

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

5120
GIU



La sarchiatura è un'arte

Per pulire le particelle coltivate a cereali, per zappare le file nelle colture di girasole e nel frattempo addirittura in quelle di barbabietole da zucchero, che siano dotati di telecamere ultramoderne o a comando manuale: gli attrezzi per il controllo delle infestanti hanno un posto fisso nel parco macchine dei contadini svizzeri. Sarchiare in modo corretto è un'arte e la scelta dell'attrezzo giusto è un fattore di importanza strategica.

L'offerta di sarchiatrici nel frattempo è talmente diversificata da rendere difficile la scelta. Magari ne sapete qualcosa: dopo una visita a fiere agricole e presentazioni di macchine e dopo aver comparato modelli e prezzi la scelta cade su un modello che metterà la parola fine all'annoso problema delle infestanti. Si lavora alla corretta regolazione della macchina, si riflette sulle pratiche colturali e in seguito si semina. E poi, dopo una fase di apprendimento si ha finalmente la macchina sotto controllo. L'amaranto, il chenopodio e la coda di volpe tuttavia sono tenaci e dopo ogni passaggio con la sarchiatrice ricompaiono.

Ma non è forse che combattendo le infestanti si avversa la natura per la quale la terra non deve essere nuda e che quindi la ricopre senza sosta con un manto vegetale? Alcuni esperti sono dell'opinione che occorra convivere con le infestanti anziché eliminarle e che il periodo aureo dell'era della sarchiatura sia ormai superato. Ciò significherebbe che le sarchiatrici di ultima generazione ben presto non saranno più attuali. È possibile che questo sarà il prossimo cambiamento di paradigma radicale in agricoltura – non sarà il primo e certamente non sarà l'ultimo.



Claire Muller, redattrice



Sommario

Produzione

Produzione vegetale

- 4 Striglieri e sarchiatrici per quasi tutti gli usi
- 6 La sarchiatrice adatta per ogni strategia

Piccoli ruminanti

- 8 Garantire la qualità del latte di capra e pecora

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 10 Importazione: analisi sistematica per più trasparenza
- 12 Brevi notizie

FiBL

- 13 Brevi notizie

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

Foto in copertina: la zappa rotante e la sarchiatrice a dita di Bähr mantengono il vigneto libero da infestanti. Foto: Claire Muller

Detto



«Le sarchiatrici di nuova generazione con telecamera sono più precise e permettono di ridurre gli spazi interfilari non lavorati.»

Hansueli Dierauer, FIBL

→ pagina 5

Meno aziende

In Svizzera nel 2019 erano registrate 50 038 aziende agricole, 814 aziende pari al 1,6 per cento in meno rispetto al 2018. Lo indica il Censimento delle aziende agricole 2019 dell'Ufficio federale di statistica (UFS). È cresciuto il numero delle aziende con una superficie superiore a 30 ettari. A causa del minor numero di aziende e per la crescente automatizzazione è diminuito anche il numero di addetti nel settore agricolo. Il calo più rilevante riguarda gli occupati a tempo pieno e ciò indica che un numero maggiore di aziende è gestito a tempo parziale. Per riuscire a vivere solo dell'agricoltura sono necessarie superfici sempre maggiori, il cambiamento strutturale continua.

Nel 2019 la superficie agricola utile (SAU) era costituita soprattutto da prati naturali e pascoli (58%). Sul 38 per cento della SAU è stata praticata la campicoltura, sul rimanente 4 per cento soprattutto la frutticoltura e la viticoltura.

Come già negli anni precedenti, nel 2019 l'effettivo bovino ha continuato a diminuire (-1,2 per cento). Dal 1999 il numero di vacche da latte si è ridotto del 19 per cento. Il numero di vacche nutrici rispetto all'anno precedente è invece aumentato del 2,2 per cento. Nel giro di 20 anni il loro numero è triplicato. *cf*

www.bfs.admin.ch > Attualità > Novità sul portale > 11. 5. 2020: Censimento delle aziende agricole

Iscrizione al Grand Prix Bio Suisse

Imprese, istituzioni e privati hanno tempo fino al 31 agosto per iscriversi al Grand Prix Bio Suisse 2020. Il premio viene attribuito fra l'altro per prestazioni eccellenti nel campo della selezione, delle tecniche di coltivazione o della ricerca di base, ma anche per lo sviluppo di prodotti bio e di nuovi procedimenti per la trasformazione, per la creazione di valore e la commercializzazione a livello regionale, per l'ulteriore sviluppo di una regione turistica o per la promozione dell'agricoltura biologica in generale. I progetti inoltrati saranno valutati da una giuria indipendente. Al centro dell'attenzione vi sono i criteri forza d'innovazione, importanza per la produzione bio, utilità regionale, ecologica e sociale, opportunità per il futuro nonché potenziale PR. Il premio di incoraggiamento è dotato di 10 000 franchi. Bio Suisse pubblicherà il progetto vincitore sui media svizzeri. *cf*

www.bio-suisse.ch > Su di noi > Grand Prix Bio Suisse
→ Lukas Inderfurth, Bio Suisse
lukas.inderfurth@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 25

Visto



A metà maggio a Châtel-St-Denis FR le 42 vacche Red-Holstein del contadino Gemma Eric Vial si sono avviate verso l'alpe. Durante i prossimicinq mesi pascoleranno su quattro pascoli tra i 900 e i 1300 metri di altitudine sui pendii della montagna Les Pléiades e nella regione di Les Paccots. Il contadino, dotato di una mungitrice mobile, vende il latte all'industria. *Testo e foto: Claire Muller*



Strigliatori e sarchiatrici
per quasi tutti gli usi

L'offerta di macchine per il controllo meccanico delle infestanti è notevolmente aumentata. Le telecamere ne ampliano le possibilità d'impiego.

Strigliatori, zappe e altre macchine per il controllo meccanico delle infestanti negli ultimi anni sono sempre più presenti sui campi e nei cataloghi dei costruttori di macchine. In considerazione dello sviluppo dell'agricoltura biologica e della crescente pressione politica per ridurre l'impiego di erbicidi, la maggior parte dei produttori ha sviluppato macchine per il controllo meccanico delle infestanti. «Esiste una vasta gamma di macchine e attrezzi per zappare tra e nelle file», spiega Gérald Huber, consulente agricolo presso il servizio di consulenza vodese Proconseil.

Da un lato è stata fortemente ampliata la scelta di modelli con regolazione più precisa della profondità e dell'intensità di lavoro, dall'altro ai tradizionali vomeri a zampa d'oca e agli elementi per sarchiatrici a stella si sono aggiunti nuovi attrezzi per la sarchiatura. A rivoluzionare il lavoro della sarchiatura sono però state soprattutto le innovazioni nel campo dei sistemi automatizzati di rilevazione delle piante e del comando automatico degli attrezzi. «Le sarchiatrici di nuova generazione dotate di telecamera sono più precise e permettono di ridurre gli spazi non lavorati nelle file», conferma Hansueli Dierauer, responsabile del gruppo tecniche di produzione in campicoltura presso il FiBL. «Sono più pratiche da usare e il contadino non dipende più dall'aiuto di una seconda persona sulla macchina.» Ammette però che le sarchiatrici altamente tecnologiche lavorano sì in modo più preciso ma non necessariamente più efficiente.

Il cono d'ombra e la struttura del terreno rappresentano una sfida

Lo conferma anche Joël Petermann della ditta Alphatec SA a Method VD. «Il sistema di teleguida a determinate condizioni dà buoni risultati ma ha anche i suoi limiti.» L'ombra gettata dalla cabina del trattore per esempio può disturbare il sensore della telecamera. «Su terreni in pendenza o su suoli eterogenei è difficile mantenere sulla traiettoria le macchine relativamente pesanti.» Hansueli Dierauer si rammarica del fatto che l'uso delle nuove macchine raggiunga ancora troppo spesso i limiti. «Nelle colture non sufficientemente sviluppate, che germinano in modo irregolare o che sono esposte sin dall'inizio a una massiccia invasione di infestanti, la rilevazione con la telecamera lascia ancora a desiderare.» Vale pertanto la pena valutare se investire in una sarchiatrice ultramoderna oppure in una macchina più modesta ed economica. Innanzitutto andrebbero esaminate attentamente le proprie pratiche agricole, consiglia Gérald Huber. Rinuncio all'aratura? Che tipo di residui della raccolta rimarranno sulla particella? Qual'è la larghezza della carreggiata dei miei trattori? Qual è la pendenza delle mie particelle? Potrei immaginarmi l'acquisto di una macchina in uso comune?

Occorre inoltre acquisire le necessarie competenze. «Sarchiare non è così facile come sembra», avverte Nathaniel Schmid dell'Antenne romande del FiBL. «Solo l'esperienza insegna a cogliere il momento giusto per la sarchiatura.» Il consulente sottolinea che per risolvere la problematica delle infestanti non si può in nessun caso fare affidamento esclusivamente sulle macchine: «Gli strigliatori e le sarchiatrici agiscono direttamente sulle infestanti. Il principale contributo per mantenerle sotto controllo è però la prevenzione! Per ridurre la pressione delle erbe infestanti è necessario un approccio globale che includa le tecniche di coltivazione e la scelta relativa alla rotazione delle colture.» La riconsiderazione della rotazione, la preparazione accurata del semenzaio, l'adeguamento della profondità e della densità di semina: il successo della lotta meccanica contro le infestanti dipende da tutti questi fattori. Ecco la conclusione di Nathaniel Schmid: «Non è la sarchiatrice da sola a determinare una buona resa.» *Claire Muller*

La sarchiatrice della ditta Garford riconosce le piantine di insalata e sarchia nelle interfile. *Foto: Claire Muller*



Controllo meccanico delle infestanti

Su bioactualites.ch sono disponibili numerose informazioni relative alla lotta meccanica contro la flora di accompagnamento indesiderata nonché una panoramica dei diversi tipi di sarchiatrici. La pagina dei filmati di bioattualita.ch contiene diversi video relativi ai diversi attrezzi, qui di seguito ne sono menzionati alcuni.

www.bioactualites.ch >
Cultures > Grandes cultures >
Régulation des adventices
→ Hansueli Dierauer, consulenza FiBL
hansueli.dierauer@fibl.org
tel. 062 865 72 65 (F, D)

Filmati sul tema

www.bioactualites.ch > films:

- 9.5.2020: Désherbage mécanique – démonstration d'herse-étrilles et de bineuses (F, D, E)
- 20.4.2020: Le robot Farmdroid FD20 sème et sarcle seul la betterave bio (F, D)
- 28.11.2019: La nouvelle sarclouse à faucilles - une alternative aux sarclouses courantes (F, D)

La sarchiatrice adatta *per ogni strategia*

Sarchiare sì, ma come? Tra o nelle file delle colture, con il modello base o con macchine altamente tecnologiche: l'attuale scelta di attrezzi e macchine per il controllo meccanico delle infestanti è ampia. L'attrezzo adatto però lo trovano solo coloro che sviluppano una chiara strategia per combattere le infestanti. Quattro produttori della Svizzera romanda raccontano le loro esperienze. *Testo e foto: Claire Muller*



L'orticoltore Etienne Gruber di Suscévaz VD non si pente assolutamente dell'investimento in una macchina ad alta tecnologia.

Il palcoscenico della Garford è il campo di insalata

Etienne Gruber gestisce con suo fratello due aziende orticole tra Pailly e Bercher VD. I suoli argillosi di una delle due aziende nel Gros-de-Vaud sono lavorati secondo le direttive Gemma. «Dal punto di vista colturale il controllo delle infestanti ha rappresentato per molto tempo una grande sfida perché ha richiesto parecchio tempo e personale», ricorda Etienne Gruber. Cinque operai dovevano lavorare un giorno e mezzo alla settimana da metà maggio fino alla fine di settembre per togliere le infestanti su un ettaro di insalata: senecione, borsa del pastore, poligono, amaranto, eccetera tengono costantemente occupati gli orticoltori. «Ci sono sempre state situazioni in cui non siamo riusciti a sconfiggere le infestanti e che ci hanno costretto a distruggere una coltura. Per razionalizzare questa fase cinque anni fa abbiamo deciso di acquistare una sarchiatrice automatica Garford.» In Svizzera questa macchina viene distribuita per esempio dalla ditta Jampen Landmaschinen a Müntschemier. La macchina larga 1 metro e 80 è dotata di vomeri a zampa d'oca per il diserbo interfilare. Nelle file le infestanti sono eliminate con elementi a mezzaluna che ruotano attorno alle piante. Gli elementi, rispettivamente le loro lame laterali, sono comandati da una telecamera montata sul telaio della macchina. La stessa viene stabilizzata da due rulli di supporto che servono anche a regolare l'altezza e a impedire che la macchina scivoli sui terreni in pendenza. Per prevenire la mescolanza dell'olio la sarchiatrice è montata in modo fisso all'impianto idraulico frontale di un trattore durante tutta la stagione. «Il presupposto per il successo è un suolo ben preparato e la distanza regolare tra le piantine di insalata. La macchina non tollera grandi zolle di terra o un suolo non omogeneo», precisa Etienne Gruber. È convinto dell'efficienza della macchina anche su suoli pesanti. «Nonostante i numerosi parametri da regolare - grandezza dell'insalata, colore e distanza tra le piantine - è relativamente facile da gestire. Da noi la usano gli apprendisti.» Ammette però che i terreni in forte pendenza e l'incidenza dei raggi di sole possono essere un problema.

La zappa rotante e la sarchiatrice a dita di Bähr mantiene i filari liberi da erbacce

L'azienda di 40 ettari con 2,5 ettari coltivati a vigna a Montcherand VD non è un'azienda bio. Philippe e Franck Nicole si impegnano però da qualche anno a ridurre l'uso di prodotti fitosanitari. «I suoli sui quali crescono le nostre viti tendono a disseccarsi», spiega Philippe Nicole. «È assolutamente necessario impedire la concorrenza delle infestanti e ciò rende la loro gestione estremamente importante.»

I fratelli Nicole hanno partecipato a numerose presentazioni di macchine prima di acquistare l'anno scorso una sarchiatrice del produttore tedesco Bähr presso Alphatec SA a Method VD. Il modello combina elementi rotanti e a dita e permette una pulizia efficiente del terreno sotto la vite. «Le infestanti nelle file sono eliminate in modo delicato fino ai ceppi grazie alle dita elastiche a forma di cucchiaino.» In seguito i dischi in acciaio della zappa rotante lavorano la zona attorno ai ceppi a una profondità variabile su una larghezza di 30 a 40 centimetri. Il suolo viene poi spianato con un rullo trainante. «L'angolo d'incidenza dei dischi rotanti, l'intensità di lavoro degli elementi a dita o la larghezza di lavoro: tutti i parametri sono regolabili», aggiunge entusiasta Philippe Nicole. «Possiamo utilizzare le macchine anche nel nuovo vigneto impiantato nel 2019 senza arrecare danni.» In genere sono necessari quattro o cinque passaggi con la sarchiatrice, i viticoltori eseguono la prima lavorazione del suolo alla fine di marzo. «Programmiamo il primo passaggio con la sarchiatrice il più presto possibile in modo che le infestanti che spuntano in primavera non crescano a dismisura», spiega Franck Nicole. È convinto del risultato della sarchiatrice Bähr sui suoi suoli leggeri e sassosi. «Nonostante una velocità di lavoro relativamente sostenuta di 7 a 8 km/h i sassi non volano in giro.»



La sarchiatrice della ditta Bähr dei viticoltori Philippe (a sinistra) e Franck Nicole elimina le erbe infestanti attorno ai ceppi e nei filari in modo efficiente.



La sarchiatrice Econet è dotata di telecamera e di elementi a doppia stella Kress. Nicolas Widmer la utilizza per le colture a radice.

Econet di Carré: sarchiare tra le file con comando automatico

Per l'esecuzione di esperimenti agronomici sul campo, su oltre la metà degli 80 ettari della fattoria dell'istituto di ricerca Agroscope Changins a Nyon VD sono coltivate colture sarchiate come soia, girasole, barbabietole da zucchero e granturco. «Non intendiamo passare alla produzione biologica ma cerchiamo di rinunciare a erbicidi chimici di sintesi», spiega il capoazienda Nicolas Widmer. Tre anni fa l'istituto di ricerca ha investito in un valido sistema di comando GPS e RTK che permette di eseguire in modo molto più efficiente i lavori di semina e irrorazione. «L'acquisto di una sarchiatrice a guida autonoma dotata di telecamera con un'elevata resa superficiale e un maggiore comfort di guida è stato un investimento ben ponderato.» Nicolas Widmer l'anno scorso ha acquistato una sarchiatrice Econet del costruttore di macchine francese Carré presso la ditta Serco Landtechnik. La macchina lavora sei file con una distanza di 50 centimetri. Il cilindro idraulico viene comandato direttamente da una telecamera 2D applicata lateralmente al telaio che filma le prime due file e dirige il cilindro idraulico a destra o sinistra fino a 20 centimetri. «Il telaio è fisso, è la forcella della sarchiatrice che si posiziona sopra la fila.»

Una serie di lame che lavorano fino a una profondità di cinque centimetri puliscono l'interfila mentre gli elementi a doppia stella Kress puliscono nelle file e le rinalzano leggermente. Le sarchiatrici a doppia stella sono disposte in modo sfalsato per impedire che si incastrino dei sassi.

«Per un buon risultato è assolutamente necessario un sufficiente sviluppo delle foglie affinché la telecamera riesca a riconoscere le file e orientare la macchina nella giusta direzione», osserva Nicolas Widmer. Apprezza anche che ogni elemento è fissato a un parallelogramma indipendente. Ciò garantisce una profondità di lavoro regolare sull'intera larghezza del telaio e permette un adeguamento flessibile al terreno. «Sulle nostre particelle in pendenza e con i nostri suoli sassosi e piuttosto eterogenei è un grande vantaggio.»

Sarchiatrice con vomeri a zampa d'oca di Matermacc: leggera e efficiente

Frédéric Aebi da quattro anni gestisce la sua azienda di 45 ettari secondo le direttive di Bio Suisse e Demeter. Le particelle sono tutte situate nel raggio di un chilometro dall'azienda a Chavannes-de-Bogis VD, non lontano dalla torbiera Le Grand Bataillard. L'azienda è rivolta verso nord ed è situata in una conca, i suoli sono piuttosto pesanti. Non sorprende quindi che Frédéric Aebi abbia un occhio di riguardo per il peso delle macchine che utilizza. «Quando ho convertito l'azienda al biologico ho subito acquistato una sarchiatrice», racconta il contadino vodese. «A dire il vero preferisco condividere le macchine oppure far eseguire i lavori da terzi ma mi sono reso conto che la sarchiatura è una vera arte e che la scelta del momento giusto è determinante per un buon risultato. Per questo motivo quando si tratta di sarchiare preferisco esser indipendente e il più efficiente possibile.» La superficie campicola di 12 ettari coltivata a girasole, soia e granturco viene lavorata due volte con una sarchiatrice del produttore italiano Matermacc acquistata tre anni fa presso la ditta Alphatec SA. «Il risultato del lavoro svolto dalle sarchiatrici di alta tecnologia solitamente molto pesanti non mi ha convinto veramente e quindi ho puntato piuttosto sulla semplicità e sull'economicità.» Una particolarità della Matermacc è il telaio largo tre metri senza saldatura con sette elementi a zampa d'oca fissati singolarmente a robusti parallelogrammi e il fatto che esegue i lavori di scalzatura e rinalzatura su sei file in una volta. «Dato che faccio eseguire i lavori di semina da un'impresa per conto terzi che utilizza il sistema GPS ottengo un buon risultato anche senza guida automatizzata», spiega Frédéric Aebi. Apprezza inoltre la regolazione semplice della profondità del solco. «La chiave del successo sta nel cogliere il periodo ottimale, soprattutto nel caso delle semine a lettiera. Indipendentemente dalla macchina con la quale si lavora: la sarchiatura è e rimane un lavoro estremamente esigente.»



Frédéric Aebi lavora con una sarchiatrice facile da usare e da regolare che in caso di necessità gli permette di reagire rapidamente.



Anche il latte di capra deve soddisfare determinati requisiti di qualità. Foto: agrafoto.com

Garantire la qualità del latte *di capra e pecora*

Mammelle sane, mungitura accurata e utensili per la mungitura puliti sono la base di un'elevata qualità del latte.

Dal 1° luglio 2016 il latte commerciale svizzero di capre e pecore è sottoposto a un controllo obbligatorio della qualità. Da tale obbligo sono esentate le aziende che praticano la trasformazione in azienda e le aziende di estivazione che trasformano il proprio latte. Ogni mese sono analizzati due campioni, i criteri sono il tenore di germi e gli inibitori. Una buona qualità naturalmente è importante anche per quanto riguarda la trasformazione del latte in azienda.

Secondo l'Ordinanza concernente l'igiene nella produzione lattiera il latte di pecore e capre non deve contenere più di 1 500 000 germi per millilitro, si tratta del cosiddetto numero di germi. Per la fabbricazione di prodotti a base di latte crudo tale numero non deve superare 500 000 germi per millilitro. I germi decompongono alcune componenti del latte e influiscono quindi negativamente sulla conservabilità, sul sapore e sulla trasformazione.

I valori limite relativi al tenore di germi sono piuttosto generosi. L'acquirente del latte può esigere il rispetto di requisiti più severi o altre caratteristiche di qualità che andrebbero comunque disciplinate chiaramente nel contratto d'acquisto del latte. I trasformatori del latte per esempio effettuano ana-

lisi specifiche relative alla produzione casearia come reductasi e test di fermentazione o determinano il tenore di batteri responsabili della fermentazione butirrica, le cosiddette spore. Queste analisi mirano a individuare la presenza di germi speciali che a determinate condizioni possono influire negativamente sul latte già in numero esiguo e provocare per esempio la fermentazione degenerativa del formaggio.

Essenziali pulizia e raffreddamento del latte

Una presenza esigua di batteri nel latte viene ottenuta mediante una buona igiene nella stalla e nella sala di mungitura nonché con l'accurata pulizia degli utensili utilizzati per la mungitura, dell'impianto di mungitura e della cisterna del latte. È importante che gli utensili siano sciacquati con acqua tiepida subito dopo l'utilizzo per eliminare i resti di latte. Ciò va osservato in particolare per il latte di pecora molto grasso. Per la pulizia successiva esistono detergenti acidi e alcalini che in genere sono utilizzati alternativamente. L'elenco dei fattori di produzione contiene i preparati adatti all'agricoltura biologica. L'acido elimina il calcio e la pietra di latte; l'alcalino pulisce e rimuove componenti del latte come grasso e proteine e ha un effetto disinfettante. Per le pecore da latte è consigliata una concentrazione più elevata dei detergenti. Si ottiene una disinfezione anche con acqua calda a una temperatura superiore agli 85 gradi, ma non basta per eliminare i batteri butirrici che producono le spore.

È molto importante sciacquare gli attrezzi con acqua potabile pulita calda o fredda dopo la pulizia. L'interno dei tubi dell'acqua fredda può contenere un gran numero di germi anticaseari.

Il raffreddamento del latte permette di impedire in larga misura la riproduzione dei germi. Se il latte non viene trasformato immediatamente dopo la mungitura occorre raffreddarlo a 3-6 gradi entro due ore. Durante questo periodo è importante mescolare regolarmente il latte in modo che non affiori.

Evitare ferite alla pelle e ai capezzoli

Le capre e le pecore presentano per principio meno problemi relativi alla salute della mammella delle vacche. Il temuto batterio stafilococco aureo rappresenta meno sovente un problema nel gregge ma provoca spesso infiammazioni acute della mammella per le quali ogni cura rimane inefficace. Le metà colpite delle mammelle solitamente vanno asportate. Da recenti studi è emerso che nelle popolazioni di capre e pecore sono presenti gli stessi ceppi di stafilococco aureo che però si differenziano da quelli dei bovini.

Le ferite alla pelle o ai capezzoli colonizzate da questo batterio rappresentano un rischio per una più vasta diffusione di stafilococco aureo poiché provocano dermatiti con lesioni dei capezzoli. Le stesse possono essere causate dalla morsicatura dei capezzoli da parte dei giovani animali lasciati con la madre durante il periodo dopo il parto. Se succhiano il latte di diverse madri contribuiscono fortemente alla diffusione del batterio e vanno allontanati dal gregge. La propagazione è possibile anche durante la mungitura. Le lesioni ai capezzoli vanno curate con prodotti idonei e omologati per la disinfezione e il trattamento e che figurano nell'elenco dei fattori di produzione.

Gli agenti patogeni individuati più frequentemente nelle mammelle fanno parte del gruppo «altri stafilococchi». Questo gruppo eterogeneo include ceppi innocui e altri che sono contagiosi e che possono creare problemi. È possibile determinare le diverse specie con esami specifici.

Le cause di una salute della mammella insoddisfacente non vanno però ricercate solo negli agenti patogeni. Accanto a una procedura di mungitura delicata e impeccabile con un impianto di mungitura montato e regolato correttamente sono importanti un trattamento rispettoso e un'alimentazione equilibrata. Va inoltre tenuto conto delle diverse esigenze di pecore e capre. Le capre per esempio hanno bisogno di un quantitativo di rame superiore rispetto alle pecore. Anche una forte infestazione da parassiti interni può indebolire gli animali e renderli suscettibili alle infezioni.

Latte di capra rancido

Può capitare che il latte di capra assuma improvvisamente un sapore rancido. Ciò può essere dovuto a diversi effetti meccanici come contatto con l'aria o congelamento del latte nella cisterna oppure errori di alimentazione che provocano acidosi ruminale o carenza di oligoelementi. Questo fenomeno ha sovente origini genetiche, infatti la trasmissione di varianti sfavorevoli della proteina del latte caseina favorisce l'irrancidimento del latte. Per questo motivo in avvenire la federazione svizzera d'allevamento caprino verificherà la presenza di questa caratteristica nei becchi riproduttori. *Thomas Manser, BGK*



Consulenza per problemi di qualità del latte

Il servizio di consulenza e sanitario per piccoli ruminanti BGK/SSPR offre assistenza ai propri membri in caso di problemi di salute della mammella e della qualità del latte. Altre informazioni su SSPR sono disponibili sul sito internet.

 www.kleinwiederkäuer.ch

→ tel. 062 956 68 58

bgk.sspr@caprovis.ch

Elenco dei fattori di produzione del FiBL per l'agricoltura bio

 betriebsmittelliste.ch (F e D)

 shop.fibl.org > numero di ordinazione 1078 (F) / 1032 (D)



Infiammazione acuta della mammella di una pecora.



Dermatite mammaria provocata da stafilococco aureo. Foto: BGK

Analisi sistematica delle importazioni per un'elevata trasparenza

Dalla primavera di quest'anno Bio Suisse valuta i prodotti importati in base a criteri ridefiniti come la disponibilità in Svizzera, la sostenibilità e la credibilità.

Finocchi provenienti dall'Italia, mirtili dalla Spagna, gamberetti dal Vietnam, banane dall'Ecuador – tutto di qualità Gemma. Nei negozi i consumatori trovano prodotti Gemma provenienti da ogni parte del mondo. Hans Ramseier, responsabile settore importazione presso Bio Suisse, spiega: «I prodotti importati servono a completare l'assortimento indigeno e a colmare le lacune dell'offerta. Bio Suisse vuole offrire al commercio al dettaglio una gamma di prodotti possibilmente ampia affinché i consumatori possano scegliere prodotti Gemma indigeni ma anche esteri in un gran numero di settori dell'assortimento.» Bio Suisse in tal modo può contribuire all'ulteriore sviluppo dell'agricoltura biologica nel mondo.

Pur essendo le derrate alimentari prodotte in aziende estere controllate e certificate secondo le direttive di Bio Suisse: a questi alimenti provenienti dall'estero la Gemma non viene conferita automaticamente. Bio Suisse valuta ogni prodotto e la sua provenienza anche per quanto riguarda diverse restrizioni delle importazioni. Il prodotto importato per esempio non deve concorrere con la produzione Gemma indigena e non deve nuocere all'immagine della Gemma.

Bio Suisse in collaborazione con un gruppo di lavoro costituito da produttori, licenziatari, membri di organi di Bio Suisse e esperti del segretariato centrale negli scorsi anni ha ridefinito le limitazioni per i prodotti importati come pure le procedure di autorizzazione per la commercializzazione con la Gemma. Su questa base è poi stata elaborata la norma «Limitazione delle importazioni di Bio Suisse» entrata in vigore all'inizio del 2020. Nella norma sono disciplinate nel dettaglio le limitazioni delle importazioni e come ne viene verificato il rispetto. «I criteri esistevano già prima ma il processo decisionale era meno strutturato», spiega Hans Ramseier. La CMI esamina regolarmente la norma e i processi di attuazione.

Diversi criteri di valutazione

Il processo è ora trasparente e standardizzato per tutti i prodotti (vedi grafico). Quando per un nuovo prodotto proveniente dall'estero o per un nuovo Paese di provenienza viene richiesta l'autorizzazione per la commercializzazione con la Gemma, il segretariato centrale di Bio Suisse verifica innanzitutto se esiste già un prodotto analogo. Nel caso delle mandorle dalla Spagna si tratterebbe per esempio di mandorle Gemma dall'Italia. Il nuovo prodotto può essere commercializzato se esiste già un prodotto analogo venduto con la Gemma. Se un prodotto analogo è stato respinto in precedenza, ciò vale anche per il nuovo prodotto. L'organo per la qualità (OQ) di Bio Suisse viene informato in merito alle decisioni.

Se però si tratta di un prodotto completamente nuovo o di una nuova regione di provenienza il prodotto viene esaminato da diversi gruppi di valutazione.

Ogni gruppo di valutazione è costituito da due o tre persone facenti parte del segretariato centrale sostenute da rappresentanti dei diversi organi di Bio Suisse e da altri esperti. Ogni gruppo valuta in base al proprio settore se il prodotto può essere commercializzato con la Gemma o meno. Sulla scorta di queste valutazioni viene espressa una raccomandazione per l'OQ di Bio Suisse.

Ecco i sei criteri di valutazione

- ① **Disponibilità in Svizzera:** quanto maggiore è la disponibilità di prodotti indigeni, tanto più viene sconsigliata l'autorizzazione del prodotto importato. Si tiene conto anche della stagionalità.
- ② **Priorità trasformazione indigena:** i prodotti che richiedono procedimenti di trasformazione semplici all'estero sono in genere ammessi. Per i prodotti fortemente lavorati l'importatore è tenuto a presentare una motivazione, per questi prodotti importati viene espressa la raccomandazione per la vendita con la Gemma solo in casi eccezionali.
- ③ **Politica dell'assortimento:** quanto più un prodotto arricchisce l'assortimento, tanto più risulta positiva la valutazione.
- ④ **Credibilità:** quanto più è elevato il rischio di compromettere la credibilità della Gemma, tanto più viene sconsigliata l'autorizzazione per la commercializzazione con la Gemma. Si tratta per esempio di prodotti provenienti da territori occupati o contenenti materie prime controverse come l'olio di palma.

Per i prodotti importati provenienti da oltremare, vale a dire da Paesi al di fuori dell'Europa e dei Paesi del bacino del Mediterraneo vale inoltre:

- ⑤ **Priorità vicinanza:** stando al principio secondo il quale vanno privilegiate le importazioni da Paesi confinanti, le lunghe vie di trasporto sono considerate critiche. Viene pertanto data la preferenza a prodotti provenienti dall'Europa e da Stati che si affacciano sul Mediterraneo.
- ⑥ **Sostenibilità:** quanto maggiore è la disponibilità del prodotto in Europa e negli Stati che si affacciano sul Mediterraneo, tanto più i produttori di Paesi più distanti devono distinguersi per la sostenibilità. Un valore aggiunto creato dalla sostenibilità può giustificare l'autorizzazione di prodotti con lunghe vie di trasporto.

Valutazione generale basata su tutti i criteri

Un gruppo ristretto di valutazione del segretariato centrale redige una valutazione generale sulla scorta delle singole valutazioni e esprime una raccomandazione. Su tale base l'organo per la qualità decide se autorizzare la commercializzazione del prodotto con la Gemma o meno. La decisione in seguito viene comunicata al richiedente e pubblicata online (vedi riquadro).

Rivalutazione di tutti i prodotti importati

Nel corso dei prossimi tre anni, oltre ai nuovi prodotti saranno valutati con questo procedimento anche tutti i prodotti importati commercializzati con la Gemma. Sul sito internet è indicato per ogni categoria quando saranno presumibilmente valutati i rispettivi prodotti e le regioni di provenienza. Dato che il procedimento e lo schema di valutazione sono nuovi saranno presumibilmente necessari adeguamenti. «Laddove sarà necessario istituiremo gruppi di lavoro per trattare le questioni irrisolte, per esempio per quanto riguarda il tema della stagionalità», osserva Hans Ramseier.

Se in base alla nuova valutazione viene revocato il permesso di commercializzazione con la Gemma a un prodotto Gemma importato, per correttezza nei confronti delle aziende all'estero e dell'importatore sarà applicato un periodo di transizione. Gli stessi saranno contattati e sarà fissato un termine che stabilisce fino a quando il prodotto può essere venduto con la Gemma.

Bio Suisse tuttavia non può impedire l'importazione di prodotti. Se la vendita con la Gemma viene vietata, l'istante ha sempre la possibilità di vendere il prodotto con un altro marchio bio. *Claudia Frick*



Decisioni sulle importazioni disponibili online

Lo stato di autorizzazione per prodotti importati e le rispettive regioni di provenienza sono disponibili online. Per singoli prodotti sono pubblicate informazioni aggiuntive relative alla decisione.

- www.bio-suisse.ch > Trasformatori & commercianti > Importazioni con Bio Suisse
- www.international.biosuisse.ch > Zulassung Importprodukte (D)

L'elenco dei Paesi di provenienza dei prodotti effettivamente importati viene aggiornato ogni anno ed è disponibile online.

- www.international.biosuisse.ch > Rohstoffe (D)

Ulteriori informazioni sull'importazione con la Gemma

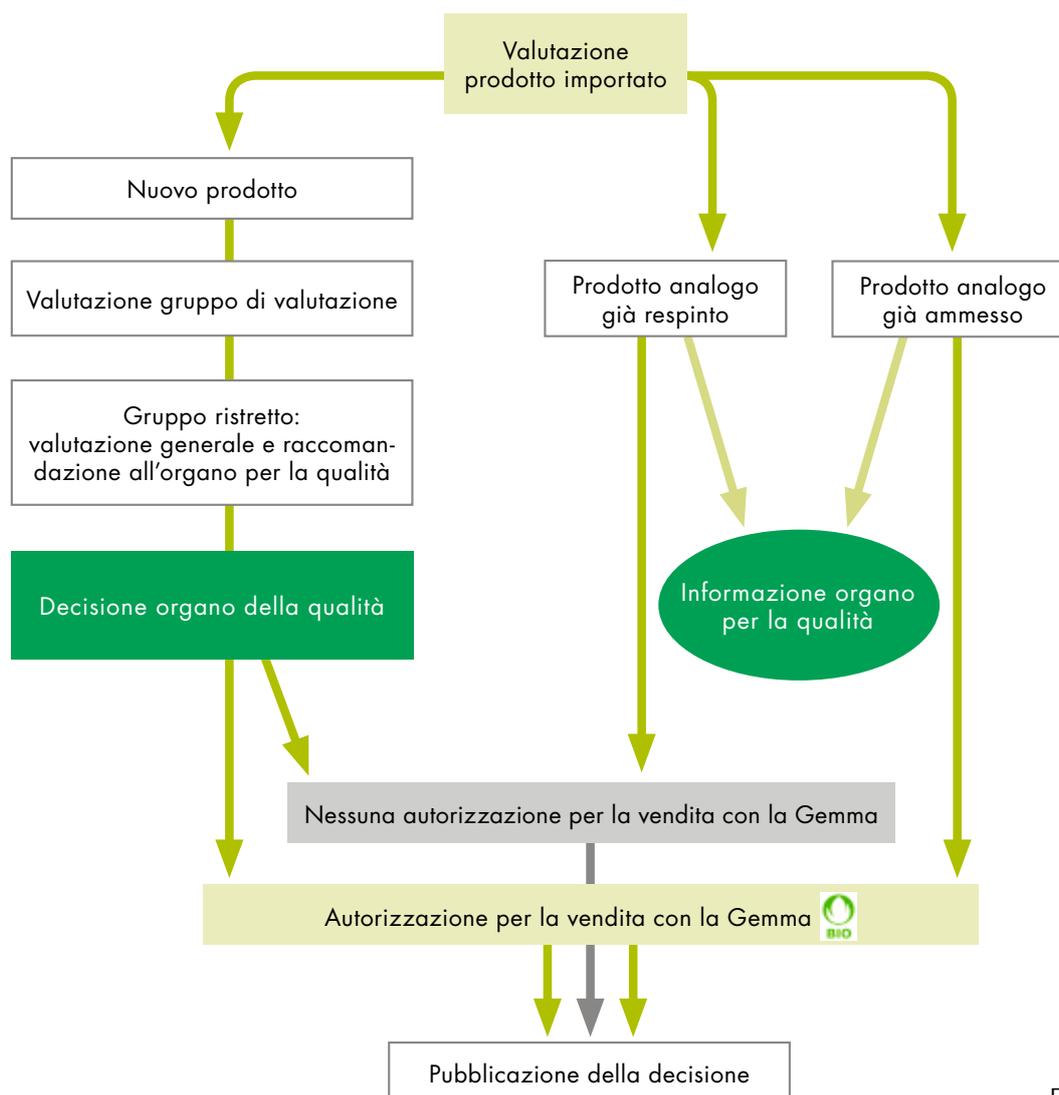
- www.bioactualites.ch > Marché > Importation (F e D)

→ Hans Ramseier, responsabile importazione Bio Suisse

hans.ramseier@bio-suisse.ch

tel. 061 204 66 59

Autorizzazione di prodotti importati per la vendita con la Gemma



Fonte: Bio Suisse



Foto: mad

Nuovo membro GE verdura e patate

Alla fine del 2019 Hans-Ueli Müller si è dimesso dal gruppo di esperti (GE) verdura e patate. Per oltre 20 anni si è impegnato con passione per l'orticoltura bio in Svizzera. Da aprile è ora responsabile del reparto ortaggi di lunga conservazione Christoph Hauert (foto) di Bibern SO. Da 20 anni gestisce con la famiglia un'azienda Gemma con vacche da latte, campicoltura e ortaggi. Grazie alla sua grande esperienza nel campo degli ortaggi di lunga conservazione e delle patate completa in modo ideale il gruppo di esperti. Il contadino è fratello di Philipp Hauert, direttore della Hauert HBG Dünger AG. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

Aggiornamento AD

L'assemblea dei delegati (AD) primaverile di Bio Suisse, rinviata da aprile a giugno a causa della pandemia non si terrà nel consueto contesto. Tutte le elezioni e le votazioni avranno eccezionalmente luogo per corrispondenza.

Il nuovo ordine del giorno include i seguenti punti: verbale dell'AD autunnale 2019; approvazione del conto annuale 2019 inclusi i rapporti; adeguamento del regolamento sui contributi (contributi ortaggi Gemma); raccomandazione di voto legge federale sulla caccia, nomine per il rinnovo completo del consiglio direttivo e nomina dell'organo direttivo, conferma della nomina dell'organo per la qualità.

L'ordine del giorno e gli allegati sono disponibili online. *Thomas Herren, Bio Suisse*

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

Processo di gestione del mercato a pieno regime

Il processo relativo alla gestione del mercato commissionato nell'autunno 2019 dall'assemblea dei delegati sta procedendo a pieno regime nonostante la crisi dovuta al coronavirus. Una volta analizzata la situazione di partenza di Bio Suisse, nel febbraio 2020 ha avuto luogo un primo workshop presso l'agenzia di consulenza Creaholic a Bienne.

Tra gli oltre 25 partecipanti vi erano rappresentanti dei gruppi di esperti, del consiglio direttivo, della direzione e dei gruppi d'interesse Bio Schweine Schweiz e Bio Weide-Beef. I partecipanti hanno elaborato una cinquantina di idee, in seguito approfondite dai re-

sponsabili del segretariato centrale e da Creaholic, arricchite da opinioni di esperti e ordinate in base alla priorità. Un secondo workshop non ha avuto luogo a causa della pandemia. I rappresentanti dei produttori per questo motivo si sono occupati individualmente dei temi. Un gruppo del segretariato centrale ha raccolto le opinioni e il 29 aprile le ha presentate alla direzione e al consiglio direttivo di Bio Suisse che hanno definito la linea da seguire.

Discussioni intense saranno condotte alla conferenza dei presidenti estiva prevista alla fine di giugno. *Nicole Kleinschmidt, Bio Suisse*



Il primo workshop ha avuto luogo a Bienne prima del blocco dovuto al coronavirus. Foto: mad

Norme per trasporti di animali con marchio adeguate

Dal 1° marzo per i trasporti di animali con un marchio valgono le nuove norme del Servizio d'ispezione protezione svizzera animali (PSA). Per l'ulteriore sviluppo Bio Suisse ha diritto alla partecipazione. I produttori e i licenziatari Gemma che conferiscono l'incarico di trasporto sono responsabili del rispetto delle direttive La PSA effettua controlli a campione. Per il controllo del pavimento del compartimento di trasporto (art. 3.1) gli ispettori possono ora esprimere un «reclamo leggero», riguardo allo spostamento (art. 3.11) addirittura un «reclamo grave». A ciò si aggiunge una correzione relativa all'ora di carico nel documento di accompagnamento (art. 4.3) e una precisazione delle misure (art. 5.5) da adottare in caso di insufficiente qualità del trasporto. Le direttive complete sono disponibili sul sito internet del servizio d'ispezione PSA unitamente alle «Notizie riguardanti il

trasporto di animali 2020» – una pubblicazione congiunta tra PSA e i suoi committenti fra i quali vi è anche Bio Suisse. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

kontrolldienst-sts.ch > Infothèque (F e D)



Foto: STS



Nuovo consulente

Dal 1° maggio 2020 David Marchand è il nuovo consulente in viticoltura presso il FiBL a Losanna. Di origini francesi ha lavorato in precedenza per dieci anni presso Prométerre a Losanna offrendo consulenze relative al vino biologico. David Marchand non conosce solo la viticoltura come viene praticata nel suo luogo di provenienza, l'Alsazia, bensì ha acquisito esperienze professionali anche in Australia, Germania, Canada e Sud della Francia. Dispone di un master in agronomia con specializzazione in «viticoltura e enologia». *bg*

→ david.marchand@fibl.org
tel. 078 608 22 46

Più bio per Argovia

Argovia è il primo Cantone che dispone di un Piano d'azione agricoltura biologica incentrato sulle PMI – elaborato dal FiBL. Lo strumento che fa parte del progetto europeo Interreg-E «SME Organics» è intitolato «Bio KMU Aargau» e ha per obiettivo la promozione del settore bio in sette regioni europee. Vi hanno collaborato diversi operatori del mercato, servizi cantonali e Bio Aargau; la Segreteria di Stato dell'economia (SECO) ha fornito sostegno finanziario.

Il piano d'azione include misure che spaziano dalla produzione attraverso la trasformazione fino alla vendita. L'obiettivo è migliorare la percezione e la considerazione per gli alimenti biologici, sfruttare meglio l'attuale potenziale di mercato e raccomandare nuovi canali di smercio come esempi da seguire.

Dal monitoraggio dell'efficacia del piano è emerso che è stato possibile infondere nuovo dinamismo in tutti i campi d'azione. Per raggiungere l'obiettivo a lungo termine – aumento del valore aggiunto sul mercato bio argoviese –, rimane per

Guida in italiano sull'allevamento naturale dei vitelli

Nell'ambito di due progetti è stata realizzata un'edizione in italiano della guida sull'allevamento di vitelli con la madre o una balia. Attualmente la pubblicazione è disponibile solo per il **download**. Il corretto allevamento dei vitelli è una delle questioni più importanti che determina la redditività e il benessere degli animali negli allevamenti di bovini da latte. Per questo motivo i metodi di allevamento che permettono ai vitelli di stare con la madre per un periodo più lungo o di essere adottati da una vacca balia stanno diventando sempre più popolari tra gli allevatori. Permettere un rapporto più stretto tra madre e prole aumenta il benessere degli animali e si traduce in un miglioramento della salute dei vitelli, dell'aumento di peso durante la fase di allattamento e del loro sviluppo dopo lo svezzamento. D'altro canto, l'allattamento naturale dei vitelli richiede alcuni cambiamenti organizzativi nella mandria e l'accettazione di potere vendere meno latte. La guida descrive il rapporto naturale tra la vacca e il suo vitello e trae conclusioni per possibili implementazioni in azienda e per il benessere dei vitelli. Tra

i vari sistemi di allevamento dei vitelli con la madre o una balia vengono presentati 10 metodi selezionati attraverso esempi pratici. La pubblicazione fornisce inoltre numerosi suggerimenti per realizzare l'allattamento naturale dei vitelli nelle aziende agricole. La guida è stata realizzata da **Filbio.it** e **FederBio** grazie al contributo del PSR Lombardia 2014-2020 e di partner dell'iniziativa ProYoungStock (www.proyoungstock.net), un progetto CORE Organic Cofund coordinato dal FiBL. *Gilles Weidmann, FiBL*

 fibl.shop.org > No. ord. 5254



Proteine dal campo

Attorno all'inizio del nuovo millennio in Svizzera venivano coltivati solo un'ottantina di ettari di piselli proteici e fave bio. Il grado di autoapprovvigionamento di mangimi era pari al tre per cento, il rischio della coltivazione era elevato, i prezzi bassi rispetto a quelli del frumento. Per questi motivi venivano importati grandi quantitativi di mangimi, in particolare soia bio dalla Cina. Nel filmato il consulente del FiBL Hansueli Dierauer mostra come affrontare il problema. *bg*

 www.bioactualites.ch > Films >

Accroître l'offre en légumineuses grâce aux cultures associées (F, D, E)



molto da fare: promuovere le componenti bio nelle mense; semplificare la logistica tra produttori e commercio; formazione commisurata alle esigenze relative a sviluppo del mercato e tecniche di produzione, in particolare per i trasformatori nel Cantone. Con buone offerte di formazione per la trasformazione i partecipanti approfittano di idee creative e dell'ulteriore sviluppo sostenibile delle conoscenze. *Robert Obrist, FiBL*

 www.biokmuaargau.ch (D)

 www.interregeurope.eu > smeorganics





I mirtilli nell'impianto di Sessa a inizio maggio. Foto: Elia Stampanoni

Il biologico *per i frutticoltori*

Mele, bacche e altri frutti: quali le direttive per i produttori di frutta biologica a sud delle Alpi?

Dopo aver riferito nello scorso numero di Bioattualità di viticoltura biologica e di conversione, passiamo ora al settore della frutta. Nel canton Ticino sono coltivati, sia bio che non bio, circa 5 ettari di frutteti (fonte: Obst- und Tafeltraubenanlagen der Schweiz 2019, Ufficio federale dell'agricoltura, UFAG) e circa 4,8 ettari di piccoli frutti, di cui 2,2 ettari di fragole e 1,6 ettari di mirtilli (fonte: Beeren Anbauflächen 2019, Associazione Svizzera Frutta). A questi dati s'aggiungono migliaia di alberi da frutto ad alto fusto nei prati. Per paragone, la viticoltura conta invece circa un migliaio d'ettari complessivamente.

I produttori biologici nel settore frutticolo non mancano, soprattutto per le bacche, come lamponi, mirtilli, fragole e more, che vengono coltivati da alcune aziende bio o bio Gemma. Più rari sono invece per ora i produttori biologici di frutta da tavola come mele, pere, ciliegie, pesche o altri frutti, a parte piccole quantità di kiwi, cachi, mele o uva da tavola, in parte trasformati in succhi di frutta, come riportato anche nelle liste dei prodotti di Bio Ticino o della ConProBio. Ma quali sono le principali esigenze per il frutticoltore biologico? Come per la viticoltura, vedi edizione 4/2020, fanno stato le regolamentazioni per il bio federale e per il bio Gemma che si possono trovare online su www.bioattualita.ch, nel capitolo «normative bio».

Oltre alle esigenze della PER, per il bio federale valgono quindi le relative ordinanze sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente (Obio) e l'Ordinanza sull'agricoltura biologica del DEFR, che ne specifica alcuni dettagli. Le aziende bio Gemma hanno poi un terzo gradino di norme, che sono inserite nelle relative direttive di Bio Suisse, dove il capitolo 3.2 è specifico per frutta e bacche.

La possibilità del bio settoriale esiste anche per la frutticoltura, ma solo per il bio federale. È quindi fattibile produrre

frutta biologica su un'azienda convenzionale, a patto che siano rispettate le esigenze PER a livello globale, che tutti i frutteti o tutte le colture pluriennali di bacche dell'azienda siano gestiti in modo biologico e che le attività dei settori siano chiaramente distinguibili. Ricordiamo che per le aziende Bio Suisse, invece, tutti i settori aziendali devono essere gestiti secondo le direttive Gemma. Anche le esigenze per la formazione elencate per i viticoltori valgono in analogia pure per i frutticoltori bio Gemma, così come le direttive in materia di requisiti sociali e di biodiversità. Nelle aziende Bio Suisse, quindi, almeno il 7% 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% della SAU.

Ogni azienda Gemma che conta più di due ettari di SAU, inoltre, deve realizzare almeno 12 misure a scelta per la promozione della biodiversità, per le quali ci sono diverse opzioni, tra cui, specifiche per il settore frutticolo citiamo per esempio lo sfalcio alternato tra i filari, strisce o promozione di piante selvatiche, singoli arbusti e gruppi di cespugli, strisce di prato e di erbe selvatiche estensive, coltivazione di varietà resistenti, regolazione ridotta ecocompatibile degli organismi nocivi o possibilità di nidificazione nei frutteti.

Esigenze per frutta e bacche bio

Il suolo nei frutteti dev'essere inerbato tutto l'anno e l'inerbimento deve garantire la presenza di una flora e una fauna ricche di specie. Le superfici nelle fasce alberate però, soprattutto nei giovani impianti, possono essere mantenute aperte mediante lavorazione meccanica o con materiale organico (per esempio compost di corteccia) oppure coperte con materiale sintetico duraturo. Una novità per le aziende bio Gemma è che la paglia utilizzata per proteggere i frutti e per coprire il terreno dev'essere ora di qualità biologica, con un periodo di transizione fino al 31.12.2020.

Le piante, come indicato nelle direttive Bio Suisse, «devono ricevere sufficiente luce durante l'intero periodo vegetati-

vo e la forma delle piante e la distanza tra di loro va pertanto adeguata in tal senso». Per regolare la crescita e la fruttificazione, che permette anche di migliorare la qualità dei frutti e impedire le oscillazioni delle rese (alternanza di produzione) si deve invece ricorrere al dirado manuale.

La potatura è uno dei lavori che anche Tankred e Beatrice Götsch effettuano sui loro alberi ad alto fusto a Mergoscia dove, accanto ad animali e api, coltivano principalmente uva ma anche frutta per la produzione di vino, succo o mosto. «La nostra frutticoltura è accessoria e estensiva, curiamo circa 50 vecchi alberi ad alto fusto, di cui un terzo peri e il resto meli. Dal 2016 abbiamo poi messo a dimora un centinaio di nuovi alberi, sempre ad alto fusto, di varietà ProSpecieRara, resistenti o anche varietà correnti». In queste condizioni i trattamenti non sono necessari nei frutteti di Mergoscia e la resa è buona, seppur abbastanza irregolare: «Riusciamo a fare tra i 200 e i 1000 litri di succo di frutta all'anno, che pastorizziamo e commercializziamo in vendita diretta o tramite ConProBio», raccontano Tankred e Beatrice.

Accrescere la resistenza delle piante

Come indicato nell'articolo 3 dell'Obio, la produzione di prodotti biologici si basa su alcuni principi, tra cui i cicli e i processi naturali, il divieto di utilizzo di materie ausiliarie e di ingredienti chimico-sintetici, così come di organismi geneticamente modificati. Nelle direttive di Bio Suisse viene inoltre indicato come «tutte le misure colturali come la scelta della forma di piantagione, la distanza tra le piante, la varietà e la cura accrescono la resistenza degli alberi da frutta».

Per prevenire i danni provocati dal moscerino *Drosophila suzukii* sui piccoli frutti, per esempio, sono utili delle misure di prevenzione, come ci racconta Salvatore Santini, gestore della Bert's Berries sagl di Sessa, dove ha appena installato delle reti anti insetto, che vengono chiuse durante il periodo di maturazione: «Bisogna chiuderle bene e prestare attenzione nell'entrare o uscire dall'impianto, dato che l'insetto è molto piccolo e può facilmente infilarsi». Ma come intervenire nel caso che la coltivazione dovesse tuttavia essere colpita da un attacco di *Drosophila*? «Si può trattare con un prodotto specifico di origine microbica, che ha un tempo di attesa di tre giorni, e poi sempre mantenere la parcella pulita evitando che i frutti molto maturi restino a terra. Nel bio si può usare anche la calce spenta ma da esperienza personale il prodotto rimane sui frutti compromettendone l'estetica. L'utilizzo di trappole attrattive è invece sconsigliato durante il raccolto, in quanto attirano gli insetti; meglio usarle come prevenzione in primavera e autunno», spiega Salvatore aggiungendo come la rete, ben chiusa, faccia da deterrente anche per i merli che non sono un gran problema ma i frutti da loro beccati tendono ad attrarre più facilmente la *Drosophila*.

Come si vede da quest'esempio esistono alcuni prodotti fitosanitari (non a base di sostanze chimiche di sintesi) ammessi nella frutticoltura biologica e, come per la viticoltura, sono quelli inseriti nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL per i coltivatori Gemma, mentre tutti i produttori bio devono attenersi all'allegato 1 dell'Ordinanza del DEFR «Prodotti fitosanitari autorizzati e condizioni per l'uso».

Per entrambi i metodi di produzione ci sono per esempio dei quantitativi massimi per il rame che sono però differenti: 4 kg di rame-metallo per ettaro per il bio federale, che scende a 1,5 kg (frutta granella) e 2 kg (bacche) per Bio Suisse, dove

restano i 4 kg per la frutta a nocciolo. Tornando alle colture di bacche, in casi estremi si deve invece intervenire drasticamente, ma questo non solamente in una coltivazione biologica, come spiega Salvatore Santini: «Malattie come escoriosi, veicolate da altri afidi oppure da attrezzi di lavoro non hanno un'incidenza particolare o comunque sono gestibili attraverso attrezzi puliti o disinfezione a base di prodotti rameici. Invece, in caso di presenza del blueberry scorch virus, è necessario estirpare e bruciare la pianta, in quanto è una malattia di quarantena e poco conosciuta e per la quale non esistono misure curative».

Per proteggere i frutteti biologici da contaminazioni provenienti da colture confinanti o vicine è consigliato mantenere una distanza sufficiente dal bordo, di piantare siepi protettive, di commercializzare per sicurezza i primi filari in mondo non biologico oppure, ancora, di trattare se possibile in modo biologico anche le colture vicine per evitare qualsiasi rischio di contaminazione. Per le bacche Gemma, inoltre, la coltivazione è ammessa solo su terra, ossia senza una separazione completa della zona radicale dal suolo, che è invece accettata nella produzione di piantine o piante madri coltivate in vaso per la moltiplicazione.

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.

Per l'acquisto di giovani piantine le aziende Bio Suisse devono fare uso di materiale bio Gemma svizzero, la cui disponibilità si può verificare sul sito OrganicXSeed. In assenza di offerta della varietà desiderata in qualità biologica, per le varietà di livello 2 (tra cui per esempio mele, mirtili, lamponi, fragole o kiwi) può essere richiesta un'autorizzazione eccezionale all'Ufficio semente del FiBL tramite il sito OrganicXseeds, mentre per le aziende OBio è sufficiente dimostrare l'assenza di piantine della varietà richiesta in qualità biologica.

A livello di registrazioni sono sempre necessarie quelle inerenti ai trattamenti (con indicazione degli eventuali termini d'attesa), alle concimazioni e alle lavorazioni del suolo, oltre a quelle sui mezzi di produzione (acquisto di sementi e di prodotti fitosanitari), documenti che si possono trovare anche sul sito di bio.inspecta. *Elia Stambanoni*

 www.bioattualita.ch > Le normative bio

 www.organicxseeds.ch

 www.bio-inspecta.ch/it > Documenti

Associazione Svizzera Frutta

 www.swissfruit.ch

Statistiche UFAG

 www.blw.admin.ch > Produzione sostenibile >

Produzione vegetale > Frutta > Statistiche frutta



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino

% Alessia Pervanger, Via San Gottardo 99, 6780 Airolo

tel. 091 869 14 90

 www.bioticino.ch

→ info@bioticino.ch

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'agri-
cultura biologica, Ackerstrasse 113,
casella postale 219, 5070 Frick
www.fibl.org

Stampa

AVD Goldach AG
www.avd.ch

Carta

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel, EU Ecolabel,
100 % fibre riciclate FSC

Progetto grafico

Büro Häberli, www.buerohaerberli.ch

Redazione

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

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Traduzioni

Regula van den Berge
(salvo testi di Elia Stapanoni)

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-5
Password: ba5-2020




Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner bio

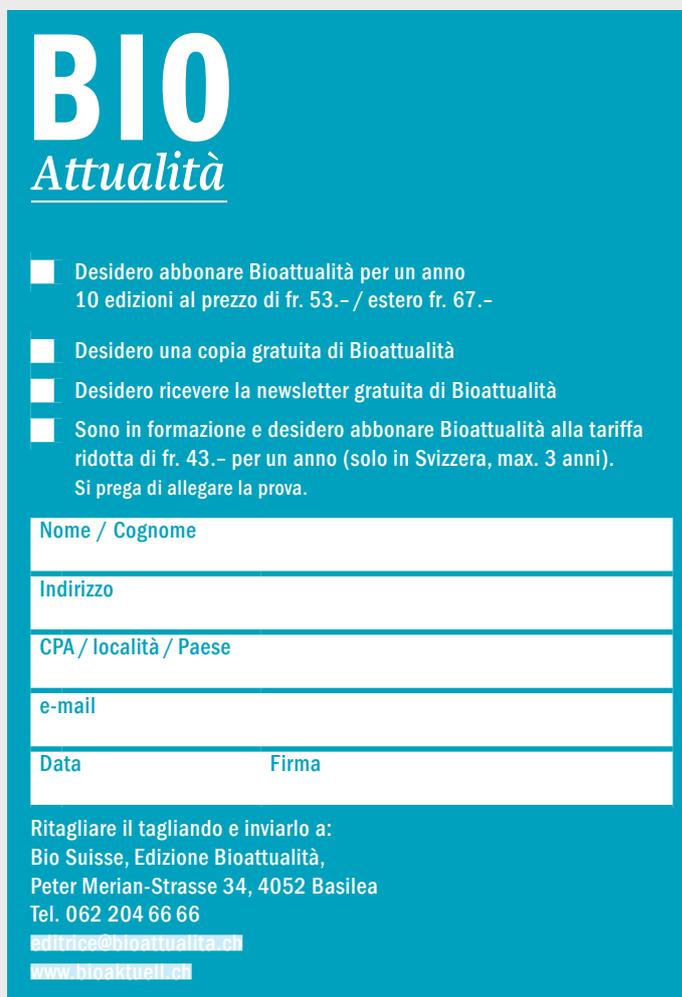
**35 anni di esperienza
nel settore Bio**

La nostra offerta completa:

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

Vi consigliamo molto volentieri

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



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. 062 204 66 66
editrice@bioattualita.ch
www.bioaktuell.ch