

# BIO

## *Attualità*

La rivista del movimento bio

3 | 18  
APR



# Antiche varietà riscoperte

Da qualche anno in Svizzera romanda si è riaperto l'interesse per le vecchie specie e varietà di cereali. Il nostro redattore Christian Hirschi ha visitato produttori e trasformatori, i quali gli hanno fatto conoscere i pregi di queste antiche varietà, ma anche i loro difetti. Come per tutti i successi commerciali vale anche in questo caso: quanto più stretta è la collaborazione fra produttori e trasformatori, tanto più il prodotto avrà successo.

All'assemblea dei delegati primaverile del 18 aprile i delegati saranno chiamati a prendere decisioni importanti, per esempio in merito alla strategia di foraggiamento dei ruminanti, ma anche sul fatto se i prodotti provenienti da oltremare in linea di massima non possano più essere contrassegnati con la Gemma. Saranno inoltre discusse le raccomandazioni di voto di Bio Suisse relative alle due iniziative «Sicurezza alimentare» e «Fair Food».

Nella presente rivista troverete informazioni approfondite sulla strategia di foraggiamento ma anche sulle due iniziative menzionate. Un articolo relativo al nuovo sistema di incentivazione per piantine di frutta e bacche nonché un contributo sul marchio regio garanzie in Ticino completano la rivista. Vi auguro buona lettura.

*Claudia Frick*

Claudia Frick, redattrice



## Sommario

### Produzione

#### *Cereali*

- 4 Nuove opportunità grazie a antichi cereali
- 6 Antiche varietà per campi, mulini e panifici

#### *Frutta e bacche*

- 8 Piantine bio: taxa d'incentivazione con bonus

### Bio Suisse e FiBL

#### *Bio Suisse*

- 9 Brevi notizie
- 10 Due iniziative con buone intenzioni
- 11 Solo foraggio Gemma svizzero?

#### *FiBL*

- 12 Brevi notizie

### Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 13 La parola ai lettori
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

## Detto



«Se la Svizzera passasse interamente al biologico la quantità di pesticidi in campicoltura si ridurrebbe del 98,5 per cento.»

Lucius Tamm, responsabile ricerca colture FiBL

→ pagina 12

## Contato

**60%** del frumento bio nella cattiva

annata 2014 avrebbe subito decurtazioni con il pagamento basato sul contenuto proteico. Nella buona annata 2017 sono state applicate deduzioni sul 18%.

→ pagina 5



## Acari predatori contro parassiti delle galline

In numerosi pollai con il tempo umido e caldo gli acari rossi si moltiplicano in modo esponenziale. La loro presenza è riconoscibile dai depositi brizzolati vicino alle fessure. Gli acari attaccano le galline di notte sui posatoi, ne succhiano il sangue e si ritirano nei loro nascondigli nel pollaio. Gli acari pertanto vanno combattuti nel pollaio e non direttamente sulle galline. Alle aziende biologiche si consiglia di procedere a tappe: tra due cicli si stermina la maggior parte degli acari mediante un'accurata pulizia del pollaio. Vale la pena smontare tutte le attrezzature presenti nel pollaio e pulire le singole parti con un'idropulitrice, acqua calda e sapone. Per il trattamento del pollaio vuoto o in caso di problemi tra un ciclo e l'altro vanno utilizzati prodotti a base di silicati naturali che distruggono la cuticola esterna degli acari in modo da farli disidratare rapidamente. Se necessario, le parti fortemente infestate possono essere trattate in modo mirato con oli vegetali o con una sostanza attiva naturale come il piretro. Da alcuni anni sono in commercio anche acari predatori per il controllo biologico dell'acaro rosso, per informazioni ci si può rivolgere ai venditori. I prodotti autorizzati figurano nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. *Veronika Maurer, FiBL*

shop.fibl.org > Liste des intrants 2018 (francese e tedesco)

## Formazione

Come posso trovare un posto di tirocinio in un'azienda bio? Quali scuole agricole offrono corsi bio? Quali sono le possibilità di perfezionamento in agricoltura biologica? Le risposte a queste domande sono contenute nella rubrica «Formazione» sul sito [www.biottualita.ch](http://www.biottualita.ch). Inserendo la parola chiave «posti di tirocinio bio» appaiono i link relativi agli elenchi dei posti di tirocinio nei vari Cantoni. La maggior parte degli elenchi permette di cercare in modo mirato aziende bio. Il sito inoltre informa in merito alla formazione e al perfezionamento. *tre*

[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Formazione > Posti di tirocinio bio

## Gli insetti scelgono bio

Gli impollinatori come mosche e api selvatiche prediligono frutteti biologici. Lo ha dimostrato la giovane ricercatrice Jovanka Studerus dell'associazione «Free The Bees» nel suo lavoro di bachelor presso il FiBL e ZHAW Wädenswil. Un motivo potrebbe essere la miglior possibilità di nidificare. Lo studio dimostra che le api mellifere sono attratte soprattutto dai fiori che crescono sotto i frutteti. I tempi di presenza delle api e degli impollinatori selvatici indicano inoltre che si completano nel tempo in modo da mitigare gli effetti delle condizioni meteorologiche avverse. Con la semina di prati ricchi di fiori sotto il frutteto e l'agricoltura biologica sosteniamo questi aiutanti insostituibili. *fra*



## Concorso: le più belle strisce fiorite

Quest'anno si svolgerà il concorso delle più belle strisce fiorite della Svizzera. In palio ci sono ricchi premi per i vincitori, per esempio un pernottamento in albergo del valore di 1000 franchi. Affrettatevi a iscrivervi, infatti potranno partecipare solo i primi 100 iscritti. Le strisce fiorite dei candidati saranno valutate da esperti. *mgt*

Iscrizione online

[www.sbv-usp.ch](http://www.sbv-usp.ch) > Dossiers > Environnement > Biodiversité > Concours bandes fleuries (francese e tedesco)

Consigli per la coltivazione e la cura

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Films > Biodiversité dans la pratique (serie di filmati, in francese e tedesco)



**Nuove opportunità**  
*grazie a antichi cereali*

## Le vecchie varietà di cereali vanno di moda, promettono rese interessanti anche in ubicazioni meno ideali e arricchiscono la gamma di varietà.

Negli scorsi decenni sono state pressoché completamente dimenticate: le vecchie varietà di cereali panificabili. Negli anni cinquanta, con la rivoluzione verde, sono state introdotte nei campi colture di frumento moderne. Con queste nuove varietà, nitrato d'ammonio e prodotti fitosanitari è stato possibile ottenere rese nettamente maggiori. Solo pochissimi contadini appassionati hanno continuato a coltivare le vecchie specie di cereali come il piccolo farro e il farro. In Svizzera queste due antiche varietà di cereali panificabili sono coltivate in regime convenzionale e bio su una superficie di soli 134 ettari. Solo la spelta, grazie alla ben organizzata comunità di interessi IG Dinkel, viene coltivata da diversi anni su 3000 a 4000 ettari.

### Le vecchie varietà in voga

Il documentario uscito nel gennaio 2017 in Svizzera romanda «Révolution silencieuse» vuole richiamare l'attenzione di un più vasto pubblico sui pregi pressoché sconosciuti delle vecchie varietà di cereali. La regista svizzera Lila Ribì racconta la storia di Cédric Chezeaux, biocontadino di Juriens VD e presidente di Bio Vaud. Chezeaux ha abbandonato la produzione di latte e si dedica ora interamente alla conservazione, alla cura e alla valorizzazione delle vecchie varietà di cereali panificabili ritenuti fonte di un'alimentazione sana e saporita. In Svizzera romanda numerosi altri contadini e panettieri hanno già imboccato una strada simile.

### Colture adatte al luogo

«Il 37 per cento dei cereali consegnati tra il 2010 e il 2014 presentava un contenuto proteico insufficiente, con il sistema di pagamento attuale sarebbero state applicate deduzioni», racconta Raphaël Charles, responsabile dell'antenna romanda FiBL e coordinatore del progetto CerQual (vedi box). Dal 2016 a partire dal 12 per cento sono applicate deduzioni. Se il frumento panificabile non raggiunge nemmeno il 10 per cento viene utilizzato come foraggio. L'industria dei prodotti da forno apprezza elevati tenori di proteine e in particolare di glutine perché contribuiscono a semplificare la fabbricazione automatizzata dell'impasto e a rendere lo stesso più elastico, ciò che permette di ottenere pani più leggeri e più soffici. «In particolare nel caso di suoli magri, leggeri, poco profondi e poveri di humus può risultare difficile raggiungere il contenuto di proteine richiesto. In tal caso conviene coltivare antiche varietà di frumento o di cereali che crescono anche su suoli nettamente meno fertili rispetto alla maggior parte delle varietà di frumento moderne», spiega Raphaël Charles.

### Sostenere progetti di ricerca

Le vecchie varietà di cereali favoriscono la diversità genetica e la rotazione. La loro coltivazione è interessante soprattutto nei luoghi meno idonei, nei quali non è possibile ottenere una buona qualità con le varietà standard. Per la coltivazione del piccolo farro, del farro e di altre varietà di frumento antiche occorre però superare diverse difficoltà: la semente è difficilmente reperibile, non esistono canali di smercio ufficiali, mancano informazioni tecniche sulla coltivazione e vi è il rischio di allettamento o che la semente di moltiplicazione sia colpita dalla carie del frumento. Coltivando antiche varietà di frumento ci si addentra in un campo completamente nuovo. L'agricoltura, i consumatori e i selezionatori potranno però aspettarsi ben presto istruzioni sulla coltivazione e la trasformazione di varietà di cereali poco utilizzate, infatti alla fine del 2018 saranno resi noti i risultati del progetto Healthy Minor Cereals (vedi box). Per la fine del 2010 il progetto CerQual inoltre fornirà informazioni su tecniche di coltivazione e caratteristiche delle varietà. *Christian Hirschi*



I consumatori apprezzano i pani ottenuti da vecchie varietà. Foto: Christian Hirschi



#### CerQual

Questo progetto promuove la coltivazione di cereali di elevata qualità su particelle poco fertili. Fornisce consulenza ai contadini sulla produzione e ai panettieri sulla trasformazione delle varietà rare. Il progetto è sostenuto dall'Ufficio federale dell'agricoltura ed è condotto dal FiBL. Agroscope e Agridea sono partner.

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Cultures > Grandes cultures > Céréales > Variété > A chaque terre sa céréale

#### Healthy Minor Cereals

Questo progetto UE promuove la diversità dei cereali. Segale, avena, spelta, piccolo farro e farro sono analizzati dal punto di vista della selezione e sono determinate le qualità agronomiche, qualitative e nutritive. Il percorso dalla selezione al mercato tuttavia è lungo. Il FiBL si occupa del pacchetto di lavoro relativo alla promozione a livello di mercato.

[healthyminorcereals.eu](http://healthyminorcereals.eu)

#### Comunità di interessi spelta

La IG Dinkel offre la produzione sotto contratto di PuraSpelta (varietà tradizionali) nelle diverse regioni.

[urdinkel.ch/it](http://urdinkel.ch/it)

Spighe carnose su stelo ondulato: l'estetica è un aspetto a sé nella ricerca di varietà antiche. Qui si tratta di frumento nano della varietà Sugiez di Cédric Chezeaux. Foto: Marlène Rézenne

# Antiche varietà per campi, mulini e panifici

Per ottenere un buon pane dal piccolo farro e da antiche varietà di frumento è utile la stretta collaborazione tra contadini e panettieri. Lo dimostrano due esempi in Svizzera romanda.

Dopo aver passato decenni a sonnecchiare nelle banche dei semi le antiche specie e varietà di cereali tornano sui campi. Per meglio valorizzare le antiche specie di cereali come il piccolo farro, la vendita diretta rappresenta la migliore e sovente l'unica possibilità.

Olivier Hofmann è panettiere e pasticciere a Reconvilier BE, un villaggio nella valle di Tavannes e crede fermamente nel grande valore del piccolo farro: «Il piccolo farro è il cereale più antico del mondo e presenta una gamma completa di sostanze nutritive: contiene gli otto amminoacidi più importanti ed è ricco di carotina e di minerali», spiega. Oltre la metà dei suoi prodotti è ottenuto con vecchie varietà di cereali. Sono degne di nota in particolare le famose crostate al formaggio della «Foire de Chaindon». Olivier Hofmann si rammenta: «Nel 2007 ho iniziato ad interessarmi ai cereali locali. Ho chiesto a Tom Gerber, un contadino del villaggio, di coltivare cereali per il mio panificio. Volevo produrre un pane locale. Ben presto ho iniziato a interessarmi al piccolo farro. Non è stato facile reperire la semente e i primi esperimenti sono stati oltremodo difficili.»

Anche il contadino Elie Grosjean di Saules BE nel 2011 ha iniziato a coltivare il piccolo farro per il panettiere Olivier Hofmann. Dal 2014 inoltre coltiva le due vecchie varietà di frumento regionali «Rouge du Jura» e «Jura blanc». I primi pani prodotti con queste varietà saranno ottenibili a partire dal prossimo autunno. «Attualmente sto riproducendo la varietà di frumento «Belprahon», che porta il nome di una località qui nelle vicinanze. È fantastico poter far rivivere questi vecchi cereali panificabili legati al nostro territorio», si rallegra Elie Grosjean, che sta terminando la conversione al biologico della sua azienda.

## Le antiche varietà si sono affermate

«Per la nostra regione poco adatta alla campicoltura le vecchie varietà di cereali sono perfette. Non mi hanno mai interessato le rese massime, ho iniziato a coltivare le antiche varietà di piccolo farro per puro idealismo», sottolinea Elie Grosjean. Sui suoli argillosi e sufficientemente arricchiti con sostanze nutritive grazie all'allevamento di animali, il piccolo farro viene coltivato per ultimo nella rotazione, senza concimazione supplementare. La resistenza all'allettamento del cereale non ne viene pregiudicata. Elie Grosjean inoltre esegue esperimenti varietali con farro e spelta.

Come acquirente dell'intera produzione, Olivier Hofmann è pure interessato alla varietà di frumento «Scaro». «Pur essendo stata cancellata dall'elenco delle varietà consigliate, negli esperimenti di panificazione ho ottenuto dei risultati eccellenti, mi rifornirò direttamente presso i miei produttori e

L'obiettivo primario del contadino Elie Grosjean (sinistra) e del panettiere Olivier Hofmann è produrre un buon pane. Foto: Christian Hirschi



provvederò io stesso a macinare la farina per il mio normale assortimento del panificio», spiega Olivier Hofmann. Dall'anno scorso due altri contadini bio della regione forniscono i cereali al suo panificio.

Quattro anni fa Olivier Hofmann ha acquistato un mulino a pietra Astrié che ha modificato sostanzialmente la trasformazione dei cereali. «Nei mulini industriali i cereali vengono macinati con il sistema dei mulini a cilindri nei quali i chicchi sono decorticati e in seguito passano fino a dodici volte attraverso i cilindri rotanti. Questo procedimento impoverisce la farina, la surriscalda e il passaggio attraverso i tubi soffiatori ne provoca l'ossidazione. Durante questo processo viene eliminato il germe per impedire che la farina durante lo stoccaggio irrancidisca. Le frazioni ottenute dopo i diversi passaggi di macinazione in seguito vengono ricomposte. Queste farine devono essere immagazzinate per almeno tre settimane prima di poter essere utilizzate, inoltre occorre aggiungere glutine, acido ascorbico e altre sostanze per migliorare la qualità», spiega. «Grazie al mio mulino a pietra la farina è fresca, il germe e le proteine sono preservate e la farina non viene riscaldata e ciò garantisce una qualità ottimale», sottolinea Olivier Hofmann. Per la farina bigia chiara viene eliminata la crusca, la farina in seguito viene lavorata immediatamente. La trasformazione rapida conferisce maggior sapore al pane e il contenuto di sale può essere ridotto del 20 per cento, osserva Olivier Hofmann.

### Adeguare la trasformazione alle varietà

Olivier Hofmann con le vecchie varietà di cereali produce solo pochi tipi di pane integrale. «La crusca grazie alle fibre è senz'altro salutare ma inibisce l'assimilazione delle preziose sostanze nutritive», precisa. Per i pani preparati con antiche varietà di cereali utilizza lievito naturale che grazie alla sua composizione, al suo acido e alla fermentazione lenta garantisce un'eccellente assimilazione dei minerali, una miglior decomposizione del glutine e il pane inoltre può essere conservato più a lungo. «Ho fatto numerosi esperimenti con lieviti naturali specifici per diversi tipi di pane e sono molto soddisfatto del risultato – e lo è anche la mia clientela», racconta Olivier Hofmann.

Trasformando antiche varietà di cereali il panettiere ha dovuto adeguare anche il modo di lavorare. In primo luogo si è assunto un rischio per quanto riguarda l'approvvigionamento di cereali, infatti le annate cattive non risparmiano nemmeno queste colture. Inoltre le farine con un basso contenuto di glutine sono più difficili da lavorare. «La lavorazione della pasta richiede molta attenzione, infatti se dura troppo a lungo la pasta stenta a lievitare». A questo proposito l'esperienza del panettiere porta i suoi frutti. «Nella trasformazione industriale è tutto meccanizzato e le materie prime sono standardizzate in modo che non vi siano brutte sorprese», spiega Olivier Hofmann. La vista dei suoi pani soffici di piccolo farro che solitamente si presentano piuttosto compatti sta a dimostrare le competenze artigianali di questo appassionato panettiere.

### 500 kg di pane di vecchie varietà alla settimana

Nell'azienda bio mista a Pomy nel Canton Vaud, rilevata nel 2011 dai genitori di Caroline, Fabien e Caroline Thubert coltivano una ventina di ettari di cereali panificabili fra le quali vi sono numerose antiche varietà di diverse specie. Si tratta per esempio del frumento rosso, liscio, aristato («Rouge de



Fabien Thubert è biocontadino, mugnaio e panettiere.

Gruyère», «Rouge de Marchissy», «Rouge du Roc», «Rouge d'Alsace», «Rouge de Bordeaux»), del farro bianco (Märzdinkel), del grano duro «Nonette de Lausanne», ma anche del piccolo farro e della PuraSpelta. Nella loro azienda producono artigianalmente circa 500 chili di pane a lievitazione naturale. La coppia vodese dispone dell'attrezzatura necessaria – in particolare di un mulino a pietra Astrié e di un forno a legna con una capacità di produzione di 70 chili.

Caroline e Fabien in precedenza avevano gestito l'azienda della fondazione «Terre de Liens» in Savoia in Francia. Già allora avevano aggiunto valore alle loro colture di antichi cereali trasformandole in pani. Quando nel 2007 hanno iniziato a coltivare gli antichi cereali hanno acquistato la semente dal «Réseau Semences Paysannes», un'organizzazione francese che con grande impegno si dedica alla conservazione della biodiversità. «Nella selezione classica dei cereali sono andati persi i criteri sapore e colore e fin troppo spesso nella farina sono stati sostituiti con additivi», sostengono. «È proprio questo che mi piace della macinazione e della cottura del pane artigianale: creare farine e pani che mettono in evidenza la molteplicità di questi cereali – sia dal punto di vista del sapore sia da quello della lavorazione della pasta», spiega entusiasta Fabien Thubert. Secondo lui per quanto riguarda le antiche varietà di cereali vi è ancora parecchio lavoro di ricerca da svolgere. «È importante avere una scelta di specie di cereali indigene e venire a saperne di più sulle loro caratteristiche per quanto riguarda i valori nutritivi, panificabili e agricoli. Per me la cosa più importante è coltivare con passione le diverse varietà di frumento, che non sono tutte grigie e alte uguali, sono molto diverse – con arista o senza – e risplendono in tanti colori.» *Christian Hirschi*



### Tecnica colturale e commercializzazione

Sul sito internet di Bioattualità sono disponibili numerose altre informazioni sulla coltivazione, la commercializzazione e le peculiarità di antichi cereali panificabili.

[bioattualita.ch](http://bioattualita.ch) > Rivista

# Piantine bio: *tassa d'incentivazione con bonus*



Le piantine possono esser acquistate all'estero se non è disponibile merce Gemma svizzera equivalente. Foto: Andreas Häseli

## Da maggio 2018 cambia il sistema d'incentivazione per l'importazione di piantine UE.

Per l'importazione di piantine di frutta dall'estero l'acquirente è tenuto a versare una tassa d'incentivazione a Bio Suisse. L'ammontare della tassa è stabilito in base alla differenza tra il prezzo di riferimento definito in base alla quantità e al prezzo d'acquisto effettivo. A partire dal 1° maggio 2018 la tassa d'incentivazione sarà calcolata come segue:

- Viene introdotto un bonus del 10 per cento sul prezzo di riferimento per l'acquisto di piantine bio UE.
- L'attuale malus del 10 per cento sul prezzo di riferimento per piantine convenzionali viene abolito.

Per maggior chiarezza, ecco un esempio di calcolo: un produttore in maggio acquista una piantina di aronia all'estero. Il prezzo di riferimento per una piantina di aronia (1 anno, >100, <1000 pezzi) nell'elenco dei prezzi di riferimento è pari a 5 franchi. Il prezzo d'acquisto stimato di una piantina di aronia bio UE è di 4 franchi e di 3 franchi per merce convenzionale.

Il prezzo di riferimento per la piantina di aronia UE si riduce del bonus del 10 per cento, vale a dire a franchi 4.50. Il produttore pertanto paga una tassa d'incentivazione pari a 50 centesimi per ogni piantina di aronia (franchi 4.50 prezzo di riferimento con bonus meno 4 franchi prezzo d'acquisto).

Il prezzo di riferimento di 5 franchi per piantine convenzionali rimane invariato (né bonus né malus). Il produttore versa una tassa d'incentivazione di 2 franchi per piantina di aronia convenzionale (5 franchi prezzo di riferimento invariato meno 3 franchi prezzo d'acquisto).

## Rimane in vigore l'obbligo di autorizzazione

L'obbligo di inoltrare una richiesta di autorizzazione per l'acquisto di piantine provenienti dall'estero presso l'ufficio seme del FiBL rimane in vigore anche con il nuovo sistema di incentivazione: il permesso è rilasciato solo se non è disponibile merce svizzera Gemma equivalente. Anche in avvenire possono inoltre essere importate piantine convenzionali solo se non è disponibile merce bio UE.

Il nuovo sistema d'incentivazione è stato deciso dalla commissione del marchio produzione di Bio Suisse in occasione della riunione che ha avuto luogo in gennaio ratificando pertanto la proposta elaborata dal gruppo di lavoro piantine bio e approvata dal gruppo di esperti in materia di frutta bio.

Con i fondi generati dalle tasse d'incentivazione Bio Suisse promuove progetti relativi alla produzione di piantine di qualità Gemma in Svizzera. Progetti in questo campo possono essere inoltrati a Bio Suisse. L'obiettivo principale di Bio Suisse è la promozione della produzione di piantine indigene Gemma. Samuel Wyssenbach, Bio Suisse



### Informazioni sul nuovo sistema

Tutte le informazioni relative al nuovo sistema di incentivazione sono regolarmente pubblicate sul sito internet di Bioattualità (in tedesco e francese).

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Fruits > Jeunes plants  
→ Bio Suisse, Samuel Wyssenbach, responsable junior  
frutta e vino  
tel. 061 204 66 21  
samuel.wyssenbach@bio-suisse.ch



## Prima giornata del bestiame bio

La prima giornata del bestiame bio in Svizzera, che si terrà il 12 giugno 2018 presso la fondazione Burgrain a Alberswil LU, offre informazioni interessanti e attuali sull'allevamento di bovini bio. Approfittate delle postazioni tematiche per uno scambio di esperienze fra colleghi, ricercatori e consulenti. Nel Forum i biocontadini raccontano le loro proprie esperienze mentre nell'area espositiva attendono diverse organizzazioni partner. Il team di Burgrain è pronto a visitare i visitatori con delizie culinarie. L'evento è sostenuto dal Fondo Coop per la sostenibilità, dalla fondazione Albert Koechlin, da Bio Inspecta, Bio Suisse, FiBL, BBZN Luzern, Agroscope, AGFF, Bio Luzern, biocontadini e organizzazioni partner. *Thomas Pliska, Bio Suisse*

 [www.bio-viehtag.ch](http://www.bio-viehtag.ch) (tedesco)



Allevamento al pascolo - con successo e adatto al sito. *Foto: Thomas Alföldi*

## Responsabili prodotti di origine animale

La gestione dei prodotti di origine animale è stata riorganizzata. Le persone indicate di seguito sono i nuovi interlocutori. *cf*

→ Uova, pollame, miele, insetti:  
Corinne Wälti  
tel. 061 204 66 77

→ Carne, pesce: Michèle Hürner  
tel. 061 204 66 43

→ Latte: Eldrid Funk  
tel. 061 204 66 37

## Notizie dalla redazione

Dallo scorso febbraio Claudia Frick fa parte della redazione di Bioattualità presso Bio Suisse. Ha studiato scienze naturali al politecnico e come giornalista scientifica scrive da molti anni per diverse riviste agricole, in particolare su temi relativi alla produzione vegetale. *psh*

→ [claudia.frick@bio-suisse.ch](mailto:claudia.frick@bio-suisse.ch)  
tel. 061 204 66 63



## Allevamento di animali per hobby nelle aziende Gemma



Le direttive di Bio Suisse valgono anche per gli animali allevati per hobby. *Foto: Pixabay*

### Quando sono animali per hobby gli animali allevati in aziende Gemma e a cosa occorre badare?


Dal 2017 l'allevamento di animali per hobby non è più limitato a un determinato numero di animali. Attualmente vale: si tratta di animali allevati per hobby quando nessuno degli animali della stessa categoria di animali da reddito è allevato a scopi commerciali, vale a dire che l'azienda non ne trae alcun guadagno e i loro prodotti non sono commercializzati. È considerata commercializzazione qualsiasi vendita all'infuori dell'azienda. Occorre inoltre osservare che gli animali non possono essere annunciati per i contributi URA/SSRA. Se le condizioni menzionate sono soddi-

sfatte non ha nessuna importanza se si allevano tre o dieci conigli. Gli animali allevati per hobby non devono necessariamente provenire da aziende biologiche, l'allevamento e il foraggiamento tuttavia devono corrispondere interamente alle direttive Bio Suisse. Inoltre vanno tenuti i registri in base alle disposizioni di legge. *Judith Köller, Bio Suisse*



#### Direttive

Qui trovate le direttive di Bio Suisse relative all'allevamento di animali per hobby: direttive Bio Suisse parte II, art. 1.1.1

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Produttori > Normative e promemoria > Direttive e prescrizioni > Direttive 2018

→ Bio Suisse, Judith Köller  
tel. 061 204 66 39  
[judith.koeller@bio-suisse.ch](mailto:judith.koeller@bio-suisse.ch)

# Due iniziative con buone intenzioni

Le due iniziative «Fair Food» e «Sovranità alimentare» intendono incrementare la produzione di alimenti sostenibili. Le raccomandazioni di voto figurano all'ordine del giorno della prossima assemblea dei delegati.

## Fair Food

L'iniziativa federale Fair Food dei Verdi svizzeri vuole promuovere alimenti provenienti da un'agricoltura rispettosa della natura, dell'ambiente, degli animali e prodotte nel rispetto di condizioni di lavoro eque e chiede alla Confederazione di incrementare la qualità dei prodotti indigeni sotto questi aspetti. Lo stesso dovrebbe valere per i prodotti importati.

Il consiglio direttivo di Bio Suisse condivide le preoccupazioni dei promotori ma nutre qualche dubbio sull'attuazione, troppo a carico dello Stato. «Bio Suisse è favorevole all'elaborazione di una controproposta che riprenda i punti essenziali dell'iniziativa non ancora sufficientemente disciplinati», osserva Martin Bossard, responsabile del settore politica presso Bio Suisse. Il consiglio direttivo lo scorso settembre 2017 ha deciso di lasciare libertà di voto. Bärner Biobure, Bio Nordwest-

schweiz, Bio Genève e Bioforum Schweiz hanno chiesto che il tema sia trattato all'AD del 18 aprile. *Deborah Rentsch*

[www.fair-food.ch](http://www.fair-food.ch)

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > À notre sujet > Politique > Initiative Fair Food



## Sovranità alimentare

Con l'iniziativa sulla sovranità alimentare si vuole creare uno strumento per fermare i cambiamenti strutturali. È stata inoltrata dall'Alleanza per la sovranità alimentare costituita da oltre 70 organizzazioni, fra le quali anche Uniterre. «Vogliamo conservare l'agricoltura contadina che rischia di essere distrutta a causa della pressione sui prezzi dei prodotti. La sostenibilità necessita di più mani, non di robot», spiega il copromotore Rudolf Berli di Uniterre. Per mantenere un'agricoltura di questo tipo occorre differenziare maggiormente il sistema svizzero dei dazi doganali. «Quanto possiamo coltivare nelle nostre regioni va coltivato ovunque a livello regionale.» I promotori puntano sul senso di responsabilità dei consumatori che regolano l'offerta con una domanda mirata contribuendo in tal modo a creare un sistema di alimentazione nel quale si importa solo quanto la Svizzera non è in grado di produrre. «Lo Stato ha un ruolo da svolgere, deve creare trasparenza e ricorrere alla politica dell'informazione», spiega Berli. L'iniziativa non chiede un ampliamento bensì una differenziazione dell'attuale sistema doganale. «Vogliamo impedire l'apertura totale delle frontiere perché la concorrenza internazionale accelera la distruzione dell'agricoltura contadina e i contadini dipenderebbero ancora maggiormente dallo Stato.»

come ai tempi delle montagne di burro e della sovrapproduzione di latte e vino.» Stando all'iniziativa andrebbe verificata la conformità alle norme svizzere di tutti i prodotti provenienti dall'estero. «Bio Suisse preferisce puntare su partenariati equi in un mercato sostenibile, sulla crescente consapevolezza dei consumatori e sulla cooperazione nelle catene di creazione di valore.» La Svizzera con il nuovo articolo costituzionale concernente la sicurezza alimentare dispone già di una valida base che ora va attuata. Martin Bossard auspica la collaborazione di consumatori, trasformatori, partner commerciali e produttori. «Dovremmo imparare gli uni dagli altri e non chiuderci a riccio. Dobbiamo convincere i consumatori ad acquistare alimenti svizzeri sostenibili offrendo buoni prodotti e credibilità invece di far intervenire maggiormente lo Stato.»

Bio Genève, Bioforum Schweiz, Bio Nordwestschweiz e Schweizer Bergheimat hanno chiesto di trattare la raccomandazione di voto di Bio Suisse all'AD. *Deborah Rentsch*

[www.sovranita-alimentare.ch](http://www.sovranita-alimentare.ch)

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > À notre sujet > Politique > Initiative pour la souveraineté alimentaire

### Sufficiente sicurezza alimentare

Nel settembre 2017 il consiglio direttivo di Bio Suisse aveva deciso di consigliare di respingere l'iniziativa perché, secondo Martin Bossard, responsabile di politica presso Bio Suisse, contiene temi importanti per Bio Suisse – per esempio un'agricoltura redditizia e diversificata o il divieto di tecnologie genetiche. «Bio nel testo proposto non è citato direttamente. Con questa iniziativa lo Stato interviene fortemente nei mercati,



# Solo foraggio Gemma svizzero?

All'AD i delegati saranno chiamati a votare sulla nuova direttiva relativa al foraggiamento dei ruminanti.

Con le modifiche delle direttive proposte dal consiglio direttivo relative al foraggiamento dei ruminanti si vuole inviare un segnale forte a favore di una maggiore sostenibilità, della produzione adatta al luogo e della credibilità. All'assemblea dei delegati (AD) del 18 aprile 2018 i delegati saranno chiamati a votare su una modifica relativa al foraggiamento dei ruminanti.



ti. Si tratta però anche di decidere se il principio «Il foraggiamento non deve entrare in diretta concorrenza con l'alimentazione umana», debba essere attuato in modo più coerente.


Si voterà sulle seguenti modifiche delle direttive:

- Riduzione della percentuale massima di mangimi concentrati: dal 1° gennaio 2022 la percentuale massima di mangimi concentrati (cereali e componenti proteiche) per i ruminanti sarà limitata al cinque per cento. A partire dalla stessa data i sottoprodotti della molitura potranno rappresentare al massimo il cinque per cento della razione totale del foraggio di base.
- Il foraggio deve provenire da produzione Gemma svizzera. Tale obiettivo sarà raggiunto gradualmente: dal 1° gennaio 2020 almeno il 90 per cento del foraggio dovrà provenire da produzione Gemma svizzera. Due anni dopo (dal 1° gennaio 2022) il 100 per cento del foraggio dovrà provenire da produzione Gemma svizzera. *Claudia Frick e Beatrice Scheurer, Bio Suisse*



## Dettagli sulla modifica delle direttive

Sul sito internet di Bio Suisse sono pubblicate le proposte di modifica delle direttive relative al foraggiamento dei ruminanti.

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > À notre sujet > Fédération interne > Assemblée des délégués

## Opinioni di membri di Bio Suisse

### FAVOREVOLE

L'assemblea dei delegati ha ora la possibilità di definire in modo chiaro l'importanza della produzione adatta al sito di latte e carne in Svizzera. I ruminanti trasformano il mangime dei prati naturali e artificiali in modo efficiente in latte e carne di ottima qualità. Le superfici inerbite tutto l'anno favoriscono la biodiversità e aumentano l'humus nel suolo, ciò che accresce la capacità di immagazzinamento di CO<sub>2</sub>. La nuova direttiva contribuisce a ridurre l'uso solitamente inefficiente dal punto di vista economico e ecologico di mangimi concentrati e promuove la produzione indigena: i cereali e le leguminose da granella vanno coltivati in primo luogo per l'alimentazione umana e utilizzati solo per specie di animali incapaci di valorizzare l'erba in modo efficiente. Le aziende campicole con pochi animali possono incrementare la produzione proteica indigena coltivando trifoglio. Un sì a questa iniziativa favorisce il foraggiamento rispettoso dei ruminanti, del luogo e della Gemma.



Josef Bircher  
Malters LU

Azienda Gemma dal 1995, zona di pianura  
22 ha foraggicoltura  
2000 galline ovaiole  
28 vacche da latte  
Produzione media di latte: 6000 kg / lattazione.

### CONTRARIO

Non sono sostanzialmente contrario al foraggiamento Gemma svizzero al 100 per cento. Ma riusciranno i produttori di foraggio bio svizzeri a produrre sufficiente foraggio nelle cattive annate? La riduzione dei mangimi concentrati al 5 per cento è forse possibile in pianura, nelle regioni di montagna con il foraggiamento invernale che dura due mesi in più è più difficile da realizzare. Sono pertanto favorevole a una differenziazione: 5 per cento di mangimi concentrati nella zona di pianura e 10 per cento nella zona di montagna – come già proposto da Berner Biobauern. Sull'alpe con pochi mangimi concentrati si può ottenere una considerevole produzione di latte. Secondo me la modifica proposta penalizza maggiormente la zona di montagna rispetto alla zona di pianura. Vi è il rischio che la produzione di latte venga spostata nelle zone di pianura su suoli più adatti alla campicoltura, a scapito dell'alimentazione umana. Secondo me la proposta non è stata pensata a fondo.




Daniel Janzi  
Zweisimmen BE

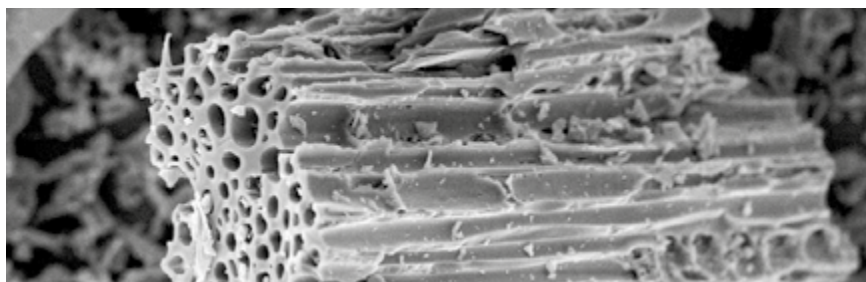
Azienda Gemma dal 1996, zona di montagna  
2, 3 e 4. 35 ha prati e pascoli, 20 vacche e  
ca. 30 giovani animali.  
Produzione media di latte con alpeggio:  
7000 kg / lattazione.

## Meno 98 per cento

Sul fatto che i rischi causati dai prodotti fitosanitari (PFS) vadano ridotti vi è ampio consenso politico. Il «Piano d'azione dei prodotti fitosanitari» della Confederazione propone tutta una serie di singole misure. Ne manca però una ovvia: la conversione al biologico. Il FiBL ha ora analizzato quanti PFS si potrebbero risparmiare in una Svizzera Paese bio. Da questo scenario è emerso che solo in campicoltura inclusi i pascoli, vale a dire sul 90 per cento della superficie, si potrebbe risparmiare il 98,5% di PFS. Per quanto riguarda le colture speciali il risparmio sarebbe limitato al 20%, l'effetto ecologico però sarebbe nettamente maggiore perché le sostanze attive ottenute per sintesi chimica sarebbero sostituite da sostanze naturali. Lo studio è stato pubblicato in febbraio su «Agrarforschung Schweiz». *Lucius Tamm, FiBL*

Studio «Contributo dell'agricoltura biologica alla riduzione dei pesticidi in Svizzera»

 [orgprints.org/32640](https://orgprints.org/32640) (F) /32639 (D)



## Il carbone vegetale aiuta a proteggere il clima

Le eccedenze di azoto sono le principali responsabili delle emissioni di gas esilarante ( $N_2O$ ) dannose per il clima, delle quali è responsabile l'agricoltura. Queste emissioni possono però essere nettamente ridotte introducendo nel suolo carbone vegetale. Questo effetto è legato a una struttura comunitaria microbica modificata, come hanno dimostrato gli scienziati del FiBL in collaborazione con Agroscope in un esperimento sul campo nell'estate 2014. Dopo aver aggiunto carbone vegetale al terreno è stato osservato un aumento enorme di microorganismi specializzati nella

decomposizione di  $N_2O$ . Nel contempo le emissioni di  $N_2O$  sono diminuite della metà. Tuttavia non si sa ancora se questo effetto durerà per diversi periodi vegetativi. Nel 2018 in Svizzera sono stati autorizzati per la prima volta prodotti contenenti carbone vegetale per l'agricoltura biologica che figurano pure nell'elenco dei fattori di produzione.

*Hans-Martin Krause, FiBL*


Lo studio è apparso in inglese sulla rivista «Soil Biology & Biochemistry» ed è ottenibile presso il coautore Hans-Martin Krause.

→ [hans-martin.krause@fibl.org](mailto:hans-martin.krause@fibl.org)

## Menta d'inverno

Per la coltivazione di menta vale la pena coprire le superfici con un tessuto a nastro nero durante l'inverno. Ciò serve a ridurre dal 60 all'80 per cento il tempo dedicato al controllo delle infestanti e, a dipendenza della varietà di menta, permette di aumentare nettamente la resa del primo taglio. Da esperimenti di Agroscope è emerso che conviene coprire la coltura dopo la raccolta e prima delle prime gelate e scoprirla alla fine di marzo quando fioriscono i ciliegi tardivi. Questo lavoro migliora in modo decisivo la redditività complessiva. Dettagli sono contenuti nel promemoria. *fra*

Online e gratuito: promemoria «Winterabdeckung von Minzen mit Bändchengewebe»


 [fibl.shop.org](http://fibl.shop.org) > no. ord. 1081 (tedesco)



## Caolino protegge la vite

L'unico prodotto che finora si è rivelato davvero efficace in viticoltura contro la drosfila del ciliegio è il caolino «Surround». Dato che non altera la qualità del vino e non modifica il pH è particolarmente adatto per l'uva destinata alla vinificazione ma non all'uva da tavola a causa delle macchie bianche. Il caolino è costituito da minerali argillosi naturali ridotti in polvere fine. Ha un effetto repellente ma non letale sugli insetti. Per potenziare tale effetto si dovrebbero adottare misure preventive nel vigneto. Consigli a questo proposito sono contenuti nel promemoria gratuito. *fra*

Online: promemoria «Le kaolin contre la drosophile du cerisier en viticulture»

 [fibl.shop.org](http://fibl.shop.org) > no. ord. 1073 (F e D)



## Panoramica europea

Grazie a un nuovo sito internet del FiBL disponibile gratuitamente online, da quest'anno è possibile verificare in modo semplice se un prodotto è conforme al Regolamento bio UE. Con la funzione di ricerca è possibile verificare con pochi clic se un prodotto è stato autorizzato conformemente al Regolamento bio europeo. Per l'utilizzo del sito sono senz'altro utili conoscenze della lingua inglese. La «European Input List» contiene circa 7000 concimi, composti, substrati, prodotti fitosanitari, detergenti e disinfettanti, prodotti per il controllo dei parassiti, mangimi e coadiuvanti per la trasformazione biocompatibili. *fra*

 [www.inputs.eu](http://www.inputs.eu) > EU List - Search



# La parola ai lettori

## «Perché fare concessioni sulla sostenibilità?»

Lettera in merito alla prevista modifica della strategia di foraggiamento dei ruminanti

*È comprovato che la produzione di latte è possibile ovunque in Svizzera, che il latte può essere prodotto in modo redditizio anche senza mangimi concentrati, le aziende Gemma ne sono la dimostrazione. A condizione però che le vacche siano adatte alle condizioni locali. Soprattutto per quanto riguarda i bovini da latte siamo favoriti per il fatto che ognuno può trovare una razza adatta. Non vi è pertanto nessun motivo per fare concessioni sulla sostenibilità a favore di un'elevata produttività lattiera.*

*Nessuno è obbligato a nutrire le proprie vacche con pochi mangimi concentrati o addirittura senza. La questione è piuttosto, per quanto tempo il latte di mucche che mangiano ogni anno 800 kg di concentrati ultraenergetici e proteici potrà ancora essere contrassegnato con la Gemma. Con una tale strategia è senz'altro possibile che un terzo della superficie foraggera sia coltivata all'estero su ottimi terreni per l'avvicinamento sui quali si potrebbero produrre senza problemi anche alimenti adatti al consumo umano. Ciò è in evidente contrasto con i principi e gli obiettivi dell'agricoltura biologica.*

*La discussione continuerà anche se la maggioranza dei delegati di Bio Suisse riterrà che non sia necessario rispettare i principi di una produzione di latte ecologica e sostenibile. Quasi quotidianamente sbucano nuovi marchi per il latte. Tutti vogliono essere sostenibili e equi. Per intanto non dovrebbe rappresentare un problema per i contadini Gemma. Ma come sarà la situazione tra 5 o 10 anni? Sarà possibile anche allora realizzare un prezzo del latte superiore di 25 centesimi? Fornendo al più presto argomenti validi saremo meno vulnerabili.*

*So che molti contadini Gemma hanno intrapreso la via della produzione di latte Gemma adatta alle condizioni locali. Coloro che non lo hanno ancora fatto e che intendono produrre latte Gemma a lungo termine dovrebbero rivedere per tempo gli obiettivi di selezione. Diversi fra loro constateranno con piacere che la redditività della produzione di latte aumenta addirittura. Che cosa si vuole di più?*

*Ecco la mia proposta per una maggiore trasparenza: Bio Suisse crea un cartello aziendale che ogni produttore di latte Gemma deve applicare all'esterno della stalla e sul quale deve figurare dove è stata prodotta esattamente ogni componente del foraggio per le vacche e quanto viene utilizzato. Il consumatore in tal modo potrà informarsi su quali materie prime sono contenute nel formaggio di montagna dei Grigioni, nel tête-de-moine o nella formaggella.*

Res Bärtschi  
Lützelflüh BE

## «La strategia del foraggiamento non è adatta alle regioni di montagna»

Lettera in merito alla prevista modifica della strategia di foraggiamento dei ruminanti

*Attendo l'assemblea dei delegati di Bio Suisse del prossimo aprile con grande preoccupazione. I delegati saranno chiamati a votare in merito a una modifica delle direttive relativa al foraggiamento dei ruminanti. Il consiglio direttivo di Bio Suisse propone di limitare la parte di mangimi concentrati (componenti a base di cereali e proteine) per i ruminanti al 5 per cento. La nostra famiglia gestisce con passione un'azienda bio nelle zone due e tre con produzione di latte e allevamento. Ogni anno vendiamo circa 12 vacche di razza pezzata rossa. Gli acquirenti provengono quasi sempre dalla zona di pianura che desiderano una vacca con una resa lattiera interessante.*

*Ultimamente ho discusso con numerosi colleghi della regione. Per noi che ci troviamo in zona di montagna una riduzione al 5 per cento sarebbe oltremodo incisiva. A causa dei lunghi inverni, del clima aspro e delle precipitazioni più frequenti la qualità del foraggio di base dei nostri prati è inferiore e non è paragonabile a quella della zona di pianura. La raccolta inoltre viene spesso ritardata da temporali. Per poter nutrire i nostri animali conformemente alle loro esigenze necessitiamo del 10 per cento di mangimi concentrati, anche perché nella zona di montagna siamo svantaggiati da ulteriori limitazioni (solo il 5 per cento di altro foraggio di base come granoturco, fettucce di barbabietola, ecc.). Gli animali hanno bisogno dell'energia che manca nel nostro foraggio di base affinché nella fase iniziale e in quella produttiva non subiscano un deficit energetico con conseguenze negative sulla fertilità e la salute degli unghioni.*

*La nostra esistenza dipende dalla vendita di latte e di animali, la riduzione al 5 per cento dei mangimi concentrati provocherà delle perdite. La produzione di latte bio inoltre si sposterà dalla montagna in pianura su suoli adatti alla campicoltura e ciò non contribuirà certo a ridurre la concorrenza con l'alimentazione umana. Da esperimenti pratici è emerso che la mucca in caso di una riduzione della parte di mangimi concentrati deve consumare molto più foraggio grezzo senza però riuscire a produrre la stessa quantità di latte. Il foraggio grezzo supplementare (fieno, secondo taglio, erba insilata) richiede ulteriori superfici foraggere. Nelle regioni di montagna necessitiamo di energia, ma con foraggio proveniente dalle vicinanze! Auspichiamo pertanto che siano prese decisioni realistiche e che si crei un equilibrio tra produzione ragionevole e sostenibilità.*

Thomas Siegenthaler  
Schangnau BE

---

Inviare le vostre lettere e proposte tematiche per la rubrica «Appunto» a [redazione@bioattualita.ch](mailto:redazione@bioattualita.ch).

I contributi pubblicati sotto la rubrica «Appunto» saranno ricompensati con fr. 150.-.

---



Formaggi, vino e pane, tutti prodotti che possono fregiarsi del marchio Ticino. *Fotografie: Elia Stambanoni*

## Il marchio regio *garantie in Ticino*

Il marchio di qualità Ticino garantisce prodotti di provenienza indigena a chilometro zero che si affidano dal 2016 all'associazione alpinavera con il logo regio.garantie.

Dal 1998 il marchio Ticino è sinonimo di prodotto locale e sin dalla sua nascita coinvolge coltivatori o trasformatori della regione. Lo troviamo su generi alimentari non trasformati come il latte, ma anche su formaggi, torte o molte altre preparazioni. Anche prodotti non alimentari come legname o granito possono fregiarsi del marchio che appartiene al Cantone Ticino, mentre titolare è stata designata l'Unione contadini ticinesi che l'ha promosso e gestito in questi anni.

Caratterizzato da uno stemma ovale di colore rosso e blu (i colori del cantone) e con la dicitura Ticino in bianco, nei supermercati Migros si cela sotto la coccarda «Nostrani del Ticino», introdotta da Migros Ticino nel 2005 e i cui prodotti sono equiparati al marchio Ticino, osservando i medesimi regolamenti.

Il contrassegno, il cui rispetto è verificato da un ente di certificazione esterno, dal 2016 ha assunto un carattere nazionale, essendo entrato nella grande famiglia dei marchi regionali svizzeri. L'insegna Ticino si appoggia infatti ora su alpinavera, una delle quattro entità sovraregionali affiliata all'Associazione svizzera dei prodotti regionali. Per potersi fregiare del logo Ticino, oppure di riflesso della coccarda «Nostrani del Ticino», ogni prodotto dal 2016 deve soddisfare i criteri del relativo regolamento nazionale.

In aggiunta allo stemma rosso e blu, ai prodotti certificati viene pertanto aggiunta la dicitura regio.garantie, il simbolo dell'associazione composta dai quattro enti sovraregionali (alpinavera, Culinarium, Das Beste der Region e Pays romand-Pays gourmand). Un cambiamento che dà al marchio ticinese una connotazione nazionale e che vuole nel contempo garantire più sicurezza per il consumatore.

### **Marchio regionale, regole nazionali**

Grazie a questo mutamento il consumatore troverà in tutta la Svizzera dei prodotti certificati secondo gli stessi principi. I prodotti affiliati alle quattro organizzazioni citate si basano infatti tutti sulle medesime direttive dell'Associazione svizzera dei prodotti regionali garantendo dei prodotti regionali certificati in modo univoco. L'Associazione è proprietaria del sigil-



Il frumento ticinese lo ritroviamo in farine con il marchio.

lo regio.garantie e, tramite i citati enti sovregionali, riunisce oltre 30 marchi e oltre 2000 produttori che propongono circa 10 000 prodotti certificati secondo le medesime direttive.

Il principale obiettivo di alpinavera, che raggruppa i cantoni alpini di Glarona, Grigioni, Uri e Ticino, è invece d'incentivare la preferenza dei consumatori verso i prodotti regionali e quindi aumentarne il commercio. David Schnell è il responsabile dell'ufficio regionale in Ticino, mentre Patrizia Riva Scetrini è la consulente e responsabile della qualità. Al momento sono oltre un migliaio i prodotti affiliati ad alpinavera e certificati con il marchio di qualità regionale accostato dalla dicitura regio.plus, coinvolgendo circa 500 aziende, di cui per ora una sessantina in Ticino.

### La regola è il 100 % ticinesi

I prodotti non composti, come latte, erbe aromatiche, carne, frutta o verdura per poter essere commercializzati con il logo Ticino devono essere al 100 % ticinesi. Per le aziende il cui domicilio si trova in un comune sul confine della regione, il titolare del marchio regionale può autorizzare ingredienti provenienti da comuni limitrofi fino a una quota massima del 20 %. Gli animali devono quindi essere macellati e allevati nella regione di riferimento: tori, manzi e buoi almeno per gli ultimi 5 mesi di vita, vitelli dalla sesta settimana, mucche e pecore adulte almeno nell'ultimo anno di vita, agnelli almeno gli ultimi 3 mesi, maiali da ingrasso a partire da 30 kg e polli a partire dalla prima settimana di vita. Nell'allevamento di pesci gli avannotti possono essere acquistati fuori dalla regione fino ai 100 grammi di peso, mentre non ci sono restrizioni di provenienza per quanto riguarda il foraggio somministrato.

Per certificare il miele o i prodotti d'apicoltura, gli alveari devono essere ubicati nella regione di riferimento e gli apicoltori devono attenersi ai criteri di apisuisse, Suisse Garantie, Bio Suisse oppure Demeter. Per i produttori di frutta, verdura, erbe o patate, invece, sementi, piantine, tuberi o semi possono essere acquistati anche fuori dalla regione, eccetto le radici di cicoria belga.

Anche nei prodotti trasformati l'ingrediente principale dev'essere al 100 % della regione, mentre è ammesso il 20 % di ingredienti non ticinesi. Per esempio uno yogurt alla frutta con il marchio Ticino è prodotto con almeno l'80 % di latte ticinese al 100 %, con eventualmente aggiunta di zucchero svizzero e preferibilmente frutta svizzera, se non disponibile in Ticino. Per alcuni ingredienti particolari sono poi previste poche eccezioni non essendo coltivati o prodotti in Ticino in quantità sufficienti, ma si tratta di rari casi che sono elencati nelle direttive dell'Associazione svizzera dei prodotti regionali (per esempio semi di lino, nocciole, fichi, uva passa, mandorle, caffè o cacao, sempre intesi come ingrediente).

Altro fattore indispensabile per poter utilizzare il logo è la lavorazione del prodotto, il cui valore aggiunto dev'essere generato per almeno i due terzi nel cantone. Qualsiasi fase della lavorazione o della preparazione che ha luogo al di fuori della regione di provenienza (Ticino) dev'essere approvata dal proprietario del marchio regionale.

Poche regole chiare e trasparenti di cui si è parlato anche in occasione del pomeriggio organizzato da Bio Ticino il 16 marzo 2018 a Cadenazzo e che permettono ai prodotti Ticino di continuare la loro storia con un assortimento in continua crescita a favore del consumatore attento alla qualità e alla provenienza.



Nell'assortimento del marchio non mancano di certo le verdure ticinesi.

### Controlli esterni indipendenti

I controlli, coordinati da alpinavera, vengono eseguiti con un ritmo regolare da un ente esterno e indipendente. Attualmente l'organo di certificazione designato è bio.inspecta per il settore agricolo, rispettivamente q.inspecta per il settore alimentare. Questo ente accreditato si occuperà anche dei controlli congiuntamente al SCIC, Servizio cantonale di ispezione e controllo, pure accreditato. I controlli avvengono al minimo ogni due anni e in concomitanza con gli altri controlli effettuati sulle aziende agricole o di trasformazione, come l'annuale ispezione di bio.inspecta sulle aziende bio. La certificazione avviene comunque e sempre solo da parte di bio.inspecta / q.inspecta.

I costi per i controlli in azienda e la certificazione dei prodotti sono visibili sul sito del marchio Ticino, dove pure troviamo le direttive: la sezione generale, la sezione generi alimentari, fiori e piante, la sezione bevande e la sezione prodotti non alimentari. In caso di combinazione dei controlli, per esempio con quello annuale bio, un'azienda agricola deve calcolare circa un costo di 175 franchi per l'ispezione e la certificazione, spese incluse.

Oltre alla tariffa d'ispezione e certificazione, le aziende devono pure prevedere i costi d'affiliazione al marchio Ticino che sono rimasti invariati e sono pure visibili sul sito. Ogni richiesta d'adesione comporta un costo amministrativo di 100 franchi, mentre la tariffa annuale per l'utilizzatore è basata sulla cifra d'affari dei prodotti certificati, partendo da un minimo di 100 franchi per un fatturato fino a 100 000 franchi. *Elia Stambanoni*

[www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch)

[www.marchioticino.ch](http://www.marchioticino.ch)



#### Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino

% Alessia Pervangher, Via San Gottardo 99, 6780 Airolo

tel. 091 869 14 90

[www.bioticino.ch](http://www.bioticino.ch)

→ [info@bioticino.ch](mailto:info@bioticino.ch)



**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner bio


## 35 anni di esperienza nel settore Bio

La nostra offerta completa:

- Alimenti per animali
- Vasta gamma di sali minerali
- Sementi
- Concimi organici
- Centro collettore per cereali

Vi consigliamo molto volentieri

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

agrobio **schönholzer ag**   
BIO SUISSE www.agrobio-schoenholzer.ch BIO

### MATERIE PRIME

- **Panelli di lino/colza** 30-38% di PG
- **Fettucce di barbabietole** essiccate, pellettate
- **Mais da granella & pannocchie**
- **Cubetti di erba medica** fino al 24% di PG
- **Erba medica** in balloni quadrati (3° al 6° taglio)
- **Fieno «misto»** erba medica/loietto, disidratato
- **Fieno di 1° taglio e tagli successivi**  
ventilato, disidratato o essiccato in campo
- **Cubetti di mais** pianta intera, provenienza CH
- **Fieno & fieno-silo / Lupinella** per cavalli
- **Insilati** di mais, erba & fettucce di barbabietole

**PAGLIA** <sup>BIO & convenzionale</sup> in tutte le sue varianti

... più su di noi e sui nostri prodotti su  
[www.agrobio-schoenholzer.ch](http://www.agrobio-schoenholzer.ch)

079 562 45 00 - [info@agrobio-schoenholzer.ch](mailto:info@agrobio-schoenholzer.ch)

## Impressum

27. anno 2018

Bioattualità esce 10 volte  
all'anno, due volte all'anno con  
un numero doppio.

Rivista in francese: Bioactualités

Rivista in tedesco: Bioaktuell

**Tiratura**

Tedesco: 7086 copie

Francese: 886 copie

Italiano: 310 copie

Totale esemplari stampati: 9283  
(attestato 2017)

Destinatari aziende di produzione  
e licenziatari Bio Suisse.

Abbonamento annuale fr. 53.-

Abbonamento estero fr. 67.-

**Editore**

Bio Suisse, Peter Merian-  
Strasse 34, 4052 Basilea  
www.bio-suisse.ch

e

FiBL, Istituto di ricerca  
dell'agricoltura biologica  
Ackerstrasse 113  
casella postale 219

5070 Frick

www.fibl.org

**Stampa**

AVD Goldach AG

www.avd.ch

**Carta**

PureBalance, certificata FSC  
Marchio eco: Blauer Engel,  
EU Ecolabel

**Redazione**

Claudia Frick / *cf* (capored. a. i.),  
Franziska Hämmerli / *fra*,  
Tanja Hoch / *tja*, Christian Hirschi /  
*hir*, Theresa Rebholz / *tre*,  
Katharina Scheuner / *ks*,  
Petra Schwinghammer / *psh*  
Tel. +41 (0)61 204 66 63  
[redazione@bioattualita.ch](mailto:redazione@bioattualita.ch)

**Grafica**

Simone Bissig

**Traduzioni**

Regula van den Berge  
(salvo testi di Elia Stampanoni)

**Progetto grafico**

Büro Haerberli  
www.buerohaerberli.ch

**Annunci**

Erika Bayer, FiBL  
casella postale 219  
5070 Frick  
tel. +41 (0)62 865 72 00  
[pubblicita@bioattualita.ch](mailto:pubblicita@bioattualita.ch)

**Abbonamenti & edizione**

Petra Schwinghammer, Bio Suisse  
Peter Merian-Strasse 34  
4052 Basilea  
tel. +41 (0)62 204 66 66  
[editrice@bioattualita.ch](mailto:editrice@bioattualita.ch)

www.bioattualita.ch

Scaricare la rivista completa:

[www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Rivista

Utente: bioattualita-3

Password: ba3-2018