

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

6 | 22



Sommario

Tema centrale

Protezione del bestiame

- 4 **Caro lupo, qui non pigli nulla!**
- 6 **Dal Giura al Vallese estivazione significa protezione**

Agricoltura

Economia lattiera

- 8 **Latte bio in nuove varianti**

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 10 **Modifiche alle prescrizioni**
- 12 **Notizie**

FiBL

- 13 **Notizie**

Rubriche

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

Alpe in fermento

Con l'inizio dell'estate e quindi della stagione alpestre, torna di attualità anche della scottante questione la protezione del bestiame. È indubbio: dai Grigioni al Giura il lupo è un fattore di imprevedibilità a cui i tenutari di bestiame devono far fronte. Considerando il timore di perdere i propri capi la pressione sociale di una popolazione tendenzialmente favorevole al lupo, la politica titubante e a volte distante dalla pratica, si può ben comprendere il disappunto degli allevatori. Le loro preoccupazioni non lasciano indifferenti. Tutti cercano di risolvere la seguente equazione: in che modo proteggere efficacemente greggi e mandrie dagli attacchi e al contempo far sì che la qualità del pascolo garantisca la crescita uniforme degli animali?

Tutti i metodi testati negli ultimi anni hanno i loro limiti. I recinti notturni comportano una densità di animali (troppo) elevata agli occhi di alcuni, le recinzioni sono troppo laboriose per altri e i cani da protezione causano conflitti con gli escursionisti. Una maggior presenza umana sembra funzionare, ma deve essere praticabile e conveniente. È difficile trovare personale adatto, perché per le pastore e i pastori condurre un gregge, vivere in condizioni decisamente spartane e per di più assumersi la responsabilità dei cani da protezione potenzialmente pericolosi per terzi, è una grande sfida. Il lupo sta contribuendo a cambiare la professione dell'alpigiano e quindi l'intera economia alpestre. Adattarsi richiede tempo, risorse finanziarie e sostegno. In questa fase lo scambio di esperienze, le conoscenze, la creatività e l'apertura alle novità fanno progredire il settore. Bioattualità vuole dare un contributo in tal senso attraverso il tema centrale, dedicato alla protezione del bestiame (da pagina 4).

Claire Berbain

Claire Berbain, redattrice



Foto in copertina: Nel 2020 le pecore ad aver trascorso l'estate sugli alpeggi erano state 220 000 (mancano ancora le cifre più recenti). Pastori e alpigiani sono sempre più impegnati a proteggerle dal lupo. Con successo e poche perdite, ma molto lavoro. Foto: Claire Berbain

Vespe parassitoidi contro la drososila del ciliegio

Da qualche tempo la drososila del ciliegio *Drosophila suzukii*, arrivata dall'Asia, sta causando danni alle colture di frutta in tutta la Svizzera. La lotta biologica potrebbe avvenire tramite il suo nemico naturale, la vespa *Ganaspis brasiliensis*,



Le recenti ricerche sul campo con la vespa *Ganaspis brasiliensis* sono molto promettenti.
Foto: Wikimedia; Eric Wyss

anch'essa importata. I ricercatori hanno ora dimostrato che questo parassitoide è quasi del tutto innocuo per la specie autoctona non bersaglio *Drosophila melanogaster*. Le sperimentazioni sono state effettuate nell'estate 2021 a Cadenazzo TI e Delémont JU in gabbie da campo chiuse con varie protezioni. Le vespe hanno parassitato in media il 15 per cento delle larve di *Drosophila suzukii* nella frutta fresca e solo lo 0,02 per cento di quelle di *Drosophila melanogaster* nella frutta in decomposizione. Per testare l'efficacia del controllo biologico, riferisce Agroscope, servono ora rilasci sperimentali in campo aperto. Un primo rilascio è stato fatto in Italia nel 2021. Negli Stati Uniti i rilasci sono stati approvati, mentre in Svizzera una richiesta di autorizzazione è stata inoltrata nel febbraio 2022. *schu*

 www.rechercheagronomiquesuisse.ch >
Rechercher: «drosophile» (1.6.22) (F/D)

Idee di ricerca cercasi

Fino al 1° settembre 2022 il Forum Forschung Gemüse (FGG) per la ricerca in orticoltura attende idee per progetti di ricerca sul campo. Chiunque abbia proposte relative alle colture in campo aperto o in serra, al pre o al post raccolto o alla gestione aziendale, può inoltrarle tramite il modulo online. Tra le possibili tematiche figurano anche le malattie, gli organismi nocivi e le piante infestanti. Gestito dalla Centrale svizzera dell'orticoltura e delle colture speciali, l'FGG fa da referente e coordinatore per i problemi legati alla produzione, al commercio e alla trasformazione e per la consulenza nella produzione di ortaggi, anche bio.

Ilona Stoffel, Bio Suisse

 www.szg.ch > Prestations >
Forum Recherches Légumes (F e D)

Siete voi il nuovo membro del gruppo di esperti Carne?

Bio Suisse punta sulla competenza di professionisti motivati. Stiamo cercando un nuovo collaboratore per il gruppo di esperti Carne, in possesso di conoscenze approfondite maturate sul mercato della carne di maiale biologica, a partire dal 2023. Il gruppo di esperti è un organo consultivo e fornisce sostegno alla manager dei prodotti per le questioni tecniche e di mercato. Il gruppo di esperti è composto da produttori Gemma che dispongono di elevate conoscenze, grande esperienza nel campo della produzione biologica e una buona rete di collegamenti nel settore.

Requisiti

Gestite un'azienda Gemma e/o avete esperienza nel campo della produzione di carne biologica (soprattutto carne di maiale biologica) e siete motivati. Siete inoltre innovativi, capaci di lavorare in squadra e sapete negoziare bene. Sapete parlare e scrivere in tedesco o francese. (La lingua in cui si tengono le sedute è il tedesco.) Sapete utilizzare i mezzi di comunicazione elettronici.

Impegno e indennizzi

Ogni anno vengono svolte quattro/cinque sedute per gruppi di esperti della durata di un'intera giornata. Siete pronti inoltre a partecipare alle sedute con rappresentanti di filiale esterni (ad es. con acquirenti, tavole rotonde). Rappresentate gli interessi dei produttori bio nel corso degli incontri settimanali per la valutazione dei prezzi indicativi. L'attività viene ricompensata conformemente al regolamento per gli indennizzi di Bio Suisse.

Siete interessati?

Entro il 30 agosto 2022 inviate la vostra candidatura comprensiva di lettera di motivazione e breve curriculum a Jasmin Huser, manager dei prodotti Carne, jasmin.huser@bio-suisse.ch. Per qualsiasi domanda Jasmin Huser è disponibile via e-mail o telefono al numero +41 61 204 66 88.



***Caro lupo, qui non
pigli nulla!***



Con il lupo a zonzo, le pecore sbranate, le mucche sull'attenti e il duro lavoro per proteggere il bestiame, l'estate all'alpe si complica. La situazione è tesa.

Nel 2012 presso il massiccio del Calanda si era formato un branco di lupi, il primo in Svizzera da circa 150 anni. Il branco si sarebbe poi sciolto e secondo il Gruppo Lupo Svizzero nell'area vivono oggi solo singoli individui. Da allora, il grande predatore si è reinsediato soprattutto nella regione alpina e nel Giura. Dal Col du Marchairuz, nel Vaud, a Muchetta, nei Grigioni, vi sono 16 branchi. Considerando anche i singoli animali, attualmente in Svizzera i lupi sono circa 150, e il numero è in crescita. Per tenerli lontani da pecore, capre e mucche in estivazione occorre investire in misure di protezione. E tutto questo rende più impegnativo l'allevamento nelle zone di montagna (vedi la doppia pagina seguente).

L'80 per cento dei costi per il materiale e i cani da protezione è finanziato dalla Confederazione, il resto dai Cantoni. Di recente, oltre ai quasi tre milioni di franchi spesi annualmente per la protezione del bestiame, ne sono stati stanziati 5,7 una tantum per le misure urgenti. I Cantoni e Agridea offrono consulenza e collaborano con le aziende agricole per trovare soluzioni a livello locale (vedi riquadro). Nonostante l'efficacia dei provvedimenti, non è possibile evitare del tutto uccisioni o ferimenti. Secondo il Rapporto agricolo 2021, nel 2020 erano circa 220 000 le pecore all'alpe. In quella stagione, secondo l'Ufficio federale dell'ambiente, le vittime del lupo erano state 842, perlopiù ovin. Per i danni causati dal lupo la Confederazione si fa carico, ancora una volta, dell'80 per cento dei costi, i Cantoni del restante 20 per cento. Nel 2020 gli indennizzi versati dalla Confederazione ammontavano a 270 000 franchi.

Segnali incoraggianti per la nuova legge sulla caccia

I timori di un attacco da parte del lupo non sono tuttavia gli unici a preoccupare le aziende alpestri. «Sempre più sovente sento dire che le pecore che pascolano in modo intensivo, in uno spazio così limitato, spesso mangiano poco e di conseguenza a fine stagione pesano meno rispetto agli anni in cui avevano più libertà di movimento», riferisce Janusch Ittig, ispettore bio vallesano. Inviare il bestiame minuto a estivare nell'areale del lupo è una decisione sempre più difficile. E può essere un problema anche per le mucche. «Conosco mandrie che diventano sempre più sospettose e difensive quando il lupo attraversa la zona», osserva Franz Steiner, consulente bio ed esperto alpestre al FiBL. Se poi gli animali rimangono a valle, consumano le loro scorte invernali. In contraddizione con l'intento della Confederazione di continuare a caricare gli alpeggi (vedi riquadro). Una situazione intricata. Ne discutono anche Arno Capaul, contadino di montagna bio e membro del gruppo di esperti Carne di Bio Suisse, e Peter Kùchler, direttore del Plantahof, la scuola agraria grigionese. La doppia intervista è disponibile online (vedi riquadro).

Dopo un irrigidimento dei fronti pro e contro il lupo durato anni, ora le associazioni ambientaliste e l'agricoltura di montagna collaborano a un compromesso. Alcune organizzazioni di agricoltura, caccia, silvicoltura e protezione ambientale hanno raggiunto un consenso sulla gestione del lupo, che deve essere più flessibile. Lo scorso gennaio, la Commissione dell'ambiente del Consiglio nazionale ha votato a favore di un'iniziativa parlamentare del Consiglio degli Stati per la regolazione del lupo. L'abbattimento resta però vincolato all'approvazione da parte del Consiglio federale. La strada per un nuovo tentativo di modifica della legge sulla caccia pare ora spianata.

Il lupo è ritornato in Svizzera, mettendo in discussione la gestione degli animali in montagna e mostrando i limiti delle pratiche abituali, finora considerate come migliori. Nonostante le sfide, questo predatore è prezioso per la natura selvaggia svizzera. Infatti anche il lupo fa parte della biodiversità delle Alpi. *Aline Lüscher*



Alpeggi e contributi

L'area di estivazione in Svizzera è di circa 460 000 ettari (la superficie agricola totale di circa 1 040 000 ettari). Gli animali di poco più di 7000 aziende agricole svizzere (sulle circa 50 000 totali) vanno in alpeggio; nel 2020 si contavano circa 310 000 carichi normali (CN). Un CN corrisponde all'estivazione di un'unità di bestiame grosso che consuma foraggio grezzo per 100 giorni. La Confederazione è interessata agli alpeggi al fine di preservare il paesaggio culturale e la biodiversità alpina, con costi non indifferenti. Oltre ai contributi di estivazione per gli allevamenti alpestri (nel caso di pecore non munte, in base alle misure di protezione del gregge), dal 2014 paga il contributo per le aziende di base come incentivo all'estivazione. Si tratta di fr. 370 per CN, ovvero fr. 63 per pecora non munta.

Aiuti per la protezione

Agridea coordina su mandato dell'Ufficio federale dell'ambiente le misure di protezione e dirige i servizi Cani da protezione del bestiame e Protezione tecnica delle greggi.

 www.agridea.ch > Tematiche > Développement rural > Protection des troupeaux (F e D)

Protezione delle greggi Svizzera organizza corsi introduttivi, ad esempio per i futuri detentori di cani da protezione o per la corretta posa di recinzioni per il bestiame minuto.

 www.protectiondestroupeaux.ch/it > Corsi (F)

Bio Suisse e il lupo

Su richiesta del gruppo di esperti Carne, Bio Suisse elabora una presa di posizione sulla gestione del lupo. Riguardo alla nuova legge sulla caccia, sostiene la posizione pragmatica secondo cui è possibile prelevare singoli animali e regolare le popolazioni. *sf*

Doppia intervista con Arno Capaul e Peter Kùchler

 www.bioattualita.ch/Rivista

Ovunque nelle Alpi e nel Giura, pastori e alpigiani devono fare i conti con la presenza del lupo. In molti luoghi la protezione del bestiame è diventata un compito essenziale. *Foto: Claire Berbain*

Dal Giura al Vallese *estivazione significa protezione*

La protezione del bestiame è sempre più importante per l'economia alpestre. Approcci e strategie dalla Romandia.

«La recinzione dei vitelli ci rende un po' più tranquilli»



I Golay la notte proteggono i loro vitelli con un recinto di 1,70 m.

Le Brassus VD – Pierre-André e Loane Golay, Gilbert e Clément Magnin

Dall'anno scorso, due branchi di lupi vivono nel Giura vodese, uno vicino al Col du Marchairuz, l'altro nella Vallée de Joux. In questa zona, sull'altopiano Les Grands Plats de Vent, sopra Le Brassus VD, Pierre-André Golay e Gilbert Magnin estivano le loro 100 vacche da latte. L'area interessata, situata a 1280 metri, corrisponde a 157 carichi normali, di cui 15 ettari di pascoli boschivi. Le mucche pascolano giorno e notte. Poiché i produttori consegnano il latte tutto l'anno (in estate una parte viene trasformata in formaggio), all'alpe sono ovviamente presenti anche i vitelli. «In tutto l'altopiano, siamo gli unici a estivare i giovani animali di meno di un anno», spiega Gilbert Magnin. «Quando è stata confermata la presenza di lupi nella zona, ci siamo preoccupati.»

Nella primavera 2021, i due contadini della Vallée de Joux hanno recintato permanentemente un appezzamento non lontano dalla cascina come pascolo notturno per i vitelli. Un passo che era stato consigliato loro da Jean-François Duperuis, esperto di agricoltura alpestre del servizio di consulenza vodese Prométerre. Da allora, circa 30 vitelli, da maggio a ottobre, trascorrono la notte nei tre ettari recintati. Gli allevatori non si sono risparmiati per proteggere i loro giovani animali dai predatori. Hanno infatti infisso nel terreno un palo di le-

gno di due metri ogni quattro metri e tirato sei fili elettrici paralleli, il primo a circa 20 centimetri dal suolo, l'ultimo a 1,70 metri. In tutto quattro chilometri di filo, collegati a un generatore. «Se si vuole investire, lo si fa in modo corretto ed efficiente», precisano i due, che sono stati i primi nella regione ad adottare tali misure. Gli 8000 franchi di sovvenzioni ricevuti dalla Confederazione e dal Cantone hanno permesso loro di coprire i costi di investimento.

«Le misure comportano circa mezz'ora di lavoro in più al giorno», stima Pierre-André Golay. «Dobbiamo portare i vitelli avanti e indietro tra il pascolo diurno e quello notturno e sfalciare tutti i 700 metri di recinzione con il decespugliatore ogni settimana, in modo che la corrente non venga deviata. Ma questo è il prezzo da pagare per convivere ragionevolmente con la minaccia.» Tuttavia: «Il lupo è a zonzo e la tensione resta alta.»

«Senza i cani ci sarebbero sicuramente più attacchi»

Vex VS – Arthur Vuissoz

Arthur Vuissoz alleva pecore da trent'anni, venti dei quali trascorsi con la paura del lupo. Dalla fine degli anni novanta, il vallesano gestisce un'azienda agricola Gemma con 100 ettari di pascolo a 1000 metri di altitudine a Vex, in Vallese. Da maggio a ottobre, le sue 500 pecore pascolano, in successione, su due alpi sopra Hérémente VS. Nel primo decennio degli anni 2000, il suo gregge è stato il primo della zona a essere attaccato da un lupo. Da allora, il predatore ha arrecato regolarmente danni più o meno gravi. Il peggiore è stato un attacco nell'agosto 2021, con 40 capi uccisi. L'allevatore spiega rassegnato: «Il nostro alpeggio si trova nel territorio di caccia di due branchi,



Arthur Vuissoz lavora con due cani da protezione da quindici anni.

quello di Mandelon e quello di Nendaz. Purtroppo, ora ci tocca far fronte agli attacchi dei lupi fin dal primo giorno all'alpe, fa per così dire parte del gioco.»

Ciononostante, questo non dissuade affatto Arthur Vuissoz dall'utilizzare misure preventive per proteggere il suo gregge dagli attacchi e sventarli nel miglior modo possibile. Per scoraggiare i lupi, ha iniziato una sperimentazione con gli asini e in seguito, una quindicina di anni fa, per la prima volta ha acquistato due cani da protezione. «Sono cani da guardiania ufficialmente accreditati da Agridea. Sono stati appositamente addestrati fino all'età di un anno e mezzo.» In caso di incidenti con terzi, la responsabilità ricade sull'allevatore del bestiame. «Non è così semplice, perché molto spesso sorgono problemi tra i cani e gli escursionisti.» Troppo spesso, agli occhi di Arthur Vuissoz, e questo nonostante i cartelli in tutto l'alpeggio che informano sul comportamento corretto. «Malgrado i nostri avvisi, ci sono ancora molti escursionisti con cani al seguito o che si comportano in modo inappropriato.» Gli scontri tra cani ed escursionisti lo preoccupano tanto quanto gli attacchi del lupo. L'allevatore però non mette in dubbio l'utilità dei cani da protezione. «La loro presenza scoraggia chiaramente i lupi. Senza di loro, avremmo molti più attacchi di cui lamentarci.» Sta addirittura pensando di rafforzare la protezione del suo gregge con uno o due cani aggiuntivi. «Probabilmente avrebbe senso, tuttavia da un lato non voglio allontanare i turisti e dall'altro i cani da protezione certificati sono troppo pochi rispetto alla domanda.»

Per questo motivo, per quest'anno ha assunto una persona che affianchi la pastora. «In realtà, un pastore dovrebbe controllare la salute degli animali e far pascolare il gregge nel posto giusto al momento giusto. Ma ora il monitoraggio e la protezione delle bestie richiedono sempre più tempo», osserva Arthur Vuissoz. «Quindi ogni aiuto è ben accetto, che sia per recintare, per parlare con gli escursionisti o per l'eventuale ricerca di animali predati...» Si spera che una maggior presenza umana e più movimento vicino al gregge scoraggino i predatori. L'allevatore vorrebbe anche recintare più aree di pascolo, sia di giorno che di notte. «Ci consigliano di tenere il gregge il più possibile unito, ma risulta difficile nel mio alpeggio: per evitare che le pecore cadano nei ghiaioni e far sì che bruchino bene la vegetazione, dobbiamo farle pascolare in piccoli gruppi.» E i piccoli gruppi sono ovviamente più facili da attaccare. «Quindi dobbiamo sempre scendere a compromessi, il che è molto stressante.»

«La presenza umana è fondamentale»

Champéry VS – Roland Hammel e Eliane Haldimann

Da molti anni Roland Hammel fa la spola tra i cantoni Giura e Vallese per lavoro. Conosce fin troppo bene il problema della protezione del bestiame. In inverno alleva pecore nella regione del Clos du Doubs, nel canton Giura, dove la linca è di casa. D'estate, fa pascolare il bestiame sui pendii dei Dents du Midi, dove i lupi solitari e in branco cacciano da circa vent'anni. In questa zona presso Anthème, insieme alla pastora Eliane Haldimann e a uno stagista, si occupa di quasi 700 pecore, prove-

nienti da tre diverse aziende. Da due anni lavora quotidianamente con due cani da montagna dei Pirenei del programma di protezione delle greggi di Agridea. L'arrivo dei cani ha cambiato notevolmente la vita di tutti i giorni di Roland Hammel. «Con loro in inverno posso utilizzare pascoli che altrimenti sarebbero troppo rischiosi. In cambio, devo sempre prendere precauzioni per evitare incidenti tra i cani e terze persone.» Ma il pastore non si pente affatto della decisione: «I cani hanno bisogno di molte attenzioni. Bisogna investire tempo ed energia per farli sentire bene fisicamente e mentalmente. Ma la loro presenza è preziosa, non solo per scoraggiare i lupi, ma anche perché difendono gli agnelli appena nati da corvi, volpi e gipeti. Inoltre, osservo che il mio gregge sta diventando sempre più tranquillo.»

Sebbene il suo alpeggio sia esposto tanto quanto gli altri della Val d'Illiez, Roland Hammel non ha subito attacchi di lupi negli ultimi anni. «Può però succedere in qualsiasi momento», ribadisce con consapevolezza il sessantenne, convinto che la



Roland Hammel e Eliane Haldimann pascolano 700 pecore.

presenza umana faccia una notevole differenza. «Siamo fortunati perché nel nostro alpe ci sono fienili, rifugi e vecchie baite, quindi possiamo sempre stare vicini al gregge.» Il terreno del vasto alpeggio, che si estende da 1400 a 2100 metri, è molto ripido e irregolare. Ci sono pendii di ghiaia, giovani boschi e ampi corsi d'acqua, il che non facilita il compito dei pastori. «Lo sforzo per recintare è notevole e il lavoro estenuante, ma le recinzioni migliorano la qualità del pascolo e rendono più facile monitorare la salute e la sicurezza del gregge.» Durante la notte, Roland Hammel e il suo team radunano sistematicamente gli animali in pascoli recintati. «In questo modo ci troviamo sempre in un raggio di meno di 100 metri. Questo ci tranquillizza. E sicuramente tranquillizza anche le pecore.»

Anche Roland ed Eliane dedicano molto tempo agli escursionisti. L'alpeggio è attraversato dal frequentatissimo sentiero escursionistico del Tour des Dents du Midi. «Abbiamo affisso ovunque dei cartelli per sensibilizzare gli escursionisti, con i nostri numeri di cellulare. Se un tratto del sentiero passa all'interno del recinto del pascolo, uno di noi rimane sempre nelle vicinanze per accompagnarli nell'attraversamento», spiega Eliane. «Si può rigirla come si vuole, ma nel nostro mestiere data la presenza dei cani e delle pecore, senza contatti sociali non si va lontano.» Claire Berbain

Latte bio in nuove varianti

Chi produce latte Gemma o Demeter lo fa seguendo direttive rigorose. Ora si stanno affacciando sul mercato marchi di latte bio per i quali queste non bastano.

«Abbiamo constatato che nel settore del bio vi è ancora molto potenziale», afferma Jérôme Meyer, direttore di Aldi Suisse in un comunicato stampa. «Per questo motivo abbiamo deciso di creare qualcosa di nuovo e inedito, insieme ai nostri partner di lunga data, tutte contadine e contadini svizzeri, pronti a loro volta per un ulteriore passo. È questa la motivazione del lancio del nuovo marchio «Retour aux sources», con circa trenta aziende Bio Suisse coinvolte. Aldi vi sta lavorando già da tre anni, puntando tra l'altro sul latte NOP. L'abbreviazione sta per «National Organic Program», la normativa che regola il settore bio USA. Finora il latte NOP era stato impiegato unicamente dalla ditta turgovese Hochdorf Nutrition per la produzione di latte in polvere e da Chocolats Halba e Chocolat Stella Bernrain per il cioccolato bio. Si tratta di un prodotto molto

richiesto negli Stati Uniti. Nella produzione di latte NOP non è consentito l'uso di antibiotici di alcun tipo. Se una vacca necessita di antibiotici in caso di emergenza, dovrà lasciare l'azienda NOP entro quattordici giorni dalla fine del trattamento. Alla domanda su che fine facciano gli animali scartati, Aldi precisa: «Poiché gli animali trattati con antibiotici non perdono il loro status bio, nella maggior parte dei casi restano in altri allevamenti bio.»

Un simile approccio è fuori discussione per Bio Suisse. «Per le vacche trattate con antibiotici il termine d'attesa per il latte Gemma è comunque due volte più lungo di quanto prescritto dalla legge», spiega Andreas Bisig, responsabile della produzione di latte per Bio Suisse (vedi riquadro). Per contro, se un animale è stato trattato con antibiotici più di tre volte nel giro di un anno, perde il suo status bio e deve lasciare l'azienda.

Focus sulla riduzione degli antibiotici

I requisiti di Aldi sono quindi più rigidi. Con una strategia di tolleranza zero, il dettagliante mira a contrastare lo sviluppo di resistenze agli antibiotici.

Aldi impone inoltre alle aziende fornitrici di associare la produzione di latte a quella di carne. A partire dal 2024 tutti i vitelli dovranno essere allevati per almeno 120 giorni nell'azienda in cui sono nati; attualmente lo è almeno il 60 per cento, spiega Aldi. Gli animali che non servono come discendenti, saranno inseriti nel programma di allevamento di un'azienda bio partner. Questo tipo di produzione combinata è ancora piuttosto rara, anche nel settore bio. Tuttavia, il nuovo marchio «Milchgenuss mit Respekt» (latte gustato con rispetto), che verrà lanciato da Bio Partner Schweiz e Biomilk a fine estate 2022 e sarà disponibile nei negozi bio di tutta la Svizzera, poggia su queste basi. E farà riferimento agli standard di Demeter Svizzera (vedi tabella). Finora le aziende coinvolte nel progetto sono quattro. L'idea di fondo è che i vitelli passino i primi dieci giorni di vita accanto alla madre e poi vengano allattati da una nutrice. I vitelli maschi vengono allevati nell'azienda lattiera all'interno di una mandria e poi trasferiti per l'ingrasso in aziende partner.

Nell'ambito del progetto Cowpassion, i vitelli restano invece con le madri lattifere ancora più a lungo, per almeno quattro mesi, e non vengono allattati da nutrici. Evelyn Scheidegger, capo progetto di Cowpassion, osserva che è fondamentale che i vitelli si mantengano in salute. Evidenzia poi che, secondo un primo resoconto dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria sulla prescrizione di antibiotici, nel 2020 erano state usate più di sette tonnellate di antibiotici per l'ingrasso di vitelli e animali adulti. «Da noi i consumatori si aspettano la produzione bio avvenga con un minor uso di antibiotici», dice. La gestione quotidiana di un allevamento di vitelli cresciuti dalle madri è relativamente semplice, se si evitano le insidie più importanti. L'allevatrice bio apprezza quindi molto i corsi offerti da MuKa, centro di competenza per l'allevamento di vitelli allattati dalle madri, e dal FiBL.

«La vera sfida per questo tipo di produzione resta comunque la perdita di latte, che va dal 20 al 40 per cento», afferma Evelyn Scheidegger. Per compensare questo aspetto occorrono un aumento del prezzo del latte e una clientela disposta a



I nuovi marchi di latte bio pongono l'accento sul benessere animale, come la crescita dei vitelli con le madri. Foto: Cowpassion

pagarlo, a favore di un maggior benessere per gli animali. Finora sono dodici le aziende coinvolte in Cowpassion. Si produce unicamente formaggio a pasta dura e semidura, che viene spedito per posta in tutta la Svizzera.

Indipendentemente dagli sviluppi del mercato del latte bio, tutti i marchi bio mirano in ultima analisi al benessere degli animali, che possano godere di un’ottima salute e vivere il più possibile nel rispetto delle loro esigenze naturali e sociali. *Ann Schärer*



Zero antibiotici nel latte

Se una vacca da latte in Svizzera viene curata con antibiotici, il suo latte non viene distribuito per un periodo stabilito dalla legge, che varia in base al farmaco. Ciò vale per tutti i marchi e le forme di allevamento. Le aziende bio, in ogni caso, non sono autorizzate a usare gli antibiotici per profilassi, ma solo in caso di malattia del singolo animale. Il ricorso ad antibiotici di riserva è ancor più restrittivo.

Visione d’insieme dei marchi svizzeri di latte bio

Marchio					
	Gemma	Retour aux sources	Cowpassion	Demeter	Milchgenuss mit Respekt (Label)
Titolare del marchio	Bio Suisse	Aldi Suisse	Associazione Cowpassion	Demeter Schweiz	Bio Partner Schweiz e Biomilk
Requisiti per l'azienda di produzione	certificazione Bio Suisse, agricoltura biologica	certificazione NOP, allevamento privo di antibiotici	certificazione secondo l'Ordinanza sull'agricoltura biologica	certificazione Demeter, agricoltura biodinamica	certificazione Demeter, agricoltura biodinamica
Basato su		direttive Gemma		direttive Gemma	direttive Demeter
Foraggio	min. 95 % di foraggio grezzo, 100 % foraggio Gemma CH, max. 5 % di foraggio concentrato	nessun foraggio concentrato	min. 60 % di foraggio grezzo; nessuna normativa sul foraggio concentrato	80 % foraggio biodinamico prodotto in azienda, il resto come minimo foraggio bio CH; foraggio concentrato: da molto poco a zero, max. 5 %	senza insilati (auto-dichiarazione)
Uscita	URA ¹	URA ¹	URA ¹	URA ¹	URA ¹
Allevamento dei vitelli	i vitelli restano nell'azienda di nascita almeno 21 giorni (standard commerciale)	i vitelli restano nell'azienda di nascita almeno 120 giorni (dal 2024; al momento avviene per il 60 % dei vitelli)	i vitelli restano nell'azienda di nascita almeno 4 mesi e sono allattati dalle madri	i vitelli restano nell'azienda di nascita almeno 21 giorni (standard commerciale)	i vitelli restano nell'azienda di nascita almeno 150 giorni e sono allattati dalla madre per almeno 10 giorni, poi dalle nutrici
Impiego di antibiotici	solo in caso di malattia, perdita dello marchio Gemma se superati i tre trattamenti in un anno	gli animali che necessitano di antibiotici devono lasciare l'allevamento	solo in caso di malattia, perdita dello stato bio se superati i tre trattamenti in un anno	solo in caso di malattia, perdita dello marchio Demeter se si superano i due trattamenti in un anno	solo in caso di malattia, perdita dello marchio Demeter se si superano i due trattamenti in un anno
Extra	relazioni commerciali eque, lavorazione delicata del latte	produzione combinata di latte e carne	vitelli allevati dalle madri, nessuna nutrice	divieto di decornazione, nessuna omogeneizzazione del latte, gestione associativa	produzione combinata di latte e carne, vitelli allevati dalle madri e dalle nutrici
Gamma di prodotti	tutti i latticini e formaggi	latte, yogurt, mozzarella, burro	formaggio a pasta dura e semidura	tutti i latticini e formaggi	latte
Commercializzazione	in tutta la Svizzera, commercio al dettaglio, vendita diretta	in tutta la Svizzera nelle filiali Aldi	solo spedizione per posta (vendita diretta)	in tutta la Svizzera, commercio al dettaglio, vendita diretta, negozi bio specializzati	in tutta la Svizzera, negozi bio specializzati
Numero delle aziende lattiere	3300	30	12	168	4

¹ Programma per il benessere degli animali che prevede l'uscita regolare all'aperto (estate: min. 26 giorni al mese al pascolo; inverno: min. 13 uscite mensili al pascolo o in una corte)

Direttive 2023 – queste le modifiche alle prescrizioni previste

A giugno la commissione qualità di Bio Suisse ha approvato una serie di modifiche alle prescrizioni che saranno pubblicate online a partire dal 15 luglio 2022 e inviate alle organizzazioni associate (OA). Salvo eventuali ricorsi presentati dalle OA entro il 12 settembre 2022, le nuove prescrizioni entreranno in vigore il 10 gennaio 2023. Per gli interessati si terrà un evento informativo online il 9 agosto 2022. Le organizzazioni associate hanno ricevuto i relativi dettagli.

 partner.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Promulgations (F/D)

Direttive comuni (parte I)

- 2.1.4: Ridefinizione dell'obbligo di controllo per esercizi di ristorazione in seguito alla revisione completa del capitolo sulla ristorazione nella parte III.
- 2.2.1: Adeguamento della prescrizione in seguito alle modifiche al contratto di produzione, in particolare con l'inserimento di un punto sulla protezione dei dati e l'indicazione della notifica individuale come parte integrante del contratto.
- 2.3: Gli esercizi di ristorazione stipulano ora un contratto per l'uso del marchio; l'obbligo del contratto di licenza decade.
- 3.4: Aggiunta di OGM (organismi geneticamente modificati) e prodotti OGM in riferimento alla prevenzione di contaminazioni da OGM nel quadro dell'obbligo generale di diligenza.

Produzione vegetale e allevamento di animali (parte II)

- 1.3.3: Il modulo «Introduzione all'agricoltura biodinamica» può ora essere accreditato come offerta formativa e di perfezionamento; inoltre, la dispensa dalle cinque giornate di corso introduttivo dovrà essere applicata a tutti i diplomi AFC del settore professionale dell'agricoltura con orientamento in agricoltura biologica.
- 2.1.1.1-2.1.1.3/2.1.2.1-2.1.2.3/3.1.1/3.1.2/3.2.3/3.2.9/3.6.2: Requisiti particolari vengono definiti per la coltivazione con terra e senza terra.
- 2.1.1.4/2.2.12.3/3.1.4/3.1.5: Inserimento di requisiti in ambito di materiali di copertura e pacciamatura. I materiali di copertura in plastica devono essere utilizzati con moderazione e smaltiti correttamente; a partire dal 1° gennaio 2025 è consentito l'uso esclusivo di pellicole per pacciamatura degradabili in conformità con

l'elenco dei fattori di produzione.

- 2.2.3.3/2.5.1: Per le sementi non biologiche di colture a rischio, è ora richiesta una dichiarazione di assicurazione dell'assenza di OGM da parte del rivenditore di sementi. Inoltre, il materiale di partenza biologico/la semente di base per la produzione delle sementi di colture a rischio deve essere testato/a per gli OGM mediante analisi PCR.
- 2.4.3: Divieto esplicito di utilizzo di fertilizzanti azotati facilmente solubili ricavati da stripping dell'ammoniaca.
- 2.4.4.2: Eliminazione del rame vietato come concime oligodinamico.
- 2.4.4.5: Autorizzazione all'uso della calce di convertitore come concime minerale, in quanto biocompatibile come le altre scorie dell'industria del ferro.
- 2.6.3.1: Aggiunta della regola già vigente sull'inclusione dei prodotti fitosanitari nell'elenco dei fattori di produzione.
- 2.6.3.2: Aggiunta della regola già vigente riguardante rame e olio di paraffina.
- 4.2.2: Autorizzazione all'uso di aceto e succo di frutti Gemma per l'acidificazione del latte per la nutrizione dei ruminanti.
- 4.2.4.1: Le aziende Gemma svizzere con centro aziendale nella zona di confine con la Svizzera (10 km) sono autorizzate a utilizzare al proprio interno foraggio di base per ruminanti proveniente da tutte le superfici estere di proprietà e/o in affitto situate in detta zona di confine con l'estero (10 km). Sono anche autorizzate a vendere il foraggio di base proveniente da superfici abituali e da superfici avviate prima del 2014 come foraggio svizzero Gemma.
- 5.3: Revisione completa del capitolo sulle capre su richiesta di una OA. Le modifiche apportate riguardano in particolare la stabulazione. La revisione ha interessato l'intero settore.
- 5.4: Maiali da ingrasso, scrofe non lattanti e cinghiali devono da ora poter disporre di una possibilità di strofinamento. Inoltre, diversi articoli sono stati adeguati a causa dei periodi di transizione scaduti.
- 5.5: Secondo la decisione dell'Assemblea dei delegati dell'autunno 2021, a partire dal 2026 ogni pulcino dovrà essere allevato (divieto di uccisione dei pulcini), con particolare attenzione ai polli a duplice attitudine. L'intero capitolo sul pollame è stato revisionato di conseguenza, con l'inclusione di requisiti specifici per l'allevamento dei galli, l'eliminazione del sottocapitolo sull'ingrasso dei giovani galli, adeguamenti e precisazioni per le pollastre

e le galline ovaiole nonché per il pollame da ingrasso (area climatica all'aperto, corte scoperta in caso di intemperie, pollai mobili, pascoli, pollai e dimensioni del patrimonio zootecnico). La revisione ha interessato l'intero settore.

Trasformazione e commercio (parte III)

- 1.5: Precisazione delle disposizioni per il campione di prova all'accettazione merci e al controllo del flusso delle merci.
- 1.7.1: Aggiunta della regola già in vigore sulla ricostituzione di alimenti e sulla rilevazione a raggi X.
- 1.9.2: Aggiunta delle decisioni adottate dalla Commissione del marchio trasformazione e commercio sulla gestione dei piccoli imballaggi (promemoria «Autorizzazione limitata per imballaggi elaborati [overpackaging] – piccoli imballaggi»).
- 2: Ulteriore revisione del capitolo sul latte a causa dei ricorsi dello scorso anno.
- 4.1.2: Abolizione delle vignette per il trasporto di animali per commercianti di bestiame da macello con licenza, in quanto irrilevanti ai fini della rintracciabilità degli animali Gemma nonché per il calcolo dei mezzi a destinazione vincolata. La vignetta del commerciante Bio-Suisse non può più essere integrata nel documento di accompagnamento elettronico ora introdotto dalla Confederazione.
- 4.2.1: Autorizzazione della separazione a bassa pressione per pollastri e galline ovaiole. Ciò va a supporto del programma finalizzato ad arrestare l'uccisione dei pulcini maschi delle galline ovaiole ed evita la gassificazione delle galline per la produzione di biogas.
- 4.2.6: Introduzione dell'obbligo di designazione per carne da separazione a bassa pressione, per escludere frodi ai danni dei consumatori.
- 6.2.5 (Prodotti a base di frutta e verdura incl. conserve): Autorizzazione all'uso dell'argon come gas tecnico.
- 6.5.5 (Basi di frutta e altre sostanze di base per yogurt e latticini con uno strato sottostante e mescolati e per gelati e sorbetti): Autorizzazione all'uso del sale per l'affinamento dei dolci.
- 7.3 (Pane, prodotti di panetteria fine e di biscotteria incl. miscele di farine pronte): aggiunta di «Impasto» nel titolo.
- 7.3.2: Autorizzazione all'uso dell'etanolo come conservante per pasta destinata alla vendita.
- 7.3.5: Autorizzazione all'uso dell'argon

come gas tecnico.

- 7.3.6: Adesso è possibile contrassegnare pane e prodotti da forno con il laser.
- 7.6 (Bevande a base di soia e di cereali): Nuovo titolo «Bevande a base di leguminose e cereali» per rendere evidente che si intendono tutte le bevande a base di legumi.
- 7.7.1 (Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali): Precisazione sul fatto che l'autorizzazione di parametri di estrusione più elevati riguarda solo i sostituti della carne.
- 7.7.6: Obbligo di designazione inequivocabile dei prodotti scongelati prima della vendita.
- 9.1.4.1 (Procedimento di trasformazione (erbe e miscele di erbe essiccate): Autorizzazione all'uso fino al 20 % di elementi fini di erbe per la prevenzione di sprechi alimentari. Alcune nuove tecnologie causano una maggiore quantità di polvere di foglie durante la lavorazione delle erbe per tisane, ma la qualità rimane elevata.
- 11.2.5 (Vino e spumante): Eliminazione della restrizione impraticabile sui nutrienti del lievito (autoimposta dall'industria); per una migliore comprensione della restrizione sull'argon, viene aggiunta la relativa spiegazione dell'ordinanza sull'agricoltura biologica dell'UE.
- 11.4 (Bevande spiritose e acquavite): Autorizzazione all'uso di lieviti selvaggi accanto ai lieviti puri selezionati.
- 11.4.1: Cancellazione della disposizione relativa all'eliminazione della lanugine delle mele cotogne. La qualità di bevande spiritose e acquavite è garantita in termini di buone pratiche di produzione.
- 11.5.1 (aceto): Aggiunta della miscelazione come procedimento di trasformazione autorizzato. Nella standardizzazione si fa ora riferimento al valore minimo legale dell'acido totale, mentre scompare l'elenco dettagliato dell'acido totale.
- 11.5.5: Divieto dell'uso della colla di pesce per la chiarificazione.
- 14.2.5 (Gelatina e caramelle gommosi): Adeguamento all'ordinanza svizzera sull'agricoltura biologica. I grassi e gli oli vegetali nonché la cera di carnauba devono essere di qualità biologica.
- 15.2.1 (Cacao, cioccolato e altri prodotti a base di cacao): Aggiunta della filtrazione come fase di processo comune nella produzione del burro di cacao.
- 15.2.4: Autorizzazione all'uso del sale per l'affinamento dei dolci nonché dei coadiuvanti di filtrazione per la produzione di burro di cacao.
- 16: Revisione del capitolo sulla ristorazio-

ne. Nel corso del progetto «Offensiva ristorazione collettiva» sono state sviluppate nuove possibilità di riconoscimento in ambito biologico per i tre modelli esistenti di ristorazione privata.

- 17.1: Il commercio di foraggio diventa soggetto a licenza.
- 19.2.4: Il controllo dei trasformatori per conto terzi senza un proprio contratto di controllo durante la vinificazione viene effettuato da anni nel quadro della regolamentazione e ora è illustrato in modo più preciso nelle direttive.

Importazione (parte V)

- 2.1.2: Per i prodotti semilavorati vale lo stesso regolamento applicato ai prodotti completamente trasformati. La lavorazione su territorio svizzero ha la priorità.
- 3.6.2.7: La definizione/ripartizione delle aree desertiche si basa ora sulla classificazione climatica di Köppen e Geiger e non più su Aequeduct (troppo imprecisa).
- 3.8/3.8.1: Aggiunta di OGM (organismi geneticamente modificati) e prodotti OGM in riferimento alla prevenzione di contaminazioni nel quadro dell'obbligo di diligenza generale.
- 4.2.1: Aggiunta dei requisiti riguardanti protezione e fertilità del suolo di cui alla parte II. Definizione della coltura principale, 30 per cento di superficie di avvicendamento inerbita tutto l'anno, con l'eccezione dei piccoli esercizi.
- 4.2.2.3: È previsto l'obbligo generale dell'utilizzo di sementi biologiche. I criteri in base ai quali gli uffici di controllo biologico dell'UE possono concedere un'autorizzazione all'uso di sementi non biologiche sono equivalenti a quelli svizzeri. Non è necessaria un'ulteriore autorizzazione speciale da parte di Bio Suisse.
- 4.2.4: Revisione delle prescrizioni sui concimi. Divieto esplicito di utilizzare fertilizzanti azotati facilmente solubili da stripping dell'ammoniaca; obbligo di una prova vincolante della necessità per tutti gli oligoelementi utilizzati (eccezioni definite); elenco di tutti i chelati (tuttora non consentiti).
- 4.2.6: Estensione dei termini di attesa obbligatori ad altre coltivazioni su aree ex OGM. Le semine precedenti con piante OGM e la lunga facoltà germinativa dei singoli semi possono portare alla proliferazione e quindi a una contaminazione della coltura biologica.
- 4.2.7: L'uso di fitofarmaci e prodotti per la protezione delle piante deve essere ridotto



Le direttive di Bio Suisse vengono aggiornate di anno in anno. Foto: Bio Suisse

al minimo, anche per la coltivazione della barbabietola da zucchero. Tutti gli erbicidi sono vietati. Rame: Nessun impiego con cereali, legumi, semi oleosi e barbabietola da zucchero. In caso contrario, non è consentito superare un massimo di 4 chili per ettaro all'anno; deroghe specifiche vengono elencate singolarmente (ad esempio per combattere il fuoco batterico, viticoltura). Spinosad: Divieto di applicazione nelle colture in fiore, in quanto molto tossico per le api; seguiranno ulteriori restrizioni. Olio di paraffina: Da sostituire, se possibile, con oli vegetali con un meccanismo d'azione analogo.

- 4.3.1: Cancellazione della prescrizione sugli impianti di alberi da frutta sparsi, poiché obsoleta.
- 4.4.3: La lavorazione del miele e il contenuto massimo di acqua sono disciplinati dalla parte III. Da adesso non è ammessa la presenza di aree OGM in un raggio di 10 km. Questa distanza di sicurezza ha lo scopo di prevenire la contaminazione, poiché il raggio medio di spostamento delle api è di 3-4 km.

Contatti

- Agricoltura (parti I + II)
sara.gomez@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 38
- Trasformazione e commercio (parti I + III)
desiree.isele@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 16
- Importazione (parte V)
anna.lochmann@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 12

Novità nel consiglio direttivo

Nell'aprile 2022 Dora Fuhrer è stata eletta nel consiglio direttivo dall'assemblea dei delegati di Bio Suisse, succedendo alla dimissionaria Monika Rytz. Con il fratello Sepp, la trentatreenne agronoma ETH gestisce l'azienda Biohof Fuhrer a Burgistein BE, Gemma da 35 anni. Vi allevano dieci mucche da latte, tre cavalli, alcuni polli e coltivano frumento e patate. Dora Fuhrer è anche ispettrice bio. *schu*



Dora Fuhrer

Novità nel GE vino

L'enologo Benoît de Montmollin da maggio 2022 fa parte del gruppo esperti (GE) vino. Ad Auvernier NE, dal 2017 il trentottenne guida con la sorella Rachel Billeter l'azienda di famiglia Domaine de Montmollin, di 48 ettari, certificata Gemma ma gestita secondo criteri biodinamici. Ha studiato enologia e viticoltura a Changins / Nyon VD e lavorato in passato in diverse aziende vinicole (Vallese, Grigioni, Zurigo, Germania). *schu*



Benoît de Montmollin

Novità nel GE erbe aromatiche

Nel maggio 2022 Jasmin Reymond-Grünenfelder è entrata nel gruppo esperti (GE) erbe aromatiche. Assistente di farmacia specializzata in piante medicinali, nel 2021 la trentaseienne, cinque anni dopo aver iniziato a coltivare erbe, ha rilevato dal padre Erwin Grünenfelder l'azienda di famiglia di 2,5 ettari a Vaulion VD. Avviata trentacinque anni fa, oggi l'azienda vende oltre cento varietà di erbe. *schu*



Jasmin Reymond-Grünenfelder

Adeguamenti previsti per il contratto di produzione Gemma 2023

Bio Suisse intende adeguare il contratto di produzione e le sue condizioni a partire dal 2023. Gli obiettivi principali sono una miglior definizione della protezione dei dati e uno scambio più diretto delle informazioni.

La protezione dei dati è una priorità assoluta per Bio Suisse, che è attualmente autorizzata a pubblicare il nome, l'indirizzo, il numero e lo stato di riconoscimento Gemma delle aziende di produzione associate. Gli indirizzi vengono trasmessi unicamente per scopi non commerciali per esempio alle organizzazioni affiliate. Tutti gli altri dati sono trattati in modo confidenziale. Ciò vale sia per i dati provenienti direttamente dall'azienda di produzione sia per quelli forniti da un organo di ispezione e certificazione preposto.

In futuro tutti i membri dovranno poter verificare in qualsiasi momento i dati raccolti da Bio Suisse e la loro provenienza e quali istituti di ricerca o associazioni partner sono autorizzati a ricevere indirizzi o numeri aziendali da parte di Bio Suisse.

La digitalizzazione, ormai preminente, costringe Bio Suisse a elaborare una versione aggiornabile del consenso al trattamento dei dati personali concordato da contratto. La parte I «C. Protezione dei dati» delle direttive attualmente in vigore, diventerà nel 2023 parte del contratto come documento a sé stante «Norme sulla protezione dei dati». La separazione dalle direttive consente all'associazione di tenere il passo e al contempo di curare gli interessi dei membri nel miglior modo pos-

sibile. Ciò comporta una riduzione della burocrazia e garantisce efficienza, protezione e trasparenza. Inoltre, l'amministrazione e lo scambio di informazioni fra Bio Suisse e i suoi membri avverranno sempre più in forma digitale. Bio Suisse vorrebbe inviare le future comunicazioni importanti per via elettronica. Per questo motivo tutti i partner contrattuali dovranno disporre di un indirizzo di posta elettronica. *Michèle Hürner, Bio Suisse*



Elementi del contratto

Il contratto di produzione Gemma viene stipulato con ciascun membro di Bio Suisse. Il suo scopo è descritto nella parte I delle direttive. Il contratto conferisce il diritto di utilizzare il marchio registrato Gemma. È costituito dalle condizioni relative al contratto di produzione Gemma (precisate nella parte I), dalle direttive inclusi i regolamenti sulle sanzioni, dagli statuti di Bio Suisse, dal regolamento concernente i contributi per membri e da altre condizioni stabilite dall'assemblea dei delegati. In futuro, le norme sulla protezione dei dati saranno una parte a sé stante del contratto. Inoltre, le comunicazioni vincolanti non figureranno solo su Bioattualità, ma saranno inviate individualmente a tutti i membri per e-mail o, se necessario, per posta.



Il FiBL in sintesi

La nuova brochure digitale del FiBL non è solo da sfogliare. I video dei progetti, la galleria fotografica animata e la vista a 360 gradi del nuovo ristorante del FiBL nella sede di Frick AG regalano una visione a tutto tondo dell'istituto di ricerca.

Le questioni scientifiche, che spaziano dalle analisi di laboratorio fino alla ricerca in azienda nella stalla, mostrano la molteplicità dei progetti di ricerca in agricoltura bio. La brochure presenta una selezione delle tematiche studiate dal FiBL in Svizzera e in numerosi Paesi in tutto il mondo. L'utente, tramite codici QR, può accedere a informazioni

pratiche, servizi di consulenza e corsi. Cliccando sul simbolo del microfono sotto i testi prescelti, inoltre, si accede tramite link, ai relativi podcast del canale «FiBL Focus».

La brochure presenta brevemente le sei sedi del gruppo FiBL in Europa. Oltre alla sede centrale in Svizzera, il FiBL è presente in Germania, Austria, Francia, Ungheria e a Bruxelles con un team di specialiste e specialisti impegnati a promuovere l'innovazione nell'agricoltura biologica. *Seraina Siragna, FiBL*

 www.fibl.org > Standorte > Schweiz (D)

Il mondo delle api in foto

Le piante utili e selvatiche attuano varie strategie per attirare le api. La collaboratrice del FiBL Sabrina Gurten presenta in un video la percezione delle api. Le fotografie a luce nera mostrano come le api vedono il mondo. L'esperta di api spiega anche l'importanza della biodiversità per le api e la gamma dei fiori. *lua*



 www.bioaktuell.ch > Filme > «Wie Bienen die Welt sehen» (D)

Menu ecologici

La ristorazione collettiva ogni giorno fornisce pasti a un gran numero di persone. Sul piano dell'impatto ambientale, il potenziale di miglioramento è quindi altrettanto elevato. Materie prime sostenibili, menu prevalentemente vegetali e prevenzione degli sprechi alimentari sono elementi essenziali. Il FiBL e Bio Suisse hanno realizzato a tal proposito l'opuscolo «Schritte zu einer umweltfreundlichen Gemeinschaftsgastronomie», disponibile gratuitamente nello shop del FiBL. *lua*



 shop.fibl.org > Art.-Nr. 1392 (D)

Afidi molesti sui ciliegi

Le foglie deformate e arricciate e i frutti insudiciati dalla muffa fuliginosa sono il risultato dell'attacco dell'afide del ciliegio. E le ciliegie risultano invendibili. Gli esperti di frutticoltura del FiBL Clémence Boutry e Fabian Baumgartner descrivono in un nuovo video quali sono i trattamenti fitosanitari utili per i ciliegi a basso fusto in autunno e in primavera. *lua*

 www.bioaktuell.ch > Filme > «Schwarze Kirschenblattlaus: Wie regulieren?» (con sottotitoli in italiano)



In tempi di tempesta

La diversità delle loro attività unisce Julia Huber e Andreas Welle della comunità di affittuari «Gut Rheinau» e Stefan Schreiber con la sua azienda familiare «Stone Ranch». Nel nuovo podcast discutono di eventi catastrofici come la siccità prolungata, i danni della grandine o lo scoppio di una pandemia. Cosa fanno per rendere la loro azienda agricola il più adattabile possibile? Tutti gli episodi del podcast «FiBL Focus» sono disponibili sui canali di distribuzione più noti. *lua*

 www.fibl.org > Podcast > «Stabil oder wandlungsfähig – was macht einen Betrieb belastbar?» (D)





Sole, caldo e tanto bio al Bio Marché di Zofingen. Foto: Andreas Basler, FiBL

Bio Ticino al Bio Marché di Zofingen

Bio Ticino per la prima volta presente al mercato bio di Zofingen, una vetrina per il biologico.

Il mercato biologico di Zofingen è conosciuto da molti anni come l'appuntamento più importante per i produttori e trasformatori del biologico in Svizzera. Il centro pedonale della città diventa per tre giorni 100 per cento bio e offre una moltitudine di eventi ed attività. Una vera e propria festa di paese che da 22 anni allietta questa bella e vivace cittadella del canton Argovia. Quest'anno l'evento s'è svolto dal 17 al 19 giugno e per la prima volta Bio Ticino ha voluto essere presente.

«Dopo due anni di stop forzato per quanto riguarda mercati ed eventi pubblici volevamo offrire qualcosa di speciale per i nostri associati e provare a partecipare a un mercato importante», ha detto Gabriele Bianchi, presidente Bio Ticino, a nome del comitato. I preparativi sono già cominciati ad inizio anno quando, grazie ad Alpinavera, l'associazione ha avuto la possibilità di iscriversi al mercato con due stand espositivi. I produttori Gemma ticinesi sono stati contattati ed incentivati a fornire i propri prodotti per la vendita. Le parole chiave per i prodotti offerti erano: «Unicità Ticinese». A Zofingen

s'è voluto portare il valore aggiunto del nostro cantone. Via libera quindi a vino e grappa, polenta, miele e marmellate. E non sono mancati i prodotti freschi a base di capra, come büscion, formaggelle e molto altro. In totale le due bancarelle proponevano 28 prodotti provenienti da 13 produttori, il tutto ovviamente rigorosamente certificato Bio Gemma. Bio Ticino era situato nella Niklaus Thut Platz, un buon luogo di passaggio e visibile da più parti della piazza.

Oltre ai grandi distributori come Coop (con Naturaplan) e Lidl, Bio Suisse aveva un importante spazio espositivo con stand di produttori e una zona ristoro. Interessante vedere anche molti trasformatori con prodotti certificati Bio Gemma, che seguono la modernità e sono all'avanguardia: per esempio prodotti fermentati o a base di ceci (100 per cento svizzeri).

Per Bio Ticino erano presenti sul posto Chiara Cattaneo, Valentina Acerbis e Gabriele Bianchi, i quali hanno saputo rispondere alle varie richieste da parte dei visitatori. Molti di loro erano stupiti di conoscere una così grande moltitudine di prodotti biologici ticinesi e interessati a saperne di più sull'associazione e sui produttori. Bio Ticino era l'unica presenza elvetica del sud delle Alpi, ed è stato quindi un'ottima vetrina di rappresentanza. Il tempo soleggiato, ma soprattutto il caldo, l'hanno fatta da padrone e a Zofingen si è regi-



Le bancarelle di Bio Ticino, con in totale 28 prodotti di 13 produttori. Foto: Bio Ticino



Da sinistra: Chiara Cattaneo, Gabriele Bianchi e Valentina Acerbis allo stand di Bio Ticino a Zofingen. Foto: Bio Ticino

strata una temperatura largamente sopra i 30 gradi per tutti i tre giorni, così che le diverse fontane presenti nella «Altstadt» (la città vecchia) sono diventate delle fonti rinfrescanti. Sicuramente il caldo ha influito sul numero dei visitatori ma in ogni caso c'è stata sempre una buona affluenza, soprattutto alla mattina e in tardo pomeriggio.

Un bilancio positivo quindi quello della presenza ad un mercato così importante: «... per i produttori presenti è stata una bella vetrina, ma anche per tutta l'associazione. Siamo stupiti di quanti visitatori non sapessero che in Ticino abbiamo un numero importante di produttori biologici ...», ha commentato Chiara Cattaneo, orticoltrice bio e membro di comitato. Questo è in sintonia con una delle priorità dell'associazione, quella di dimostrare che il Ticino biologico c'è ed è una presenza forte e in espansione.

La partecipazione all'evento per i prossimi anni è ancora in fase di valutazione: da una parte si vorrebbe una continuità ed offrire prodotti tipici ticinesi al nord delle Alpi. Dall'altra c'è la questione logistica ed organizzativa che non è da sottovalutare, ma l'associazione ha ora un anno di tempo per valutare. Il comitato è come sempre bendisposto a suggerimenti o aiuti esterni: proponetevi se volete vivere un'esperienza diversa dalla quotidianità. *Valentina Acerbis-Steiner, Bio Ticino*

Vasi in vetro con coperchi + bottiglie

Per tutti i tipi di alimenti

**Marmellate / confetture / frutta e verdura / sciroppi
succhi di frutta / distillati / birra/ vino, altro ancora**

Vasi e bottiglie

in differenti grandezze e forme

Per un utilizzo professionale come privato

Campioni gratuiti e listino prezzi a richiesta

Crivelli Imballaggi

Via Rampa 4 - 6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84

crivelliimballaggi@hotmail.com


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



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino, c/o 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.

Impressum

Bioattualità (I), Bioactualités (F),
Bioaktuell (D)

31° anno, 2022

Edizione 6 | 22 del 22. 7. 2022

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzo abbonamento estero: fr. 69.-

www.bioattualita.ch > Rivista

Tiratura

Tedesco: 7719 esemplari

Francese: 1286 esemplari

Italiano: 301 esemplari

Copie stampate: 9916 esemplari

Copie inviate: 9306 esemplari
(autentica notarile, 2021)

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

Carta

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

Traduzioni

Valeria Wyler
(salvo testi di Bio Ticino)

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione Bioattualità Rivista

Stephanie Fuchs (sf),
caporedattrice, Bio Suisse
Beat Grossrieder (bgo), FiBL
Aline Lüscher (lua), FiBL
Claire Berbain (cb), Bio Suisse
Theresa Rebholz (tre), FiBL
Ann Schärer (ann), FiBL
René Schulte (schu), Bio Suisse
redazione@bioattualita.ch
tel. +41 (0)61 204 66 63

Redazione bioattualita.ch

Ania Biasio (anb), caporedattrice;
Flora Araldi (far), Serina Krähen-
bühl (skr), Simona Moosmann
(msi), 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

Scaricare la rivista (PDF)

www.bioattualita.ch > Rivista
Utente: bioattualita-6
Password: ba6-2022

www.bioattualita.ch

Siete voi il nuovo presidente del gruppo di esperti Carne?

Bio Suisse punta sulla competenza di professionisti motivati. Stiamo cercando un nuovo collaboratore e presidente per il gruppo di esperti Carne, in possesso di conoscenze approfondite maturate sul mercato della carne biologica, a partire dal 2023. Il gruppo di esperti è un organo consultivo e fornisce sostegno alla manager dei prodotti per le questioni tecniche e di mercato. Il gruppo di esperti è composto da produttori Gemma che dispongono di elevate conoscenze e grande esperienza nel campo della produzione biologica.

Requisiti

Gestite un'azienda Gemma e/o avete esperienza nel campo della produzione di carne biologica e avete una buona rete di collegamenti nel settore della carne. Siete motivati ma soprattutto innovativi, capaci di lavorare in squadra e sapete negoziare bene. Sapete parlare e scrivere in tedesco o francese. (La lingua in cui si tengono le sedute è il tedesco.) Sapete utilizzare i mezzi di comunicazione elettronici.

Impegno e indennizzi

Ogni anno vengono svolte quattro/cinque sedute per gruppi di esperti della durata di un'intera giornata. Siete pronti inoltre a partecipare alle sedute con rappresentanti di filiale esterni (ad es. con acquirenti, tavole rotonde) e a dare il vostro supporto al management dei prodotti in caso di necessità (tramite comunicazioni telefoniche o e-mail). Rappresentate gli interessi dei produttori bio nel corso degli incontri settimanali per la valutazione dei prezzi indicativi. In qualità di presidente del gruppo di esperti rappresentate gli argomenti del gruppo di esperti nella commissione per il mercato (tre sedute della durata di un'intera giornata ogni anno). L'attività viene ricompensata conformemente al regolamento per gli indennizzi di Bio Suisse.

Siete interessati?

Entro il 30 agosto 2022 inviate la vostra candidatura comprensiva di lettera di motivazione e breve curriculum a Jasmin Huser, manager dei prodotti Carne, jasmin.huser@bio-suisse.ch. Per qualsiasi domanda Jasmin Huser è disponibile via e-mail o telefono al numero +41 61 204 66 88.



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