

Bio 3.0: ritorno al futuro? **Pagina 3**

Qualità del frumento panificabile: incontro del settore **Pagina 8**

Qualità del bestiame da macello: successo grazie a genetica e foraggio **Pagina 10**



bioattualità

QUI E ORA

3 Bio 3.0: idee per la terza fase

PRODUZIONE VEGETALE/ TRASFORMAZIONE E COMMERCIO

8 Un ulteriore passo su una lunga via

I panifici chiedono una migliore qualità del frumento per aumentare la parte indigena. Il settore si è incontrato per discutere le misure da adottare.



ALLEVAMENTO

10 Bestiame da macello: evitare i declassamenti



BIO SUISSE

12 In caso di divergenze d'opinione tra partner commerciali è ora a disposizione un servizio di mediazione

RUBRICHE

13 Notizie/Appunto

14 Bio Ticino

Bio 3.0: crescita, ma bioconforme

Il movimento bio in passato è riuscito a riunire numerose correnti diverse. Attualmente si possono però distinguere due importanti tendenze che a lungo termine saranno difficilmente conciliabili: da un lato la tendenza a produrre per la grande distribuzione e dall'altro lato il ritorno alla vendita diretta sfruttando le nuove tecnologie della comunicazione e lo sviluppo dei canali di vendita indipendenti. Quello che importa in questo caso è la sensibilizzazione dei consumatori alla gestione biologica e trovare possibilità di smercio per i prodotti



ottenuti in questo modo. Il contatto diretto crea fiducia, le direttive e i controlli per i consumatori che acquistano direttamente presso i produttori assumono un'importanza secondaria.

D'altronde attraverso la grande distribuzione è possibile vendere grandi quantitativi. Per alcuni prodotti come per esempio il latte e la carne è importante, per altri questo tipo di produzione va dapprima sviluppato o ampliato. Si vedrà poi fino a che punto l'industria sarà disposta a tener conto dei principi e delle peculiarità dell'agricoltura biologica, per esempio in occasione dell'attuale discussione sulla qualità del frumento panificabile o per quanto riguarda la qualità esterna della verdura. Fino a che punto può l'agricoltura biologica orientarsi alle strutture di smercio industriali senza dover rinunciare ai propri valori? Come si può ottenere la fiducia dei clienti sempre più esigenti nell'anonimo commercio all'ingrosso se non con sempre più direttive e controlli? Occorrono magari normative bio diversificate per il commercio all'ingrosso e per le forme di vendita alternative?

Bio 1.0 ha cercato di dare all'agricoltura una solida base biologica. Con Bio 2.0 l'agricoltura biologica si è maggiormente diffusa e il biopensiero è si è affermato anche nella trasformazione. Bio 3.0 dovrebbe ora trovare il sistema economico adatto, capace di raggiungere più ampie fasce della popolazione ma che corrisponda alla filosofia del biologico a tutti i livelli. In questo modo la filiera alimentare bio potrebbe rappresentare una vera alternativa alla filiera alimentare industriale con tutti i suoi scandali.

Markus Spuhler

Markus Spuhler, caporedattore



Foto: Archiv



Foto: Thomas Alföldi



Assieme ad altri pionieri, Hans e Maria Müller hanno gettato le basi di Bio1.0, in seguito al centro dell'attenzione dell'agricoltura biologica 2.0 vi sono stati la regolazione e lo sviluppo del mercato. Come si presenterà la terza fase è oggetto di un processo strategico in seno all'associazione.

Bio 3.0: ritorno al futuro?

Nel movimento bio circola un nuovo termine: agricoltura bio 3.0. Alla fase pionieristica e a quella di consolidamento segue ora una terza epoca. Viste le posizioni fortemente contrastanti sarà innanzitutto necessaria una discussione sulle questioni di principio. Per esempio: come può il biologico distinguersi anche in avvenire da altri marchi ambiziosi? Come aumentare la produzione senza nuocere alla sostenibilità? Quali mezzi tecnici saranno ammessi a tale scopo?

Alla recente edizione di Biofach a Norimberga il 3 è stato il numero dominante. In occasione del 25° anniversario della principale fiera del settore, il tema conduttore del congresso è stato: «Organic 3.0 – l'agricoltura e l'alimentazione biologica del domani». Questo termine preso in prestito dal linguaggio informatico sta generalmente a indicare una nuova versione di programmi esistenti che sovente, anziché facilitarli il lavoro, pongono l'utente dinanzi a problemi finora sconosciuti.

Lo stesso vale per Bio 3.0. Si tratta innanzitutto di riflettere: Gli attori devono affrontare insieme il compito di elaborare idee per l'agricoltura biologica del futuro. Progetti che promuovano la sostenibilità, permettano la crescita senza andare a discapito della qualità e, nel contempo, aumentino la credibilità verso i clienti», ha spiegato Markus Arbenz, presidente dell'associazione mantello internazionale IFOAM che ha contribuito a definire gli aspetti strategici.

Si tratta di un pacchetto ampio e impegnativo: l'agricoltura biologica deve continuare a crescere senza però dimenticare le sue radici – vale a dire sostenibilità e protezione dell'ambiente. Tutto questo in un mondo nel quale le risorse diventano sempre più scarse, la popolazione mondiale continua a crescere, la politica agricola è dominata da complessi

industriali e le esigenze dei consumatori per quanto riguarda i prodotti sono in costante aumento.

Uno studio sulle tendenze eseguito in vista della Biofach ha mostrato quanto sono aumentate le esigenze poste ai produttori e ai trasformatori bio: una società sempre più individualizzata pretende una scelta che soddisfi le loro esigenze in tutto e per tutto: i prodotti devono fra l'altro essere biologici, rispettosi del clima, prodotti a condizioni eque, sani, vegani, non devono suscitare allergie, devono essere consumabili ovunque, sempre disponibili, prodotti in modo trasparente dal campo alla tavola e non costare troppo.

Questi desideri in parte contraddittori dei consumatori pongono il settore bio dinanzi a grandi sfide, soprattutto visto che è difficile accordarsi fino a che punto andare per raggiungere la crescita desiderata:

■ È necessario un intenso lavoro di selezione per creare» piante e animali perfettamente in linea con le esigenze dell'agricoltura biologica. È possibile ricorrere a nuove tecnologie per accelerare i processi?

■ L'industria alimentare e il commercio al dettaglio che hanno partecipato in larga misura alla gigantesca crescita dell'agricoltura biologica, chiedono prodotti conservabili e facilmente trasportabili. Quanta tecnica può tol-

lerare l'agricoltura biologica per poter continuare a vendere prodotti bio in tutta coscienza?

■ Consumatori preoccupati sono turbati per il fatto che milioni di pulcini sono uccisi appena usciti dall'uovo solo perché sono maschi. È responsabile lasciar vivere i maschi 100 giorni in più nutrendoli con mangimi importati senza che ne risulti una crescita sufficiente solo per motivi etici?

Questi sono solo tre esempi che attualmente dividono diametralmente il movimento che nel contempo deve stare attento a non farsi superare da altri marchi per quanto riguarda i requisiti. Ma anche coltivare solo il proprio orticello potrebbe essere difficilmente conciliabile con il pensiero olistico sul quale poggia l'agricoltura biologica. I giovani bioagricoltori che conoscono i pionieri solo per averne sentito parlare, dovranno affrontare grandi sfide. Speriamo che questa generazione digitale riesca ad affrontare le esigenze di Bio 3.0 così facilmente come riesce a usare i nuovi programmi informatici.

Adrian Krebs

Bio 3.0 visto dalla pratica

Una linea comune o norme ammorbidite?

Un processo strategico fondamentale al momento attuale è senz'altro indicato. Occorre infatti chiedersi se l'agricoltura biologica in avvenire potrà imporre una linea a tutti gli interessati o se non sarebbe magari più ragionevole ammorbidire ulteriormente le normative. Per esempio per quanto riguarda la tematica SCM ci rendiamo conto che



Foto: Bio Suisse

Urs Brändli

un divieto potrebbe rappresentare un grande problema per singole aziende – dall'altro lato se possiamo sempre orientarci solo al minor comune denominatore rischiamo di impedire l'ulteriore sviluppo dell'intera associazione.

La strategia a lungo termine va comunque elaborata internamente, sarà difficile condurre la discussione nell'associazione in tutto il suo insieme. Ciò deve avvenire a livello dei rappresentanti. Oltre al consiglio direttivo vanno però coinvolti i diversi organi e la conferenza dei presidenti. Bio Suisse deve impegnarsi nel processo strategico anche a livello internazionale. In Svizzera ci troviamo nella situazione confortevole di avere un certo vantaggio in alcuni settori e di poter quindi sperimentare prima determinate novità e dobbiamo fare in modo che anche gli altri Paesi ne possano approfittare. Nel campo della sostenibilità dobbiamo verificare se vi sono sinergie a livello internazionale, per esempio con Bio Austria, Bioland e Naturland
Urs Brändli,
presidente Bio Suisse

Occorrono idee coraggiose e democrazia diretta

È ora di sederci e riflettere in quale direzione vogliamo far andare l'agricoltura biologica in futuro. Gli ultimi anni sono stati dominati dalle direttive ed è stato giusto così. Ora però dobbiamo avere il coraggio e la libertà di definire nuove idee e nuovi obiettivi. Questo processo di ricerca di idee deve avvenire a livello della conferenza dei



Foto: Thomas Alfidli

Christian Butscher

presidenti. Le decisioni strategiche in seguito saranno prese dal consiglio direttivo. La realizzazione poi sarà però chiaramente compito della democrazia diretta. Sono importanti processi introduttivi ampiamente condivisi con adeguati termini di transizione. Oggi per esempio tutti sono contenti di non dover più far uso dell'educatore elettrico o di dover attaccare i cavalli. L'agricoltura biologica deve continuare a svilupparsi in quattro punti centrali: il benessere degli animali va concretizzato in modo più coerente, l'elenco delle sostanze ausiliarie necessita di uno sguardo critico e per quanto riguarda la fertilità del suolo occorre urgentemente intervenire. La selezione delle piante è invece a buon punto. E poi si aggiungono gli aspetti sociali. In questo caso non abbiamo una particolare responsabilità in quanto contadini bensì semplicemente perché si tratta di esseri umani. Per questo motivo sono contrario alla creazione di direttive in questo ambito.
Christian Butscher,
direttore Demeter

Ci vuole una vera strategia commerciale bio

Vi sono diversi sviluppi che a mio parere vanno corretti. Una discussione sulla strategia pertanto è opportuna. Occorre una chiara strategia che corrisponda al biopen-siero soprattutto per quanto riguarda la commercializzazione e il commercio.

Bio e regionalità vanno nuovamente riportati sullo stesso piano, per lo meno



Foto: Bio Suisse

Marie-Thérèse Chappaz

per quanto riguarda i prodotti che possiamo produrre. Non mi piace come i grandi distributori trattano il biologico. Fanno tanta pubblicità per bio e regionalità ma in definitiva vogliono vendere i prodotti sui quali hanno un maggior margine e si tratta generalmente di prodotti importati. Sono d'accordo che si collabori con i grandi distributori ma bisognerebbe imporre chiare regole. In caso contrario abusano dei nostri prodotti bio svizzeri di alta qualità per vendere prodotti provenienti dall'estero con normative meno severe. A questo proposito esistono grossi problemi per quanto riguarda gli standard sociali. Bio per me significa anche il contatto diretto tra contadini e consumatori e la fiducia che ne deriva. Bio Suisse dovrebbe essere più restrittiva nel rilascio del marchio per i prodotti importati. A livello politico Bio Suisse dovrebbe essere più presente e impegnarsi maggiormente a favore della sovranità alimentare e combattere la perdita di superfici agricole.
Marie-Thérèse Chappaz,
viticolttrice di Fully SV

Dobbiamo dare maggior peso al fattore salute

Continuare come finora cela determinati rischi. Prima che i grandi distributori, e in particolare Coop, si lanciassero nel commercio bio era necessaria una forte convinzione e un'intensa analisi dei processi per lavorare in regime biologico. I biocontadini a quei tempi hanno rinunciato a fare molte cose pur non essendo proibite. Quando poi sono stati introdotti i contributi cantonali di conversione la situazione è cambiata. Improvvisamente eri considerato uno sciocco se non passavi al biologico e ciò ha comportato forzatamente un passo indie-



Foto: zVg

Ernst Frischknecht

tro. Gli effetti di questo annacquamento sono fortemente percepibili, per esempio quando i biocontadini chiedono che sia autorizzato l'uso di azoto solubile direttamente nell'acqua, ciò che è attualmente il caso per il liquame per gli impianti a biogas.

Dobbiamo assolutamente dare maggior peso al fattore salute dei prodotti bio, in caso contrario bio perde il suo significato. A più riprese è stato dimostrato scientificamente che la struttura delle proteine con la nutrizione coatta della pianta con azoto rapidamente disponibile subisce una modifica sfavorevole. A questo proposito dobbiamo stare molto attenti a non farci sorpassare dalla produzione integrata.

Occorrono però anche discussioni fra produttori. Se non riusciamo a discutere con passione – anche indipendentemente dai marchi – e toccare temi delicati presto rimarrà solo Demeter mentre la Gemma sarà annacquata e equiparata a IP.

Ernst Frischknecht,
biocontadino, Tann-Rüti ZH

Bio non deve essere più caro, occorrono nuovi clienti

La situazione nel settore della carne bio è abbastanza buona ma va migliorata. In avvenire vi saranno sempre meno biocontadini che quindi con tecnologie moderne dovranno produrre di più e a un prezzo più conveniente, ciò che si ripercuoterà favorevolmente sui prezzi di vendita. Bio non deve essere sempre più caro, necessitiamo di una nuova clientela, quella attuale acquisterebbe bio ma finora non lo ha fatto a causa del prezzo. I nostri attuali clienti mangiano poca carne e spesso sono vegetariani.

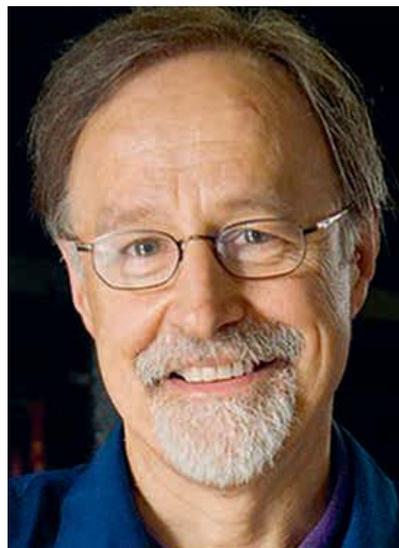


Foto: Markus Dlouhy

Ernst Stettler

Non è possibile frenare la trasformazione industriale della carne ma occorrerebbe correggere la direzione di marcia: tornare alla buona vecchia lavorazione artigianale. Le attuali direttive non vanno ammorbidite, non si devono autorizzare nuovi additivi, i professionisti della carne vanno meglio istruiti e occorre promuovere la ricerca con particolare attenzione alla trasformazione secondo le fasi lunari.

Inoltre ci vuole una miglior strategia di marketing intelligente per pubblicizzare i nostri prodotti, infatti la carne non cresce sugli scaffali della macelleria. Questo a sua volta richiede un lavoro di sensibilizzazione sul fronte della vendita sulla provenienza, sul maggior lavoro per l'allevamento rispettoso degli animali, sugli ingredienti, sul numero crescente di persone allergiche. Inoltre dovremmo fornire informazioni più dettagliate sul biologico e sulla Gemma ponendo in una luce ancora migliore la forma di produzione più naturale e più ecologica.

Ernst Stettler,
macellaio bio, Langenthal BE

L'agricoltura biologica deve offrire una prospettiva reale ai giovani

Con le possibilità di aumento della produzione all'interno dell'agricoltura biologica la generazione bio 2.0 ha posto un forte accento sulla commercializzazione dei prodotti. L'intensa discussione su come dovrà essere impostato l'accesso al mercato dei prodotti bio tende a portare alla conclusione che una solida agricoltura biologica debba vendersi per forza. Nell'ulteriore sviluppo delle basi produttive create dalla generazione bio 1.0 finora invece non è stato investito molto. Nelle scuole professionali



Foto: zVg

Sabina Tschumi

e universitarie di agricoltura i temi relativi all'agricoltura biologica non hanno grande importanza e spesso non sono presi sul serio. Affinché le attuali conoscenze possano essere ulteriormente sviluppate nelle fattorie andrebbero però offerte altre possibilità per l'elaborazione di nuove soluzioni anche nel campo della formazione e della ricerca – l'integrazione e l'innovazione in questo caso non rappresentano delle contraddizioni bensì una grande opportunità. Invece di mostrare immagini idilliache di un'agricoltura giovane l'agricoltura biologica dovrebbe occuparsi maggiormente di offrire ai giovani prospettive professionali reali.

Sabina Tschumi,
apprendista agricoltrice EFZ (Schwand)
e agronoma SUP

Con bio di qualità non è possibile nutrire il mondo intero»

Il direttore del FiBL Urs Niggli considera le discussioni attorno a Bio 3.0 solo delle riflessioni ma avverte il movimento bio di non dormire sugli allori. Nell'intervista afferma che i marchi della concorrenza hanno guadagnato terreno e minacciano di superare il biologico. Per risolvere i problemi dell'alimentazione a livello globale propone normative bio differenziate, adeguate alle condizioni locali.

Tutti parlano di agricoltura biologica 3.0. Si sta reinventando l'agricoltura biologica?

No, parlerei piuttosto di un ritorno ai valori e di una modernizzazione dei metodi. Per intanto sono però solo riflessioni, molte persone si chiedono come si presenterà il futuro. Sono disorientate perché nei negozi compaiono improvvisamente nuovi marchi e perché la differenza nei confronti di determinati programmi PI come per esempio TerraSuisse si è ridotta. Agricoltura 3.0 in Svizzera è un tema meno sentito rispetto alla Germania. Bio Suisse ha sviluppato una chiara strategia della qualità per la Svizzera e tiene conto anche delle piccole aziende. Questa è già una buona visione per il futuro.

Che cosa si intende per agricoltura biologica 1.0 e 2.0?

Agricoltura biologica 1.0 ha avuto una durata di circa 80 anni. Si tratta delle idee di una cinquantina di pionieri che hanno suscitato un grande interesse pub-

Se il caffè, il cioccolato e altri prodotti recano sempre più spesso altri marchi, bio potrebbe rimanere indietro.»

blicando libri e tenendo conferenze. Ne fanno per esempio parte Raoul Francé, un rinomato biologo austro-ungherese, Ewald Könemann che ha pubblicato la rivista *Bebauet die Erde* («Coltivate il suolo»), naturalmente le conferenze di Rudolf Steiner a Koberwitz 90 anni fa e *Bodenfruchtbarkeit: eine Studie biologischen Denkens* del microbiologo Hans Peter Rusch. Per i pionieri svizzeri Hans e Maria Müller questo libro ha significato l'apertura verso una nuova teoria dell'agricoltura.

E in seguito, agricoltura biologica 2.0?

A partire dagli anni settanta l'agricoltura biologica è stata normalizzata e stan-

dardizzata. È stato creato un sistema di controllo e di certificazione. Le autorità hanno iniziato a sorvegliare i controlli. Circa 90 Paesi dispongono attualmente di leggi sul biologico. Grazie a normative valide in tutto il mondo possiamo ora importare papaia bio dall'India o, d'inverno, fagiolini verdi dal Marocco. Un successo notevole, il commercio di prodotti bio a livello mondiale ha raggiunto 76 miliardi di franchi. Ciò però crea anche dei problemi!

Quali?

Non credo che un contadino svizzero che coltiva dieci ettari abbia gli stessi interessi di un'azienda in Ucraina che pratica la campicoltura su 3000 ettari. Sono convinto che in Svizzera i prodotti bio di qualità ottenuti con direttive molto severe siano la grande opportunità del futuro ma non posso immaginarmi che sia possibile nutrire la popolazione mondiale con questo tipo di prodotti. Credo che un bio che garantisce la massima qualità sia diverso da un bio che contribuisce alla sicurezza alimentare e alla protezione dell'ambiente a livello mondiale.

Non è problematico creare due classi di bio?

Sì, certo, vi sono punti irrisolti ma sono proprio quelli che dobbiamo discutere. Queste discussioni avranno luogo comunque. Quello che vediamo ora è che altri marchi come Fairtrade e Rainforest Alliance in determinati ambiti sorpassano il biologico. Se il caffè, il cioccolato e altri prodotti recano sempre più spesso altri marchi può risultarne che bio rimane indietro. A quel momento le discussioni partiranno comunque.

Che cosa ci sarà sotto il tetto di agricoltura biologica 3.0?

Per esempio un maggior numero di prodotti bio di piccole aziende trasformati accuratamente secondo la tradizione, offerti sui mercati settimanali e su internet e che saranno fortemente richiesti per l'ottima

qualità. Molti giovani si entusiasmano per Urban Gardening e creano un'alternativa ai grandi distributori e ai negozi discount. Sull'altra estremità delle scala vi è il pesce pomodoro», un sistema in cui i pesci in acquacoltura concimano i pomodori in serra. È il riciclaggio perfetto, natura e alta tecnologia, ma non bioconforme.

Esiste un grande potenziale per il progresso scientifico all'interno delle direttive esistenti.»

Oppure l'azienda biologica di 3000 ettari del famoso ambientalista Doug Tompkins in Argentina nella quale trattori e attrezzi guidati con il sistema GPS suddividono i campi in strisce arcuate per impedire l'erosione e prevenire l'insorgere di organismi nocivi, malattie e infestanti grazie all'associazione di diverse colture.

Che cosa hanno in comune queste novità?

Preservare coerentemente l'ambiente, non esaurire le risorse naturali, pagare salari equi ai contadini e alla manodopera agricola, trattare gli animali in modo rispettoso e produrre alimenti sani. Questa è l'essenza dell'agricoltura biologica, sin dal tempo dei pionieri.

Ultimamente ha spesso parlato di agricoltura biologica come combinazione di natura e alta tecnologia. Che cosa intende?

Basta dare un'occhiata in una serra: le malattie non compaiono nemmeno grazie alla regolazione esatta del clima, sono liberate delle api per la fecondazione e diversi nemici naturali fanno piazza pulita dei parassiti. L'agricoltura di piccola scala e la trasformazione tradizionale esistono e questo è un punto favorevole che può costare qualche cosa in più e che giustifica le belle immagini. Ma accanto a queste immagini si possono mostrare anche quelle dell'alta tecnologia, è un'idea che mi affascina.

Parla volentieri in termini positivi delle tecnologie molto controverse, è favorevole alla tecnologia genetica?

La tecnologia genetica negli scorsi 25 anni non ha prodotto nulla che possa interessarmi. Dovremmo però smetterla di vedere tutto solo bianco e nero. La ricerca genetica e la nanotecnologia sono portate avanti da centinaia di migliaia di ricercatori in tutto il mondo, sembra essersi scatenata la febbre dell'oro. Nella casa di Hans Müller a Möschberg vi era un solo telefono a muro in bachelite con disco rotante. I partecipanti ai corsi attualmente hanno tutti in tasca uno smartphone e dispongono di possibilità delle quali Maria Müller avrebbe scosso incredula la testa. Per noi sarà la stessa cosa con le tecnologie moderne. Forse i biocontadini del futuro indicheranno la via e spiegheranno alla società quali nuovi metodi sono buoni e a quali invece è meglio rinunciare. Contrariamente a Bio Suisse il FiBL deve pensare ad un futuro più lontano. Preferisco che i biocontadini mi dicano adesso esageri» piuttosto che perché voi ricercatori avete dormito a quei tempi!»

Che cosa significa concretamente per la ricerca del FiBL?

Vedo un grande potenziale per il progresso scientifico all'interno delle direttive esistenti, soprattutto nel campo della protezione delle piante e della concimazione, della medicina veterinaria e della meccanizzazione nelle aziende più grandi per sostituire il lavoro manuale. Dobbiamo sfruttare tutto questo, nei 40 anni della storia del FiBL non abbiamo mai avuto così tanti progetti in corso. Adesso diventa pian piano visibile che cosa si può

Non mi piacciono i continui inasprimenti. Grazie alla selezione SCM e ibrida disponiamo di buone varietà e abbiamo fatto enormi progressi nella selezione.»

raggiungere con anni di ricerca e quale potenziale può essere sfruttato grazie alle interrelazioni internazionali e a un crescente finanziamento. In molti settori proporremo nuove soluzioni e questo renderà l'agricoltura biologica più produttiva e più sicura per i contadini. Ciò significa che ci sarà un maggior numero di contadini e un aumento della quota di mercato, siamo lungi dal capolinea a condizione però di occuparci anche delle novità.



Foto: Markus Spuhler

Urs Niggli: Bio 3.0 potrebbe essere una grande famiglia di correnti che condividono le stesse opinioni.»

Per esempio?

L'agricoltura biologica non ha ancora risolto il problema del riciclaggio del fosforo. Ovunque in Europa vi è carenza di fosforo nelle vecchie aziende. Dovremmo riuscire a migliorare notevolmente l'assorbimento del fosforo con la presenza di micorrize e di batteri radicali. Vi sono poi i nuovi procedimenti per il trattamento dei fanghi di depurazione nei quali le sostanze nocive organiche sono eliminate mediante riscaldamento e in seguito si procede alla precipitazione dei metalli pesanti. Ne risulta un concime completamente nuovo. Un altro tema interessante è l'azoto proveniente dall'urina. Questi sistemi sono in arrivo e dobbiamo assolutamente occuparcene. Questo vale anche per la nanotecnologia che l'agricoltura biologica finora ha rigorosamente rifiutato.

Che cosa pensa della discussione relativa alla selezione SCM?

Non mi piacciono i continui inasprimenti. Grazie alla selezione SCM e alla selezione ibrida disponiamo ora di buone varietà e abbiamo fatto enormi progressi nella selezione. Entrambe non arrecano danno né

all'ambiente né alla salute e tanto meno ai contadini.

Il motivo del divieto è stato fra l'altro la monopolizzazione della selezione da parte di grandi imprese nell'ambito della selezione SCM e ibrida.

Anche negli USA vi sono selezionatori bio che fanno brevettare delle varietà e in Svizzera ve ne sono che lavorano con ibridi. Con questo voglio dire che non esistono risposte semplici. Il grande potere di singoli gruppi è da attribuire alla disfunzione di mercato dell'economia globalizzata. Per quanto riguarda la semente lo Stato deve intervenire con dei correttivi, sostenendo la selezione biologica, la selezione per le esigenze locali e anche la selezione per la conservazione di vecchie varietà. Affinché non scompaia la diversità la selezione necessita di numerose piccole e medie imprese. Agricoltura bio 3.0, pur essendo per intanto una riflessione, per me potrebbe essere una grande famiglia di correnti che condividono le stesse opinioni, il che potrebbe essere una strategia efficace contro gli attori globalizzati.

Intervista: Adrian Krebs, Markus Spuhler

Qualità del frumento panificabile: un passo avanti su una lunga via

Su bioattualità di giugno 2013 l'industria aveva espresso soddisfazione in merito alla qualità di cottura del frumento bio panificabile svizzero e non voleva saperne di un tenore di glutine umido più elevato. In occasione di un workshop organizzato da Bio Suisse e FiBL il dialogo è ora proseguito. Secondo l'industria è necessario intervenire se si vuole aumentare la parte indigena di cereali. Rimane però tuttora aperto chi dovrà adottare quali misure e soprattutto come suddividere in modo equo i costi.

Il tema del tenore di glutine umido nel frumento panificabile è già stato oggetto di numerose discussioni nel settore bio. Più si andava avanti a discutere, più emergevano incertezze e malintesi tra i livelli di creazione di valore. Erano per esempio emersi dubbi già sul fatto se fosse necessario intervenire o meno. Secondo i produttori l'intera faccenda era attribuibile all'industria della panificazione. Sull'edizione di giugno 2013 di bioattualità i grandi panifici avevano espresso soddisfazione in merito alla qualità generale. Non chiediamo tenori di glutine umido superiori rispetto al passato», aveva osservato Christian Städeli della panetteria Jowa di Migros. La qualità del frumento panificabile bio indigeno negli ultimi anni è stata soddisfacente, abbiamo potuto produrre l'assortimento di pane desiderato».

All'inizio di marzo i rappresentanti della catena di creazione di valore si sono nuovamente incontrati per un o scambio di opinioni presso il FiBL, dopo che una commissione di esperti di Bio Suisse in

febbraio aveva visitato Swissmill e i panifici di Coop. I partecipanti suddivisi in gruppi per i tre livelli coltivazione, centri di raccolta/mulini e panifici hanno discusso i problemi e le esigenze esistenti e le ipotesi di soluzione.

I panifici chiedono farine adatte per i diversi usi

A livello dei panifici la questione della necessità di intervenire è stata valutata con un occhio verso il futuro. Christian Städeli ha osservato: «Se vogliamo aumentare la parte indigena di cereali e offrire una maggior quantità di pani con una percentuale più elevata di farine indigene la qualità media deve migliorare.» I rappresentanti dei panifici erano tutti d'accordo sul fatto che sarebbe necessario uno standard minimo. Una percentuale fissa del tenore di glutine umido tuttavia non avrebbe senso visto che le esigenze divergono per i diversi tipi d'impiego. La parola chiave è stata farine adatte per i diversi usi». Un'ulteriore conclusione del gruppo di discussione panifici è stata che sarebbe possibile ammorbidire le esigenze e i requisiti per i produttori attraverso l'allestimento dell'assortimento. Occorrerebbe però un buon marketing, i prodotti da forno bio infatti dovrebbero convincere i consumatori anche nel paragone diretto con i pani convenzionali. I partecipanti erano pure concordi sulla necessità di un'informazione più tempestiva e più completa sulla qualità delle farine fornite. Le informazioni relative al raccolto e le raccomandazioni per la trasformazione andrebbero trasmesse lungo l'intera catena di creazione del valore. Molti soldi sono stati investiti anche nella tecnologia dei panifici: la tendenza per quanto concerne gli impianti va in direzione di una maggiore flessibilità per quanto riguarda le materie prime, è possibile lavorare anche impasti più morbidi. Viene dato maggior peso anche alla lievitazione più lunga. Dall'altro canto si constata un au-

mento dei prodotti semilavorati congelati e la successiva cottura finale nella filiale. Questa tecnologia richiede una miglior qualità del frumento. La rinuncia totale all'aggiunta di glutine secco in questo caso non è possibile.

Centri di raccolta: incentivo e consulenza per i produttori

A livello dei centri di raccolta/mulini vi è potenziale per quanto riguarda i sistemi d'incentivazione per i produttori. Per il gruppo di discussione era immaginabile un miglior prezzo per determinate varietà o specifici tenori proteici. È però estremamente importante che il produttore ottenga innanzitutto le informazioni relative alla qualità fornita. Il responsabile del centro di raccolta in questo caso assume una funzione chiave. Dopo la determinazione del contenuto di proteine può avvertire il produttore e fornire raccomandazioni mirate sulla coltivazione e informare tutti i livelli successivi sulle qualità acquistate. Mentre Swiss Granum sta cercando soluzioni per tener conto delle proteine nelle condizioni di presa in consegna (vedi riquadro), il gruppo di discussione centri di raccolta si è accordato sul fatto che non bisogna incentrare l'attenzione troppo unilateralmente sul contenuto di proteine. Soprattutto dal punto di vista della logistica la suddivisione delle modeste quantità bio in molti casi non è praticabile. La separazione delle partite di qualità inferiore per un impiego alternativo è stata considerata una possibilità da esaminare. Il flusso delle informazioni è stato ritenuto importante anche a livello dei centri di raccolta/mulini: è stata per esempio proposta la raccomandazione specifica di lavorazione per ogni partita.

A livello di agricoltura il potenziale per quanto riguarda il contenuto di proteine è considerato esaurito. Nella produzione occorre intervenire laddove è possibile. I fattori che hanno un influsso sul tenore di glutine umido nel fratem-

Aspetti sanitari del frumento panificabile: tante incertezze

In occasione del workshop che si è tenuto all'inizio di marzo, Karin Stalder di aha! Centro allergie Svizzera ha tenuto una relazione sugli aspetti relativi alla salute del frumento panificabile. Esperti in Svizzera e Germania partono dal presupposto che per le persone non affette da celiachia, sensibilità al glutine o allergia al frumento il consumo di cereali non sia dannoso», ha affermato. La frequenza della celiachia negli ultimi anni è rimasta stabile in Svizzera e Stalder considera stabile anche la frequenza di allergie al frumento e ad altri cereali. Nuovo sarebbe invece il fenomeno della cosiddetta sensibilità al glutine non celiaca sulla cui frequenza le ricerche finora hanno dato solo pochi risultati. La causa non è ancora chiara. Stalder ha poi osservato che anche i consumatori senza problemi di intolleranza al glutine tendono ad un'alimentazione senza glutine. Presume che ciò sia dovuto al fatto che gli alimenti senza glutine nella pubblicità e nei media sono spesso erroneamente presentati come più sani.

spu



A dipendenza dell'impiego sono richieste differenti qualità della farina. I panettieri necessitano pertanto di informazioni a questo proposito.

po sono noti. Il produttore può influire con la scelta della particella, la posizione nell'avvicendamento, una maggiore densità di semina, la semina più tardiva o la lotta tempestiva contro le infestanti», ha spiegato il consulente in campicoltura del FiBL Hansueli Dierauer. Manca però la motivazione perché i produttori in genere non conoscono la qualità del loro prodotto e la stessa non è direttamente retribuita.» Nessuno del gruppo di discussione produzione si è opposto per principio a ricompensare la qualità, molto però dipende dall'impostazione.

La questione economica

A prescindere dalle questioni ecologiche relative all'intensità di coltivazione e agli aspetti legati alla salute in definitiva si tratta anche di una questione economica. Mettere in atto una soluzione costa. Secondo il livello produzione negli scorsi anni si è già investito parecchio nella qualità. Per ogni punto percentuale di glutine umido in più perdiamo il 5 per

cento della resa», spiega il selezionatore di cereali Peter Kunz, i produttori a questo proposito hanno già fatto parecchio.» Negli ultimi vent'anni la coltivazione di frumento bio non ha pressoché approfittato dell'aumento delle rese delle varietà. Non da ultimo perché ci siamo dichiarati disposti a puntare solo sulle varietà top», fa notare Hansueli Dierauer.

Anche il livello della trasformazione deve assumersi dei costi, per esempio quando le farine indigene devono essere arricchite con glutine secco Gemma prodotto con frumento bio importato. Per quintale di frumento si tratta di un importo che varia da 4.50 a 9 franchi. Al workshop è stato osservato che i trasformatori inoltre investono in tecnologie adeguate, ma solo nell'ambito dei regolari termini di ammortamento degli attuali impianti.

Al workshop del FiBL è stato deciso chi deve adottare quali misure e come e chi si assume i costi. Ciò richiede sicuramente un lungo processo. Le questioni importanti tuttora aperte sono per esem-

pio: a partire da quale livello occorre specificare le farine? Come procedere in caso di rese medie inferiori alla media? Come valorizzare in modo ragionevole le partite di frumento di qualità inferiore alla media? Bio Suisse prevede la costituzione di un gruppo di lavoro per dare una risposta a queste domande», dice Martin Roth, manager dei prodotti cereali presso Bio Suisse.

Markus Spuhler

Swiss Granum esamina soluzioni per il criterio di qualità proteina

Un gruppo di lavoro all'interno dell'organizzazione di categoria Swiss Granum sta attualmente esaminando le soluzioni proposte per l'integrazione del criterio di qualità proteina nelle condizioni di presa in consegna dei cereali panificabili per il raccolto 2015. Il 28 maggio la commissione Mercato qualità cereali si occuperà del tema. Per sensibilizzare i partner di mercato è prevista la pubblicazione delle conclusioni di un rapporto interno. Per Bio Suisse sarà la commissione di esperti in materia di campicoltura a valutare le proposte e le possibilità di attuazione per il settore bio. spu

Valutare e smerciare correttamente il bestiame da macello

Acquistato al prezzo GQ – venduto al prezzo bio. Può capitare per il bestiame da macello declassato, come per esempio nel caso del 2,5 per cento circa di animali Bio-Weide-Beef declassati. Gli acquirenti adducono fra l'altro come motivazione il fatto che la riduzione dei prezzi di animali conformi al marchio ma non commerciabili va a loro carico. Per la commissione di esperti in materia di carne di Bio Suisse non è necessario intervenire per quanto riguarda le condizioni di presa in consegna e consiglia ai produttori interessati di adeguare la produzione ai criteri di qualità desiderati o di sfruttare altri canali di vendita per gli animali che non soddisfano i requisiti richiesti.

All'assemblea generale della comunità di interesse Bio Weide-Beef (IG BWB) la commercializzazione di animali da macello declassati è stata oggetto di un'ampia discussione. Gli animali che non adempiono ai requisiti del marchio nella valutazione indipendente dell'organizzazione di categoria Proviande ottengono solo il prezzo GQ senza il premio BWB. Ciò concerne gli animali scarnati con la valutazione della carne A» e X» nonché gli animali troppo grassi o troppo magri con una valutazione del grasso di 1 o 5. Micarna SA non versa un premio BWB nemmeno per animali troppo pesanti con un peso al macello superiore a 330 kg. Ciononostante può capitare che questi animali – o singole parti di essi - finiscano nei negozi con il marchio BWB. Questo è per esempio il caso degli animali troppo pesanti ma con carne di buona qualità. In parte vendiamo questa carne come Bio Weide-Beef», ha ammesso Ernst Graber, responsabile acquisto di bestiame presso Micarna SA all'assemblea generale. Hubert Lombard, Presidente della IG BWB osserva che i produttori fanno fatica a capire questa situazione. A causa del declassamento il produttore perde fino a 700 franchi.» Lombard chiede però comprensione per questo modo di agire: A causa della scarsa richiesta i pezzi poco ricercati come per esempio il quarto anteriore sovente non

possono essere venduti al prezzo bio, in questo caso il minor ricavo va a carico di Migros. Una comunicazione puntuale ed efficace è però molto importante, in particolare se Migros, come preannunciato, aumenterà le macellazioni annue da 4000 a 7000», spiega Lombard.

Non tutta la carne bio può essere venduta come bio

Vogliamo essere un partner corretto e l'obiettivo comune è la promozione della qualità», osserva Frowin Schmid di Micarna. L'attuale sistema di pagamento è un sistema di incentivazione. Perseguiamo un lavoro ottimale a tutti i livelli – genetica, foraggiamento e salute.» Graber precisa che BWB è un programma che punta sulla qualità e che determinati standard come il peso e le classi di tessuto grasso vanno rispettate, in caso contrario le condizioni d'acquisto sono superflue.» Schmid osserva che Micarna non può chiedere il supplemento bio per le parti pregiate di animali declassati. Il declassamento interessa inoltre solo dal 2 al 2,5 per cento degli animali. Schmid fa inoltre notare che anche la carne degli animali BWB regolari non può sempre essere venduta come carne bio, per esempio se la qualità non è sufficiente o se la domanda di, per esempio, spezzatino non è altrettanto grande quanto la domanda di parti pregiate. È il trasformatore che se ne deve assumere i costi.»

Lo stesso vale per Natura Beef Bio

Non capita solo per BWB, anche in altri segmenti della carne da macello bio succede che i trasformatore vendono carne di animali declassati come carne del rispettivo marchio. Da noi la carne trasformata è commercializzata come carne bio, le parti pregiate come carne GQ», spiega Stefan Seiler, responsabile degli acquisti presso

Bell. Anche Bell deve accettare il prezzo inferiore per la carne di animali che non possono essere venduti come carne biologica. Per quanto riguarda i vitelli si tratta di circa un terzo degli animali bio.»

Per gli animali Natura-Beef-Bio declassati nella valutazione Proviande non viene automaticamente pagato il prezzo GQ. A questo proposito vi è un certo margine di trattativa sul prezzo, osserva Adrian Iten di Vacca madre Svizzera. In genere si situa tra il prezzo GQ e il prezzo Natura-Beef.»

Margine relativamente grande

La commissione di esperti in materia di carne di Bio Suisse non ritiene che sia necessario intervenire. Non si possono rimproverare gli acquirenti», osserva Arno Capaul, allevatore di vacche madri di Andiastr GR e membro della CE carne. Il margine per quanto riguarda i requisiti di qualità e in particolare il peso è relativamente grande.» La percentuale di animali declassati pertanto è relativamente esigua. Inoltre non possiamo certo prescrivere agli acquirenti che cosa devono farne». Per Capaul sarebbe pensabile instaurare il dialogo per quanto riguarda le deduzioni. Sta poi al contadino raggiungere la qualità desiderata con la scelta della razza e il foraggiamento – o cercare un canale di vendita più adatto all'animale.»

Caratteristiche genetiche e base foraggera devono essere in sintonia

In Svizzera sono richieste carcasse più leggere rispetto ai Paesi confinanti, soprattutto nel settore del biologico. Presso Bio-Weide-Beef sono previste deduzioni di peso a partire da 300 kg peso alla macellazione, presso Natura-Beef a partire da 260 kg mentre in Germania o in Francia gli animali possono raggiungere senza problemi 450 chili. Il materiale ge-

Corsi speciali di valutazione per ingrassatori bio

In collaborazione con Bio Suisse, l'organizzazione di categoria Proviande offrirà dei corsi speciali di valutazione per ingrassatori bio. L'obiettivo è che gli allevatori possano meglio valutare la qualità alla macellazione dell'animale vivo e quindi prendere decisioni più mirate riguardo al foraggiamento e alla commercializzazione. Le persone interessate sono pregate di annunciarsi per telefono o e-mail a pmfleisch@bio-suisse.ch presso il segretariato centrale.

spu



Per raggiungere la qualità della carcassa richiesta dai rispettivi marchi, gli allevatori dovrebbero sempre tener d'occhio il grado d'ingrasso e la copertura di grasso degli animali. La foto mostra giovani animali delle classi di carnosità da C a X secondo CH-TAX (da s. a d.).

Foto: Proviande

netico delle razze da ingrasso solitamente proviene da questi Paesi. In particolare i maschi delle razze da ingrasso sviluppano soprattutto massa muscolare, lo strato grasso si forma solo in un secondo momento. Vi è il rischio che raggiungano il grado di ingrasso desiderato solo quando per il rispettivo marchio sono già troppo pesanti. Per questo motivo la maggior parte dei declassamenti concerne animali troppo pesanti con una qualità insufficiente della carne. Gli animali troppo grassi con una valutazione del grasso 5 sono rari. Gli incroci negli allevamenti di vacche da latte presentano meno problemi relativi alla copertura di grasso. Anche la progenie di vacche madri F1 raggiunge più facilmente la copertura di grasso richiesta. L'importante è che le caratteristiche genetiche e la base foraggera siano in sintonia», consiglia Capaul. Le pure razze da latte e gli animali grandi sono adatti solo in aziende con produzione di grano-

turco o foraggio di base ricco di energia». Nelle aziende con una base foraggera meno favorevole sono adatti gli incroci o eventualmente gli animali di razza Angus.

Se necessario inoltrare ricorso o tagliare la vignetta

L'allevatore o il commerciante di bestiame che non concorda con la valutazione Proviande ha la possibilità di inoltrare ricorso. Deve però farlo entro un periodo relativamente breve, nel caso di Bio Weide-Beef entro 22 ore. È pertanto importante che l'allevatore o il commerciante sia raggiungibile o si informi attivamente sul risultato della valutazione degli animali. Nel 30 per cento dei casi di ricorso il risultato della seconda valutazione è diverso dal primo. In caso di valutazione negativa da parte di Proviande, per l'animale può essere prevista anche una commercializzazione alternativa. Per i contadini sono particolarmente irritanti i de-

classamenti da parte dei trasformatori che derogano alla valutazione di Proviande», spiega Capaul. Per esempio se un animale ottiene la valutazione 2 di Proviande e il trasformatore lo declassa a 1 in modo che non corrisponde più ai requisiti del programma.» Anche in questo caso esiste la possibilità di ricorrere. Non è raro che i ricorsi siano respinti e in molti casi è poi complicato ritornare alla prima valutazione», osserva Capaul. Alcuni mercati di bestiame offrono la rivalutazione come servizio.

Se dalla valutazione dell'animale vivo risulta che lo stesso non adempie ai criteri di qualità e che pertanto sarà versato solo il prezzo GQ, gli allevatori hanno la possibilità di staccare la vignetta Gemma dal documento di accompagnamento per impedire che il loro animale declassato o parti di esso siano trasformati come carne bio.

Markus Spuhler

Pronto il servizio di mediazione che si occupa di relazioni commerciali eque

A partire da aprile tutti gli attori del mercato Gemma avranno a disposizione un servizio di mediazione che si occuperà delle relazioni commerciali eque. Sono ora introdotti e pronti per l'uso tutti gli strumenti previsti favorire l'equità.

Dal mese di aprile 2014 ogni azienda avrà la possibilità di chiedere aiuto o consiglio o anche di presentare un reclamo relativo a pratiche commerciali eque presso un servizio apartitico istituito specialmente a questo scopo. Il mediatore responsabile delle relazioni commerciali eque nominato da Bio Suisse chiede informazioni e pareri sulla cui base formula raccomandazioni o ordina un colloquio di conciliazione. Non esercita nessuna autorità sui partner commerciali ma crea maggiore trasparenza e aiuta le parti a trovare soluzioni. Le sue raccomandazioni contribuiscono a rendere più chiari i principi del codice di condotta Bio Suisse relativo al commercio di prodotti Gemma attraverso esempi concreti.

La commissione cerca ha scelto i favoriti

Bio Suisse ha istituito una commissione cerca costituita da rappresentanti della produzione, della trasformazione e del commercio per trovare un mediatore adatto. Questa commissione si è riunita per decidere quale dei 13 candidati



Foto: zVg

Toralf Richter, il mediatore che si occupa di relazioni commerciali eque.

proposti è il più adatto. Seguendo le sue raccomandazioni, il consiglio direttivo di Bio Suisse ha scelto Toralf Richter (vedi scheda personale).

«Affronto questo compito interessante con grande piacere ma mi auguro che il ricorso a questo servizio non sia necessario troppo spesso e che prevalga la convivenza equa. In fondo si tratta di vincere insieme le sfide della crescita del mercato», commenta l'esperto dei mercati bio.

Ogni produttore, ogni trasformatore e commerciante potrà quindi ora rivolgersi al mediatore, a condizione che la richiesta sia giustificata (vedi riquadro). In una prima fase questo servizio è previsto per due anni, in seguito i delegati di Bio Suisse decideranno se continuare o meno.

Gli strumenti sono completi

Quattro anni dopo l'approvazione della direttiva da parte dell'assemblea dei delegati, gli strumenti previsti per promuovere le relazioni commerciali eque sono ora a disposizione. Oltre al servizio di mediazione si tratta di incontri già previsti per diversi mercati (p. es. latte, cereali,

Reclami trattati dal servizio di mediazione ...

È possibile rivolgersi al servizio di mediazione che si occupa di relazioni commerciali eque in caso di:

- scorretta politica dei prezzi (fissazione dei prezzi, dumping sui prezzi, richieste ingiustificate di elevati contributi per azioni e marketing, sfruttamento di dipendenze e posizione dominante sul mercato)
- impedimento dell'accesso al mercato
- improvvisa disdetta di contratti di fornitura che minacciano la sopravvivenza

... e altri che il servizio non tratta

Il servizio di mediazione che si occupa di relazioni commerciali eque non è competente nei seguenti casi:

- reclami che concernono direttive, prescrizioni e attività dell'associazione Bio Suisse
- reclami relativi a comportamenti concorrenziali conformi al mercato (p. es. chiedere offerte a diversi offerenti)
- abbassamento dei prezzi per motivi comprensibili (p. es. in caso di offerta eccedentaria, domanda decrescente)

Questi elenchi non sono esaustivi. jös

carne, ecc.), del codice di condotta relativo al commercio di prodotti Gemma e di sondaggi sull'equità e sulla soddisfazione effettive nei mercati.

È ora importante che gli attori del movimento bio sfruttino gli strumenti a disposizione per creare un mercato equo.

Jörg Schumacher, Bio Suisse

Contatto e informazioni più approfondite sul servizio di mediazione:

Bio Suisse, servizio di mediazione

Signor Toralf Richter

Peter-Merian-Strasse 34

CH-4052 Basilea

e-mail: ombudsstelle@bio-suisse.ch

Scheda Toralf Richter

Dr. Toralf Richter

- laurea in agronomia
- Senior Consultant presso l'Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica (FiBL) nei settori ricerca di mercato e sviluppo del mercato
- vicepresidente del gruppo IFOAM ORA (Organic Retailer Association)
- docente di marketing per prodotti bio presso diverse scuole universitarie in Germania e in Svizzera
- autore e coautore di diversi trattati sul mercato bio e il marketing
- esperienze nel campo della strategia e dello sviluppo dei marchi, studi di mercato e sui consumi, consulenza strategica per produttori, commercianti all'ingrosso e al minuto di prodotti bio
- consulenza all'estero presso il FiBL sullo sviluppo del mercato in Cina e in Ucraina

L'uni Zurigo analizza gli effetti di elettrosmog e antenne per telefonia mobile sulla salute degli animali

Numerosi allevatori hanno denunciato ultimamente casi di animali ammalati nelle vicinanze di antenne per telefonia mobile. La facoltà di medicina veterinaria dell'università di Zurigo intende eseguire un rilevamento sistematico e su scala nazionale presso gli allevatori interessati. A questo scopo è stata creata una banca dati online presso la quale è possibile notificare tramite internet i casi in cui la possibile causa potrebbe essere la vicinanza di un'antenna per telefonia mobile, una linea elettrica o altri impianti elettrici. L'uni Zurigo conta su un'ampia partecipazione. Quanti più dati potremo raccogliere tanto più significativi saranno i risultati», scrive in un comunicato. spu

La banca dati per annunciare i casi è contenuta nel sito <http://www.nunis.uzh.ch> Informazioni dettagliate, approfondimenti e raccomandazioni possono essere consultati sul sito dell'associazione mantello Elektrosmog Schweiz und Liechtenstein <http://www.funkstrahlung.ch>

Razze di maiali alternative per aziende bio

Regolarmente vi sono contadini che si rivolgono al FiBL per informarsi su razze di maiali alternative adatte all'agricoltura biologica. Nell'ambito di un progetto sono ora valutate le possibilità di introdurre una razza di maiali alternativa in aziende biologiche. Per questo motivo vorremmo riunire gli interessati e coordinare un modo di procedere comune. Se siete interessati a stabulare una nuova razza alternativa (per esempio Buntess Bentheimer o Schwäbisch Hällisches Schwein) siete pregati di annunciarvi a Barbara Früh (barbara.frueh@fibl.org o 062 865 72 18). In occasione di un workshop saranno poi spiegate le diverse razze e le condizioni di importazione. akr

Identificato il gene della resistenza al fuoco batterico

Ricercatori del politecnico di Zurigo e dell'istituto Julius Kühn in Germania sono riusciti a isolare un gene di resistenza al fuoco batterico presente nel genoma della mela selvatica *malus x robusta 5* e a identificarne la funzione. Questo riconoscimento può essere utile per la selezione di varietà di mele resistenti al fuoco batterico. Il poli di Zurigo comunica che i ricercatori, isolando il gene FB_Mr5, hanno potuto dimostrare che la resistenza all'agente patogeno del fuoco batterico può essere indotta da un singolo gene. Questo gene, che risiede sul cromosoma 3 del genoma della mela, codifica per una cosiddetta proteina di resistenza. Le proteine di resistenza di questo tipo possono a loro volta riconoscere le proteine o i loro prodotti del rispettivo agente patogeno e mettere in moto una reazione di difesa nella pianta colpita. spu

APPUNTO

La fortuna di essere contadino

Stamattina all'alba mi sono recato dai miei animali. Gli uccelli cinguettavano, mi è venuta in mente la canzone *What a wonderful world* di Louis Armstrong e una volta in più sono stato grato di poter essere contadino. Spesso mi sento dire quanto l'agricoltura sia limitante perché bisogna essere presenti quotidianamente senza disporre di giorni liberi. La mia impressione invece è che la nostra libertà consiste nell'essere una parte dell'insieme e di avere un concreto piano di vita. A volte ne risultano momenti speciali in cui cose impensabili all'improvviso diventano realtà: per trent'anni ho sognato di poter viaggiare in Tibet o Bhutan. Questo viaggio improvvisamente è diventato realtà. Tramite IFOAM e il Millennium Institute sono stato invitato in Bhutan per una conferenza. Il Bhutan è un regno indipendente situato nella catena dell'Himalaya ed è un luogo pressoché inesplorato. Il paesaggio è caratterizzato da alte montagne e antichi monasteri.

Là ho incontrato un popolo di contadini che con pochissimi beni materiali vive una vita felice, modesta e autonoma. L'amministrazione della monarchia costi-



Foto: zVg

Markus Lanfranchi considera la sua attività di contadino non solo un lavoro per assicurare la sussistenza bensì anche una realizzazione spirituale.

tuzionale di Bhutan ha formulato l'obiettivo di fare del Bhutan la prima nazione biologica al mondo. L'approccio spirituale di questa politica agricola è costituita dalla

felicità interna lorda» inventata per distogliere l'attenzione dai beni materiali per indirizzarla verso un livello spirituale.

L'obiettivo dichiarato dello Stato del Bhutan è pertanto la massimizzazione della felicità e sono regolarmente rilevati gli elementi che rendono l'uomo infelice. I funzionari cercano poi di eliminare questi elementi. Personalmente mi ha colpito la dignità con la quale questi contadini si esprimono e quanto si sentono parte di quanto li circonda. La felicità è prioritaria.

Purtroppo si sentono anche voci di uomini d'affari europei che intendono sfruttare la felicità interna lorda» come marchio. Queste esternazioni mi fanno rizzare i pochi capelli rimasti e mi ricordano discussioni simili presso Bio Suisse incentrate sull'integrità e la genuinità ma che finivano sempre con la ricerca del miglior modo di acquisire nuovo clienti...

Noi non siamo obbligati a seguire gli schemi obsoleti della massimizzazione dei profitti, esistono valori ben più soddisfacenti. Prendiamo l'esempio dal Bhutan!

Markus Lanfranchi, Verdabbio GR

Il Bio biogas

In tutta la Svizzera spuntano come funghi, non perché sono tanti, ma più che altro per la tipica forma a cappella dalla cupola, il luogo dove si sviluppa il gas. Parliamo del biogas, una forma energetica che permette di valorizzare scarti vegetali, deiezioni animali e scarti alimentari. Un'attività divenuta attrattiva anche per le aziende agricole, che possono così ampliare il proprio esercizio e sfruttare al meglio le risorse.

Una soluzione sostenibile se nel fermentatore non fluiscono prodotti altrimenti utili agli uomini e agli animali, come citano le direttive di Bio Suisse: In un impianto di biogas non possono essere fermentati prodotti di qualità adatta all'alimentazione o al foraggiamento». L'unica eccezione è costituita dai residui derivanti dalla produzione di alimenti o di mangimi (come residui della macinazione, siero di latte) che nella regione non possono essere utilizzati come foraggio.

Cos'è il Biogas

Grazie a un processo anaerobico (in assenza di ossigeno) garantito dall'azione di batteri, la sostanza organica viene trasfor-

mata in biogas, il quale aziona a sua volta un motore producendo elettricità e calore. In questo processo lo scarto è un prezioso fertilizzante, chiamato digestato, che può essere separato in una parte liquida e una solida.

La miscela ottimale per alimentare il fermentatore (lo spazio dove avviene il processo di fermentazione) comprende scarti vegetali o dell'alimentazione e, per gli impianti agricoli, soprattutto la lettiera e le deiezioni degli animali (paglia, letame e liquame). Se nel sistema viene fermentato al massimo il 20 per cento di materiale di provenienza non agricola, l'impianto è considerato di tipo agricolo, e quindi anche il digestato prodotto.

Il biogas è insomma un prodotto semplice, composto prevalentemente da metano (CH_4) e anidride carbonica (CO_2), gas che si creano grazie a un processo anaerobico. Il fermentatore emula in pratica lo stomaco di un ruminante: dalla materia organica si sviluppa del gas. La gestione dell'intero processo è però molto più tecnologica dello stomaco di una mucca: l'immissione delle materie prime avviene solitamente in modo automatico,

così come il controllo delle temperature, delle pressioni e dei deflussi. Tutto è poi controllato in modo elettronico.

Il gas si sviluppa nel fermentatore e, dopo vari passaggi per garantire le condizioni ideali (chimiche e fisiche), aziona il motore, dove brucia per produrre energia elettrica. Elettricità che può essere immessa nella rete. Parallelamente al processo si sviluppa parecchio calore che può essere sfruttato per alimentare il fermentatore, per la sterilizzazione e la preparazione del materiale, per scaldare le stalle o gli edifici annessi. Il materiale residuo (digestato) è invece adatto come ammendo organico. La parte liquida è un ottimo fertilizzante inodore e privo d'ammoniaca o metano, gas che creano spesso problemi di stoccaggio e gestione nei liquami. La parte solida è invece una terra ricca di humus, anch'essa inodore e sterilizzata, dunque particolarmente ricercata.

Utilizzare digestato di biogas nelle aziende Bio

Anche le aziende biologiche che non dispongono un proprio impianto di biogas possono impiegare digestato sulla superficie della propria azienda. Se il digestato arriva da una struttura ritenuta agricola (scarti non agricoli impiegati minori al 20%), valgono le medesime regole adottate per liquami e letame, ossia: rispettare la distanza limite (digestato solido 40 km, digestato liquido 20 km), provenienza da azienda certificata (marchio IP-Suisse, GQ-carne o altri) e presenza di un attestato d'assenza d'impiego di Ogm (organismi geneticamente modificati). Per poter controllare il flusso delle merci è poi indispensabile conservare i vari bollettini di consegna, dove siano indicati i quantitativi venduti o acquistati. Ricordiamo che al massimo il 50% del fabbisogno dell'azienda biologica può essere coperto da concimi aziendali di provenienza convenzionale (digestato, liquame o letame).

Per le aziende biologiche che ritirano dei quantitativi superiori a quelli conse-



(Foto: Elia Stamparoni)

La tipica cupola di un impianto per la produzione di Biogas, presso l'Azienda di Andri Casty a Zuoz, agosto 2008.

Contatti e informazioni

Associazione Bio Ticino
c/o Sara Widmer
Casella postale 2459
6710 Biasca
www.bioticino.ch



(Foto: Elia Stampanoni)

Foraggio e derrate alimentare non devono confluire negli impianti di biogas.

gnati (fa stato il contenuto di fosforo del concime consegnato e del digestato poi ritirato) era finora necessario un contratto di ritiro di concime aziendale (dal 2014 i contratti sono sostituiti da una registrazione sulla piattaforma Hoduflu: www.blw.admin.ch/themen).

Se il biogas proviene da un impianto non agricolo (materiale non agricolo maggiore al 20 %), è invece necessario un'analisi dei metalli pesanti per la parte solida, dato che in questo caso il digestato viene considerato alla pari dei composti, per i quali valgono le stesse direttive. Anche in questo caso vi sono poi le distanze massime, tra l'azienda e l'impianto, da rispettare. Per la parte liquida (tenore di materia secca inferiore al 12 %) è invece necessario che il concime in questione sia già inserito nella lista dell'Istituto di ricerche in agricoltura biologica di Frick (FiBL).

In vista dell'assemblea primaverile di BioSuisse, le associazioni bio della Svizzera centrale hanno fatto una mozione proprio su questo tema ed è dunque in atto una discussione sull'uso del digestato e i substrati.

Il biogas in un'azienda bio

In Ticino esiste già un primo impianto agricolo di biogas convenzionale, che fornisce materiale anche ad aziende biologiche. Queste durante i controlli devono giustificare tramite i bollettini di consegna, i quantitativi, poi riportati nel bilancio aziendale.

Per gli impianti facenti parte di un'azienda agricola biologica, nel fermentatore possono fluire le deiezioni animali dell'azienda stessa, di altre aziende biologiche, oppure di aziende convenzionali. Il digestato va poi ripartito equamente

secondo i quantitativi apportati, oppure vanno stipulati dei contratti in caso di divergenze tra i quantitativi di fosforo ricevuti e ceduti (contratti ora sostituiti dalla registrazione sulla piattaforma

Agenda Bio Ticino

Sabato 24 maggio 2014

Escursione all'azienda bio Haldihof, presso Lucerna.

Iscrizione entro 15 marzo 2013 (posti limitati) a Sara Widmer (infobioticino@gmail.com o 076 510 80 00)

I dettagli seguiranno dopo l'iscrizione.

Settembre

Vendemmia e vinificazione presso un'azienda biologica ticinese

Hoduflu). Complessivamente può essere asportato al massimo tanto digestato bio aziendale quanto le aziende Gemma hanno apportato. Il concime aziendale di un'azienda Gemma non può essere ceduto tramite l'impianto di biogas a un'azienda convenzionale. Importante negli impianti biologici di biogas è dunque il controllo del flusso di fosforo in entrata e in uscita.

Elia Stampanoni

Un ricco 2014 per Bio Ticino

IL 2013 è stato un anno ricco di avvenimenti per Bio Ticino, che ha potuto conseguire i propri scopi, ossia promuovere, divulgare, informare e creare contatti all'interno del biologico. Nell'anno si sono susseguiti i corsi, le giornate informative e gli incontri tra i produttori. Non sono mancate le visite e le interessanti conferenze, mentre si è intensificata la collaborazione con BioSuisse, che ha portato a proficue sinergie, come la proiezione del film «More than honey» al cinema all'aperto a Lugano. La festa organizzata in collaborazione con la ConProBio e la confermata partecipazione alla fiera di San Martino sono stati altri momenti di



(Foto: Bio Ticino)

Le galline, il tema dell'edizione 2013 della festa San Martino.

indubbio successo per Bio Ticino che, grazie agli sforzi profusi dal comitato, ha saputo farsi apprezzare in tutti questi momenti. Il vento ha rovinato quest'anno la festa di San Martino, schiacciando il tunnel allestito e compromettendo la giornata del lunedì.

Altre attività e le proposte sono già in calendario per l'anno in corso. Si possono visionare nell'agenda pubblicata regolarmente su www.biocinio.ch, mentre un'altra piattaforma da tener d'occhio è www.aziendagemma.ch, dove trovare come mangiare, acquistare o alloggiare in modo bio.



(Foto: Bio Ticino)

Il salotto di BioTicino alla fiera di San Martino dello scorso 2013.

Foraggi

- **Cubetti di grano pianta intera BIO:** buon sostituto di mais, contenuto costante ed equilibrato, energia rapida
- **Cubetti di erba medica BIO:** Pellets da 16% di PG, *Power Pellets* >20%, foraggi grossolani "concentrati"
- **Fieno «Misto» BIO:** erba medica e loietto, equilibrato, disidratato (italiano)/ventilato (francese), balloni quadrati
- **Insilato d'erba:** balloni, fino a esaurimento scorte
- **Fieno BIO** ventilato o essiccato in campo, 1°/2°/3° taglio

Paglia BIO e convenzionale

NOVITÀ su domanda

 **profutter**
NATURFUTTER MIT STRUKTUR

Concentrati

- **Mais da granella BIO:** amido a resistenza ruminale
- **Mangime per allevamento senza soia Projunior BIO:** ingredienti gustosi di alta qualità ed erba medica strutturata garantiscono sviluppo del ruminale e crescita ottimale
- **Piselli proteici BIO:** proteine ed energia equilibrati, 23% di PG analizzati, degradazione ruminale elevata
- **Extrulin BIO:** lino estruso, naturale e sano come l'erba di primavera, fonte di omega 3, prezioso nella fase iniziale: sostiene metabolismo epatico (chetosi) e la fertilità
- **Melassa da barbabietola BIO**

☎ 079 562 45 00
lun-ven ore 10-12 / 13-14

info@agrobio-schoenholzer.ch



TARITRAL BIO

Messa in asciutta naturale

· metodo naturale per la messa in asciutta immediata!

· rigenerazione del tessuto mammario

· con ortica, salvia ed equiseto

☎ 026 913 79 84
www.lgc-sa.ch

Impressum

bioattualità 



anno 23

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. 51.-, estero Fr. 58.-,

Editori Bio Suisse (Associazione mantello delle organizzazioni svizzere per l'agricoltura biologica), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, tel. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
FiBL, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse 113, casella postale 219, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Redazione Markus Spuhler (Redattore capo), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Adrian Krebs, Theresa Rebholz (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, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, tel. +41 (0)61 2004 66 66, e-mail editrice@bioattualita.ch

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. 51.- (estero fr. 58.-)

Nome

Cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

B
P
O