

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

10/20
DIC



Sommario

Produzione

Costruzioni sostenibili

- 4 Edifici ecologici per contadini ecologici
- 5 Elementi di legno senza metallo e colla
- 6 Argilla locale
- 6 «Le case di balle di paglia sono quasi affermate»
- 8 Nuova «stalla a duplice uso» del FiBL

Trasformazione e commercio

Trasformazione in azienda

- 11 Da consumare entro il ...
- 12 Deve figurare sui prodotti Gemma

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 10 Burger di nocciole vince Grand Prix Bio Suisse
- 16 Brevi notizie

FiBL

- 17 Brevi notizie

Rubriche

- 4 Brevi notizie
- 18 Bio Ticino
- 20 Impressum

**Novità
in agricoltura
biologica 2021**
al centro
della rivista

Non sono favole

«Ho una bella casa di paglia, sono tanto sicuro e felice. Se passa il lupo io me la rido, hihi, haha!» – Probabilmente conoscete la fiaba dei tre porcellini. Hanno dovuto lasciare la loro casa e costruirsi una nuova. Ma è successo quello che doveva succedere. Il lupo cattivo ha soffiato via la casa di paglia del primo porcellino e la casa di legno del secondo. È fallito nel suo intento solo al terzo tentativo, la casa di mattoni costruita dal terzo porcellino. Morale della favola: costruisci una casa come si deve se vuoi che resista nel tempo.

Ora, la morale è ingannevole. Con la paglia, e evidentemente con il legno, e questa non è una favola, è possibile costruire edifici di buona qualità. Ma anche l'argilla e altri materiali naturali già utilizzati dai nostri avi sono impiegati sempre più spesso. Si tratta di un'evoluzione positiva soprattutto dal punto di vista ecologico, come si può leggere nell'articolo principale da pagina 4. I materiali edili naturali sono sovente ottenibili a livello regionale, sono rinnovabili, poco nocivi, rispettosi dell'ambiente e riciclabili. Ciò è particolarmente interessante per i biocontadini che intendono costruire una nuova casa o un edificio agricolo. Con una costruzione sostenibile infatti possono alzare il livello della globalità aziendale in fattoria.

A proposito di fattoria, il secondo tema importante trattato a partire da pagina 11, illustra come le aziende che praticano la trasformazione in azienda possono etichettare in modo corretto i prodotti Gemma – in concreto: derrate alimentari preimballate. Sia la Confederazione che Bio Suisse a questo proposito prescrivono norme che vanno assolutamente rispettate. Chi non le rispetta non vedrà soffiarsi via la casa ma dovrà attendersi sanzioni.

E ora, cari lettori, vi auguro buona lettura e buone Feste. Mantenetevi in salute.



René Schulte, redattore



Foto in copertina: Le costruzioni con la paglia sono naturali, rispettose del clima e sostenibili (da pagina 4). Foto: Studio d'architettura Schmidt, Trun

Demeter per tutti

In occasione di un'assemblea straordinaria la federazione Demeter Svizzera ha approvato i nuovi principi relativi alla distribuzione. Come scrive la federazione, gli stessi prevedono che tutti i partecipanti al mercato possono vendere prodotti Demeter. Per i consumatori ciò significa che in avvenire troveranno sul mercato un maggior numero di prodotti Demeter da agricoltura biodinamica. Coloro che intendono fare pubblicità con il marchio o lanciare prodotti propri con il logo sono tenuti a stipulare un contratto.

Demeter Svizzera finora riguardo a questioni politiche aveva assunto un atteggiamento neutro. La federazione ora vorrebbe adottare una posizione chiara su temi politici che riguardano l'agricoltura o l'acquisto di derrate alimentari. Inoltre intende impegnarsi a favore di un futuro senza pesticidi. *lid*

«Gauch» resta vietato

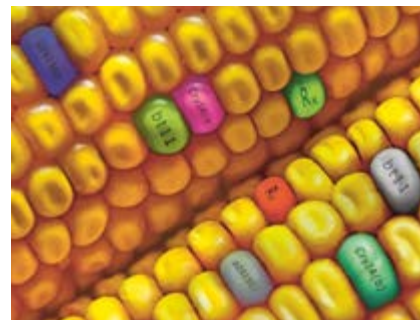
La coltivazione di bietole quest'anno è stata duramente colpita dal giallume virotico. L'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) ha respinto la richiesta di reintrodurre il pesticida Gauch. L'UFAG scrive che per la lotta sarebbe necessario un programma ambizioso, fra l'altro occorrerebbero varietà tolleranti, modelli di allerta e la promozione di sistemi di produzione senza pesticidi. *sf*



Incubo giallume virotico. Foto: FiBL

Moratoria OGM

L'Ufficio federale intende prolungare la moratoria sulla coltivazione di organismi geneticamente modificati (OGM) in agricoltura di altri quattro anni fino alla fine del 2025. A metà novembre ha deciso di inviare in consultazione una modifica in tal senso della legge sull'ingegneria genetica. La moratoria vale anche per prodotti ottenuti con nuove tecniche di ingegneria genetica. *schu*



Mais «OGM». Foto: Matic Sandra/depositphotos.com



Vitelli sani sono fondamentali. Foto: FiBL

Consulenza gratuita

Bio Suisse dopo il 2019 offre per la seconda volta 100 visite di consulenza tramite il Servizio sanitario vitelli Svizzera (SSV) per allevamenti di bovini Gemma, vale a dire in particolare aziende lattiere, allevamenti vacca madre, Bio-Weide-Beef e aziende che praticano l'ingrasso di vitelli. L'offerta gratuita include la visita di consulenza da parte di un veterinario SSV e l'adesione a SSV per un anno. L'iscrizione è possibile online (link in basso) fino a esaurimento. Per tutte le altre aziende Gemma interessate l'adesione a SSV inclusa una visita dell'effettivo costa solo 100 franchi all'anno grazie al fatto che Bio Suisse dal 2019 è membro collettivo di SSV. *Katharina Scheuner*

 www.kgd-ssv.ch > Attualità >
Iscrizione al progetto di cooperazione
Bio Suisse

Dispersione nel mirino di Greenpeace

Da maggio a novembre 2019 l'Istituto per l'ambiente di Monaco, su incarico di Greenpeace Svizzera, ha analizzato la dispersione di pesticidi nell'aria in quattro aziende bio mediante campionatori passivi. Lo comunica Greenpeace Svizzera. Per lo studio sul campo sono state scelte aziende bio nei Cantoni Vallese, Argovia e Turgovia. I ricercatori hanno riscontrato la presenza di residui multipli in tutte le ubicazioni, in particolare nei vigneti vallesani. La dispersione di pesticidi è particolarmente elevata in viticoltura dato che i trattamenti avvengono spesso con l'uso di elicotteri o droni, viene

specificato. Greenpeace Svizzera chiede pertanto un divieto dei trattamenti aerei con pesticidi e normative più severe per l'uso di droni.

Esistono anche altri studi sul tema di dispersione. Misurazioni dell'Università di Monaco effettuate nel 2018 in Alto Adige hanno dimostrato che i pesticidi possono essere trasportati per diversi chilometri. Da uno studio attuale dell'Alleanza per un'agricoltura per i nipoti e dell'Istituto per l'ambiente di Monaco è inoltre emerso che in tutta la Germania si disperdono nell'aria pesticidi nocivi. *lid/schu*



Via col vento: la dispersione è un problema anche in Svizzera. Foto: fotokostic/depositphotos.com



Edifici ecologici *per contadini ecologici*

È possibile anche in grande: a Nänikon ZH è in fase di costruzione il primo complesso residenziale costruito con balle di paglia in Svizzera. Sono utilizzati materiali come paglia, legno, argilla e calce. Foto: Damian Poffet

Rinunciare possibilmente a additivi chimici e combinare antichi mestieri con l'innovazione: costruire in modo sostenibile ha molto in comune con l'agricoltura biologica.

Stando all'Istituto di ricerca del politecnico Eawag, in Svizzera sono utilizzate ogni anno oltre 300 tonnellate di pesticidi contenuti nella pittura per facciate e nell'isolamento esterno. Servono ai costruttori per combattere le alghe e i funghi che si estendono sulle facciate a causa della sporgenza insufficiente del tetto e dell'isolamento termico migliorato. Come i pesticidi presenti nell'agricoltura, con le precipitazioni finiscono nelle acque superficiali e nelle acque sotterranee anche i pesticidi delle costruzioni. È quindi logico che i biocontadini riflettano sull'impatto ambientale dei propri edifici.

Per quanto riguarda l'inquinamento ambientale, oltre ai pesticidi sono importanti anche il consumo energetico e il problema dei rifiuti. A questo proposito non è solo interessante sapere quanta energia richiede un edificio durante l'uso bensì anche quanta energia è stata utilizzata per la fabbricazione del materiale edile e come lo stesso può essere smaltito in seguito. Il legno per esempio contiene meno energia grigia del calcestruzzo ma deve essere bruciato nell'impianto di incenerimento dei rifiuti (IIR) se è sta-

to trattato con preservanti. La statistica dei rifiuti svizzera mostra che lo smaltimento è un fattore importante: ogni minuto produciamo 45 tonnellate di rifiuti di cui quasi due terzi provengono dal settore edile. Le tegole e il calcestruzzo possono sovente essere riutilizzati, ma almeno tre milioni di tonnellate di rifiuti edili sono bruciati ogni anno negli IIR o depositati nelle discariche. La lana di vetro e di roccia utilizzata per l'isolamento va conferita in discarica. Il materiale isolante a base di olio minerale come polistirolo espanso (EPS) o poliuretano (PUR) finisce negli IIR dove libera CO₂ da fonti fossili. Anche i materiali isolanti di origine organica vanno smaltiti a pagamento se contengono il pesticida boro e ritardanti di fiamma.

La rinascita di vecchi materiali edili

Diversi standard concernono aspetti ambientali. Minergie, senz'altro il più conosciuto nell'edilizia, esiste dal 1998. Ma come esistono marchi bio con livelli di rigore diversi, anche Minergie dispone di diversi livelli di certificazione: lo standard Minergie base prevede – detto in parole povere – l'isolamento termico prescritto dalla legge e inoltre l'immissione controllata di aria con ricupero di calore. Non ha nessuna importanza quanta energia grigia sia contenuta nei materiali e se sono riciclabili. Lo standard Minergie-A-Eco invece corrisponde ai requisiti di una casa che produce almeno l'energia che consuma (inclusa energia grigia) e soddisfa i criteri dell'edilizia sana ed ecologica.

Per costruire in modo sostenibile non è però necessario un certificato. Uno sguardo alle costruzioni dei nostri antenati offre preziosi suggerimenti. Tettoie sporgenti anziché trattamenti chimici del legno, pareti interne in argilla anziché impianti di ventilazione, intonaco esterno a base di calce anziché pittura per le facciate contenente pesticidi, isolamento in canapa, lana, paglia e canna anziché EPS e PUR – tutti questi tipi di costruzione hanno protetto per secoli gli edifici e i loro abitanti, richiedono poca energia grigia e i materiali edili possono in genere essere riciclati senza problemi. Il sapere però ci è rimasto, non da ultimo grazie alle artigiane e agli artigiani che rinnovano gli edifici storici. Grazie alla crescente domanda di costruzioni ecologiche negli scorsi anni si sono aggiunte nuove forme di costruzione come elementi in legno senza colla e senza metallo, case di paglia autoportanti, pannelli in pura fibra di legno o lastre pronte di argilla. Ora però

ci vogliono persone disposte a costruire in modo sostenibile. E ci sono, come dimostrano i contributi nelle prossime pagine. *Stephan Jaun, autore indipendente*



Ulteriori informazioni

L'associazione di specialisti Baubioswiss mette in contatto gli esperti dell'edilizia con persone interessate a costruzioni, abitazioni e lavori sani e sostenibili.

www.baubio.ch

Minergie è lo standard di costruzione svizzero per edifici nuovi e ammodernati. È supportato dal mondo economico, dai Cantoni e dalla Confederazione. L'associazione Minergie è proprietaria del marchio.

www.minergie.ch

Elementi in legno senza metallo e colla

Una costruzione con elementi ottenuti da legno proprio. La ditta Truberholz la realizza.

«Se la nostra fattoria fosse stata abbastanza grande avrei fatto volentieri il contadino», spiega Jürg Hirschi durante la visita dell'impianto di produzione a Trub nel Canton Berna. Invece è diventato carpentiere e oggi è titolare di un'azienda con circa 60 collaboratori. Gli è però rimasto l'attaccamento alle risorse indigene e desidera mantenere in valle i posti di lavoro e il valore aggiunto. La carpenteria Hirschi e la ditta Truberholz che ne fa parte raggiungono questo obiettivo fra l'altro con la produzione di elementi per l'edilizia in legno massiccio. Si tratta di una delle tre ditte svizzere che utilizzano un impianto di produzione della ditta togghenburghese Technowood.

Per produrre gli elementi si fissano con tasselli in legno strati incrociati di assi di legno fino a uno spessore di 24 centimetri che poi vengono sagomati nella forma desiderata. Grazie alla compattazione e all'umidificazione dei tasselli poco prima dell'inserimento è possibile rinunciare a colla e metallo. Con i pannelli di compensato così ottenuti è possibile costruire rapidamente in legno massiccio la struttura e il tetto anche di case plurifamiliari. «Questo tipo di costruzione entusiasma soprattutto coloro che desiderano costruire con materiali naturali», racconta Jürg Hirschi. «Molti committenti fanno lavorare da noi il loro legno.» Un altro vantaggio di questo procedimento è che per la costruzione delle facciate è possibile utilizzare anche legno di qualità C: la qualità è peggiore solo dal lato ottico e pertanto viene intassellato negli strati interni dei pannelli.

Usare più legno per il clima?

Gli elementi in legno sono combinati a scelta con lastre isolanti, per esempio in fibra di legno, sul lato interno e uno strato di legno pregiato per la facciata esterna. Coloro che desiderano rinunciare all'isolamento possono combinare due elementi

per ottenere una costruzione in legno massiccio dello spessore di 42 centimetri. Questo tipo di costruzione richiede molto legno, e ciò la rende costosa, ma potrebbe essere interessante dal punto di vista della cattura di CO₂. «Inoltre presenta una capacità di accumulare calore molto elevata», spiega entusiasta Jürg Hirschi.

La sua carpenteria è attornata da magnifiche case rurali dell'Emmental che in parte risalgono a diversi secoli fa. Che cosa occorre affinché la costruzione con elementi abbia una durata altrettanto lunga? L'importante è soprattutto la protezione costruttiva, in particolare tetti molto sporgenti, e che il taglio del legno avvenga solo in novembre e dicembre. In quei mesi la circolazione della linfa (acqua, sostanze nutritive) si interrompe e il legno pertanto si conserva nettamente più a lungo. *Stephan Jaun, autore indipendente*

www.zimmereihirschi.ch



Jürg Hirschi davanti all'impianto di produzione che intassella pannelli di compensato spessi fino a 24 centimetri. Foto: Stephan Jaun

Argilla locale

Agi Gehrig ha estratto e mischiato lei stessa l'argilla per la sua casa. È entusiasta del risultato.

Che si tratti di riattazioni o di nuove costruzioni – l'argilla come materiale edile sta vivendo una rinascita. Sovente può essere estratto sul luogo stesso, grazie alle sue buone caratteristiche di accumulazione di calore e regolazione dell'umidità crea un buon clima nei locali, convince per i suoi colori caldi e infine può in ogni momento essere lavorata ulteriormente nella sua forma naturale o riadattata al suolo.

Anche Agi Gehrig è entusiasta di queste proprietà. La biocontadina di Rottal nel Canton Lucerna condivide volentieri le sue esperienze fatte nel 2014 con la costruzione della casa con materiali naturali. «Avevamo pochi soldi ma paglia e argilla», dice ridendo. Dopo aver deciso di costruire con questi materiali ha sperimentato un'estate intera per trovare la giusta miscela di argilla e ha visitato case in costruzione.

Argilla anche per soppalco e stufa

La casa Dönihus è costituita da un telaio di montanti in legno su pali isolato tutt'intorno con piccole balle di paglia di spelta, un'intonacatura interna con argilla e una facciata ventilata in legno. Agi Gehrig ha utilizzato l'argilla estratta sul luogo durante la costruzione di uno stagno e mischiata con sabbia anche per riempire il soppalco e per la costruzione di una stufa in terracotta. Entrambi gli elementi servono per accumulare il calore, la stufa è l'unico riscaldamento oltre al calore del sole proveniente dalle grandi vetrature sulla facciata rivolta a sud. La produttrice di erbe bio spiega come ha applicato l'intonaco in-

terno: «Sulle balle di paglia lo abbiamo applicato direttamente mentre sugli elementi in legno abbiamo montato in precedenza una rete metallica.»

Ricorda divertita come al primo tentativo l'intonaco di notte si è staccato dalla parete e come è stato bello applicare l'argilla strato dopo strato con l'intonacatrice anziché con la cazzuola. Racconta soddisfatta del buon clima che regna nei locali e dei bassi costi di costruzione. Certo, con l'intonaco in argilla bisogna accettare che le pareti non siano sempre perfettamente dritte e che negli angoli si formino fessure ma in genere non danno fastidio e se necessario si fa presto a correggere con una manciata di argilla. L'unica cosa di cui si pente guardando indietro è di non aver prodotto lei stessa i mattoni di argilla per costruire le pareti divisorie. *Stephan Jaun, autore indipendente*

 www.doenihus.ch (D)



Isolamento in paglia di spelta intonacato con argilla. Foto: mad

«Le case in balle di paglia sono quasi affermate»

L'architetto grigionese Werner Schmidt ha già costruito una cinquantina di case di paglia, fra cui locali per la trasformazione, negozi aziendali e strutture agrituristiche per aziende bio.

Come è giunto alla costruzione con la paglia?

Werner Schmidt: Durante il servizio militare abbiamo pernottato fuori al freddo nel sacco a pelo e mi sono accorto che in fondo è sufficiente un buon involucro per avere caldo con i 70 Watt di energia termica prodotta dall'essere umano. Ho quindi pensato che ciò dovrebbe essere il meccanismo di base anche per la costruzione di una casa. Abbiamo sperimentato di tutto, dalla lana di pietra al polistirolo fino alla cellulosa e al

sughero – fino a quando mi è capitato tra le mani un libro sulle case di balle di paglia.

E allora si è accesa la scintilla?

No, dapprima ho pensato: che sciocchezza. Avevo imparato il mestiere di muratore e credevo che il calcestruzzo fosse il materiale edile migliore e più conveniente. Improvvisamente mi sono reso conto che la paglia come materiale edile contiene tutto quello che cercavo. Rende meno dipendenti da importazioni di petrolio, è ecologica, duratura, conveniente e alla fine si può compostare interamente.

Finora ha costruito circa 50 case di paglia, quasi un terzo per contadini, come mai?

I contadini hanno un altro approccio verso i materiali. Sono fortemente motivati a produrre loro stessi il materiale edile.

Anche se a volte sono delusi per il fatto che nella casa di paglia non hanno quasi più bisogno di legna da ardere. Ma vengono anche a mancare le polveri fini e il taglio della legna.

Qual è la sfida più grande di questo modo di costruire?

La paglia non tollera umidità persistente. Se la casa è stata costruita in modo corretto non vi è nessun problema. In caso di difetti, in una casa di paglia ci si accorge entro i due anni di garanzia. Per il committente è un vantaggio.

Che tipo di paglia utilizza?

Frumento, triticale, orzo, spelta, farro e segale. Si tratta di balle piccole che vanno sufficientemente compresse e naturalmente la paglia deve essere completamente secca. Normalmente utilizziamo balle quadrate larghe 1,2 metri che hanno un potere isolante pari a quello di uno strato spesso un metro di lana di roccia ma sono molto meno care.

Come avviene l'intonacatura delle case?

All'esterno di solito applichiamo un intonaco a base di calce, all'interno un intonaco in argilla. Entrambi sono aperti alla diffusione ed eliminano l'eventuale umidità della paglia. L'argilla inoltre funge anche da accumulatore di calore. Per le pareti divisorie utilizziamo sovente mattoni di argilla non cotti che nel corso della giornata regolano la temperatura.

Costruisce anche case di paglia con tecnica portante.

Tengono davvero?

Nella Vallelunga in Alto Adige abbiamo costruito per un contadino una casa di tre piani le cui pareti esterne autoportanti sono costituite unicamente da paglia. La casa ha addirittura resistito a una valanga. Per la costruzione occorre comunque tener conto di alcune particolarità. Queste case si comportano come un organismo vivente. Nel primo anno possono abbassarsi fortemente. Bisogna lasciare questo margine alla costruzione per evitare che crolli.

Come si può impedire che l'umidità del suolo penetri nelle balle?

Costruendo la cantina occorre trattenere l'umidità con cartone catramato. Se non è prevista una cantina la casa va costruita su pali sopra uno spazio ventilato.

E per quanto concerne il pericolo d'incendio?

Una parete di paglia di 50 centimetri con intonaco in argilla presenta la classe di resistenza al fuoco F90 e corrisponde a una parete in calcestruzzo spessa 16 centimetri.

Come vanno posate le condutture dell'acqua e elettriche?

Di solito inseriamo le condutture dell'acqua in pozzetti – a causa dell'acqua di condensa o in caso di rottura di una condotta. Per le condutture elettriche seghiamo una fessura nella paglia con la motosega e inseriamo un cuneo di legno per fissare gli interruttori.

Come trova gli artigiani per questi lavori?

All'inizio sono tutti molto scettici. Per la struttura portante dirigiamo i lavori sul posto e indichiamo come procedere all'intonacatura. Se costruiamo con elementi prefabbricati, gli stessi sono prodotti dal carpentiere. All'inizio spieghiamo solo in che modo li riempiamo. In seguito tutto procede come su un normale cantiere.

Quanto costa una casa di paglia rispetto a una casa convenzionale?

I costi sono paragonabili allo standard Minergie. Il vantaggio economico risulta dai bassi costi d'esercizio.

Intervista: Stephan Jaun, autore indipendente



Werner Schmidt (*1953) dopo l'apprendistato di muratore ha studiato architettura a Winterthur e in seguito ha conseguito il diploma a Vienna. Dal 1989 l'architetto nato a Trübbach SG gestisce uno studio d'architettura e design a Trun GR.

www.atelierschmidt.ch (D)



Werner Schmidt per la ditta di giardinaggio Gartist a Bubikon ZH ha progettato una casa di balle di paglia con falsa volta. Foto: Studio d'architettura Schmidt, Trun

Nuova «stalla a duplice uso» *del FiBL*

La scienza e la quotidianità rurale si incontrano a Frick. Con la moderna stalla a stabulazione libera i ricercatori acquisiscono conoscenze pratiche su benessere degli animali e sostenibilità.

Curiosa osserva il robot che rimuove il letame girando per la stalla, muove lentamente alcuni passi verso la mangiatoia, affonda la testa nel soffice fieno e inizia a masticare. Con i suoi quasi vent'anni la mucca «Berge» è la più anziana della stalla e ha già alle spalle diversi traslochi. Ora dà un ottimo esempio e con il suo fare rilassato e sicuro di sé funge da modello per la piccola mandria nel nuovo ambiente.

La stalla appena ultimata destinata alla ricerca presso il FiBL a Frick nel Canton Argovia serve per così dire da «stalla a duplice uso». La stalla a stabulazione libera per vacche con le corna dovrà permettere alla famiglia affittuaria Hofstetter una quotidianità lavorativa senza intoppi e nel contempo dovrà fornire dati importanti per la ricerca bio. «Il tema centrale è la gestione sostenibile delle risorse foraggere», spiega Florian Leiber, responsabile del dipartimento di scienze animali presso il FiBL. «In particolare vorremmo acquisire maggiori conoscenze concrete su come possa essere garantita l'efficienza delle sostanze nutritive con un'elevata percentuale di foraggio grezzo.» I ricercatori ottengono informazioni per ogni singola vacca attraverso sensori di ruminazione che gli animali portano al collo per misurare i minuti di assimilazione di foraggio e di ruminazione. Il nuovo robot di mungitura permette di regolare individualmente il mangime per attirare le vacche.

Il robot inoltre misura il numero di cellule del latte e il peso dell'animale dopo la mungitura. La stalla offre la possibilità di suddividere la mandria in diversi gruppi. Sono previsti in particolare progetti di ricerca con vitelli e piccoli ruminanti nel campo della salute degli animali, per esempio l'effetto sugli animali di diverse erbe contenute nel foraggio.

Benessere degli animali e regionalità al centro

Florian Leiber racconta della pianificazione pluriennale e delle innumerevoli riflessioni confluite nella costruzione della stalla. Il desiderio di tutte le parti coinvolte era una stalla che fungesse da modello per il benessere degli animali. Ne è risultata una stalla aperta verso sudovest con reti di protezione dal vento regolabili come pareti laterali, nella quale gli animali dispongono di sufficiente spazio per evitarsi. Con un numero massimo di 30 vacche ogni animale dispone di 21 metri quadri, circa il doppio di quanto prescrivono le direttive Bio Suisse. Anche gli animali di rango inferiore devono avere libero accesso alla mangiatoia e potersi riposare tranquillamente. «I nostri box di riposo e la superficie aperta provvista di lettiera profonda sono proposte confortevoli che le mucche apprezzano e utilizzano volentieri», commenta Thomas McAlavey. Il biocontadino diplomato coordina i progetti di ricerca presso l'azienda del FiBL.

Oltre al benessere degli animali sono stati argomenti importanti per la costruzione della stalla anche la regionalità e l'ecocompatibilità. Il legno proviene dalla Svizzera e il FiBL per la costruzione ha scelto ditte nelle vicinanze. «Il robot di mungitura proviene dai Paesi Bassi ed è l'elemento che ha percorso il tragitto più lungo», aggiunge Thomas McAlavey. Il robot per il letame spinge regolarmente le feci e le urine nei fori del



Aperta, ampia, luminosa: la stalla del FiBL unisce l'agricoltura Demeter e la ricerca su piccoli e grandi ruminanti. Foto: Thomas Alföldi, FiBL

Le vacche

pavimento. Ciò riduce al minimo le emissioni di ammoniaca e previene le malattie degli unghioni come Mortellaro. La struttura profilata in gomma del pavimento perforato «Meadow Floor» facilita il lavoro del robot. Il rivestimento trasmette alle vacche «la sensazione di essere al pascolo» e offre una sufficiente usura degli zoccoli e sicurezza antisdrucciolo. Per l'area attorno alla stalla, al calcestruzzo è stato preferito un terreno marnoso, una miscela naturale di argilla, calcare e sabbia.

Anche nel caseificio la sostenibilità è prioritaria. «Scaldiamo la caldaia a vapore con legna da ardere», spiega il contadino Gerhard Hofstetter. Il latte viene trasformato direttamente nel caseificio aziendale. La famiglia Hofstetter fornisce la maggior parte del formaggio al caseificio Bachtel nell'Oberland zurighese, diversi latticini sono venduti nel negozio dell'azienda.

Moderna azienda Demeter

Gerhard e Anna Hofstetter gestiscono l'azienda del FiBL secondo il metodo biodinamico. Nell'aprile 2020 con i quattro figli si sono trasferiti dalla Bassa Engadina a Frick. Apprezzano i frequenti contatti con ricercatori e visitatori. La passione per l'allevamento di bovini dei gestori è palpabile: «Per noi gli animali fanno parte della famiglia», racconta Gerhard Hofstetter. «Siamo felici della grande opportunità di poter porre al centro il benessere degli animali in questa azienda.»

Azienda biodinamica e robot di mungitura – è compatibile? Pur essendo stati inizialmente critici nei confronti dell'impianto altamente tecnologico, gli Hofstetter ora ne vedono anche gli aspetti positivi. Le loro vacche accettano senza problemi l'insolito robot. «Per noi è un grande vantaggio mungere attualmente solo cinque vacche», osserva il contadino, «ciò ci permette di abituare la mandria al robot di mungitura in modo graduale.» La mandria, costituita da 15 vacche delle razze pezzata rossa svizzera e Simmental, sono giunte nella stalla appena ultimata direttamente dall'alpeggio. Il passaggio è avvenuto senza problemi. Gli animali si sono abituati molto

rapidamente alle condizioni mutate e si rallegrano ora delle comodità e della libertà di movimento nella nuova «stalla nelle terre basse».

La stalla è stata inaugurata a fine ottobre – a causa della pandemia con una visita virtuale anziché con un evento pubblico (filmato vedi box informativo). È tuttora incerto se si potrà tenere la festa in un secondo momento. Certamente la vacca «Berge» non avrebbe nulla in contrario a una festa nella primavera 2021: per i suoi vent'anni infatti spera di ricevere tante coccole e qualche succosa mela. *Aline Lüscher*



Azienda FiBL «Zur Linde», Frick AG

Gestione: biodinamica

Forza lavoro: coppia di gestori, 2 collaboratori a tempo parziale, 1 apprendista

Patrimonio zootecnico: 15 vacche da latte (previsto aumento a 30) con prole, toro, 10 pecore, 30 galline e 2 asini

Superficie utile: 32 ha, di cui 20,1 ha prati, 5,5 ha campicoltura e 6,4 ha superficie per la promozione della biodiversità

Specialità: caseificio aziendale

www.bioaktuell.ch > Filme >

«Rundgang durch den neuen FiBL Stall» (D)



Le vacche apprezzano la comoda lettiera profonda.



La famiglia di gestori (da sin.): Gerhard, Anna, Mias, Loris, Liora e Sebastian.

Burger di nocciole vince *Grand Prix*

Il premio per l'innovazione di Bio Suisse va al progetto «Hazelburger». L'idea è di Leander Dalbert.

Il burger di nocciole è una delicata polpetta a base di fonti proteiche vegetali indigene. «Crocanti nocciole, barbabietole sanguigne, fagioli neri, pregiata salvia», ecco come sono descritti gli ingredienti sul sito internet. L'idea è venuta mezz'anno fa a Leander Dalbert e ora al burger di nocciole è stato conferito il Grand Prix Bio Suisse (GPBS). La premiazione ha avuto luogo in occasione dell'assemblea dei delegati virtuale di Bio Suisse dell'11 novembre 2020.

Leander Dalbert lo scorso agosto ha iniziato l'apprendistato in agricoltura presso l'azienda bio di Roger Gündel a Oberwil-Lieli AG. Il tirocinante ha studiato scienze climatiche, filosofia, politica ed economia in Nuova Zelanda. Si è poi trasferito in Svizzera per amore: sua moglie, con la quale ha una figlia di tre anni, proviene dall'Oberland zurighese. Ha una grande passione per l'agricoltura sostenibile. È particolarmente attratto dagli alberi, ne crescono anche nell'azienda Reuss-hof a Niederwil AG, presso la quale Leander Dalbert ha un altro impiego. Il capoazienda Andreas Gauch ha realizzato un geniale sistema di coltivazione con potatura a fuso e reti appese in alto per noccioli innestati a radice profonda in un sistema agroforestale. Leander Dalbert ha sviluppato un sistema di distribuzione per centinaia di chili di nocciole: sono vendute nei negozi con caffè annesso zero-waste Foifi e Zollfrei a Zurigo.

Trasparenza dei costi importante

Dalbert però intendeva ricavare di più dalle nocciole. Si è posto la questione: come possiamo vivere di un'agricoltura diversificata e sostenibile? Ecco la risposta: ridando valore agli ecosistemi grazie alla trasparenza dei costi e alla vicinanza ai consumatori e offrendo i prodotti corrispondenti. Nel contempo vuole creare posti di lavoro adatti alle famiglie. Gli obiettivi sono prezzi al produttore equi e un salario orario fino a 35 franchi per gli impiegati in cucina e nella logistica. Per questo motivo, un burger di nocciole di 130 grammi costa fr. 7.50. La presidente della giuria Madeleine Kaufmann nel suo elogio ha sottolineato che il principio della trasparenza dei costi è stato valutato positivamente perché rappresenta un elemento chiave per un sistema di alimentazione sostenibile.

Dalbert quindi da un anno ha portato avanti l'idea del burger di nocciole nell'ambito dell'associazione Boimig dove ha incontrato Johanna Rüegg, ricercatrice nel campo dei sistemi agroforestali presso il FiBL a Frick AG. Nel quadro dell'attività dell'associazione hanno sviluppato la visione del «nutrirsi delle piante – in una cultura del cibo resiliente» e hanno effettuato ricerche di mercato. In seguito ha coinvolto Alena Matzke, che per anni ha lavorato all'interfaccia tra il sistema sanitario e quello alimentare e che fornisce consulenza all'organizzazione mondiale della sanità WHO. Alena Matzke ha sviluppato la ricetta del burger di nocciole che ora è ottenibile congelato o fresco nel contenitore a rendere presso Foifi e Zollfrei a Zurigo e nei negozi aziendali di Andreas Gauch e Roger Gündel. La presidente della giuria Madeleine Kaufmann definisce il burger di nocciole



Vincitori del Grand Prix Bio Suisse 2020: Leander Dalbert e Alena Matzke. Foto: Maya Frommelt

«una vera alternativa ad altri burger vegetariani per la produzione sostenibile e la lavorazione delicata degli ingredienti».

Dal punto di vista finanziario il progetto viene gestito da una ditta individuale di Leander Dalbert. Ha affrontato il rischio con soldi propri e con un prestito della famiglia. Il GPBS dotato di 10 000 franchi pertanto giunge al momento giusto come finanziamento ponte. Leander Dalbert vorrebbe ora creare due posti di lavoro a tempo parziale e in seguito costruire uno stabilimento di produzione più ampio con un finanziamento collettivo. La registrazione del nome Hazelburger e la procedura per il rilascio della Gemma sono in corso. Daniel Salzmann, caporedattore Schweizer Bauer; articolo abbreviato, da «Schweizer Bauer», 14 novembre 2020

Video sul progetto vincente:

[www.youtube.com](https://www.youtube.com/watch?v=...) > «Grand Prix Bio Suisse 2020» (F e D)



Grand Prix Bio Suisse 2020

Quest'anno hanno partecipato al Grand Prix Bio Suisse 22 progetti. Il secondo posto dopo il vincitore Leander Dalbert è andato a pari merito ai progetti grigionesi patate di montagna di Marcel Heinrich e uccisione in azienda di Georg Blunier. Al quarto posto figurano il progetto talenti naturali di Roland Lenz, Turgovia e quello di Bruno Martin, Canton Berna che vede al centro vitigni resistenti alle malattie fungine. *schu*

www.hazelburger.ch (D)

www.bergkartoffeln.ch (D)

www.hof-dusch.ch (D)

www.weingut-lenz.ch (D)

www.biovin-martin.ch (D)

www.bio-suisse.ch > Su di noi > Grand Prix Bio Suisse



Da consumare entro il ...

I trasformatori in azienda che non hanno adeguato le etichette dei prodotti alla nuova legge dovrebbero muoversi.

La data di scadenza è definita: 30 aprile 2021. Allora terminerà il periodo di transizione contenuto nella legislazione sulle derrate alimentari rivista relativo alla dichiarazione di derrate alimentari preimballate. Le aziende che trasformano in azienda e praticano la vendita diretta sono tenute a rispettare le nuove regole entro il mese di maggio. Coloro che non hanno ancora adeguato le etichette degli imballaggi dovrebbero farlo ora. Sostanzialmente la Svizzera nel quadro della revisione del 2017 ha allineato il diritto sulle derrate alimentari a quello dell'UE. Per il contrassegno e la pubblicizzazione di derrate alimentari preimballate fa stato l'Ordinanza federale concernente le informazioni sulle derrate alimentari che prescrive quali indicazioni devono fornire i produttori o i venditori. «Sono centrali la tutela della salute e la protezione dall'inganno dei consumatori», spiega Ursula Kretzschmar, esperta in qualità degli alimenti e trasformazione presso il FiBL. La novità principale è senz'altro la dichiarazione obbligatoria dei valori nutritivi che può essere limitata al valore energetico e al tenore di grassi, carboidrati, proteine e sale. Dall'obbligo della caratterizzazione del valore nutritivo sono esclusi i prodotti non trasformati come verdura ma anche i prodotti sottoposti unicamente ad un processo di maturazione come per esempio il formaggio. Nemmeno le miscele per tisane, le spezie o l'acqua necessitano di una tabella dei valori nutritivi essendo il loro valore energetico trascurabile. Sono inoltre esonerati dall'obbligo di dichiarazione gli alimenti artigianali di aziende molto piccole. «Ma solo se sono venduti direttamente o tramite offerenti locali nel raggio di al massimo 50 chilometri», precisa Ursula Kretzschmar. Se vi sono intermediari la tabella è obbligatoria.

L'origine del prodotto deve essere riconoscibile

Vi sono poi prescrizioni supplementari per quanto riguarda i prodotti a base di carne. Per singoli pezzi di carne di bovino le aziende devono ora indicare in quale Paese è nato l'animale, ma anche dove ha trascorso la maggior parte della sua vita e dove è ingrassato in maggiore misura. Lo stesso vale per maiali,

pecore, capre e pollame con la differenza che non va indicato il Paese di nascita bensì quello di macellazione. Se un animale è nato, cresciuto ed è stato macellato nello stesso Paese è sufficiente la dichiarazione «Provenienza Paese X».

A proposito di provenienza: contrariamente all'UE l'indicazione del Paese di produzione di un alimento in Svizzera rimane obbligatoria. «È però sufficiente che un trasformatore in azienda indichi il Paese nell'indirizzo che deve comunque figurare sull'etichetta», spiega Ursula Kretzschmar. Il Paese può anche figurare nella denominazione specifica come per esempio «sugo di mele svizzero». Per gli ingredienti di origine vegetale vale: se l'imballaggio suggerisce che l'ingrediente abbia un'origine diversa da quella effettiva occorre indicare la provenienza se rappresentano almeno la metà del prodotto. Per gli ingredienti di origine animale ciò vale già a partire dal 20 per cento. «Chi produce per esempio un ragù bolognese con carne di manzo della propria azienda ma utilizza pomodori italiani deve dichiararlo sul prodotto», osserva Ursula Kretzschmar. Per prodotti venduti sfusi vi è l'obbligo di informazione orale. Sono obbligatorie le informazioni sulla provenienza della carne e sugli allergeni. Sarebbe anche utile conoscere gli ingredienti. René Schulte



Diritto sulle derrate alimentari

Informazioni di base su leggi e ordinanze:

www.usav.admin.ch > Alimenti e nutrizione > Basi legali ed esecutive

Le principali prescrizioni sulla **dichiarazione della Confederazione** sono disponibili nella Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr, RS 817.0), nell'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02), nell'Ordinanza del DFI (Dipartimento federale dell'interno) concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID, RS 817.022.16) sul sito:

www.admin.ch > Diritto federale > Raccolta sistematica

Per prodotti **bio e Gemma** valgono regole supplementari:

www.admin.ch > Diritto federale > Raccolta sistematica > Ordinanza sull'agricoltura biologica (RS 910.18)

www.bio-suisse.ch > Trasformatori & commercianti > Normative e fogli informativi

Deve figurare sui prodotti Gemma

Non è facile munire di dicitura gli alimenti preimballati senza sbagliare. Ecco come procedere correttamente.

Le malelingue sostengono che sia necessario un dottorato per contrassegnare gli alimenti preimballati in modo conforme alla legge. Non hanno tutti i torti, in particolare se si tratta di un prodotto Gemma. In tal caso occorre osservare anche le prescrizioni contenute nell'Ordinanza bio svizzera e le direttive di Bio Suisse. Non è un'impresa facile. «Due errori ricorrenti sono l'indicazione insufficiente o sbagliata della provenienza delle materie prime nell'elenco degli ingredienti e la mancata indicazione dell'ente di certificazione», spiega Simone Hartong, responsabile della trasformazione in azienda presso Bio Suisse. O a volte figura solo l'indicazione «conservabilità:» anziché «da consumare preferibilmente entro il» o «da consumare entro il». Nemmeno il logo Bio Suisse viene sempre utilizzato in modo corretto. «Viene usato il logo sbagliato oppure è poco visibile, sfocato, il colore non è quello giusto...» E poi a volte manca l'eventuale riferimento alla conversione.

Le aziende che trasformano i prodotti e che praticano la vendita diretta e desiderano andare sul sicuro possono far controllare gratuitamente le etichette da Bio Suisse. «È facoltativo ma lo consigliamo», osserva Simone Hartong. In caso di violazioni l'organismo di controllo prevede punti di penalità che possono comportare una lettera di ammonimento o addirittura delle sanzioni. Per i licenziatari invece l'approvazione dell'imballaggio da parte del segretario centrale è obbligatoria. René Schulte



1 Denominazione specifica

Prevista dalla legge o denominazione identificativa (burro, marmellata, maionese)

Alternative: denominazione usuale (cornetto alle nocciole, bircher muesli, chutney) o denominazione descrittiva (limonata, dessert in crema a base di soia)

Vietato: nomi fantasia o commerciali

Indicazione «bio» ammessa se almeno il 95 % degli ingredienti di origine agricola è biologico e se gli ingredienti convenzionali sono conformi all'Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica

≥ 20 % del prodotto e se nel contempo vi è rischio di inganno (sugo prodotto in azienda con pomodori provenienti dall'Italia)

Prodotti bio: dichiarare gli ingredienti provenienti da produzione biologica.

3 Conservabilità/datazione

Alimenti facilmente deperibili: da consumare entro il [data]

Conservabilità fino a 3 mesi: da consumarsi preferibilmente entro il [data]

Conservabilità oltre 3 mesi: da consumare preferibilmente entro fine [mese]

Prodotti congelati: congelato il [data]

2 Elenco degli ingredienti

TITOLO: «Ingredienti:»; indicazione degli ingredienti in ordine quantitativo decrescente; indicazione quantitativa se l'ingrediente è menzionato nella denominazione specifica o è illustrato

Ingredienti composti: denominazione specifica inclusi ingredienti (farina [frumento, spelta, segale]); per una parte ≤ 2 % è sufficiente il nome collettivo (miscela di spezie)

Additivi: categoria funzionale con numeri E o denominazione singola (acidificante: acido citrico; gelificante: E440)

Ingredienti allergeni vanno sempre indicati (arachidi, senape, lecitina di soia); evidenziarli in grassetto o corsivo

Provenienza va indicata se un ingrediente di origine vegetale rappresenta ≥ 50 % o se un ingrediente di origine animale rappresenta

4 Paese di produzione

Indicare separatamente: «prodotto in Svizzera»; sigla del Paese «CH» ammessa

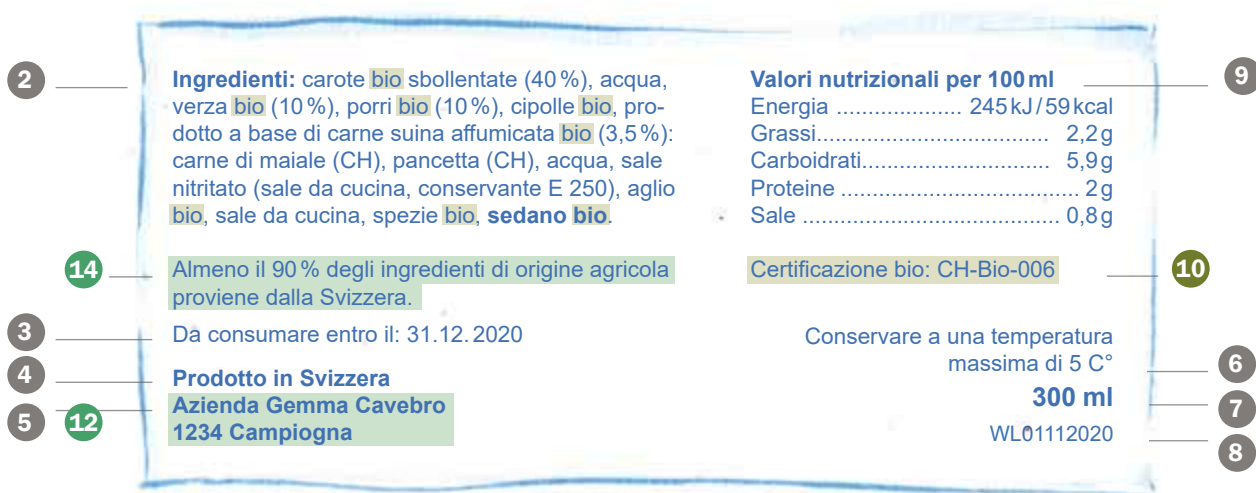
Alternative: indicazione del Paese nell'indirizzo o nella denominazione specifica (succo di mele svizzero); Gemma con croce svizzera

5 Indicazioni sul distributore

Nome e indirizzo (almeno NPA e località) dell'azienda di produzione, trasformazione, importazione, imballaggio o commerciale

6 Conservazione e utilizzo

Esempi: conservare al massimo a 5 °C; cuocere prima del consumo; una volta aperto consumare entro 3 giorni



7 Indicazione quantitativa

Peso o volume: dati esatti, mai «ca.»

Quantità minima: se indicata va raggiunta

8 Partita/numero lotto

Numero lotto: per rintracciabilità e richiami

Alternative: data di produzione (giorno e mese) o data esatta di conservazione

9 Tabella valori nutritivi

Dichiarazione minima: valore energetico in kJ/kcal e tenore di grassi, carboidrati, proteine e sale in grammi per 100 g o 100 ml

Eccezioni trasformazione in azienda: la tabella dei valori nutritivi è facoltativa per i trasformatori in azienda se le derrate alimentari sono fabbricate artigianalmente e vendute direttamente ai consumatori o a negozi locali (raggio 50 km); in caso di vendita tramite organizzazioni commerciali la tabella è obbligatoria

10 Codice ente di certificazione

Va indicato l'ente di certificazione che si occupa dell'azienda

11 Logo Gemma

Download: www.bio-suisse.ch; nome utente e password necessari

12 Licenziatari/produttori Gemma

Nome e indirizzo (almeno numero postale di avviamento e località)

13 Procedimento di trasformazione

Procedimenti di trasformazione specifici dei prodotti (pastorizzazione, congelazione), elencati nelle direttive Bio Suisse

14 Provenienza materie prime

Prodotti Gemma con croce svizzera: provenienza «Svizzera», se $\geq 90\%$ delle materie prime proviene dalla Svizzera; indicare nell'elenco degli ingredienti o con la menzione «almeno il 90 % degli ingredienti di origine agricola proviene dalla Svizzera»; non obbligatorio se tutte le materie prime provengono dalla Svizzera

Prodotti Gemma senza croce svizzera: indicare la provenienza degli ingredienti di origine vegetale con una parte $\geq 50\%$ nonché di uova, miele e pesce/acquacoltura e ingredienti svizzeri con una parte $\geq 10\%$
Monoprodotti, latticini, prodotti a base di carne e insetti: indicazione della provenienza delle materie prime obbligatoria

Layout, caratteri, indicazione prezzi

Scritta: ben visibile, indelebile; in almeno una lingua ufficiale
Grandezza caratteri: min. 1,2 mm; prodotti con superficie fino a 80 cm² almeno 0,9 mm

Prezzo: in franchi svizzeri sul prodotto o nelle immediate vicinanze

Indicazioni non elencate in questa sede (non esaustivo)

Tenore alcolico a partire da 1,2 vol.-%; stato fisico (concentrato, polvere) o procedimento tecnologico (da latte termizzato); marchio d'identificazione per alimenti di origine animale: numero permesso dell'azienda per carne, uova, latte e i loro prodotti

- Diritto svizzero sulle derrate alimentari
- Ordinanza bio svizzera
- Direttive Bio Suisse



Promemoria e consulenza

Il promemoria «Contrassegno di alimenti biologici» è disponibile gratuitamente nello shop del FiBL sotto forma di PDF:

shop.fibl.org > no. ord. 1543

→ Ursula Kretzschmar, gruppo consumo e derrate alimentari, FiBL
ursula.kretzschmar@fibl.org
tel. 062 865 04 27

→ Simone Hartong, trasformazione e commercio, Bio Suisse
simone.hartong@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 52

L'impegno per portare avanti lo sviluppo dell'agricoltura biologica.

Bio Suisse ha bisogno del know-how di personalità innovative e motivate disposte a impegnarsi ai vertici dell'associazione mantello. Portiamo avanti insieme i seguenti ambiti, tutti in crescita: agricoltura, trasformazione e mercato bio come pure marchio Gemma. A partire da aprile 2021 cerchiamo

membri per il comitato scientifico

All'interno del comitato scientifico vi occuperete, insieme a colleghi esperti, di ricerca e consulenza legate all'agricoltura biologica. Promuoverete il trasferimento delle conoscenze tra scienza, consulenza e pratica. Il comitato scientifico fornisce consulenza al consiglio direttivo nello sviluppo delle priorità di ricerca.

In veste di rappresentanti dei settori della ricerca, consulenza oppure pratica o siete produttori Gemma, o lavorate nella ricerca applicata o fornite consulenza sull'agricoltura biologica. Le attività che porterete avanti all'interno del comitato scientifico vi offriranno l'opportunità di arricchirvi di nuove esperienze e di confrontarvi con sfide estremamente stimolanti all'interno di un team propositivo. L'impegno previsto comporta tra tre e sei giornate lavorative all'anno, comprensive di sedute e preparazione. La lingua in cui si tengono le sedute è il tedesco, tuttavia i membri devono essere anche in grado di seguire le discussioni in francese. Siete socievoli, instaurate uno scambio di idee con i partner giusti all'interno dell'associazione e nella catena del valore dell'agricoltura biologica svizzera. Appreziate il dialogo aperto e avete un'attitudine pragmatica. Avete già svolto precedentemente mansioni dirigenziali strategiche. Sono escluse dalla selezione le persone che intrattengono regolari rapporti professionali con Bio Suisse o che abbiano almeno 70 anni (art. 27 degli statuti).

Siete interessati? Inviare la vostra candidatura, con tanto di curriculum, entro l'11 dicembre 2020 a Bio Suisse, coordinazione dell'associazione, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel o inviate un'e-mail a thomas.herren@bio-suisse.ch. Urs Guyer (061 204 66 20), responsabile ricerca di Bio Suisse, e Thomas Herren (061 204 66 23), coordinatore dell'associazione, saranno lieti di rispondere alle vostre domande.



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

L'impegno per portare avanti lo sviluppo dell'agricoltura biologica.

Bio Suisse ha bisogno del know-how di personalità innovative e motivate disposte a portare avanti lo sviluppo dell'agricoltura biologica, della Gemma e del mercato bio. A causa delle dimissioni del personale preposto, a partire da aprile 2021 cerchiamo nuovi

membri per la commissione del marchio produzione (CMP)

All'interno della CMP vi occuperete, insieme a colleghi esperti, dell'interpretazione e dell'ulteriore sviluppo delle direttive Bio Suisse nell'ambito della coltivazione. La CMP garantisce che il segretariato centrale e l'ente di controllo e certificazione dispongano delle prescrizioni necessarie ad effettuare riconoscimento, controllo e certificazione in maniera uniforme. Elaborerete le prescrizioni e il regolamento delle sanzioni per la certificazione, vi occuperete dei casi di precedenza ed emanerete le norme. La CMP supervisiona il processo di certificazione ed è un organo di assicurazione della qualità.

Le attività che porterete avanti all'interno della CMP vi offriranno l'opportunità di arricchirvi di nuove esperienze e di confrontarvi con sfide estremamente stimolanti all'interno di un team propositivo. L'impegno previsto per un membro della commissione comporta circa 12 giornate lavorative all'anno, comprensive di sedute e preparazione. I membri devono essere in grado di seguire le discussioni in francese. Gestite un'azienda Gemma versatile. Siete disposti a impegnarvi per l'agricoltura biologica e lo sviluppo sostenibile e ad approfondire le questioni legate a qualità e mercato, vi interessa lavorare con le direttive o avete svolto in precedenza delle attività di controllo. Conoscete in particolare l'applicazione delle prescrizioni agricole e avete preferibilmente esperienza in ambito giuridico. I membri delle commissioni del marchio non possono assumere mansioni strategiche o dirigenziali né presso un ente di controllo o certificazione né in un'azienda licenziataria Gemma; prima di essere scelti, devono rendere note al consiglio direttivo le proprie relazioni di interesse.

Siete interessati? Inviare la vostra candidatura, con tanto di curriculum, entro l'11 dicembre 2020 a Bio Suisse, Coordinazione dell'associazione, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel o inviate un'e-mail a thomas.herren@bio-suisse.ch. Claudio Gregori (079 502 00 12), membro del consiglio direttivo, e Thomas Herren (061 204 66 23), coordinatore dell'associazione, saranno lieti di rispondere alle vostre domande.



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

AD autunnale *la prima volta online*

Non è stata un'assemblea dei delegati «in carne e ossa», ma non le è certo mancata la vitalità.

Introducendo la prima assemblea dei delegati (AD) online dell'11 novembre 2020 il presidente di Bio Suisse Urs Brändli ha auspicato che il settore bio nell'acceso dibattito sull'orientamento dell'agricoltura rimanga obiettivo. Quanto più si levano le voci che l'agricoltura biologica non sia in grado di nutrire il mondo, tanto più i biocontadini dovrebbero dimostrare che è proprio quello che stanno facendo.

Già abituati al sistema di voto elettronico, i delegati nel quadro degli affari statutarî hanno approvato i verbali, la pianificazione annuale e il preventivo 2021 che prevede un'ulteriore crescita del mercato bio. Il numero di effettivi del segretariato centrale è pertanto stato potenziato ed è stata creata una nuova divisione «Progetti strategici e ricerca» (maggiori informazioni sul prossimo numero di Bioattualità).

Per la commissione della gestione (CG) era prevista la votazione per il rinnovo delle nomine. Susanne Häfliger e Andreas Melchior sono stati calorosamente congedati e ringraziati per i 16 anni di lavoro svolti per la «coscienza neutrale» di Bio Suisse. Laurent Godel di Bio Fribourg è stato riconfermato in carica con 87 voti. Fra i quattro candidati – purtroppo non vi era nessuna candidata – i delegati hanno eletto con oltre 70 voti ciascuno Toni von Grünigen di Bärner Bio-Bure e Herbert Volken dell'Associazione bio Alto Vallese.

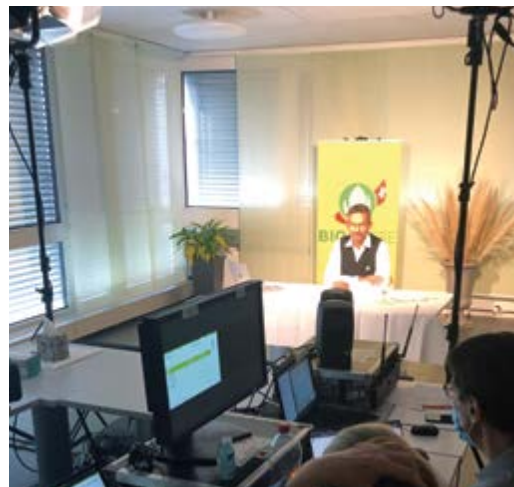
Prese di posizione per iniziative popolari

Mai a una richiesta del consiglio direttivo all'AD era stata dedicata tanta attenzione come alla proposta di respingere l'iniziativa per acqua potabile pulita (IAP), tanto che la raccomandazione di votare sì all'iniziativa Per una Svizzera senza pesticidi sintetici è quasi finita nell'oblio. È emerso chiaramente che le opinioni divergono anche fra i delegati. Gli interventi spaziavano dall'appoggio alla proposta del consiglio direttivo a un doppio no (nessuno deve essere costretto al bio) e un doppio sì (Bio Suisse dovrebbe lanciare un segnale nella politica agricola ferma sul posto e non temere la concorrenza) fino alla libertà di voto (perché non si dovrebbe disgiungere l'agricoltura biologica da quella convenzionale).

I delegati per finire hanno respinto la raccomandazione di votare no all'IAP con 47 no, 40 sì e 9 astensioni. È tuttavia superfluo chiedersi se va considerato come un sì o come libertà di voto. Una mozione d'ordine ha proposto con successo (54 sì, 33 no, 11 astensioni) di rinviare la decisione all'AD del 14 aprile 2021. In tal modo sono tutelati anche gli interessi di coloro i cui voti sono andati persi nelle insidie tecniche della funzione chat. Per quanto riguarda l'iniziativa per una Svizzera senza pesticidi sintetici la raccomandazione di votare a favore era poco controversa (64 sì, 17 no, 15 astensioni).

Proposte delle organizzazioni associate

Bio Neuchâtel e Bio Genève volevano ridefinire il numero di membri del consiglio direttivo di Bio Suisse in modo flessibile da 5 a 9 anziché fisso a 7. Per la maggior parte dei delegati non



AD online in tempi di pandemia. Foto: furrerevents.ch

vi era alcuna necessità e la proposta è stata affossata con 67 no, 17 sì e 12 astensioni.

È pure fallita una proposta lanciata da Swiss Jersey di permettere lo spermasexing per bovini nelle aziende Gemma. L'assemblea non ha voluto discutere l'oggetto già presentato nel 2015 (42 no, 41 sì, 13 astensioni).

Bio Ostschweiz ha chiesto di sostenere il referendum «Stop all'olio di palma» e quindi di respingere l'accordo di libero scambio con l'Indonesia sul quale si voterà il 7 marzo 2021. Il consiglio direttivo, visto che Bio Suisse non è direttamente coinvolta, ha proposto di lasciare libertà di voto. 48 delegati si sono espressi a favore (34 no, 14 astensioni). Per quanto riguarda le proposte ritirate vedi riquadro informativo.

Dopo la maratona di voto Balz Strasser, direttore di Bio Suisse, ha aggiornato i delegati sugli attuali progetti e programmi. A tempo debito saranno presentati su Bioattualità.

Stephanie Fuchs

Verbale AD disponibile dal 6. 12. 2020 sul sito:

www.bio-suisse.ch > Su di noi >

Associazione > Assemblea dei delegati



E poi c'era anche ...

Proposte OA – a chi rivolgerle?

Le organizzazioni associate (OA) hanno ritirato alcune proposte ancora prima o durante l'AD (p. es. riguardo l'importazione risp. i prezzi dei cereali). Le richieste sono dapprima state trattate in via bilaterale. Urs Brändli ha invitato le OA a discutere sempre le richieste con il segretariato centrale o con un altro organo dell'associazione in modo da evadere anticipatamente alcune richieste.

Formazione dell'opinione iniziativa acqua potabile (IAP)

Informazioni sulla decisione rinviata su IAP sono disponibili su Bioaktuell 9 | 2020 e sul sito:

www.bio-suisse-themen.ch



Degustazione distanziata. I bicchieri non contengono vino rosso bensì succo non concentrato di mirtillo siberiano. Foto: Luc Kämpfen

Gemma Bio Gourmet: annata di ottima qualità

Ferve l'attività nella cucina del ristorante Roots a Basilea. Si preparano ciotoline con marmellata, si dispone cioccolato su piattini, si versa müesli in scodelline e si servono tofu e miscele di aceto in singole porzioni, non per il normale servizio di ristorazione bensì per la degustazione nel quadro della premiazione speciale della Gemma Bio Gourmet. Quest'anno sono state valutate le categorie preparazioni a base di spezie, senape, aceto, miso, prodotti con verdura, sementi oleose e cereali nonché cioccolato, marmellata, sciroppo, succo di frutta, prodotti a base di frutta e miele. Al concorso Gemma Bio Gourmet hanno partecipato 49 produttori con complessivamente 163 prodotti. Il presidente della giuria, giornalista gastronomo e esperto in analisi sensoriale Patrick Zbinden spiega: «Professionisti e sensorialisti diplomati hanno analizzato i prodotti con la massima cura. La qualità quest'anno è estremamente elevata.» Osserva: «Premiati o meno, tutti i prodotti sono stati fabbricati con tanta passione e competenza.» 70 prodotti hanno ottenuto la nota 5 o più e possono ora fregiarsi per tre anni della Gemma Bio Gourmet. 33 fra questi prodotti hanno ottenuto la nota massima 6 e si sono qualificati per la seconda degustazione e per un eventuale premio speciale. Hanno inoltre fatto parte della giuria: lo chef stellato Pascal Steffen del ristorante Roots a Basilea, Jörg Slaschek

del ristorante Attisholz a Soletta, il fornitore di catering Andy Zaugg, Sandro Dubach e Alexandra Knutti di roh & nobel a Worb BE nonché Stéphanie Zosso, finalista di «Cuoco d'oro 2021» del ristorante Schüpbärg a Schüpfen BE. 13 prodotti bio, fra i quali il miele di fiori con robinia di Nectarapis Taminelli a Sementina TI, hanno ottenuto un premio speciale. Ecco gli altri vincitori: il chimichurri di Biberevents; la miscela di aceto al dragoncello di Traumgenuss GmbH; la farina di semi di lino della cooperativa Biofarm; la bevanda a base di soia e il tofu fumé au bois de hêtre di Swissoja; la miscela croccante di spelta di E. Zwickly AG; la pasta di piccolo farro di Felix Egghof; il cioccolato TUK D-82 % Madagascar K/B, FT di Chocolats Halba; la plaque de chocolat noir 62 % della Boulangerie Saudan; la marmellata di ciliegie di Ottiger Spezialitäten AG e per finire il succo non concentrato di mirtillo siberiani dell'azienda bio Oberzinggen. Bio Suisse riassume le valutazioni dei prodotti della degustazione e le mette a disposizione dei produttori. L'opinione degli esperti rappresenta un importante riscontro sulla cui base i produttori possono sviluppare ulteriormente i propri prodotti e mantenere la qualità. Il conferimento della Gemma Bio Gourmet pertanto è attesa ogni anno con grande gioia dai partecipanti. La premiazione ha avuto luogo online. Maya Frommelt, Bio Suisse

Responsabile agricoltura

Da novembre Wiebke Egli è la nuova responsabile del settore agricoltura presso Bio Suisse. Succede a Thomas Pliska che ha assunto altri compiti direttivi. Wiebke Egli è agricoltrice diplomata e ha acquisito esperienza professionale in Germania e nelle regioni di montagna in Svizzera. Dopo gli studi in agronomia presso HAFL con orientamento produzione vegetale ha lavorato per il Canton Berna e per organizzazioni non governative. Gli scorsi dieci anni è stata responsabile del portale Agate dell'UFAG che ha contribuito a sviluppare ulteriormente. schu



Wiebke Egli. Foto: Bio Suisse

RP junior carne

In novembre Jasmin Huser ha iniziato l'attività presso Bio Suisse come responsabile dei prodotti carne junior. Succede a Michèle Hürner, passata al settore progetti strategici. Ha studiato biologia con specializzazione scienze animali e vegetali all'uni Basilea e ha ottenuto un master in agraria con approfondimento in scienze animali al politecnico di Zurigo. In seguito ha lavorato presso Coop fra l'altro come responsabile di progetto benessere degli animali junior, collaborando nell'acquisto di carne con marchio e nello sviluppo delle direttive. schu



Jasmin Huser. Foto: Bio Suisse

Nuova redattrice

Aline Lüscher ha iniziato l'attività presso il FiBL a metà ottobre e da allora offre supporto alla redazione di Bioattualità. Ha studiato ingegneria ambientale con orientamento agricoltura biologica e orticoltura presso la scuola ZHAW a Wädenswil. Dispone di esperienza in educazione ambientale e ha svolto uno stage presso Agroscope. Come esperta in biodiversità Aline Lüscher assume anche compiti di comunicazione in questo ambito al FiBL. *tre*



Nuova in redazione: Aline Lüscher. Foto: FiBL

Migliore impollinazione

Una buona impollinazione è il presupposto per rese regolari e di buona qualità soprattutto in frutticoltura. Gli impollinatori presenti in natura negli impianti frutticoli intensivi in genere sono troppo poco numerosi per garantirla. Il rilascio di api osmie che volano a temperature più basse delle api mellifere può contribuire in larga misura all'impollinazione. Il FiBL nel quadro del progetto UE Biofruitnet ha realizzato un filmato che presenta le due principali specie di api osmie per la frutticoltura e mostra come applicare correttamente i loro bozzoli. *Clémence Boutry, FiBL*

 www.bioaktuell.ch > Filme >
«Mauerbienen in geschlossenen Obstanlagen» (D, sottotitoli F e E)



Corsi FiBL hanno luogo online

Nel calendario dei corsi 2020-2021 il FiBL ha di nuovo presentato un'ampia offerta di corsi di formazione che in genere avranno luogo nonostante la pandemia. Il FiBL ha già svolto diverse manifestazioni online e in questo ambito ha fatto esperienze positive. La maggior parte dei corsi previsti quest'inverno avrà pertanto luogo online. Nell'agenda di bioaktuell.ch è disponibile lo stato attuale dei diversi corsi. *Stefanie Leu e Jeremias Niggli, FiBL*

 agenda.bioaktuell.ch
 www.fibl.org > Sedi >
Svizzera > Colonna destra >
Calendario dei corsi (I, D e F)



Pubblicazioni per orticoltura e produzione di erbe

Nel settore delle erbe il FiBL ha rielaborato due pubblicazioni. Il promemoria «Régulation des ravageurs en culture de plantes aromatiques et médicinales biologiques» è stato aggiornato. Presenta i principali organismi nocivi nella coltivazione di piante aromatiche e medicinali e propone misure per prevenirli, promuovere gli insetti utili e combattere quelli nocivi. In collaborazione con altri esperti è stata aggiornata anche la «Liste variétale plantes aromatiques» nella quale figurano specie e varietà per la produzione di erbe per spezie, tisane, medicine e cosmetici. Visto che l'offerta di seme per alcune varietà è scarsa si raccomanda di procedere rapidamente all'ordinazione. *Samuel Hauenstein, FiBL*

Le pubblicazioni possono essere scaricate gratuitamente dallo shop del FiBL.

 shop.fibl.org > no. ord. 1628 (F) / 1627 (D)
 shop.fibl.org > no. ord. 1302 (F) / 1170 (D)

Ricerca assieme ai professionisti

Il FiBL sviluppa da oltre quarant'anni conoscenze e soluzioni per l'agricoltura biologica in stretta collaborazione con i contadini. Le reti sperimentali nei settori campicoltura, colture speciali e ricerca sul bestiame da reddito sono disponibili su tre cartine interattive sul sito bioaktuell.ch, incluse informazioni sui progetti e gli interlocutori del FiBL. Mentre la cartina nel settore della campicoltura esiste già da qualche tempo, le due cartine relative alle colture speciali e alla ricerca sugli animali da reddito sono nuove. *Serina Krähenbühl, FiBL*

 www.bioaktuell.ch > ricerca: «FiBL forscht zusammen mit Praxisbetrieben» (D e F)



Come tutti gli anni in autunno l'«Elenco delle varietà di ortaggi bio» è stato aggiornato per la prossima stagione. Contiene le varietà consigliate per la produzione professionale di ortaggi bio in Svizzera. Assieme a rappresentanti della produzione di piantine, delle pratiche culturali e della produzione di seme il FiBL ha valutato ogni varietà. All'inizio del 2021 sarà pubblicata una rettifica. È pure stato rielaborato l'elenco positivo «Variétés non obtenues par fusion cellulaire» che indica quali varietà di crucifere e cicoria provengono da selezione senza fusione cellulare. Per le aziende Gemma le varietà ottenute mediante fusione cellulare non sono ammesse, salvo per cavolfiore, broccoli, cavolo bianco, verza e cicoria. *Samuel Hauenstein, FiBL*

Un nuovo *castagneto* biologico

Un castagneto biologico sui terreni del Demanio cantonale di Gudo, un progetto dell'Associazione castanicoltori della Svizzera italiana.

Oltre otto anni fa, nel novembre del 2012, avevamo incontrato Pascal Rimediotti al Demanio cantonale di Gudo, presentando l'azienda biologica sull'edizione di Bioattualità 9|12. Convertita nel 2009 alla Gemma di Bio Suisse, i 55 ettari di terreni coltivati contemplavano allora un frutteto di cachi che aveva preso il posto di un meleto e che stava lentamente entrando in produzione.

Un progetto che si è però bruscamente interrotto nel 2018, quando c'è stata la decisione di estirpare le 450 piante a causa delle difficoltà nello smercio del prodotto, i frutti, che non raggiungevano alcuni requisiti estetici richiesti dall'acquirente.

Un cambiamento estremo, giunto dopo anni di fatiche e di cure, che oggi Pascal ha ormai quasi «digerito», anche vedendo

gli alberi di castagni che hanno preso il loro posto sul terreno adiacente le strutture del centro aziendale di Gudo. La restante superficie agricola è invece tuttora dedicata principalmente alla campicoltura ma comprende pure prati permanenti, un piccolo meleto e erbe aromatiche. Il Demanio produce quindi frumento, mais e soia, ma nella rotazione rientrano pure un'ampia percentuale di prati artificiali che danno all'azienda del fieno biologico, molto ricercato dagli allevatori. E lo sarà ancora di più in futuro, dato che le direttive di Bio Suisse prevedono, a partire dal 2022, che il 100 per cento del foraggio per ruminanti provenga dalla Svizzera (attualmente almeno il 90 per cento del foraggio per i ruminanti deve essere costituito da foraggio Gemma svizzero).

Presto al Demanio di Gudo matureranno quindi anche delle castagne biologiche certificate Bio Gemma, «i primi frutti, alcuni per pianta, ci sono già stati quest'anno», racconta Pascal, responsabile dell'azienda. Il castagneto è stato messo a dimora nell'autunno 2018, grazie a un progetto promosso dall'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana che ha trovato la collaborazione del Demanio. Sono stati piantati 65 alberi



Un giovane albero del castagneto presso il Demanio cantonale di Gudo. Foto: Elia Stampanoni

della varietà Bouche de Bétizac e particolare attenzione è stata data alla protezione dell'apparato radicale, come spiega Pascal: «le arvicole sono un problema, e quindi abbiamo messo una rete protettiva interrata a difesa delle radici». Gli stessi roditori



Castagne indigene a terra in un bosco.

ri hanno d'altronde danneggiato parecchio l'adiacente meleto, che oggi conta un centinaio di alberi a basso fusto della varietà Ariane, una varietà resistente alla ticchiolatura e che richiede quindi pochi interventi fitosanitari.

Nel castagneto, come spesso accade nelle nuove piantagioni di questa coltura, si è riscontrato un alto tasso di mortalità che richiederà il rimpiazzamento di alcuni individui. L'entrata in produzione della varietà, una delle più precoci, è attesa già a partire dal quinto anno circa e ad occuparsi degli alberi (per esempio la potatura) è l'Associazione dei castanicoltori, mentre Pascal e i suoi collaboratori si dedicano alla cura del verde sottostante e all'irrigazione in caso di necessità.

Castanicoltori della Svizzera italiana

L'associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana è attiva dal 1999 e «vuole raggruppare tutti gli interessati a mantenere e valorizzare la cultura del castagno», come leggiamo sul loro sito internet. Coinvolge quindi principalmente i proprietari di boschi o selve e le produttrici e i produttori di castagne.

Gli scopi dell'associazione sono pertanto la valorizzazione del castagno e della castagna nella Svizzera italiana, tramite il sostegno e il promovimento o l'organizzazione di manifestazioni atte a far conoscere la storia, la cultura, i metodi di coltivazione, il consumo e lo smercio di questa coltura. Tra le attività rientra anche la conservazione delle antiche varietà di castagni della Svizzera italiana, oppure la creazione di frutteti, come quello promosso a Gudo con la partecipazione del Demanio. In collaborazione con il vivaio cantonale di Lattecaldo, l'associazione vuole inoltre migliorare la raccolta delle castagne indigene, ma anche la produzione di castagni di varietà locali per la vendita.

La Bouche de Bétizac scelta per il progetto citato è una varietà di castagno sviluppata dall'INRA (Istituto nazionale per la ricerca agricola) nel 1962, presso la stazione di Malemort-sur-Corrèze vicino a Brive (Francia). Si tratta di un ibrido europeo-giapponese, molto diffuso nei nuovi frutteti del Piemonte. La varietà, come spiega Giorgio Moretti, presidente dell'associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana, «è conosciuta per le sue caratteristiche e molto ricercata da

chi intende creare un nuovo impianto, vista la sua precocità nella produzione di frutti, la grandezza dei frutti e la relativa resistenza a malattie e parassiti. Non si presta per contro per l'uso come caldarroste, sia per le grandi dimensioni dei frutti, che implicano tempi molto lunghi di cottura, sia per le caratteristiche organolettiche assolutamente non paragonabili alle migliori varietà indigene». La Bouche de Bétizac si presta quindi per la produzione di farine e prodotti lavorati, andando così ad affiancare la coltivazione, raccolta e valorizzazione delle castagne indigene nelle selve castanili. *Elia Stampanoni* •

 castanicoltori.ch



Informazioni Bio Ticino

Associazione bio Ticino

% Valentina Acerbis-Steiner, Via Cantonale 39b, 6930 Bedano

→ info@bioticino.ch

tel. 079 263 27 89

 www.facebook.com/BioTicino

www.bioticino.ch

Con elenco dei prodotti biologici ticinesi disponibili presso le aziende.




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

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: 7081 esemplari
Francese: 1220 esemplari
Italiano: 305 esemplari
Copie stampate: 9433 esemplari
Copie inviate: 8605 esemplari
(autentica notarile, 2020)

Stampa

AVD Goldach AG, www.avd.ch

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

Progetto grafico

Büro Häberli
www.buerohaerberli.ch

Carta

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

Traduzioni

Regula van den Berge
(salvo testi di Elia Stampanoni)

Redazione

Stephanie Fuchs (sf),
caporedattrice, Bio Suisse
Beat Grossrieder (bg), FiBL
Aline Lüscher (lua), FiBL
Claire Muller (cm), Bio Suisse
Theresa Rebholz (tre), FiBL
René Schulte (schu), Bio Suisse
redazione@bioattualita.ch
tel. +41 (0)61 204 66 63

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione online

Ania Biasio (abi), FiBL
Flore Lebleu (fl), FiBL
Nathaniel Schmid (nsc), FiBL
redazioneweb@bioattualita.ch

Annunci

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

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-10
Password: ba10-2020

L'impegno per portare avanti lo sviluppo dell'agricoltura biologica.

Bio Suisse ha bisogno del know-how di esperti innovativi e motivati di scienze e tecnologie disposti a portare avanti lo sviluppo dell'agricoltura biologica, della Gemma e del mercato bio. A causa delle dimissioni del personale preposto, a partire da aprile 2021 cerchiamo nuovi

membri per la commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT)

All'interno della CMT vi occuperete, insieme a colleghi esperti, dell'interpretazione e dell'ulteriore sviluppo delle direttive Bio Suisse nell'ambito della trasformazione e del commercio. La CMT è un organo dell'assicurazione della qualità che supervisiona il rilascio e la revoca del marchio collettivo Gemma ai licenziatari nonché la conformità alle direttive Bio Suisse dell'attività operativa del segretariato centrale. Elaborerete le prescrizioni e il regolamento delle sanzioni per la certificazione e vi occuperete dei casi di precedenza. Fornirete inoltre consulenza alla commissione qualità su questioni tecniche e strategiche.

Le attività che porterete avanti all'interno della CMT vi offriranno l'opportunità di arricchirvi di nuove esperienze e di confrontarvi con sfide estremamente stimolanti all'interno di un team propositivo. L'impegno previsto comporta circa dieci giornate lavorative all'anno, comprensive di sedute e preparazione. La lingua in cui si tengono le sedute è il tedesco, tuttavia i membri devono essere anche in grado di seguire le discussioni in francese. Siete produttori Gemma, preferibilmente con la trasformazione in azienda, o avete esperienza nei seguenti ambiti: tecnologia, trasformazione, controllo o scienza degli alimenti e/o scienze naturali, assicurazione della qualità o analisi sensoriale. L'attività agricola è un requisito gradito ma non richiesto. Avete ottime capacità di riconoscere alimenti, odori e sapori di qualità eccellente. Siete disposti a impegnarvi per l'agricoltura biologica e lo sviluppo sostenibile nonché ad approfondire le questioni legate a qualità e mercato. I membri delle commissioni del marchio non possono assumere mansioni strategiche o dirigenziali in alcun ente di controllo o certificazione; prima di essere scelti, devono rendere note al consiglio direttivo le proprie relazioni di interesse.

Siete interessati? Inviare la vostra candidatura, con tanto di curriculum, entro l'11 dicembre 2020 a Bio Suisse, coordinazione dell'associazione, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel o inviate un'e-mail a thomas.herren@bio-suisse.ch. Claudio Gregori (079 502 00 12), membro del consiglio direttivo, e Thomas Herren (061 204 66 23), coordinatore dell'associazione, saranno lieti di rispondere alle vostre domande.



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