

# BIO

## *Attualità*

La rivista del movimento bio

7/19  
SETT

# Il mercato del latte si muove

Il latte Gemma è prodotto in modo sostenibile, lo ha confermato recentemente il WWF con uno studio. Un risultato che non dovrebbe sorprendere i contadini bio. Per numerosi altri marchi il WWF critica il fatto che si concentrano soprattutto sul benessere degli animali trascurando aspetti relativi alla sostenibilità come per esempio la biodiversità o la protezione delle risorse. Per il WWF non è nemmeno particolarmente sostenibile il nuovo marchio per il latte «Swissmilk green» introdotto il 1° settembre. Il marchio tuttavia contrassegna il «latte sostenibile», i colori del logo sono il rosso e il verde. Anche il logo Gemma è rosso e verde. Un puro caso?

Personalmente mi rallegro del fatto che ora esistano nuovi requisiti relativi al benessere degli animali per l'allevamento di bestiame da latte convenzionale. Si tratta di un passo nella giusta direzione verso un allevamento di vacche rispettoso della specie in tutte le aziende lattiere svizzere. Evidentemente il nuovo contrassegno non deve contenere false promesse. L'associazione per la protezione dei consumatori è dello stesso parere e invita i fornitori a non contrassegnare per ora il latte e i latticini con il nuovo marchio «Swissmilk green» fino a quando non offrirà un reale valore aggiunto – anche per quanto riguarda la sostenibilità.

Il valore aggiunto relativo alla sostenibilità del latte Gemma va pertanto comunicato anche in avvenire in modo molto chiaro alle consumatrici e ai consumatori. Solo in tal modo sarà possibile vendere il latte aggiuntivo che giungerà sul mercato l'anno prossimo.

*Claudia Frick*

Claudia Frick, caporedattrice



## Sommario

### Produzione

#### Latte

- 5 Latte meglio pagato e più sostenibile
- 6 Reagire in modo dinamico alle maggiori quantità

#### Pollame

- 8 Vivere più a lungo, deporre più a lungo

### Trasformazione e commercio

#### Alimenti per neonati

- 11 Alla ricerca della Gemma nella pappa

### Bio Suisse e FiBL

- 13 Bio Suisse

### Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

Foto in copertina: I latticini rappresentano la parte principale del fatturato conseguito con prodotti bio in Svizzera. Foto: Simone Bissig

## Detto



«Sono fiducioso che a medio e lungo termine riusciremo a mantenere stabile il prezzo del latte bio.»

Thomas Herwig, presidente gruppo esperti latte Bio Suisse

→ pagina 6

## Contato

**25** per cento delle aziende produttrici di uova che riforniscono il commerciante di uova bio Hosberg tengono le galline più a lungo dei consueti 12 mesi.

→ pagina 8

## Visto



«L'uomo che sussurra alle vacche» Philipp Wenz è stato uno degli 11 relatori alla prima giornata «Bestiame da latte» dello scorso 17 luglio presso l'azienda Demeter Rengoldshausen a Überlingen D sul lago di Costanza. Hanno suscitato l'interesse dei circa 350 visitatori anche altri temi come allattamento naturale dei vitelli e allevamento adatto alle condizioni locali. *cfr*

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Actualités > Films > Journée pratique sur l'élevage laitier (F e D)

## Nuova campagna: «Contadini svizzeri. Dalla nostra terra con passione»

L'Unione svizzera contadini quest'estate ha lanciato una nuova campagna con l'o-



biiettivo di rendere visibili i numerosi servizi che le famiglie contadine forniscono alla società creando ponti tra la città e la campagna. Contadine e contadini spiegano quali attività svolgono a favore della popolazione svizzera e perché lo fanno. Ogni regione linguistica è rappresentata anche da contadini Gemma. Per il Ticino si tratta di Eva Arnoldi di Osco e di Gabriele Giottonini di Lavertezzo. Gli ambasciatori riferiscono a turno su Instagram sotto @schweizer.bauern della loro vita quotidiana e del lavoro. *cfr*

 [www.agricoltura.ch/i-tuoi-contadini](http://www.agricoltura.ch/i-tuoi-contadini)

## Tanta plastica avvolge gli ortaggi bio

L'Associazione dei consumatori (SKS) ha esaminato gli imballaggi di 221 varietà di frutta e verdura scelte casualmente in 10 diversi negozi a Berna e Basilea. Circa la metà dei prodotti era venduta in imballaggi di plastica. Con l'84 per cento la parte di imballaggi di plastica è risultata particolarmente elevata per gli ortaggi bio mentre solo il 44 per cento dei prodotti convenzionali era avvolto nella plastica. Nei negozi Coop era imballato nella plastica solo il 21 per cento dei prodotti convenzionali e il 78 per cento dei prodotti bio. *cfr*

 [www.tio.ch](http://www.tio.ch) > ricerca: Imballaggi di plastica 17.7.2019

## Nuovo marchio

L'Associazione vacche con le corna lo scorso luglio ha presentato il nuovo marchio H(O)H per i prodotti ottenuti da vacche con le corna. I membri dell'associazione si impegnano a rinunciare alla decornazione dei vitelli e a vacche geneticamente prive di corna. I contadini che allevano mucche con le corna possono registrarsi sul sito internet e presentare la propria azienda. Con la registrazione diventano automaticamente membri dell'associazione. Attualmente sono già affiliate una trentina di aziende.

Sul sito internet sono pubblicate tutte le aziende con il marchio vacche con le corna e sono brevemente presentate. I consumatori in tal modo possono mettersi direttamente in contatto con loro e ordinare i prodotti. *cfr*

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

# Fatti, non parole n. 111



## Il più grande marchio bio della Svizzera ha una marcia in più.

Nel 1993 Coop ha lanciato sul mercato Naturaplan, la prima marca bio del commercio al dettaglio nazionale.

Oggi in Svizzera quasi un articolo bio su due viene acquistato da noi che vi offriamo il più grande assortimento biologico del Paese con circa 2 500 prodotti. E per restare all'avanguardia anche in futuro, promuoviamo l'agricoltura biologica in collaborazione con i nostri partner.

**Tutti i dettagli dell'impegno Coop per uno sviluppo sostenibile su [fatti-non-parole.ch](http://fatti-non-parole.ch).**

**naturaplan**



**coop**

Per me e per te.

# Latte meglio pagato e più sostenibile

Con le nuove norme settoriali il prezzo del latte aumenta di tre centesimi al litro. Il latte bio tuttavia ne è escluso.

Vacche felici al pascolo, probabilmente è così che la maggior parte dei consumatori si immagina la produzione di latte in Svizzera. In effetti rispetto all'UE la Svizzera per quanto riguarda la protezione degli animali occupa uno dei primi posti in classifica. Ciò è risultato da uno studio dell'Associazione per promuovere la strategia della qualità nell'agricoltura e nella filiera alimentare svizzere eseguito da Agridea nel 2018. L'organizzazione settoriale latte (BOM) vuole ora dare visibilità a questo maggior valore e a questo scopo dal 1° settembre ha introdotto il nuovo standard «Tappeto verde» e il contrassegno «Swissmilk green». Le aziende che rispettano le nuove norme relative al benessere degli animali riceveranno tre centesimi in più per il latte di latteria del segmento A. Si tratta di latte trasformato in latte da consumo, panna, burro e formaggi ottenuti da latte prodotto con insilati per il mercato indigeno. Per adempiere ai nuovi standard le aziende dovranno soddisfare dieci requisiti e altri due criteri (vedi riquadro). Le stime indicano che già ora tra l'80 e l'85 per cento di tutte le aziende svizzere soddisfa tali requisiti.

Il latte prodotto secondo i nuovi standard in negozio costa tre centesimi in più rispetto al latte proveniente da aziende che non rispettano i requisiti. I consumatori pertanto pagano un sovrapprezzo per il benessere degli animali garantito che va direttamente a favore dei contadini.

Stefan Kohler, direttore di BOM spiega: «Il marchio «Swissmilk green» è un riconoscimento di qualità.» Non farà alcuna concorrenza ai marchi che vanno oltre tali requisiti. «I membri della BOM si sono espressi a favore del Tappeto verde ma nessuno è obbligato a utilizzare il marchio.» Si presume che tutte le aziende Gemma soddisfino le condizioni relative al nuovo



«Swissmilk green» contraddistingue il latte di vacche che soddisfano il nuovo standard. Foto: Roman Babakin, Adobe Stock

standard del settore. Il prezzo del latte bio tuttavia rimane invariato. «I tre centesimi sono già inclusi nel prezzo del latte bio. Bio infatti è un programma riconosciuto dallo Stato che per quanto riguarda i punti importanti come URA o SSRA soddisfa già ora i nuovi requisiti», spiega Stefan Kohler. I commercianti di latte sono però liberi di contrassegnare anche il latte bio con il marchio «Swissmilk green». «Il marchio non va inteso come concorrenza al biologico, bensì serve a sottolineare tutto l'impegno della maggior parte dei contadini convenzionali a favore del benessere degli animali nelle loro stalle.»

Per poter approfittare del maggior prezzo le aziende che soddisfano i nuovi standard sono tenute a registrarsi nella banca dati TSM. Possono registrarsi anche le aziende bio. «In caso di declassamento del latte bio è possibile approfittare dei tre centesimi supplementari», spiega Stefan Kohler. *Claudia Frick*

## i

### Requisiti Tappeto verde

I produttori di latte devono soddisfare 10 condizioni e due criteri supplementari.

1. Aderire al programma PER o equivalente
2. Aderire al programma URA o SSRA. Eccezione per aziende senza SSRA (sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali) che per validi motivi non possono partecipare al programma URA (uscita regolare all'aperto).
3. Usare solo farina di soia rispettivamente soia con un marchio di sostenibilità.
4. Nessun utilizzo di grasso e olio di palma come mangime semplice e come

- componente di mangimi composti.
5. Nessun utilizzo di antibiotici critici senza prescrizione del veterinario.
6. I vitelli vano tenuti almeno 21 giorni nell'azienda di nascita.
7. Evitare di macellare vacche gravide.
8. Rispetto delle direttive ASR alle esposizioni nazionali.
9. Mungere almeno due volte al giorno, intervallo massimo di 14 ore fra una mungitura e l'altra.
10. Ogni mucca deve avere un nome registrato nella banca dati sul traffico degli animali.

Inoltre vanno rispettati due su nove requisiti supplementari, p. es. azienda formatrice riconosciuta o nessun uso preventivo di antibiotici per le vacche da latte.



### Iscrizione dell'azienda

→ Stefan Kohler, direttore BOM  
stefan.kohler@ip-lait.ch

📄 [www.dblait.ch](http://www.dblait.ch) > Tappeto verde

# Reagire in modo dinamico alle previste maggiori quantità

L'anno prossimo giungerà sul mercato ulteriore latte bio proveniente da nuove aziende Gemma. Bio Suisse perciò sta adottando nuove misure per promuovere lo smercio.

Bio è sempre di moda. Per il 2020 Bio Suisse prevede che si aggiungeranno 155 nuove aziende lattiere bio che termineranno il periodo di conversione. La quantità di latte pertanto continuerà ad aumentare, già la scorsa primavera è risultata maggiore del tre per cento rispetto all'anno scorso. Per l'anno prossimo Bio Suisse prevede un aumento del latte pari a circa il sette per cento. «L'anno prossimo sarà certamente una sfida, infatti occorrerà valorizzare e vendere i quantitativi supplementari di latte», osserva Katia Schweizer, responsabile del settore latte presso Bio Suisse. La quantità esatta del latte bio aggiuntivo sarà però nota solo a partire da gennaio 2020, infatti solo allora le nuove aziende Gemma annunceranno i propri quantitativi a una delle organizzazioni di produttori di latte bio. Tuttavia: le sei organizzazioni di categoria hanno già reagito preventivamente ai quantitativi aggiuntivi e nel corso del primo semestre 2020 non accetteranno il latte delle nuove aziende Gemma. Con questa misura intendono mantenere in equilibrio la domanda e l'offerta e impedire il crollo dei prezzi dovuti all'offerta eccessiva.

Presso Bio Suisse i quantitativi annui di latte e le possibilità di smercio sono temi sempre attuali alle riunioni del gruppo

di esperti in materia di latte costituito da un rappresentante di ciascuna delle organizzazioni di produttori di latte, dalla responsabile del settore latte di Bio Suisse e dal presidente Thomas Herwig. Lo stesso è fiducioso che il mercato a lungo e medio termine potrà assorbire i quantitativi aggiuntivi di latte. «L'importante è che tutti gli attori del mercato del latte bio partecipino e lavorino insieme per trovare misure sostenibili.»

Uno dei compiti di Bio Suisse è quello di mettere in contatto fra loro tutti gli attori e di comunicare in modo trasparente tutti i dati di mercato relativi al latte. È possibile agire in modo lungimirante solo se sia i contadini sia i trasformatori e gli acquirenti sono perfettamente al corrente della domanda e dell'offerta. La «Tavola rotonda latte» che Bio Suisse organizza una volta all'anno rappresenta uno strumento importante a questo proposito. «Vi si incontrano i trasformatori, i commercianti al dettaglio, le organizzazioni di produttori di latte bio e Bio Suisse. Quando le persone si conoscono è più facile affrontare le sfide insieme», spiega Thomas Herwig.

## Il mercato del latte bio deve restare indipendente

Bio Suisse tuttavia non ha alcun influsso sul prezzo del latte. Il mercato del latte bio inoltre non dispone di un prezzo indicativo come per esempio i gruppi di prodotti carne e cereali. Il prezzo del latte bio viene fissato dai rispettivi trasformatori e non dipende dal prezzo convenzionale. «Questo sganciamento dei prezzi dei due mercati del latte esiste da circa sette anni e va assolutamente mantenuto», sottolinea Thomas Herwig. L'anno scorso per il latte bio sono stati pagati in media 82 cen-

## Prezzo medio alla produzione latte di latteria

Realizzato in azienda



Grafico: FiBL, Kurt Riedi; Fonte: SMP-Milchpreismonitoring

tesimi al chilo, vale a dire circa 23 centesimi in più rispetto al latte convenzionale (vedi grafico). Il prezzo più elevato del latte bio serve a compensare le esigenze supplementari per la produzione di latte Gemma. Questa differenza di prezzo negli scorsi anni è rimasta abbastanza stabile.

### Prospettive di mercato cautamente positive

Un grande trasformatore di latte bio è la latteria Biedermann a Bischofszell TG. «Accettiamo solo i quantitativi di latte che riusciamo a trasformare e li gestiamo mediante il nostro regolamento sulle quantità», spiega Ernst Haffa, responsabile degli acquisti di latte. L'obiettivo di questa misura è di mantenere stabile il prezzo del latte bio anche in avvenire. «Comunichiamo apertamente in merito alla situazione del mercato in modo che i produttori sappiano quanto latte bio possiamo accettare.» In genere le eccedenze di latte sono trasformate in burro bio e il latte magro viene declassato e venduto al prezzo del latte convenzionale.

Emmi trasforma circa il 40 per cento del latte bio svizzero. Manuel Hauser, responsabile degli acquisti presso Emmi, giudica cautamente positivo il futuro del mercato del latte bio. «Il mercato bio continua a crescere da anni. Lo stesso vale per l'offerta, ma da circa un anno osserviamo una crescita sproporzionata della produzione.» È prevedibile che nei prossimi due anni continuerà a esserci troppo latte bio sul mercato. «Continuiamo a credere nella crescita del mercato bio in Svizzera. Le esportazioni di prodotti bio invece non aumenteranno, all'estero infatti la provenienza e la regionalità sono argomenti più importanti del biologico», aggiunge.

### Più pubblicità per latte bio

I maggiori quantitativi di latte bio in avvenire potranno essere venduti solo se un numero crescente di consumatori in Svizzera acquisterà latte bio. Oltre a pubblicizzare l'immagine, Bio Suisse punta pertanto sempre più su misure dirette per promuovere le vendite. In primavera ha avviato un'importante campagna online per promuovere il latte bio, accompagnata da un concorso sulle confezioni di latte bio presso Coop e nei negozi specializzati. Inoltre nei punti vendita del commercio al dettaglio sono regolarmente organizzate degustazioni di latticini bio e attività di promozione su piattaforme online. I latticini bio appaiono per esempio sulla pagina iniziale di uno shop online e sono pubblicizzati con banner e nelle newsletter. «Dalle analisi emerge che queste misure favoriscono le vendite», spiega Katia Schweizer, responsabile del settore latte presso Bio Suisse. La Gemma acquisisce visibilità anche nei nuovi canali di smercio. I supermercati Alnatura per esempio dalla scorsa primavera vendono latticini regionali Gemma.

Per la promozione delle vendite i responsabili dei prodotti presso Bio Suisse hanno a disposizione mezzi provenienti da diversi fondi. Circa un milione e mezzo di franchi svizzeri proviene dai produttori di latte bio stessi. La decisione del gruppo di esperti in materia di latte dimostra che le organizzazioni di produttori di latte si rendono conto dell'importanza di queste attività per la promozione dei prodotti. Reagendo ai futuri maggiori quantitativi, con una decisione solidale ha aumentato i contributi al loro fondo per il 2019.

«Sono fiducioso che a medio e lungo termine riusciremo a mantenere il prezzo del latte nonostante i quantitativi supplementari», commenta Thomas Herwig del gruppo di esperti in materia di latte. «Ma dobbiamo seguire il mercato in ma-



Misure come questo concorso servono a promuovere ulteriormente lo smercio del latte bio Foto: zVg

niera dinamica.» Finora la domanda e l'offerta sono rimaste più o meno in equilibrio. Ora però questa situazione confortevole è venuta a mancare. Il compito di Bio Suisse consiste nel permettere anche in avvenire una buona comunicazione tra tutti gli attori del mercato, di assicurare la trasparenza del mercato e di adottare attivamente misure per promuovere le vendite. *Claudia Frick*



#### Mercato del latte bio

I latticini costituiscono la parte più grande del fatturato conseguito con prodotti bio in Svizzera, oltre la metà delle aziende bio produce latte.

Tutti i produttori di latte devono far parte di una delle sei organizzazioni di produttori di latte bio (BMO) riconosciute da Bio Suisse. Ciò non vale durante il periodo di conversione. Le sei organizzazioni di produttori di latte bio sono: Suisse Biomilch/mooh, Berner Biomilch-Gesellschaft (BBG), Verein Biolieferanten Emmi-Biedermann, PMO Forster/Züger, Prokana, Biomilchring ZMP. Alle aziende che intendono iniziare a produrre latte bio si consiglia di informarsi presso le organizzazioni di produttori di latte bio sulle prospettive di mercato prima della conversione.

→ Katia Schweizer, responsabile settore latte, Bio Suisse  
katia.schweizer@bio-suisse.ch (D e F)  
tel. 061 204 66 37

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Produits > Lait



Una volta fatto il proprio dovere le galline ovaiole bio lasciano il pollaio in direzione del macello. Alcune un po' prima, altre un po' più tardi.

## Vivere più a lungo, *deporre più a lungo*

La data di scadenza di una gallina ovaiole in genere è fissata a un anno. Il periodo di deposizione potrebbe però essere allungato. I motivi a favore sono tanti ma vi sono anche motivi contro.

È ancora tutto tranquillo nel nuovo pollaio di Peter Lüscher. Non si sente schiamazzare, razzolare, beccare. Ma presto sarà tutto diverso. Alla fine di settembre per la seconda volta vi si trasferiranno 500 galline ovaiole. Veterane, notabene, che dovrebbero essere portate al macello per aver raggiunto la fine del periodo di deposizione di 12 mesi vigente nel settore. Quello che a prima vista potrebbe sembrare una casa di riposo o un ricovero per animali anziani è intesa come un'estensione ben calcolata della durata di utilizzo. Non solo di alcune settimane come viene già praticata in alcune aziende, bensì di mezz'anno.

Peter Lüscher è contadino bio e presidente del gruppo di esperti in materia di uova di Bio Suisse. A Holziken nel Canton Argovia gestisce un'azienda di 23 ettari coltivati a ortaggi e cereali e con 18 vacche madri e 6 maiali da ingrasso. Inoltre alleva 2000 galline ovaiole - o 2500, per l'appunto. Il ragionamento che ne è alla base è essenzialmente di natura economica. «Le

mie galline sono tenute nel pollaio da settembre a settembre. Dopo 50 settimane le galline, ormai anziane, vengono trasferite. Il pollaio in seguito viene accuratamente pulito prima della stabulazione delle nuove pollastrelle di 18 settimane», spiega. La pulizia richiede due settimane durante le quali al quarantasettenne mancano le uova destinate alla vendita diretta. Intende ora colmare questa lacuna ma anche riuscire a meglio gestire i picchi di vendita a Natale e Pasqua.

### Scarseggiano le aziende di riproduzione bio

Anche la maggior parte dei commercianti di uova è favorevole a lasciar vivere e deporre più a lungo le galline. Infatti in Svizzera succede che di tanto in tanto scarseggiano le pollastrelle. «Attualmente ci mancano circa 12 000 pollastrelle bio», osserva Jonas Reinhard, direttore del più importante commercio di uova bio Hosberg. L'azienda collabora anche con allevatori e provvede affinché i produttori di uova abbiano sempre a disposizione nuovi animali. Vi sono diversi motivi per la mancanza di animali. «Non vi sono sufficienti pollai per la riproduzione di galline bio. La costruzione richiede da uno a tre anni. E si costruisce solo se sono disponibili anche nuovi pollai per ovaiole», spiega il direttore dell'azienda Hosberg. Ciò comporta un rallentamento, inoltre le oscillazioni stagionali rientrano nella norma. Purtroppo non è possibile togliere in ogni momento dal cassetto la quantità necessaria di pollastrelle, so-

prattutto all'inizio dell'anno quando occorre sostituire numerosi branchi.

Secondo lui una soluzione possibile sarebbe quella di abbandonare il metodo di gestione annuale e diventare più flessibili, per esempio macellando gli animali solo dopo 13 o 14 mesi. Già attualmente circa un quarto delle 180 aziende che riforniscono Hosberg ha esteso i cicli. «Ogni giorno in più che una gallina può rimanere in azienda rappresenta un maggior valore», dice Jonas Reinhard. Questo, dal punto di vista etico ed ecologico ma anche economico. Nel complesso infatti il produttore può conseguire un reddito maggiore: «Tutto sommato gli conviene, anche se il ciclo di produzione continua a spostarsi.» È però proprio questo fatto che non convince i produttori, costretti in tal caso ad adeguare regolarmente la pianificazione. «Oggi giorno con il software adatto il calcolo e la gestione comunque sono più semplici», osserva Jonas Reinhard. Per riuscire a ridurre le eccedenze durante il periodo estivo e mantenere stabili i prezzi ciò sarà sicuramente indispensabile.

### La penuria potrebbe aggravarsi

Per Yves Santini, direttore della Ei AG che pratica il commercio di uova sia bio sia convenzionali, la situazione è più critica. «A lungo termine i cicli estesi non risolveranno il problema e provocheranno anzi l'insorgere di nuovi problemi relativi alla commercializzazione», spiega. Già ora è una sfida per la sua azienda conciliare la propria pianificazione con quella delle aziende che tengono le galline ovaiole più a lungo. Perciò secondo lui i responsabili delle aziende che allevano galline ovaiole dovrebbero considerare di occuparsi loro stessi della riproduzione in modo da contrastare la mancanza di pollastrelle. Mancanza che Yves Santini osserva già da tre anni e che «in caso di un ulteriore ampliamento della produzione bio si aggraverà». Uno scenario realistico, infatti le cifre fornite dall'Ufficio federale dell'agricoltura indicano che il mercato delle uova in Svizzera cresce soprattutto grazie alle uova bio. La produzione di uova bio nel 2018 è cresciuta da 158 a 169 milioni di uova, ciò che corrisponde a una quota di mercato di oltre il 17 per cento della produzione complessiva. Nel commercio al dettaglio è addirittura più elevata: attualmente ogni quinto uovo intero venduto proviene da un'azienda bio.

Con questo sviluppo coincide anche la nuova strategia di utilizzo di Peter Lüscher menzionata prima, ma non è certo che farà scuola. Innanzitutto perché per le sue 500 ovaiole punta su un ciclo di 18 mesi anziché 13 o 14. E in secondo luogo perché gli animali saranno trasferiti in un secondo pollaio che oltretutto rimarrà vuoto la metà del tempo. Non tutti vogliono e possono permetterselo e questo lo sa anche Peter Lüscher. Per risparmiare costi ha pertanto costruito in buona parte da sé la nuova baracca di legno con area d'uscita coperta e superficie all'aperto. «Nel mio caso il rischio imprenditoriale è ragionevole. Se non funziona smonto tutto.»

### Anche le galline anziane depongono uova

Vale in ogni caso la pena provare. La produttività delle galline con l'età diminuisce ma non termina per niente. «La produttività delle giovani galline raggiunge tra il 96 e il 97 per cento, dopo un anno scende al 90 per cento e in seguito si riduce a circa il 75 per cento», spiega Peter Lüscher. Tendenzialmente le uova sono leggermente più grandi, il guscio più sottile e la stabilità proteica inferiore – ma a suo dire la qualità non ne risente. La redditività tutto sommato è su per giù la stessa.

Inoltre le ovaiole anziane godono di un vantaggio non trascurabile: sono molto meno predisposte alle malattie, ai vermi e a altri parassiti. Il loro sistema immunitario con il passare del tempo si adegua alle condizioni dell'azienda e alla pressione ed è pertanto robusto. Le pollastrelle che giungono nuove in azienda devono dapprima irrobustirsi.

Per quanto concerne la tenuta cambia poco. Anche il mangime rimane invariato. La sfida principale consiste nella gestione coerente dell'intensità luminosa durante l'inverno per impedire la muta perché le galline durante il cambio del piumaggio depongono solo poche uova o non ne depongono del tutto. Secondo Peter Lüscher è possibile ritardarla artificialmente fino alla 95a settimana. «Funziona bene soprattutto per le galline con le piume bianche, per quelle brune un po' meno.» Quanto questo sia sostenibile dal punto di vista dell'etica animale, ma soprattutto se sia preferibile alla morte precoce è discutibile. Comunque sia, il produttore non può ingannare la natura in eterno. A un certo momento l'orologio biologico avrà il sopravvento e gli animali inizieranno la muta parziale o totale. Al più tardi a quel momento sarà definitivamente giunta l'ora del macello. René Schulte



Persegue la propria strategia: Peter Lüscher. Fotografie: René Schulte



## Directeur-trice Recherche, Extension & Innovation Membre de la Direction

**Vous trouverez ici dans le cadre de la poursuite du développement de systèmes agricoles durables une fonction directoriale passionnante qui vous permettra de valoriser votre feeling pour les défis de l'agriculture et de la société et d'œuvrer de manière proactive et visionnaire.**

L'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), situé à Frick, est un des leaders mondiaux de la recherche en agriculture biologique avec des représentations internationales dans quatre pays européens et quelque 200 collaborateurs. Les points forts du FiBL sont la recherche inter- et transdisciplinaire, l'innovation conjointe avec les agriculteurs et le secteur agroalimentaire, les projets de développement concret et la rapidité du transfert des connaissances de la recherche à la vulgarisation et à la pratique. Nous avons reçu le mandat de trouver une personnalité pour remplir la fonction de

### **Directeur-trice Recherche, Extension & Innovation, Membre de la Direction**

dans le cadre de la nouvelle Direction à trois. Directement rattachée au Conseil de Fondation, vous avez la responsabilité de l'orientation stratégique et thématique de votre division qui compte 7 départements et quelque 170 collaborateurs. Vous assumez la responsabilité de la communication interne et externe ainsi que la coordination scientifique générale et vous gardez la vue d'ensemble sur tous les départements. Vous avez la responsabilité de la gestion de l'innovation, vous vous occupez d'une organisation à la recherche de solutions et vous évaluez les processus existants afin d'augmenter durablement leur efficacité. Votre secteur d'activités comprend aussi la collaboration active avec les instances et commissions internationales spécialisées ainsi que l'établissement des relations nécessaires à l'acquisition des ressources pour le financement de base, la recherche et la vulgarisation. Et en tant que membre de la Direction vous êtes coresponsable de la poursuite du développement du FiBL.

Vous disposez pour cette fonction diversifiée d'une formation supérieure en sciences naturelles avec promotion, de plusieurs années d'une expérience scientifique solide et de plusieurs années d'expérience de pilotage au niveau directorial. Vous avez de larges connaissances dans les systèmes agroalimentaires et vous vous considérez comme une personne qui privilégie la pensée et l'action pratiques, entrepreneuriales et en réseau. Dans le champ de tensions entre l'excellence scientifique et les exigences issues de la pratique, vous agissez souverainement et représentez le FiBL au niveau national et international. Votre empathie et votre prestation convaincante font de vous une force dirigeante intègre qui apprécie aussi la collaboration au sein de groupes de travail. D'excellentes capacités de communication dans au moins deux langues nationales et en anglais sont une condition sine qua non.

Êtes-vous familier-ère du système agricole suisse et aimeriez-vous employer vos connaissances de manière ciblée ? Alors nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet de candidature (fichiers PDF).

Contact: Sandra von Hermanni  
Tobias Lienert

**JÖRG LIENERT AG BASEL**  
Wettsteinplatz 7  
4058 Basel  
Telefon 061 271 71 66  
basel@joerg-lienert.ch  
www.joerg-lienert.ch

# Alla ricerca della Gemma nella pappa

Nessun negozio finora vende alimenti per neonati con la Gemma. Ciò è dovuto ai requisiti minimi di legge relativi al contenuto di vitamine e minerali. Bio Suisse ora reagisce.

I genitori che si trovano in negozio davanti allo scaffale degli alimenti per neonati rischiano di essere messi a dura prova, infatti esiste un numero infinito di marche. Si chiamano Bimbosan, Hipp, Holle, Mibébé, NaturNes, Beba, Hero Baby, Yamo o Organix. Non è possibile provarli tutti, quindi prima dell'acquisto occorre orientarsi in base ai criteri di qualità, uno dei quali è bio. Il problema però è che quasi tutti i produttori offrono prodotti bio ma sovente è difficile scoprire secondo quali direttive o ordinanze sono certificati gli ingredienti.

Fanno parte degli alimenti per bambini gli alimenti per lattanti e di proseguimento (entrambi sotto forma di latte in polvere per il biberon) nonché gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti. Gli stessi devono essere conformi alle severe leggi sulle derrate alimentari come il rispetto di quantitativi minimi di vitamine e minerali come ferro, iodio, calcio e fosforo. Dato che per natura queste sostanze non sono contenute in quantità sufficiente nelle materie prime utilizzate o vanno perse durante la trasformazione, vengono aggiunte dai produttori.

Le direttive di Bio Suisse tuttavia vietano l'aggiunta di minerali e vitamine agli alimenti come anche l'aggiunta di aromi, coloranti e dolcificanti artificiali. Ciò significa che se un produttore utilizza solo ingredienti Gemma per gli alimenti per neonati non è autorizzato a contrassegnare il prodotto con la Gemma.

## Deve essere permesso quello che la legge prescrive

Per i rappresentanti del settore interessati l'attuale normativa non è soddisfacente. Anche Bio Suisse lo ha riconosciuto: «Per questo gruppo di derrate alimentari valgono requisiti più severi sotto molti aspetti. In seno a diversi organi è stato discusso in modo approfondito come riuscire a conciliarli con la Gemma», spiega Simone Hartong, responsabile del rilascio delle licenze per alimenti per neonati. È stata quindi elaborata una nuova direttiva Gemma pubblicata per la prima volta in marzo sotto forma di promemoria. Se le organizzazioni associate di Bio Suisse non inoltreranno ricorso entrerà definitivamente in vigore il 1° gennaio 2020.

«A partire da quel momento i produttori potranno contrassegnare con la Gemma gli alimenti per neonati se li arricchiranno con le sostanze che vanno aggiunte per legge», spiega Simone Hartong. A questo proposito fa stato l'Ordinanza svizzera sulle derrate alimentari destinate a persone con particolari esigenze nutrizionali. Se un produttore vuole invece utilizzare altre sostanze e componenti non previste nella direttiva può – come finora – dichiarare le materie prime Gemma nell'elenco degli ingredienti (con la cosiddetta Gemma di dichiarazione).

Vittorio Paladini, cofondatore e CEO dell'azienda familiare ticinese Globofood a Agno accoglie con favore la nuova dire-



Se passa la nuova direttiva di Bio Suisse ci saranno già presto pappe per neonati con la Gemma. Foto: Depositphotos / serggn

tiva. Da oltre 30 anni la piccola azienda produce alimenti a base di cereali per clienti svizzeri come Bimbosan e Migros, ma anche per il mercato estero. Si tratta di supplementi per biberon con e senza glutine e di pappe ai cereali e al latte ai quali sono in parte aggiunti frutta, verdura o cacao. «Siamo molto soddisfatti di poter contrassegnare i nostri alimenti per bambini bio con la Gemma», osserva. È molto positivo poter rendere visibile la qualità degli ingredienti agli acquirenti.

## Una situazione soddisfacente per tutti

Globofood potrà iniziare a utilizzare la Gemma per le pappe ai cereali che contengono fra l'altro miglio, riso, mais e frumento proveniente dalla Svizzera e dall'estero. Vittorio Pellandini spiega che per quanto riguarda le pappe di latte tutto dipende dal fornitore del latte in polvere. «I prodotti contenenti frutta in polvere, purea di frutta e verdura li possiamo invece offrire solo con la Gemma di dichiarazione, infatti è difficile reperire i piccoli quantitativi richiesti delle materie prime nella qualità necessaria.»

Comunque sia: per i produttori di alimenti per bambini ottenuti secondo le direttive Gemma in avvenire sarà più facile rendere riconoscibili i prodotti in negozio. Ne approfittano anche i genitori che auspicano maggior trasparenza e supporto decisionale. Una situazione che soddisfa tutti. René Schulte



### Nuova direttiva: «Alimenti per bambini con aggiunta di vitamine e minerali»

→ Simone Hartong, rilascio licenze alimenti per neonati, Bio Suisse

simone.hartong@bio-suisse.ch (D e F)

tel. 061 204 66 52



www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Promulgations > Partie III Directives transformation et commerce > Modifications et explications Partie III (PDF in F e D)

# BIO

## Attualità

- Desidero abbonare Bioattualità per un anno, 10 edizioni al prezzo di fr. 53.- / estero fr. 67.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonare Bioattualità alla tariffa ridotta di fr. 43.- per un anno (solo in Svizzera, max. 3 anni). Si prega di allegare la prova.

Nome	
Cognome	
Indirizzo	
CPA / località / Paese	
e-mail	
Data	Firma

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:  
Bio Suisse, Edizione Bioattualità,  
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea  
tel. +41 (0)62 204 66 66, editrice@bioattualita.ch

  
**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, mail@muehlerytz.ch

## Vi piacerebbe far parte del gruppo di esperti in materia di frutta?

Bio Suisse si affida al know-how di professionisti motivati e innovativi, per sviluppare ulteriormente l'agricoltura biologica, il marchio "Gemma" e il mercato biologico. A partire da gennaio 2020 cerchiamo due nuovi collaboratori per il gruppo di esperti in materia di frutta bio.

### Requisiti

Gestite un'azienda Gemma e/o avete esperienza nella produzione di frutta bio e ne conoscete il mercato. Siete disposti a impegnarvi a favore dell'agricoltura biologica. Siete innovativi, lungimiranti, capaci di lavorare in gruppo e comunicativi. Lei parla in maniera corrente il tedesco e il francese e padroneggia una delle due anche per iscritto. Avete dimestichezza con i mezzi di comunicazione elettronici.

### Impegno & retribuzione

Ogni anno hanno luogo quattro o cinque riunioni di un giorno nonché conversazioni telefoniche e scambi di posta elettronica a seconda delle esigenze. È richiesta la partecipazione regolare a eventi settoriali e la cura delle relazioni. L'attività viene retribuita in base al regolamento sugli indennizzi di Bio Suisse.

### Siete interessati?

Il responsabile del settore frutta e vino (Samuel Wyssenbach, tel. 061 204 66 21) risponde volentieri alle vostre domande. Inviata la vostra candidatura costituita dalla lettera di motivazione e da un breve curriculum vitae entro il 05.10.2019 a

Bio Suisse, Jacqueline Martin, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea o per e-mail a [jacqueline.martin@bio-suisse.ch](mailto:jacqueline.martin@bio-suisse.ch).



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

## Scrofe da fecondare: nuove norme dal 2021

A partire dal 1° gennaio 2021 le scrofe da fecondare possono essere rinchiusi in box individuali per i pasti per al massimo 30 minuti. Questa prescrizione vale già ora per le scrofe riproduttrici (direttive articolo 5.4.1.2 «Norme per l'allevamento di scrofe riproduttrici»). Fino

alla fine del 2020 le scrofe da fecondare possono essere rinchiusi per al massimo 10 giorni se il porcile è stato messo in esercizio prima del 31 dicembre 2011. Per gli allevatori di suini è pertanto importante adattare per tempo i porcili alle nuove norme. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

## Dal 2020: solo animali da rimonta Gemma per suini

Alla fine di quest'anno scade il periodo di transizione per l'acquisto del 10 per cento di animali da rimonta convenzionali. A partire dal 1° gennaio 2020 tutte le rimonte per la riproduzione di suini devono provenire da aziende Gemma. È importante che tutti gli allevamenti di suini che non dispongono di rimonte proprie e che finora non hanno avuto contatti con un produttore che dispone di rimonte Gemma cerchino un produttore dal quale acquistare animali.

I suini adatti alle condizioni dell'agricoltura biologica andrebbero allevati in aziende biologiche. I criteri relativi all'allevamento di suini bio non corrispondono agli obiettivi d'allevamento convenzionali. Nelle aziende bio sono destinate alla rimonta scrofette le cui madri si sono rivelate adatte all'allevamento bio. L'acquisto di scrofette convenzionali non favorisce la selezione bio. Attualmente sono disponibili sufficienti scrofe bio in modo da rendere possibile una pura rimonta bio. Le nuove norme permettono anche alle future aziende che allevano animali da rimonta bio di vendere le proprie scrofette bio.

Le rimonte vanno prenotate undici mesi in anticipo, i verri riproduttori sette mesi in modo da poter inseminare per tempo le scrofe per la produzione delle rimonte. È possibile acquistare rimonte bio nelle aziende elencate qui di seguito. In caso di ordinazioni a breve termine i

fornitori non sono in grado di garantire rimonte. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

→ Stiftung Bächtelen  
Grünaustrasse 53, 3084 Wabern  
tel. 031 963 66 66  
www.baechtelen.ch  
Statuto Suisag A-R

→ Haldemann-Weiler Peter  
Obere Müllbergstr. 9, 8558 Raperswilen  
tel. 052 763 36 51  
Statuto Suisag A-R

→ Hof Mönchmatten, Walter Husy  
5035 Unterentfelden  
hof.moenchmatten@bluwin.ch  
tel. 078 775 59 39  
Rimonte da US (descrizione lineare e prova sul campo) e verri riproduttori (da 25 kg PV)

→ Ferme Boillat, Vincent Boillat  
Courtemelon 7, 2852 Courtételle  
tel. 079 611 93 85  
ferme.boillat@gmail.com  
statuto SSP-AR da fine 2019

I produttori di rimonte che non figurano nell'elenco sono pregati di annunciarsi a Bio Suisse.

→ Michèle Hürner, Responsabile settore carne, Bio Suisse  
tel. 061 204 66 43  
pmfleisch@bio-suisse.ch

## Latte: nuova responsabile del settore

Da inizio luglio è Katia Schweizer la nuova responsabile del settore latte. Succede a Eldrid Funk. Katia Schweizer ha studiato tecnologia alimentare presso l'Alta scuola di scienze agrarie, forestali e alimentari HAFL con orientamento Consumer Science & Marketing. Ha acquisito esperienza professionale fra l'altro come responsabile dei prodotti di Swiss Alpine Herbs presso la ditta Narimpex a Bienne dove è stata responsabile di numerosi prodotti Gemma e conosce pertanto le sfide del mercato bio. *cfr*



## Comitato istruzione

In luglio la direzione di Bio Suisse ha nominato Marcel Heinrich di Filisur GR nuovo membro del comitato istruzione. Succede a Roger Schneider come rappresentante del Canton Grigioni.

Marcel Heinrich gestisce l'azienda bio molto diversificata Las Sorts e forma apprendisti. Come istruttore che propone corsi interaziendali (ci) e perito d'esame ha grande familiarità con la formazione professionale in ambito agricolo. La sua azienda è conosciuta anche per la produzione e la vendita di una grande scelta di patate. Il comitato istruzione è pertanto costituito da: Marcel Heinrich, Filisur GR; Martin Graf, Rheinau ZH; Urs Guyer, Bio Suisse, Basilea; Erik Meier, Strickhof Lindau ZH; Kurt Sigrist, Stalden OW; Niklaus Messerli, Inforama Zollikofen BE; Wendelin Odermatt, membro del consiglio direttivo Bio Suisse, Wolfenschiessen NW; Adrian von Niederhäusern, LIG Posieux FR; Geri Wiesmann, Oberneunforn TG. *Urs Guyer, Bio Suisse*



# Più qualità *per il paesaggio agricolo*

I contributi per la qualità del paesaggio sono stati integrati nell'Ordinanza sui pagamenti diretti con l'obiettivo di salvaguardare, promuovere e sviluppare la varietà del paesaggio rurale.

I contributi per la qualità del paesaggio sono un programma di pagamenti diretti introdotto nell'ambito della Politica agricola 2014-2017 e alla quale anche la Svizzera italiana aderisce, sia con aziende biologiche sia convenzionali. Lo scopo principale che queste sovvenzioni si prefiggono è quello di creare o preservare dei paesaggi rurali attraenti, consci che questi aiutano a generare un valore aggiunto, risultando quindi utili anche all'agricoltura produttiva. Per raggiungere gli obiettivi, con tali progetti si sostengono pertanto gli agricoltori nel loro lavoro per il mantenimento, la promozione e lo sviluppo di ambienti pregiati.

A fare richiesta dei contributi non sono i singoli contadini, ma bensì i cantoni e degli enti regionali che propongono il loro progetto, dove sono coinvolti gli agricoltori stessi. I promotori sono liberi di stabilire quali provvedimenti e obiettivi vogliono adottare, stabilendo una serie di misure che le aziende aderenti saranno poi inviate ad applicare.

Una volta stabilito un piano dei provvedimenti, questo viene presentato all'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) per l'approvazione. Il Cantone stipula quindi convenzioni pluriennali con gli agricoltori che ricevono dei contributi annuali per i provvedimenti realizzati, dove la Confederazione si assume

il 90 per cento della spesa. In Ticino sono nove i progetti qualità del paesaggio attualmente in corso e coinvolgono la Valle Verzasca, la Valle di Blenio, Vallemaggia, Locarnese, Luganese, Mendrisiotto, Riviera, Piano di Magadino e Leventina, interessando circa 600 aziende agricole. Ci sono diverse misure che gli agricoltori sono stati invitati ad attuare, anche se in alcuni casi si tratta di interventi o lavori che già venivano eseguiti in precedenza. In questo caso, cita l'opuscolo informativo dell'UFAG, «gli agricoltori che finora si sono adoperati su base volontaria per un paesaggio rurale variato ora vengono remunerati per il loro impegno.»

## Dall'ordine in azienda ai salici nei vigneti

In tutti i programmi per la qualità e il paesaggio un requisito di base è l'ordine e la pulizia dei centri aziendali, che devono dare un'immagine globale positiva del settore agricolo. Per questo chi partecipa ai progetti è in generale invitato a non depositare in disordine attrezzi agricoli, bidoni o recinzioni provvisorie e di non lasciare all'aperto i mezzi agricoli, eccetto chiaramente durante il loro uso. Vecchi veicoli o macchinari in disuso, rottami, pneumatici, plastiche usate o altri detriti devono pure essere allontanati. Anche la gestione delle superfici circostanti al centro aziendale deve essere curata, così come il deposito di «rotoballe», che va preferibilmente effettuato al coperto o comunque in modo ordinato e discreto.

Detto del requisito essenziale dell'ordine aziendale, ci sono poi una serie di misure che vengono applicate dai singoli agricoltori, considerando gli oggetti già presenti o accordandone l'inserimento di nuovi. Ecco alcuni esempi di possibili misure



Limite boschivo e alberi isolati. *Fotografie: Elia Stanpanoni*



Cura di mulattiere, selciati, carraie, strade di campagne o altre vie.



Mantenimento e gestione degli argini di corsi d'acqua.

in atto nei vari progetti regionali (consultabili integralmente anche sul sito del Cantone Ticino, sezione agricoltura) e per le quali sono stabiliti dei contributi.

- Raccolta e trasporto di fieno in modo manuale: in alcune superfici dove v'è la difficoltà di raccolta del fieno, questo va eseguito in modo manuale, con il rastrello, a causa dell'irregolarità del terreno, della presenza di ostacoli (come sassi, muri, terrazzamenti) o per la mancanza di accessi.
- Cura di edifici tradizionali e rovine non utilizzate: elementi come «graa», grotti, «splüi», cantine e stalle che si trovano sulla superficie agricola utile e che richiedono uno sfalcio attorno all'oggetto e il taglio di eventuali arbusti almeno una volta all'anno.
- Cura di muretti a secco: è previsto un controllo regolare dei muretti, la sistemazione puntuale di eventuali sassi caduti, il taglio dell'erba fino al muro e l'eventuale estirpazione di giovani alberi e arbusti.
- Cura di castagni e alberi indigeni: la misura vuole favorire il mantenimento dei castagni da frutto singolo nei prati e nei pascoli, degli alberi indigeni isolati e di alberi monumentali. Il contributo compensa l'ingombro dalle piante, il lavoro di pulizia e di sgombero del materiale che cade al suolo.
- Costruzione di fontane e abbeveratoi tradizionali: all'ambiente alpestre e ai pascoli sono legate numerose strutture naturali ma anche antropiche, come gli edifici alpestri, le recinzioni in legno, le fontane e gli abbeveratoi. Le strutture, che rendono il paesaggio più variato, necessitano di una manutenzione regolare.
- Cura di ruscelli, canali o margini lungo i corsi d'acqua: gli argini devono essere gestiti almeno una volta all'anno e una pulizia evita l'intasamento e l'invasione di rovi o altre piante.
- Legatura della vite con rami in salice: è previsto l'uso dei salici per legare le piante e i tralci delle piante di vite.

### Risultati promettenti

Prima dell'introduzione di questi aiuti, la cura degli ambienti rurali era stata promossa con pagamenti diretti nell'ottica della conservazione dell'apertura del paesaggio (contributi di

declività e d'estivazione) o della varietà degli spazi vitali (interconnessione). In questo contesto, secondo l'UFAG, alcuni interessi regionali e valori culturali del territorio, come per esempio il mantenimento dei pascoli boschivi, la cura delle selve castanili o la promozione della campicoltura di montagna, non potevano essere presi sufficientemente in considerazione.

Motivi che hanno portato alle sovvenzioni per la qualità e il paesaggio. Nel 2017, dopo i primi tre anni dall'attuazione dei relativi progetti, l'Ufficio federale dell'agricoltura ha valutato la situazione a livello nazionale, definendo «promettenti» i risultati ottenuti. Nel suo comunicato l'UFAG riferiva come gli agricoltori e i Cantoni abbiano accolto favorevolmente il programma che, al momento della sua introduzione, era invece stato fortemente criticato. Nei primi tre anni (2014-2017) la partecipazione dei gestori è stata molto elevata e in media tre quarti della totalità delle aziende vi hanno aderito (in Ticino partecipano attualmente ai progetti circa il 60% delle quasi mille aziende che ricevono i pagamenti diretti).

«Durante la fase iniziale – cita il comunicato dell'UFAG – l'elaborazione dei progetti ha comportato, come nel caso di altri programmi, un dispendio importante per i Cantoni, i promotori e le aziende agricole. Oggi l'impegno correlato all'esecuzione è tuttavia considerato adeguato ed è equivalente, o tendenzialmente persino inferiore, a quello di programmi dei pagamenti diretti analoghi.» Secondo la valutazione dell'UFAG gli agricoltori hanno attuato la maggior parte delle misure atte a preservare la qualità del paesaggio, mentre le «misure di creazione», come il reimpianto di alberi, sono state realizzate in misura minore. *Elia Stampanoni*



#### 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)

## Vi piacerebbe far parte del gruppo di esperti in materia di vino?

Bio Suisse si affida al know-how di professionisti motivati e innovativi, per sviluppare ulteriormente l'agricoltura biologica, il marchio "Gemma" e il mercato biologico. A partire da gennaio 2020 cerchiamo un nuovo collaboratore per il gruppo di esperti in materia di vino bio.

### Requisiti

Gestite un'azienda Gemma e/o avete esperienza nella produzione di vino bio e ne conoscete il mercato. Siete disposti a impegnarvi a favore dell'agricoltura biologica. Siete innovativi, lungimiranti, capaci di lavorare in gruppo e comunicativi. Lei parla in maniera corrente il tedesco e il francese e padroneggia una delle due anche per iscritto. Avete dimestichezza con i mezzi di comunicazione elettronici.

### Impegno & retribuzione

Ogni anno hanno luogo quattro riunioni di un giorno nonché conversazioni telefoniche e scambi di posta elettronica a seconda delle esigenze. L'attività viene retribuita in base al regolamento sugli indennizzi di Bio Suisse.

### Siete interessati?

Il responsabile del settore frutta e vino (Samuel Wyssenbach, tel. 061 204 66 21) risponde volentieri alle vostre domande. Inviata la vostra candidatura costituita dalla lettera di motivazione e da un breve curriculum vitae entro il 05.10.2019 a

Bio Suisse, Jacqueline Martin, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea o per e-mail a [jacqueline.martin@bio-suisse.ch](mailto:jacqueline.martin@bio-suisse.ch).



**Gemma Bio. Uomini, animali e natura in equilibrio. BIOSUISSE**

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

e  
FiBL, Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica  
Ackerstrasse 113  
casella postale 219  
5070 Frick  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

### Stampa

AVD Goldach AG  
[www.avd.ch](http://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*

René Schulte / *schu*

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 Stapanoni)

### Progetto grafico

Büro Haerberli

[www.buerohaerberli.ch](http://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](http://www.bioattualita.ch)

Scaricare la rivista completa:

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

Utente: [bioattualita-7](http://bioattualita-7)

Password: ba7-2019