

bioattualità

1/12

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

FEBBRAIO

Quali vantaggi comporta l'incrocio con la razza Bruna originale? **pagina 3**

Imballaggi: sostanze tossiche migranti **pagina 9**

Panoramica dei mercati e dello smercio **pagina 14**



bioattualità

PRODUZIONE

3 RB x BO: interrogativi sugli incroci

Vale la pena incrociare le proprie vacche di razza Bruna con bovini di razza Bruna originale per migliorare la robustezza? Da un nuovo studio emerge che conviene puntare su animali di pura razza Bruna originale.

7 Molto latte con poco terreno proprio

Due famiglie contadine del Canton Turgovia mostrano come grazie alla cooperazione si può compensare la mancanza di terreno proprio.

TRASFORMAZIONE E COMMERCIO

9 Sostanze indesiderate provenienti dagli imballaggi

Dagli imballaggi possono passare negli alimenti le più disparate sostanze, anche tossiche. Un colloquio con l'esperto Konrad Grob e un documento di posizione del movimento bio.

MERCATO E CONSUMO

14 Panoramica del mercato bio

Quali prodotti bio sono particolarmente richiesti? Quali rami presentano eventualmente delle eccellenze?

RICERCA

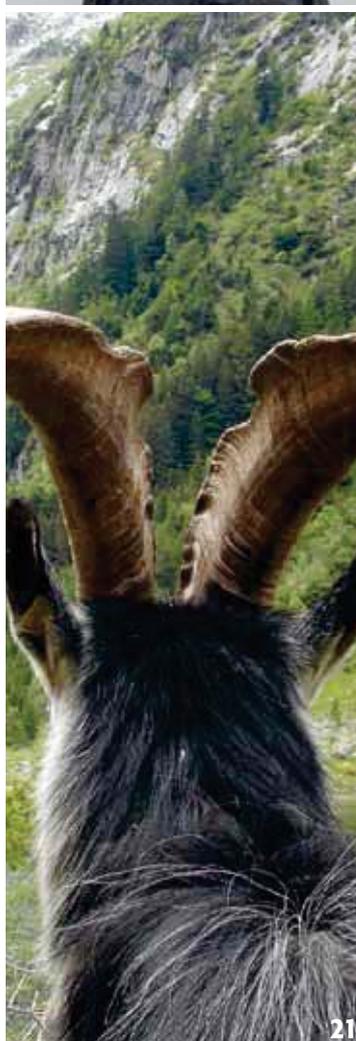
18 Lupinella contro i parassiti

La pianta foraggera lupinella può essere utile contro i parassiti gastrointestinali delle pecore e delle capre.

RUBRICHE

20 Consigli

21 Bio Suisse



La convinzione è il nostro motore

I mesi invernali offrono numerose opportunità per fare il punto della situazione e definire le prospettive per il futuro. Come si è sviluppata la nostra azienda? Sono tuttora sopportabili il carico finanziario e l'onere temporale? Rimane sufficiente tempo per la famiglia, gli hobby, la distensione, l'ozio? Per tutto quanto contribuisce a raggiungere un'elevata qualità di vita?

Anche per Bio Suisse è importante guardare indietro, far tesoro delle esperienze positive, analizzare le critiche e mettere in atto i nuovi riconoscimenti. Non dobbiamo aver timore di guardare avanti. Gestiamo le nostre fattorie biologiche in modo che la terra e la natura rimangano produttive anche in avvenire. Le oltre 800 aziende di trasformazione e commerciali titolari della licenza Gemma trasformano delicatamente le nostre materie prime bio in gustosi prodotti e fanno in modo che i consumatori li trovino nei punti vendita.

«Chi non si muove viene oltrepassato», questo vale anche per l'agricoltura biologica. Non dobbiamo essere per forza i primi in ogni settore, la nostra via è quella olistica. Perciò il nostro stimolo per l'ulteriore sviluppo non è rappresentato da posizioni di spicco bensì dal nostro sapere e dalle nostre convinzioni che assieme alle nuove conoscenze e a nuove sfide ci aiutano a migliorare continuamente.

I temi come il clima, l'energia, il benessere degli animali, l'allevamento e la produzione adatta alle condizioni locali devono interessarci. Che cosa facciamo a favore del clima, come copriamo il fabbisogno energetico? Con quali animali possiamo sfruttare al meglio il potenziale delle aziende biologiche, quali piante ci offrono la certezza di un raccolto redditizio? Come potremo garantire anche in futuro ai consumatori che se c'è la Gemma il prodotto è bio e come possiamo attirare nuovi clienti in modo che la superficie coltivata in regime biologico continui a crescere?

Noi tutti possiamo essere fieri dei risultati raggiunti, dobbiamo avvicinarci alle novità in modo ben ponderato e metterle in atto passo dopo passo – sempre con l'obiettivo di non mantenere la qualità di vita solo nell'oggi, bensì di offrirla anche alle generazioni future.

Urs Brändli, presidente di Bio Suisse

Foto in prima pagina: il bioagricoltore Jakob Zentner, Elm GL, alleva bestiame di razza Bruna originale.

Foto: Anet Spengler Neff

Razza Bruna: quanti incroci sopporta la selezione?

Numerose aziende lattiere svizzere introducono più sangue di Bruna originale nelle loro mandrie di razza Bruna. L'obiettivo è soprattutto il miglioramento della robustezza degli animali. Gli allevatori sono disposti ad accettare una produttività lattiera lievemente inferiore. Uno studio promosso dal FiBL giunge ora alla conclusione che si potrebbe benissimo puntare su animali di razza Bruna originale piuttosto che ricorrere agli incroci.

Nell'ambito del progetto «Biozucht Graubünden», eseguito dal FiBL negli anni 2008–2010 assieme a LBBZ Plantahof, ci si è accorti che in numerose aziende bio le mucche di razza Bruna (RB) sono inseminate con sperma di tori di razza Bruna originale (BO). Con ciò gli allevatori perseguono l'obiettivo di avvicinare la selezione alla duplice attitudine. Questi contadini vogliono migliorare la robustezza e la salute delle loro mandrie e non aumentare ulteriormente la produttività lattiera dato che la base foraggera per animali ad alta produttività nelle aziende bio nelle regioni di montagna spesso è scarsa.

Alcune aziende vorrebbero continuamente aumentare la percentuale di sangue BO nelle loro mandrie mediante incrocio di sostituzione; altre invece, temendo una produttività lattiera troppo scarsa, cercano di non aumentarla troppo e inseminano nuovamente gli animali già incrociati con sperma di tori di razza Bruna. Le cifre della Federazione svizzera allevamento bovini bruni indicano nell'intera popolazione di bovini bruni in Svizzera una tendenza verso più sangue BO e più incroci.

RB X BO: c'è in gioco l'effetto eterosi?

Si parla di effetto eterosi quando si incrociano animali di razze diverse e le caratteristiche dei discendenti per quanto riguarda la vitalità e le prestazioni sono migliori della media delle popolazioni dei genitori. L'intensità dell'effetto eterosi dipende dalla diversità genetica delle due razze dei genitori ed è più forte nella prima generazione filiale (F1).

Per le decisioni relative alla selezione nelle aziende di allevamento di razza Bruna e per la consulenza zootecnica è importante sapere se gli effetti positivi

che i selezionatori si attendono da questi incroci si verificano veramente.

Trova conferma questa teoria? È possibile osservare un effetto eterosi nelle principali caratteristiche nel caso di accoppiamento di animali RB con animali BO? Per poter rispondere a queste domande l'anno scorso il FiBL assieme alla SUP di scienze agrarie, forestali e alimentari (HAFL) e a Braunvieh Schweiz ha promosso uno studio che Dominique Mahrer ha eseguito nell'ambito del lavoro di bachelor.*

Braunvieh Schweiz a questo scopo ha messo a disposizione i dati della prima lattazione standard di tutte le vacche di razza Bruna in Svizzera dal 2000 al 2010. Tutte le vacche BO sono state incluse nelle valutazioni. Si è provveduto affinché il rapporto tra animali nelle regioni di montagna e quelli in pianura sia lo stesso per le vacche RB e le vacche BO, per questo motivo alcuni animali RB della zona al piano sono state eliminate in modo casuale dalla serie di dati.

Gli animali sono stati suddivisi in sei categorie di razze:

- 100 per cento BO (7819 animali)
- «100 per cento» RB (147'679 animali; cfr. riquadro in basso a sinistra)
- BO x RB = F1 (4380 animali)
- F1 x RB = F2 (22'895 animali)
- F1 x BO = F2 (961 animali)
- F1 x F1 = F2 in senso classico (45 animali)

Quest'ultima categoria non è stata considerata nella valutazione a causa della serie di dati troppo esigua. Sono pertanto stati valutati i dati di complessivamente 163'734 animali.

Nelle valutazioni, oltre alle cinque categorie di razze, sono stati considerati quattro livelli di produzione (zona di pianura e collinare; regione di montagna 1; regione di montagna 2; regione di montagna 3 e 4), il mese del parto e l'età al primo parto. È stato analizzato se esistono differenze tra le categorie di razze per quanto riguarda le caratteristiche produttività lat-

tiera all'anno, contenuto di grasso e di proteine, persistenza e numero di cellule, per quanto riguarda le caratteristiche relative alla fertilità intervallo parto-monta, il periodo di ritardo e l'indice di inseminazione nonché per quanto riguarda i giorni di vita e la durata d'utilizzo. (Evidentemente le due ultime caratteristiche hanno potuto essere valutate solo per gli 83'546 animali già morti). Inoltre si è voluto sapere se esistono differenze tra categorie di razze dipendenti dal livello di produzione (intra-razze).

Minor produttività lattiera, in parte miglior vitalità

Per quanto riguarda le caratteristiche relative alla produttività lattiera (kg all'anno, contenuto di grasso e di proteine) tutti gli incroci (F1 e F2) sono risultati inferiori rispetto agli animali di pura razza bruna. La produttività lattiera e il contenuto di grasso degli incroci F1 e degli incroci F2 con il 25 per cento di sangue BO sono risultate pressoché uguali ai valori degli animali di pura razza BO. Per quanto riguarda il contenuto di proteine i risultati di tutti gli animali incrociati sono invece stati inferiori rispetto a quelli dei puri animali BO.

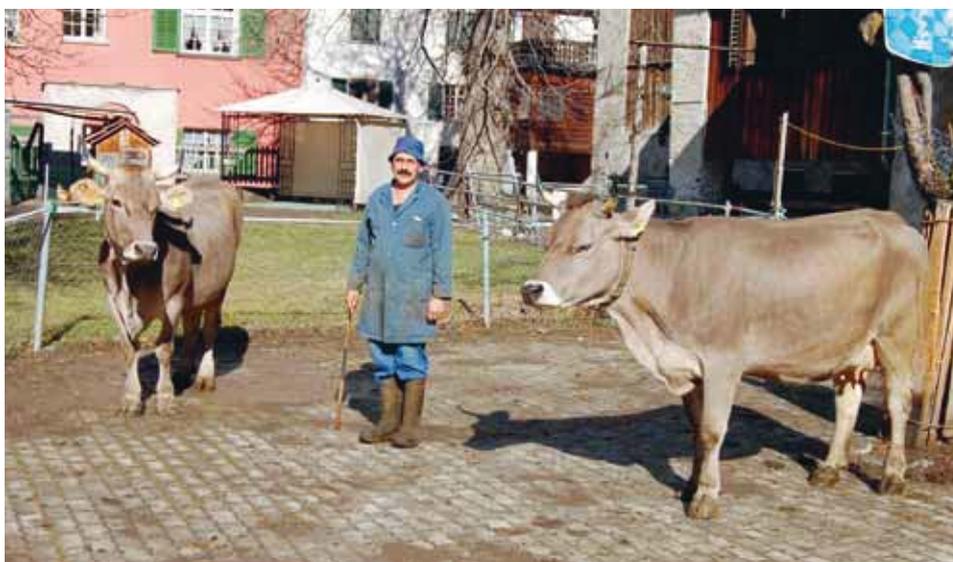
Per quanto riguarda il numero di cellule e le caratteristiche relative alla fer-

Diversi «gradi di bruno»

La definizione «bovini di razza bruna» (RB) viene attribuita a tutti gli animali bruni che non sono di pura razza Bruna originale e di pura razza Brown-Swiss (BS). Si tratta sempre di incroci tra queste razze. Un animale è BO unicamente se lui stesso e i suoi antenati non sono mai stati incrociati con BS.

Nello studio riassunto qui a lato gli animali con sangue BO nella generazione parentale o nella generazione degli antenati sono definiti animali da incrocio (F1 o F2). Gli animali nel cui albero genealogico è presente sangue BO (a partire dalla generazione dei bisnonni) sono definiti animali di «pura» razza bruna. Partendo dal presupposto che praticamente non sono impiegati tori F1, questi animali possono presentare al massimo il 25 per cento di sangue BO; la maggior parte presenta una percentuale inferiore. asp

*Mahrer, Dominique: «Unterschiede zwischen F1- und F2-Kreuzungstieren von Original Braunvieh (OB) x Braunvieh (BV) und Tieren der Elternpopulationen». Lavoro di bachelor, HAFL, Zollikofen; FiBL, Frick.



Christian Mani, bioagricoltore di Andeer GR, incrocia già da anni le sue vacche RB con tori BO ed è soddisfatto della migliore robustezza dei discendenti. Ha tuttavia constatato un contenuto di proteine inferiore nel latte degli animali incrociati.

tilità, gli incroci (F1 e F2) sono risultati migliori rispetto alle vacche di pura razza bruna mentre le caratteristiche persistenza e numero di cellule sono risultate inferiori di quelli delle vacche di pura razza BO. I risultati degli animali F1 per quanto riguarda l'intervallo parto-monta e gli animali F2 con il 75 per cento di sangue RB sono stati inferiori in tutte le caratteristiche relative alla fertilità rispetto agli animali BO. La fertilità degli animali F2 con il 75 per cento di sangue BO è risultata altrettanto buona di quella dei puri animali BO (vedi tabella in basso a destra).

Per quanto riguarda le caratteristiche relative alla produttività lattiera, i risultati degli incroci come previsto sono quindi inferiori rispetto a quelli degli animali di pura razza bruna. Riguardo al contenuto di proteine tuttavia le prestazioni di

tutti gli animali incrociati sono inferiori a quelle delle due pure razze di partenza BO e RB. Per quanto concerne la maggior parte delle caratteristiche relative alla salute, gli incroci sono migliori delle vacche RB e peggiori delle vacche BO, salvo per quanto riguarda la persistenza: negli incroci (F1 e F2 con il 75 per cento di sangue RB) non è migliore rispetto agli animali di pura razza bruna ma è peggiore rispetto agli animali di pura razza BO. Anche per quanto riguarda la durata d'utilizzo gli animali F1 e gli animali F2 con il 75 per cento di sangue BO non sono migliori degli animali di pura razza bruna e peggiori degli animali di pura razza BO.

È possibile che vi siano effetti di eterosi per quanto riguarda quelle caratteristiche nelle quali i valori della generazione F1 si situano tra i valori delle

due razze di partenza (non ancora calcolato). Sicuramente non vi sono effetti di eterosi per quanto riguarda il contenuto di proteine e il numero di giorni di vita, dato che gli incroci per quanto riguarda queste caratteristiche raggiungono risultati peggiori rispetto alle due razze di partenza. Anche nella persistenza gli incroci presentano risultati peggiori rispetto alla razza BO e non migliori della razza bruna.

Nel caso di incroci di sostituzione con la razza BO, nella generazione F2 si ottengono animali con il 75 per cento di sangue BO. Questi animali presentano una produttività lattiera e un contenuto di proteine inferiori rispetto alle due razze di partenza. Anche la durata di utilizzo è inferiore a quella degli animali di pura razza BO.

Incrocio di sostituzione richiede tempo

La produttività lattiera inferiore risulta evidente soprattutto negli animali nella regione di montagna. L'incrocio di sostituzione, dal quale risultano senz'altro animali con migliori caratteristiche relative alla salute, richiede parecchio tempo perché bisogna tener conto di periodi con una scarsa produttività lattiera, di scarsi contenuti di proteine e di insufficiente persistenza. Le mucche che non soddisfano in questa fase vanno tolte rapidamente dalla produzione; probabilmente queste caratteristiche migliorano nuovamente con percentuali più elevate di sangue BO. Gli animali con una percentuale di sangue BO superiore al 75 per cento non sono stati considerati in questo studio.

Dal lavoro di diploma di Salomé Wagner** eseguito nel 2006 presso l'istituto HAFL e presso il FiBL è emerso che la produttività lattiera e la persistenza delle vacche di razza bruna in aziende bio migliorano a partire dall'87,5 per cento di sangue BO rispetto ad una parte di sangue del 75 per cento avvicinandosi ai valori degli animali di pura razza BO. Secondo lo studio di Salomé Wagner solo il contenuto di proteine degli animali di pura razza BO è veramente migliore di quello degli incroci.

In numerosi punti i risultati degli animali di pura razza BO sono stati migliori o uguali a quelli degli incroci. Solo la produttività lattiera (kg per anno) e il contenuto di grasso degli incroci F2 con

**Wagner, Salomé: «Eignung von Original Braunvieh-Genetik im Vergleich zu Brown Swiss-Genetik für Bio-Milchviehbetriebe». Lavoro di diploma, HAFL, Zollikofen; FiBL, Frick.

parametro	migliore di BO	migliore di RB	peggiore di BO	peggiore di RB
produttività lattiera	F2 25 % OB		F2 75 % OB	F1; F2 25 % OB; F2 75 % OB
grasso %	F2 25 % OB			F1; F2 25 % OB; F2 75 % OB
proteine %			F1; F2 25 % OB; F2 75 % OB	F1; F2 25 % OB; F2 75 % OB
persistenza		F2 75 % OB	F1; F2 25 % OB; F2 75 % OB	
numero cellule SCS		F1; F2 25 % OB; F2 75 % OB	F1; F2 25 % OB; F2 75 % OB	
intervallo parto-monta		F1; F2 75 % OB	F1; F2 25 % OB	
sostituzione		F1; F2 75 % OB	F2 25 % OB	
indice inseminazione		F1; F2 25 % OB; F2 75 % OB	F2 25 % OB	
giorni di vita		F2 25 % OB	F1	F1
durata d'utilizzo		F2 25 % OB	F1; F2 75 % OB	

Gli incroci (F1 e F2) paragonati alle razze di partenza bruna originale (BO) e razza bruna (RB).

il 25 per cento di sangue BO sono risultati migliori di quelli degli animali di pura razza BO, altrimenti gli incroci (F1 e F2) non sono migliori in nessun punto rispetto agli animali di pura razza BO.

Bilancio in chiaroscuro in cinque aziende di allevamento

La visita in cinque aziende biologiche di allevamento di bovini di razza bruna nella regione di montagna eseguita da Dominique Mahrer nell'ambito del suo lavoro di bachelor ha mostrato un quadro simile alle sue valutazioni. Tutte le aziende visitate avevano già da diversi anni inseminato le loro vacche RB con tori BO e hanno quindi nelle loro mandrie alcuni animali F1 e F2. Come motivo per l'incrocio i capiazienda hanno indicato di voler allevare solo animali che si adattano meglio all'alpeggio degli animali di pura razza bruna (tre aziende), di voler allevare animali che necessitano meno foraggio concentrato (tre aziende) e che forniscono una migliore produttività carnea (quattro aziende).

Quattro di queste cinque aziende sono soddisfatte della migliore salute degli animali dovuta all'incrocio con la razza BO. Tre aziende sono soddisfatte della produttività lattiera delle loro mandrie. Due aziende non sono soddisfatte della produttività lattiera piuttosto scarsa. Quattro delle cinque aziende hanno indicato di avere problemi con i bassi contenuti di proteine delle loro mandrie. La diminuzione del contenuto di proteine nel latte di animali incrociati è emerso chiaramente dallo studio e anche nella pratica viene considerato un problema.

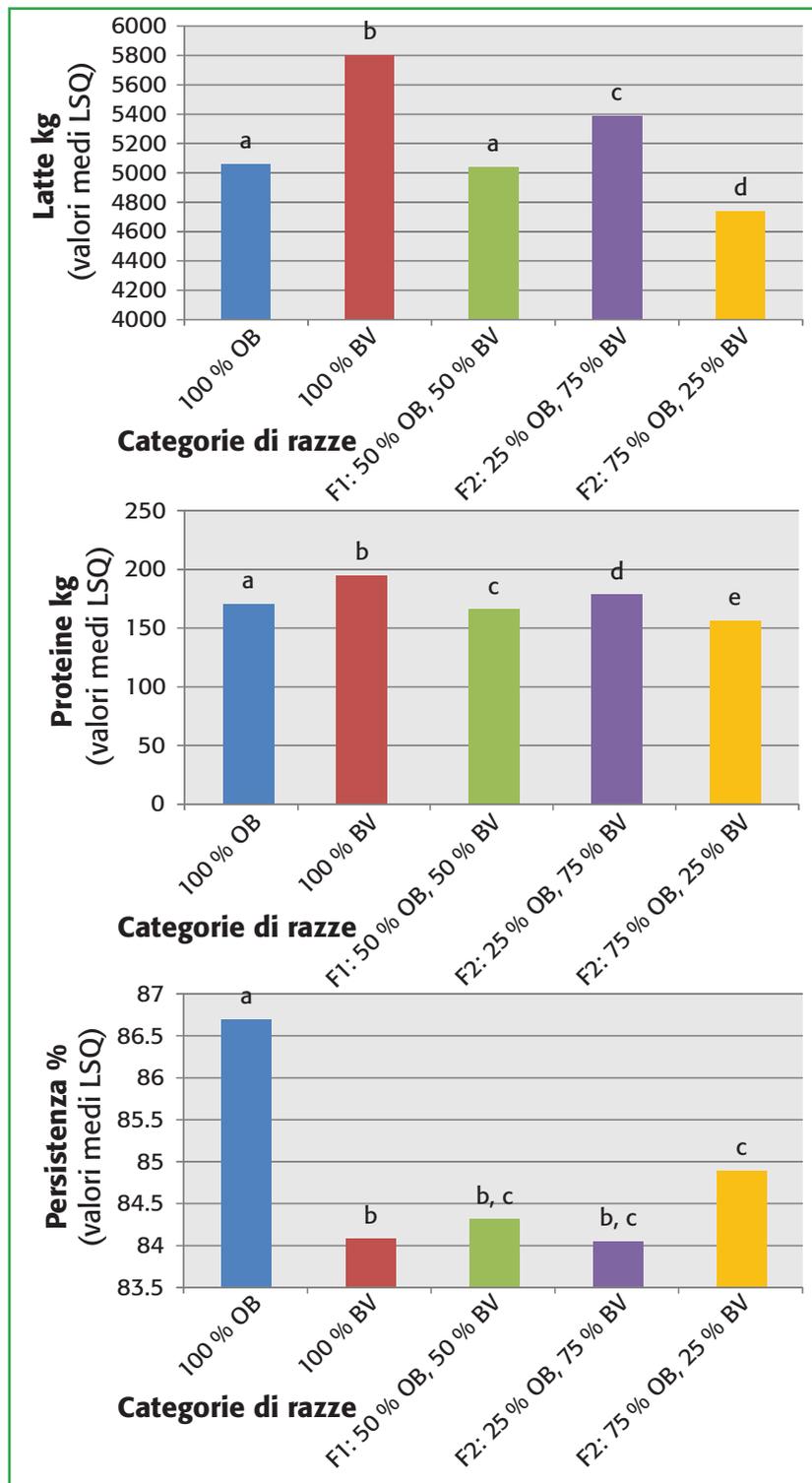
Vacche di pura razza BO sembrano raccomandabili

Sulla scorta di questi risultati si può raccomandare alle aziende che desiderano avviare il loro allevamento nella direzione della duplice attitudine e di una maggiore robustezza, di puntare su animali di pura razza BO piuttosto che sull'incrocio. In tal modo è possibile migliorare le caratteristiche relative alla salute e la persistenza delle loro mandrie senza dover accettare perdite troppo consistenti per quanto riguarda la produttività lattiera e i contenuti nel latte, come è in parte il caso negli incroci. Questa strategia può essere realizzata in modo semplice e conveniente acquistando vitelli di pura razza BO. È possibile combinare questo modo di procedere anche con l'incrocio delle proprie mucche in modo che la conversione avvenga più lentamente. Per la scelta di tori

BO per l'incrocio occorre osservare che oltre alle buone caratteristiche funzionali trasmettano anche buoni contenuti di proteine e una buona produttività lattiera. In particolare nelle regioni di montagna e nelle aziende biologiche che non si trova-

no nelle migliori zone foraggiere si adattano molto bene le mucche di pura razza BO per quanto riguarda la persistenza, la salute e la produttività lattiera.

Anet Spengler Neff, FiBL, Dominique Mahrer, Qualitas AG; Christine Flury, Alexander Burren, HAFI; Jürg Moll, Qualitas AG



In alto: la produttività lattiera degli incroci è inferiore ai valori della razza bruna ma solo per quanto riguarda gli incroci con il 25 per cento di sangue BO sono superiori ai valori della razza BO.

Al centro: Tutti gli incroci presentano contenuti di proteine inferiori rispetto alle due razze di partenza.

In basso: per quanto riguarda la persistenza gli incroci presentano valori nettamente inferiori rispetto alla razza BO e valori di poco superiori rispetto a RB.

(GLM, modello lineare generale, Tukey-Kramer ($p < 0,05$; lettere diverse significano sensibili differenze).



Momento saliente all'esposizione di bovini Swiss Expo: presentazione di mucche bio di diverse razze.

Foto: Stephan Jaun

Vacche bio in passerella

Dal 17 al 20 gennaio si è tenuta a Losanna l'esposizione di bovini Swiss Expo alla quale hanno partecipato allevatori svizzeri e numerosi interessati provenienti dall'estero.

Il momento saliente è stata la presentazione delle mucche bio di diverse razze che ha avuto luogo domenica mattina. Otto allevatori bio della Svizzera romanda hanno mostrato i loro magnifici animali che si sono tutti distinti per la robustezza, la salute e un'attraente produttività lattiera ottenuta con poco foraggio concentrato e molto foraggio di base proprio dell'azienda – giusta i principali obiettivi zootecnici per le aziende bio. La minimizzazione delle dosi di foraggio concentrato per i ruminanti non è solo contenuta nelle direttive per la produzione di latte Gemma bensì rappresenta anche un obiettivo etico

dei bioagricoltori: i cereali e la soia vanno impiegati soprattutto per l'alimentazione umana e per nutrire i non ruminanti come le galline e i maiali.

Gli allevatori hanno presentato loro stessi le loro mucche e i loro obiettivi zootecnici. Michel Chaubert per esempio, che da quarant'anni alleva mucche Montbéliarde, ha sottolineato che per questa razza può fare quasi a meno di foraggio concentrato. Con il latte delle sue mucche viene prodotto Gruyère biologico. Ottiene un'elevata qualità del foraggio grezzo con un'aerazione calda funzionante con pannelli fotovoltaici.

Anche Olivier Béday, Richard Golay e Michel Progin, che hanno presentato stupendi animali di razza Swiss Fleckvieh, incrociano le loro mucche con tori Montbéliarde perché sono convinti della

robustezza e della prestazione di questa razza.

Jacques Privet ha presentato una grande vacca Holstein di sette anni con ottime caratteristiche.

Christian Hockenjos ha dal canto suo presentato una bella vacca Red-Holstein che nella sua azienda con pascolo integrale produce latte per Gruyère.

David Himmelsbach ha esibito una giovane vacca Swiss Fleckvieh proveniente da una linea longeva. A suo tempo ne aveva già allevato il padre. La giovane vacca e tutti i suoi antenati, salvo un'ava, sono nati grazie alla monta naturale.

Infine il figlio di Jacques Thüler, Olivier, ha condotto sul ring una giovane vacca Simmental molto armoniosa ed elegante.

Anet Spengler

Quando le cooperazioni sostituiscono il terreno mancante

La comunità aziendale Huber + Moser produce tanto latte bio su poco terreno proprio. Grazie ad una rete di cooperazioni ben funzionanti per la produzione foraggicola può concentrarsi in modo efficiente sulla sua attività principale, la mungitura – definendo in questo modo una nuova dimensione della globalità aziendale.

Si dice che la tipica azienda bio in zona campicola dovrebbe avere di tutto un po'. Qualche capo di bestiame, sufficienti superfici inerbate e un avvicendamento diversificato – in questo modo un bioagricoltore potrebbe realizzare al meglio il principio della globalità aziendale e dei cicli nutritivi chiusi.

Margrith e Martin Huber di Mattwil TG dimostrano che la globalità aziendale può funzionare anche tra aziende. Da 23 anni gestiscono un'azienda lattiera sulle colline del Seerücken nel Canton Turgovia – dall'inizio di quest'anno in comunità aziendale con una giovane famiglia del villaggio vicino. Sui 23 ettari di superficie inerbata gestiti in comune saranno già presto prodotti 400'000 chili di latte bio. La comunità aziendale collabora con cinque altre aziende senza animali che acquistano il liquame e che producono il foraggio grezzo mancante. Dall'estate scorsa si rinuncia interamente al foraggio concentrato.

ve però semplificare le cose e non renderle più complicate, Martin Huber ne è convinto. Questo riconoscimento influenza il suo agire presso Arenenberg. Nell'azienda della sua famiglia questo principio viene messo in pratica.

Il foraggio proviene da altrove

Margrith Huber ricorda che anche questa azienda familiare ai tempi era stata una tipica azienda diversificata con produzione di latte, foraggio e frutta. Quando 23 anni fa l'hanno rilevata dal padre di Martin, su 10 ettari veniva praticata la campicoltura e la produzione di latte, come era la

regola. Come svilupparla ulteriormente? La giovane coppia allora ha dovuto porsi questa domanda. Come impiegato cantonale Martin Huber non voleva agire sul mercato dei terreni in affitto e guastare i rapporti. Ampliare quindi non era possibile, ciononostante voleva lavorare in modo efficiente. Era inoltre chiaro sin dall'inizio che il capo avrebbe lavorato fuori casa mentre la moglie avrebbe dovuto occuparsi soprattutto dei lavori d'ufficio. Al centro vi sono quindi già sempre state delle cooperazioni. Il lavoro con col-laboratori, ditte per conto terzi e aziende partner ha sempre ben funzionato non da

Comunità aziendale Huber + Moser	
superficie agricola utile	23 ha (di cui 9 ha Huber, 7 ha Moser, il resto in affitto)
animali	75 vacche da latte (razza bruna e pezzata)
manodopera	1 impiegato a tempo pieno, Margrith Huber e Mario Moser a tempo parziale, Martin Huber come coach
cooperazioni	7 ha mais da silo, 11 ha insilato di erba di cinque aziende, insilato di erbe dall'andana e trasporto di liquame tramite ditta Haffa, contratto di allevamento nella regione di montagna.

Semplificazione radicale

Molto latte, moltissime vacche, poco terreno ma diverse cooperazioni funzionanti: con questa semplice strategia hanno trovato la soluzione migliore per la loro azienda, afferma Martin Huber, direttore del centro di formazione e consulenza agricola Arenenberg e quindi di professione stratega. L'organizzazione ottimale dell'azienda per lui significa mantenere il più semplice e il più sicuro possibile tutti i decorsi lavorativi comprese le decisioni dirigenziali – «keep it simple and safe».

Secondo Martin Huber, coloro che devono prendere ogni giorno innumerevoli decisioni rischiano di perdere la visione d'insieme. Come docente di economia aziendale e direttore di Beratungsforum Schweiz ha analizzato sistemi aziendali in tutta la Svizzera e anche all'estero. «Molte aziende sono troppo disperse», conclude. Oggigiorno il maggior peso che grava sulle famiglie contadine è che chiunque consiglia loro che cosa fare. La consulenza de-



Sono convinti che i successi duraturi possano essere raggiunti soprattutto grazie alle cooperazioni: le due famiglie Moser-Tanner (a sinistra) e Huber-Bucher (a destra) e il loro impiegato a tempo pieno Tomaz Trojnar (al centro).



Foto: Ursina Galbusera

La stalla a stabulazione libera è la parte centrale della comunità aziendale Huber+Moser, la mungitura e il foraggiamento è l'attività principale. Quasi tutti i lavori sul campo sono esternalizzati.

ultimo grazie al principio: «il più semplice e sicuro possibile».

Uno dei primi passi verso la semplificazione era costituito dalla conversione al biologico. «Il sistema PI in campicoltura è risultato troppo complicato per la nostra organizzazione del lavoro con dipendenti e lavoratori per conto terzi», così Martin Huber motiva questo passo. Le numerose piccole decisioni e il grande onere amministrativo sono venuti a cadere con la campicoltura biologica. Poco tempo dopo la giovane coppia ha messo definitivamente in disparte l'aratro e si è concentrata sul latte bio o – semplicemente – sul foraggiamento e la mungitura. Della maggior parte dei lavori in foraggicoltura si occupano imprenditori per conto terzi o aziende partner. «Quando insiliamo si mette in movimento quasi l'intero Canton Turgovia», così descrive questa cooperazione Margrith Huber. In cinque aziende in tre luoghi diversi il granoturco viene raccolto, trasportato da uno o più imprenditori per conto terzi e infine, sempre da terze ditte, pressato in azienda. Con la ditta di macchine agricole Haffa si è instaurata una vera e propria simbiosi. Dato che Daniel Haffa non si occupa solo del trasporto del liquame ma anche della pressatura delle balle, è attivamente

coinvolto nello svolgimento dei lavori in azienda e determina lui stesso i momenti ideali.

«Così lo Stato risparmia»

Una gran parte della «globalità aziendale» è pertanto costituita dalla collaborazione con altre aziende. Il granoturco e i prati artificiali completano l'avvicendamento nelle aziende senza bestiame e il liquame è un bene ricercato. Grazie alla cooperazione, la comunità aziendale Huber+Moser può concentrarsi sui lavori nella stalla che ospita 75 vacche. Il bestiame giovane passa i primi due anni di vita in Prettigovia. A causa della mancante superficie per la coltivazione di foraggio di base viene anche a mancare la metà dei contributi per il foraggio grezzo. «Lo Stato risparmia grazie a questa forma di organizzazione aziendale», sottolinea Martin Huber. In cambio la latteria Biedermann paga molto bene: attualmente si tratta di 80 centesimi. L'economista aziendale Huber non si lascia però abbagliare da questa cifra. 12 centesimi vanno già dedotti per il foraggio bio più caro, altri tre centesimi per le maggiori esigenze poste ai posti stalla. A conti fatti rimane quindi un «premio bio» di circa cinque centesimi.

Assieme verso il successo duraturo

La loro azienda è orientata al successo duraturo, spiega Martin Huber. E in questo modo organizzano anche la gestione della mandria: «Non ci fidiamo di successi di breve durata – nella stalla ciò significa: elevate prestazioni individuali». Il concetto di mandria in cui la prestazione come unità è centrale, per loro è in primo piano. Il loro obiettivo zootecnico è una mandria poco esigente che a partire dal foraggio di base fornisce quantità di latte stabili. Il foraggiamento e la selezione sono diventati ancora più semplici da quando rinunciano del tutto al foraggio concentrato, i coniugi Huber ne sono convinti. «Una mucca che reagisce con un'eccessiva riduzione di latte o che dimagrisce fortemente non è adatta al nostro sistema.»

Non solo la gestione della stalla nell'azienda di Mattwil si orienta alla mandria, l'intera gestione aziendale sembra funzionare secondo questo principio: assieme, come somma di cooperazioni che collaborano in modo ottimale, l'azienda va avanti bene. Martin e Margrith Huber concordano sul fatto che sono le cooperazioni durature a portare l'azienda al successo duraturo.

Ursina Galbusera

Imballaggi – peggio dei pesticidi?

Anche le sostanze tossiche si trasferiscono, per esempio passando dagli imballaggi agli alimenti. Gli esperti chiamano questo fenomeno «migrazione» mentre la gente comune si stupisce che gli imballaggi possano contaminare il loro riso o i loro cereali con oli minerali. Konrad Grob del laboratorio cantonale di Zurigo è esperto in materia di sostanze tossiche migranti nel settore alimentare. bioattualità lo ha intervistato.

bioattualità: È possibile che un prodotto bio imballato in modo inadeguato contenga più residui problematici che un prodotto convenzionale ben imballato?

Konrad Grob: Sì, certamente. «Bio» si riferisce all'alimento e non all'imballaggio che da questo punto di vista è sempre «convenzionale». Ai tempi il motto era: «iuta al posto della plastica». La iuta però, almeno a quei tempi, era molto più inquinante della plastica. Oggi ci troviamo di fronte ad una situazione simile con «cartone riciclato al posto della plastica».

Gli imballaggi quindi possono rendere nulli tutti i vantaggi della rinuncia a pesticidi?

Non è esattamente così, un simile paragone non è possibile: salvo poche eccezioni non si tratta delle stesse sostanze chimiche. Da uno studio è però emerso che in media per tutti gli alimenti la contaminazione dovuta a sostanze provenienti dai materiali da imballaggio è circa cento volte superiore rispetto ai pesticidi della coltivazione convenzionale. Se un cliente desidera un alimento generalmente «esente da sostanze chimiche», gli imballaggi dal punto di vista della quantità rappresentano un problema nettamente superiore rispetto ai pesticidi. A questo si aggiunge il fatto che la tossicologia dei pesticidi è molto più conosciuta rispetto a quella di tutte le sostanze migranti dagli imballaggi. Dal punto di vista tossicologico quindi i pesticidi sono più sicuri.

Durante la trasmissione televisiva «Kassensturz» ha scioccato i consumatori affermando che dagli imballaggi di cartone «migrano» oli minerali negli alimenti. Potrebbe riassumere brevemente come avviene questa migrazione e quanto olio minerale assumiamo?

In quell'occasione abbiamo mostrato che in una scatola di riso, cereali, couscous, eccetera possono esserci senza problemi circa tre gocce di oli minerali. Gli oli possono provenire dall'impressione sulla scatola stessa oppure dall'inchiostro del cartone riciclato o da ambedue. L'olio del cartone riciclato proviene soprattutto

dall'inchiostro dei giornali e delle riviste riciclati.

Quali altre sostanze provenienti da colori e vernici migrano dal cartone riciclato negli alimenti? Metalli pesanti?

Negli alimenti secchi possono passare solo le sostanze sufficientemente volatili per poter evaporare dal cartone e quindi ricondensarsi negli alimenti. I metalli non ne fanno parte ma può trattarsi di fotoiniziatori provenienti da inchiostri, sostanze per la produzione di carta carbone, plastificanti e probabilmente altre sostanze delle quali non si conosce nemmeno l'identità. Attualmente parliamo di oli minerali, alcuni anni fa si trattava di determinati ftalati e non sorprenderebbe se presto si presentasse il prossimo problema. Dobbiamo accettare che il cartone riciclato sia prodotto con materiali che non erano previsti per gli imballaggi di derrate alimentari.

Può aiutare un sacchetto interno di materia plastica?

Dipende dal materiale utilizzato. Esistono materie plastiche impermeabili ma la maggior parte non lo è. Nemmeno un esperto è in grado di distinguerli a occhio nudo. I sacchetti interni impermeabili sono però in commercio e rappresentano una soluzione convincente se l'imballaggio contiene già comunque un sacchetto interno.

Il riciclaggio è senz'altro ragionevole ... è possibile salvare il cartone riciclato come materiale da imballaggio?

Credo che dobbiamo salvare il cartone riciclato proprio a causa del nostro enorme consumo di materiale: le scatole di cartone sono usate una volta e poi gettate. Già attualmente sono impiegati cartoni prodotti a partire da fibre fresche, soprattutto però per articoli di lusso come bottiglie di whisky – che non necessiterebbero nemmeno di un cartone – o cioccolato costoso con un imballaggio interno impermeabile in alluminio. Il «salvataggio» per noi consiste nell'uso di barriere, vale a dire di

sacchetti interni impermeabili o cartone impermeabilizzato sul lato interno con uno strato di plastica adatto che però rimanga riciclabile. La fattibilità di questa seconda soluzione non è ancora del tutto dimostrata.

Gli alimenti contenenti olio in buste, tubetti e barattoli di vetro con coperchio a vite a quanto sembra sono particolarmente delicati perché gli oli agiscono come solventi e possono trasportare sostanze chimiche provenienti dalle materie plastiche negli alimenti. Quali sostanze tossiche giungono in questo modo negli alimenti?

Lei allude ai plastificanti nelle guarnizioni in PVC. Si tratta di una dozzina di sostanze chimiche utilizzate frequentemente. In casi estremi un barattolo poteva contenere fino a un cucchiaino di sostanze chimiche di questo tipo. Abbiamo coerentemente tolto dal commercio tutti questi prodotti. Non da ultimo grazie al nostro intervento in qualità di laboratorio cantonale di Zurigo la qualità delle guarnizioni dei coperchi negli ultimi cinque anni è migliorata parecchio in tutto il mondo. Verificheremo prossimamente se soddisfano completamente i requisiti relativi alla sicurezza.

Esistono altre fonti importanti di sostanze migranti?

Sicuramente vi sono altre sostanze e classi di sostanze che possono passare dall'imballaggio sulle o nelle derrate alimentari. Nemmeno noi però ne sappiamo molto. Potrebbe trattarsi di circa 100'000 sostanze chimiche di cui solo poche sono rese sicure in modo soddisfacente. Tuttavia anche noi poniamo requisiti elevati, infatti «problema» non significa per forza «sostanza tossica»: come garanzia chiediamo che il produttore documenti l'innocuità per la salute. La grande maggioranza delle sostanze analizzate risulta innocua. Visto il gigantesco numero di sostanze che migrano negli alimenti si può però supporre che fra di esse vi siano anche alcune sostanze altamente tossiche. È spaventoso vedere quante volte ci vediamo confronta-



Konrad Grob, responsabile del gruppo gascromatografia presso il laboratorio cantonale di Zurigo.

ti a potenziali problemi quando iniziamo ad analizzare materiali da imballaggio.

L'industria dell'imballaggio e il commercio di prodotti alimentari hanno riconosciuto il problema?

Noi tutti abbiamo sottovalutato il passaggio di parti dell'imballaggio negli alimenti: è molto più importante di quanto sospettato finora e la problematica è molto più complessa rispetto ad altri settori della sicurezza delle derrate alimentari.

Naturalmente l'industria ha cercato a lungo di sminuirne la portata. I grandi produttori perlomeno si sono occupati del tema. In particolare è positiva l'attività dell'Istituto svizzero degli imballaggi (SVI) che si impegna per rendere fattibile

**Lavoro relativo alla conformità: valutazione, scelta e controllo di materiali che entrano in contatto con derrate alimentari e che possono migrare nelle stesse. Le sostanze migranti non devono pregiudicare la salute dell'uomo o modificare in modo non sostenibile le derrate alimentari.*

lo svolgimento del lavoro relativo alla sicurezza e alla conformità*. L'Istituto SVI offre corsi e organizza convegni. Da qui fino alla sicurezza completa da contaminazioni provenienti da imballaggi la strada è ancora molto lunga.

Occorrono nuove leggi, valori limite più severi?

Per introdurre valori limite bisognerebbe dapprima conoscere le componenti migranti e la loro tossicità! Molte però non le conosciamo e pertanto il legislatore non è nemmeno in grado di emanare nuove prescrizioni. Manca innanzitutto un controllo statale che induca i produttori a prendere sul serio l'autocontrollo. Una gran parte dell'industria lavora secondo il principio di non intraprendere nulla fintanto che le autorità non le obbligano ad agire. L'autocontrollo dei produttori sovente non è migliore di quello degli automobilisti senza controllo della velocità.

Una maggiore sicurezza può quindi essere raggiunta solo attraverso una sorveglianza più intensa da parte dello Stato. Nel settore dei materiali da imballaggio la sorveglianza è però sempre stata molto scarsa, sufficiente a mantenere sotto controllo alcune sostanze. Nel prossimo futuro non sono previste grandi modifiche perché gli organi di sorveglianza statali a causa delle misure di risparmio hanno sempre meno personale a disposizione per i controlli.

Ritiene possibile offrire tutti i prodotti bio in imballaggi innocui in un prossimo futuro?

Ciò presupporrebbe un grande impegno da parte dei produttori bio nel lavoro di conformità e un massiccio investimento nelle analisi chimiche. Attualmente mi risulta solo quello che vale anche per numerosi produttori nel settore convenzionale: aspettano che lo Stato svolga il lavoro fondamentale – lavoro che, come detto, è sempre meno in grado di svolgere.

Sarebbero sopportabili i maggiori costi?

Rispetto ai costi per marketing e pubblicità le spese sostenute finora per la tutela della salute sono minime. Gli investimenti in marketing sono più redditizi rispetto a quelli per la tutela. Sono curioso di vedere come i produttori vorranno procedere per quanto riguarda i prodotti bio.

Intervista: Markus Bär

Problema degli imballaggi: documento di posizione indica come affrontarlo

Grazie all'analitica migliorata è sempre più spesso possibile dimostrare la presenza negli alimenti di sostanze chimiche provenienti dagli imballaggi. Un documento di posizione elaborato da Bio Suisse, FiBL ed esperti del commercio e dell'industria indica ora come il settore del biologico debba sostanzialmente affrontare il tema dei residui provenienti dagli imballaggi nelle derrate alimentari.

Tra gli imballaggi e gli alimenti possono verificarsi le più disparate interazioni. Un imballaggio può per esempio assorbire degli aromi dall'alimento. Oppure, peggio ancora, possono passare delle sostanze nocive dall'imballaggio all'alimento. Secondo gli esperti questa migrazione dagli imballaggi influisce in modo nettamente maggiore sulla qualità degli alimenti rispetto ai pesticidi. Per poter offrire alimenti biologici ineccepibili e sicuri occorre pertanto escludere nei limiti del possibile i rischi di migrazione.

Documento di posizione come aiuto per la realizzazione

Per sostenere il settore nell'attuazione di questo obiettivo, Bio Suisse, il FiBL, esperti del commercio e dell'industria degli imballaggi nonché licenziatari hanno elaborato un documento di posizione relativo ai residui provenienti dagli imballaggi. Il documento di posizione fornisce una base per l'applicazione pratica. Bio Suisse soddisfa inoltre i desideri dei licenziatari che chiedono di non emanare in primo luogo direttive o prescrizioni relative agli imballaggi bensì di offrire un appoggio pratico e politico.

Casi noti e basi legali

Il documento di posizione riassume importanti informazioni sul tema della migrazione e propone esempi di alcuni casi già conosciuti come gli oli minerali provenienti dall'inchiostro negli imballaggi ottenuti con carta riciclata, residui di ammorbidenti derivanti dalle guarnizioni dei coperchi a vite o bisfenolo A proveniente dalle scatole di conserva e dagli imballaggi di plastica.

Il documento contiene inoltre i requisiti di legge fondamentali posti a tutti i materiali che entrano in contatto con le derrate alimentari e spiega il corrispondente lavoro di documentazione e di conformità.

Giusta le prescrizioni di legge gli oggetti possono cedere alle derrate alimentari sostanze soltanto in quantità che:



- a) sono innocue per la salute;
- b) sono tecnicamente inevitabili
- c) non causano una modifica della composizione delle proprietà organolettiche delle derrate alimentari (Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso RS 817.02 art. 34).

Inoltre l'Ordinanza sui materiali e gli oggetti (RS 817.023.21) disciplina attraverso le liste positive quali sostanze possono essere impiegate per la fabbricazione di imballaggi per derrate alimentari e i valori limite di migrazione che vanno rispettati.

Principi supplementari di Bio Suisse

Né il Regolamento UE sull'agricoltura ecologica né l'Ordinanza Bio Svizzera disciplinano i requisiti relativi agli imballaggi per prodotti bio. Bio Suisse però, oltre ai requisiti di legge per le materie che possono entrare in contatto con gli alimenti, impone requisiti particolari per quanto riguarda l'assenza di residui nei suoi prodotti:

- In termini di qualità, Bio Suisse esige che i prodotti Gemma non contengano residui o ne contengano il minimo possibile. A questo scopo l'agricoltura biologica rinuncia consapevolmen-

te a fitofarmaci chimici di sintesi e contrasta mediante analisi dei rischi potenziali fonti di contaminazione (come contaminazioni incrociate, suolo contaminato prima della conversione, ecc.).

- Bio Suisse reputa importante impedire il rischio di migrazione di residui dagli imballaggi.
- Le migrazioni avvengono in modo incontrollato e casuale, Bio Suisse pertanto non può garantire l'assenza di residui. La Gemma garantisce però anche che nel settore degli imballaggi ci si impegni affinché i prodotti Gemma corrispondano alle elevate aspettative dei consumatori per quanto riguarda la qualità, la sicurezza e l'ecologia.
- L'alimento imballato non deve solo soddisfare i requisiti di legge secondo i quali non deve rappresentare un rischio per la salute dei consumatori a causa di residui di migrazione, bensì deve pure rimanere intatta la qualità biologica. I valori di migrazione in vigore e i valori ADI devono possibilmente essere inferiori ai limiti. (ADI = dose giornaliera ammessa di una sostanza*)

Richieste alla politica e all'industria

In questo contesto Bio Suisse chiede in generale alla politica e all'industria una maggiore trasparenza e disponibilità a fornire informazioni da parte di tutti i livelli interessati del settore degli imballaggi e del riciclaggio, soluzioni di imballaggi innovative, sicure ed ecologiche, migliori metodi di analisi relative ai rischi per la salute dovuti a residui di migrazione e dichiarazioni vincolanti relative alla valutazione dei rischi. Bio Suisse raccomanda ai licenziatari di rendere i loro imballaggi possibilmente ecologici e di evitare il sovraimballaggio (over-packaging). Per poter escludere nei limiti del possibile residui provenienti dagli imballaggi, Bio Suisse raccomanda di rinunciare a determinati materiali come coperchi a vite contenenti PVC per alimenti grassi o l'impiego di inchiostro contenente oli minerali. Tutte le altre informazioni nonché il documento di posizione possono essere consultati sul sito internet di Bio Suisse: www.bio-suisse.ch → Trasformatori e commercianti → Residui

Kathrin Seidel, FiBL

*Anche ADI dall'inglese *Acceptable Daily Intake*

bioattualità



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

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

Nome

Cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

B
I
O

Si prega di inviare a Bio Suisse, editrice bioattualità, Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basilea, Fax +41 (0)61 385 96 11, e-mail editrice@bioattualita.ch

Franco Marceca, Bio-Catering, 8157 Dielsdorf

Dal 2007 Franco Marceca, di professione cuoco, gestisce la ditta di catering «Koch mobil» e vizia gli ospiti con menu biologici. Lo affiancano quindici esperti cuochi ausiliari che fanno in modo che tutte le pietanze arrivino a destinazione per tempo. Marceca ama passare il tempo libero con la famiglia.

1 Lei trasforma alimenti bio. Qual'è la sua motivazione?

La mia convinzione personale. La considerazione per gli alimenti in fondo permette solo l'impiego di materie prime di qualità biologica. Se la pianta o l'animale hanno vissuto una bella vita sto bene anch'io.

2 Trasforma esclusivamente prodotti bio?

Direi di sì. L'integralità nella produzione e successivamente nella trasformazione per me sono importanti. Si tratta anche di riflessioni di tipo etico. Durante il periodo di formazione ho cucinato cosce di rana e fegato di oche fatte ingrassare tramite alimentazione forzata perché si usava farlo. Oggi ho altre convinzioni e questo è anche il motivo per il quale impiego solo prodotti bio.

3 Quali prodotti trasforma?

Date le mie origini italiane trasformo volentieri prodotti della cucina mediterranea. Pomodori in tutte le forme, d'inverno quelli secchi, d'estate quelli freschi, olive, eccetera. Un elemento importante di «Koch mobil» è la pasta fresca, collaboro con qualcuno che la prepara molto bene.

4 Quale nuovo prodotto desidererebbe produrre di qualità biologica?

Propongo anche pietanze asiatiche che prevedono spesso l'uso di senape nera. Non esiste di qualità bio, quindi nelle offerte devo dichiararla come convenzionale. È interessante il fatto che altrimenti esistano di qualità bio quasi tutte le spezie, incluso il lemongrass.

5 Come ha imparato a trasformare prodotti bio?

È stato learning by doing. A volte bisogna saper improvvisare, infatti non tutto esiste di qualità biologica. Quando elaboro un'offerta non stabilisco quale verdura cucinerò, propongo piuttosto verdure invernali, verdure estive e lo stesso vale per le insalate. Riesco così a mantenere una



Foto: Irène Böhm

Franco Marceca, il cuoco mobile.

certa libertà d'azione che mi permette di cucinare quello che offre il mercato.

6 Qual'è la differenza nella trasformazione tra prodotti bio e convenzionali?

Consiste già nel rispetto delle stagioni e nella regionalità. Possiedo anche il certificato Goût-Mieux che non permette la trasformazione di prodotti all'infuori dalla stagione. Il metodo di trasformazione è più delicato, ciò significa cuocere al vapore e stufare piuttosto che far bollire nell'acqua.

7 È difficile procurarsi le materie prime e gli ingredienti biologici?

Come ho già detto mi manca la senape nera. Altrimenti offro quanto riesco ad ottenere di qualità biologica anche se potrei offrire una certa percentuale di qualità convenzionale. Non impiego pesce di

mare o gamberetti. Disponiamo di ottimi pesci di acqua dolce che si adattano perfettamente.

8 Quali esigenze ha la sua clientela?

La mia clientela è costituita da gruppi molto diversi. Da un lato vi sono i bio-consumatori convinti, dall'altro lato c'è chi sceglie il menu che più gli aggrada e che si accorge solo in seguito che tutto è di qualità biologica e che poi rimane fedele al biologico. E naturalmente ci sono anche delle ditte convenzionali che desiderano fare una buona azione.

9 Che cosa auspicherebbe da Bio Suisse o dal FiBL?

Vorrei che Bio Suisse si impegnasse per la tutela del nome «bio» nella gastronomia. Per il resto apprezzo molto la collaborazione con Bio Suisse. Irène Böhm

La biooffensiva dà i suoi frutti, cereali sempre molto ricercati

Nel 2011 il mercato bio svizzero ha registrato una crescita sia in agricoltura che nel commercio al dettaglio. Il settore con il maggior potenziale di sviluppo rimane quello dei cereali Gemma.

Il fatturato realizzato con prodotti biologici è aumentato anche nel 2011. Nel commercio al dettaglio, Migros annuncia un aumento della cifra d'affari realizzata con prodotti bio del 7 per cento mentre il fatturato di Coop ottenuto con prodotti Gemma è cresciuto del 2,5 per cento rispetto all'anno precedente.

Assieme alla percentuale indigena tuttora bassa per quanto riguarda numerose colture campicole, questo sviluppo, come già negli anni scorsi, richiede nuovi produttori Gemma. Nel 2011 Bio Suisse, grazie alla biooffensiva ha registrato un

aumento di aziende biologiche. La tendenza positiva avviata grazie alla biooffensiva continua anche nel 2012 e Bio Suisse registra nuovamente un numero crescente di conversioni all'agricoltura biologica.

Definire nei particolari le opportunità del mercato

I prodotti bio con la Gemma sono quindi richiesti. La situazione varia però nei diversi mercati bio. Per quanto riguarda i cereali, ogni anno si potrebbero produrre diverse migliaia di tonnellate supplementari.

Sul mercato della carne invece vi sono in parte eccedenze stagionali. I produttori che desiderano sviluppare un nuovo ramo aziendale o che sono interessati alla conversione al biologico con la Gemma dovrebbero valutare in modo approfondito la situazione dei mercati per loro rilevanti: quali sono i costi, le rese e il carico di lavoro? Come si sviluppa il mercato? Vi sono acquirenti interessati? Le seguenti cifre del mercato forniscono una panoramica. Il sito internet www.bioattualità.ch → Mercato contiene le cifre regolarmente aggiornate e gli indirizzi di contatto.

Stephan Jaun

La frutta a nocciolo ha un grande potenziale di sviluppo

Con il 7 per cento del mercato complessivo della frutta, la frutta bio raggiunge una quota di mercato superiore alla media e nel contempo raggiunge buoni tassi di crescita. Mentre il mercato della frutta a granella negli anni di grandi raccolti ha già registrato delle eccedenze, la domanda di frutta a nocciolo e di determinate specie di bacche non può ancora essere soddisfatta.

Mercato per singoli settori della frutta

■ Frutta a granella: a prescindere dalle fluttuazioni annuali naturali della

produzione biologica, il mercato da anni è in continua crescita. Nel campo delle varietà precoci e per quanto riguarda le pere da tavola a lunga conservabilità l'offerta può ancora essere ampliata.

■ Frutta da mosto: la domanda di frutta da mosto bio è in aumento, l'offerta attualmente è però sufficiente. È particolarmente ricercata la frutta da mosto speciale. A medio termine è prevista un'offerta insufficiente di pere da mosto.

■ Frutta a nocciolo: la domanda di frutta a nocciolo bio è elevata, l'offerta di ciliegie e prugne da tavola di grosse dimensioni di elevata qualità è però ancora scarsa. Il mercato potrebbe assorbire senza problemi la produzione di diversi ettari supplementari di ciliegie e prugne coltivate professionalmente. Durante la stagione svizzera della frutta a nocciolo inoltre non c'è praticamente da temere la concorrenza di merce importata. Anche per quanto riguarda le albicocche bio vi è un certo potenziale di crescita. Il progetto di Bio Suisse relativo alla frutta a nocciolo condotto con partner della ricerca, della produzione, del

+/-/! Frutta, bacche

- + Grande potenziale di sviluppo.
- + Interessante per venditori diretti.
- Nuovi impianti di produzione richiedono importanti investimenti.
- ! Si tratta di colture esigenti.

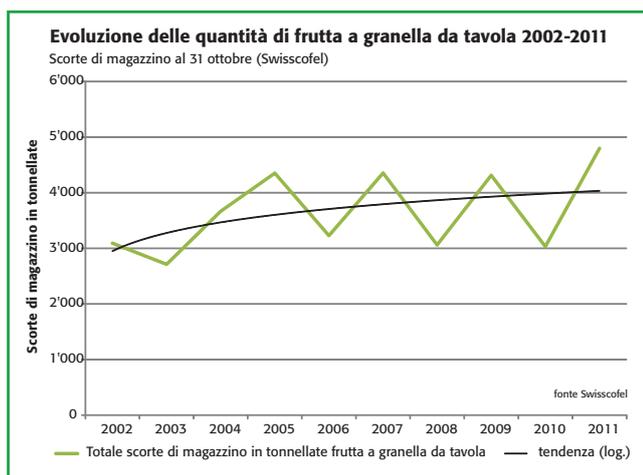
commercio all'ingrosso e al dettaglio sta cercando di creare impulsi efficaci per promuoverne la produzione.

■ Bacche: il mercato delle bacche bio negli ultimi anni ha registrato una forte crescita. Soprattutto le fragole e i lamponi estivi sono tuttora importati in grande stile a causa dell'insufficiente offerta indigena. L'offerta di mirtillo e lamponi autunnali è già nettamente aumentata.

Per la frutta bio i prezzi sono buoni. Il livello dei prezzi è stabile da diversi anni.

■ Previsioni
Il mercato della frutta bio continuerà a crescere. Le possibilità di smercio a medio termine rimangono da buone a ottime. Per soddisfare la domanda di frutta a nocciolo e delle bacche richieste è necessario un netto ampliamento della produzione. Nel prossimo futuro non c'è da aspettarsi un crollo dei prezzi.

Benedikt Domeyer, Bio Suisse



Cercasi cereali e girasoli

Nel settore delle colture campicole il fabbisogno di prodotti bio indigeni non può essere soddisfatto già da diversi anni. Fa eccezione il mercato delle patate che si presenta equilibrato. La produzione aumenta leggermente ogni anno, è però tuttora necessario importare migliaia di tonnellate di prodotti della campicoltura bio per soddisfare la crescente domanda dei consumatori.

I singoli mercati

Cereali panificabili: oltre il 50 per cento dei cereali panificabili è importato. Su circa 3000 ettari i contadini Gemma svizzeri producono 12'000 tonnellate di cereali panificabili all'anno. La domanda si situa tra le 30'000 e le 35'000 tonnellate, coperta dalla produzione indigena per un terzo per quanto riguarda i cereali, per un quarto per la segale e per due terzi per la spelta.

Cereali foraggeri: la parte indigena dei cereali foraggeri l'anno scorso ha potuto essere aumentata al 39 per cento grazie alle elevate rese e ai cereali in conversione. La domanda di cereali foraggeri Gemma è grande, in particolare si cercano ulteriori fornitori di proteine.

Patate: la produzione ultimamente ha fatto grandi passi nella professionalizzazione. Nel 2011 sono state coltivate patate bio su 478 ettari. Negli anni favorevoli il fabbisogno di patate bio può essere coperto dalla produzione indigena. I produttori dovrebbero pertanto accordarsi con gli acquirenti prima della produzione.

Sementi oleose: la domanda di colza indigena è lunga dal poter essere coperta. Coop da sola potrebbe vendere una quantità quadrupla di olio di

colza Gemma. Nuovi produttori di colza Gemma sono pertanto sempre i benvenuti. Esiste ulteriore potenziale anche per quanto riguarda l'olio di semi di girasole.

- Altre colture campicole: miglio, lino e soia sono coltivati su piccole superfici. L'andamento dei mercati è positivo, le possibilità di sviluppo sono valutate in collaborazione con gli acquirenti.

I prezzi della maggior parte dei prodotti sono relativamente stabili da diversi anni e il loro livello è alto rispetto al settore convenzionale. Il grafico in basso a sinistra mostra l'evoluzione dei prezzi dei cereali panificabili dal 2001. Nel 2011 i prezzi indicativi per cereali Gemma sono addirittura aumentati di qualche franco rispetto alla tendenza generale dei prezzi.

Previsioni

La domanda per quanto riguarda quasi tutti i prodotti supera nettamente l'offerta. Inoltre i commercianti al dettaglio prevedono un aumento del fatturato e delle quantità. Pertanto le aziende campicole bio potranno anche in futuro vendere i loro prodotti a un buon prezzo.

Martin Roth, Bio Suisse

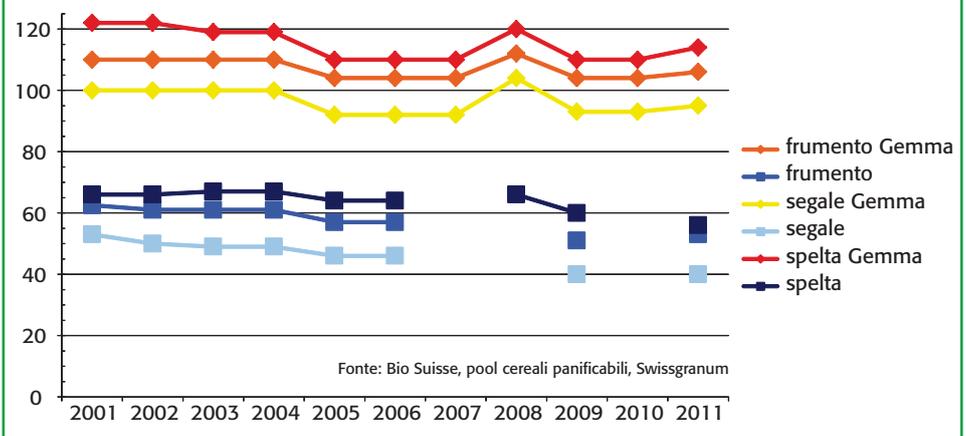
+/-/! Colture campicole

- + Si cercano numerosi produttori.
- + Evoluzione dei prezzi e della domanda molto positiva.
- + La coltivazione di cereali panificabili è ben meccanizzabile.
- + Il flusso informativo fra produttori ed acquirenti funziona bene.
- + La coltivazione di tutte le colture dell'avvicendamento è lucrativa.

- Per quanto riguarda la colza, nella programmazione a lungo termine occorre prevedere ripetute perdite.
- I cereali panificabili durante la conversione possono essere smerciati solo nel canale dei mangimi.

- ! Prima della conversione è indispensabile cercare acquirenti.
- ! Requisiti di qualità tendenzialmente in aumento: scegliere la coltura adatta al luogo (per esempio coltivare segale o spelta al posto di frumento, girasole al posto di colza sui campi poveri di sostanze nutritive).

Evoluzione dei prezzi al produttore per cereali panificabili



Verdura: interessante per specialisti e venditori diretti

Con un abbondante 12 per cento la quota di mercato della verdura bio è elevata e continua a crescere. Tenendo conto del rispetto delle stagioni e delle condizioni meteorologiche è possibile soddisfare la crescente domanda.

Situazione del mercato

L'offerta per quanto riguarda la verdura fresca e da magazzino è buona. Negli anni produttivi l'offerta supera la domanda. I prodotti di nicchia come la cicoria o gli asparagi sono tuttora ricercati. La dispo-

nibilità a coltivare ortaggi per la trasformazione è piuttosto scarsa a causa dei prezzi. Rispetto alla verdura convenzionale gli ortaggi bio attualmente raggiungono un maggior prezzo pari al 15-35 per cento. Soprattutto negli anni in cui l'approvvigionamento è buono aumenta però la pressione sui prezzi.

Previsioni

Il mercato della verdura bio continuerà a crescere, la pressione sui prezzi dei prodotti disponibili in abbondanza tuttavia aumenterà.

Benedikt Domeyer, Bio Suisse

+/-/! Verdura

- + Interessante per venditori diretti e per i produttori di colture speciali

- Struttura concentrata degli offerenti.

- ! Possibilità di smercio e creazione di valore aggiunto variabili a seconda della coltura.

- ! Lo smercio di merce in conversione non è garantito. Cercare assolutamente acquirenti prima della conversione dell'azienda.

Il mercato delle uova bio registra costante crescita

Il mercato delle uova bio è uno dei mercati bio più stabili in Svizzera, caratterizzato da una costante crescita moderata per quanto riguarda la quantità e la cifra d'affari. Per coprire la crescente domanda, i commercianti sono costantemente alla ricerca di nuove aziende Gemma.

Situazione del mercato

Per l'uovo bio la produzione svizzera è

particolarmente importante. La produzione indigena nel 2011 ha raggiunto circa 104 milioni di uova e copre l'intero fabbisogno di uova fresche bio e in gran parte il fabbisogno dell'industria. Circa ogni terzo uovo è venduto direttamente nell'azienda.

I consumatori sono disposti a pagare un prezzo più elevato per le uova di qualità Gemma. Nei negozi si pagano 17 centesimi in più per uovo bio che per un uovo convenzionale da allevamento all'aperto. Il prezzo alla produzione di un uovo Gemma è del 75,5 per cento superiore al prezzo delle uova da allevamento all'aperto. I prezzi delle uova sono relativamente stabili. Il prezzo indicativo per uova Gemma nel 2012 rimane invariato

+/-/!

Uova

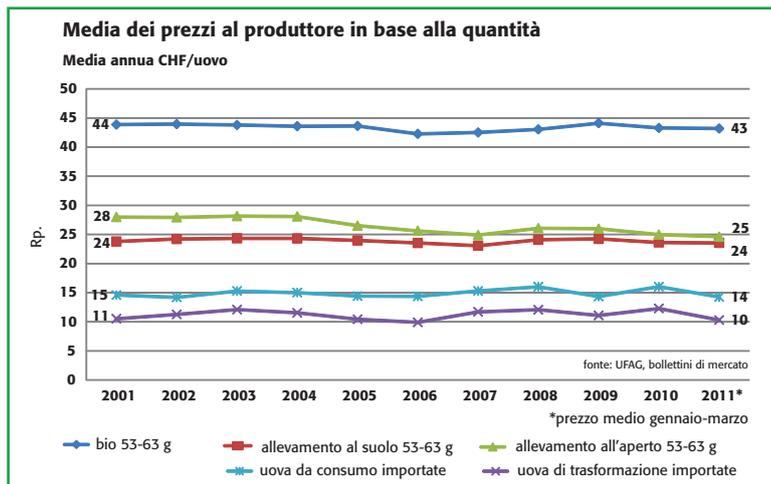
- + Le aziende con allevamento all'aperto possono essere convertite relativamente facilmente.
- La commercializzazione di uova in conversione è difficoltosa e va definita con l'acquirente.
- ! Prima della conversione è indispensabile cercare acquirenti.
- ! A partire dall'1.1.2012 è richiesto il foraggiamento bio al 100 per cento.

rispetto all'anno scorso ed è di 43.3 centesimi.

Previsioni

Visto che il potenziale di smercio non è ancora esaurito, l'attuale situazione del mercato offre buone possibilità di commercializzazione. Il fabbisogno può variare a dipendenza delle regioni. L'occasione per produttori disposti alla conversione è favorevole soprattutto in Svizzera romanda.

Magda Blonkiewicz, Bio Suisse



Mercato del latte bio equilibrato

Il mercato del latte bio registra una costante crescita e il fabbisogno sull'arco dell'anno può essere coperto con materie prime indigene. L'offerta è caratterizzata da forti fluttuazioni stagionali che d'estate possono portare ad un approvvigionamento insufficiente.

Il 6 per cento del latte svizzero è latte bio

Nel corso degli ultimi anni la produzione di latte bio si è attestata ad un livello di circa 208'000 tonnellate. Ciò corrisponde al 6 per cento circa dell'intera quantità di latte svizzero. Contrariamente alla produzione, la trasformazione aumenta costantemente. Soprattutto il formaggio, il burro e lo yogurt di qualità bio sono molto

apprezzati dai consumatori. Nel 2010 l'industria ha fabbricato prodotti bio a partire da 177'000 tonnellate di latte bio, circa il 7 per cento in più rispetto all'anno precedente. Per il 2011 è previsto un ulteriore aumento del 2,5 per cento. A causa delle quantità in ristagno, per una maggiore crescita è indispensabile un aumento della produzione che può essere raggiunto con nuove aziende in conversione.

Previsioni

Le previsioni del mercato per il settore biologico sono positive. È previsto un ulteriore aumento delle quantità anche sul mercato del latte bio. Le quantità pertanto saranno ampliate in corrispondenza. Il fabbisogno varia a seconda della regione

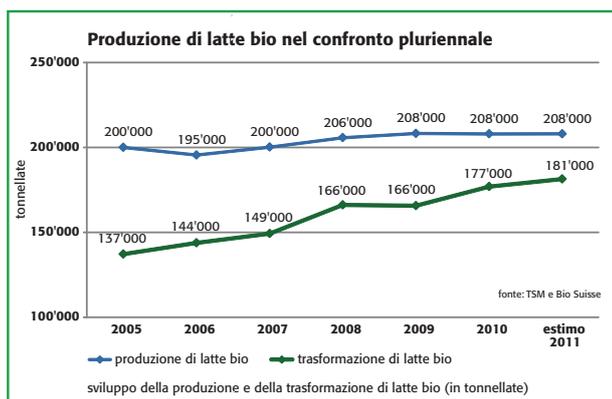
+/-/!

Latte

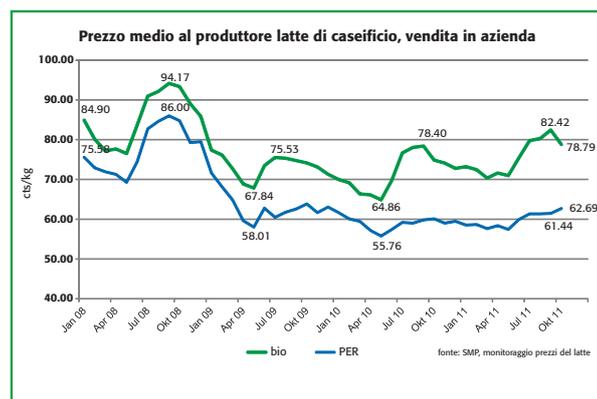
- + Le stalle moderne possono essere convertite con un dispendio minimo.
- Il fabbisogno del mercato è coperto con la produzione indigena.
- Poche possibilità di smercio per latte in conversione.
- ! Prima della conversione è indispensabile cercare acquirenti; questi danno la preferenza a chi fornisce tutto l'anno.
- ! Per i ruminanti vale: 100 per cento di foraggio bio.

e degli acquirenti. Durante l'estate la domanda è ottima.

Magda Blonkiewicz, Bio Suisse



I prezzi per il latte di caseificio bio negli ultimi due anni hanno oscillato tra 65 e 82 centesimi. Durante l'estate tendono ad aumentare per favorire la disponibilità di materie prime per l'industria.



Aumenta la produzione di maiali bio

Il mercato della carne si sta sviluppando positivamente. Il rafforzato impegno a favore del biologico da parte della Migros e l'aumento della produzione di maiali bio l'anno scorso di oltre il 25 per cento daranno nuovo impulso al settore della carne bio.

Il mercato nel dettaglio

La domanda di carne di maiale bio non ha potuto essere soddisfatta per oltre tre anni. Coop ha reagito alla situazione di mercato insoddisfacente con l'organizzazione di una produzione contrattuale e acquista attualmente anche maiali prodotti nel quadro della conversione all'agricoltura biologica. Le potenzialità sono state ampliate sia per quanto riguarda l'allevamento sia per quanto riguarda l'ingrasso di maiali bio così che nel 2012 possono essere raggiunte le quantità richieste dai grandi distributori.

Carne di manzo: Migros ha aumentato in modo notevole lo smercio di bovini Bio-Weide-Beef e sta tuttora cercando nuovi produttori. Il mercato di sbocco principale, il canale Natura-Beef di Coop, attualmente ha scarso potenziale di sviluppo.

Bestiame destinato alla trasformazione: i prodotti a base di carne bio sono molto richiesti. Gli acquirenti cercano soprattutto vacche di alta qualità. Micarna ha acquisito importanza come acquirente.

Vitelli: Coop e i macellai bio acquistano quasi 4000 vitelli bio all'anno, tendenza al ribasso. Le fluttuazioni

stagionali dei prezzi e dell'offerta riducono ulteriormente l'attrattiva del mercato.

Agnelli: all'offerta di oltre 50'000 agnelli Gemma si contrappone una domanda di soli 10'000 agnelli. Lo smercio è limitato perché attualmente si vendono bene solo le parti con poco grasso, di rapida preparazione e disossate.

Polli: il mercato dei polli bio negli scorsi anni ha continuato a crescere. Un fattore limitante è la vendita di cosce e ali che risulta più difficoltosa di quella dei petti.

Pesce: il pesce bio è molto richiesto. Le cifre d'affari nel commercio al dettaglio aumentano ogni anno di oltre il 20 per cento. Il fabbisogno di trote bio dei grandi distributori può sempre più spesso essere coperto dalla produzione indigena.

Sviluppo dei prezzi

Nonostante il mercato risulti nel frattempo equilibrato, per i maiali Gemma si ottengono tuttora buoni prezzi. I prezzi della carne di maiale Gemma da diversi anni si sviluppano relativamente indipendentemente dalla carne di maiale convenzionale rimanendo a un livello costantemente elevato.

I prezzi per i vitelli Gemma, per gli animali da macello e per quelli destinati alla trasformazione oscillano a seconda dell'offerta e dipendono fra l'altro da quanto succede sul mercato della carne GQ (Gestione qualità carne svizzera).

Previsioni

L'attuale situazione del mercato offre buo-

+/-/!

Carne

+ Maiali: tuttora buoni prezzi.
+ Bovini, polli: per la conversione in genere non sono necessari grandi investimenti edili.
+ Bovini: BWB cerca nuovi produttori.

- Maiali, polli: elevati costi di produzione (mangimi, severe direttive).

! Maiali: il mercato è sempre più saturo.

! Prima della conversione o dell'ampliamento è indispensabile cercare acquirenti.

ne possibilità di commercializzazione per numerosi produttori di carne. Dato che il settore inoltre prevede un'ulteriore crescita, le previsioni sono buone soprattutto per quanto riguarda i produttori di carne di maiale e di manzo.

Reto Bergmann, Bio Suisse

IMPRESSUM

bioattualità



anno 21

Pubblicazione 10 volte all'anno (verso il 20 di ogni mese, salvo agosto e gennaio), anche in tedesco (bioaktuell) e francese (bioactualités)

Destinatari aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse; abbonamenti annuali Fr. 49.-, estero Fr. 56.-,

Editore Bio Suisse (Associazione mantello delle organizzazioni svizzere per l'agricoltura biologica),

Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basilea, tel. +41 (0)61 385 96 10,

fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

FiBL, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 72,

fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Redazione Stephan Jaun (Redattore capo), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Markus Bär (FiBL); e-mail redazione@bioattualita.ch

Traduzione Regula van den Berge, CH-6648 Minusio

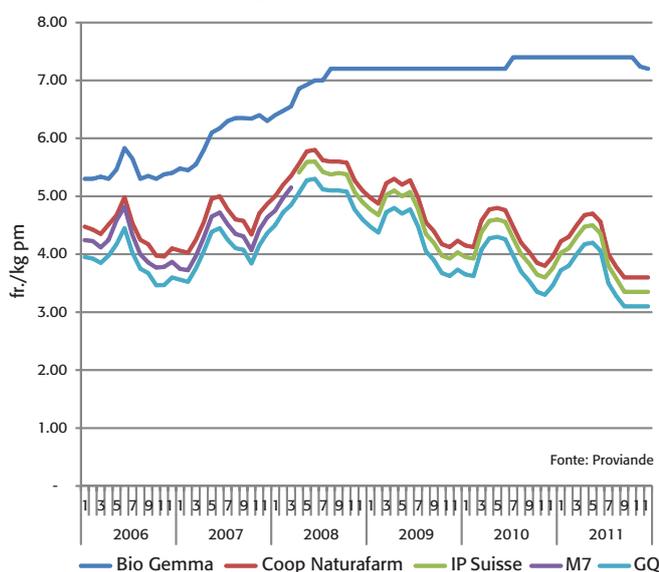
Layout Daniel Gorba (FiBL)

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

Inserzione Erika Bayer, FiBL, casella postale, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, e-mail pubblicita@bioattualita.ch

Abbonamenti e casa editrice Bio Suisse, editrice bioattualità, Petra Schwinghammer, Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basilea, tel. +41 (0)061 385 96 10, e-mail editrice@bioattualita.ch

Evoluzione dei prezzi alla produzione dei maiali



Fonte: Proviande

Pianta foraggera combatte i parassiti di pecore e capre

La lupinella, pianta foraggera ai tempi molto diffusa, influisce positivamente non solo sulla produttività dei piccoli ruminanti bensì ne favorisce la salute e contribuisce in particolare a combattere i parassiti gastrointestinali di pecore e capre.

I parassiti, in particolare i parassiti intestinali, sono una causa importante di perdite per gli allevatori di pecore e capre. Per combattere questo agente patogeno finora è a disposizione solo un numero limitato di prodotti sverminanti che però a causa di problemi di resistenza perdono sempre più la loro efficacia.

Lavori di ricerca eseguiti in Svizzera e all'estero negli scorsi anni hanno dimostrato l'importanza delle piante con un elevato contenuto di sostanze tannanti per combattere questi parassiti. Una pianta foraggera anticamente importante, la leguminosa lupinella, rappresenta una delle principali speranze nell'ambito di una strategia di lotta alternativa.

Il progetto Interreg IVa* intitolato «Produzione e sfruttamento di piante e di foraggio per promuovere la salute e l'allevamento di animali da reddito» ha come scopo la coltivazione e lo sfruttamento della lupinella per migliorare la lotta contro i parassiti gastrointestinali dei piccoli ruminanti come pecore e capre. La di-

*Interreg è un programma regionale dell'Unione europea per promuovere la cooperazione interregionale, al quale possono partecipare anche Paesi non facenti parte dell'UE (vedi www.interreg.org).



Fotos: Thomas Alföldi

La lupinella: pianta della famiglia delle papilionacee (*Onobrychis viciifolia*).

rezione del progetto spetta all'Istituto di ricerca sulle piante medicinali Mediplant (www.mediplant.ch).

Coltivazione e foraggiamento sperimentati

Per poter offrire agli allevatori delle soluzioni pratiche, tra il 2009 e il 2011 sono stati eseguiti esperimenti colturali con

lupinella e esperimenti di alimentazione con greggi di pecore e capre, soprattutto in Vallese. Gli esperimenti nutrizionali non erano volti solo a scoprire gli effetti sull'infestazione da parassiti degli animali bensì anche a determinare la qualità del formaggio. Sulla scorta di questo studio abbiamo potuto elaborare un promemoria per la coltivazione di questa pianta:

■ «Comment cultiver de l'esparcette» (solo in tedesco e francese)

Il promemoria riassume in due pagine l'essenziale per quanto riguarda la scelta della varietà, la semina, la raccolta e i valori nutritivi della lupinella e può essere scaricato gratuitamente da www.bioaktuell.ch → Cultures → Grandes cultures → Autres cultures. È inoltre ottenibile in forma cartacea al prezzo di fr. 3.50 più spese di spedizione presso il FiBL, tel. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73.

Stiamo inoltre elaborando un'ulteriore promemoria sull'impiego della lupinella per quanto riguarda le pecore e le capre.

Felix Heckendorn, FiBL;
Xavier Simonnet, Mediplant



Le pecore e le capre amano la lupinella.

Presentazione dei risultati della ricerca

I risultati degli studi relativi al miglioramento del controllo dei parassiti saranno presentati agli allevatori ed a altri professionisti attivi nell'allevamento di pecore e capre in Svizzera e in Francia nelle seguenti date:

9 marzo presso Plantahof GR

10 marzo a Rütli Zollikofen BE

16 marzo a Visp VS

Informazioni e iscrizione presso
Matthieu Muller, Agridea Lausanne,
tel. 021 619 44 04.

e-mail matthieu.muller@agridea.ch.

Il progetto ha potuto essere realizzato in Svizzera grazie al sostegno finanziario della Confederazione e dei Cantoni Vallese, Grigioni e Berna. I partner svizzeri di questo progetto sono FiBL, Mediplant, Agridea, il centro agricolo Visp e il Servizio di consulenza e sanitario per piccoli ruminanti BGK.

Compostare il letame significa preservare il clima

L'immissione nell'ambiente di riserve di carbonio (olio, carbone, ecc.) immagazzinate nel suolo e nelle piante nel corso di millenni sono la principale causa del riscaldamento del clima. A livello mondiale il contenuto di carbonio – e quindi il contenuto di humus – dei suoli sfruttati per l'agricoltura diminuisce costantemente, anche in Svizzera. È dimostrato che si può contrastare questo fenomeno compostando il letame.

I suoli, dopo gli oceani, sono la seconda riserva di carbonio del pianeta. Globalmente nel suolo sono contenuti circa 1500 miliardi di tonnellate di carbonio, nettamente più che nell'atmosfera. Grazie alla fotosintesi delle piante viene introdotta nella materia vegetale anidride carbonica (CO₂) facendo sì che (temporaneamente) la concentrazione di CO₂ nell'atmosfera diminuisce. Se una mucca mangia una pianta e la rispelle sotto forma di letame fa una differenza se questo letame viene compostato o meno: con il composto di letame viene sequestrato nel suolo più CO₂ che con letame stoccato o proveniente da una stalla a stabulazione libera. Perché? Probabilmente, perché nel materiale organico compostato, il carbonio immagazzinato è fissato in modo molto stabile sotto forma di humus.

Risultati sorprendenti da esperimenti di lunga durata

Un riferimento a questo proposito viene fornito dall'esperimento di lunga durata DOK, riconosciuto a livello mondiale, eseguito da FiBL e Agroscope ART, nel quale sono paragonati fra loro sistemi di coltivazione biodinamici (D), organico-biologici (O) e convenzionali (C): sull'arco di 21 anni il contenuto di humus è leggermente aumentato unicamente nel sistema con il compostaggio del letame (biodinamico). Negli altri due procedimenti (letame maturo, letame stoccato) il contenuto di humus è leggermente diminuito mentre con il procedimento con concimazione puramente minerale è diminuito più fortemente. Ciò è sorprendente perché i suoli, dopo il procedimento biodinamico, a causa del compostaggio contenevano meno sostanza organica nella misura del 15 per cento circa rispetto ai suoli organici e convenzionali.

Il motivo del miglior risultato con letame compostato secondo gli esperti del FiBL va ricercato probabilmente nei composti stabili di umina che si formano

durante il compostaggio. Il FiBL sta svolgendo una ricerca per scoprire se anche i preparati biodinamici hanno un effetto sul contenuto di humus.

Vale la pena trattare il letame

Nell'ambito di un esperimento sui concimi aziendali eseguito a Therwil, il FiBL ha inoltre analizzato per sei anni gli effetti di letami preparati in modo diverso paragonati al liquame. In media le rese di tutte le colture con l'impiego di letame compostato sono risultate pressoché uguali a quelle con l'impiego di liquame completo mentre con letame stoccato le rese sono risultate inferiori del 6 per cento. Ciò è sorprendente in quanto le perdite di azoto causate dalla preparazione del composto di letame sono risultate di un terzo superiore rispetto al letame stoccato. Da esperimenti relativi alla mineralizzazione è emerso che il letame stoccato a breve termine può causare un blocco dell'azoto (troppo pochi atomi di azoto, troppi atomi di carbonio), ciò che non è il caso con il letame trattato. L'efficacia dell'azoto del letame compostato è pertanto risultata migliore di quella del letame stoccato.

La preparazione del letame comporta costi e lavoro e vale pertanto solo la pena

L'essenziale in breve

- A lungo termine il letame compostato aumenta il tenore umico del suolo e migliora l'effetto dell'azoto. Humus è indispensabile per la fertilità del suolo.
- Ci vuole tempo finché il letame fresco si decompone nel suolo. Il letame maturo viene assunto più rapidamente dal terreno.
- I composti formati da una miscela di letame e scarti vegetali servono in particolare a mantenere la fertilità del suolo nelle aziende con poco bestiame.
- Un buon composto sopprime le malattie presenti nel suolo.
- Il letame compostato e il letame maturo sono concimi aziendali affinati che richiedono tempo per la preparazione ma che per le loro proprietà positive possono essere impiegati anche per colture esigenti come per esempio le patate. ab/nm

se ne risultano evidenti vantaggi. Il letame maturo può essere preparato rigirandolo una sola volta (caricatore frontale, accumulato su letamaio) mentre il compostaggio richiede un macchinario per rivoltare il composto. Christoph Fankhauser

	letame stoccato / letame di stabulazione libera	letame compostato / letame maturo
vantaggi	<ul style="list-style-type: none"> ■ efficacia più rapida dell'azoto (solo letame con poca paglia) ■ minor dispendio 	<ul style="list-style-type: none"> ■ maggiore efficacia dell'azoto ■ aumento del tenore di humus ■ effetto più duraturo ■ favorisce l'attività del suolo ■ minor quantità da spandere ■ soppressione di semi di malerbe e di agenti patogeni ■ ben tollerato dalla pianta
svantaggi	<ul style="list-style-type: none"> ■ perdite di ammoniaca durante lo spandimento ■ tanta paglia provoca un blocco dell'azoto ■ formazione di marciume non tollerato dalle piante 	<ul style="list-style-type: none"> ■ perdite di azoto durante il compostaggio (a seconda del sistema) ■ mineralizzazione più lenta in primavera ■ lavoro di compostaggio

Alfred Berner, FiBL, Niklaus Messerli, Liebeg

«Per buoni motivi»: sfruttare le sinergie per il commercio specializzato bio

I marchi svizzeri Demeter e Gemma nel commercio specializzato in prodotti bio sono spesso fortemente sottorappresentati e questo nonostante la loro elevata notorietà e la loro buona immagine, deplora Valérie Monnin di Bio Suisse. Perciò Bio Suisse e Demeter intendono appoggiare il commercio specializzato bio con il progetto «Per buoni motivi», spiega Monnin.

bioattualità: Perché è necessario promuovere i marchi bio svizzeri nel commercio specializzato?

Valérie Monnin: L'offerta in numerosi negozi bio è costituita in gran parte da merce UE. I clienti dei negozi bio chiedono sempre più spesso prodotti bio regionali. Per questo motivo Demeter e Bio Suisse hanno lanciato un progetto per promuovere i prodotti bio regionali nel commercio specializzato che sarà realizzato in stretta collaborazione con i negozi bio interessati, i produttori, i licenziatari e i grossisti.

Che cosa prevede concretamente il progetto?

Vogliamo sensibilizzare la clientela ai prodotti con i marchi bio svizzeri, promuove-

«Vogliamo promuovere i prodotti svizzeri con il marchio e rafforzare l'immagine dei negozi bio».

re in modo mirato i prodotti nell'assortimento e rafforzare l'immagine dei negozi. Con quattro promozioni in primavera, estate, autunno e inverno nei negozi che partecipano, saranno messi in evidenza diversi prodotti svizzeri. Nei negozi sosteniamo le promozioni e le degustazioni con materiale pubblicitario.

Come intendete trasmettere alla clientela dei negozi specializzati le conoscenze sui marchi bio svizzeri?

Il motto della campagna è «Per buoni motivi». Vogliamo sensibilizzare i consumatori ai vantaggi dei marchi svizzeri. Non un solo motivo ma addirittura quattro servono a promuovere i prodotti: globalità aziendale, trasformazione delicata, partenariato sociale e brevi vie di trasporto. Oltre alle attività nei negozi appariranno articoli nella stampa specializzata. Fa inoltre parte della campagna l'informazione



Foto: Bio Suisse

Valérie Monnin si occupa dei clienti chiave presso Bio Suisse ed è responsabile del progetto «Per buoni motivi».

mirata al personale di vendita. La consapevolezza della provenienza dei prodotti e migliori conoscenze relative alla colti-

vazione e alla trasformazione dovrebbero indurre la clientela ad acquistare prodotti con il marchio svizzero. «I volti e le storie» relativi ai singoli prodotti ne aumentano l'autenticità e la credibilità.

Come intendete raggiungere un effetto duraturo?

Ai produttori e ai licenziatari di Bio Suisse e Demeter viene offerta un'interessante piattaforma per presentare i loro prodotti e per lo smercio tramite il commercio specializzato. Un miglior posizionamento dei prodotti svizzeri con il marchio bio nel commercio specializzato rafforza i negozi bio e un'ampia offerta regionale a lungo termine porta ad una percentuale più elevata di prodotti indigeni nel carrello.

Il progetto sarà avviato anche in Ticino?

Iniziamo in Svizzera tedesca e prevediamo un ampliamento nella Svizzera francofona. Attualmente non è previsto alcun intervento presso il commercio specializzato bio in Ticino. Potremmo però prenderlo in considerazione in caso di un numero sufficiente di interessati.

Intervista: Petra Schwinghammer

Riconoscimento Gemma illimitato

Dal 2011 il documento relativo al riconoscimento Gemma per le aziende con la Gemma integrale ha validità illimitata. Per Bio Suisse vengono così a cadere notevoli costi annui, soprattutto per la stampa e la spedizione. Dato che il riconoscimento Gemma è basato sul certificato di un ente di certificazione riconosciuto da Bio Suisse (bio.inspecta o Bio Test Agro), i produttori devono consegnare ai propri clienti una copia del riconoscimento Gemma valido e una copia del certificato valido. Il riconoscimento illimitato deca-

de alla disdetta del contratto di produzione Gemma o in caso di revoca del riconoscimento.

■ Su www.easy-cert.ch è possibile consultare, scaricare e stampare gratuitamente i riconoscimenti e i certificati di tutte le aziende Gemma.

■ I produttori possono richiedere esemplari dei documenti di riconoscimento in forma cartacea presso Bio Suisse: Maya Bürgi, tel. 061 385 96 41 (lunedì e giovedì), e-mail maya.buergi@bio-suisse.ch Maya Bürgi, Bio Suisse



Foto: Flavia Müller

La fiera NATUR a Baileia cerca produttori Gemma con una propria bancarella.

Mercato bio alla fiera NATUR – con la vostra bancarella?

La fiera NATUR, che si terrà a Basilea dal 13 al 16 aprile 2012, si definisce «la più grande piattaforma svizzera per un consumo sostenibile e stili di vita con una prospettiva futura». Per la prima volta quest'anno avrà luogo nell'area esterna un mercato bio che permetterà anche a piccoli espositori di presentare e vendere i prodotti biologici certificati in un ambiente particolare. Ai produttori Gemma che desiderano partecipare, la fiera NATUR propone durante questi quattro giorni una bancarella coperta di 3 x 1 metri. Inoltre figureranno sull'elenco dei partecipanti pubblicato nella rivista «NATUR», sul sito internet della fiera e nel giornale «muba Zytig». Il tutto costa fr. 700.–. I produttori interessati sono pregati di rivolgersi direttamente alla fiera NATUR.

Ulteriori informazioni e modulo d'iscrizione sul sito www.natur.ch → Foire → Information visiteurs. Bio Suisse fornisce agli espositori materiale per la promozione delle vendite.

psh

Ufficio seme bio: Cornelia Kupferschmid nuova responsabile

Dal 1° gennaio scorso presso l'ufficio seme del FiBL Cornelia Kupferschmid sostituisce Andreas Thommen svolgendo le stesse funzioni, vale a dire:

- Informa gli agricoltori in merito alla seme bio.
- Rilascia permessi speciali per l'impiego di seme non biologica.
- Aggiorna ogni anno gli elenchi delle varietà del FiBL.
- Gestisce la banca dati della seme bio www.organicxseeds.ch
- Tratta le più svariate domande relative alla seme bio.



Foto: Louis Schneider

Nuova interlocutrice in materia di seme bio: Cornelia Kupferschmid.

Le domande per l'ottenimento di permessi speciali possono come finora essere inoltrate per posta, fax, e-mail o internet (formulario sul sito www.organicxseeds.ch). Il permesso per una a cinque varietà costa fr. 50.–, ogni varietà supplementare costa fr. 10.–.

Ulteriori informazioni: www.bioactualites.ch → Cultures → Semences bio
Contatto: Ufficio seme bio FiBL, casella postale, 5070 Frick, tel. 062 865 72 08, fax 062 865 72 73, e-mail biosaatgut@fibl.org (si prega di non usare altri indirizzi e-mail)

La festa delle corna

Oltre 150 visitatori erano presenti alla festa delle corna che si è svolta lo scorso 10 dicembre a Rheinau – un numero nettamente superiore a quello che gli organizzatori si erano aspettati.

La festa era caratterizzata da numerosi punti culminanti: il gruppo musicale formato da bioagricoltori «Baldrian» ha suscitato un grande applauso sin dall'inizio. È seguita la presentazione del libro di Martin Ott «Kühe verstehen»*. Martin Ott è presidente del consiglio di fondazione del FiBL, contadino biodinamico e cogestore della fattoria Rheinau, una delle più grandi aziende agricole biologiche

Vincitori del concorso fotografico

- 1° rango mucche: Romeo Gertschen, Naters*
2° rango mucche: Urs Weiss, Buus*
3° rango mucche: Emil Neff-Walt, Appenzello* e Christof Zentner, Elm*
1° rango capre: Annina Staub, Arogno, foto: Robert Mühleisen
2° rango capre: Andrea Etter, Ebnat-Kappel*
3° rango capre: Markus Abegg, Walchwil*

*Foto: proprietari degli animali



Foto: Romeo Gertschen



Foto: Romeo Gertschen

in Svizzera. I passaggi letti dal suo libro hanno condotto alla consegna dei premi del concorso fotografico nell'ambito del Premio nazionale delle corna 2011.

I promotori e bioagricoltori Armin Capaul di Perrefitte nel Giura bernese e Daniel Wismer di Embd in Vallese hanno consegnato assieme all'ex giornalista e allevatore di capre Peter Schöpfer i premi del valore complessivo di 4000 franchi. Particolare: i premi sono andati ai proprietari degli animali e non ai fotografi. Le foto vincitrici sono state scelte dai lettori della rivista «Tierwelt». Dopo un pasto a base di minestrina, salsicce, pane e formaggio, nel pomeriggio ha avuto luogo una visita guidata della fattoria Rheinau. La visita della stalla a stabulazione libera per mucche da latte con le corna ha mostrato che queste stalle, se ben concepite, sono senz'altro adatte anche per gli animali con le corna.

Con questo evento gli organizzatori hanno voluto attirare l'attenzione sul loro obiettivo di promuovere l'allevamento di animali con le corna nell'ambito dell'ulteriore sviluppo della politica agricola. I contadini che lasciano le corna ai loro animali dovrebbero ricevere un franco al giorno per unità di bestiame grosso sotto forma di pagamenti diretti. Questo importo è inteso come compenso per i maggiori costi d'investimento rispettivamente di gestione per le stalle a stabulazione libera per animali con le corna. Tutte le foto dei vincitori, una leggenda che parla di corna e altre informazioni sono contenute nel sito www.valengiron.ch

Petra Schwinghammer

*Ott Martin: Kühe verstehen – Eine neue Partnerschaft beginnt. 176 pagine, 60 immagini di Philipp Rohner. Lenzburg 2011, edizioni Fona, ISBN 978-3-03781-033-0, fr. 34.90. Ottenibile nelle librerie o per e-mail presso bestellung@fintan.ch



Foto: e.s.

Selva castanile a Soazza.

Selve castanili: le nuove direttive

Sono ormai parecchi gli ettari di selve castanili gestite al sud delle alpi (circa 200 ettari) e la maggior parte di esse viene poi data in gestione a delle aziende agricole, anche quelle biologiche.

In questo modo si permette tra l'altro la produzione di castagne con una certificazione bio. Nel Malcantone le selve sono state tra le prime ad essere state recuperate e occupano oggi una vasta fetta di territorio. Ne esistono poi pure in Riviera, nel bellinzonese, nel locarnese, nel mendrisiotto, nel vedeggio e in tutto il Ticino. Mario Tognetti fa parte del comitato di Bio Ticino ed è, assieme alla moglie Angela e a Luciano Schumacher-Motta, a capo di un'azienda agricola biologica a Sant'Antonino. Oltre a prati, campi e ai numerosi animali presenti, la Colombera gestisce pure cinque ettari di selve castanili. Questo ramo aziendale ha permesso il recupero di vaste superfici nella zona di Curzùtt, sopra Carasso. Selve che con il passare degli anni si erano inselvaticite, soffocate dall'avanzata di rovi e bosco giovane. Ora, dopo un intenso e lungo lavoro di rivalorizzazione la zona ha ripreso l'aspetto caratteristico di queste superfici. Partendo da questo spunto presentiamo di seguito la rinnovata direttiva cantonale concernente le selve castanili.

Autorizzazione per il pascolo e mappa della selva

La direttiva è entrata in vigore il 1° aprile 2011, sostituendo quella del 2005. Uno

dei mutamenti più importanti è l'obbligo di richiedere un'autorizzazione scritta dal servizio forestale per sfruttare la selva castanile come pascolo. La permanenza del bestiame sarà concessa solamente per dei periodi limitati ed è esclusa durante l'inverno.

Gli alberi devono essere idonei alla gestione quali alberi da frutto, ossia devono essere di norma piante innestate con una densità di piantagione inferiore alle 100 unità per ettaro. Il terreno sottostante dev'essere ricoperto da cotica erbosa che copra almeno il 50 % della superficie, escluse le selve in pietraie. Interventi fitosanitari, concimazioni o diserbi sono assolutamente vietati nelle selve, così come la presenza di recinzioni fisse.

Altra importante novità nella nuova direttiva riguarda la documentazione: il servizio forestale dovrà ratificare la mappa della selva (firma e timbro) dove devono risultare la superficie, il perimetro e il numero di alberi.

Raccolta foglie, ricci e castagne

Gli oneri per le aziende che si prendono a carico la gestione di una selva castanile non sono da sottovalutare e, secondo la morfologia del terreno, occupano in modo più o meno importante l'agricoltore.

Nel periodo invernale vanno eliminate le parti morte degli alberi cadute al suolo che sono da asportare o, previa autorizzazione, da accatastare in loco. La spollonatura (eliminazione dei succhioni) è un altro lavoro da eseguire annualmente, così come la valorizzazione del frutto (raccolta o pascolo). L'eliminazione parziale dei ricci e di almeno 50 % del fogliame è un ulteriore impegno stabilito dalla direttiva. Nel periodo vegetativo bisogna poi provvedere ad almeno un taglio di pulizia entro il 30 settembre, indipendentemente dall'eventuale pascolo concesso in precedenza.

Contributi

Una volta adempiti i requisiti, la superficie riconosciuta come selva castanile ha diritto ai pagamenti diretti (un'azienda deve contare almeno 20 alberi). Annunciata come coltura perenne beneficia di fatto del relativo contributo di superficie. Le singole piante, con l'altezza del tronco di almeno 1,6 metri possono inoltre essere conteggiati ed essere compensati come alberi ad alto fusto.

La direttiva si trova pure su internet all'indirizzo http://www4.ti.ch/fileadmin/DFE/DE-SA/finanziamenti/finanze-direttiva_selve_castanili.pdf.

Conosciamo il comitato di Bio Ticino

Abbiamo incontrato i membri del comitato Bio Ticino ponendo loro alcune domande che dovrebbero aiutarci a conoscerli meglio, oltre a capire quali sono i loro obiettivi in seno all'Associazione.

In ordine puramente aleatorio cominciamo da Rolf Kaufmann che ha gestito per anni un'azienda viticola, ora nelle mani di una giovane coppia. «Ho abbandonato tre anni fa la viticoltura senza tuttavia lasciar da parte il lavoro in cantina, dove continuo a vinificare per terzi». Per il vinificatore di Sessa il biologico è sempre stato una certezza: «È sempre stata la mia convinzione di dover agire contro il degrado ambientale. Coltivando i miei vigneti biologicamente contribuisco alla salvaguardia della nostra base vitale. Più difficile risulta la lotta contro il degrado della coscienza umana: quante catastrofi ambientali occorrono per farci capire che

il paradiso non si trova ai centri commerciali? ». Kaufmann, già alla presidenza di Bio Ticino lancia infine un appello ai produttori in modo che si applichino per una partecipazione attiva nella promozione del bio nella Svizzera Italiana.

Katharina Schuhmacher, impiegata presso la sezione cantonale per la protezione dell'aria, dell'acqua e del suolo, fa parte del comitato in veste di consumatrice:

«Penso che l'agricoltura bio sia quella che meglio limita i danni dell'essere umano verso l'ambiente e che sperpera meno energia. Bio Ticino dovrebbe rendere attenta la popolazione di questi aspetti, dato

che le persone sono sempre meno in contatto con il settore primario. Da un punto di vista di consumatrice, sarebbe bello se l'Associazione riuscisse a far passare il messaggio che un alimento di qualità e prodotto nel rispetto ambientale ha forse un costo un po' più elevato, ma evita all'essere umano di pagare più avanti le conseguenze dei danni ambientali». Katharina conclude ricordando che secondo lei un prodotto fabbricato integrando tutti gli aspetti della sostenibilità (ambiente-socialità-economia) ha un valore ben diverso che un prodotto elaborato con lo sfruttamento massimo di tutte le preziose risorse.

Allattamento, foraggio e messa in asciutta

Ricordiamo agli allevatori di ovini che le direttive bio regolano l'allattamento. Dev'essere a base di latte materno per i primi 35 giorni dalla nascita. Bio Suisse vieta inoltre la somministrazione di latte in polvere, eccetto in casi estremi, come parti plurimi (tre gemelli), la morte o grave malattia della madre. Se l'allevatore dovesse ricorrere a quest'alternativa dovrà preoccuparsi di annotare l'abbeveraggio su un registro, ricordando che al massimo 10 chilogrammi di latte in polvere (ammesso secondo le liste bio) possono essere somministrati agli agnelli fino all'età di tre mesi.

Agli allevatori di capre rammentiamo invece che, secondo le norme di dell'agricoltura biologica, non è permessa la somministrazione di antibiotici ad animali sani. Pertanto la messa in asciutta delle capre tramite antibiotico è chiaramente vietata (direttiva esplicitamente indicata pure nella direttiva di Bio Suisse, articolo 3.4.3).



Bild: Jeannette Muntwyler

Fieno a libera disposizione anche per agnelli, capretti e vitelli.

Rammentiamo inoltre che, analogamente a quanto vale per capretti e vitelli, anche agli agnelli di età superiore a due

settimane è necessario concedere fieno o altro foraggio grezzo adeguato (la sola paglia non è sufficiente).

agrobio **schönholzer ag**
www.agrobio-schönholzer.ch

CH-9217 Neukirch an der Thur

Tel: +41 (0)71 642 45 90 (lun-ven 8-12)

Mobile: +41 (0)79 562 45 00 (lun-ven 13-14)

Email: info@agrobio-schoenholzer.ch

**DI GRANDE ATTUALITÀ IN ESCLUSIVA DA
AGROBIO SCHÖNHOLZER S.P.A.**

Fieno e pellets di erba medica disidratata BIO: contenuto di PG selezionabile (di 4° al 6° taglio), p.e. power pellets > 20% di PG, proteine e fibra ad alta digeribilità

Grano pianta intera BIO: disidratato e pellettato, foraggio grossolano ricco di amido e di fibra, contenuto comparabile con pellets di mais pianta intera, ottimo rapporto qualità-prezzo!

Lino Crunch BIO (torna d'attualità nella stagione dei parti): concentrato energetico e proteico, completamente estrudato, mangime complementare usato in produzione e allevamento

Prodotti di mais BIO domestico:
silaggio e grani

Torta di soia BIO: proteina da mescolare o per equilibrare la razione

Melassa da barbabietola BIO: gustosa fonte energetica, molto viscosa, consegna nel container

Fieno e paglia BIO e convenzionale: tutte le varietà e qualità!

Diversi foraggi possono essere combinati in un ordine, scarico con gru possibile a sovrapprezzo!



Photo: agrifoto.com

LANDOR Desical

Produit pour l'hygiène d'étable

Ses buts

- Réduit les taux cellulaires durant toute l'année
- Améliore la propreté des mamelles et des pis
- Améliore l'hygiène dans les logettes et les couloirs
- Améliore le climat d'étable
- Combat les maladies des onglons

La solution de LANDOR se nomme Desical



Appel gratuit
0800 80 99 60
0800 LANDOR
landor.ch

LANDOR
fenaco société coopérative
Rte de Chardonne 2
1070 Puidoux
Tél. 058 433 66 13
E-Mail info@landor.ch



www.landor.ch



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

Garanzia di qualità alimento maialetti
Il nostro concetto di "maialino in sicurezza" garantisce:

- un'ottima appetibilità
- una flora intestinale sana (meno diarrea e una miglior crescita)

Sconto speciale per nuovi clienti: buono di CHF 100.00 alla prima comanda di almeno due palette fino al 31.03.2012

SOIA BIOLOGICA: Produttori cercasi!

- Altezza massima di coltivazione 550msm
- Prezzi di produzione per il 2012: CHF 200.00/100kg
- NUOVO: anche per aziende in conversione (CHF 150.00/100 kg)
- Sussidiamento Federale: CHF 1'000.00/ha

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

Il vostro consultante ticinese:
Nicola Croce, 6720 Campo Blenio
079 400 08 93

