

# BIO

## Attualità

La rivista del movimento bio

3 | 19  
APR



# Unghioni – la cura è essenziale

Al giorno d'oggi quasi tutte le vacche sono animali ad alte prestazioni, anche le mucche bio. 6000 litri di latte all'anno sono già un'ottima produzione se si considera che 100 anni fa si raggiungeva la metà. «Solo pochi decenni fa numerosi errori nell'allevamento non avevano grandi conseguenze. Oggi invece è necessario che tutto sia ottimale, altrimenti si favoriscono le malattie come Mortellaro», osserva Roman Zimmermann, che ogni anno taglia gli unghioni a oltre 4000 animali. Nell'intervista condivide il suo grande bagaglio di esperienze. In un articolo specialistico il consulente del FiBL Christophe Notz spiega inoltre quale influsso hanno l'alimentazione e la tenuta sugli unghioni.

La presente rivista però non contiene istruzioni per il taglio degli unghioni, ai contadini che desiderano eseguire il taglio in proprio si consiglia di frequentare un corso. Occorre però scegliere tra due metodi: la «Technique suisse du parage fonctionnel des onglons» dell'Association suisse des pareurs d'onglons ASPO, sviluppata assieme alle facoltà Vetsuisse e al Servizio sanitario bovino e il metodo che Karl Bürgi insegna presso la scuola Schluechthof a Cham. Le differenze principali consistono nel fatto che il metodo di Bürgi non prevede la rottura della superficie d'appoggio e che si inizia il taglio a partire dall'unghietto – al quale sarà adeguato il taglio dell'unghione. Inoltre viene tagliato solo il terzo anteriore dell'unghione. L'essenziale è però, «che gli unghioni dei bovini siano tagliati in modo funzionale e a intervalli legati al tipo di azienda», precisa Beat Fenner, presidente dell'ASPO.



Franziska Hämmerli, vicecaporedattrice



## Sommario

### Produzione

#### *Bovini*

- 4 Un podologo bovino racconta
- 6 Salute degli unghioni – prevenire anziché curare
- 8 Tori utilizzati con maggior frequenza

#### 9 *Consulenza*

### Trasformazione e commercio

#### *Trasformazione*

- 11 Molto più di una macelleria regionale

### Bio Suisse e FiBL

#### *Bio Suisse*

- 12 Brevi notizie
- 13 AD primavera: si vota sulla politica di importazione

### Rubriche

- 3 *Brevi notizie*
- 14 *Bio Ticino*
- 16 *Impressum*

Foto in copertina: Se tutto va bene la vacca è di nuovo nella stalla dopo soli sei minuti. A questo scopo il contadino Stefan Sturzenegger (s.) fissa gli unghioni in alto mentre Roman Zimmermann (d.) pareggia gli unghioni. Foto: Marion Nitsch

## Detto



«Pareggiatore di unghioni è un'attività accessoria ideale per giovani agricoltrici e agricoltori.»

Roman Zimmermann, Bünzen AG

→ pagina 4

## Contato

**37** per cento delle vacche Simmental nelle aziende Gemma tra il 2013 e il 2017 è stato fecondato con monta naturale. Per quanto riguarda le Swiss Fleckvieh si è trattato del 16 per cento, per la razza Bruna solo del 5 per cento.

→ pagina 8

## Visto



«Gli allevatori di Haryana hanno una linea diretta con la verità. Se qualcuno racconta bugie in presenza di vacche Haryana, le stesse vanno fuori di testa.» Così viene presentata questa razza indiana di zebu nel libro in lingua tedesca «Die Kuh. Eine Hommage». Nel libro sono descritte antiche razze bovine del mondo intero e ne viene mostrata la bellezza con magnifiche foto. *cf*

## Giornata della campicoltura bio: ecco cosa vi attende

Gli interessati alla campicoltura sicuramente avranno già annotato la data nell'agenda: giovedì 13 giugno avrà luogo la settima giornata della campicoltura presso l'azienda Sigis Biohof nel centro Schwand a Münsingen BE. La giornata sarà dedicata al suolo, saranno presentati i diversi aspetti della protezione del suolo e dello sfruttamento sostenibile. Presso diverse postazioni saranno presentate varietà e nuove tecniche di coltivazione di cereali, leguminose da granella, mais, patate, barbabietole da zucchero e colza. Saranno inoltre trattati temi come agricoltura contrattuale, omeopatia per le patate e colture di nicchia. Alle postazioni saranno presen-

ti ricercatori di FiBL, HAFL e Agroscope, consulenti bio e altri esperti che risponderanno alle domande. Una dimostrazione di macchine permetterà di vedere all'opera diverse macchine agricole. A soddisfare le esigenze del palato provvederà un menu composto da ingredienti Gemma della regione.

L'evento è organizzato da Bio Suisse, FiBL, Sativa Rheinau AG, Inforna Bio-Schule Schwand e Sigis Biohof. Sponsor principali e copatrocinatori sono Coop, Bio Inspecta AG e la Banca Alternativa Svizzera. *Fatos Brunner, membro CO giornata della campicoltura bio e Bio Suisse*

📄 [www.bio-ackerbautag.ch](http://www.bio-ackerbautag.ch) (D e F)

## Brunch del 1° agosto

Il prossimo 1° agosto invitate anche voi cittadine e cittadini svizzeri a gustare una buona colazione a base di prodotti tipici presso la vostra azienda e annunciatevi entro il 26 aprile come azienda ospitante! Decidete voi stessi quanti posti offrire in base alle vostre possibilità. Per quanto riguarda la comunicazione relativa all'evento, l'Unione contadini svizzeri, i responsabili del brunch delle unioni contadine cantonali e gli sponsor vi sostengono dall'inizio fino alla fine con la fornitura di materiale pubblicitario, guide, indicazioni e liste di controllo. *cf*

📄 [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch) > per le aziende



# **Un podologo bovino** *racconta*

Roman Zimmermann, contadino, podologo bovino e docente presso lo Schluechthof sa come mantenere sani gli unghioni e che fare in presenza di Mortellaro.

**Pareggiatore di unghioni è un mestiere poco considerato. Perché lo ha scelto?**

**Roman Zimmermann:** Con le macchine e con la tecnica posso fare del bene agli animali. Inoltre il contatto con i contadini è arricchente, ne nascono nuove amicizie.

**Quali attrezzi occorrono?**

Ci vuole un buon travaglio per bovini, il mio lo porto sempre con me. Non sferraglia quando si fa entrare la vacca. Per poter lavorare in posizione eretta ho montato una piattaforma sotto il travaglio. Ogni contadino dovrebbe disporre nella propria azienda di tre pannelli per formare un canale attraverso il quale si possono condurre le vacche nel travaglio. Mezz'ora per il montaggio permette in seguito di risparmiare parecchio tempo e ridurre lo stress. Se si rimane calmi è un sistema che funziona sempre, anche con i tori – contrariamente alla conduzione con la cavezza.

**Che cosa la infastidisce?**

Le aziende sempre più grandi che pretendono di trattare 70 vacche al giorno. Spesso mi sento più un risolutore di problemi che un podologo. Di solito si tratta di Mortellaro, una malattia che colpisce vacche nutrici e da latte, Holstein o razza Bruna.

**Mortellaro è la malattia più frequente?**

Sì, di gran lunga. Inoltre sono frequenti l'ulcera della suola e la malattia della linea bianca che però si possono prevenire. Nelle aziende nelle quali lavoro regolarmente sono scomparse. Contro Mortellaro purtroppo il solo pareggiamento non basta.

**Che cosa consiglia ai contadini i cui animali sono colpiti da Mortellaro?**

Posso curare la ferita ma serve solo a combattere i sintomi. Il fatto è che ricompare sempre, il problema principale sono le vacche ad alto rendimento che soffrono di acidosi ruminale e necessitano di calcio – quindi qualche cosa non va. È come se prendessimo ogni giorno pastiglie per lo stomaco. Una vacca sana è la chiave del successo. Il prezzo è una minor resa ma sono sicuro che a conti fatti ne vale la pena.

**Vi sono differenze tra aziende bio, PI e convenzionali?**

No, tutte le aziende che devono fornire elevate prestazioni hanno gli stessi problemi.

**È riuscito a impedire l'insorgere di Mortellaro nella sua azienda?**

Un anno e mezzo fa abbiamo avuto il primo, ma anche l'ultimo caso di Mortellaro. Allora abbiamo iniziato a pulire e disinfettare gli unghioni due volte alla settimana. Per quanto riguarda la conservazione del foraggio abbiamo eseguito un taglio più alto in modo da avere un foraggio di base più pulito. Eseguiamo il taglio più tardi per avere più struttura, più fibre grezze. I nostri animali producono un letame denso, non come quelli che soffrono continuamente di diarrea e ciò influisce anche sull'igiene della stalla. Nei box di riposo asciutti possono asciugare anche gli unghioni.

**Cos'altro occorre osservare quando si costruisce una stalla?**

Un tempo si pensava che la soluzione fossero le stuoie in gomma. Nel settore di foraggiamento dove la vacca rimane ferma per un certo tempo la gomma va bene ma nel corridoio ci vuole calcestruzzo grezzo – ma non troppo. La cosa migliore per gli unghioni comunque è l'uscita al pascolo che favorisce la circolazione del sangue e il benessere dell'animale. Se gli animali escono presto alla mattina, l'erba bagnata pulisce gli unghioni. Poi la vacca si stende e gli unghioni asciugano. Non c'è niente di meglio.

**Quindi anche l'alpeggio fa bene agli animali?**

Dipende. Per gli unghioni è ottimo. Noi rinunciamo all'alpeggio dei nostri animali per non introdurre germi patogeni nell'azienda.

*Intervista: Franziska Hämmerli*

Roman Zimmermann effettua il taglio degli unghioni al massimo per due terzi. *Fotografie: Marion Nitsch*

**Dati personali**

Già da bambino Roman Zimmermann era solito accompagnare un pareggiatore di unghioni. Quando nel 2011 ha visto che le sue vacche dopo il taglio zoppicavano più di prima ha seguito corsi di perfezionamento. Attualmente il trentasettenne lavora al 50% come pareggiatore di unghioni e propone corsi presso la scuola Schlueththof a Cham. Nel contempo, assieme al proprietario dell'azienda gestisce in società semplice un'azienda PER (19 ettari, 60 bovini Limousin). «Buoni pareggiatori di unghioni sono richiesti e si guadagna bene», rivela. «Per giovani contadini amanti degli animali è un lavoro accessorio ideale.»

**Film: Taglio degli unghioni**

Roman Zimmermann mostra come fare.

 [www.youtube.ch](http://www.youtube.ch) > Funktionelle Klauenpflege - So geht es! (D)

**Film: Conduzione in gabbia**

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Elevages > Bovins > Garde > Film: Manipulation du bétail sans stress (F e D)

**Formazione e perfezionamento**

 [www.schlueththof.ch](http://www.schlueththof.ch) > Kurswesen > Landwirtschaftliches Weiterbildungsangebot > Klauenpflege (D)

 [www.klauenpflege.ch](http://www.klauenpflege.ch) > Kurse (D)



Con la cura degli unghioni due volte all'anno si possono evitare numerosi problemi di salute. *Fotografie: Marion Nitsch*

## Salute degli unghioni – *prevenire anziché curare*

Per essere in buona salute ed efficienti abbiamo bisogno di buone scarpe. Ai bovini servono invece buoni unghioni. Gli stessi rivelano se le condizioni di alimentazione e tenuta sono ottimali.

Immaginatevi di aver perso un tacco della scarpa. Sotto il tallone vi rimane solo una sottile suola di cuoio. Ogni sassolino provoca dolori, il cuoio si assottiglia rapidamente. Ben presto si formano delle vesciche che pian piano si aprono e siamo costretti a camminare sulla carne nuda. Una vacca si sente pressappoco così se a causa di un trattamento degli unghioni malriuscito o non eseguito sviluppa una deformazione a uncino. Durante l'inverno non è raro imbattersi in animali martoriati che si muovono nella stalla con grande difficoltà.

### Ne è colpita una vacca su sette

Accanto ai problemi di fertilità e alle malattie alla mammella, le affezioni degli unghioni sono la terza causa di malattie che affliggono le vacche svizzere. Il problema è presente non solo negli allevamenti miranti a conseguire elevate prestazio-

ni, bensì anche in agricoltura biologica e negli allevamenti di vacche nutrici. In Svizzera si suppone che il 15 per cento delle vacche zoppichi. Il danno economico è notevole, i problemi agli unghioni infatti provocano sovente malattie secondarie come problemi di fertilità, ferite sui capezzoli e una produzione ridotta di latte.

### La cura regolare degli unghioni è essenziale

La miglior prevenzione è il taglio corretto e funzionale degli unghioni almeno due volte all'anno. Ciò permette un accurato controllo, le malattie sono riconoscibili già nello stadio iniziale ed è possibile rimediare cambiando le condizioni di tenuta o l'alimentazione. Le vacche allora potranno muoversi nella stalla senza dolori.

### Il foraggio agisce fino alla punta dei piedi

Il secondo fattore importante oltre alla cura degli unghioni è l'alimentazione. Gli errori dell'alimentazione possono provocare un'acidosi ruminale. Determinati batteri del ruminale rilasciano nei vasi sanguigni sostanze tossiche, responsabili dei disturbi circolatori del derma dell'unghione. Ne consegue che lo strato corneo diventa friabile e si presentano con maggiore frequenza problemi come la frattura della parete o lesioni della

linea bianca. Non è però solo l'acidosi a influire negativamente sulla salute degli unghioni, anche l'ammoniaca in eccesso in caso di elevato contenuto di proteine nella razione provoca sintomi simili. E infine anche una chetosi causata da mancanza di energia all'inizio della lattazione può avere un influsso negativo sul sistema immunitario degli animali e favorire l'insorgere di infezioni, in particolare anche degli unghioni.

La somministrazione di minerali, oligoelementi e vitamine ha senso solo se le cause principali delle malattie degli unghioni sono ridotte al minimo, vale a dire se il foraggiamento e la tenuta non esercitano più alcun influsso nocivo sulla salute degli unghioni. A questo proposito assume un'importanza centrale la biotina, una vitamina solubile nell'acqua che viene prodotta da batteri del rumine, per cui il fabbisogno della vacca normalmente è coperto. In caso di acidosi ruminale tuttavia la formazione di biotina nel rumine si riduce rendendo necessaria la somministrazione aggiuntiva di biotina. Per poter sviluppare tutta la sua efficacia la biotina va somministrata quotidianamente durante almeno sei mesi. In caso di alimentazione basata su foraggio grezzo ciò non dovrebbe essere necessario o solo molto raramente.

A proposito di salute degli unghioni si parla spesso anche di zinco. Lo zinco può migliorare la qualità del corno ma solo sotto forma organica. Il solfuro o l'ossido di zinco inorganico viene assimilato in modo insufficiente.

### Movimento e superfici asciutte sono importanti

La tenuta è il terzo fattore importante oltre al foraggiamento e alla cura. Gli unghioni costantemente a contatto con superfici umide o bagnate sono soggetti a ogni tipo di infezione. Per una buona circolazione del sangue negli unghioni è necessario che la vacca possa muoversi. I lunghi tempi di permanenza nella rastrelliera riducono l'apporto di ossigeno e sostanze nutritive al derma e ciò influisce negativamente sulla qualità del corno dell'unghione. Soprattutto nelle stalle a stabulazione fissa nelle quali le vacche rimangono in piedi a lungo nello stesso posto è importante che possano sdraiarsi comodamente in modo da sgravare gli unghioni. Se le superfici di riposo sono troppo corte le vacche sono costrette ad appoggiare le zampe posteriori sul bordo della cuccetta o sulla griglia del canale di evacuazione, ciò che può creare ulcere e sanguinamenti della suola. Anche i pavimenti perforati o i rialzamenti possono provocare lesioni agli unghioni, per esempio il distacco della parete o crepe nel corno dell'unghione o della suola.

### Mortellaro: prevenzione coerente

Attualmente la malattia di Mortellaro, chiamata anche dermatite digitale, è un tema importante. Stando ad uno studio della facoltà Vetsuisse, già nel 2014 il 73 per cento delle aziende lattiere svizzere era colpito dalla malattia, un animale su tre ne soffre. Le cause sono lo stress, errori di alimentazione, scarsa igiene e umidità. Si consiglia pertanto di far funzionare l'asportatore con maggiore frequenza e di creare poste di foraggiamento elevate e box di riposo asciutti per impedire ai batteri Mortellaro di provocare un'infezione. Sovente la malattia viene introdotta con l'acquisto di un animale o attraverso il contagio durante l'alpeggio.

### Buone possibilità di guarigione senza antibiotici

Nello stadio iniziale è difficile riconoscere gli animali colpiti dalla malattia di Mortellaro perché le prime lesioni sono mi-

nime. Il controllo durante la cura degli unghioni è pertanto molto importante. La cura è impegnativa, il modo più semplice è il trattamento con uno spray contenente antibiotici. In agricoltura biologica tuttavia si dovrebbe possibilmente rinunciare all'uso di antibiotici. Rimangono quindi solo metodi più laboriosi che richiedono la fasciatura. In commercio esistono diversi prodotti che, se applicati correttamente, promettono buone possibilità di guarigione. I bagni degli unghioni richiedono parecchio lavoro e materiale, lo smaltimento del liquido



La colorazione rosa sta a indicare un leggero sanguinamento dovuto a pressione. L'eliminazione tempestiva impedisce l'insorgenza di dolori.

usato inoltre è tuttora un problema irrisolto. Un metodo più semplice consiste nello spruzzare gli unghioni con la gomma dell'acqua dopo la mungitura.

Gli antibiotici e le pomate e soluzioni chimiche di sintesi sono permessi solo se sono prescritti dal veterinario. Al loro posto possono essere utilizzati rimedi vegetali come per esempio tintura di calendula e camomilla o rimedi omeopatici come arsenico, mercurio, belladonna o zolfo. Rimane tuttavia una triste verità: anche la maggior parte degli animali guariti rimane portatrice del batterio. Da recenti studi emerge però che possono essere determinanti anche componenti genetiche. In avvenire sarebbe pertanto possibile una selezione mirata alla resistenza alla malattia di Mortellaro. *Christophe Notz, FiBL*



#### Consigli sul tema salute degli unghioni

Alle vostre domande sul tema della salute degli unghioni risponde il veterinario e consulente FiBL Christophe Notz.



→ [christophe.notz@fibl.org](mailto:christophe.notz@fibl.org)  
tel. 062 865 72 85  
(F e D)

# Tori utilizzati con maggior frequenza nelle aziende bio

Nelle aziende Gemma si fa ricorso all'inseminazione artificiale, i tori provengono spesso da allevamenti convenzionali. FiBL e Bio Suisse intendono introdurre tori IA bio propri.

Circa il 90 per cento delle vacche da latte in Svizzera viene inseminato artificialmente. Le direttive Bio Suisse tuttavia prescrivono che nelle aziende Gemma nei limiti del possibile si dovrebbe ricorrere alla monta naturale. Anet Spengler, esperta in selezione bovina presso il FiBL, ha ora analizzato se la monta naturale nelle aziende Gemma sia effettivamente più diffusa che nelle aziende convenzionali. A questo scopo ha valutato tutte le inseminazioni artificiali (IA) e le monte naturali avvenute nelle aziende Gemma tra il 2013 e il 2017. I dati le sono stati forniti dalle associazioni di allevatori.

«Nel corso dei cinque anni analizzati, l'88 per cento delle vacche Gemma è stato inseminato artificialmente; si tratta pressappoco della stessa percentuale individuata nelle aziende convenzionali», osserva Anet Spengler. Quasi la totalità delle vacche di razza Bruna è stata inseminata artificialmente, mentre oltre un terzo delle vacche Simmental è stato fecondato con monta naturale.

Nelle aziende Gemma sono state utilizzate con maggior frequenza dosi di sperma di tori di razza Bruna e Limousin, vale a dire circa 90 000 volte ciascuna nel corso dei cinque anni analizzati. «L'ampio ricorso a tori IA di razza Bruna è da ricondurre al fatto che questa razza è tradizionalmente diffusa nel Canton Grigioni in cui il numero di aziende Gemma è molto elevato», spiega Anet Spengler. Limousin per quanto riguarda gli incroci commerciali è la razza maggiormente utilizzata per la procreazione di animali da ingrasso.

## La preferenza va data ai tori trifoglio

Anet Spengler ha individuato i tori dei quali negli anni tra il 2013 e il 2017 sono state vendute a aziende Gemma almeno 900 dosi di sperma. «Ho esaminato se questi tori presentano buoni valori genetici per quanto riguarda la salute e se recano il contrassegno trifoglio. Grazie ai buoni valori genetici relativi alla salute i tori trifoglio infatti sono particolarmente idonei alla selezione bio», dice Anet Spengler.

Come era prevedibile, per quanto riguarda la razza Bruna sono stati utilizzati solo pochi tori trifoglio, anche perché il loro numero è esiguo. «Sono però rimasta sorpresa del fatto che per esempio il toro Simbaboy non sia stato maggiormente utilizzato nelle aziende bio. Possiede ottimi caratteri funzionali e trasmette una grandezza media», osserva Anet Spengler. «È invece stato utilizzato con maggior frequenza il toro Biver, pur trasmettendo una grande resa lattiera e statura e una fertilità insufficiente.» Biver non è un toro trifoglio. «Sarà difficile nutrire i discendenti di un toro di questo tipo con solamente il cinque per cento di mangimi concentrati prescritto in agricoltura biologica a partire



Simbaboy è un toro trifoglio raccomandabile per le aziende bio. Foto: Swissgenetics

dal 2022. Per una parte degli allevatori bio è indispensabile un cambio di mentalità», sostiene Anet Spengler.

## Avviato il progetto «IA bio»

Numerosi allevatori di bestiame da latte auspicano già ora tori IA più adatti alle esigenze delle aziende bio. Ciò è emerso in occasione di due workshop svolti con i selezionatori da Bio Suisse e FiBL. Per le aziende bio infatti sono molto importanti vacche sane e quindi un minor uso di antibiotici nonché la longevità e quindi una maggior efficienza. «Anche per motivi di benessere degli animali, come movimento bio dobbiamo impegnarci a favore di animali più sani e più longevi. Affinché le nostre vacche in avvenire possano vivere più a lungo necessitiamo di altre linee di allevamento», afferma Anet Spengler.

Per questo motivo FiBL e Bio Suisse hanno avviato un progetto per immettere sul mercato nuovi tori bio per l'inseminazione artificiale. Nelle aziende bio che utilizzano pochissimo o nessun mangime concentrato, che fanno raramente ricorso a antibiotici e che fanno uscire spesso al pascolo gli animali saranno scelti torelli di buone razze di vacche longeve.

Il progetto inizia in aprile con la definizione dei criteri di selezione per le aziende e per gli animali riproduttori. Partner di progetto sono le organizzazioni di allevatori Swissherdbook e Braunvieh Schweiz, Swissgenetics, un gruppo di allevatori bio, rappresentanti della CI Neue Schweizer Kuh, Plantahof, Bio Suisse e FiBL. «Con questo progetto contribuiamo a far sì che i selezionatori abbiamo a disposizione un maggior numero di tori adatti alla frequente uscita al pascolo, a poco mangime concentrato e alla rinuncia agli antibiotici aumentando quindi anche la diversità delle linee utilizzate», spiega Anet Spengler. *Claudia Frick*

Articolo incl. elenchi aggiuntivi online:

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

→ Anet Spengler, consulente FiBL selezione animale  
 anet.spengler@fibl.org  
 tel. 062 865 72 90 (F e D)

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Elevages > Bovins > Sélection > Taureaux d'IA > Critères de choix (F e D)

## Benvenute, care rondini



Non c'è dubbio, la primavera è arrivata. Si sente già da lontano l'allegro cinguettio delle rondini che sicuramente hanno parecchio da raccontarsi sul lungo viaggio dal deserto del Sahara. Tutte agitate svolazzano dentro e fuori dalla stalla mentre i loro

parenti, i balestrucci, colonizzano i villaggi. Sono tutti molto impegnati a costruire i nidi, il materiale lo trovano nella terra fangosa. Si possono però attirare rondini anche con nidi artificiali applicati sugli edifici. I balestrucci nidificano in nidi chiusi sotto le grondaie mentre le rondini necessitano di nidi aperti alla sommità e prediligono le vecchie stalle calde. Le nuove stalle a stabulazione libera non sono adatte a loro e ai loro piccoli a causa dell'eccessiva corrente d'aria. Hanno bisogno di un quantitativo sufficiente di insetti per nutrire i loro piccoli. Per proteggere le rondini si rinuncia a insetticidi e ai pericolosi nastri adesivi. *Véronique Chevillat, FiBL*

### Favorire le rondini in azienda

Informazioni per favorire le rondini sono disponibili sul sito internet della stazione ornitologica.

[www.vogelwarte.ch](http://www.vogelwarte.ch) > Uccelli > Domande e informazioni > Nidi artificiali



Contatto per consulenza sulla biodiversità presso il FiBL:

→ [veronique.chevillat@fibl.org](mailto:veronique.chevillat@fibl.org)  
tel. 062 865 04 12  
(F e D)

## Controllo delle infestanti nel granoturco



Il granoturco può essere seminato a partire dalla fine di aprile: quanto prima tanto meglio per quanto riguarda la resa e la qualità, più si ritarda più rapido sarà lo sviluppo del mais rispetto alle infestanti. Anche una strigliatura alla cieca può esse-

re utile: serve a soffocare fino al 90 per cento delle piantine di infestanti. Le radichette embrionali non dovrebbero su-

perare i 3 cm e situarsi almeno a 2 cm di profondità. Un secondo passaggio con la striglia avviene allo stadio di 3-4 foglie quando le radici del mais sono ben sviluppate. La prima zappatura dovrebbe essere effettuata presto quando le file sono ben visibili e le infestanti sono ancora ai primi stadi di sviluppo.

Per i suoli pesanti sono adatte le sarchiatrici a assolcatore mentre per i suoli medi e leggeri senza sassi si sono affermate le sarchiatrici a stella, con le quali durante il primo passaggio si lavora dalla fila verso l'esterno; durante il secondo passaggio quando le piante sono alte da 20 a 30 cm il mais va leggermente ricalzato. *Hansueli Dierauer, FiBL*

### Colture miste: mais e fagiolini

Scaricare gratuitamente il promemoria sul mais bio:

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > no. ord. 1017 (D)

### Consulenza coltivazione di mais

Il consulente in campicoltura FiBL Hansueli Dierauer risponde alle domande relative alla coltivazione di mais bio.



→ [hansueli.dierauer@fibl.org](mailto:hansueli.dierauer@fibl.org)  
tel. 062 865 72 65  
(F e D)

**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire 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](http://www.muehlerytz.ch), [mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch)



*L'agricoltore Elmiger controlla le cipolle Naturaplan*

## Naturale.

Perché è naturale prendersi cura dell'ambiente e delle sue risorse. Qui e in ogni altra parte del mondo.

## Giusto.

Perché è giusto trattare la natura e i suoi prodotti con rispetto e agire in modo sostenibile.

## Buono.

Perché è una cosa buona farsi del bene senza avere rimorsi di coscienza, in armonia con la natura.

**naturaplan**



**Naturale. Giusto. Buono.**

**coop**

Per me e per te.

# Molto più di una *macelleria regionale*

Dal 2016 la Valais Prime Food AG trasforma carne di animali provenienti dall'Alto Vallese e punta su canali di vendita innovativi. Un terzo degli agnelli proviene da aziende Gemma.



Valais Prime Food trasforma animali interi. Il responsabile dell'azienda Kasimir Eggel seziona la carne con grande abilità. Foto: Theresa Rebholz

La Valais Prime Food AG si trova a una decina di chilometri a ovest di Visp. Un nuovo edificio nella zona industriale di Niedergesteln ospita la giovane impresa che nel 2016 ha iniziato con l'intenzione di produrre e vendere prodotti vallesani di elevata qualità. «Vorremmo offrire qualche cosa di diverso rispetto ai numerosi prodotti del settore della carne importati e esportati e trasformare la carne di animali vallesani in Vallese e poi venderla in Svizzera», spiega la direttrice Marcelline Kuonen.

L'azienda nel frattempo conta sette collaboratori e trasforma e vende ogni anno la carne di 600 agnelli e di 50 a 60 bovini e suini ai quali si aggiungono circa 100 agnelli e 20 bovini macellati e tagliati su incarico degli allevatori. Gli animali provengono da una sessantina di produttori dell'Alto Vallese fra i quali vi sono numerose aziende piccole e piccolissime. Niedergesteln dista 45 chilometri dall'azienda più lontana.

## La vendita dell'animale intero è una sfida

«Grazie al numero limitato abbiamo un rapporto personale con tutti i produttori», racconta il responsabile della macelleria Kasimir Eggel. Ciò è importante fra l'altro per poter trasformare e vendere carne tutto l'anno: «Durante l'estate i contadini devono far scendere gli animali dall'alpe e ciò per loro rappresenta un impegno supplementare.»

Al macellaio, cresciuto in un'azienda agricola, stanno molto a cuore il rispetto degli animali e le brevi vie di trasporto fino al macello. Anche la macellazione degli animali avviene in Alto Vallese, precisamente a Gampel e a Gamsen. «Trasformiamo e commercializziamo gli animali interi, e ciò non è sempre semplice. Da un lato dobbiamo trovare canali di smercio anche per i prodotti meno apprezzati, dall'altro non disponiamo sempre di tutte le parti. Nella maggior parte delle macellerie al giorno d'oggi è del tutto inconsueto utilizzare l'intero animale, si ordinano le parti richieste presso i grossisti.»

## Trasformazione separata di carne Gemma

Dal 2017 la macelleria è certificata Gemma, circa un terzo degli agnelli proviene da aziende Gemma. Per garantire la rintracciabilità e la separazione del flusso delle merci richieste da Bio Suisse è necessaria una buona logistica in azienda. «Affinché la trasformazione separata sia finanziariamente attraente macelliamo sempre almeno dieci agnelli bio per volta. Contrassegniamo la carne sottovuoto con etichette di diversi colori sulle quali figura il nome dell'azienda di provenienza. Verde equivale a Gemma, rosso a convenzionale», spiega il responsabile della macelleria.

La macelleria per ora offre la carne Gemma esclusivamente sotto forma di carne fresca. Nel settore convenzionale è pure disponibile un assortimento di carne secca e salumi – in parte prodotti senza additivi – e salsicce da arrostitire.

## Da Niedergesteln in tutta la Svizzera

«Attualmente vendiamo circa il 50 per cento ai ristoranti che però richiedono solo raramente prodotti bio», racconta la direttrice Marcelline Kuonen. Accanto alla ristorazione e alla macellazione per conto terzi Valais Prime Food punta su una commercializzazione moderna e vende circa un quarto della carne attraverso lo shop online dell'azienda. Ordinando entro le 10 del mattino la merce viene recapitata per posta il giorno successivo in tutta la Svizzera. Contenitori in styropor e elementi refrigeranti garantiscono la catena del freddo durante 48 ore. Ogni giorno vengono spediti da cinque a quindici pacchetti.

## Idee di marketing innovative

L'azienda percorre vie insolite per acquisire nuovi clienti. «La vendita tramite lo shop online è interessante soprattutto per i clienti che vivono in città e noi cerchiamo di raggiungerli adottando diversi provvedimenti», spiega la specialista di marketing Marcelline Kuonen. La ditta per esempio collabora con il villaggio vallesano Reka di Blatten. Gli ospiti in vacanza possono ordinare in precedenza prodotti di Valais Prime Food che trovano nel frigorifero al loro arrivo, un volantino nell'appartamento di vacanza fornisce ulteriori informazioni sullo shop online.

«Per piccoli gruppi organizziamo corsi per la fabbricazione di salsicce, un'altra idea sono i corsi di cucina e i video online», osserva Kasimir Eggel. «Affinché siano richieste anche le parti meno pregiate è importante mostrare ai clienti come possono utilizzarle.» Theresa Rebholz

 [www.valaisprimefood.ch](http://www.valaisprimefood.ch) (D)

## Iscrizione al concorso vini bio 2019 entro il 3 maggio

Anche quest'anno, nell'ambito del concorso organizzato dalla rivista specializzata «Vinum» e dall'organizzazione Bio-Vino e patrocinato da Bio Suisse, saranno premiati i migliori vini bio svizzeri. Partecipate e diventate viticoltore bio 2019. Potete annunciarvi entro il 3 maggio 2019. L'agenzia GWS è stata incaricata dell'organizzazione tecnica della degustazione che sarà ora svolta anche secondo le direttive OIV valide a livello internazionale. Possono essere annunciati vini delle seguenti categorie:

1. Chasselas
2. Bianchi tradizionali incluse varietà PIWI (un solo vitigno, max. 4 g zucchero residuo)
3. Bianchi tradizionali incluse varietà PIWI (assemblaggi, max. 4 g zucchero residuo)
4. Rosati e blanc de noir incluse varietà PIWI (max. 4 g zucchero residuo)

5. Pinot Noir
6. Rossi incluse varietà PIWI (un solo vitigno, max. 4 g zucchero residuo)
7. Rossi tradizionali incluse varietà PIWI (assemblaggi, max. 4 g zucchero residuo)
8. Vini naturali (rispetto delle direttive AVN, [www.avn.vin](http://www.avn.vin))
9. Spumanti
10. Vini da dessert (da 8 g zucchero residuo)

La premiazione e la pubblicazione dei vincitori nonché la nomina del viticoltore bio 2019 avrà luogo il 19 giugno a Berna in occasione di un evento pubblico con degustazione.

Ulteriori informazioni e dettagli sono disponibili sul sito internet. *Samuel Wyssbach, Bio Suisse*

[www.bioweinpreis.ch](http://www.bioweinpreis.ch) (F e D)



## Nuova collaboratrice

Désirée Isele in febbraio è subentrata a Jasmin Siegrist come esperta del rilascio della Gemma presso il dipartimento assicurazione della qualità trasformazione e commercio (T & C). È fra l'altro responsabile del rilascio della licenza per carne, pesce, bevande, erbe, funghi, germogli, prodotti a base di soia e tofu, spezie, minestre, salse e mangimi per animali domestici.

Désirée Isele è diplomata in tecnologia alimentare e life sciences e possiede esperienza professionale in gestione e sviluppo della qualità. In precedenza ha lavorato presso un licenziatario Gemma nel settore delle bevande. *cfr*

→ [desiree.isele@bio-suisse.ch](mailto:desiree.isele@bio-suisse.ch) (D e E)  
tel. 061 204 66 16

## Offrire paglia Gemma per lettiera su borsa bio

Da quest'anno per la lettiera per i maiali va utilizzata paglia Gemma. Alcuni allevatori di suini Gemma tuttavia stanno cercando invano di acquistare paglia Gemma visto che numerose aziende vendono la paglia a aziende non biologiche o non pubblicano le loro offerte sulla piattaforma borsa bio.

Le aziende che dispongono di paglia Gemma da vendere sono pertanto pregate di pubblicare le loro offerte su borsa bio. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

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



## Iscriversi alla Gemma Bio Gourmet entro il 30. 6.

La Gemma Bio Gourmet viene conferita ogni anno a prodotti di qualità particolarmente elevata. Quest'anno si possono inoltrare prodotti da forno e latticini ma non formaggi a pasta molle, semidura o dura. Con la partecipazione al concorso Gemma Bio Gourmet si avranno i seguenti vantaggi:

- partecipazione gratuita al workshop di analisi sensoriale.
- i prodotti premiati ottengono la Gemma Bio Gourmet e un attestato.

- la giuria esprime un parere professionale dettagliato sui prodotti inoltrati.
- Bio Suisse pubblica i prodotti vincitori e informa i media svizzeri.
- La Gemma Bio Gourmet 2019 può essere utilizzata per tre anni.

Il modulo d'iscrizione è disponibile online. *Valentin Ladner, Bio Suisse*

→ [valentin.ladner@bio-suisse.ch](mailto:valentin.ladner@bio-suisse.ch)  
tel. 061 204 66 33 (F e D)

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) >

Trasformatori e commercianti > Attualità

## Provenienza importazioni

L'elenco dei dati relativi alle materie prime Gemma importate da Bio Suisse è ora disponibile online. Bio Suisse crea così maggior trasparenza in merito alle materie prime importate. Da inizio anno i trasformatori a seguito della modifica dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e delle direttive per la trasformazione di Bio Suisse devono dichiarare i Paesi di provenienza in modo meno completo. L'elenco online indica agli interessati da quali Paesi possono provenire le materie prime Gemma importate. *cfr*

[international.biosuisse.ch](http://international.biosuisse.ch) >  
Importations: origines (F e D)



# All'AD primaverile si vota sulla politica di importazione

Il 17 aprile avrà luogo a Olten l'assemblea dei delegati primaverile di Bio Suisse. Accanto alle modifiche delle direttive relative ai principi di importazione, all'ordine del giorno figureranno anche il conto annuale e altre informazioni.

<b>1</b>	<b>Affari statutari</b>
1.1	Saluto, ordine del giorno, scrutatori
1.2	Verbale dell'AD del 14 novembre 2018
1.3	Rapporto annuale 2018
1.4	Approvazione conto annuale e raggiungimento obiettivi 2018 incl. rapporto dell'ufficio di revisione, CG e IRI
<b>2</b>	<b>Nomine e altre decisioni</b>
2.1	Nomina ufficio di revisione
2.2	Incentivi rafforzamento OA: conversione contributi forfettari in fondi per progetti (proposta Bioforum)
<b>3</b>	<b>Direttive</b>
3.1	Principio direttive per aziende all'estero e prodotti importati
<b>4</b>	<b>Informazioni</b>
4.1	Relazione su affari politici (PA 22+)
4.2	Stato discussione vaccino Vaxxitek e ingrasso galletti
4.3	Relazione di Urs Riedener, CEO Emmi

Quest'anno l'unico affare concernente le direttive da trattare all'AD è la modifica della direttiva per l'importazione. Il consiglio direttivo se ne è occupato per diversi anni. L'anno scorso la revisione della direttiva è stata accompagnata da un gruppo di lavoro istituito a seguito di una proposta di Bio Genève concernente l'importazione da oltremare avanzata all'AD primaverile 2018. La proposta era stata posticipata di un anno.

Il consiglio direttivo presenta ora all'AD la modifica della direttiva. Gli obiettivi delle importazioni vanno integrati e la direttiva deve fornire la base per una nuova norma e per il previsto procedimento per la valutazione e l'approvazione di prodotti importati. È previsto che le decisioni relative a prodotti e provenienza in avvenire siano prese dall'organo per la qualità (OQ) sulla scorta di un catalogo dei criteri. Le singole decisioni saranno motivate e i prodotti contrassegnati con la Gemma e la loro provenienza figureranno su un elenco dei prodotti online. Il consiglio direttivo intende trattare la richiesta di



I delegati di Bio Suisse votano due volte all'anno su modifiche delle direttive. Foto: psh

Bio Genève di non contrassegnare con la Gemma prodotti freschi e vino provenienti da oltremare solo quando tutti i prodotti saranno valutati con il nuovo strumento di valutazione e ciò sarà possibile solo all'inizio del 2020 quando entrerà in vigore la direttiva. Fino alla primavera 2020 i vini provenienti da oltremare non saranno contrassegnati con la Gemma.

I delegati dovranno poi decidere in merito a un'eventuale redistribuzione degli incentivi per le organizzazioni associate. Bioforum Schweiz vorrebbe convertire i contributi forfettari in fondi per progetti. Attualmente alle organizzazioni associate viene versato un contributo fisso annuo di 3000 franchi e un contributo variabile di 13 franchi per ogni prima adesione che sarà però versato solo per le prime 100 prime adesioni. Ciò significa che ogni organizzazione associata ottiene un contributo forfettario massimo di 4300 franchi. Con i mezzi così risparmiati pari a circa 60 000 franchi si potrebbero accrescere i fondi per i progetti. *Christian Voegeli, Bio Suisse*



## Documentazione dettagliata per l'AD

Gli allegati relativi all'AD possono essere scaricati dal sito internet di Bio Suisse.

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Su di noi > Associazione > Assemblea dei delegati  
→ [christian.voegeli@bio-suisse.ch](mailto:christian.voegeli@bio-suisse.ch)  
tel. 061 204 66 23

# Quanto rame nei vigneti?

Uno studio effettuato in Ticino all'inizio del secondo millennio aveva mostrato quanto rame è presente nei vigneti ticinesi, con delle conclusioni tuttora attuali.

L'uso del rame in viticoltura ha una lunga tradizione, essendo questo metallo presente in alcuni prodotti fitosanitari e in particolare negli anticrittogamici utilizzati da oltre cento anni nella lotta contro la peronospora.

Nel 2002 Gabriele Mossi, oggi attivo presso la Sezione agricoltura del Cantone, aveva effettuato una ricerca sulla presenza di questo metallo pesante nei suoli dei vigneti ticinesi e un riassunto dal titolo «Il rame nei vigneti» è stato pubblicato dallo stesso autore congiuntamente a Flavia Leonardi e Mario Camani. L'articolo può essere richiamato anche dalla pagina internet dell'Ufficio della gestione dei rischi ambientali e del suolo del Dipartimento del territorio all'indirizzo sotto indicato.

Uno studio datato ma che, come ci conferma Nicola Solcà, a capo di questo ufficio, è interessante e tuttora attuale: «Sì, i valori potrebbero logicamente variare, ma le conclusioni di quello studio sono tuttora valide e applicabili alla situazione odierna.»

## Il rame si accumula in superficie

Senza entrare nei dettagli dei valori rilevati nel 2002, lo studio aveva monitorato 18 vigneti distribuiti sul territorio ticinese. In ogni vigneto erano stati effettuati 16 sondaggi per formare i singoli campioni di terra da analizzare, prelevati a tre profon-

I principali risultati dell'indagine avevano mostrato come nei vigneti considerati la presenza di rame totale variava dai circa 35 ai 900 milligrammi per chilogrammo di sostanza secca, superando spesso il valore indicativo di 40 mg/kg fissato nell'Ordinanza contro il deterioramento del suolo. Il valore di guardia, applicabile solo alle colture foraggere, è invece di 150 mg/kg, mentre quello di risanamento è di 1000 mg di rame per chilogrammo.

Lo studio aveva pure evidenziato come i valori di rame riscontrati (totale o disciolto) diminuiscono con la profondità e questo spiegherebbe anche perché la vigna, avendo delle radici a fittoni che vanno in profondità, non soffre l'accumulo di rame in superficie. I valori nei filari sono inoltre risultati maggiori rispetto a quelli riscontrati tra i filari.

Altro dato interessante è la concentrazione media di rame in funzione dell'inclinazione del terreno. Per questa valutazione erano stati scelti tre comparti con pendenza del 10 %, del 2 % e dello 0 %, cioè pianeggiante. La concentrazione di rame, si era potuto osservare, diminuisce con l'aumento dell'inclinazione, indipendentemente dalla profondità di prelievo. Un'indicazione che il rame viene parzialmente dilavato.

## Vecchio vigneto, tanto rame

Interessante pure la relazione tra l'età del vigneto e la presenza di rame nel suolo. Lo studio aveva evidenziato come la concentrazione dipende direttamente dall'età del vigneto e quindi dal quantitativo di rame utilizzato nel tempo. Una constatazione valida per le tre profondità studiate, per il rame totale e per quello disciolto così come per i campioni prelevati nei filari e per quelli tra i filari. In pratica più i vigneti sono datati, più alte sono le concentrazioni di rame ritrovate in superficie o in profondità, tra i filari o nei filari.

Oltre al rame, lo studio aveva voluto analizzare anche altri metalli pesanti, quali cromo, zinco, piombo, cobalto, nickel e cadmio. Solo le concentrazioni di quest'ultimo avevano mostrato una proporzionalità significativa con quelle del rame, dovuta verosimilmente alla presenza di cadmio sia nei prodotti fitosanitari che nei concimi del passato. Per gli altri metalli pesanti non era stata invece individuata nessuna correlazione significativa con le concentrazioni di rame. L'origine di questi altri metalli, spiega ancora il documento «Il rame nei vigneti», è legata alle ricadute atmosferiche causate da emissioni inquinanti del traffico (piombo) e dell'industria (zinco, cromo).

Quali possono essere le conseguenze di questi accumuli di rame nei terreni coltivati a vigneti? Nicola Solcà ribadisce quanto detto in entrata di articolo, ossia che le conclusioni di questo studio sono ancora valide. «Quando s'estirpa un vigneto per fare una nuova coltivazione è molto indicato effettuare un'analisi per verificare la presenza di rame. Ogni coltura reagisce in modo diverso alla presenza di questo metallo pesante. La vigna, avendo delle radici che penetrano in profondità si sta dimostrando molto tollerante alla presenza di rame nel suolo, anche di alti quantitativi. Ma altre colture potrebbero invece avere difficoltà nella crescita a causa degli accumuli negli strati più superficiali del suolo. Altra situazione di rischio è di certo il pascolo di superfici viticole, dato che gli animali brucando l'erba possono assumere importanti quantitativi di terra



Peronospora su vite. Foto: mad

dità diverse: 0–20, 20–40 e 40–60 centimetri. Per ognuno era stata determinata la concentrazione di rame totale, di rame disciolto e anche quella di altri metalli pesanti: cromo, cadmio, zinco, piombo, nickel e cobalto.

superficiale dove, come visto, ci sono i maggiori accumuli di rame che potrebbero, a determinate dosi, essere problematici per la salute degli animali.»

### Rame, da 80 a 4 kg

Il rame è un metallo pesante e come tale non è soggetto a ulteriore degradazione nell'ambiente. Vale a dire che non viene degradato e non viene facilmente assorbito e trasportato. Resta nel terreno e soprattutto in superficie. Il rame è stato utilizzato nei vigneti in quantità diversa, a seconda del periodo. Tra la prima e la seconda guerra mondiale, cita lo studio, si raggiungevano fino a 80 chilogrammi all'ettaro per anno, mentre attualmente per legge il massimo è fissato attorno ai 4 kg per ettaro e per anno. Nell'agricoltura biologica, Bio Suisse ha stabilito le seguenti quantità massime di rame puro ammesse per ettaro di superficie trattata e per anno: frutta a granella 1,5 kg, frutta a nocciolo 4 kg, bacche 2 kg, ortaggi 4 kg, patate 4 kg, luppolo 4 kg e viticoltura 4 kg. In quest'ultimo settore la quantità può essere bilanciata per un periodo di 5 anni, vale a dire che su cinque anni non si deve superare la media di 4 kg annui, ossia 20 kg totali, ma la quantità massima di 6 kg per ettaro e anno non può essere superata in nessun caso.

Il discorso sulla sostituzione dei preparati a base di rame con altri prodotti è molto aperto e ci sono già alcune opzioni

che mirano a ridurre i dosaggi di rame metallo a parità d'efficacia. Centri di ricerca, studiosi e aziende viticole stanno poi sperimentando prodotti alternativi, se non per la cura, per la prevenzione di peronospora e oidio, che possano trovare applicazione anche in agricoltura biologica per sostituire o almeno ridurre l'uso dello zolfo e soprattutto del rame. In particolare si cerca di aumentare le difese naturali della pianta attraverso l'induzione di resistenze. *Elia Stamparoni*

Il rame nei vigneti. Gabriele Mossi Flavia Leonardi e Mario Camani. Anno 2002

 [www4.ti.ch/fileadmin/DT/temi/protezione\\_suolo/documenti/Cu\\_Vigneti\\_2002\\_Dati.pdf](http://www4.ti.ch/fileadmin/DT/temi/protezione_suolo/documenti/Cu_Vigneti_2002_Dati.pdf)



### Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino  
% Alessia Pervangher  
Via San Gottardo 99  
6780 Airolo  
tel. 091 869 1490  
 [www.bioticino.ch](http://www.bioticino.ch)  
→ [info@bioticino.ch](mailto:info@bioticino.ch)

Vitigno di Chasselas a maturazione. Foto: Dominique Lévyte



## Sviluppare con impegno l'agricoltura biologica

Bio Suisse punta sulla competenza di scienziati e tecnologi motivati e innovativi, disposti a sviluppare ulteriormente l'agricoltura biologica, la Gemma e il mercato bio. A partire dall'estate 2019, in seguito ad una dimissione cerchiamo un nuovo/una nuova

### presidente e membro della commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT)

Assieme a colleghi esperti della CMT siete responsabili dell'interpretazione e dell'ulteriore sviluppo delle direttive Bio Suisse nel settore della trasformazione e del commercio. Quale organo dell'assicurazione della qualità la CMT vigila sul rilascio e sulla revoca del marchio collettivo Gemma ai licenziatari e sull'attività operativa del segretariato centrale relativa alla conformità alle direttive Bio Suisse. Essa elabora norme e il regolamento delle sanzioni per la certificazione e decide in merito a precedenti. Inoltre fornisce consulenza all'organo per la qualità di Bio Suisse in merito a questioni tecniche e strategiche. La collaborazione in seno alla CMT è un compito arricchente e il lavoro in un gruppo costruttivo rappresenta un'interessante sfida. L'impegno previsto è di circa 30 giorni all'anno per il presidente e di 10 giorni all'anno per un membro (riunioni incl. preparazione). La lingua d'uso è il tedesco, siete in grado di seguire discussioni in francese. Disponete di esperienza nel campo delle tecnologie, della trasformazione, del controllo o delle scienze alimentari e/o delle scienze naturali, dell'assicurazione della qualità o di analisi sensoriale. L'esperienza pratica in agricoltura è un vantaggio. Disponete di uno spiccato senso per alimenti di alta qualità, piacere e sapore. Siete disposti a impegnarvi per l'agricoltura biologica e per lo sviluppo sostenibile e a occuparvi di questioni inerenti alla qualità e al mercato. I membri delle commissioni del marchio non possono esercitare funzioni direttive o strategiche in una ditta di controllo o di certificazione e prima della nomina sono tenuti a informare il consiglio direttivo in merito alle loro relazioni d'interesse. Il/la presidente della CMT deve inoltre essere membro dell'organo per la qualità di Bio Suisse.

**Siete interessati?** Inviare la vostra candidatura con curriculum vitae entro il 30 aprile 2019 a Bio Suisse, coordinazione federativa, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea o a natalie.delannoy@bio-suisse.ch. Il membro del consiglio direttivo, Christian Butscher (061 921 08 16), e il coordinatore dell'associazione Christian Voegeli (079 457 24 22), rispondono volentieri alle vostre domande.



Gemma Bio. Uomini, animali e natura in equilibrio. **BIO SUISSE**

## Impressum

### 28. anno 2019

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

Rivista in francese: Bioactualités

Rivista in tedesco: Bioaktuell

### Tiratura

Tedesco: 7354 copie

Francese: 997 copie

Italiano: 305 copie

Totale esemplari stampati: 9577 (attestato 2018)

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 / cfr (capored)

Franziska Hämmerli / fra

Christian Hirschi / hir

Theresa Rebholz / tre

Katharina Scheuner / ks

Petra Schwinghammer / psh

Tel. +41 (0)61 204 66 63

redazione@bioattualita.ch

### Grafica

Simone Bissig

### Traduzioni

Regula van den Berge

(salvo testi di Elia Stapanoni)

### 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

### Abbonamenti & edizione

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

4052 Basilea

tel. +41 (0)62 204 66 66

editrice@bioattualita.ch

www.bioattualita.ch

Scaricare la rivista completa:

www.bioattualita.ch > Rivista

Utente: bioattualita-3

Password: ba3-2019