BIO *Attualità*

4|20
MAG

La rivista del movimento b

BIOSUISSE | FiBL

Tanto è cambiato

Tutti ricorderemo la primavera 2020. Un virus ha scombussolato la nostra vita quotidiana. Per numerose aziende agricole il lavoro è continuato come finora. Coloro che hanno sperato nell'arrivo della manodopera dall'estero, che non sono più riusciti a vendere i prodotti sul mercato o che hanno dovuto svolgere ore di lavoro straordinario nei negozi aziendali ben frequentati o nella vendita online hanno avuto la certezza: quest'anno sono cambiate tante cose.

Anche noi della redazione abbiamo dovuto adeguarci alla nuova situazione. La rivista che tenete fra le mani è stata prodotta lavorando da casa. Per fortuna molti articoli erano già stati redatti prima del blocco totale. In tal modo possiamo ora offrirvi articoli per i quali i nostri redattori hanno potuto recarsi sul luogo. In realtà in questa edizione avremmo voluto invogliarvi con diversi articoli a partecipare alla giornata del bestiame bio previsto in giugno. È stata rimandata come sono stati rimandati i contributi previsti a proposito. Ciò che è differito comunque non è perduto, lo speriamo noi e anche gli organizzatori.

Aprile è stato inoltre un periodo particolare per il nostro nuovo redattore Beat Grossrieder e la nostra nuova redattrice Claire Muller. Anche loro hanno iniziato il lavoro a casa propria. Siamo felici che facciano parte della squadra di Bioattualità.

Ovunque questo virus porterà la società e l'individuo: l'agricoltura è e rimane la base, infatti abbiamo bisogno tutti e sempre di alimenti. Mi auguro che grazie al coronavirus ci si renda di nuovo conto quanto sono importanti le derrate alimentari di buona qualità, regionali e prodotte in modo sostenibile.

Claudia Frick

Claudia Frick, caporedattrice

Foto in copertina: Bovini da ingrasso si godono il pascolo in primavera. *Foto: Marion Nitsch*

Sommario

Produzione

Bovini

4 **Il settore della carne risente della chiusura**
6 **Un po' di grasso ci vuole**
7 **Macellazione in azienda: in attesa dell'Ordinanza**

Latte

9 **Liste d'attesa abolite dal 1° giugno**

Fertilizzanti

10 **Composto e digestato: la plastica va eliminata**

Trasformazione e commercio

Negozi bio

12 **Consumi autodeterminati in voga**

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

8 **Brevi notizie**

FiBL

13 **Brevi notizie**

Rubriche

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

Detto

«Dato che i depositi di burro sono vuoti, dal 1° giugno saranno eliminate le liste d'attesa per produttori di latte bio.»

Katia Schweizer, Bio Suisse
→ pagina 9

Visto

Un nuovo cliente che altrimenti acquista l'assortimento bio al mercato settimanale a metà aprile aspetta il suo turno davanti al negozio dell'azienda Fondli a Dietikon ZH. A causa della crisi dovuta al coronavirus coloro che praticano la vendita diretta hanno un maggior numero di clienti che però possono entrare solo uno dopo l'altro, devono lavarsi le mani e mantenere la distanza; l'abituale chiacchierata risulta pertanto più distanziata. *Foto e testo: bg*

Aziendagemma.ch

I provvedimenti per contenere il coronavirus hanno notevoli conseguenze anche sull'agricoltura. In particolare la chiusura dei mercati ha colpito duramente numerose aziende. I consumatori hanno pertanto acquistato maggiormente nei negozi aziendali. Il sito aziendagemma.ch rappresenta un'importante fonte d'informazione per trovare aziende con vendita diretta nelle vicinanze. Vale pertanto la pena registrare la propria azienda sul sito internet. Sullo stesso sito possono anche essere inseriti eventi o possibilità di pernottamento. La registrazione è gratuita. *cfr*

www.knospehof.ch > Registrare

Nuova direzione a tre presso il FiBL

Lo scorso 1° aprile la direzione del FiBL è stata affidata a un team di tre persone. Il ricercatore agronomo Knut Schmidtke funge da direttore per la ricerca, l'estensione e l'innovazione, l'economista aziendale Marc Schärer da direttore per finanze e amministrazione e l'agronomo Lucius Tamm da direttore per le cooperazioni che inoltre continuerà a dirigere il dipartimento scienze delle produzioni vegetali del FiBL. Beate Huber, a capo del dipartimento per la cooperazione internazionale, assiste la direzione nelle questioni relative alla cultura aziendale. Dal 2017 Beate Huber e Lucius Tamm hanno condiviso la vicedirezione. *tre*

www.fibl.org > Infoteca > Media > Comunicato stampa: 2 aprile 2020

Borsa bio: trovare lavoro

La borsa bio su bioattualita.ch è ora aperta a tutti coloro che sono interessati ad un'attività in un'azienda agricola. La borsa bio intende con ciò fornire un supporto alle aziende agricole in questa difficile situazione visto che la manodopera proveniente dall'estero a causa delle restrizioni agli spostamenti imposte per arginare il coronavirus non può o non vuole viaggiare.
La borsa bio è la piattaforma online per il commercio di animali, mangimi, paglia e concimi bio ma anche per attrezzature, edifici, terreni, legname, derrate alimentari, macchine nonché semente e piantine. *cfr*

www.borsabio.ch > categoria Lavoro

Il settore della carne *risente della chiusura*

Con la chiusura dei ristoranti i prezzi della carne bio sono crollati. Il settore ha adottato misure per stabilizzare il mercato.

Mentre nella maggior parte dei settori agricoli la domanda di prodotti è aumentata, il settore della carne soffre. Durante il periodo nel quale tutti i ristoranti erano rimasti chiusi a seguito del blocco totale decretato dal Consiglio federale, la carne destinata alla ristorazione è rimasta invenduta. L'associazione di categoria Proviande ha pertanto chiesto misure sin dal principio della crisi causata dal coronavirus. All'inizio di aprile la Confederazione ha stanziato 3,1 milioni di franchi svizzeri per sgravare il mercato della carne. Proviande utilizzerà ora questi fondi per congelare una parte della carne destinata ai ristoranti e alle mense. In tal modo si vuole impedire che sul mercato sia presente troppa carne e un abbassamento eccessivo dei prezzi.

Poiché nel commercio al dettaglio viene venduta nettamente più carne bio che nel settore della ristorazione, il blocco totale per la carne bio risulta meno drammatico che per la carne convenzionale. Michèle Hürner, responsabile del settore carne presso Bio Suisse, precisa: «Ad eccezione della carne di vitello l'offerta e la domanda nel settore della carne bio in aprile e marzo sono risultate relativamente equilibrate, anche perché l'offerta di carne era piuttosto scarsa.» Ciononostante dal blocco totale i prezzi per animali bio sono sensibilmente calati: tra metà marzo e metà aprile il prezzo indicativo per vacche e manzi bio si è ridotto di circa 60 centesimi, infatti i prezzi bio seguono quelli della carne convenzionale. Michèle Hürner spiega perché: «Se la carne convenzionale viene offerta a prezzi particolarmente convenienti è difficile offrire la carne bio al prezzo normale più elevato, i clienti infatti sono disposti a pagare solo un determinato sovrapprezzo.» Anche se fosse stato possibile vendere più carne bio, i trasformatori, essendo esaurite le capacità, non avrebbero potuto trasformare più carne.

Valutare altri canali di smercio

La situazione per quanto riguarda i vitelli bio rimane difficile. «La carne di vitello è un prodotto tipico per gli esercizi di ristorazione. La crisi causata dal coronavirus ha avuto inizio quando sul mercato era comunque disponibile tanta carne di vitello», osserva Michèle Hürner. Il prezzo al produttore in aprile è di nuovo calato a causa di una consistente offerta eccedentaria. «I produttori di vitelli bio dovrebbero considerare se svezzare animali da rimonta per i programmi di allevamento bio al pascolo nel primo semestre, ogni anno dopo Pasqua il mercato infatti è saturo», consiglia Michèle Hürner. «A causa della chiusura totale i prezzi dei vitelli da ingrasso con certificato di razza da ingrasso all'inizio di aprile sono addirittura scesi al di sotto del prezzo delle rimonte da ingrasso.» Una possibilità di allevare vitelli di razze da latte è offerta dal marchio «Manzo da pascolo bio Aldi» per vitelle e vitelli castrati. Questo programma prevede che le rimonte siano allevate nell'azienda di nascita durante almeno 150 giorni e prima della vendita vengano svezzate in un'azienda che pratica l'ingrasso al pascolo.

Un possibile canale di smercio per le aziende che non possono o vogliono aderire a un marchio potrebbe essere la vendita diretta. Circa il 20 per cento dell'intero fatturato conseguito con carne bio proviene dalla vendita diretta. «Permette di mostrare direttamente al cliente il valore aggiunto della Gemma e il benessere degli animali che ne consegue», commenta Michèle Hürner. Secondo lei potrebbe inoltre essere una possibilità la macellazione in azienda autorizzata in tutta la Svizzera presumibilmente già a partire dalla prossima estate. «Numerosi clienti e produttori auspicano che gli animali possano vivere bene dalla nascita fino alla macellazione e che non debbano essere trasportati al macello. La macellazione in azienda lo rende possibile.» *Claudia Frick*

Non più possibile durante la crisi coronavirus: godersi una gustosa bistecca bio al ristorante. *Foto: Belokoni Dmitri / Shutterstock*

Mercato della carne

Attuali informazioni relative al mercato della carne bio e ai prezzi attuali nonché un confronto tra i diversi programmi sono disponibili online.

- www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Viande > Bétail > Prix indicatifs (F e D)
- www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Viande > Bétail > Bovins > Aperçu du marché viande de boeuf bio (F e D)

→ Michèle Hürner, MP carne, Bio Suisse
michele.huerner@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 43

Manzo da pascolo bio Aldi

In caso di domande relative al programma vogliate rivolgervi al FiBL:

→ Nathaniel Schmid, FiBL Antenne Romande (F, D e E)
nathaniel.schmid@fibl.org
tel. 062 865 17 24 / 079 783 67 42

Un po' di grasso *ci vuole*

Dato che la resa di animali con scarso tessuto adiposo è minima andrebbero macellati solo animali con una buona copertura di grasso. La valutazione corretta è pertanto importante.

Il prezzo di un bovino macellato dipende anche dalla copertura di grasso. I vitelli e i manzi andrebbero pertanto macellati solo quando secondo CH-Tax di Proviande rientrano nella classe di tessuto adiposo 3, vale a dire quando presentano una copertura di grasso media e regolare che mantiene la carne morbida, ne esalta il sapore e impedisce il disseccamento. Nel caso di animali senza copertura di grasso e quindi troppo magri della classe di tessuto grasso 2 viene applicata una deduzione. Per gli animali bio della classe 1 in genere viene pagato solo il prezzo convenzionale con una deduzione. Per i produttori bio una valutazione negativa rappresenta quindi un colpo particolarmente duro. La carne può comunque essere venduta con la Gemma. Michèle Hürner, responsabile del settore carne presso Bio Suisse, spiega: «Questa situazione suscita spesso incomprensione nei contadini colpiti.» Capisce però anche i macellai: «Se un animale è notificato al macello il macellaio lo deve accettare anche se personalmente non lo avrebbe scelto. Gli animali con una copertura di grasso insufficiente infatti richiedono lo stesso tempo per il sezionamento come quelli più grassi ma la quantità di carne che può essere venduta a un buon prezzo è inferiore.»

Una migliore valutazione degli animali da macello rappresenta il primo passo verso una migliore qualità della carcassa. «Tutta la carcassa dovrebbe presentare uno strato di grasso regolare», spiega Franz Steiner, consulente in materia di bovini presso il FiBL. «I bovini ingrassano prima davanti e solo in seguito nella parte posteriore.» È pertanto importante osservare l'animale nel suo insieme. «Una palpazione regolare permette di valutare l'animale che inoltre si abitua a essere toccato», aggiunge Franz Steiner. Quello della grassella è uno dei palpeggiamenti più semplici e sicuri e permette di valutare quanto grasso è depositato nella cavità addominale. Inoltre è importante sapere: le razze da latte ingrassano più rapidamente delle razze da carne, le femmine più rapidamente dei maschi.

Non anticipare troppo la macellazione

Gli allevatori che faticano a far raggiungere ai propri animali la classe di tessuto grasso 3 dovrebbero riconsiderare la razza scelta. È infatti molto probabile che gli animali con il foraggio di base disponibile non riescono a ingrassare. Talvolta la copertura di grasso insufficiente è dovuta anche al fatto che gli animali dopo la nascita sono stati confrontati con un quantitativo insufficiente di latte e con malattie. In tal caso vale la pena farsi consigliare dal servizio sanitario per vitelli.

Gli animali della classe di tessuto grasso 1 non andrebbero nemmeno notificati al macello. Le vitelle svezzate e i vitelli castrati possono essere venduti come rimonte a un'azienda che pratica l'allevamento al pascolo. Per quanto riguarda le manze non fecondate per i marchi Natura Beef o Bio Weide-Beef i produttori dovrebbero chiarire con il fornitore del sistema se vale la pena optare per un programma che prevede la macellazione a un'età più avanzata.

È comunque possibile opporsi se un animale viene inserito nella classe di tessuto grasso 1. In tal caso la persona che ha venduto l'animale al macello deve intervenire subito dopo la macellazione e chiedere una nuova valutazione. Se anche da questa risulta una classificazione negativa rimane la possibilità di ritirare la carcassa. In tal caso il commerciante, rispettivamente il contadino, deve annunciarsi entro poche ore dalla macellazione, pagarla e organizzare un trasporto refrigerato per il ritiro della carcassa. *Claudia Frick*

Il tasto della grassella permette una buona valutazione della copertura di grasso dell'animale. *Foto: Franz J. Steiner*

In attesa *dell'Ordinanza*

Da metà estate in Svizzera saranno permesse le macellazioni in azienda e al pascolo ma il testo finale dell'Ordinanza non è ancora disponibile. A quel punto il FiBL pubblicherà un promemoria.

Sarà permessa a tutti: la macellazione sul pascolo e anche quella in azienda. *Foto: Gabriela Müller*

Un attimo fa il giovane manzo si trovava ignaro davanti alla mangiatoia dell'azienda di nascita. Ora è steso per terra stordito, viene appeso a testa in giù e dissanguato. Immagini come questa, pur essendo rare, sono conosciute. In Svizzera vi sono attualmente sei aziende agricole autorizzate a praticare la macellazione in azienda o sul pascolo. Ciò che ora è permesso solo con un'autorizzazione speciale del Cantone in linea di massima potrà presto essere praticato da tutti. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) sta adeguando in tal senso l'Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC). Il Consiglio federale deciderà presumibilmente nel corso dell'estate in merito alla versione rielaborata. In caso di approvazione la stessa potrebbe entrare in vigore in luglio – se non vi saranno ritardi dovuti alla crisi causata dal coronavirus.

Attualmente il bestiame da macello (essenzialmente bovini, pecore, capre, suini, cavalli), i volatili da cortile, i conigli, la selvaggina d'allevamento e i ratiti devono essere macellati in macelli autorizzati, salvo se si tratta per esempio della macellazione di animali infortunati o per uso privato. Con la nuova Ordinanza una parte di queste limitazioni sarà eliminata. Nella bozza dell'USAV sta scritto: «La macellazione in azienda è permessa per bestiame da macello, la macellazione sul pascolo per gli animali della specie bovina» (articolo 9a. OMCC), per la quale rimane tuttavia necessario il permesso del servizio veterinario cantonale competente. Per la macellazione in azienda gli animali vanno fissati a una struttura adatta e storditi da una persona esperta. Per la macellazione sul pascolo gli animali possono essere uccisi solo da una persona in possesso della licenza di caccia e sotto la sorveglianza di un veterinario ufficiale. L'eviscerazione e il sezionamento sono permessi come finora solo in un macello autorizzato.

Interessate circa 100 aziende e macellerie

Nel quadro della consultazione terminata nell'agosto 2019 i Cantoni, l'industria e gruppi d'interesse hanno avuto la possibilità di prendere posizione riguardo alla bozza. È stato fra l'altro chiesto di parlare di stordimento o uccisione anziché di macellazione. Altre richieste sono state: il taglio effettuato per dissanguare l'animale va eseguito da parte di uno specialista con una formazione corrispondente; gli animali di età inferiore ai quattro mesi devono essere esclusi dallo stordimento a distanza sul pascolo; sono necessarie indicazioni relative al tempo trascorso tra il dissanguamento e l'arrivo al macello; una documentazione scritta dell'intero processo deve essere obbligatoria e per finire: il «macello mobile» va inserito nell'Ordinanza. Alcuni Cantoni hanno respinto l'intera revisione dubitando che un'uccisione in azienda o sul pascolo possa sempre avvenire conformemente alla protezione degli animali. È inoltre stato criticato il maggior impiego di risorse.

La revisione, nonostante le critiche, è in dirittura d'arrivo. Un numero crescente di contadini si sta preparando, anche se la formulazione esatta non è ancora nota in tutti i particolari. Secondo Eric Meili, consulente presso il dipartimento di scienze animali del FiBL che porta avanti l'argomento da una decina di anni, sono già 98 le aziende e le macellerie interessate alla macellazione in azienda e sul pascolo in 20 Cantoni. Per le aziende che praticano l'ingrassamento al pascolo e l'allevamento di vacche madri l'Ordinanza potrebbe essere un'opportunità per riorientarsi. La carne e i prodotti di animali non trasportati vivi, uccisi senza stress e se possibile trasformati dal macellaio locale potrebbero rappresentare argomenti di vendita decisivi soprattutto nella vendita diretta. Nel contempo non bisogna però dimenticare che la macellazione in azienda e sul pascolo comporta più lavoro e maggiori costi. Un promemoria del FiBL che sarà pubblicato non appena l'Ordinanza sarà definitiva, spiega a cosa occorre badare, quali metodi esistono, come procedere e che cosa è necessario. *René Schulte*

Informazioni e consulenza

www.bioactualites.ch > Élevages > Abattage (F e D)

→ FiBL, Département des sciences animales
Eric Meili (consulenza)
eric.meili@fibl.org, tel. 079 236 47 18
→ Anet Spengler Neff (promemoria)
anet.spengler@fibl.org, tel. 062 865 72 90
→ Nathaniel Schmid (Antenne romande)
nathaniel.schmid@fibl.org, tel. 079 783 67 42

Nuova redattrice

Claire Muller dall'inizio di aprile lavora per la rivista Bioattualità. L'esperta giornalista agricola in precedenza ha collaborato per 14 anni per il settimanale romando «Terre & Nature». Claire Muller è attiva presso l'Antenne Romande di Bio Suisse a Losanna ma assumerà anche compiti relativi alla comunicazione aziendale. L'agronoma succede a Christian Hirschi e abita con la famiglia a Châtel-Saint-Denis FR. *cfr*

Responsabili settori latte e uova

Katia Schweizer, responsabile del settore latte e Corinne Wälti, responsabile del settore uova, pollame e pesce dal mese di giugno 2020 saranno in congedo maternità per alcuni mesi.
Andreas Bisig sostituirà Katia Schweizer. Ha studiato gestione aziendale con orientamento sostenibilità. Andreas Bisig dispone di esperienza pratica fra l'altro nel settore dell'industria dei beni di consumo. I suoi genitori gestiscono un'azienda lattiera.
Corinne Wälti sarà sostituita da Adrian Schlageter. Il biologo negli scorsi anni è stato attivo per Coop nell'ambito di progetti d'acquisto e relativi al benessere degli animali nonché come acquirente nel settore delle uova e del latte. Accanto all'attività di supplente Adrian Schlageter sarà anche responsabile di progetti relativi al benessere degli animali presso Bio Suisse e da ottobre si occuperà solo di questi ultimi. *cfr*

Rapporto annuale e Bio in cifre

Alla presente rivista è allegato il rapporto annuale 2019 di Bio Suisse disponibile anche online assieme al documento «Bio in cifre». Entrambi i rapporti mostrano: anche l'anno scorso è stato positivo per la Gemma. In Svizzera e nel Principato del Liechtenstein alla fine del 2019 erano gestite secondo le direttive di Bio Suisse 6962 aziende – 243 aziende Gemma in più rispetto all'anno precedente. La superficie gestita in regime biologico è cresciuta dal 15,4 per cento nel 2018 al 16,2 per cento. Il fatturato conseguito con alimenti bio è aumentato del 5,6 per cento, la quota di mercato ha superato per la prima volta il 10 per cento. Alla fine del 2019 presso il segretariato centrale a Basilea e presso Antenne Romande a Losanna erano impiegate 71 persone. *David Hermann, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch > Su di noi > Media > Bio in cifre

Assemblea dei delegati: voto per corrispondenza

Bio Suisse a causa dei provvedimenti federali per arginare il coronavirus ha dovuto rinviare l'assemblea dei delegati (AD) primaverile di aprile. Avrà ora luogo nel giugno 2020 ma in un altro contesto, infatti i delegati dovranno votare per corrispondenza. Ecco i temi principali: approvazione del conto annuale 2019, inclusi rapporti; adeguamento regolamento sui contributi (contributi ortaggi Gemma); presa di posizione sulla legge federale sulla caccia; nomina dell'organo direttivo, nomina per il rinnovo completo del consiglio direttivo; conferma della nomina dell'organo per la qualità. *cfr*

www.bio-suisse.ch > Su di noi > Associazione > Assemblea dei delegati

Programma sanitario per piccole aziende

Dal 1° aprile 2021 tutte le aziende che producono suini per il programma GQ Carne svizzera devono partecipare a uno dei due programmi salute Plus di Suisag o Qualiporc. Per le piccole aziende la partecipazione risulta però molto costosa. Suisag pertanto ha creato il programma salute «SuisKlein» per aziende con un massimo di 60 posti per maiali da ingrasso.
I costi ammontano a 100 franchi una tantum per la registrazione dell'azienda. In seguito è dovuto un importo annuo di 100 franchi per il rilevamento e la valutazione dei dati. Prestazioni supplementari individuali dei veterinari del Servizio sanitario suini (SSP) costano 160 franchi all'ora, la gestione della pratica 100 franchi all'ora. Le aziendeche praticano la selezione e l'ingrasso con meno di quaranta posti per maiali da ingrasso per il programma SuisSano dovranno versare solo il contributo per riproduttori.
Per allevamenti con pochi animali attualmente non esistono alternative, Bio Suisse si impegna per trovare soluzioni.
È importante annunciarsi tempestivamente a uno dei programmi sanitari in modo che l'adesione sia assicurata per il 1° aprile 2021. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

www.suisag.ch > Programme santé SuisSano (F e D)
qualiporc.ch (D)

«Dal 1° giugno le liste d'attesa per latte bio saranno abolite»

Visto che i depositi di burro bio sono vuoti ora occorre più latte bio del previsto. Katia Schweizer, responsabile settore latte presso Bio Suisse, spiega che cosa è successo.

Katia Schweizer, responsabile settore latte. *Foto: Bio Suisse*

Finora le aziende Gemma con licenza dall' 1° gennaio 2020 **per la fornitura del latte nel canale bio erano state messe in una lista d'attesa dalle organizzazioni per il latte bio. Le sei organizzazioni ora hanno deciso di abolirle. Perché?**
Katia Schweizer: Questo fatto è dovuto ai provvedimenti adottati per arginare il coronoavirus. Dalla chiusura dei ristoranti e dei confini e dall'appello a rimanere a casa la domanda di latticini bio è considerevolmente aumentata. Il fatturato è aumentato in media tra il 20 e il 30 per cento in particolare per quanto riguarda i prodotti bio conservabili come burro, latte UHT e formaggio duro. È però aumentata anche la vendita di prodotti freschi per il consumo quotidiano come latte pastorizzato, formaggio grattugiato e formaggio fresco. Mentre nell'estate 2019 i depositi di burro bio erano strapieni adesso sono quasi vuoti.

Il burro bio svizzero quindi potrebbe presto scarseggiare?
No, questo non succederà. Dopo un'attenta riflessione e in consultazione con i trasformatori e il commercio al dettaglio tutte le organizzazioni per il latte bio per questo motivo abolisco no le liste d'attesa per nuovi produttori con licenza a partire dal 1° giugno 2020. Ciò permette di avere ulteriore latte per produrre burro e di iniziare a riempire i depositi prima dell'inizio dell'estivazione. Ciò potrebbe causare il declassamento del latte magro in autunno ma in questa situazione si sono rese necessarie soluzioni pragmatiche.

Le aziende in conversione che in gennaio 2021 raggiungeranno lo stato di riconoscimento Gemma integrale potranno fornire latte senza liste d'attesa?
È troppo presto per fare previsioni per il 2021. Si può comunque partire dal presupposto che saranno di nuovo introdotte liste d'attesa. Le organzzazioni per il latte bio presumibilmente analizzeranno la situazione del mercato nel dettaglio nella tarda estate. Sono convinta che anche in quel momento sarà percepibile una grande solidarietà tra i produttori di latte bio e le organizzazioni per il latte bio. Tutti infatti mirano a trovare il modo migliore per gestire i quantitativi supplementari di latte. È una bella cosa e non è ovvia.

Per la primavera, la stagione del latte, avevate previsto numerose promozioni e attività per incrementare le vendite. Che ne sarà ora?
La necessità di queste misure è emersa chiaramente l'anno scorso quando è stato prodotto più latte di quanto era possibile vendere. Per questo motivo quest'anno avevamo previsto più azioni, concorsi e degustazioni nei punti vendita. La pandemia di coronavirus ha annientato questi piani. Siamo in contatto con il commercio al dettaglio e decidiamo man mano quali attività sono fattibili. Abbiamo già rinviato tutte le degustazioni dalla primavera all'autunno. Vorremmo però mantenere in ogni caso le attività che trasmettono conoscenze sul biologico. Per le promozioni valutiamo attentamente di caso in caso con i trasformatori e il commercio al dettaglio come procedere, dobbiamo evitare a tutti costi difficoltà di approvvigionamento. Siamo grati al commercio al dettaglio che ci sostiene cooperando.

Chi finanzia le promozioni e le degustazioni?
A questo scopo utilizziamo i fondi dell'organo di negoziazione dei prezzi del latte. Sono contributi che le organizzazioni per il latte bio riscuotono dai produttori di latte in base alla quantità di latte fornito. Inoltre abbiamo a disposizione fondi che i produttori di latte versano all'Unione produttori svizzeri di latte PSL. In tal modo si possono far conoscere ancora meglio i pregi del latte bio, dell'allevamento degli animali secondo le direttive di Bio Suisse e il marchio Gemma con i suoi valori. Spero che ciò spinga anche in avvenire numerosi consumatori ad acquistare ancora più prodotti Gemma.

Intervista: Claudia Frick

Informazioni attuali sul mercato del latte bio
www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Lait (F e D)
→ Andreas Bisig, responsabile settore latte
andreas.bisig@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 68
Katia Schweizer da giugno 2020 è in congedo maternità.

La plastica *va eliminata*

Composto e digestato dovrebbero essere esenti da plastica ma spesso non è così. Bio Suisse limita ora la parte di materie plastiche nei concimi ottenuti da riciclaggio nelle aziende Gemma.

Quando il camion della raccolta degli scarti vegetali a Pratteln BL apre la sponda posteriore e scarica il contenuto è sempre una sorpresa. Quante sostanze estranee compariranno tra i rami, i fiori appassiti e l'erba tagliata? Il collaboratore dell'impresa di riciclaggio Leureko è pronto con la pinza per eliminare gli oggetti indesiderati. I suoi occhi allenati scoprono subito un barattolo di panna e una confezione di gorgonzola. Il giorno prima ne aveva trovata una ancora chiusa di salmone.

Solo composto controllato

Ogni anno assieme al composto e al digestato finiscono sui campi e sui prati svizzeri circa 50 tonnellate di plastica. Il direttore di Leureko Martin Leuenberger è anche maestro giardiniere e sa come si presenta un composto utilizzabile; la plastica è indesiderata. Ai contadini che gli chiedono un composto al cento per cento senza plastica deve dare una risposta negativa: «La parte di corpi estranei nel materiale di partenza fornito è semplicemente troppo elevata.» Stando all'esperienza la percentuale è particolarmente elevata negli scarti vegetali raccolti nelle economie domestiche private come quelli forniti in giornata a Pratteln. Martin Leuenberger nel frattempo è però riuscito a migliorare gli impianti di compostaggio in modo da poter rispettare senza problemi il contenuto massimo dello 0,1 per cento di plastica del peso della sostanza secca nel prodotto finale previsto dall'Ordinanza sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici (ORRPChim). «Nella pratica il valore massimo previsto dall'ORRPChim attualmente non viene ancora rispettato», si rammarica Martin Leuenberger.

Bio Suisse rende ora vincolante tale valore massimo per le aziende Gemma. A partire dal 2021 i contadini Gemma potranno spargere sui campi unicamente composto, liquame e letame fermentati nonché digestato solido e liquido che contengono al massimo lo 0,1 per cento di corpi estranei. Ciò va documentato mediante analisi eseguite da un organismo di controllo indipendente. Il prodotto inoltre deve figurare nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL (vedi riquadro). Dal 2024 la parte massima di materie plastiche sarà ridotta ulteriormente allo 0,05 per cento.

Occorrono attrezzature pesanti

La riduzione della plastica nel composto e nel digestato richiede però parecchio tempo e manodopera. Per la riduzione della plastica nel composto è decisiva la prima cernita degli scarti vegetali consegnati da parte dei collaboratori, spiega Martin Leuenberger. La prima cernita permette di eliminare il maggior numero possibile di corpi estranei. Sono per esempio estremamente noiose le capsule per caffè: «Non è possibile distinguere rapidamente le capsule biodegradabili da quelle convenzionali.»

Dopo la prima eliminazione dei corpi estranei il materiale viene sminuzzato nel trituratore bialbero a bassa velocità Crambo 5000. Dal nastro trasportatore passa sulla griglia a stella che separa le frazioni fini da quelle grosse. Un separatore di pietre elimina i sassi grossi, gli oggetti di metallo sono catturati dal rullo magnetico. Il mucchio con le parti grosse viene inviato direttamente al compostaggio mentre il materiale più fine viene fermentato nel fermentatore dell'impianto di biogas assieme agli scarti organici liquidi. Dopo la fermentazione ha luogo la separazione del digestato in materiale solido e liquido. Il materiale solido viene poi compostato ulteriormente durante sei settimane a Pratteln. «Dopo il periodo anaerobico nel fermentatore il composto necessita di questo ulteriore trattamento aerobico», spiega Martin Leuenberger.

A seconda del fabbisogno il digestato solido viene poi trasportato negli impianti di compostaggio Leureko a Leibstadt,

Questa plastica è stata eliminata a mano dopo la fornitura degli scarti vegetali.

Il separatore ad aria elimina i pezzi di plastica rimasti nel composto e li raccoglie in un contenitore.

Martin Leuenberger dell'impresa di riciclaggio Leureko a Pratteln BL estrae un sacchetto di plastica non biodegradabile dagli scarti vegetali forniti. *Foto: David Eppenberger*

Rheinfelden, Riehen o Spreitenbach dove dopo altri tre mesi di maturazione sarà diventato composto.

Per il setacciamento i collaboratori in questi impianti hanno a disposizione un impianto di vagliatura mobile in 3 frazioni dotato inoltre di un doppio sistema di separazione ad aria. Il separatore ad aria separa i resti di plastica in base al peso specifico e li raccoglie in un contenitore. Martin Leuenberger è convinto che per gli impianti di compostaggio in avvenire sarà difficile rispettare il limite dello 0,1 per cento senza un separatore ad aria. «Soprattutto se dovranno rispettare il limite massimo dello 0,05 per cento previsto da Bio Suisse dal 2024.»

Tanta plastica negli scarti vegetali casalinghi

I professionisti della valorizzazione degli scarti vegetali come Leureko sono maggiormente colpiti dalla problematica della plastica rispetto agli impianti di biogas o di compostaggio agricoli che utilizzano solo poco materiale proveniente dai centri di raccolta pubblici di scarti vegetali particolarmente inquinati. Da uno studio del 2015 sostenuto da Bio Suisse è emerso che solo 37 su 50 campioni di composto, digestato liquido e solido e liquame fermentato rispettavano il limite massimo dello 0,1 per cento di corpi estranei. Secondo Martin Leuenberger in definitiva è nell'interesse dei contadini provvedere affinché sui campi finisca solo materiale pulito. «Se il digestato viene offerto gratuitamente bisogna stare molto attenti.» Per un metro cubo di composto ritirato sul posto chiede Fr. 1.80.

Martin Leuenberger estrae dal composto pronto un autocollante Gemma ingiallito come quelli applicati su frutta e verdura. «Sono fra le cose peggiori, non si decompongono e anche con grande impegno è praticamente possibile eliminarli», osserva. Fintanto che a questo proposito non ci sarà un cambiamento di mentalità non sarà possibile avere zero plastica nel composto. *David Eppenberger, giornalista indipendente* •

Norma per plastica in composto e digestato

A lungo termine sulle superfici Gemma andranno sparsi solo fertilizzanti esenti da materie plastiche. Bio Suisse intende raggiungere questo obiettivo a tappe con una nuova norma che prescrive che a partire dall' 1° gennaio 2021 il digestato solido e liquido, il liquame e il letame fermentati e il composto devono figurare nell'elenco dei fattori di produzione (EFP) del FiBL. Ciò vale anche per sostanze nutritive ottenute in impianti di biogas e di compostaggio propri. Il valore massimo per materie plastiche ammonta allo 0,1 per cento dal 2021 (riferito alla sostanza secca del prodotto finale) e allo 0,05 per cento dal 2024. Gli impianti di compostaggio e di fermentazione sono tenuti a presentare analisi sul contenuto di plastica per essere inseriti nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL. Gli impianti che lavorano meno di 100 tonnellate di rifiuti biogeni addotti (sostanza fresca) all'anno devono eseguire analisi solo in caso di sospetto.

Le condizioni di ammissione sono disponibili sul sito internet dell'elenco dei fattori di produzione.

www.betriebsmittelliste.ch/fr > Annoncer > Annonce de nouveaux produits (F e D)

→ Christoph Fankhauser
christoph.fankhauser@bio-suisse.ch
tel. 061 385 96 55

Alimenti sani di produttori bio che si conoscono: essenziale per i membri di una cooperativa alimentare. *Foto: Claire Muller*

Consumi autodeterminati *in voga*

In Svizzera romanda recentemente sono nate 13 nuove cooperative alimentari, espressione del desiderio di un consumo più biologico, più equo e più locale.

Si chiamano La Fève, Système B o Epi'Vrac – e hanno una cosa in comune: fanno parte di una serie di cooperative alimentari romande relativamente nuove, le cosiddette «épiceries participatives». Contrariamente all'agricoltura contrattuale gestita dai produttori, nel caso di questi consorzi d'acquisto con negozio proprio gestito dai soci si tratta di iniziative dei consumatori. Le cooperative alimentari solitamente acquistano i prodotti direttamente da aziende bio locali e da piccole imprese. Gli alimenti sono venduti unicamente ai propri soci o, ad un prezzo leggermente superiore, anche a terzi. Una volta al mese i soci lavorano gratuitamente alcune ore nel negozio. Inoltre versano una quota associativa.

Dal 2015 nei Cantoni Ginevra, Vaud, Giura, Neuchâtel, Friborgo e Vallese sono state create almeno 13 cooperative alimentari di questo tipo. Un motivo di questo boom potrebbe essere ricercato in Francia. «La cooperativa parigina di successo La Louve fondata nel 2010 sembra aver ispirato e stimolato la Svizzera romanda», spiega Alice Dind, autrice principale del manuale pubblicato recentemente da Bio Suisse e Agridea «Créer une épicerie participative» (vedi riquadro).

Nella Svizzera tedesca la situazione è diversa, infatti attualmente esistono solo sei o sette cooperative alimentari. Fra l'altro vi è la pioniera svizzera Tor 14, nata a Zurigo quasi 15 anni fa. In Ticino ne esiste almeno una. Non si sa esattamente quante siano complessivamente, non esiste una statistica affidabile. In rete si trovano liste di cooperative alimentari ma includono sempre anche altri modelli come comunità di ordinazione e di produzione. «Sono simili ma non seguono lo stesso principio», osserva Alice Dind.

«In fondo le persone che aderiscono a una ‹épicerie participative› desiderano una maggiore autodeterminazione, si tratta di valori e convinzioni», afferma Alice Dind. Le cooperative alimentari vanno viste come un'alternativa alle catene di supermercati. I propri consumi sono analizzati con occhio critico. «Si auspicano alimenti sani provenienti da produzione biologica, da produttori che si conoscono e che percepiscono un reddito equo», spiega Alice Dind. A ciò si aggiunge la componente sociale, vale a dire la collaborazione e il dialogo con persone che la pensano allo stesso modo. Gli alimenti inoltre costano generalmente un po' meno.

Prima cooperativa moderna nel 1844 in Inghilterra

La prima cooperativa «moderna» al mondo è nata durante l'industrializzazione nel nordovest dell'Inghilterra dove operai in stato di indigenza fondarono nel 1844 la Rochdale Society of Equitable Pioneers e aprirono un negozio di generi alimentari e abiti per i meno abbienti. Il modello Rochdale venne copiato e nel 20° secolo numerose cooperative alimentari si riunirono in quelle che poi divennero grandi catene di supermercati. In Svizzera si tratta per esempio dei due giganti arancioni.

In risposta all'allontanamento dagli ideali delle origini, a partire dalla fine degli anni sessanta del secolo scorso si formarono nuove cooperative in tutto il mondo, in particolare negli USA. A New York infatti nel 1973 è nata «Park Slope Food Coop», la più grande cooperativa solidale al mondo con oltre 17 000 soci. In Svizzera il movimento è agli inizi. *René Schulte* •

Manuale per la costituzione di una cooperativa alimentare

Per la fondazione di una cooperativa alimentare è necessario superare dapprima tutta una serie di sfide. Per questo motivo – e perché l'interesse al tema perlomeno nella Svizzera romanda è fortemente cresciuto – Bio Suisse e Agridea all'inizio del 2020 hanno pubblicato il manuale «Créer une épicerie participative» in francese. Nella ventina di pagine sono trattati i temi principali relativi alla costituzione e alla gestione di una cooperativa alimentare con negozio proprio. Il manuale è disponibile gratuitamente online, è prevista la traduzione.

www.bio-suisse.ch > Consumatori > Bio nelle vostre vicinanze > PDF sotto «Prendere parte all'agricoltura bio»

Nuovo redattore

All'inizio di aprile Beat Grossrieder ha assunto l'incarico di redattore di Bioattualità presso il FiBL. In seno alla squadra di Bioattualità sostituisce Franziska Hämmerli che presso il FiBL in futuro concentrerà la propria attenzione su altre attività di comunicazione. Beat Grossrieder dispone di pluriennale esperienza professionale come giornalista e da ultimo ha lavorato tra l'altro per la «NZZ». Assume inoltre compiti di comunicazione generali presso il FiBL. *tre*

Piattaforma di conoscenze per l'agricoltura bio

A livello europeo le conoscenze relative all'agricoltura biologica sono numerose, a volte tuttavia non è facile sfruttarle. La piattaforma «Organic Farm Knowledge» è una specie di bioattualita.ch a livello europeo e offre l'accesso a informazioni e strumenti relativi all'agricoltura biologica in diverse lingue. Sin dall'inizio le contadine e i contadini hanno svolto un ruolo centrale nello sviluppo della piattaforma di conoscenze. La parte essenziale è costituita dal pannello degli strumenti, una raccolta di conoscenze in diversi ambiti dell'agricoltura biologica, fra l'altro sotto forma di opuscoli, direttive, rapporti, consigli pratici, video e strumenti di calcolo. Una funzione di ricerca con numerosi filtraggi aiuta a trovare le giuste informazioni.
Il FiBL ha sviluppato la piattaforma nel quadro del progetto UE «Rete di conoscenze sulla campicoltura bio» (OK-Net Arable). In seguito è stata completata con informazioni del progetto UE «Rete di conoscenze su mangimi bio per monogastrici» (OK-Net EcoFeed). Nel frattempo si sono aggiunti altri progetti di ricerca europei che intendono sfruttare la piattaforma per divulgare i propri risultati pratici. *Ania Biasio e Helga Willer, FiBL*

organic-farmknowledge.org
www.bioactualites.ch > Actualités > Organic Farm Knowledge: la nouvelle plateforme de connaissances pratiques pour l'agriculture biologique (F e D)

Piante problematiche su pascoli alpestri

Nella regione di montagna sono in aumento determinate piante problematiche in zone sottosfruttate. Per il pascolo sostenibile su superfici alpestri sono pertanto importanti un'accurata valutazione della situazione e la scelta delle misure adatte. Una gestione accorta del pascolo e misure di regolazione meccanica permettono di minimizzare il carico di lavoro e di ridurre sensibilmente l'utilizzo di erbicidi sugli alpeggi gestiti in regime convenzionale. Nell'ambito del progetto «DigiPlanAlp», Agridea assieme a FiBL, Agroscope e l'ufficio Alpe ha riassunto, aggiornato e digitalizzato in un sito internet le conoscenze pratiche e scientifiche. *Daniel Mettler, Agridea*

www.patura-alpina.ch (F e D)

Thomas McAlavey (a sinistra) e la famiglia Hofstetter-Müller. Sulla foto manca il figlio maggiore dei nuovi gestori che collaborerà in azienda a partire dall'estate. *Foto: Andreas Basler*

Nuovi gestori dell'azienda FiBL

Il 1° aprile Gerhard e Anna Hofstetter-Müller hanno assunto la gestione dell'azienda del FiBL. Il maestro agricoltore e la contadina con attestato professionale dispongono di pluriennale esperienza in agricoltura bio e da ultimo hanno gestito l'azienda bio Chaposch in Bassa Engadina. Con loro sono giunti in azienda 10 vacche da latte, 11 animali giovani, 4 pecore e 13 galline. Il patrimonio zootecnico sarà man mano aumentato. La nuova stalla, progettata tenendo conto delle conoscenze derivate dalla ricerca, è tuttora in costruzione. Fra l'altro sono previsti esperimenti di alimentazione di vitelli e piccoli ruminanti. L'azienda FiBL include circa 30 ettari di campi e prati in parte utilizzati per esperimenti sul campo come la lavorazione ridotta del suolo. Attualmente è stato creato un laboratorio sul pascolo per analizzare quali sono le miscele e le erbe preferite dalle vacche. I progetti di ricerca nell'azienda FiBL sono coordinati da Thomas McAlavey, bioagricoltore diplomato che dall'autunno 2010 lavora al FiBL. I precedenti gestori Alfred Schädeli e Bronya Dehlinger si sono trasferiti con il bestiame nell'azienda Looren nell'Oberland zurighese. *tre*

Il biologico *attira i viticoltori*

Nel 2020 diversi viticoltori in Ticino hanno iniziato la conversione alla produzione biologica, seguendo l'ordinanza bio o anche le direttive di Bio Suisse.

In questo 2020 caratterizzato finora soprattutto dalle difficoltà e dalle incertezze, sono diversi i viticoltori che hanno iniziato la conversione all'agricoltura biologica. Se finora la viticoltura bio in Ticino era ancora riservata a poche aziende, il loro numero è quindi aumentato in modo significativo.

Ma quali sono le differenze principali tra il bio federale e il bio Gemma? Di seguito cerchiamo di fare un piccolo estratto e riassunto, precisando che fanno stato le rispettive regolamentazioni che si possono trovare online su www.bioattualita.ch, nella pagina iniziale, capitolo «normative bio». Per entrambi valgono innanzitutto le esigenze della PER (prova che le esigenze ecologiche sono rispettate), ossia quelle regole che anche i viticoltori convenzionali sono tenuti ad osservare. Per il bio federale valgono poi le relative ordinanze: Ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente (OBio) e l'Ordinanza del Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca (DEFR) sull'agricoltura biologica, che ne specifica alcuni dettagli. Anche le aziende bio Gemma rispettano le ordinanze del bio federale e hanno poi un terzo gradino di norme, che sono inserite nelle relative direttive di Bio Suisse: sia esigenze generali per tutte le aziende, sia le norme del capitolo 3.3, incentrato sulla viticoltura.

Bio settoriale o a tappe

Una prima grande distinzione sta nella possibilità di gestire i settori aziendali secondo modalità differenti, il bio settoriale. Un'opzione possibile solo per il bio federale, dove è ammesso gestire in modo biologico la viticoltura e in modo convenzionale il resto dell'azienda (per esempio allevamento, frutticoltura o campicoltura) o viceversa. È quindi fattibile produrre dell'uva biologica su un'azienda convenzionale, a patto che siano rispettate le esigenze PER a livello globale, che tutti i vigneti siano gestiti in modo biologico e che le attività dei settori siano chiaramente distinguibili. Per le aziende Bio Suisse, invece, tutti i settori aziendali devono essere gestiti secondo le direttive Gemma (globalità aziendale).

La conversione per tappe di un'azienda è pure un'opzione se, come cita l'articolo 9 dell'OBio, la conversione immediata «comporta rischi la cui assunzione da parte dell'azienda non può essere pretesa». In questi casi l'insieme dell'azienda deve essere completamente convertita entro cinque anni e l'ente di certificazione decide circa l'ammissibilità della conversione per tappe, per la quale vanno poi rispettate alcune condizioni, tra cui l'allestimento di un piano di conversione, la delimitazione chiara delle superfici coltivate diversamente e la raccolta e immagazzinamento separati dei prodotti. Per le aziende Bio Suisse, una conversione a tappe dell'azienda è permessa solo dopo autorizzazione della Commissione del marchio di produzione.

Nuove regole per il corso d'introduzione

Tra le esigenze supplementari richieste ai produttori bio Gemma vi è la necessità di partecipare, entro la fine della conversione, a dei corsi d'introduzione o di perfezionamento sugli obiettivi e i metodi del biologico. Per le aziende che hanno già iniziato la loro conversione, la durata della formazione è fissata in due giornate da svolgere entro la fine del periodo di conversione, dove l'opzione agricoltura biologica nell'ambito della formazione agricola, un tirocinio agricolo o almeno una pratica professionale della durata di un periodo vegetativo in

Un vigneto biologico ad Arogno dell'Azienda Agricola Bianchi. *Foto: Milo Zanecchia*

un'azienda bio valgono come alternativa al corso. Per le nuove aziende che inizieranno la conversione dal 2021 sono invece previste cinque giornate: oltre ai due giorni in cui verranno trattati argomenti generali sull'agricoltura biologica, le direttive, il mercato nonché l'organizzazione e il ruolo di Bio Suisse, negli altri tre giorni aggiuntivi sarà necessario seguire dei corsi o moduli specifici oppure partecipare a gruppi di lavoro avviati da Bio Suisse. Anche nel nuovo regolamento sono previste delle dispense per i cinque giorni di corsi a coloro che sono già in possesso di alcune formazioni: per esempio agricoltori AFC (Attestato federale di capacità) con orientamento in agricoltura biologica o diplomati presso una scuola universitaria in agronomia o in ingegneria ambientale, sempre con approfondimento in agricoltura biologica (esigenze e altre deroghe al capitolo 1.2.1, parte II delle direttive di Bio Suisse).

Altro criterio per l'agricoltura Gemma è il rispetto dei requisiti sociali: condizioni di assunzione moderne, obbligo di diligenza in ambito sanitario, sicurezza sul lavoro e i diritti dei collaboratori sono la base per ogni rapporto di lavoro.

Esigenze e misure per la biodiversità

Il capitolo riguardante la promozione della biodiversità è un altro tassello importante per i produttori Gemma che «gestiscono l'intera azienda in modo da salvaguardare quanto più possibile l'ambiente, le piante, gli animali e i microorganismi presenti» (direttive BS, parte II, articolo 2.3). Nelle aziende Bio Suisse almeno il 7 per cento della superficie agricola utile (SAU) dev'essere superficie di promozione della biodiversità (SPB), mentre nella PER e nel bio federale per le colture speciali è sufficiente il 3.5 per cento della SAU.

Ogni azienda viticola Gemma che conta più di due ettari di superficie agricola utile, inoltre, deve realizzare almeno 12 misure a scelta per la promozione della biodiversità, per le quali ci sono diverse opzioni. Se le superfici di SPB superano il minimo indispensabile del 7 per cento, se sono presenti SPB di qualità 2 o se si partecipa a un progetto d'interconnessione si possono per esempio già computare delle misure. Specifici per la viticoltura sono poi provvedimenti quali la coltivazione di vitigni minacciati o antichi, così come la diversità varietale in viticoltura. Anche la lavorazione alternata tra le file, la presenza di arbusti, la coltivazione di vitigni resistenti alle malattie crittogamiche, la rinuncia all'impiego di rame o all'utilizzo di prodotti fitosanitari (sono ammessi la tecnica della confusione, trappole e preparati batterici) sono valide misure, così come la presenza di muretti a secco o altri criteri, tutti consultabili nel catalogo inserito nelle direttive di Bio Suisse.

Prodotti, concimi e piantine

I prodotti fitosanitari ammessi nella viticoltura Gemma sono quelli inseriti nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL (elenco sostanze ausiliarie), mentre per il bio federale ci si deve attenere alla lista «Prodotti fitosanitari autorizzati e condizioni per l'uso» dell'allegato 1 dell'Ordinanza del DEFR. Si trovano sostanze di origine vegetale o animale, microorganismi o sostanze da essi derivate, oppure anche altre sostanze non chimiche di sintesi. Possono essere dei prodotti con lo stesso principio attivo, ma per la Gemma sono ammessi unicamente quelli che hanno ottenuto l'omologazione. Per esempio per l'OBio, nella relativa DEFR-O, si citano preparati a base di argilla, a base di calcio o a base di zolfo, mentre nella lista del FiBL troviamo un elenco di nomi commerciali specifici e della relativa ditta produttrice.

Per entrambi i metodi di produzione vale il quantitativo annuo massimo di 6 chilogrammi di rame-metallo per ettaro che, nell'arco di cinque anni consecutivi, può però arrivare al massimo a 20 chilogrammi di rame-metallo per ettaro. Per i concimi, le aziende Gemma devono di nuovo fare riferimento alla citata lista del FiBL, dove sono elencati tutti i nomi dei prodotti autorizzati, mentre il bio federale si rifà all'allegato 2 della DEFR-O: «Concimi, preparati e substrati autorizzati». Per l'acquisto di giovani piantine le aziende Bio Suisse devono fare uso di materiale bio Gemma svizzero che però non è sempre reperibile. La disponibilità si può verificare sul sito OrganicXSeed dove la vite è classificata al livello 2 e l'acquisto di materiale bio è quindi la norma. Tuttavia, in assenza di offerta in qualità biologica, può essere richiesta un'autorizzazione eccezionale all'Ufficio semente del FiBL. Tale domanda può essere eseguita direttamente online sul sito OrganicXseeds, mentre per le aziende OBio è sufficiente dimostrare l'assenza di barbatelle in qualità biologica. Per la protezione del suolo, infine, vigono esigenze eguali per i due metodi, con i vigneti che devono essere inerbati tutto l'anno oppure temporaneamente coperti da uno strato di pacciame organico o da altre semine.

Registrazioni a più livelli

A livello di registrazioni, oltre al registro dei trattamenti, concimazioni e lavorazioni del suolo, alcuni documenti specifici per la viticoltura sono la statistica del rame, il documento per il controllo del flusso delle merci per aziende bio (la cartella contabile CFCV, Commissione federale per il controllo del commercio dei vini), il registro di vendemmia o dei mezzi di produzione (acquisto di sementi e di prodotti fitosanitari), documenti che si possono trovare anche sul sito di Bio Inspecta.

Anche a livello di vinificazione alcune differenze esistono tra il bio federale e il bio Gemma. Il primo si rifà di nuovo all'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica, allegato 3, mentre i produttori Bio Suisse si devono attenere ai procedimenti di trasformazione elencati nelle direttive (parte III, capitolo 10.2), dove si trovano anche gli ingredienti, additivi e coadiuvanti possibili per la trasformazione. Per entrambi è per esempio ammessa l'aggiunta di SO_2 quale additivo antiossidante e antisettico, con qualche piccola differenza per le quantità ammesse. Dopo i due anni di conversione i prodotti biologici, uva, vino o altri derivati, potranno essere caratterizzati con la dicitura «bio» nella denominazione specifica e contrassegnati dal relativo logo dell'OBio, oppure dal marchio Gemma di Bio Suisse. *Elia Stampanoni*

- www.bioattualita.ch > Le normative bio
- www.organicxseeds.ch
- www.bio-inspecta.ch > Document

Informazioni Bio Ticino
Associazione Bio Ticino
% Alessia Pervangher, Via San Gottardo 99, 6780 Airolo
tel. 091 869 14 90
→ info@bioticino.ch
www.bioticino.ch
Con elenco dei prodotti bio e ticinesi disponibili presso le aziende.

Impressum

29° anno, 2020
Bioattualità (I), Bioactualités (F), Bioaktuell (D)

La rivista esce dieci volte all'anno nelle tre lingue.

Prezzo abbonamento ann.: fr. 53.–
Prezzo abbonamento estero: fr. 67.–
www.bioattualita.ch > Rivista

Tiratura

Tedesco:	6851 esemplari
Francese:	1012 esemplari
Italiano:	280 esemplari
Copie stampate:	9069 esemplari
Copie inviate:	8143 esemplari

(autentica notarile, 2019)

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
BalancePure (80 g/m^2), Blauer Engel, EU Ecolabel, 100 % fibre riciclate FSC

Progetto grafico
Büro Häberli, www.buerohaeberli.ch

Redazione
Claudia Frick (*cfr*), caporedattrice, Bio Suisse
redazione@bioattualita.ch
tel. +41 (0)61 204 66 63
Beat Grossrieder (*bg*), FiBL
Claire Muller (*cm*), Bio Suisse
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
René Schulte (*schu*), Bio Suisse

Impaginazione
Simone Bissig, FiBL

Traduzioni
Regula van den Berge
(salvo testi di Elia Stampanoni)

Redazione online
Ania Biasio (*abi*), FiBL

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

Abbonamenti e edizione
Petra Schwinghammer, Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
4052 Basilea
editrice@bioattualita.ch
tel. +41 (0)62 204 66 66

www.bioattualita.ch
Scaricare la rivista (PDF):
www.bioattualita.ch > Rivista
Utente: bioattualita-4
Password: ba4-2020

Iniziare ora: la produzione di miele bio svizzero!

Desiderate lanciarvi nell'apicoltura biologica o disponete già di una certificazione?
Nel quadro di un progetto comune con l'Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica FiBL, Coop sostiene la produzione di miele bio svizzero con la Gemma. Il FiBL dispone delle necessarie competenze e fornisce consulenza.

Per ulteriori informazioni potete rivolgervi al collaboratore del FiBL e apicoltore bio Salvador Garibay.
salvador.garibay@fibl.org
Telefono 062 865 72 82

Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica (FiBL)
Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick
www.fibl.org

FiBL

Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile sovvenziona questo progetto. coop