattempo è stato vietato a causa di gravi effetti secondari! Di BVD, considerato l'anno scorso lo spauracchio degli allevatori di bovini, quest'anno non si parla nemmeno più. Non c'è quindi da stupirsi che le vacche diventino pazze.

Per quanto concerne le capre, a quanto pare il virus CAE, l'agalassia e la pseudotuberculosis sono state eradiccate. Per le pecore si è trattato di brucella ovis, maedi visna e della zoppina. I maiali hanno avuto EP/APP e la peste suina combattuta in modo talmente rigoroso che gli allevatori di maiali lanuti sono stati invitati a eliminare i loro animali per solidarietà; i maiali lanuti a dire il vero non manifestavano sintomi ma avrebbero potuto contagiare le razze ad alto rendimento più deboli! Ed ecco ora anche l'influenza suina. Ci è andata bene con l'influenza aviaria visto che un gigante farmaceutico svizzero ha sviluppato il medicamento ancor prima della presunta pandemia ...

Stupisce però che nonostante queste incombenti influenze a livello mondiale, anche in Svizzera, le densità di allevamento di animali da reddito siano corrette verso l'alto allo scopo di ottimizzare i profitti.

Anche nella produzione vegetale sono ora ammessi gli antibiotici e presto saranno addirittura imposti per impedire la crescita di piante storpie mentre gli alberi ad alto fusto resistenti sono tagliati a migliaia! Non c'è da stupirsi che gli insetti (anche le api) diventino sempre più rari. Andando avanti di questo passo non andremo avanti a lungo.

Markus Lanfranchi, Verdabbio GR

bioattualità



4



6



12

PRODUZIONE

4 Calce e canapa contro il fuoco batterico

Un gruppo di frutticoltori innovativi alla ricerca della verità: vogliono sperimentare l'efficacia della calce spenta e della canapa contro il fuoco batterico

6 Allevamento di vacche madri senza svezzamento

Il consulente FiBL Eric Meili sperimenta la rinuncia allo svezzamento e confida nel comportamento naturale delle vacche madri.

MERCATO

8 Dove finiscono gli ossibuchi

Una lettrice accusa la mancanza di arrostiti, ossibuchi, salsicce e pancetta di qualità bio nella sua filiale Coop. bioattualità ha sottoposto la sua lettera al category manager carne competente.

10 BIO SUISSE

10 Rapporto dell'assemblea dei delegati

QUI E ORA

9 Provvedimenti contro i contadini contrari alla vaccinazione

Il veterinario dei Cantoni primitivi ha disposto il sequestro di 40 aziende di contadini che si rifiutano di vaccinare i loro animali contro la malattia della lingua blu. I contadini si oppongono.

12 Conferenza delle regioni libere da OGM

Rapporto della conferenza europea «Food and Democracy» a Lucerna

RUBRICHE

13 Consumo

14 Consigli

15 Notizie

16 La parola ai lettori

Foto: Il biofrutticoltore Christoph Meili segue vie alternative nella lotta contro il fuoco batterico.

Foto: Ruben Wyttenbach

Calce e canapa contro batteri e autorità

Un gruppo di intraprendenti frutticoltori imbecca nuove vie nella lotta contro il fuoco batterico. Sono assolutamente convinti della bontà del trattamento degli alberi con canapa e calce spenta e intendono dimostrarne scientificamente l'efficacia con esperimenti nelle proprie aziende. Non devono però lottare solo contro la temuta malattia batterica bensì - con l'appoggio di Bio Suisse e FiBL - anche contro gli ostacoli giuridici disseminati sulla strada dalle autorità competenti.

Christoph Meili ne sa qualcosa del fuoco batterico. L'anno scorso sono state colpite più di 50 are di meli di diverse varietà del biofrutticoltore di Pfyn presso Frauenfeld. È riuscito a salvare la maggior parte degli alberi grazie alla ripulitura. Sette are di Jonathan sono andate perse e gli alberi hanno dovuto essere estirpati. L'anno scorso oltre al fuoco batterico vi è stata anche la grandine che ha aggravato la situazione. Meili è convinto che senza la grandine avrebbe potuto salvare l'intero frutteto.

Insegnamenti dell'anno scorso

A partire da metà fioritura Meili ha impiegato quattro volte il preparato a base di lievito «Blossom Protect» e parallelamente, a titolo sperimentale, calce spenta. Il successo dei due trattamenti è risultato simile, ma non è stato quello sperato: il fuoco batterico ha comunque investito il frutteto. In base alle osservazioni di Meili l'effetto del preparato a base di lievito che si espande nel fiore reprimendo l'agente patogeno si è rivelato insufficiente. L'intraprendente biocontadino ripone però grandi speranze nella calce spenta che ha un effetto disinfettante. «Durante la fase critica avrei dovuto trattare ogni giorno con calce spenta» afferma Meili dispiaciuto. Dopo la fioritura Meili ha inoltre trattato gli alberi colpiti con un estratto di fiori di canapa che secondo le sue osservazioni ne ha aumentato la resistenza.

Meili non è solo nella convinzione che la calce spenta e l'estratto di fiori di canapa rappresentino una grande speranza nella lotta contro il fuoco batterico. Un gruppo di produttori infatti intende dimostrare che questi prodotti sono effettivamente efficaci. Si sono scambiati le esperienze e per il 2009, assieme a Bio Suisse e al FiBL hanno ottenuto dall'Ufficio federale dell'agricoltura UFAG un permesso per i relativi esperimenti. Vi sono tuttavia alcune restrizioni: gli impianti sperimentali devono adempiere a determinati requisiti

scientifici, va redatto un rapporto finale e possono essere trattati con ambedue i prodotti al massimo 50 are per ubicazione.

Ostacoli relativi ai metodi

Meili è irritato per il fatto che le autorità insistono su prescrizioni così severe: «Le ritengo una pura vessazione per scoraggiare i contadini». Partecipando a questi esperimenti i contadini rischiano pur sempre di dover estirpare gli alberi e assumono l'intero onere dell'esperimento senza il sostegno della mano pubblica. «Cerchiamo alternative al trattamento di grandi superfici con l'antibiotico streptomina e invece di sostenerci ci ostacolano» riassume Meili. La calce spenta e l'estratto di canapa sono prodotti biologici innocui e non si capisce perché gli uffici

federali se ne facciano un problema: «È davvero seccante che a furia di tutelare gli interessi dell'industria chimica non si possano nemmeno sperimentare più o meno liberamente i prodotti naturali più a portata di mano.» È già quasi grottesco, continua Meili, il fatto che l'Ufficio federale della sanità pubblica UFSP si preoccupi che le mele trattate con estratto di canapa potrebbero essere drogate e mettere in estasi i consumatori mentre per quanto riguarda la streptomina sono addirittura tollerati residui. «L'estratto di canapa è ottenuto da canapa industriale contenente poco THC. Una persona per sentire un effetto dovrebbe mangiare una quantità gigantesca di mele, piuttosto che andare in estasi avrebbe sicuramente problemi di digestione», spiega sorridendo il contadino.



Christoph Meili sul terreno sul quale l'anno scorso a causa del fuoco batterico ha dovuto estirpare i meli. Sullo sfondo un giovane impianto che è riuscito a salvare.

Fotos: Ruben Wyttenbach

Presso il FiBL non ci si stupisce tanto dei lunghi e complicati preparativi e dei numerosi ostacoli relativi ai progetti di ricerca. «Un impianto sperimentale allestito a regola d'arte è una chiara condizione affinché le autorità possano autorizzare un esperimento» spiega Lucius Tamm, responsabile del gruppo di esperti in fitopatologia. «È necessario che ci sia una particella di controllo non trattata. L'impianto non deve essere più grande del necessario. 50 are per esperimento è già una superficie piuttosto grande.» Questo purtroppo è il prezzo che bisogna pagare per un'omologazione e per risultati scientificamente convalidati.

Secondo Tamm le condizioni quadro in generale sono piuttosto chiare. Giusta l'Ordinanza sulla protezione dei vegetali e l'Ordinanza Bio l'impiego di calce spenta e di estratto di canapa non è ammesso. Trattandosi di due sostanze presumibilmente innocue, gli esperimenti pratici possono essere autorizzati se sono rispettati dei principi metodici minimi. «Lo scopo delle leggi consiste nell'impedire l'uso selvaggio di qualsivoglia sostanza» fa notare l'esperto in protezione delle piante secondo il quale questo principio è anche giusto.

Domanda collettiva per esperimento in proprio

Bio Suisse e FiBL valutano però positivamente l'iniziativa dei frutticoltori bio convinti dell'efficacia del loro metodo. «Tradizionalmente l'agricoltura biologica vive del fatto che i bioagricoltori prendono il destino nelle proprie mani» afferma Tamm. «Questo è un fatto positivo e cerco anche di appoggiarlo nei limiti del possibile». Pur non essendo a conoscenza di riferimenti nella letteratura scientifica a proposito dell'efficacia della calce spenta e della canapa contro il fuoco batterico, si è assunto il compito di ottenere per gli attivisti biofrutticoltori un'autorizzazione per l'esperimento.

A nome di Bio Suisse il FiBL ha inoltrato all'Ufficio federale dell'agricoltura UFAG una domanda collettiva per la partecipazione di diversi produttori ad uno stesso esperimento. Il bello è che ogni azienda partecipante può essere considerata una ripetizione. Il FiBL ha messo a disposizione i propri servizi di consulenza metodica e assicura che i dati siano rilevati a regola d'arte affinché alla fine sia possibile una valutazione.

Bio Suisse assume praticamente il patronato per questi esperimenti eseguiti nelle aziende in modo decentrato e che



Pero in fiore – Per grande fortuna dei frutticoltori quest'anno le temperature sono risultate basse.

corrispondono ai requisiti minimi. I produttori schierati attorno a Christoph Meili ottengono appoggio anche per quanto riguarda le pubbliche relazioni.

Le virtù della canapa

Ed è proprio nel settore della comunicazione che si è visto quanto sia delicato questo tema. Non appena in Svizzera si parla in una qualsivoglia forma di canapa e della sua coltivazione, ecco comparire l'amico della canapa Jean Pierre Egger. L'avvocato friborghese che 15 anni fa era entrato nel commercio della canapa, che a proprio dire aveva guadagnato un sacco di soldi e che nel marzo scorso è stato condannato dal tribunale cantonale di Friburgo a un anno e mezzo di detenzione senza la condizionale e a una multa di 240 000 franchi (sentenza che intende impugnare davanti al tribunale federale), ha colto l'occasione dell'autorizzazione per l'esperimento per aggiungere una strofa al suo canto di lode alla «Pianta di Dio». Ancor prima che i primi alberelli dell'esperimento venissero trattati con l'estratto di canapa, per lui era chiaro che avrebbe ottenuto l'effetto desiderato. Il fatto che l'UFAG aveva autorizzato gli esperimenti per lui era una «prova» sufficiente. Non stupisce particolarmente che una simile anticipazione dei risultati abbia suscitato irritazioni presso i ricercatori e le autorità con una visuale scientifica. Soprattutto se questa anticipazione arriva da una persona che elogia la canapa industriale povera di TCH come panacea di tutti i mali di questa terra come la dipendenza da nicotina, l'aumento dei premi delle casse malati, la moria delle api e il fuoco batterico e che per il suo

marketing dà alla pianta nomi di fantasia pseudoscientifici: Cannabis sativa non-indica ...

Buone condizioni meteorologiche

Christoph Meili invece non è interessato alla canapa per motivi religiosi bensì perché ritiene che essa possa agire contro una malattia degli alberi da frutto che rappresenta una minaccia immediata per la sua base esistenziale. «Dalla strategia contro il fuoco batterico, non voglio nasconderlo, entro le prossime tre settimane dipende il futuro del mio frutteto» spiega Meili pensieroso. Per un contadino non è semplice proporre nuove strategie senza l'auspicato appoggio delle autorità. Alla fine si è detto: «Mannaggia, adesso dobbiamo passare all'azione, anche se è illegale!».

Per una volta sembra anche avverarsi il proverbio secondo cui la fortuna arride agli audaci. Questa primavera le condizioni meteorologiche sono state propizie ai frutticoltori. Durante la fioritura le temperature erano troppo basse per un'infezione da fuoco batterico. Meili però sa: «Non bisogna lodare il giorno prima della sera! Per il momento la situazione è tranquilla ma nulla è sicuro.»

Alfred Schädeli

Diteci la vostra

Che cosa ne pensate dell'impiego di prodotti alternativi contro il fuoco batterico? Avete fatto esperienze? Scriveteci! Bioattualità, FiBL, casella postale, 5070 Frick. Fax 062 865 72 73. bioaktuell@fibl.org

Allevamento di vacche madri assieme agli animali svezzati

Un consulente del FiBL affitta una parte di un'azienda e sperimenta una novità che non avrebbe mai osato consigliare a un contadino: la rinuncia allo svezzamento, affidare allo svezzamento naturale dei vitelli da parte della vacca madre. L'ex consulente e neocontadino intende inoltre produrre carne bovina di qualità senza foraggio concentrato. Né le vacche madri né i vitelli ricevono mais, soia o cereali.

Eric Meili, per molti anni consulente FiBL in materia di allevamento, ora è anche agricoltore. Già dopo il primo anno presenta una novità nell'allevamento di vacche madri: lo svezzamento naturale. Non è il contadino Meili che provvede a svezzare i vitelli grandi separandoli e rinchiudendoli, sono le vacche madri stesse che li svezzano prima di partorire un altro vitello.

All'inizio del 2008 Eric Meili ha avuto l'opportunità di affittare 5,7 ettari dalla vicina azienda agricola. Ha iniziato un allevamento di vacche madri, attualmente ne conta sette. Con mezzi molto semplici Meili ha trasformato la stalla a stabulazione fissa esistente in una stalla a stabulazione libera: all'interno ha costruito dei box

in legno, all'esterno ha allestito un'area di foraggiamento in cemento e disposto una rastrelliera. Per la trasformazione ha potuto sfruttare la sua esperienza acquisita nel corso della sua attività di consulente in materia di costruzione di stalle – e la competenza di suo figlio, falegname di professione.

La giusta combinazione di razze

Meili ha acquistato vacche madri delle seguenti razze: una razza da latte o combinata, vale a dire Brown Swiss, Red Holstein, Simmental e Jersey incrociate con un toro puro Angus, tutti animali F1. Una tale molteplicità delle razze suddivisa su sole sette vacche madri è la dimostrazione della voglia di sperimentare di Meili.

Dalla sua esperienza acquisita come consulente, Meili sa che le vacche madri, in particolare quelle di pure razze da carne, spesso danno troppo poco latte per garantire una buonacrescita dei vitelli. Per questo motivo ha voluto un incrocio con il 50 per cento di razze da latte. L'incrocio con Angus garantisce l'assenza di corna e promette una maturità precoce nonché un sufficiente spessore di grasso al momento della macellazione.

Il padre dei vitelli da ingrasso da monta naturale è un toro di razza Limousin che trasmette un buon aumento giornaliero, una buona produzione di carne e una buona qualità della carne. Per il piccolo allevamento di vacche madri l'acquisto di un toro non sarebbe sostenibile. Meili noleggia dalla ditta Vianco AG un toro

per 100 franchi al mese che accompagna la mandria per tre o quattro mesi. Questo sistema con produzione lattiera stagionale è vantaggioso dato che il toro non deve rimanere troppo a lungo nella mandria.

Foraggiamento e gestione del pascolo

Tutti gli animali sono condotti all'alpe. L'unico lavoro da svolgere durante 100 giorni d'estate è quindi la produzione di foraggio grezzo. Grazie all'alpeggio è possibile tenere un maggior numero di animali durante l'inverno: i 100 giorni di alpeggio comportano per Meili il 30 per cento di unità di bestiame grosso in più, il che corrisponde non solo a un maggior rendimento di carne del 30 per cento ma anche al 30 per cento di contributi in più (foraggio grezzo, URA e SSRA). Inoltre grazie all'alpeggio si possono preservare i pascoli e con il taglio alternato al pascolo aumenta la produttività dei prati.

Né le vacche madri né i vitelli ricevono foraggio concentrato, hanno a libera disposizione solo erba di pascolo, insilato di erba e fieno. Durante l'inverno le vacche hanno accesso 24 ore su 24 a buon insilato e fieno.

Svezzamento

Invece di separare gli animali svezzati, Meili li ha lasciati assieme alle vacche madri per osservarne il comportamento prima che partorissero il prossimo vitello. Le vacche madri hanno svezzato loro stesse i loro vitelli due o tre settimane prima del



Sandra (F1; Simmental x Aberdeen Angus) con il vitello Sano di dieci giorni.

Cifre relative alle prime tre macellazioni

dati	razza	peso nascita	peso vivo	accrescimento	giorni ingrasso	AG	PM	rendimento macellazione	tassazione	carne	carne rendimento
animali											
manzo 8038	M: HFXAA, V: AA	41 kg	440 kg	399 kg	412	968 g	237,5 kg	54 %	H4	156,9 kg	66,1 %
bue 3691	M: HFXAA, V: AA	35 kg	420 kg	385 kg	413	932 g	222 kg	52,9 %	T+3	145,3 kg	65,6 %
bue 8039	M: BS, V: Li	60 kg	560 kg	500 kg	414	1208 g	312,5 kg	55,8 %	H4	189,6 kg	60,7 %

parto impedendo loro di succhiare il latte. Dopo il ritorno delle vacche dal box da parto assieme ai vitelli appena nati i vitelli più grandi hanno smesso di succhiare. Non vi è stato nessuno stress, tutti i vitelli hanno accettato lo svezzamento naturale.

I vantaggi sperati

L'obiettivo della produzione è una carne bovina tenera e di ottima qualità destinata alla vendita diretta. Per avere una certa garanzia di smercio, Meili si è annunciato come produttore Natura Beef e Prime-Beef.

Eric Meili, nonostante gli incroci non ottimali, reputa incoraggianti i primi risultati del suo sistema dopo la macellazione. Prima dell'acquisto due animali erano stati fecondati da un toro Angus, vale a dire $\frac{3}{4}$ Angus x razza da latte e un animale era un rimasuglio dell'allevamento di vacche da latte, una Brown Swiss x Limousin.

Questi tre animali non sono stati macellati all'età di dieci mesi ma sono stati ingrassati per altri quattro mesi. Lo spessore di grasso e la carcassa sono risultati insufficienti dopo 10 mesi senza foraggio concentrato.

Meili vorrebbe in ogni caso continuare a sperimentare e ottimizzare questo metodo di produzione perché promette grandi vantaggi:

- assenza di stress dovuto allo svezzamento per i vitelli;
- ottima crescita dal 10° al 14° mese;
- non è necessaria la separazione dei vitelli più grandi. Premessa: sufficiente spazio nel reparto per vitelli o (meglio) un box di riposo supplementare per ogni vitello svezzato;
- non è necessario il foraggiamento di vacche in asciutta dato che le vacche madri devono produrre latte fino a poco prima del parto;
- non è necessario il foraggiamento con mangime concentrato, né per la vacca madre, né per il vitello;
- ottima e tenera carne bovina, peso di macellazione da 250 a 300 chili.

mgt/mb

Chi ha già fatto esperienze?

Qualcuno ha già fatto esperienze con il sistema descritto di allevamento di vacche madri o con un sistema simile? Eric Meili è molto interessato ad uno scambio di esperienze e invita a contattarlo: tel. 055 243 39 39 e-mail eric.meili@fibl.org

Fotos: Eric Meili



La mandria di Meili nell'area d'uscita invernale. Al centro il toro Limousin.

«Anche i bovini selvatici svezzano i vitelli in modo naturale»

bioattualità: Come ti è venuta l'idea di non più svezzare i vitelli?

Eric Meili: Ho preso l'esempio dalla natura. Nella mia piccola azienda non ho la possibilità di separare e rinchiudere i vitelli svezzati per continuare ad ingrassarli. Ho lasciato i vitelli assieme alle vacche madri e ho osservato il comportamento delle stesse prima che partorissero il prossimo vitello. Esperti professionisti mi hanno messo in guardia dicendo che lasciar continuare i vitelli a succhiare il latte non avrebbe funzionato. Ma anche i bovini selvatici svezzano i vitelli in modo naturale. La natura deve creare le premesse affinché il vitello appena nato dopo la nascita non subisca la concorrenza del vitello più grande. Dobbiamo quindi conoscere le condizioni che garantiscono uno svezzamento senza problemi.

Perché non impieghi foraggio concentrato?

Considerando la fame nel mondo mi pare irresponsabile dare da mangiare cereali, mais o soia ai ruminanti poiché rappresenta una concorrenza nei confronti dell'alimentazione umana. I bovini come consumatori di foraggio grezzo partendo dall'erba dei prati possono produrre alimenti per il consumo dell'uomo.

Ti sei annunciato come produttore Natura Beef, perché non Natura Beefbio?

Sono solo l'affittuario di una parte di azienda. Il proprietario coltiva un frutteto ad alto fusto con 160 alberi di 32 varietà in regime di produzione integrata. Il frutteto non può essere considerato coltura intensiva e pertanto non può essere separato. Per questo motivo non posso certificare e commercializzare la carne dei miei vitelli come biologica. La conversione al biologico del frutteto è però prevista.

Esegui la castrazione dei vitelli maschi?

Sì. I tori non castrati sul pascolo sarebbero troppo pericolosi per chi passeggia nelle vicinanze. La castrazione avviene in modo rispettoso dell'animale e sotto anestesia. Un effetto secondario positivo è una maggior quantità di grasso intramuscolare e quindi carne più tenera.

Il tuo sistema sembra avere potenziale.

Naturalmente non si può parlare di un sistema vincente dopo soli tre svezzamenti

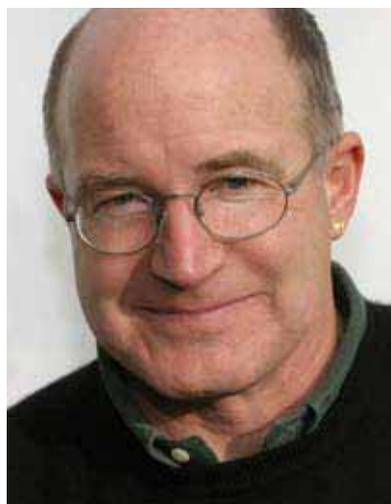


Foto: zVg

riusciti. Vorrei continuare a sperimentare questo metodo di produzione e ottimizzare le condizioni che garantiscono uno svezzamento naturale. Spero davvero che anche altri professionisti sperimentino questo sistema.

Come è la qualità della carne?

Ho inviato campioni di carne all'istituto di ricerca ALP a Posieux per l'analisi qualitativa. Sarà calcolata anche l'efficienza per ettaro (chili di carne per ha) e l'economicità di questo metodo di produzione.

Intervista: Markus Bär

Che ne è degli arrostiti e ossibuchi di qualità bio ?

Lettera in merito all'articolo «La giornata bio» di Reiner Schilling, *bioattualità* no. 1/ febbraio 09

» Nell'articolo relativo alla giornata bio c'è scritto: «Il manager dei prodotti Hans-Georg Kessler ricorda che per alcune categorie di carne bio, come per esempio l'agnello, la produzione supera la capacità del mercato bio. Anche dei 6500 animali Natura-Beef che Coop acquista ogni anno solo un terzo può essere venduto con il marchio Gemma. I maiali Gemma invece sono talmente richiesti che si sta considerando un'importazione.» Ma dove è venduta tutta questa carne bio ? Quando acquisto carne da Coop il mio sguardo cerca sempre prima la confezione verde. Presso la Coop Neftenbach, un supermercato di media grandezza, solitamente si trovano fettine di manzo bio e talvolta fettine di vitello bio. Ma chi ha voglia di mangiare sempre solo fettine ?

Sabato scorso presso la Coop Winterthur-Wülflingen, che ha una superficie di vendita superiore a quella di Neftenbach, c'erano fettine di manzo, di vitello e di maiale, una (!) confezione di entrecôte e due (!) confezioni di spezzatino di manzo di cui ne ho acquistata una. Questo era tutto. Ma dove vanno a finire tutte le altre parti degli animali? Fra l'altro vi sono pure arrostiti, ossibuchi, teneroni di vitello, sminuzzato e non da ultimo le frattaglie o pancetta e salsiccie. Di tutto ciò non c'era l'ombra. Da Coop non ho poi mai visto carne di agnello di qualità bio! Bisogna già essere contenti di trovare carne di agnello svizzera e non doversi accontentare di carne proveniente dall'Australia. Qualche cosa non funziona! Ma cosa?

Rosmarie Bircher, Pfungen ZH

Bioattualità ha sottoposto questa domanda al Coop Category Manager carne Marc Muntwyler. Ecco la sua risposta.



Foto: Coop

Niente arrosto bio nelle macellerie, dalla vendita sperimentale è risultato che la clientela è restia ad acquistarlo. Queste parti, nonostante la qualità bio, sono declassate e vendute nella vaschetta blu.

Sono svalutati e venduti sotto Naturafarm

» Includo le salsiccie e la salumeria, presso la Coop di Winterthur Sagi abbiamo nell'assortimento della carne dodici prodotti bio, a Wülflingen sono 30. È vero, in nessuna delle due filiali vendiamo carne di agnello. Perché non è più grande l'offerta di prodotti bio? Risponderei dicendo che abbiamo bisogno di una determinata domanda per poter offrire questi prodotti nei punti vendita meno grandi, per avere una rotazione dei prodotti e garantire quindi la freschezza della merce. Questa domanda esiste però solo per un numero relativamente ridotto di articoli bio, dato che naturalmente i clienti nei punti vendita piccoli non sono molto numerosi. Dobbiamo gestire gli scaffali in modo ottimale e nei piccoli punti vendita possiamo occuparli solo con articoli leader che generano la corrispondente cifra d'affari. Fra questi non vi sono molti prodotti a base di carne bio. Con un raggruppamento dei punti vendita abbiamo cercato di soddisfare la domanda di prodotti bio superiore nelle regioni cittadine e più benestanti. Ho controllato come sono classificati i due punti vendita Sagi e Wülflingen: Sagi è definito medio, Wülflingen rurale. Ambedue non appartengono quindi al gruppo cittadino/benestante, nonostante il fatto che naturalmente essendo punti vendita di Winterthur intuitivamente farebbero piuttosto parte della categoria punto vendita cittadino. La classificazione dei punti vendita in questi gruppi (cluster)

è stata fatta su base di dati sociodemografici. Questi due punti vendita stando a questi dati non sono cittadini, non sono però a conoscenza dei particolari di questa classificazione. Per quanto riguarda arrostiti, ossibuchi ecc. di qualità bio, questi chiaramente non sono prodotti leader (spesso non lo sono nemmeno in qualità Naturafarm), per cui non vale la pena commercializzarli come prodotti bio. A spese di Coop sono pertanto declassati nel programma inferiore, quindi Naturafarm e venduti come tali. Ciò costa meno che occupare i cari spazi degli scaffali con prodotti che molto spesso dobbiamo deprezzare. Questa purtroppo è la dura realtà. Gli arrostiti in particolare sono parti vendute solitamente al banco e nella nostra vendita sperimentale abbiamo purtroppo dovuto constatare che al banco non possiamo vendere articoli bio perché abbiamo troppo pochi clienti che li acquisterebbero al libero servizio. Spero con questo di aver risposto alla sua domanda.

Marc Muntwyler, Coop Category Manager carne

Bovini sotto sequestro

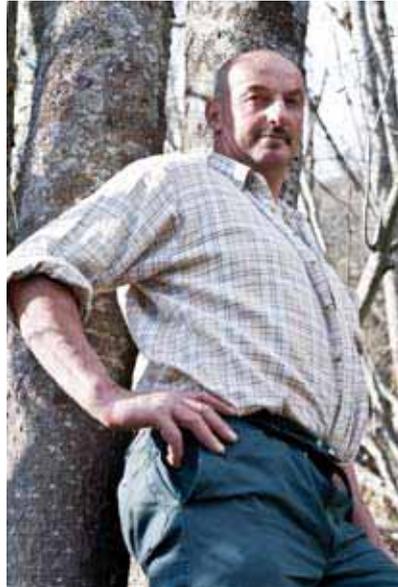
Nei Cantoni primitivi il veterinario cantonale ha ordinato il sequestro degli animali in 40 aziende che non intendono vaccinarli contro la malattia della lingua blu. I bovini e le pecore sono sotto sequestro e possono lasciare l'azienda solo in direzione macello. Una parte delle aziende si è raggruppata e si oppone con l'aiuto di un avvocato.

Elsbeth e Michael Arnold gestiscono una piccola azienda agricola sopra al villaggio urano di Spirigen nella Valle di Schächen, sulla strada che porta al Passo del Klausen. Vivono della commercializzazione della carne di giovani bovini del loro allevamento di vacche madri oltre che delle pecore, la cui lana viene trasformata da Elsbeth nell'azienda accessoria. Elsbeth ha fondato la Urner Wollhandwerk GmbH che offre un lavoro accessorio a una dozzina di contadine di montagna: cardare la lana, cucire trapunte di lana di pecora e creare pantofole e cappelli di feltro.

Come se nulla fosse avvenuto, i coniugi Arnold sfruttano le belle giornate della seconda metà di aprile per ripulire i pascoli assieme al figlio e a un giovane praticante. Si tratta di potare i cespugli e liberare la cotica erbosa scoscesa da tutte le tracce che l'inverno ha lasciato, foglie, rami, sassi e altro.

Nel Canton Uri tuttavia non tutto si svolge in modo così armonioso come il tiepido sole al tramonto lascerebbe presagire. Dal 15 aprile l'azienda degli Arnold è sotto sequestro. Rifiuto di vaccinare gli animali contro la malattia della lingua blu nel 2008. Sequestro semplice di primo grado. Ciò significa che la famiglia Arnold in avvenire dovrà impedire qualsiasi contatto dei propri ruminanti con ruminanti di altri effettivi (niente alpeggio), i loro ruminanti possono lasciare l'azienda solo per la macellazione (il veicolo per il trasporto va trattato con un insetticida prima del trasporto dei ruminanti) e ciò è permesso unicamente se accompagnati dal formulario rosso della polizia epizootica.

Il veterinario dei Cantoni primitivi Josef Risi ha emanato questo provvedimento incisivo il 29 gennaio scorso. Concede a coloro che hanno rifiutato la vaccinazione la possibilità di eseguirla entro la fine di maggio nell'ambito della campagna 2009 limitando il sequestro a metà aprile: «La vaccinazione comporta il dissequestro degli animali». 40 aziende nei Cantoni primitivi hanno ricevuto la stessa notifica: 23 nel Canton Uri, 16 nel Canton Svitto e uno nel Canton Nidvaldo. Si tratta di una mera misura punitiva, in-



Fotos: Ruben Wyttenbach

L'azienda di Michael e Elsbeth Arnold è sotto sequestro perché si rifiutano di far vaccinare i propri animali.

fatti nelle prime righe della disposizione il veterinario cantonale osserva: «Dato che la malattia della lingua blu è trasmessa da moscerini non può essere estirpata con il blocco commerciale e provvedimenti di questo tipo.» Alcune delle aziende sanzionate questa primavera hanno eseguito la vaccinazione, i loro effettivi saranno dissequestrati. Vi sono però altre aziende che rifiutano la vaccinazione nel 2009. Risi conferma che il numero di aziende che rifiutano la vaccinazione nella sua regione è in leggero aumento.

«Non mi rimane che agire in questo modo» così Risi spiega il modo duro di procedere, «facciamo semplicemente rispettare le leggi in vigore. Le prescrizioni giungono dall'Ufficio federale di veterinaria.» La maggior parte degli altri Cantoni però interviene in modo meno rigoroso. Sfrutta forse meglio il margine di discrezionalità? «Le disposizioni che dobbiamo applicare sono chiare. Non sta a me commentare il lavoro dei miei colleghi.»

Assieme a 24 aziende interessate nei Cantoni Uri e Svitto, Elsbeth e Michael Arnold hanno interposto ricorso contro la disposizione. Hanno assunto un avvocato e procedono contro Risi. «Siamo un gruppo molto impegnato» spiega Arnold, «siamo molto uniti». Che cosa fate se il vo-

stro ricorso non sarà accolto? «In tal caso terremo il bestiame a casa. Certamente non è semplice ma troveremo senz'altro una soluzione». La vaccinazione non è un'opzione? «Sì, se le autorità ci forniscono una conferma scritta attestante che la vaccinazione non lascia residui nella carne e che in caso contrario si assumono la responsabilità.» Non avete questa conferma? «Alla fine del 2008 l'abbiamo richiesta. La risposta è stata il sequestro dell'azienda.»

Nei Cantoni primitivi non si va tanto per il sottile quando si tratta della malattia della lingua blu. Presso il laboratorio dei Cantoni primitivi secondo Risi giungono «ogni settimana massicce minacce – orali, scritte e per telefono.»

Contadini contro autorità e viceversa. Giuramento del Rütli reloaded. Schiller attribuisce l'esplosività degli abitanti della Svizzera primitiva alle loro teste dure, Max Frisch l'attribuisce al favonio. Forse hanno ragione entrambi. Forse però 718 anni dopo esiste anche una terza via. E forse i delegati di Bio Suisse con la loro decisione di impegnarsi per la vaccinazione volontaria e con il loro appello al buon senso hanno fatto un primo passo.

Alfred Schädeli

AD appoggia la politica del consiglio direttivo

All'assemblea dei delegati di bio Suisse del 22 aprile tenutasi a Olten la netta maggioranza dei bioagricoltori ha appoggiato la strategia della qualità imboccata dal consiglio direttivo. La vaccinazione contro la malattia della lingua blu deve diventare volontaria. I discounter devono poter impiegare la Gemma solo con espressa autorizzazione. Il consuntivo chiude con un avanzo d'esercizio; una parte andrà a favore delle organizzazioni associate.

Con 68 voti contro 21 la grande maggioranza dei delegati Bio Suisse ha appoggiato la politica di libero scambio del consiglio direttivo. Le bioagricoltrici e i bioagricoltori provenienti da tutta la Svizzera che il 22 aprile scorso hanno partecipato a Olten all'assemblea dei delegati della loro associazione hanno pure appoggiato una strategia della qualità degna di questo nome. Con essa si vuole mantenere un elevato livello della qualità degli alimenti in Svizzera. Occorre contrastare il mutamento strutturale irrefrenabile preannunciato per l'agricoltura svizzera con la strategia della qualità Bio Suisse.

Questa decisione non va fraintesa come un assegno in bianco per un'apertura delle frontiere senza ostacoli o come un ulteriore incremento dei trasporti di derrate alimentari, hanno precisato diversi delegati. Le riflessioni di questa discussione piuttosto non dovrebbero solo confluire nella questione del libero scambio ma essere inserite in generale nell'agenda per la politica agraria, infatti contrapporre una strategia della qualità al mutamento strutturale per l'agricoltura svizzera è ragionevole anche indipendentemente dal libero scambio. L'assemblea dei delegati metterà ai voti i risultati delle trattative per gli accordi di libero scambio quando gli stessi saranno disponibili.

Le osservazioni fatte in passato da membri della CISA, che avevano accusato Bio Suisse di appoggiare in modo acritico il libero scambio, hanno destato un certo malumore. Ciononostante le bioagricoltrici e i bioagricoltori hanno deciso di rimanere affiliati alla CISA; pur essendo difficile rappresentare le posizioni in questo organo e pur non essendo possibile raggiungere gli obiettivi prefissati, a loro avviso è importante far parte di questa organizzazione.

Il segretario centrale di Bio Suisse Markus Arbenz ha accolto con piacere questa discussione: «Ci siamo avviati su un percorso sul filo del rasoio e abbia-

mo assunto la responsabilità dei campi tematici come lo richiedono le nuove linee guida. Rinforziamoci oggi per essere preparati in futuro quando non ci saranno più argini di protezione.»

Criminalizzazione degli oppositori alla vaccinazione

L'organo supremo di Bio Suisse ha poi incaricato il consiglio direttivo di intercedere con determinazione presso le autorità veterinarie per rendere volontaria la vaccinazione contro la malattia della lingua blu dei ruminanti a partire dal 2010. In singoli Cantoni sono addirittura state

avviate procedure penali contro coloro che si sono rifiutati di eseguire la vaccinazione ed è stato ordinato il sequestro degli animali (cfr. pagina 9). L'organizzazione mantello dei bioagricoltori in Svizzera reputa importante che i contadini critici verso la vaccinazione siano rispettati e non criminalizzati.

Per solidarietà con le aziende bio che quest'anno hanno rifiutato la vaccinazione, Bio Suisse invita l'Ufficio federale di veterinaria (UFVet) a eseguire uno studio relativo alla vaccinazione in tutta la Svizzera secondo principi strettamente scientifici. Gli animali delle aziende che quest'anno



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Alto rendimento in foraggi grazie alle miscele foraggiere bio, miscele di trasemina bio

Per esempio:

Provato con trifoglio violetto: 3000 ADF, miscela 3 anni

Miscela universale abbondante, apporta molto foraggio appetibile anche nei periodi secchi.

Situazioni secche: BIOLUZ, miscela di erba medica 3 anni

La garanzia per le zone secche. Foraggio ricco in proteina molto appetibile. Fino a 1000 m d'altitudine.

Zone di montagna: Mountain-Star ADF

Miscela a lunga durata molto produttiva nelle zone non favorevoli al ray-gras. Buono svernamento fino 2000 m d'altitudine.

Forte nella resa: 4000 ADF, miscela a lunga durata

La miscela a lunga durata graminacee-trifoglio con le varietà di punta sulla lista federale delle varietà raccomandate. 4-5 sfalci per anno.

Trasemina: U-440, trifoglio o graminacee

Per il risanamento di prati e pascoli.

Consegne

Per posta/cargo domicilio:

Spese di spedizione CHF 28.- per consegna.

Da CHF 800.- per consegna spedizione gratuita.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte

3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch



Paolo for President

Il consiglio direttivo che aveva eletto presidente della commissione Paolo van den Berge di Minusio TI, per lunghi anni membro della commissione del marchio importazione CMI, ha incaricato l'AD di confermare l'elezione. Van den Berge è pure membro della commissione del marchio produzione (CMP) e lavora presso il FiBL nella cooperazione internazionale. La presidente partente della CMI, Katia Ziegler, si è dimessa dalla carica il 22 aprile scorso. Regina Fuhrer l'ha ringraziata per il lavoro svolto nell'associazione sin dal 1993. als

hanno rifiutato la vaccinazione vanno integrati nello studio come gruppo di controllo. A partire dal 2010 la vaccinazione contro la malattia della lingua blu va dichiarata volontaria per tutti i detentori di animali in Svizzera. Inoltre il FiBL dovrà ricercare dei metodi per alleviare e curare la malattia nonché per l'immunizzazione naturale della malattia della lingua blu.

Out of Discount

In occasione dell'AD alcuni articoli delle direttive sono stati adeguati ai tempi. Grande importanza è stata evidentemente attribuita all'impiego della Gemma da parte dei discounter. All'inizio della discussione Markus Arbenz ha precisato che cosa il consiglio direttivo intende per «discounter»: «Oggi definiano discounter Aldi, Lidl e Denner. Prix Garantie presso Coop e M-Budget della Migros sono considerate linee a basso costo».

Il consiglio direttivo intende definire la commercializzazione di prodotti Gemma nei canali discount, ha spiegato Christian Butscher, per questo motivo le direttive vanno completate. In passato è successo a diverse riprese che produttori Gemma sono stati assunti da discounter come veicoli pubblicitari. In avvenire ciò sarà possibile solo previo accordo con Bio Suisse. Le aziende Gemma devono certo restare libere di fornire merce a chi ne fa richiesta, i discounter però potranno impiegare la Gemma solo se Bio Suisse avrà dato luce verde. Nei mercati che si contraddistinguono esclusivamente per il prezzo vi è il rischio che anche i prodotti Gemma finiscano in questa spirale negativa. I delegati hanno appoggiato il consiglio direttivo a grande maggioranza.

Questa decisione ha avuto una grande eco dopo l'AD. La rivista per i consumatori «Saldo» ha intitolato l'edizione del 29 aprile: «Al servizio dei grandi distributori – a spese dei clienti», proseguendo poi:

«Decisione incomprensibile di Bio Suisse: i discounter non saranno più riforniti con alimenti biologici con il marchio bio Gemma.»

Sanzioni equilibrate

Con un'istanza l'organizzazione Bärner Bio Bure ha voluto frenare gli eccessi nel controllo e nella certificazione senza che venga intaccata la qualità. Piccole mancanze possono comportare massicce riduzioni dei pagamenti diretti mentre gravi infrazioni spesso sono punite in modo soffice. Il delegato di BBB Thomas Michel ha fornito un esempio: una vacca con le mammelle sporche comporta 15 punti di penalità, tanti quanti sono inflitti per 20 vacche con le mammelle sporche. Le vacche con le mammelle sporche inoltre possono comportare automaticamente riduzioni nel programma URA o SSRA. L'assemblea ha accolto la proposta all'unanimità e ha incaricato il consiglio direttivo di impegnarsi presso gli uffici competenti a favore di un regolamento delle sanzioni più equilibrato.

Nessuna partenza anticipata

Nessuna possibilità ha invece avuto la misura educativa per i delegati che non hanno voglia di rimanere fino alla fine dell'assemblea. BBB ha proposto di versare la diaria e le spese di trasferta per l'AD solo alla sera invece che all'inizio. I delegati che abitano lontano tuttavia non si sono entusiasmati per questa idea; l'assemblea in tal caso dovrebbe aver luogo alternativamente in un posto diverso in modo che non siano sempre gli stessi a dovervi recare da lontano, hanno osservato. Il consiglio direttivo dovrà ora elaborare una proposta per impedire ai delegati di partire anzitempo.

Eccedenza d'esercizio

Con una somma di bilancio pari a 5,6 milioni di franchi l'esercizio 2008 è risultato molto migliore del previsto. I delegati hanno destinato 250'000 franchi degli 637'000 franchi di utili a progetti delle organizzazioni associate che serviranno a rafforzare le organizzazioni e a incrementare la coesione e l'identificazione con la Gemma. Le rispettive proposte progettuali vanno inoltrate al consiglio direttivo entro il 15 luglio dell'anno in corso, lo stesso deciderà nel mese di agosto. I delegati hanno destinato 387'000 franchi al capitale proprio. Secondo una proposta di Bio Aargau, che però ha ottenuto solo una manciata di voti, ogni azienda Gemma avrebbe dovuto ricevere un buono di 50

franchi per il perfezionamento. Una volta ancora l'ordine del giorno dell'AD Bio Suisse è risultato molto nutritivo, i lavori sono proseguiti speditamente senza particolari intoppi, non da ultimo grazie alla capacità direzionale della presidente Regina Fuhrer.

I delegati si sono certamente meritati la rinfrescante rappresentazione dopo il pranzo. Sul palcoscenico c'era una vecchia volpe, Gérard Constantin, che ben conosce la sala del teatro cittadino di Olten. Per anni ha partecipato al plenum come delegato di Bio Valais. Si è presentato con il suo gruppo musicale e di cabaret e ha rallegrato i presenti con uno spettacolo musicale avente per tema una contadina che ha rinunciato alle ricchezze del mondo poiché si era innamorata di un'incantevole voce. Alfred Schädli

Verri, capretti, pulcini e alu

Accanto alla politica dei discounter, l'AD del 22 aprile ha trattato i seguenti articoli delle direttive:

Il consiglio direttivo voleva inserire nelle direttive l'ingrasso di verri come obiettivo. Secondo l'assemblea si tratta di un obiettivo dell'agricoltura biologica ma non va inserito nelle direttive prima che il metodo non sia sufficientemente sperimentato.

Per i prodotti della raccolta è stato ancorato un valore limite di contaminazione con organismi geneticamente modificati (OGM) dello 0,1 per cento. La coesistenza con la coltivazione OGM con un livello così basso è molto difficile e questa è anche l'intenzione della maggior parte dei relatori.

In seguito all'allentamento delle prescrizioni URA per la tenuta di capre, i capretti nelle aziende bio devono/possono regolarmente uscire all'aperto.

L'Ordinanza Bio è stata allentata, vale a dire è stata adeguata al Regolamento Bio UE, per quanto riguarda l'acquisto di pulcini convenzionali. Il consiglio direttivo ha osservato che anche Bio Suisse necessita di questo margine in caso di difficoltà di rifornimento di pulcini Gemma. I delegati hanno approvato senza voti contrari.

Negli ultimi anni sul fronte degli imballaggi vi sono state grandi modifiche. Secondo recenti studi le lattine di alluminio rappresentano un carico ambientale inferiore rispetto al vetro a perdere. Fino ad oggi PVC, lattine di alluminio e i fogli stratificati di alluminio e plastica sono espressamente esclusi per i prodotti Gemma. La commissione del marchio trasformazione CMT da ora in poi dovrà decidere di caso in caso. als



Renate Künast (D),
Parlamentare del
gruppo Bündnis 90/
Die Grünen



Niki Berlakovich (A),
Ministro dell'agricol-
tura e dell'ambiente



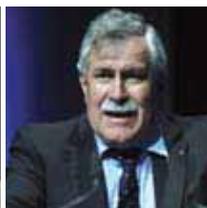
Chiara Simoneschi-
Cortesi (CH), Pre-
sidente del Consiglio
nazionale, PPD



Karel Bláha (CZ),
Vice ministro
dell'ambiente



Simonetta Somma-
ruga (CH), Consigliera
agli Stati, PS, presi-
dente fondazione
per la protezione dei
consumatori



Hansjörg Walter (CH),
Consigliere naziona-
le, UDC; Presidente
Unione svizzera dei
contadini

Bilder: Franca Pedrazzetti (6), Benedikt Haeflin (1), Christof Pothof (1)

Europa senza ingegneria genetica? Anche la Svizzera!

Le organizzazioni critiche nei confronti dell'ingegneria genetica hanno organizzato a Lucerna il quinto incontro delle regioni libere da OGM. La conferenza, alla quale hanno partecipato personalità di spicco, ha mostrato in modo impressionante che le regioni senza OGM si stanno ampliando. – Un segno importante in vista della discussione sul prolungamento della «moratoria sugli OGM» in Svizzera alla cui realizzazione ha contribuito anche Bio Suisse.

Dal 2003 i rappresentanti delle regioni libere da OGM si incontrano per uno scambio di informazioni e di esperienze e per un coordinamento mirato delle strategie d'azione. Quella che era nata come piccola organizzazione, la quinta volta si è trasformata in una grande manifestazione presso il Centro Culturale e Congressuale KKL di Lucerna* che ha inviato all'Europa un chiaro messaggio: seguiamo l'esempio della Svizzera, rimaniamo liberi da OGM!

Il fatto che con Maya Graf, Chiara Simoneschi-Cortesi, Hansjörg Walter e Simonetta Sommaruga siano stati egregiamente rappresentati alla conferenza quasi tutti i grandi partiti della Svizzera lascia inoltre sperare che il prolungamento della moratoria oltre il 2010 riceva appoggio in Parlamento.

Il numero delle regioni libere da OGM negli ultimi mesi ha continuato a crescere. In 22 Stati membri dell'UE vi sono regioni estese dichiarate libere da OGM. Vi fanno parte comuni, regioni, dipartimenti, province e intere nazioni. Renate Künast (D), Rosea Cunningham (Scozia) e Niki Berlakovich (A) hanno parlato a nome delle regioni senza OGM dei loro Paesi; Karel Bláha ha rappresentato la

*Tra i numerosi sponsor vi sono organizzazioni di Bio Suisse, IP Suisse, Bioterra, Swisssaid, Greenpeace e ditte che spaziano da Coop a Cremo e da BioPartner a Baer.

Repubblica Ceca che per legge permette espressamente la creazione di regioni libere da OGM. Finora l'unica pianta geneticamente modificata coltivata nell'UE è il mais resistente agli insetti (Mon 810) di Monsanto. Nel 2008 questa coltura OGM è stata seminata su 107 000 ettari. Ciò corrisponde allo 0,1 per cento della superficie agricola utile dell'UE. Il 75 per cento di questo mais è coltivato in Spagna dove è trasformato in mangime. Altre zone di coltivazione nel 2008 sono state il Portogallo, la Germania, la Romania, la Polonia, la Repubblica Slovacca e la Repubblica Ceca.

La resistenza però aumenta. In Spagna ad esempio, dove il numero di regioni libere da OGM è salito da cinque a 94. Anche in Germania nel 2009 non sarà coltivato mais OGM. Tutte queste regioni libere da OGM sono state in larga misura promosse e realizzate da contadini del luogo.

La resistenza aumenta, l'UE tollera il divieto di OGM

Le estese regioni libere da OGM creano però un problema giuridico. La procedura di autorizzazione dell'UE vale per tutta l'UE. I Paesi UE che pronunciano un divieto nazionale o che ne tollerano uno regionale infrangono pertanto il diritto europeo. La pressione politica all'interno dell'UE a questo proposito però cresce. Migliaia di piante nelle zone di coltivazio-



Maya Graf (CH),
Consigliera
nazionale, Verdi



Roseanna Cunning-
ham (GB), Ministro
dell'ambiente,
Scozia

ne sono contaminate attraverso incroci e le stesse regioni di coltivazione sono interessate dalla mancanza di semente priva di OGM. Questo ha indotto il Consiglio dei ministri dell'ambiente UE di tollerare il divieto di coltivazione in Austria (tutto il paese) e in Ungheria (alcune regioni). A tutt'oggi però non esiste una legge valida in tutta l'UE per la protezione efficace delle regioni libere da OGM. Se i consumatori nell'UE potessero votare su questo argomento, le leggi sarebbero da lungo emanate e applicate. I consumatori infatti continuano a diffidare degli alimenti geneticamente modificati. Anche presso i contadini in tutta l'Europa è aumentata l'opposizione alla tecnologia genetica. Maya Graf ha quindi concluso la conferenza pronunciando le seguenti parole: «Il numero delle regioni libere da OGM in Europa continua a crescere. Il momento per un'Europa libera da OGM non è mai stato migliore.»

Bernadette Oehen, FiBL

Franziska Bezzola, negozio bio «Bio Betschla reform», 7550 Scuol

La trentottenne Franziska Bezzola, di origine austriaca e madre di due bambini, nel maggio dell'anno scorso ha potuto riprendere piuttosto per caso l'unico negozio bio della Bassa Engadina. Proveniente da altre esperienze, ha iniziato da autodidatta e si è impraticata seguendo corsi di perfezionamento. Assieme a Franziska Bezzola lavorano nel negozio due commesse impiegate a metà tempo.

1 Perché vende generi alimentari e non per esempio libri o automobili?

Sono ottimi prodotti, sono convinta della bontà dell'offerta. Sono importanti per la vita, nutrono e fanno bene al corpo e all'anima. Si tratta di prodotti di alta qualità, ottenuti con cura, questo i clienti lo apprezzano.

2 Nel suo negozio sono ottenibili esclusivamente derrate alimentari certificate bio?

Circa il dieci per cento è rappresentato da alimenti convenzionali che però sono stati prodotti con cura. Vendo anche prodotti di aziende indigene che non possono permettersi una certificazione bio ma che producono in regime biologico.

3 Sono particolarmente critici i clienti?

Per loro è importante sapere che cosa acquistano. La clientela svizzera preferisce prodotti svizzeri, ha fiducia nel proprio Paese. Qualcuno una volta ha detto: «quando si tratta di carote sono un patriota, altrimenti no!». I miei clienti sono più critici per quanto riguarda i prodotti che provengono da lontano. Allora bisogna spiegare loro che si tratta di buoni progetti di commercio equo o di prodotti biologici. È un argomento che la gente capisce.

4 Richiedono molta consulenza?

I clienti desiderano ricevere consigli, le domande vertono soprattutto sulle diete o su che cosa mangiare se sono allergici a qualche cosa, se soffrono di celiachia*, diabete o intolleranza ai cereali.

5 Sono tanti i clienti che vogliono evitare imballaggi eccessivi e lunghi trasporti?

Beh, viviamo in Engadina, quasi tutto viene trasportato qui. Per me è molto importante poter vendere nel negozio quanto è stato prodotto nella regione. Il

* Intolleranza al glutine, malattia di Heubner-Herter



Foto: Irène Böhm

Franziska Bezzola davanti alla vetrina che mette a disposizione di artisti locali.

mio assortimento comprende formaggio e altri latticini indigeni, verdura proveniente da un'azienda indigena Demeter e anche tè della regione. La clientela apprezza molto se sull'imballaggio figura il luogo di produzione Scuol o Engadina. Il vino naturalmente non proviene dall'Engadina, c'è però sempre gente che chiede vino indigeno. Vendo solo vino proveniente dall'Europa.

6 La gente acquista bio perché vuole alimentarsi in modo sano o per rispettare l'ambiente?

Principalmente perché vuole vivere in modo sano. Il mondo è duro e crudele, la vita professionale e sociale è stressante. La gente vuole viziarsi con prodotti cosmetici bio, con un bagno rilassante o con una profumata lozione per il corpo. E poi c'è l'aspetto ecologico. La mia clientela in generale è ben informata sugli ingredienti e sui metodi di produzione e sa anche quali additivi bisogna evitare.

7 Classifica i suoi clienti secondo lo stile di vita o secondo il tipo di cliente?

Non classifico i miei clienti. Alcuni acquistano esclusivamente da me, altri clienti

indigeni comperano da me determinati prodotti. Poi ci sono tanti villeggianti. In parte si tratta di buongustai che vogliono portare a casa un prodotto particolare dell'Engadina. Il concetto LOHAS lo conosco solo per averne sentito parlare dai rappresentanti che vogliono vendermi i loro prodotti. Non faccio uso di questi acronimi.

8 Come si possono attirare clienti occasionali e nuovi clienti di prodotti bio?

Il fattore più importante è l'ubicazione del negozio. Qui ci troviamo in una posizione eccellente, direttamente sulla strada principale. Inoltre disponiamo di una vetrina attraente. Una delle mie due vetrine la metto a disposizione di un artista indigeno che può esporvi i suoi lavori e che vendo per lui. In questo modo attiro nel negozio gente interessata all'arte.

9 Come si possono trasformare clienti occasionali in clienti abituali?

Offrendo buoni prodotti che invogliano il cliente a riacquistarli o a acquistarne altri. Con i prodotti, con la cortesia e con la consulenza. Bisogna sempre essere assolutamente gentili.

Intervista: Irène Böhm

Melassa non biologica per legare la polvere per chi prepara le miscele da sé

Domanda: Preparo io stesso il foraggio concentrato e impiego melassa per legare la polvere. Posso impiegare anche melassa non biologica?

» Risposta: dato che non è disponibile sufficiente melassa bio, Bio Suisse permette ai mulini con licenza di impie-

gare melassa non biologica per legare la polvere o come antiagglomerante. I mulini tuttavia per i foraggi concentrati possono impiegare al massimo il 3 per cento di melassa non biologica.

Lei che prepara la miscela da sé può impiegare la melassa non biologica per legare la polvere alle seguenti condizioni:

- nella miscela può impiegare al massimo il 3 per cento (per cento in peso della sostanza secca) di melassa non biologica;
- per la preparazione della miscela vanno fatte per iscritto precise registrazioni delle quantità di tutte le componenti;
- le miscele per foraggio concentrato preparate da sé possono contenere al massimo il 20 per cento di foraggio grezzo (giusta definizione di foraggio grezzo nell'appendice 3 delle direttive Bio Suisse).

L'impiego di melassa non biologica non è quindi possibile nel carro miscelatore (TMR) o per la produzione di paglia triturrata. Beatrice Scheurer, Bio Suisse

... e se acquisto foraggio Gemma sostanze ausiliarie?

Il foraggio Gemma sostanze ausiliarie contenente il 3 per cento di melassa non biologica per legare la polvere o come antiagglomerante non va dichiarato come foraggio bio al 100 per cento. Dal 1° aprile 2009 i foraggi Gemma sostanze ausiliarie per ruminanti possono contenere le seguenti componenti non biologiche tuttora ammesse: melassa o sciroppo di frutta come antiagglomerante e per legare la polvere (max 3%) nonché le premiscele e gli additivi del foraggio ammessi dal FiBL. I contadini non devono dichiarare queste parti non biologiche in occasione del controllo bio. Questo vale però solo per le aziende che acquistano foraggio Gemma sostanze ausiliarie certificato.

Coloro che preparano le miscele da sé nonché le aziende che fanno preparare le miscele per foraggio concentrato in un miscelatore devono documentare esattamente l'impiego di melassa non biologica come descritto sopra. bs

Problematica dei mangimi

Il commercio globale è confrontato con i costi per impedire la contaminazione di merce priva di OGM con merce geneticamente modificata. I costi sono largamente sproporzionati rispetto ai vantaggi economici che offrono le piante OGM.

La Svizzera praticamente non importa materie prime OGM. Nell'EU la situazione è diversa. Prodotti geneticamente modificati a base di mais e di soia finiscono nei trogoli degli animali da reddito europei.

Fintanto che la domanda rimane stabile o addirittura aumenta, vi sono sufficienti fonti di approvvigionamento per quanto riguarda la soia e il mais senza OGM. Vi sono però difficoltà di approvvigionamento di glutine di mais. Per rimediare a questo deficit oggi giorno sono coltivati colza, erba medica o erba (Campina). In Europa la Svizzera con il suo mercato del foraggio libero da OGM è considerato un Paese modello. boe

bioattualità

La rivista del movimento bio. 10 volte all'anno (all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio).

Editore: FiBL e Bio Suisse



abo

Tagliando di ordinazione

Desidero abbonare «bioattualità». Dieci edizioni mi costano fr. 49.- (estero 59.-)

Nome e cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

Si prega di inviare a FiBL, Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica, bioattualità, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick



Vendita in azienda: pagare uova e fiori con il cellulare

Spesso nel negozio in azienda e sul campo dei fiori i clienti non hanno sufficiente moneta, non sempre c'è il resto. Ciò è faticoso e influisce sulla cifra d'affari. Ancora più fastidioso e caro è quando nel negozio senza personale di vendita sparisce la cassa... In collaborazione con il contadino Joe Mettler, la ditta «ePark24 AG» ha sviluppato per i venditori diretti nel settore agricolo il metodo di pagamento «ePay24». I clienti possono chiamare il numero gratuito ePay24 e entro pochi secondi saranno guidati attraverso il pagamento. Vantaggi rispetto alle carte di debito e di credito: i venditori diretti non hanno bisogno né di costosi attrezzi e installazioni né di collegamenti online. Il cliente deve però essere titolare di un conto PostFinance e farsi registrare per il pagamento con il cellulare. Per il momento le carte e la cassetta dei soldi rimangono pertanto in uso e i rischi collegati con questi sistemi persistono.

Contatto: ePark24 AG, Schaffhauserstrasse 210, 8057 Zurigo, tel. 044 315 51 24, e-mail epay24@park24.ch, www.epark24.ch mgt/mb

Fiera della gastronomia Igeho: possibilità di presentarsi

All'Igeho, il salone internazionale per l'industria alberghiera, la gastronomia e il consumo fuori casa che si terrà nel novembre prossimo a Basilea vi sarà una presentazione speciale sui temi bio, terroir & commercio equo. Il «Marché professionnel» offre ai produttori e ai licenziatari l'opportunità di presentare e vendere i propri prodotti.

Igeho è una piattaforma interessante per aziende bio o ditte che desiderano far conoscere i propri prodotti o servizi a un pubblico di esperti del settore della gastronomia, dell'industria alberghiera e del commercio al dettaglio. Siete interessati? Flavia Müller o Stefan Corradini del segretariato centrale sono a disposizione per fornirvi ulteriori informazioni:

061 385 96 10,
e-mail flavia.mueller@bio-suisse.ch
o stefan.corradini@bio-suisse.ch
Ulteriori informazioni:
www.igeho.ch

Corso «Excellence in Food»

Tre istituti della Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften a Wädenswil offrono assieme alla ditta b&f concepts un nuovo programma di perfezionamento per professionisti del ramo alimentare. Il corso «Excellence in Food» avrà inizio nel mese di giugno 2009.

Nonostante la stretta connessione dei temi sociali, economici e tecnologici, fino ad oggi non esiste un corrispondente corso di perfezionamento in grado di fornire sapere reticolare. «Dai nostri studi è emerso che gli esperti nel ramo delle derrate alimentari sentono la mancanza di un simile perfezionamento. Abbiamo affrontato questa sfida», spiega la dottoressa Sandra Burri, responsabile del

perfezionamento presso l'Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation a Wädenswil e direttrice del programma del nuovo corso.

Il programma consiste in 16 moduli da frequentare anche singolarmente come corsi di perfezionamento. Ulteriori informazioni: www.foodward.ch

Contatto: Dottoressa Sandra Burri, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW, 8820 Wädenswil, tel. +41 58 934 55 47, e-mail sandra.burri@zhaw.ch ZHAW/bionetz.ch

Corrigenda

Prescrizioni URA: UFAG criticato a torto

Nell'articolo «Grattacapi a causa delle prescrizioni URA», bioattualità 3/09 pagina 13, abbiamo informato in merito a importanti modifiche dell'Ordinanza sui programmi etologici (periodo di pascolo fisso, uscita per scrofe allattanti, uscita per i vitelli). Nel testo abbiamo sostenuto che l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) «ha messo in vigore queste modifiche senza inviarle in consultazione».

Questa affermazione non è corretta, le modifiche menzionate erano contenute nella documentazione di consultazione.

Preghiamo l'UFAG e i lettori di scusarci per questa informazione errata.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse
e Daniel Gürber, bio.inspecta

IMPRESSUM

bioattualità



anno 18

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 Schädeli, 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

Commercio sì, ricettazione no

Lettera aperta alla Consigliera federale
Doris Leuthard

» Onorevole Consigliera federale, nessun contadino svizzero ha paura del libero scambio nel settore agroalimentare! Dal 1848 esiste la Svizzera e il libero scambio agricolo in questo Paese. Sono in un rapporto di sana concorrenza con i miei colleghi svizzeri poiché abbiamo tutti le stesse condizioni di produzione. Nonostante le severe disposizioni e prescrizioni per i produttori, i prezzi per le derrate alimentari paragonati alla capacità d'acquisto dei consumatori sono i più bassi del mondo!

Per questo motivo gli esperti si meravigliano quando lei, gentile signora Leuthard, reclama prezzi degli alimenti ancora più bassi per ottenere un'alleanza politica possibilmente ampia per un libero scambio con l'UE nel settore agroalimentare. Ci si deve chiedere sul serio perché gli alimenti nell'UE costano così tanto meno! È vero che anche nel-

l'UE esistono leggi, prescrizioni e condizioni; da un lato però sono meno severe, dall'altro lato, soprattutto nei Paesi meridionali in parte infettati dalla mafia, semplicemente non sono rispettate. I certificati e i documenti AQ nei Paesi di provenienza di frutta e verdura sovente non valgono la carta sulla quale sono scritti! Il cartello nel settore del commercio al dettaglio svizzero è certo fortemente interessato a questi prodotti visto che permettono un grande margine di guadagno, ma l'importazione incontrollata di questa merce in Svizzera non è un equo e libero scambio nel settore agroalimentare bensì rasenta la ricettazione. Fino a quando questi problemi non saranno completamente risolti, chiediamo anche in avvenire un'efficace protezione delle frontiere. Infatti anche la forte industria farmaceutica in Svizzera viene protetta dal libero scambio! È evidente che lei, signora Leuthard, subisca la forte pressione di «*economiesuisse*» per concludere un accordo di libero scambio con l'UE nel settore agroalimentare. Dovrebbe però anche



considerare il fatto che fra gli esponenti di questa federazione ve ne siano alcuni che in fatto di economia sono delle nullità. Non è pertanto consigliabile ascoltare solo i cosiddetti «capitani d'industria».

Ho l'impressione che in ambito di agricoltura non sia ben consigliata.

Su questo tema le consiglio quindi di leggere i testi del professore di economia politica Mathias Binswanger. Anche noi contadini svizzeri siamo disposti a collaborare con lei per trovare soluzioni eque a questi problemi.

C'è ancora tantissimo da fare – *but, yes we can!*

Distinti saluti

Samuel Otti, Oberwil b. Büren BE

Altre tre parole sulla metafisica

Poscritto relativo alla lettera «Domanda senza senso sull'anima delle piante» dello stesso autore, *bioattualità* no. 1 febbraio 09

» La scienza, dall'astronomia alla teoria dell'evoluzione, oggi giorno vuole sapere quanto sia piccolo e inutile l'uomo nel mondo. Ho appena letto nella «Critica del giudizio» di Kant, nel capitolo «L'analisi del sublime»: in confronto alla grandezza della ragione e della libertà dell'uomo, tutto nella natura è piccolo. E nella stessa critica: senza l'uomo il mondo sarebbe un deserto. Preciso: senza la donna il mondo sarebbe un deserto. Naturalmente la libertà può andare persa. Essere obbligati alla libertà non sarebbe libertà.

Se però l'uomo perde la libertà, non diventa un animale bensì un mostro.

Andreas Kreuzer-Müller, Oberwald VS



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
8737 Calphomag Natura, granulato, ricco in Fosforo

Secchi e blocchi da leccare
8738 Secchi da leccare Natura, con 6 % Magnesio
8720 Blocco da leccare, con 60 mg/kg Selenio
8721 Blocco da leccare, 17 % Calcio, 6 % Fosforo
8740 Blocco di sale con 25 mg/kg Selenio

Nuovi Prezzi:
Riduzione fino a CHF 35.00/100 kg

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

Il vostro consulente ticinese:
Lorenzo Figgerio, 6986 Novaggio
079 623 06 22

PROVIMI KLIBA