

bioattualità

1/13

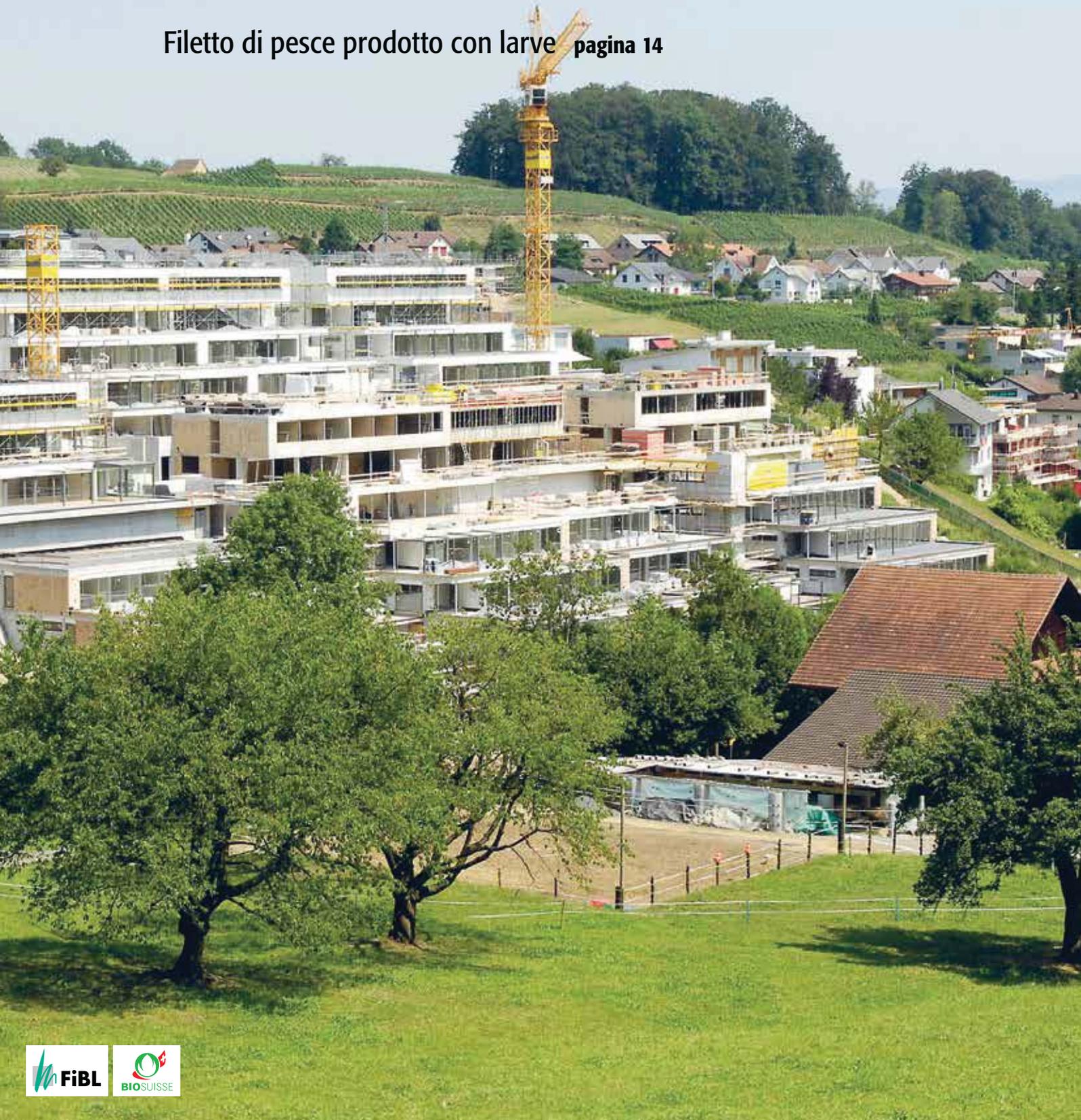
LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

FEBBRAIO

Progettare o pianificare il territorio **pagina 3**

Frumento bio svizzero: questione di qualità **pagina 6**

Filetto di pesce prodotto con larve **pagina 14**



bioattualità

QUI E ORA

3 Pianificazione del territorio: fermare la perdita di terreni agricoli

Ogni giorno in Svizzera scompare una superficie pari a dieci campi di calcio per lasciar spazio a strade, centri commerciali, posteggi e edifici. Bio Suisse raccomanda di votare sì il 3 marzo per la revisione della legge sulla pianificazione del territorio.



3

PRODUZIONE

6 Frumento bio: qual'è la qualità?

Bio Suisse ha voluto sapere qual'è la qualità del frumento bio svizzero e nel 2009 ha lanciato assieme al FiBL un progetto nazionale in merito. Sono ora a disposizione i risultati della ricerca eseguita sull'arco di tre anni.



3

MERCATO E CONSUMO

10 Prodotti importati con la Gemma

È necessario o ragionevole contrassegnare con la Gemma le derrate alimentari importate? Ulrike Minkner, contadina Gemma e Daniel Bärtschi, direttore di Bio Suisse a colloquio.



6

RICERCA

14 Larve d'insetti come fornitori di proteine

Allevare larve di mosca con gli scarti dell'industria alimentare e impiegarle come mangime per pesci: il FiBL persegue un approccio promettente per l'acquicoltura.



13

RUBRICHE

- 8 Consigli
- 16 Bio Suisse
- 18 Bio Ticino
- 20 Impressum



14

La felicità sovente inizia nella testa

Se il 2013 sarà un anno positivo o negativo dipende certamente in larga misura da noi stessi. Spesso la felicità inizia nella testa. Ciò ha a che fare con la vecchia storia del bicchiere mezzo vuoto o mezzo pieno ma anche con chi ci confrontiamo. Da uno studio pubblicato recentemente è emerso, non del tutto inaspettatamente, che il miglior posto al mondo per nascere è la Svizzera! Chi altri se non noi saprà quindi affrontare al meglio le sfide personali e globali? Dobbiamo essere disposti ad assumerci responsabilità, magari anche a fare sacrifici, anche se non ne potremo trarre vantaggi personali.



Gli orientamenti della politica agricola 2014-17 sono noti. Potremo valutare solo dopo l'emanazione delle ordinanze se la maggioranza delle aziende bio fa parte dei vincitori. Anche per quanto riguarda questo processo, Bio Suisse si impegnerà con tutti i mezzi disponibili a favore dei membri. Comunque ne approfitteranno sicuramente la natura e l'ambiente e ce ne possiamo rallegrare, indipendentemente dagli interessi personali!

Dobbiamo pensare in modo globale anche per quanto riguarda la revisione della legge sulla pianificazione del territorio. Massimi profitti in breve tempo con la vendita di terreni edificabili sono in contrasto con la tutela del nostro paesaggio, con il suolo come base non moltiplicabile di qualsiasi forma di vita. All'origine di questa votazione vi è l'iniziativa per il paesaggio. Bio Suisse si era attivamente impegnata sin dall'inizio per la protezione del paesaggio e appoggia ora la proposta di revisione del Parlamento. La più profonda preoccupazione di noi bioagricoltori è l'intensificazione della protezione del suolo agricolo che non è solo la base di produzione bensì anche il punto di partenza per una forte catena di creazione di valore svizzera. Esprimendo un chiaro sì ci facciamo carico della nostra responsabilità mettendo in disparte i nostri interessi personali.

Con questa prima edizione del nuovo anno auguro a tutti i lettori un felice e proficuo 2013.

U Br

Urs Brändli, presidente di Bio Suisse

Sì – fermare la perdita di terreni agricoli

Ogni secondo in Svizzera viene edificata una superficie pari a un metro quadrato. Se anche tra cent'anni vogliamo avere a disposizione terreni agricoli, la situazione deve cambiare. Bio Suisse raccomanda di votare sì alla revisione della legge sulla pianificazione del territorio il prossimo 3 marzo.

La Svizzera ha indugiato più a lungo di altri Paesi a pianificare il proprio territorio. I primi piani regolatori sono stati allestiti solo negli anni trenta del secolo scorso e all'epoca la competenza spettava unicamente ai Comuni.

Nel 1969 il popolo, per evitare un deterioramento troppo marcato del territorio, approvò l'iscrizione di un articolo relativo alla pianificazione del territorio nella Costituzione. Nel 1980 entrò in vigore la prima legge sulla pianificazione del territorio della Confederazione.

L'articolo della legge sulla pianifi-

cazione del territorio prevede che: «La Confederazione, i Cantoni e i Comuni sono tenuti a vegliare congiuntamente per garantire un utilizzo parsimonioso del suolo. S'impegnano in particolare coordinando le attività che hanno effetti sull'organizzazione del territorio e realizzando un'occupazione del territorio atta a garantire uno sviluppo armonioso nell'insieme del Paese, tenendo conto delle peculiarità naturali e delle esigenze della popolazione e dell'economia.» Sostengono inoltre con misure pianificatorie la protezione delle basi naturali della vita e la garanzia di una

sufficiente base di approvvigionamento del Paese.

Insediamiento disordinato al posto di base della vita

Questi sono gli obiettivi stabiliti. Negli scorsi decenni i Cantoni e i Comuni si sono però fatti soprattutto i propri interessi. Il risultato è sotto gli occhi di tutti. Ogni giorno scompare una superficie pari a dieci campi di calcio per far posto a strade, centri commerciali, posteggi ed edifici. La presenza di insediamenti sparsi e disordinati è particolarmente evidente nei cen-



Proteggere i terreni coltivabili, assicurare l'alimentazione



Urs Brändli
Agricoltore, Presidente Bio Suisse
Goldingen SG



Danielle Rouiller
Agricoltrice, membro del consiglio
direttivo Bio Suisse
Cernier NE



Milo Stoecklin
Agricoltore, membro del consiglio
direttivo Bio Suisse
Séprais JU

**Noi bioagricoltrici
e bioagricoltori
votiamo**

Sì alla Legge sulla pianificazione del territorio

il 3 marzo 2013



www.legge-pianificazione-territorio-si.ch


BIO SUISSE

Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Basilea



tri turistici nelle Alpi e nel Mittelland: da Romanshorn fino a Ginevra si sta estendendo un'urbanizzazione diffusa.

Dato che i boschi dal 1900 sono protetti grazie alla legge sui boschi, la perdita del territorio va quasi completamente a scapito dell'agricoltura. Immaginandosi che lo sviluppo continui in questa direzione c'è da chiedersi: esiste un'agricoltura senza terreni? E da dove dovrebbe provenire il nostro cibo quotidiano?

La nuova legge intende apporre modifiche ...

Ci rendiamo conto: dobbiamo gestire il nostro paesaggio in modo più parsimonioso. La società deve responsabilizzare gli uffici competenti presso la Confederazione, i Cantoni e i Comuni. L'iniziativa per il pa-

esaggio largamente condivisa negli scorsi anni ha esercitato la necessaria pressione politica. Il Parlamento ha deciso a favore della revisione della legge sulla pianificazione del territorio e ha inserito – anche se di controversia – due punti centrali dell'iniziativa.

... con riconversione e tassa sul plusvalore

In primo luogo i Comuni saranno obbligati a riconvertire i terreni destinati alla costruzione troppo grandi e a riassegnarli alle zone agricole. In secondo luogo sarà riscossa una tassa di almeno il 20 per cento per i terreni agricoli azionati come terreni edificabili. Ciò permette ai Comuni di risarcire i proprietari in caso di dezonamento.

Il Parlamento ha approvato a grande maggioranza la revisione parziale della legge sulla pianificazione del territorio. L'iniziativa del paesaggio è stata provvisoriamente ritirata. L'Unione svizzera delle arti e mestieri ha chiesto il referendum contro la revisione.

Protezione del suolo alle urne

Bio Suisse ha sostenuto sin dall'inizio finanziariamente e idealmente l'iniziativa del paesaggio per poter mantenere i terreni agricoli come base di vita anche per le generazioni future. Come membro del comitato di votazione «Sì alla legge sulla pianificazione del territorio», Bio Suisse raccomanda di compilare subito la scheda e di mettere un «sì» nell'urna il 3 marzo.

Martin Bossard, Bio Suisse

Contadini uniti per la revisione della legge

Le organizzazioni agricole per una volta sono d'accordo: Unione contadini, Alleanza agricola, Bio Suisse, IP-Suisse, Unione piccoli contadini e Uniterre dicono sì. E dicono sì anche la Conferenza dei governi cantonali, la Conferenza svizzera dei direttori delle pubbliche costruzioni, della pianificazione del territorio e dell'am-

biente, l'Unione delle città svizzere, l'Associazione dei Comuni svizzeri, l'Associazione svizzera inquilini, l'Associazione Casa nostra, la Società svizzera degli ingegneri e degli architetti, l'Associazione svizzera per la pianificazione del territorio, la Federazione svizzera del turismo e i sindacati. I partiti PBD, PPD, PES, le donne

PLR, i Verdi, il partito verde liberale e il PS sono favorevoli e anche le associazioni ambientaliste e le chiese raccomandano di approvarla. Informazioni dettagliate e opinioni sulla revisione sono contenute nel sito internet. www.legge-pianificazione-territorio.ch

sj

Frumento bio svizzero: qualità buona ma variabile

La qualità del frumento bio svizzero è buona ma pare che nei centri di raccolta giungano spesso e volentieri partite non conformi alla qualità richiesta. Bio Suisse ha voluto sapere qual è la situazione effettiva relativa alla qualità del frumento bio svizzero e se occorre intervenire. Nel 2009 ha quindi lanciato assieme al FiBL un progetto nazionale per il rilevamento e l'eventuale miglioramento della qualità del frumento. Sono ora disponibili i risultati dell'indagine durata tre anni.

Finora non esistevano dati rappresentativi sulla qualità del frumento svizzero. Bio Suisse ha pertanto realizzato assieme al FiBL un progetto della durata di tre anni per rilevare la qualità del frumento bio, finanziato con i contributi per la coltivazione, volto ad ottenere una base decisionale per eventuali misure di miglioramento.

Attualmente la qualità è determinata mediante il tenore di glutine umido. Un elevato tasso di glutine umido garantisce la trasformazione industriale ineccepibile nei panifici dei grandi distributori nei quali sono trasformati oltre due terzi del frumento bio. I grandi distributori mettono sotto pressione i mulini affinché questi forniscano farine con una percentuale possibilmente elevata di glutine umido. Per la treccia e i cornetti bio occorrono farine con un tenore di glutine umido particolarmente elevato: un contenuto minimo a partire dal 29 per cento. Le farine con un tasso fra il 25 e il 29 per cento sono

considerate di qualità media con le quali si produce un pane standard. Le farine con una percentuale inferiore al 25 per cento sono adatte unicamente alla trasformazione artigianale. È possibile aumentare artificialmente il tenore di glutine umido con glutine bio proveniente dall'estero. Per i mulini si tratta però di una misura costosa che riduce i loro margini. Oltre alla percentuale di glutine umido è molto importante anche l'attitudine al rigonfiamento (Zeleny). Una farina con un indice Zeleny superiore a 60 ml è adatta per la preparazione di trecce mentre una farina con un indice Zeleny pari a 30 ml è sufficiente per la fabbricazione di biscotti. In Svizzera l'unico criterio per valutare la qualità finora è il peso all'ettolitro che informa sulla conformazione del chicco ma non sull'attitudine al rigonfiamento e sul tenore di glutine umido della farina. All'estero il fattore per definire la qualità è il contenuto proteico. Dato che i tenori

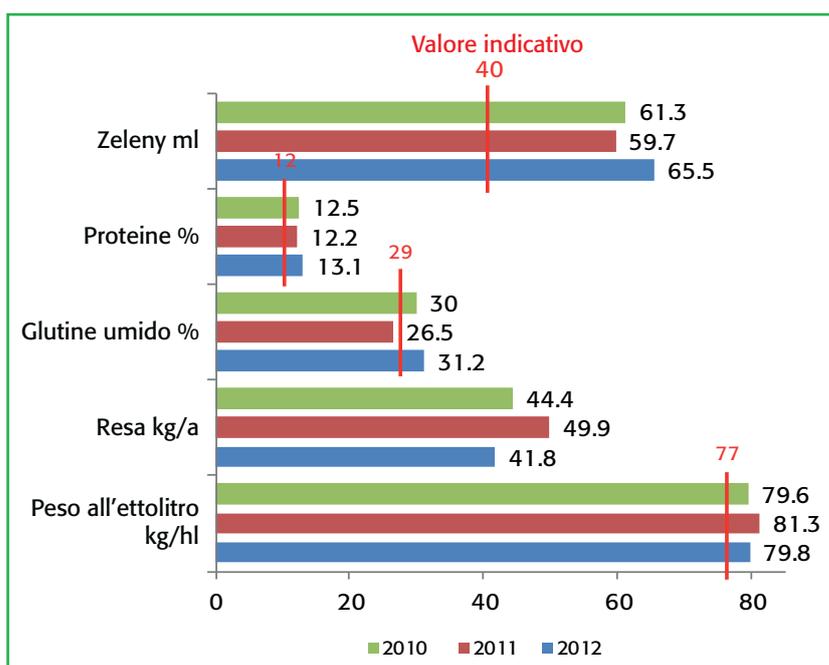
di proteine e glutine umido sono strettamente collegati è possibile dedurre con una probabilità del 75 per cento circa il tasso di glutine umido dal contenuto di proteine facilmente determinabile (spettroscopia NIR). Per escludere il fattore di incertezza, nel progetto Bio Suisse il tasso di glutine umido è stato determinato in laboratorio (con il metodo ICC 137). I produttori che hanno partecipato al progetto hanno così potuto meglio conoscere la qualità del loro frumento e, se necessario, adottare misure nei settori scelta della varietà, concimazione o posizione nell'avvicendamento.

Negli scorsi tre anni sono stati interpellati ogni anno circa 350 produttori di frumento svizzeri. I campioni sono stati prelevati dalle singole particelle direttamente dalla mietitrebbiatrice. Ai partecipanti è inoltre stato chiesto di compilare il libretto dei campi per poter trarre le conclusioni relative a possibili nessi tra gestione e qualità. Ogni anno sono stati inoltrati circa 160 campioni.

20 % dei campioni insufficiente

I risultati emersi sull'arco dei tre anni mostrano che la qualità svizzera può essere definita da buona a ottima. Rispetto all'estero le nostre aziende sono gestite in modo più intensivo e presentano un livello di concimazione sensibilmente più alto. Anche le condizioni climatiche in Svizzera sono favorevoli per la produzione di frumento di qualità. Di anno in anno vi sono tuttavia forti variazioni della qualità. Nel 2011, con un valore medio del glutine umido del 26,5 per cento è stata raccolta la peggior qualità di tutti i tre anni. Il valore indicativo del 29 per cento non è stato raggiunto. Gli anni 2010 e 2012 hanno prodotto un'ottima qualità e di conseguenza elevati valori Zeleny. Le rese in questi due anni sono invece risultate nettamente inferiori.

Nel 2012 solo il 7 per cento dei campioni si è situato nell'area critica mentre



Valori medi della campagna per individuare la qualità dal 2010 al 2012. I valori medi di Zeleny, proteina, glutine umido e peso all'ettolitro sono stati determinati sulla base di 169 (2010), 152 (2011) e 163 (2012) campioni, la resa sulla base di 149 (2010), 135 (2011) e 152 (2012) campioni.

nel 2011 si era trattato del 35 per cento. Sull'arco dei tre anni ogni quinta partita ha presentato un basso tenore di glutine umido mentre l'80 per cento delle partite è risultato di qualità da buona a ottima (cfr. tabella in basso).

Per migliorare la qualità, le partite risultate insufficienti vanno rilevate e stoccate separatamente e non vanno mischiate con le partite di buona qualità.

Come si può influenzare la qualità?

La qualità è un tema complesso ed è determinata da diversi fattori: la sfida consiste nello scoprire quale fattore influenzabile ha il maggior effetto sulla qualità. Oltre alle condizioni meteorologiche, che non possiamo influenzare, troviamo al primo posto la

- scelta della particella. I suoli poco profondi, riempimenti, terreni poveri di humus, posizioni ombreggiate o particelle con infestanti problematiche non sono adatti alla coltivazione di frumento di qualità. In secondo luogo vi è la

- scelta della varietà. L'agricoltura biologica in Svizzera con la categoria frumento tenero che limita la scelta alle varietà top è già molto avanti. Il passaggio alla coltivazione esclusiva di varietà top è già concluso da quattro anni. La libertà d'azione per quanto concerne la scelta della varietà si restringe pertanto sempre più.

La varietà Wiwa del selezionatore Peter Kunz (GPK) è stata la più coltivata raggiungendo oltre il 50 per cento. Wiwa è una varietà robusta e negli scorsi tre anni la qualità è risultata ottima con buone rese in quasi tutte le posizioni. La varietà Scaro, pure essa selezionata da GPK, in fatto di qualità ha raggiunto i risultati peggiori di tutte le varietà. Siala, la seconda varietà per importanza, ottiene risultati sorprendentemente buoni. Questa varietà più corta è coltivata quasi esclusivamente in aziende piuttosto intensive con sufficiente azoto e poche infestanti. La varietà Claro invece finora non è riuscita ad affermarsi per quanto riguarda la qualità mentre rimane imbattibile la varietà Runal, sempre meno coltivata a causa delle rese spesso deboli. Anche Titlis presenta un'ottima qualità ma la sua importanza è fortemente sminuita a causa delle variazioni di anno in anno della qualità e della resa.

Per quanto riguarda la concimazione vi sono ancora alcune perplessità. Le divergenze sono state talmente forti che è stato possibile individuare un debole



Foto: Hansueli Dierauer

La qualità può essere influenzata soprattutto dalla scelta delle particelle, da buone varietà e da sufficiente concimazione. La varietà Wiwa (foto) selezionata da Peter Kunz per l'agricoltura biologica ha contribuito in modo fondamentale al miglioramento della qualità del frumento.

influsso sul tenore di glutine umido e di proteine solo nel 2012. La maggior parte dei contadini non conosce i contenuti dei concimi aziendali cosicché siamo ricorsi alla supposizione 1 metro cubo di liquame = 1 chilogrammo di azoto. La qualità è stata inferiore unicamente sulle particelle non concimate. Sorprende la scarsa disponibilità di concimi commerciali negli anni più secchi. Il sistema dell'agricoltura biologica non permette di adeguare a breve termine la quantità di azoto al fabbisogno. Il liquame riesce a coprire al meglio il fabbisogno del frumento, il letame e il composto servono alla concimazione di base. Le variazioni della qualità nel corso degli anni sono più marcate in agricoltura biologica rispetto al sistema convenzionale con un alto input.

Un grande influsso della coltura precedente non è stato riscontrato né sulla resa né sul tenore di glutine umido. Dopo il rivoltamento dei prati artificiali sono disponibili numerose sostanze nutritive, in particolare azoto. Nelle aziende con pochi animali il frumento andrebbe pertanto coltivato dopo il rivoltamento. Nelle aziende con un grande patrimonio zootecnico il granoturco lascia però nel terreno sufficienti sostanze nutritive in modo che anche la coltura successiva di frumento ne può approfittare.

Per quanto riguarda i periodi di semina, si è confermata ideale la semina dalla seconda metà fino alla fine di ottobre. La semina anticipata o tardiva comporta una maggiore incidenza di malerbe o una cattiva germinazione.

Eliminare le qualità insufficienti

Dal progetto è emerso che la qualità del frumento svizzero finora è buona ma potrebbe essere sensibilmente migliorata se le partite con valori di glutine umido insufficienti venissero trasformate separatamente. Ciò sarebbe possibile grazie alla determinazione rapida delle proteine nei punti di raccolta. Si tratterebbe di declassare circa il 20 per cento delle entrate.

Con misure adeguate come la scelta della varietà, la concimazione e la posizione nell'avvicendamento è possibile migliorare lievemente la qualità. I principali fattori tempo, posizione e conformazione delle particelle non possono invece essere influenzate. Si raccomanda ai produttori di scegliere solo le migliori particelle per la coltivazione del frumento. Nelle posizioni limite è meglio rinunciare alla coltivazione di frumento e optare piuttosto per spelta, segale, triticale o miscele di piselli e orzo.

Hansueli Dierauer e
Cornelia Kupferschmid, FiBL

Classificazione		2010	2011	2012	2010-2012
< 25 % TGU insufficiente	numero campioni	35	53	11	99
	percentuale	21 %	35 %	7 %	20 %
25-29 % TGU buono	numero campioni	31	58	31	120
	percentuale	20 %	38 %	19 %	25 %
> 25 % TGU ottimo	numero campioni	101	41	121	263
	percentuale	59 %	27 %	74 %	55 %

Classificazione dei campioni inoltrati in base al tenore di glutine umido (TGU).

Quattro domande relative al foraggiamento dei bovini

Quanto e quale foraggio è ammesso? Quali giustificativi devo avere a disposizione per il controllo? Sul tema del foraggiamento vi sono spesso incertezze. CONSIGLI ogni volta fa chiarezza su bioattualità.

Domanda: Le mie vacche da latte producono in media 5000 chili di latte all'anno. Quanto mangime concentrato posso impiegare?

» Risposta: Per le aziende Bio Suisse vale: al massimo il dieci per cento del consumo può essere costituito da mangime concentrato che deve essere di qualità Gemma. Per una mucca da latte che produce 5000 litri all'anno si tratta di 500 chili di mangime concentrato all'anno. Per calcolare la quantità permessa si sommano tutte le categorie di ruminanti.

Domanda: Il rappresentante della ditta X attualmente offre la sostanza minerale 3399 a condizioni particolarmente vantaggiose. È sufficiente se rilascia una conferma della qualità del foraggio?

» Risposta: No. Dal 1° gennaio 2006 le aziende Bio Suisse possono impiegare unicamente i minerali che figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. La scelta dei minerali ammessi è molto ampia.

Domanda: Posso impiegare fette di barbabietole da zucchero convenzionali per le mie vacche?

» Risposta: No. Per i ruminanti deve provenire da agricoltura biologica il 100 per cento del foraggio. A pagina 2 del promemoria «Affouragement 2013, Directives de Bio Suisse», www.shop.fibl.org, numero di ordinazione 1398, sono indicate le alternative alle fette di barbabietole da zucchero per il foraggiamento dei bovini.

Per i non ruminanti deve provenire da coltivazione biologica almeno il 95 per cento del foraggio.

Domanda: Abbiamo acquistato otto tonnellate di insilato di mais bio. Di

quali documenti abbiamo bisogno per il controllo?

» Risposta: In caso di acquisto di foraggio grezzo, in occasione del controllo occorre presentare un certificato valido del fornitore (fatturante) e le prove d'acquisto con l'indicazione delle quantità. In caso di acquisto di foraggio grezzo da un commerciante non certificato, la merce deve essere imballata e provvista dell'etichetta. Sull'etichetta devono essere chiaramente indicati l'azienda di produzione e l'ente di certificazione.

Petra Schwinghammer

Collaborazione: Bio Test Agro e bio.inspecta

Acquisto di foraggio grezzo: esempi

casi	produttore	foraggio commerciato	mediatore	acquirente	documenti
caso 1	azienda A	foraggio grezzo sfuso o in balle		azienda Müller	certificato azienda A fattura azienda A
caso 2	azienda B	foraggio grezzo sfuso o in balle	commerciante X certificato	azienda Müller	certificato commerciante X fattura commerciante X
caso 3	azienda C	foraggio grezzo imballato provvisto di etichetta	commerciante Y non certificato	azienda Müller	certificato azienda C fattura commerciante Y
caso 4	azienda D	foraggio grezzo sfuso o in balle senza etichetta	commerciante Z non certificato	azienda Müller	acquisto di foraggio non conforme

L'acquisto di foraggio sfuso o in balle non provvisto di etichetta e proveniente da un commerciante che non è in possesso del certificato bio è soggetto a sanzioni.



Foto: Thomas Alfeld

Uova: prezzo indicativo aumentato di 1,2 centesimi

Con l'aumento del prezzo al produttore dei cereali Gemma sono aumentati anche i costi dei mangimi per i produttori di uova. Il settore reagisce a questo sviluppo con un aumento del prezzo indicativo.

Stando alla statistica dei pulcini bio di Aviforum, in Svizzera nel 2012 sono stati prodotti 105,4 milioni di uova bio. Questa quantità corrisponde ad un aumento del due per cento circa rispetto all'anno precedente. L'aumento della quantità rispecchia la tendenza generale del mercato: dalle più recenti comunicazioni del commercio al dettaglio è emerso che il mercato bio continua a crescere. Coop per esempio comunica che il fatturato conseguito con prodotti Naturaplan nel 2012 è aumentato del 4,5 per cento. Uno sviluppo che fa sperare in un ottimo anno per le uova bio. Con una quota di mercato del 20 per cento circa l'uovo bio è al primo posto nella classifica dei prodotti

bio. Dato che quasi tutti gli allevatori di galline ovaiole bio lavorano secondo le direttive Bio Suisse, quasi tutte le uova da consumo bio sono di qualità Gemma.

Oltre ai costi dei mangimi sono un tema anche i costi di costruzione

Il prezzo delle uova dipende fortemente dal prezzo dei mangimi, l'alimentazione ricca di proteine infatti è uno dei principali fattori di costo. L'aumento del prezzo delle componenti del foraggio dell'anno scorso ha pertanto portato ad un aumento del prezzo indicativo delle uova bio per il 2013. Il 6 dicembre 2012 i rappresentanti degli acquirenti e dei produttori si sono

accordati sul nuovo prezzo indicativo di 44,5 centesimi per un uovo Gemma di 53g+. Questo prezzo indicativo è in vigore dal 1° gennaio ed è superiore di 1,2 centesimi rispetto ai prezzi indicativi degli anni dal 2010 al 2012.

Per il calcolo del prezzo delle uova, oltre ai costi dei mangimi sono un fattore importante anche i costi di costruzione. Un'azienda che intende lanciarsi nella produzione di uova bio deve investire più di 500'000 franchi. Nelle future trattative sui prezzi questo aspetto sarà maggiormente considerato, visto che, a causa della crescente domanda, un numero sempre più importante di produttori investe in un nuovo pollaio.

Magdalena Blonkiewicz, Bio Suisse

Latte: declassate 400 tonnellate di burro

Dopo la scarsità l'eccedenza. I fondi della IP Latte versati dai bioagricoltori servono a superare il declassamento del burro bio.

Il settore del latte bio ha lottato a lungo per smaltire le eccedenze. Grazie alle continue misure di intervento sul mercato – per esempio con la promozione delle vendite nel commercio al dettaglio – la situazione nel secondo semestre 2011 è cambiata: erano ricercati latte e soprattutto burro, il prezzo al produttore del latte bio è aumentato. Il settore del biologico ha percepito il segnale relativo al prezzo, la produzione è aumentata. Uno sviluppo che ha avuto come conseguenza che nella primavera 2012 le eccedenze stagionali sono risultate nettamente superiori rispetto all'anno precedente. Il latte bio eccedente è finito nelle celle frigorifere sotto forma di burro bio in quantità maggiori rispetto a quelle richieste. Per risolvere la situazione, la direzione dell'Interprofessione Latte (IP Latte) nel mese di settembre 2012 ha deciso di stanziare circa 1,4 milioni di

franchi dal fondo d'intervento (vedi riquadro in basso). In dicembre sono stati investiti altri 2,5 milioni di franchi nella costruzione del magazzino: complessivamente saranno declassate 400 tonnellate di burro bio e destinate al mercato indigeno convenzionale. Il consiglio direttivo della IP Latte ha così dato seguito alla ri-

chiesta del gruppo di lavoro bio in seno alla IP Latte. Inoltre la IP Latte intende sostenere con gli stessi fondi la prossima esportazione necessaria di 400 tonnellate di burro convenzionale affinché il burro bio non gravi sul bilancio delle quantità annue del burro convenzionale.

Stephan Jaun

Fondi latte bio per il settore del latte bio

Non era previsto sin dall'inizio che i soldi del fondo d'intervento IP Latte venissero impiegati per il mercato bio. Il contributo lineare di un centesimo per ogni chilo di latte originariamente avrebbe dovuto confluire in un fondo generale per il sostegno del mercato. Diversi attori del settore bio non erano però d'accordo e si sono opposti alla relativa decisione dell'assemblea dei delegati della IP Latte presa nel mese

di maggio 2011. In base a un accordo tra la IP Latte e i ricorrenti il nuovo contributo lineare riscosso sulle quantità di latte bio va impiegato nel mercato del latte bio secondo accordo con Bio Suisse. Stando alle cifre della Fiduciaria Latte relative alla trasformazione del latte bio, i produttori di latte bio fino a maggio 2013 verseranno nel fondo complessivamente circa 3,9 milioni di franchi. sja

Codeterminare le importazioni in Svizzera

Le importazioni avranno sempre luogo – con o senza la Gemma. Ma perché per Bio Suisse è importante contrassegnare con la Gemma gli alimenti provenienti dall'estero? E quali criteri sono rilevanti? Daniel Bärtschi, direttore di Bio Suisse, a colloquio con la contadina Gemma Ulrike Minkner sui limiti delle importazioni Gemma.

bioattualità: State facendo acquisti in un negozio. Nel reparto verdura avete la scelta tra verdura convenzionale della regione e ortaggi bio importati. Che cosa acquistate?

Daniel Bärtschi: La mia preferenza va alla verdura bio della regione. Per me la verdura estera deve in ogni caso soddisfare i requisiti Gemma – i prodotti bio UE non adempiono a condizioni altrettanto severe come quelle Gemma.

Ulrike Minkner: Scelgo un altro prodotto. Invece di acquistare una zucchina Gemma importata o una zucchina convenzionale svizzera scelgo una verdura di stagione di qualità bio, per esempio porri Gemma svizzeri.

Bio Suisse non farebbe meglio a rinunciare del tutto al contrassegno di alimenti importati?

Daniel Bärtschi: I delegati hanno deciso di autorizzare le importazioni. Si tratta di una decisione di principio presa anni fa in modo democratico. La Gemma ga-

«La Gemma garantisce che anche i prodotti importati adempiano agli elevati standard ecologici e sociali» Daniel Bärtschi

rantisce che anche i prodotti importati adempiano agli elevati standard ecologici e sociali. Ciò protegge l'uomo e l'ambiente nei Paesi di produzione e i contadini svizzeri da concorrenza sleale. Ridurre le importazioni significherebbe che gli svizzeri dovrebbero fortemente adeguare i loro menù.

Ulrike Minkner: I prodotti che non possono essere coltivati in Svizzera come per esempio il caffè non competono con la produzione indigena. Questo tema va discusso in un altro contesto. Considero però discutibili le importazioni di frutta e verdura, infatti disponiamo di un'ampia offerta di prodotti indigeni. Bio Suisse e gli offerenti devono assumersi una mag-

giore responsabilità per quanto riguarda la questione di quali alimenti importare in Svizzera e quando. In molti clienti l'interesse ad acquistare si risveglia solo quando vedono un determinato prodotto nello scaffale. A coloro che in gennaio non vedono fragole nei negozi non viene nemmeno in mente di acquistarle.

Daniel Bärtschi: Contrariamente ad altre derrate alimentari gli alimenti Gemma forniscono al consumatore numerose informazioni sull'imballaggio, per esempio da quale Paese provengono le fragole contenute nello yogurt alle fragole Gemma. Inoltre con la Gemma Bio Suisse – la Gemma con la croce svizzera per intenderci – diamo rilievo a prodotti costituiti per il 90 per cento da materie prime svizzere. In definitiva i consumatori devono però assumere loro stessi la responsabilità dei loro acquisti.

Ulrike Minkner: Bio Suisse non scarica un po' troppa responsabilità sui consumatori?

Daniel Bärtschi: Mi rendo conto che i consumatori critici devono informarsi molto bene sui prodotti, sulla stagione e sulle conseguenze delle loro decisioni d'acquisto. Informazioni molto precise fornite ai consumatori sono pertanto molto importanti per influenzare il comportamento d'acquisto, anche se difficilmente si potrà raggiungere un cambiamento sociale.

Ulrike Minkner: Secondo me Bio Suisse non dovrebbe rispondere a tutti i desideri del mercato bensì assumere un ruolo di precursore, soprattutto per quanto riguarda temi come la produzione e la commercializzazione locale. La regionalità è richiesta nel senso di: pensare globale, agire locale.

Daniel Bärtschi: La regionalità è importante. La domanda però è: quanto è grande la regione in un mondo globalizzato? Una città, una regione, tutta la Svizzera o l'Europa?

Ulrike Minkner: Per trovare delle risposte si potrebbe coinvolgere maggiormente

la base e lavorare sui temi proposti al caffè del futuro in occasione della scorsa assemblea dei delegati Bio Suisse. Le importazioni Gemma dipendono dalla richiesta del mercato. Bio Suisse dovrebbe avere più spesso il coraggio di lanciare temi propri, indipendentemente dai grandi distributori e se necessario dovrebbe rinunciare più spesso alle importazioni!

Daniel Bärtschi: Bio Suisse sa che alcuni membri non sono soddisfatti. Un tema spesso sollevato è l'importazione di vino con la Gemma. È meglio se Bio Suisse può

«A coloro che in gennaio non vedono fragole nei negozi non viene nemmeno in mente di acquistarle.» Ulrike Minkner

esercitare un influsso su quanto entra in Svizzera. Più è stretta la collaborazione con i grandi distributori, maggiore voce in capitolo può avere Bio Suisse.

Ulrike Minkner: Mi chiedo se un prodotto Gemma estero sia veramente equivalente a un prodotto Gemma svizzero. In Svizzera gli standard sono molto più elevati, per esempio per quanto riguarda la protezione degli animali, la protezione delle acque o i requisiti sociali.

Daniel Bärtschi: Bio Suisse esige che le normative Gemma all'estero siano applicate come in Svizzera. Bio Suisse investe ogni anno 600'000 franchi per l'assicurazione della qualità dei prodotti importati. Per impedire importazioni abusive, Bio Suisse risale all'origine di tutte le partite importate fino all'azienda agricola. Ciò avviene in aggiunta alle verifiche sul posto degli organismi di controllo riconosciuti dallo Stato. Se fuori c'è la Gemma, c'è anche dentro – indipendentemente dal fatto che il prodotto provenga dalla Svizzera o dall'estero.

Ulrike Minkner: Per quanto riguarda le condizioni di lavoro socialmente eque non sono d'accordo su questa affermazione! So per esempio di condizioni di



Daniel Bärtschi è direttore di Bio Suisse dal 2011.

lavoro di lavoro inaccettabili in Almeria in Spagna che non sono paragonabili alle condizioni svizzere. Mi chiedo quindi se la Gemma sia davvero credibile.

Daniel Bärtschi: Ogni Paese ha delle leggi sul lavoro e lo Stato è responsabile del loro rispetto. Bio Suisse non può sostituire lo Stato. Ciononostante è importante che Bio Suisse definisca degli standard sociali, ne controlli il rispetto e faccia delle verifiche in caso di sospetto. Seguiamo intensamente le aziende problematiche assieme ai sindacati, agli enti di controllo, agli importatori e ai commercianti per ottenere dei miglioramenti. Se necessario possiamo decidere il blocco delle vendite delle aziende problematiche in modo assolutamente indipendente.

Ulrike Minkner: Vi sono però delle importazioni che secondo me non sono conciliabili con la filosofia Gemma. La soia dalla Cina o dall'America del Sud viene importata in Svizzera sotto forma di foraggio Gemma – questa produzione minaccia direttamente o indirettamente la

Foto: Marion Nitsch

foresta tropicale e il mercato locale, i vincitori sono però i commercianti agricoli globali e non i piccoli contadini. Perché Bio Suisse non dice: «Questo non lo vogliamo!»?

Daniel Bärtschi: Le aziende estere che adempiono i requisiti Gemma non forniscono alcun motivo per privarle del riconoscimento. I produttori nei Paesi in via di sviluppo che desiderano produrre secondo gli standard Bio Suisse dovrebbero poterlo fare.

Ulrike Minkner: Le importazioni rap-

«Bio Suisse dovrebbe avere più spesso il coraggio di lanciare temi propri, indipendentemente dai grandi distributori.»

Ulrike Minkner

presentano sempre un buon affare per qualcuno. Per la gente nel Paese esportatore in molti casi sarebbe meglio coltivare alimenti per loro stessi. Secondo me la Svizzera come Paese ricco dovrebbe assumere un ruolo di guida e non approvvigionarsi di alimenti importati a spese di Paesi più poveri.

Daniel Bärtschi: I contadini nei Paesi in via di sviluppo e nei Paesi emergenti che sono in grado di produrre e di vendere alimenti commerciabili e quindi conseguire un reddito possono beneficiarne. La Svizzera è un mercato per i Paesi del Sud e dell'Est che dipendono dall'esportazione di derrate alimentari. Vi sono pertanto due parti: qui è richiesto un prodotto e il Paese esportatore riceve soldi. Nei Paesi in via di sviluppo che non hanno accesso al mercato la gente perciò spesso sta me-

«I produttori nei Paesi in via di sviluppo che desiderano produrre secondo gli standard Bio Suisse dovrebbero poterlo fare.»

Daniel Bärtschi

no bene. In questo senso l'importazione di prodotti ottenuti in modo ecologico e commerciati in modo equo può essere considerata una specie di lotta alla povertà.

Ulrike Minkner: La realtà però è diversa anche per quanto concerne la Gemma:

i Questa intervista è la prima di una serie su bioattualità che si occupa di questioni critiche relative alle importazioni con la Gemma.



Foto: Kurt Graf

Ulrike Minkner è copresidente di Uniterre. Assieme al suo compagno gestisce un'azienda Bio Suisse nel Giura.

noi produttori e consumatori svizzeri approfittiamo del boom del biologico grazie all'importazione di mangimi e alimenti a buon mercato rendendoci dipendenti dall'estero.

Daniel Bärtschi: L'obiettivo di Bio Suisse è quello di aumentare la produzione di sementi oleose e cereali in Svizzera con buoni prezzi al produttore e con la promozione di progetti per la campicoltura. In linea di massima le importazioni concernono solo i prodotti che in Svizzera non sono disponibili in quantità sufficiente. Se aumenta la produzione indigena diminuiscono automaticamente le quantità importate autorizzate da Bio Suisse.

Intervista: Petra Schwinghammer

Reitzel SA, 1860 Aigle

Il gruppo Reitzel è stato fondato nel 1909. L'impresa attiva a livello internazionale si trova nel cuore della regione del Chablais nel Canton Vaud. Si tratta di uno dei principali attori nel settore dei sottaceti e delle salse. Da quindici anni una parte dei prodotti reca la Gemma, come racconta il direttore Philippe Michiels.

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

Nel 1995 è nato il nostro interesse per i prodotti bio. All'epoca il tema era ancora piuttosto nuovo in Svizzera. Mi ricordo di una mia relazione che aveva per titolo «Bio, moda passeggera o tendenza?» Allora avevamo il presagio che i prodotti bio assumessero sempre maggiore importanza nel settore dell'alimentazione. In seguito abbiamo potuto approfittare dell'impulso commerciale suscitato da Migros e Coop, che avevano fatto del biologico il loro tema preferito dichiarato. Solo poche imprese avrebbero osato fare questo passo se bio fosse rimasto limitato ai negozi specializzati.

2 Trasforma esclusivamente prodotti bio?

No, i prodotti bio rappresentano tra l'otto e il dieci per cento del volume di produzione della Reitzel Suisse SA. Possediamo pure una linea bio di nome «Jardin d'Orante» che in Svizzera tuttavia non è venduta.

3 Quali prodotti trasforma?

Trasformiamo ogni anno tra 200 e 250 tonnellate di cetrioli e cetriolini.

4 Quale altro o nuovo prodotto desidererebbe produrre di qualità biologica?

Vorremmo ampliare la nostra offerta e proporre ai nostri clienti anche cipolline, capperi, pannocchiette di granoturco o peperoni di qualità bio. Incontriamo però grosse difficoltà vuoi perché le possibilità di fornitura sono molto instabili, vuoi perché le materie prime semplicemente non sono disponibili. Una parte dei nostri cetrioli e cetriolini proviene dalla Svizzera. I produttori indigeni che dieci anni fa avevano intrapreso la via del biologico sono però tutti ritornati alla produzione convenzionale.

5 Come ha imparato a trasformare prodotti bio?

Il problema non sta nella trasformazione bensì nella gestione delle materie prime. La stabilità, la sicurezza e la redditività

per quanto riguarda i prodotti bio non è possibile come lo è per i prodotti convenzionali. Abbiamo però imparato a superare queste difficoltà perché crediamo nei nostri prodotti biologici.

6 Qual è nel vostro caso la differenza tra prodotti bio e convenzionali nella trasformazione?

Il procedimento di trasformazione è lo stesso. Dobbiamo unicamente badare affinché la verdura bio non entri mai in contatto con i prodotti convenzionali.

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

È proprio questa la maggior sfida. Dobbiamo continuamente cercare di mantenere l'equilibrio tra eccessive o insufficienti scorte di magazzino. Le oscillazioni rendono difficile la pianificazione tanto più che il mercato è imprevedibile. I consumatori a causa della crisi vogliono prezzi possibilmente bassi. Ciononostante per quanto riguarda le verdure bio tra il 2011 e il 2012 abbiamo registrato una crescita leggermente superiore rispetto ai nostri altri prodotti.

8 Conosce la sua clientela?

I riscontri arrivano dagli intermediari e non direttamente dai clienti. Da quando esiste internet ognuno può però contattare la nostra impresa e sovente riceviamo messaggi per e-mail di persone che ci comunicano le loro opinioni in merito ai prodotti o che chiedono di introdurre delle novità.

9 Che cosa auspicherebbe da Bio Suisse o dal FiBL?

Per noi sarebbe senz'altro più semplice se non dovessimo avere a che fare con diverse istanze e se potessimo comunicare con una sola persona di contatto. La più grande sfida per Bio Suisse è di rimettere ordine nella giungla dei marchi che crea solo confusione fra i consumatori. Questa confusione a lungo andare potrebbe trasformarsi in sfiducia.



Foto: Alexandre Truffer

Crescenti vendite di sottaceti ma problemi di approvvigionamento di materie prime: Philippe Michiels, CEO della Reitzel SA.

Intervista: Alexandre Truffer

Gemma Gourmet: annunciate ora latticini e prodotti da forno

Che si tratti di formaggini o di pan pepato – quest'anno Bio Suisse conferirà la «Gemma Gourmet» a latticini e prodotti da forno di ottima qualità. Coloro che desiderano partecipare al concorso sono invitati a inviare i campioni dei prodotti entro l'8 marzo. I prodotti premiati saranno presentati al pubblico in occasione della premiazione «Gemma Gourmet 2013» e potranno essere degustati al Bio Marché a Zofingen.

I prodotti Gemma sono sinonimo di massima qualità bio e di sapori autentici. Per questo motivo Bio Suisse premia ogni anno i migliori alimenti di determinati gruppi di prodotti. Dopo i prodotti a base di pane, carne e pesce valutati l'anno scorso dalla giuria tocca ora ai latticini e ai prodotti da forno (vedi riquadro «categorie di prodotti»).

I certificati per i prodotti premiati saranno consegnati ai vincitori in occasione della premiazione «Gemma Gourmet 2013». I prodotti premiati saranno a loro volta presentati al pubblico al Bio Marché a Zofingen presso la bancarella di Bio Suisse dove potranno essere degustati e acquistati.

I premiati godranno dei seguenti vantaggi: a tutti i premiati presenti al Bio Marché con una bancarella, Bio Suisse rimborserà la tassa di base per la bancarella. Agli espositori che avranno ottenuto una menzione speciale Bio Suisse rimborserà tutte le spese per la bancarella. Come negli anni precedenti, tutti i prodotti premiati saranno inoltre pubblicati sui siti internet di Bio Suisse e Demeter.

Giuria e condizioni di partecipazione

Una giuria indipendente presieduta dall'esperta in sensorica Christine Brugger valuterà i prodotti inoltrati secondo i quattro criteri aspetto, odore, gusto e impressione generale. A tutti i produttori sarà comunicato il risultato sotto forma di una descrizione e di un punteggio (massimo 20

punti; premiazione a partire da 18 punti). I prodotti Gemma con particolari qualità organolettiche e originalità otterranno una distinzione speciale.

Possono partecipare i licenziatari Gemma, i produttori Gemma e i produttori con il marchio Gemma e Demeter. L'invio di un campione costa fr. 70.–, ogni campione supplementare fr. 50.–. Le

iscrizioni vanno inoltrate entro l'8 marzo. Termine per l'invio dei prodotti da convenire. Il vostro interlocutore presso il segretariato centrale di Bio Suisse è Cristina Grossi (vedi riquadro «Iscrizione»).



BIOGOURMET

Stephan Jaun

Iscrizione

I moduli d'iscrizione possono essere scaricati dal sito www.bio-suisse.ch → Trasformatori & commercianti → Attualità

Non dimenticate di indicare nel modulo d'iscrizione:

- nome, ditta, indirizzo, telefono, fax e e-mail
- persona di contatto responsabile
- prodotti annunciati (nome del prodotto, indicazione per ogni prodotto, Gemma o Gemma e Demeter, denominazione specifica secondo l'Ordinanza sulle derrate alimentari)
- importante: per ogni prodotto per il

quale non è a disposizione il certificato sono necessarie la ricetta completa e la descrizione dettagliata della produzione.

Le documentazioni incomplete non potranno essere prese in considerazione. Il vostro interlocutore per ulteriori informazioni e per l'invio della documentazione è Cristina Grossi, Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Basilea, tel. 061 385 96 33, e-mail daniel.brancati@bio-suisse.ch
Termine d'iscrizione: 8 marzo 2013



BIOGOURMET



Foto: Stephan Jaun

Le categorie dei prodotti 2013

Latticini: formaggio fresco e cottage cheese, ricotta (quark), burro, iogurt e iogurt alla frutta, latte acido e prodotti a base di siero; gelati, sorbetti e dolci
Prodotti da forno: paste e pasticcini, torte, crostate, prodotti della confetteria, biscotti, pan pepato, specialità.

Portatevi a casa la «Gemma Gourmet» con i vostri prodotti!

Acquicoltura: filetto di pesce di farina di larve

Nel foraggiamento degli animali da reddito si sta profilando una scarsità di proteine: un numero crescente di animali per un numero crescente di esseri umani che consumano sempre più carne e pesce mangia sempre più mangime proteico. Il FiBL sta seguendo un approccio promettente per l'alimentazione dei pesci da allevamento: allevare larve di mosche con i residui dell'industria alimentare e usarle come mangime.

Vacche da latte, bovini da carne, maiali, galline ovaiole, polli da ingrasso, pesci da allevamento: tutti quanti consumano quantità gigantesche di mangimi ricchi di proteine. La produzione di soia, soprattutto in Sudamerica e Cina, finora ha impedito il collasso del sistema di produzione di carne a livello globale.

Per quanto riguarda le vacche da latte e i bovini da carne ha avuto luogo un'inversione: il latte e la carne prodotti sulla base di foraggio grezzo si stanno affermando – non da ultimo grazie a iniziative come il progetto del FiBL Feed no Food (non dare da mangiare generi alimentari agli animali, cfr. bioattualità 4/12) e alle direttive Bio Suisse che prescrivono almeno il 90 per cento di foraggio grezzo per i ruminanti.

Vi sarà ora un'inversione di tenden-

za anche per quanto riguarda l'alimentazione dei pesci da allevamento? Dal 2008 presso il FiBL si stanno eseguendo ricerche anche nel campo dell'acquicoltura biologica. Al centro vi è la messa a disposizione sostenibile di alimenti ricchi di proteine miranti a ottenere elevate prestazioni per pesci come quelli impiegati da anni anche nell'acquicoltura biologica. Per elevate prestazioni, oltre alla buona digeribilità e alla buona crescita dei pesci si intende anche uno scarso inquinamento delle acque con composti di fosforo e azoto. Il progetto di ricerca del FiBL è

Reimmettere le proteine nel ciclo dell'alimentazione

I pesci allevati in acquicoltura sono per la maggior parte pesci predatori, le possibilità di alimentarli con proteine vegetali sono limitate. Almeno l'80 per cento delle componenti degli attuali mangimi per salmoni, trote, orate o spigole è in diretta concorrenza con l'alimentazione umana: farina di cereali, soia, farina di pesce. La domanda di farina di pesce per l'acquicoltura e per altri settori degli animali da reddito acuisce la pressione sul patrimonio ittico nel mondo: oltre agli 80 milioni di tonnellate di pesci destinati al consumo, nei mari e negli oceani del mondo sono pescate ogni anno da

20 a 25 tonnellate di piccoli pesci in seguito trasformati in farina di pesce. Contemporaneamente solo in Europa sono distrutti negli inceneritori e negli impianti di biogas milioni di tonnellate di derrate alimentari e di resti di cibo – sostanze che con adeguati procedimenti di trasformazione potrebbero essere reimmessi nel ciclo alimentare. Un procedimento di trasformazione di questo tipo potrebbe essere la produzione di larve d'insetti sulla base di questi rifiuti organici. Da tre anni il FiBL sta svolgendo un progetto collettivo con l'industria e altre istituzioni di ricerca, che analizza la riproduzione e la produzione in massa della mosca soldato (*Hermetia illucens*) a questo scopo. Questa mosca è perfettamen-

te adatta per la produzione di proteine animali, le sue larve si distinguono per il loro rapido ciclo di sviluppo valorizzando pressoché qualsiasi materiale.

Sfruttare il calore residuo e poi produrre biogas

Essendo la mosca soldato originariamente un organismo tropicale, per il suo allevamento in massa è necessaria anche un'elevata temperatura ambientale. È pertanto vantaggioso ubicare lo stabilimento di produzione in prossimità di centri industriali in cui sono a disposizione in ugual misura calore residuo e rifiuti organici.

Con i residui della valorizzazione delle larve è inoltre possibile produrre biogas: studi effettuati hanno dimostrato che sono particolarmente adatte per



La maggior parte dei pesci d'allevamento come la trota o i salmerini (foto) sono carnivori. Non è possibile passare ad una dieta vegetariana.

za anche per quanto riguarda l'alimentazione dei pesci da allevamento? Dal 2008 presso il FiBL si stanno eseguendo ricerche anche nel campo dell'acquicoltura biologica. Al centro vi è la messa a disposizione sostenibile di alimenti ricchi di proteine miranti a ottenere elevate prestazioni per pesci come quelli impiegati da anni anche nell'acquicoltura biologica. Per elevate prestazioni, oltre alla buona digeribilità e alla buona crescita dei pesci si intende anche uno scarso inquinamento delle acque con composti di fosforo e azoto. Il progetto di ricerca del FiBL è

20 a 25 tonnellate di piccoli pesci in seguito trasformati in farina di pesce. Contemporaneamente solo in Europa sono distrutti negli inceneritori e negli impianti di biogas milioni di tonnellate di derrate alimentari e di resti di cibo – sostanze che con adeguati procedimenti di trasformazione potrebbero essere reimmessi nel ciclo alimentare. Un procedimento di trasformazione di questo tipo potrebbe essere la produzione di larve d'insetti sulla base di questi rifiuti organici. Da tre anni il FiBL sta svolgendo un progetto collettivo con l'industria e altre istituzioni di ricerca, che analizza la riproduzione e la produzione in massa della mosca soldato (*Hermetia illucens*) a questo scopo. Questa mosca è perfettamen-

te adatta per la produzione di proteine animali, le sue larve si distinguono per il loro rapido ciclo di sviluppo valorizzando pressoché qualsiasi materiale.

Farina di *Hermetia*

Le larve della mosca *Hermetia* o mosca soldato nera sono essiccate, macinate e parzialmente sgrassate. Ne risulta un concentrato proteico contenente dal 55 al 60 per cento di proteine nella sostanza secca. Lo spettro di aminoacidi è molto simile a quello della farina di pesce. La farina di *Hermetia* è in grado di coprire l'intero fabbisogno di aminoacidi delle trote (che a questo proposito possono fungere da misura per altri pesci destinati al consumo), ad eccezione della cisteina che tuttavia non è essenziale. Da un esperimento legato all'alimentazione eseguito su 6000 trote non sono emerse differenze sostanziali per quanto riguarda la conversione del mangime e le prestazioni specifiche relative alla crescita tra mangimi convenzionali e mangimi contenenti *Hermetia*. Il cosiddetto indice di conversione degli alimenti nel corso dell'esperimento durato sei settimane è risultato leggermente superiore a 1, vale a dire che con 1 grammo di peso secco di mangime si ottiene 1 grammo di aumento di peso del pesce. Si tratta di un valore tipico per mangimi miranti ad ottenere elevate prestazioni.

Foto: Michel Roggo

... e il divieto di farine animali?

A livello UE è tuttora in vigore il divieto di nutrire i vertebrati con farine animali. Fanno eccezione la farina di pesce e la farina di invertebrati acquatici (calamari, krill): queste farine possono essere usate per nutrire pollame, maiali e pesci, ma non i ruminanti. Finora non esiste alcuna autorizzazione per l'impiego di farine d'insetti come alimento per animali, né in Svizzera né nell'UE. La farina d'insetti generalmente non può essere impiegata come alimento per animali da reddito. Per gli animali domestici (animali tenuti in acquari o terrari) la farina di insetti è permessa.

la produzione di biogas. Da esperimenti effettuati in laboratorio è emerso che da un chilo di sostanza secca dei residui è possibile ottenere un volume di 500 litri di metano. Il valore relativo ai substrati generalmente impiegati negli impianti di biogas comunali (scarti vegetali, rifiuti domestici) si situa attorno a 450 litri. La vicinanza di una produzione di massa di larve a un impianto di biogas è pressoché imprescindibile.

Presso il FiBL sono stati sperimentati diversi materiali di scarto per verificarne l'idoneità come alimento per le larve. È emerso che per una produzione efficiente non è decisiva solo la composizione degli scarti (energia, carboidrati, grassi, tenore di fibre grezze, ecc.) bensì hanno avuto un'importanza centrale anche le caratteristiche fisiche come il tenore idrico, la densità e la viscosità.

La strategia di produzione sviluppata presso il FiBL è chiaramente una strategia lowtech, vale a dire che sono sviluppati e ottimizzati dei processi molto semplici per mantenere possibilmente bassi i costi di produzione e d'investimento. Sulla base di un prezzo ombra di 3 franchi (2.50 euro) al chilo per il prodotto grezzo farina di *Hermetia* con un contenuto proteico pari al 60 per cento circa, il gruppo di ricerca del FiBL e l'istituto HAFL di Zollikofen hanno calcolato che una piccola produzione di 100 tonnellate all'anno può raggiungere la zona profitti già entro quattro anni. Si è partiti dal presupposto che con il maggior valore sostenibilità è possibile ottenere un prezzo elevato per il prodotto. Non è invece stato considerato lo sviluppo attuale e futuro del prezzo della farina di pesce che influisce in modo decisivo sulla competitività del prodotto grezzo se dovesse muoversi nella direzione di 2.50 euro.



Prepupe della mosca soldato nera (*Hermetia illucens*) allevate presso il FiBL.

Le larve possono sostituire per metà la farina di pesce

I primi esperimenti relativi all'alimentazione hanno dato risultati promettenti: è stato possibile sostituire fino al 50 % della farina di pesce con la farina delle larve della mosca soldato senza che i pesci si ammalassero o presentassero segni di carenze nutrizionali. Poiché questa farina non contiene tutte le sostanze nutritive necessarie, per lo sviluppo ottimale dei pesci occorre tuttora aggiungere farina di pesce al mangime. Nell'acquicoltura biologica la farina di pesce deve provenire sia da scarti di pescherie sia dalla pesca e da piscicoltura sostenibile certificate.

Istituti svizzeri ed europei stanno attualmente effettuando delle ricerche volte a scoprire se il materiale grezzo dal punto di vista economico e nutrizionale è adatto anche all'alimentazione delle galline e dei maiali. Da precedenti studi di gruppi di ricercatori americani effettuati già negli anni settanta e ottanta sono emersi chiari riferimenti ad una buona idoneità fisiologica del materiale per le galline e i maiale. Non è ancora possibile valutare definitivamente se i mangimi basati su insetti riescano a soddisfare l'esigenza del foraggiamento bio al cento per cento. L'approccio perseguito attualmente

ha come obiettivo tutti gli scarti organici disponibili, non solo quelli da produzione e trasformazione ecologica. Secondo gli standard e le direttive di diritto privato potrebbe risultare difficile classificare le farine di insetti come biologici. L'imminente revisione del Regolamento bio UE potrebbe risultare più liberale a questo proposito.

L'omologazione di componenti a base di insetti inoltre finora non è una realtà. Attualmente si stanno valutando a diversi livelli le possibilità di autorizzazione e di inserimento nel Regolamento europeo sui mangimi. Si spera che sia solo questione di tempo prima che questo approccio, che promette di risolvere un gran numero di problemi, sia approvato dalle autorità.

Andreas Stamer, FiBL, Markus Bär

i La domanda di pesce proveniente da allevamento biologico è in aumento in tutta la Svizzera, gli allevatori di pesci sono tuttavia titubanti per quanto concerne la conversione. Il FiBL sta costantemente ampliando i propri servizi di consulenza e di formazione in questo campo.

■ Contatto: Andreas Stamer, FiBL, tel. 062 865 04 19, e-mail andreas.stamer@fibl.org

Foto: Markus Bär

Un progetto mette le ali alla biodiversità

Il progetto triennale «Biodiversità Gemma per una maggiore qualità di vita» sostiene l'attuazione della nuova direttiva Bio Suisse relativa alla biodiversità. In primo piano vi è l'approccio basato sulla consulenza ai contadini.

Un nuovo progetto di consulenza metterà le ali alla biodiversità nelle aziende Gemma. Servirà a sostenere i contadini nell'applicazione della prescrizione relativa alla biodiversità che Bio Suisse ha messo in vigore il 1° gennaio 2013 dopo una lunga procedura di consultazione fra le organizzazioni associate (vedi riquadro in basso). Il progetto «Biodiversità Gemma per una maggiore qualità di vita» si svolge dal 2013 al 2015, è realizzato dal FiBL assieme a ASPU/Birdlife Svizzera e finanziato dal Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile.

Consulenza fra contadini

Al centro dell'offerta vi è il metodo di consulenza «da biocontadino a biocontadino». Visite accompagnate in sedi aziende modello scelte e attrezzate dimostrano come le misure di promozione si presentano nella pratica. Ciò rafforza contemporaneamente lo scambio di opinioni tra colleghi professionisti. Le aziende modello inoltre sono dei punti di contatto per domande individuali relative alla biodiversità. Oltre a questa offerta, rivolta a tutte le famiglie contadine Gemma, il progetto offre una consulenza individuale a 150 aziende. Queste consulenze individuali sono rivolte soprattutto ad aziende nelle quali è necessario intervenire nel campo della biodiversità. Bioagricoltori



Foto: Thomas Alftödi

Per la visita guidata e le consulenze fra contadini si cercano aziende modello Gemma adatte.

appositamente formati e seguiti dal FiBL per questo progetto forniranno consulenza ai loro colleghi. Una guida completa contenente informazioni di approfondimento e consigli per la realizzazione delle singole misure nonché visite accompagnate in aziende con colture speciali completano l'offerta. La guida sarà disponibile a partire dal 2014.

Cercasi aziende modello e consulenti

Per la realizzazione del progetto, Bio Suisse è alla ricerca di capiazienda:

- con interesse e competenze professionali nel campo della biodiversità
- con esperienza nella realizzazione di misure di promozione nella propria azienda
- con conoscenze di base dei programmi di promozione cantonali (o disposti a acquisirle)
- disposti a trasmettere le proprie esperienze e a scambiare opinioni con i colleghi
- disponibili per la collaborazione per la durata del progetto di tre anni

La collaborazione sarà retribuita con una generosa somma forfettaria. Trovate tutte le informazioni in merito sul sito www.bio-suisse.ch → Produttori → Sostenibilità → Biodiversità → Progetto «Biodiversità Gemma per una maggiore qualità di vita».

Il responsabile del progetto Thomas Pliska è a disposizione per informazioni: tel. 061 204 66 60, e-mail thomas.pliska@bio-suisse.ch

Le iscrizioni per le consulenze individuali sono possibili a partire da marzo sul sito www.bio-suisse.ch.

Thomas Pliska, Bio Suisse

La parte centrale della nuova direttiva relativa alla promozione della biodiversità è costituita da un catalogo delle misure di promozione. Tutte le aziende Gemma sono tenute a scegliere dodici misure di promozione e di realizzarle entro l'1.1.2015. È possibile scegliere tra complessivamente 60 categorie di provvedimenti con oltre 100 singole misure di promozione. La prescrizione è suddivisa nei seguenti capitoli:

- I. Percentuale e qualità delle superfici di compensazione ecologica
- II. Diversità strutturale e misure specifiche per la protezione delle specie
- III. Biodiversità rurale

IV. Biodiversità sulle superfici di produzione (superfici inerbate e campicoltura)

V. Biodiversità nelle colture speciali (frutta, uva, ortaggi)

Il catalogo delle misure è stato elaborato da un gruppo di lavoro costituito da esperti in biodiversità nonché da bioagricoltori con il sostegno di organizzazioni associate e di commissioni di esperti. Il catalogo offre una scelta sufficiente di misure di promozione per tutti i tipi di azienda. Una novità nelle normative è costituita dal fatto che ogni azienda può scegliere nel capitolo «Biodiversità» le misure di promozione che intende realizzare.

Le nuove funzioni di aziendagemma.ch

Il sito internet www.aziendagemma.ch e l'applicazione *aziendagemma* godono di crescente popolarità. Il sito internet è stato rielaborato e offre ora una tabella riassuntiva flessibile e funzioni supplementari in modo da poter stampare tutte le informazioni relative all'azienda su una sola pagina. Il sito include ora anche i viticoltori di biovin.ch.

È ora possibile salvare come file PDF e stampare in formato A4 i dati aziendali registrati su www.aziendagemma.ch. Ciò permette al cliente di attaccare sul frigorifero i principali dati della sua azienda preferita e alle aziende registrate di usare all'occorrenza il ritratto in formato A4 come volantino.

Layout rinfrescato

Bio Suisse ha dato una rinfrescata al layout del sito e lo ha ottimizzato. Le date aggiornate e le informazioni importanti sono ora visibili nel box informativo a destra. Riducendo la finestra, il box si riduce a tre piccoli pulsanti a destra. Cliccando su uno dei pulsanti appare l'informazione corrispondente che sarà ben leggibile.

i Partecipazione gratuita per aziende bio

Non siete ancora registrati come produttori sul sito www.aziendagemma.ch? Potete registrarvi gratuitamente sotto «Iscrizione» in alto a destra. Flavia Müller di Bio Suisse risponde volentieri alle vostre domande: tel. 061 385 96 51.

Anche i viticoltori su www.aziendagemma.ch

I viticoltori registrati sul sito www.biovin.ch figurano ora anche sul sito www.aziendagemma.ch. Essi approfittano pertanto di questo sito ben visitato e i consumatori apprezzano l'ampliamento dell'offerta. Bio Suisse ha deciso, a causa delle limitate

possibilità tecnologiche e della scarsa notorietà, di deattivare il sito www.biovin.ch. Dal 1° gennaio il sito www.biovin.ch porta direttamente alla pagina dedicata al vino sul sito di Bio Suisse.

Flavia Müller, Bio Suisse



Foto: Bio Suisse

Pagina iniziale di [aziendagemma](http://aziendagemma.ch) con il box informativo a destra.

Web2Print propone nuovo materiale

I produttori possono creare da sé il materiale pubblicitario su internet. Con i modelli Web2Print è molto facile. Ora su biosuisse.openmedia.ch vi sono nuove offerte per l'impiego nel negozio in azienda, al mercato o al ristorante.

■ Biglietti da visita [aziendagemma](http://aziendagemma.ch)

I produttori che hanno registrato la propria azienda su aziendagemma.ch possono usare questi biglietti da visita per pubblicizzarla. Su un lato è possibile integrare il logo e l'indirizzo, sul retro vi è il riferimento a aziendagemma.ch e all'applicazione.

■ Calendario stagionale A6

L'attuale calendario stagionale in formato A5 è stato rielaborato e completato ed è ora disponibile in formato A6 piegato. Su un lato vi è il calendario, sull'altro informazioni generali relative alla Gemma, alla stagionalità e alla conservazione di frutta e verdura bio. Il calendario stagionale esi-

ste anche in forma elettronica nell'applicazione *aziendagemma*.

■ Nuovi teloni, cartoline e cartelloni

Per molti anni sulle cartoline postali, sui teloni e sui cartelloni di Bio Suisse figuravano gli «eroi della natura». Bio Suisse ha ora adeguato questo materiale all'at-

tuale campagna pubblicitaria. Nel corso del 2013 si aggiungeranno altri soggetti. Naturalmente i produttori Gemma ottengono anche questi nuovi materiali al solito prezzo di favore di Bio Suisse. Collegatevi ora e scoprite i nuovi soggetti.

Flavia Müller, Bio Suisse

Web2Print: creare e ordinare online

Web2Print vi permette di ordinare direttamente online a prezzo di favore etichette ed altro materiale pubblicitario. La stampa avviene solo una volta assegnato l'incarico, ciò permette di risparmiare denaro e di preservare l'ambiente. Alcuni mezzi pubblicitari (etichette, teloni, cartoline postali, ecc.) possono essere provvisti di un testo individuale prima dell'ordinazione. Ricerca rapida: www.bio.suisse.ch → Produttori o Trasformatori → materiale pubblicitario o direttamente sul sito www.biosuisse.openmedia.ch

Registrazione semplice: se non avete mai effettuato il login potete entrare nel sistema digitando il vostro numero aziendale Bio Suisse e la password standard `bsw2p`. A partire dal 2012 le nove aziende devono richiedere il login presso Bio Suisse e potranno in seguito accedere direttamente. Ulteriori informazioni: Avete domande in merito a Web2Print? Flavia Müller di Bio Suisse risponde volentieri: tel. 061 385 96 51, e-mail flavia.mueller@bio-suisse.ch

Controlli 2013 occhi puntati sulle galline

Sono ancora troppi gli allevamenti di galline che non sono in regola con le ordinanze, le leggi e le direttive relative alla detenzione degli animali e all'agricoltura biologica. Per porre rimedio a questa situazione gli enti di controllo bio.inspecta e Bio Test Agro, assieme a Bio Suisse, hanno scelto l'allevamento di galline ovaiole come punto focale della stagione 2013.

Anche i piccoli pollai devono adeguarsi. Nelle ispezioni gli ispettori avranno pertanto un occhio di riguardo speciale per tutte le galline presenti nelle fattorie biologiche. Le esigenze da rispettare valgono per tutte i volatili detenuti in azienda, anche per quelli a scopo famigliare. Questo in concordanza con il concetto di globalità richiesto da Bio Suisse, che vede le aziende biologiche con un'unità e dove non è dunque possibile avere dei settori convenzionali accanto a quelli biologici. Anche i piccoli pollai, se non sono separati chiaramente (fisicamente e giuridicamente) dall'azienda certificata, devono

pertanto mettersi in regola, apportando se necessario le debite modifiche strutturali e di gestione.

Per i piccoli allevamenti (fino a 20 galline) e che non vendono uova (neppure al vicino) ci sono delle facilitazioni: gli animali non devono essere per forza di origine biologica, non è obbligatorio fare i test della salmonellosi, non bisogna fare lo schema della stabulazione e non si è tenuti a completare il giornale delle uscite. Tutte le altre condizioni devono invece essere soddisfatte pure dai piccoli pollai famigliari adiacenti all'azienda biologica.

Posatoi su due livelli

Scorrendo le esigenze, consultabili pure su www.bio-suisse.ch o www.blw.admin.ch, annotiamo la necessità di disporre di posatoi. Questi elementi devono avere una lunghezza minima di 16 centimetri per animale ed essere collocati a un'altezza di almeno 50 cm. Lo spessore prescritto da BioSuisse è compreso tra i tre e i cinque centimetri. Sopra di essi va ga-

rantito uno spazio libero di almeno 50 cm, mentre la distanza minima orizzontale tra i vari posatoi è di 30 cm. Le aziende biologiche (ma anche quelle convenzionali in quanto stabilito dalla LPan) devono poi preoccuparsi di disporre i vari posatoi su almeno due differenti livelli. Sotto ai posatoi vanno inoltre previste le adeguate infrastrutture per raccogliere le deiezioni degli animali.

La superficie necessaria in ogni stabulazione è di 1m² per 5 animali e va pure garantita sufficiente luce naturale (15 lux). L'approvvigionamento d'acqua deve avvenire tramite fonti di acqua aperte (sono vietati quelli a goccia), dove valgono pure dei parametri minimali secondo il sistema di approvvigionamento. Stesso discorso per il mangime, che dev'essere chiaramente di qualità biologica.

Area con clima esterno (ACE) e pascolo

In ogni stalla vanno inoltre tenuti al massimo 250 animali, oppure 500 nei sistemi di detenzione tridimensionali, cioè con acqua e mangime su diversi livelli. Oltre a questo ogni stabulazione deve avere un'area con clima esterno (ACE) coperta. Questa dev'essere aperta almeno su di un alto e prevedere se necessario delle reti frangivento. La sua accessibilità va garantita ogni giorno, al più tardi entro le 10 del mattino, eccetto in casi particolari, elencati nelle direttive (per esempio con forte vento, nei primi giorni di vita, con temperature basse,...) e che vanno riportate pure nel calendario delle uscite in caso non si possibile mandare le galline nell'area con clima esterno. Questa zona dev'esser strutturata, ossia deve presentare degli oggetti dove le galline possano salire, nascondersi e occuparsi. Sul suolo va inoltre prevista sufficiente paglia o altro materiale.

Le galline devono avere accesso quotidiano pure a un pascolo, anche questo strutturato con alberi, arbusti o ripari (posti al massimo a 20 metri di distanza dall'ACE). La superficie minima dell'ACE è di 10 m² per animale (se è intergrato nella stalla, la superficie totale è di 8 m²), mentre per il pascolo è di 5 m² per animale. Il pascolo deve garantire sufficiente

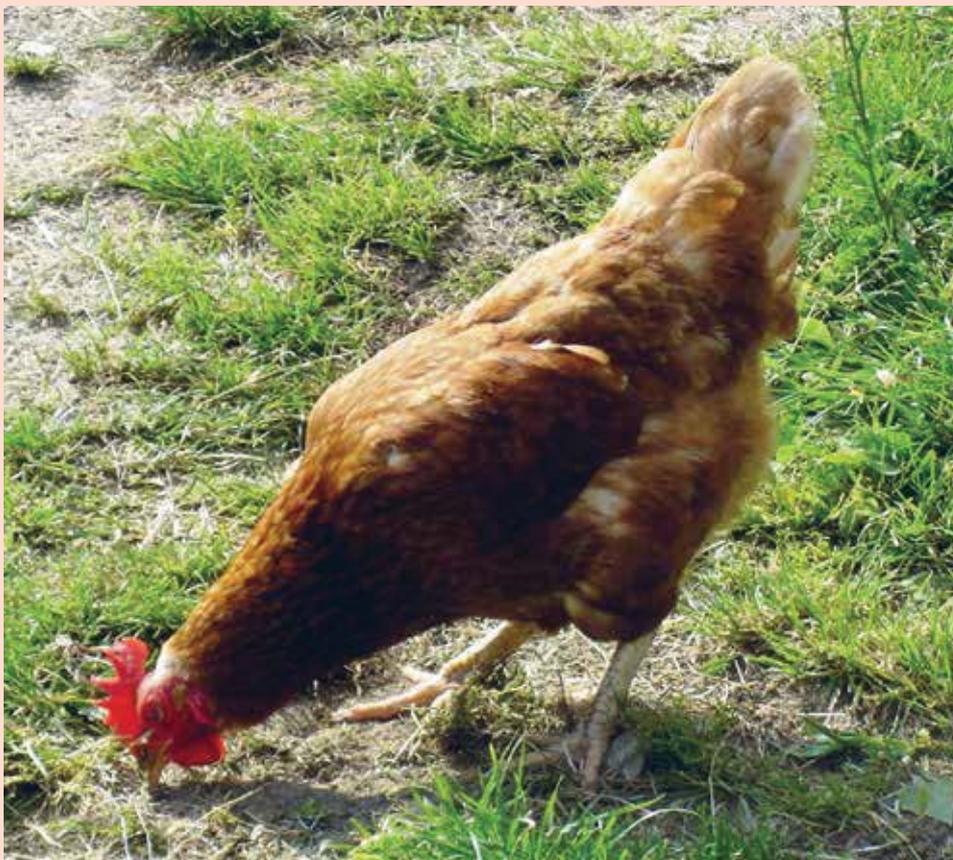


Foto: Elia Stamparoni

Gallina pascolo: Una zona di pascolo strutturata con alberi, arbusti o ripari è necessaria in ogni allevamento biologico.



L'area con clima esterno per le galline ovaiole Gemma deve essere strutturata e provvista di uno spazio per i bagni di sabbia.

cotica erbosa e l'uscita va sempre annotata nel giornale delle uscite.

Bagni di sabbia e nidi

Le galline hanno bisogno di fare dei bagni di sabbia, utilissimi per la pulizia delle piume da parassiti. Le aziende devono pertanto garantirvi un accesso quotidiano e BioSuisse prescrive una superficie minima di 1m² per 100 animali, che a turno lo utilizzeranno per la cura del proprio corpo e della propria salute. La vasca deve avere una profondità di almeno 15 cm ed essere coperta. Sono ammesse anche superfici naturali e coperte con sabbia, dove le galline possono effettuare i loro bagni quotidianamente.

In ogni stabulazione devono esserci nidi a sufficienza per la deposizione delle uova. Il loro numero è di almeno un nido ogni 5 animali (nidi singoli) oppure 80 animali per ogni m² nei nidi di gruppo.

Giornale delle uscite e schema

Oltre alle esigenze strutturali e di gestione, anche altri aspetti sono richiesti dall'Ordinanza sull'uscita regolare all'aperto. Ogni allevatore deve di fatto prevedere uno schema della propria stabulazione, con

indicati la superficie totale, la disposizione e la lunghezza dei posatoi, la dimensione dell'area con clima esterno comprese la superficie e le aperture. In aggiunta a questi parametri vanno annotati il numero massimo di animali che possono essere tenuti nel pollaio. Il documento verrà verificato e vidimato dall'ispettore al momento del controllo.

Vendita uova

Le uova devono essere conservate in un luogo asciutto, pulito e a una temperatura costante. Ogni anno è obbligatorio eseguire le analisi della Salmonella tramite un laboratorio d'analisi riconosciuto (lista aggiornata su www.bvet.admin.ch, sotto "Lista dei laboratori di diagnostica riconosciuti"). Solo chi ha meno di 20 animali e non vende uova, neppure ai vicini, è esonerato da quest'analisi. Per la vendita diretta, le uova non vanno stampigliate; operazione necessaria invece per i dettaglianti, dove sull'uovo deve figurare il paese d'origine, la data di deposizione, il produttore e la gemma. Per la vendita di uova in cartoni, devono figurare sull'imballaggio le consuete informazioni relative ai prodotti biologici, ossia la

definizione "uova", nome e cognome del produttore, data termine per la vendita (21 giorni dopo le deposizione) e per il consumo, prezzo al dettaglio, numero di uova e peso minimo, ente di certificazione e la gemma.

Ci sono chiaramente molte altre esigenze da rispettare che non trovano spazio in quest'articolo, come la dimensione delle uscite. Sicuramente allevare galline in un'azienda biologica non è la cosa più semplice e ricordiamo che anche i piccoli pollai devono essere messi in regola. La stagione 2013 sarà una prima occasione per verificare la propria situazione.

Elia Stampanoni

Informazioni

Bioaktuell 6/2012, versione tedesca,
www.bioaktuell.ch

Indirizzi utili

Bio Suisse, Margarethenstr. 87
CH-4053 Basilea, 061 385 96 10
bio@bio-suisse.ch

www.bio-suisse.ch → Produttori →
Normative e promemoria → Direttive e
prescrizioni



30 ANS JAHRE

amw.ch KA 1312

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

Admis en agriculture biologique

Appel gratuit
0800 80 99 60
0800 LANDOR
landor.ch

LANDOR, fenaco société coopérative
Rte de Siviriez 3, 1510 Moudon
Tél. 058 433 66 13
Fax 058 433 66 11
E-Mail info@landor.ch

LANDOR
«L'assurance d'être satisfait»
www.landor.ch

BIO SUISSE Certificato per il commercio di foraggi biologici di qualità superiore sin dal 1998 **BIO**

agrobio schönholzer ag
www.agrobio-schoenholzer.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

Da consigliare caldamente per il foraggiamento invernale

Cubetti di grano pianta intera BIO: contenuto comparabile con cubetti di mais pianta intera, migliore rapporto qualità/prezzo

Balloni quadrati di grano pianta intera BIO: tagliato corto o più lungo, dà da mangiare a bovini giovani, vacche asciutte e cavalli

Cubetti di erba medica BIO: 15-20% di PG, un foraggio grossolano "concentrato"

Balloni quadrati di erba medica disidratata BIO: contenuto di PG selezionabile (dal 4° al 6° taglio), vacche, vitelli, pecore e capre l'amano (anche senza carro miscelatore!)

Prodotti di mais BIO: silaggio, cubetti di pianta intera, grani

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

Diverse varietà di prima qualità originarie della Svizzera o importate:

- > **Fieno BIO**
- > **Paglia BIO e convenzionale**
- > **altre materie prime su domanda**



Ringraziamo i nostri clienti per la piacevole collaborazione, per la vostra fiducia e per la fedeltà nel 2012 e vi auguriamo un sereno periodo d'avvento!

IMPRESSUM

bioattualità

FiBL **BIO SUISSE**

anno 22

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.-,

Editori 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 219, 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 Gipf-Oberfrick, tel. +41 (0)62 865 10 30

Inserzione Erika Bayer, FiBL, casella postale 219, 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)61 385 96 10, e-mail editrice@bioattualita.ch