

BIO

7|23

Attualità

La rivista del movimento bio



FiBL

Sommario

Tema centrale

Spreco alimentare

- 4 Valorizzare è bene, evitare è meglio
- 6 Da residuo a perdita in magazzino

Agricoltura

Fattori di produzione

- 9 Esperienze pratiche con carbone vegetale

FiBL e Bio Suisse

FiBL

- 10 Notizie

Bio Suisse

- 11 Notizie
- 12 Digitalizzazione e protezione dati in agricoltura biologica

Settore

- 13 Un vertice e un simposio per il mondo bio di domani

Rubriche


- 4 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 16 Impressum

Articolo online

FiBL 50 anni: a colloquio con **Monika Baumann**
www.bioattualita.ch > Attualità > Rivista

Dal piatto al campo

Quando ero piccolo, negli anni 1970/1980 si soleva dire: «Si finisce tutto quello che c'è sul piatto.» Prima non ci si poteva alzare da tavola. Per noi bambini a volte era una tortura, in particolare quando il cibo non ci piaceva – troppo amaro, troppo salato, troppo insipido, troppo secco, troppo puah! Ora si può senz'altro attribuire l'obbligo di finire il cibo ai metodi educativi di allora. Secondo me però occorre differenziare maggiormente. A quei tempi, sostengo, agli alimenti veniva attribuita un'importanza maggiore, ne veniva riconosciuto il vero valore; e anche noi bambini dovevamo essere grati. Da un lato perché molti genitori dovevano lavorare sodo per riuscire a portare qualche cosa in tavola, dall'altro perché non era accettabile gettare le «vivande» mentre altrove c'era fame. Famiglie povere e persone che hanno fame esistono tuttora e ciò rende ancora più difficile capire perché trattiamo le derrate alimentari come prodotti di massa che si possono gettare. Siamo onesti: non è da ieri che food waste (spreco alimentare) e food loss (perdite alimentari) sono un problema della nostra società dell'abbondanza e del benessere. I consumatori si aspettano di trovare in negozio merce impeccabile che rispetta le norme della qualità dalla mattina alla sera; il commercio al dettaglio a sua volta esige dall'agricoltura di fornire proprio questi prodotti in quantità sufficiente con il risultato che sui campi e nei frutteti rimangono sul terreno tonnellate di frutta e verdura solo perché i prodotti sono troppo grossi, troppo irregolari, troppo leggeri o perché presentano macchie o ammaccature. Per l'agricoltura biologica più vulnerabile e più soggetta a rischi si tratta di un'ulteriore sfida. Ma è davvero colpa delle consumatrici e dei consumatori? Leggete il tema centrale da pagina 4 e fatevi la vostra opinione.



René Schulte, caporedattore



Foto in copertina: Dalla raccolta di queste lattughe cappuccio bio sono rimasti molti scarti. Si tratta di un campo destinato alla coltivazione di cuori d'insalata. C'è però da chiedersi: sono semplicemente resti vegetali o si tratta di spreco alimentare? Il nostro tema centrale da pagina 4. Foto: Yvonne Kiefer-Glomme

Neodirettore Agridea

Da gennaio 2024 Lukas Kilcher sarà il nuovo direttore di Agridea. Subentrerà a Ulrich Ryser che ha lasciato il centro di consulenza a fine agosto 2023. Lukas Kilcher dal 2013 dirige il centro per l'agricoltura, la natura e l'alimentazione Ebenrain a Sissach BL. In precedenza ha lavorato per 20 anni presso il FiBL, fra l'altro come membro di direzione e come redattore di «Bioaktuell». *jl*



Lukas Kilcher

Presidente Bio Inspecta

La Consigliera agli Stati Adèle Thorens Goumaz (Verdi) subentra a Peter Jossen come presidente del consiglio di amministrazione di Bio Inspecta. L'esponente politica abita nel Canton Vaud che a Etagnières ospita uno degli enti di certificazione – oltre a Frick AG e Lugano TI. Fa ora parte del consiglio di amministrazione anche Elvira Bieri, già direttrice di SGS Svizzera con sede a Ginevra. *jl*

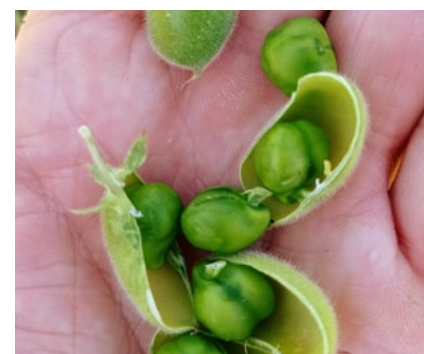


Adèle Thorens Goumaz

Agroselvicultura

Gli alberi catturano carbonio e sono un fattore importante per combattere i cambiamenti climatici. Assieme a Myclimate, SilvoCultura ha ora avviato un programma che proseguirà fino al 2027 per promuovere progetti agroforestali e che stando al comunicato è rivolto alle aziende agricole che desiderano piantare alberi sulle loro superfici. Nel «Programma regionale per la protezione del clima per l'agroforestazione», questo è il suo nome ufficiale, è inclusa una consulenza relativa alla disposizione ottimale degli alberi, alla scelta delle specie, alla messa a dimora e alla cura. Le aziende ricevono inoltre un sostegno finanziario sotto forma di un contributo per ogni albero piantato. I produttori possono computare interamente il risparmio di CO₂ nel loro bilancio climatico (nessun mercato dei certificati CO₂). *schu*

www.myclimate.org/agroforst



Ceci: una coltura tardiva.

Leguminose online

Coltivare, trasformare e commercializzare le leguminose con successo non è un'impresa facile. Il nuovo sito internet Legume Hub Swiss riunisce le informazioni rilevanti per gli attori dell'agricoltura, dell'industria, del commercio, della scienza e della politica. La piattaforma informativa del progetto precursore Lupino Suisse era dedicata esclusivamente al lupino. Legume Hub Swiss copre ora l'intero fabbisogno di conoscenze e scambio di opinioni relativo alle leguminose. Il sito internet è stato creato in partenariato tra il FiBL, il centro Strickhof, il selezionatore di cereali Peter Kunz e Donau Soja. *jl*

swiss.legumehub.eu (FR e DE)

Trappole per mosche catturano pipistrelli

Capita piuttosto spesso che pipistrelli rimangano impigliati nelle trappole per mosche appese nelle stalle. In Svizzera 15 su 30 specie di pipistrelli figurano nella lista rossa delle specie minacciate. Con un solo piccolo per ogni femmina il tasso riproduttivo dei pipistrelli è basso. Se gli animali adulti muoiono nelle trappole ciò può avere ripercussioni negative sull'intera popolazione. La fondazione per la protezione dei pipistrelli invita pertanto a rinunciare a questo tipo di trappole. La promozione di animali utili come la cinciallegra nella stalla può contribuire a risolvere il

problema. In caso di ritrovamento di un pipistrello rimasto incollato alla trappola si consiglia di ritagliare con cautela la parte interessata indossando guanti per proteggersi dai morsi. Il centro protezione chiroteri Ticino invita a sistemare gli animali catturati in una scatola e a chiamare immediatamente il numero 091 872 25 15 ma non cercare di liberare gli animali dalla trappola adesiva per evitare la rottura di ossa o altre ferite causate dal tentativo improprio di liberare l'animale. *jl*

www.pipistrelliticino.ch



Nelle trappole adesive a volte non finiscono solo le mosche.



**Valorizzare è bene,
*evitare è meglio***

Le perdite alimentari sono un problema etico, ecologico ed economico che diverse iniziative e un piano d'azione della Confederazione cercano di risolvere.

Dal campo al piatto, oltre un terzo della produzione agricola destinata al consumo alimentare svizzero, vale a dire circa 2,8 milioni di tonnellate ogni anno, va perso. Secondo uno studio del politecnico di Zurigo del 2019 circa il 20 per cento delle perdite alimentari è imputabile all'agricoltura, il 35 per cento alla trasformazione, il 10 per cento al commercio, il 7 per cento alla ristorazione e il 28 per cento alle economie domestiche. «Le percentuali indicano solo dove avvengono gli sprechi ma non dicono nulla sulle cause», sottolinea Claudio Beretta, coautore dello studio.

Per l'Ufficio federale dell'ambiente sono perdite alimentari o food loss tutti gli alimenti destinati al consumo umano che non vengono consumati da esseri umani. Se si tratta di perdite di cibo evitabili si parla di spreco alimentare o food waste. Claudio Beretta tuttavia relativizza: «Visto che è difficile distinguere tra food waste e food loss, in Svizzera questi due concetti sono considerati sinonimi.»

«In agricoltura biologica la situazione è migliore»

«Per evitare lo spreco alimentare occorre considerare l'intera catena del valore e intervenire ovunque sia rilevante, inclusi i piani di produzione e la gestione delle colture», spiega Claudio Beretta. Infatti una valorizzazione ottimale delle perdite alimentari può generare soltanto una frazione dei benefici ambientali derivanti dalla prevenzione di queste perdite. Dato che i rischi della produzione in agricoltura biologica sono maggiori ne potrebbero derivare maggiori perdite. L'impatto ambientale negativo legato alla produzione in compenso è inferiore di quello dell'agricoltura convenzionale. «Occorre considerare l'intero ecobilancio. Secondo me, nel complesso la situazione dell'agricoltura biologica è nettamente migliore», spiega l'esperto in sprechi alimentari.

Nell'aprile 2022 il Consiglio federale ha adottato un piano d'azione che prevede di dimezzare entro il 2030 le perdite alimentari evitabili rispetto al 2017. A questo scopo la Confederazione ha firmato un accordo intersettoriale con le aziende e le organizzazioni dell'industria alimentare. Gruppi di lavoro saranno chiamati a scambiarsi le esperienze e a elaborare sistemi di monitoraggio e obiettivi di riduzione. A ciò si aggiungono misure autonome dell'economia e del settore pubblico. Il principale partner per l'attuazione è l'iniziativa settoriale «United Against Waste» (UAW). Come termine per i primi risultati il Consiglio federale ha fissato il 2025. Fino a quel momento le perdite alimentari evitabili andranno ridotte di circa il 25 per cento. Se le misure introdotte dovessero rivelarsi insufficienti si riserva l'introduzione di ulteriori strumenti per la fase dal 2026 al 2030.

«Fase embrionale» con rilevamento dati difficile

«Per quanto riguarda il rilevamento dei dati in agricoltura siamo in una fase embrionale. Manca un gruppo di lavoro, anche perché l'Unione svizzera contadini non ha ancora firmato l'accordo intersettoriale», osserva Claudio Beretta. Inoltre in agricoltura risulta più difficile rilevare dati affidabili perché sono necessari metodi eterogenei per le diverse colture. Nel commercio al dettaglio, dove pochi attori detengono una grande quota di mercato ed è possibile far capo a sistemi di gestione della merce elettronici, la situazione è più semplice. Nel settore della trasformazione e della ristorazione esistono progetti pilota.


Anche Bio Suisse ha firmato l'accordo intersettoriale ed è associata a UAW. Sostiene progetti volti a evitare lo spreco alimentare, per esempio della carne e dei mangimi, promuove la consapevolezza del valore degli alimenti e ha avviato corsi di perfezionamento nel settore della ristorazione. *Yvonne Kiefer-Glomme, giornalista indipendente*

Se un ortaggio non soddisfa le norme di qualità richieste dal mercato è considerato invendibile e sovente viene eliminato. Nella foto: broccolo scartato. Foto: Yvonne Kiefer-Glomme




Informazioni/misure federali

La Confederazione si occupa a diversi livelli del tema delle perdite alimentari. Presso l'Ufficio federale dell'ambiente sono fra l'altro disponibili lo studio ETH «Lebensmittelverluste in der Schweiz» (2019), il Piano d'azione della Confederazione contro lo spreco alimentare e l'accordo intersettoriale tra la Confederazione e gli attori dell'industria alimentare.


 www.ufam.admin.ch > Temi > Rifiuti > Rifiuti alimentari


Iniziative private e intersettoriali


Anche organizzazioni senza scopo di lucro, iniziative e il settore alimentare combattono lo spreco/le perdite alimentari.

 www.foodwaste.ch (FR e DE)

 www.savefood.ch


 www.toogoodtogo.com

 www.united-against-waste.ch (FR e DE)

 www.bio-suisse.ch/foodwaste (FR e DE)


Due guide per l'industria


Le guide alla riduzione di sprechi alimentari nella datazione e nella consegna di derrate alimentari della ZHAW (2021) forniscono alla produzione, alla trasformazione e al commercio raccomandazioni per l'indicazione delle date di consumo e di scadenza (riquadro informativo pag. 13). Le guide sono state elaborate su mandato dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria.

 www.foodwaste.ch/haltbarkeit > Gesetz & Wissenschaft (DE)

Ricerca FiBL

Diversi ricercatori presso il FiBL si occupano del tema delle perdite alimentari e della sicurezza alimentare.

 www.fibl.org > Ricerca: «Food Waste»

 www.fibl.org > Ricerca: «Feed no Food»

Da residui a perdite in magazzino

La produzione orticola bio è impegnativa e le perdite alimentari sono all'ordine del giorno. Ma il commercio al dettaglio e i consumatori ne sono corresponsabili.

Broccoli, peperoni, crescione – a Fehraltorf nell'Oberland zurighese l'azienda Gerber Bio Greens produce un'ampia gamma di ortaggi secondo le direttive Bio Suisse. Dopo la raccolta la merce viene mondata, imballata e provvista di etichette dall'azienda che fornisce i prodotti bell'e pronti al commercio al dettaglio in Svizzera. «Il nostro modello aziendale è orientato alle esigenze dei grandi distributori», spiega il titolare e maestro giardiniere Christian Gerber mentre attraversa un campo appena raccolto d'insalata. «La nostra non è un'azienda mista con bestiame come sarebbe auspicabile dal punto di vista ecologico e quindi non possiamo utilizzare gli scarti colturali come mangime.» Dal confronto del numero di piante seminate con la percentuale venduta alla fine risultano notevoli differenze: «Ogni processo lavorativo è legato a perdite alimentari. Può trattarsi di residui della raccolta, di scarti organici della mondata, di perdite in magazzino o di perdite naturali, dovute a norme o dettate dal mercato», spiega il 50enne. Le cause sono complesse e l'agricoltura ha un influsso limitato, perciò preferisce parlare di perdita anziché di spreco, vale a dire food loss anziché food waste che suggerisce una condotta attiva.

Per quanto riguarda la lattuga cappuccio per esempio quest'anno le condizioni di crescita sono state difficili: in aprile/maggio vi è stato un lungo periodo di pioggia mentre in giugno è stato necessario irrigare i campi a causa della siccità. Si tratta comunque di una buona coltura. Sono rimasti sul campo solo gli esemplari troppo piccoli o quelli con troppi bordi marroni ma anche insalate con un cuore doppio o marce all'interno. «Gli esemplari piccoli potrebbero essere raccolti in un secondo tempo ma solitamente rimangono sul campo perché il lavoro per raccogliarli risulta eccessivo. Sono incorporati nel terreno e servono da composto superficiale, in modo da ridurre al minimo il consumo di risorse», spiega Christian Gerber.

Tipico sintomo di eccesso

Salta all'occhio che di tutti i cespi di insalata raccolti sono rimaste su campo le foglie esterne. Il motivo è che si tratta di un campo di cuori di lattuga, apprezzati perché ne risultano meno scarti in cucina, spiega il produttore. «Nella prospettiva food waste si tratta però di un tipico sintomo di sovrabbondanza: prima dell'imballaggio vanno tolte tutte le foglie finché rimane solo il cuore, a quel momento il cespo è grande un terzo di quello iniziale.» Le foglie staccate finiscono nell'impianto di compostaggio dell'azienda e non nell'assortimento di insalate da taglio come si potrebbe pensare. «Per questo tipo di insalate esistono canali di produzione separati», sottolinea Christian Gerber. Lo stesso vale per i porri e per il sedano.

Su campi di cipollotti appena raccolti crescono soprattutto infestanti. Lungo i bordi giacciono cipollotti troppo sottili.

Plastica colpevole? Con l'imballaggio i ravanelli si mantengono freschi, senza, le foglie avvizziscono subito e occorre scartarli. Foto: Yvonne Kiefer-Glomme



«In aprile non siamo riusciti a sarchiare con le macchine perché il terreno è rimasto troppo umido per diverse settimane. Senza questo lavoro preliminare le risorse umane non bastano per strappare le infestanti a mano e pertanto accettiamo che il raccolto sia inferiore», spiega Gerber. Questo ora è il caso, le infestanti infatti hanno ostacolato la crescita dei cipollotti. «Non considero però perdite alimentari queste perdite naturali durante la coltura. Secondo me si può parlare di alimento solo dopo la raccolta», commenta il produttore. Altrimenti la produzione biologica per quanto riguarda le perdite alimentari a causa dei rischi di produzione maggiori rischia di ottenere risultati peggiori rispetto a quella convenzionale.

Perdite dovute al mercato

Sopra la coltura di zucchine con i fiori arancioni si sente il rumore degli aerei. Il campo è situato direttamente accanto al campo d'aviazione Speck-Fehraltorf. La coltura è un ottimo esempio di perdite causate dal mercato, spiega l'esperto orticolo. «I grandi distributori si aspettano che forniamo zucchine senza interruzione durante tutta la stagione, indipendentemente da fattori legati alla produzione come la meteo. D'altronde ciò vale per tutti gli ortaggi.» In caso di problemi di fornitura il commercio al dettaglio si rivolge alla concorrenza o importa merce dall'estero. «Possiamo evitarlo solo con la produzione scaglionata e una sovrapproduzione mirata, ma per le eccedenze che ne risultano non abbiamo nessuna garanzia d'acquisto», osserva Christian Gerber. «Durante le fasi di grande caldo in estate le piante producono un numero particolarmente elevato di zucchine che dobbiamo comunque raccogliere per non farle crescere troppo indebolendo la pianta e frenando la produzione.»

Davanti all'entrata del locale per la mondatura degli ortaggi sono sistemati tre grandi contenitori pieni di zucchine troppo grandi. «Sono state raccolte un giorno troppo tardi. Ora sono invendibili perché non corrispondono alla norma. Inoltre si tratta di una sovrapproduzione e quindi gli ortaggi finiscono nell'impianto di compostaggio», commenta Christian Gerber. Eppure le eccedenze e la merce di seconda qualità sarebbero



«Secondo me si può parlare di alimento solo dopo la raccolta.»

Christian Gerber, Gerber Bio Greens

perfette per essere trasformate industrialmente o conservate per il consumo in inverno. «Ma per questi prodotti non c'è nessun mercato, a causa dell'assortimento completo durante tutto l'anno nel commercio al dettaglio si crea una segmentazione del mercato con canali di produzione e di trasformazione propri a dipendenza del tipo di merce.»

Plastica per combattere lo spreco alimentare

Nella zona di mondatura di Gerber Bio Greens avviene la cernita degli ortaggi e l'imballaggio: due collaboratrici eliminano le foglie inferiori dei cespi di lattuga. Le insalate troppo leggere o troppo infestate dai pidocchi sono eliminate, sminuzzate mediante il trasportatore a coclea e trasportate nell'impianto



Fuori norma: presso Gerber i broccoli troppo piccoli e ...



... le zucchine troppo grandi finiscono sul compost.

di compostaggio. La merce destinata alla vendita invece viene sistemata in cassette di plastica e conservata nella cella frigorifera fino al momento della fornitura. Sul tavolo di imballaggio accanto alcuni collaboratori puliscono i cipollotti. Numerosi esemplari non corrispondono alle norme di qualità a causa del diametro, della forma ramificata o del colore e pertanto finiscono anche loro nell'impianto di compostaggio.

Sul nastro trasportatore sono ora imballati nella plastica mazzetti di ravanelli. Bio e plastica, un binomio che non piace a tutti, ma: «i consumatori acquistano i ravanelli in base all'impressione di freschezza delle foglie. Se sono avvizzite non le acquista nessuno anche se il tubero è ancora buono. La plastica pertanto protegge il prodotto e contribuisce a evitare lo spreco alimentare e ciò si ripercuote positivamente sull'ecobilancio totale», osserva l'esperto orticoltore.

Accanto alla zona di mondatura vi sono i magazzini dove sono conservati gli ortaggi che saranno venduti in un secondo momento, per esempio il sedano. «Dal 10 al 50 per cento della merce deperisce in magazzino. Sono le uniche perdite che accettiamo consapevolmente. È l'unico modo per poter rifornire il mercato il più a lungo possibile», riassume Christian Gerber.

Yvonne Kiefer-Glomme, giornalista indipendente



Gerber Bio Greens, Fehraltorf ZH

Gestione: azienda Gemma dal 1996

Superficie agricola utile: 80 ha di cui 3 ha serra

Culture: ampio assortimento di ortaggi da frutto, verdura fresca o da magazzino (complessivamente 18 culture)

Commercializzazione: commercio al dettaglio

Mandopera: 40 impiegati fissi e 30 stagionali

www.gerber.ch/bio-greens (DE)

Verdi dentro, verdi fuori.

Da 30 anni il meglio del bio.



naturaplan



Il bio è nella nostra natura.

coop

Per me e per te.

Esperienze con il carbone vegetale

Per le contadine e i contadini l'utilizzo di carbone vegetale presenta diversi effetti positivi – sia nell'allevamento di animali che in campicoltura. Lo dimostra un sondaggio del FiBL.

Impiegate carbone vegetale nella vostra azienda? Quali sono le vostre esperienze? Nel 2022 il FiBL lo ha chiesto a contadine e contadini svizzeri nell'ambito di un sondaggio online. Vi hanno partecipato quasi 200 persone, tre quarti fra loro al momento del sondaggio utilizzavano carbone vegetale (CV) in azienda. Si è trattato per la maggior parte di aziende con allevamento di animali che hanno utilizzato il CV come aggiunta al foraggio o da spargere sullo strame per essere poi incorporato nel terreno assieme ai concimi aziendali. Questo utilizzo a cascata, vale a dire il passaggio attraverso l'animale, rispecchia tra l'altro le attuali raccomandazioni dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) e dell'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) che recentemente, assieme a Cercle Sol, l'associazione degli esperti in protezione del suolo dei Cantoni, della Confederazione e del Principato del Liechtenstein hanno pubblicato una scheda sul tema (vedi riquadro informativo).

Come motivi importanti per l'utilizzo di CV nel sondaggio non sono però stati indicati solo la valorizzazione dei concimi aziendali e la riduzione dei gas serra – nelle aziende con allevamento di animali al primo posto vi è la prevenzione delle malattie ma è pure importante il miglioramento del clima della stalla. I motivi principali per l'uso di CV in campicoltura sono la salute del suolo e l'accrescimento della capacità di ri-

tenzione idrica, per cui il CV è anche parte della strategia di adeguamento ai cambiamenti climatici. In generale, per coloro che utilizzano CV i vantaggi consistono nel potenziale di sequestro di carbonio e nella sostenibilità e nella genuinità del prodotto.

Ostacoli all'uso di carbone vegetale

Coloro che finora non hanno fatto uso di carbone vegetale (18 per cento dei partecipanti) indicano come motivo principale la mancanza di informazioni relative all'impiego e qui spetta alla ricerca e alla consulenza porre rimedio. I motivi per cui le persone che hanno sperimentato il CV non lo utilizzano più (8 per cento) stanno nel lavoro supplementare, nei costi, nel fatto che non hanno riscontrato nessuna efficacia o perché gli effetti a lungo termine del carbone vegetale come foraggio non sono chiari. Alcuni partecipanti si sono inoltre lamentati per la polvere che si sviluppa durante l'applicazione di carbone vegetale.

Una grande parte degli utilizzatori è comunque soddisfatta della qualità, dell'applicabilità e dell'efficacia – ma non dei prezzi. A questo proposito il 43 per cento delle persone interrogate ha espresso in parte una grande insoddisfazione. La dipendenza dall'offerta sul mercato è effettivamente grande: solo un quinto dei partecipanti ha indicato di produrre da sé il carbone vegetale.

Dare un fondamento scientifico alle conoscenze

Le aziende partecipanti dispongono di esperienze pratiche relative al CV per tutte le categorie di animali e con diverse applicazioni principali. Mentre il CV per i bovini viene applicato in ugual misura come aggiunta al foraggio e allo strame, per i suini viene utilizzato prevalentemente come aggiunta al foraggio, per i piccoli ruminanti, il pollame e i cavalli piuttosto come aggiunta allo strame. Per la cura di malattie come la diarrea le aziende si affidano al CV soprattutto per i bovini, i suini e gli ovini.

Dai risultati del sondaggio emerge che numerosi contadini hanno già fatto esperienze positive con il carbone vegetale in diversi rami aziendali. Per numerosi campi di applicazione tuttavia manca la prova scientifica dell'efficacia desiderata. Nel quadro della priorità di sviluppo concernente il clima del Canton Argovia e in collaborazione con l'UFAG il FiBL sta ora studiando l'efficacia del carbone vegetale nei settori allevamento degli animali, scienze del suolo e colture speciali. I risultati serviranno a capire se e come il carbone vegetale in avvenire potrà essere utilizzato in modo mirato ed efficace. Verena Bühl, Marie Dittmann e Stefan Baumann, FiBL




Il carbone vegetale viene utilizzato fra l'altro per il foraggiamento. Foto: René Schulte



Scheda della Confederazione

Scheda «Il carbone vegetale nell'agricoltura svizzera. Rischi e opportunità per il suolo e il clima», di UFAG, UFAM e Cercle Sol, disponibile gratuitamente.

 www.ufam.admin.ch > Temi > Clima >

Informazioni per gli specialisti >

Rimozione e sequestro di CO₂ > Documenti

Nuovo direttore

Il 1° agosto 2023 Michel Keppler è subentrato a Marc Schärer al vertice del FiBL. Dirige il dipartimento finanze, risorse & amministrazione e assieme a Beate Huber e Jörn Sanders è membro della direzione. Michel Keppler in precedenza ha svolto funzioni dirigenziali presso la cassa di compensazione Swissem e presso la Posta svizzera.

Il lavoro al FiBL gli piace molto: «Sono impressionato dall'entusiasmo dei collaboratori del FiBL e della loro voglia di cambiare le cose.» *tre*



Michel Keppler

Aziende cercasi

Gli animali al pascolo sono esposti a numerosi insetti fastidiosi come le mosche e i tafani. Ciò pregiudica il benessere e la salute degli animali e quindi anche la redditività dell'allevamento. Al pascolo la lotta contro gli insetti o l'uso di repellenti è pressoché impossibile. Una misura importante per la protezione degli animali è però l'offerta di alberi e arbusti che fanno ombra. Da studi orientati alla pratica è emerso che gli animali per proteggersi dal caldo o dagli insetti prediligono determinate specie di alberi piuttosto che altre. Il FiBL nell'ambito di un progetto di ricerca si basa ora su queste informazioni pratiche e verifica l'idoneità alla protezione dagli insetti di diverse specie di alberi e di arbusti. A partire da questi studi saranno formulate raccomandazioni pratiche per la scelta di piante particolarmente adatte a proteggere gli animali dagli insetti. Avete fatto anche voi delle osservazioni relative a questo tema? Le vostre esperienze ci interessano. *Veronika Maurer, FiBL*

→ veronika.maurer@fibl.org

Nuove pubblicazioni

Ultimamente il FiBL ha ristampato o aggiornato alcune pubblicazioni che sono ora disponibili nello shop del FiBL e possono essere scaricate gratuitamente o in parte ordinate in forma cartacea. *tre*

📄 shop.fibl.org

→ Guida tecnica «Élevage des veaux sous la mère ou avec une nourrice en production laitière»: no. art. 2520 (FR e DE)

→ Guida tecnica «Protection des plantes en maraîchage biologique: Régulation des maladies et des ravageurs dans les cultures de plein champ»: no. art. 1085 (FR e DE)

- Guida tecnica «Reconversion à l'agriculture biologique: Commercialisation des produits de reconversion et bio»: no. art. 3002 (FR e DE)
- Scheda informativa «La farine d'insectes dans les aliments destinés aux volailles et aux poissons: Potentiel et limites de cette source alternative de protéines»: no. art. 1597 (FR e DE)
- Guida tecnica «Alkaloidanalyse bei Lupinen: Voraussetzung für die Lebensmittelproduktion»: no. art. 1363 (DE)
- Scheda informativa «Wasserlinsen als Nutzpflanzen: Futtermittel für Fische und andere Nutztiere»: no. art. 1390 (DE)

Nuove puntate podcast

Ogni due settimane esce una nuova puntata di FiBL Focus (in tedesco). Il podcast può essere scaricato gratuitamente online e in seguito ascoltato sul cellulare o sul computer. In concomitanza con il 50° anniversario del FiBL, FiBL Focus festeggia la sua 50^{esima} puntata nella quale i podcaster offrono uno sguardo dietro le quinte e raccontano le loro esperienze degli scorsi due anni.

In precedenza sono state pubblicate puntate relative alla coltivazione di canapa, alla sostenibilità della catena del valore del cioccolato e al controllo di parassiti sul pascolo. Le puntate sulla canapa e sui parassiti contengono consigli concreti per i professionisti. *tre*

📄 www.fibl.org/de > Infothek > Podcast (DE)

Adeguare la produzione ai cambiamenti climatici

Dallo scorso autunno è in corso il progetto interregionale KLIMACrops (strategie di adattamento di sistemi di coltivazione ai cambiamenti climatici e contributo alla protezione del clima nella regione dell'Alto Reno) al quale il FiBL collabora con numerosi partner in Svizzera, Germania e Francia. Nell'ambito del progetto ricercatori, consulenti e professionisti sviluppano sistemi di produzione idonei alla regione dell'Alto Reno che in vista dei previsti eventi meteorologici estremi con ondate di calore e fasi di siccità possano fornire rese stabili oltre che un contributo alla protezione del clima. Il FiBL condivide tra l'altro le esperienze nell'ambito di esperimenti a lungo termine relativi a confronti di sistemi e alla lavorazione ridotta del suolo e intende creare una piattaforma di ricerca sull'agroforestazione. Nel corso del progetto sono previsti altri esperimenti transfrontalieri sul campo. Con l'appoggio di contadini partecipanti saranno elaborate raccomandazioni per la

coltivazione – per esempio relative all'agroforestazione, al controllo dell'irrigazione e alla scelta di varietà adeguate di colture intercalari. *tre*

📄 www.fibl.org > Temi/Progetti > Banca dati dei progetti > Ricerca: «10192» (DE)



L'agroforestazione è una strategia possibile per l'adeguamento ai cambiamenti climatici.



Aumento del fatturato con il «Latte Art Quiz»

Campagna per il latte

La scorsa primavera è stata lanciata la nuova campagna per il latte bio «Latte Art Quiz». Il test sulla schiuma del latte ha fornito in modo giocoso informazioni sui vantaggi del latte bio e sul benessere degli animali. La campagna ha avuto un'ampia risonanza grazie a contributi in newsletter, banner online e pubblicità sulle piattaforme sociali nonché a un video immagine. Al concorso quest'anno hanno partecipato oltre 14 000 persone mentre si sono iscritti alla newsletter quasi 5000 nuovi abbonati. In primavera il fatturato conseguito con latticini bio nel commercio al dettaglio è aumentato rispetto al 2022: iogurt bio +5,2 per cento, latte alimentare bio +2,7 per cento, formaggio bio +5,2 per cento (stato maggio 2023). *Jasmin Huser, Bio Suisse*

T&C ristrutturato

Nel luglio 2023 nel settore Trasformazione&commercio (T&C) è stata inserita la figura del capogruppo. La direzione degli esperti con i loro gruppi di prodotti è affidata a Katrin Hennig e Valentin Lädner. La dimissionaria responsabile del settore Sabine Würth assumerà in avvenire compiti relativi a progetti e consulenze a tempo parziale. Informazioni sulla sua successione saranno fornite in un secondo momento. *schu*

gemma.bio-suisse.ch >
Trasformazione & commercio >
Attualità e contatto > Team & contatto

Servizi shop migliorati

Crosspack, il partner logistico storico di Bio Suisse, si occuperà delle questioni relative alle ordinazioni, all'assortimento e al login dello shop online. Risposte a domande frequenti sono contenute nella pagina login dello shop. L'accesso può essere effettuato con il numero aziendale Bio Suisse e la password standard «bioshop». *Katrin Tschan, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch/shop >
Questions et réponses sur la boutique en ligne (FR, DE)
→ shop@bio-suisse.ch
tel. 061 206 66 90

Scambio di esperienze tra CMT e OA licenziatari

Durante il ritiro in giugno la commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT) si è incontrata con l'organizzazione associata licenziatari (OAL) costituitasi nel 2021 nell'ambito di un progetto pilota. L'assemblea dei delegati di Bio Suisse deciderà nel mese di novembre 2023 in merito all'ammissione definitiva nell'associazione. L'incontro tra CMT e OAL ha mostrato quanto sia importante lo scambio tra l'associazione e l'industria e che il coinvolgimento dei licenziatari sarebbe opportuno. Entrambe le parti condivide-

no l'obiettivo di portare sulle tavole dei consumatori il maggior numero possibile di prodotti Gemma di ottima qualità. Per raggiungerlo, CMT e OAL intendono incontrarsi regolarmente per discutere di temi attuali e delle difficoltà. Il trasferimento di conoscenze a questo proposito ha un'importanza centrale. CMT, OAL e il segretariato centrale di Bio Suisse sono convinti che una collaborazione contribuirà affinché l'associazione possa continuare a formulare buone direttive realizzabili. *Sandra Stebler, Bio Suisse*

Nuovi esperti nella commissione del marchio trasformazione e commercio

Nel giugno 2023 hanno iniziato il lavoro tre nuovi membri della commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT). Sostituiscono i dimissionari Fränzi Ackert e Christoph Gehrig. La nutrizionista Sonja Maurer lavora presso la società di consulenza Foodways. In precedenza è stata attiva come responsabile dei prodotti nello sviluppo, la fabbricazione e il controllo della qualità di alimenti, fra l'altro per Hellofresh e

Yooji's Manufaktur. La 43^{enne} è cresciuta in una fattoria autosufficiente. Patrick Gehrig si occupa dell'omologazione e della qualità di medicinali complementari e fitoterapeutici, prodotti cosmetici e derrate alimentari. Ha conseguito il certificato di diritto alimentare (UE/Svizzera) presso la SUP della Svizzera nordoccidentale. Il 50^{enne} droghista diplomato è attualmente membro di direzione di Wala, una ditta

che vende rimedi antroposofici e cosmetici naturali. Clemens Rüttimann è stato per 12 anni direttore del produttore di succhi bio Biotta, una filiale del gruppo Orior, posto che ha lasciato recentemente. In precedenza il 58^{enne} ha svolto diverse funzioni presso ditte come 3M, Kneipp e Volg. Con la da lui fondata «crsolutions» è ora attivo nella consulenza aziendale. *schu*



Sonja Maurer



Patrick Gehrig



Clemens Rüttimann

Digitalizzazione e protezione dati in agricoltura biologica

La strategia di digitalizzazione dell'Ufficio federale dell'agricoltura richiede adeguamenti anche da Bio Suisse. È previsto un nuovo portale online per aziende bio e licenziatari.

Chi non è del settore fatica a immaginarsi quanti dati relativi all'agricoltura sono costretti a rilevare i contadini nei sistemi più disparati, nella banca dati sul traffico di animali (BDTA), per i pagamenti diretti oppure ancora dal 2025 su Digiflux per registrare l'uso o il commercio di prodotti fitosanitari e concimi. In che modo la digitalizzazione dovrebbe dunque facilitare il lavoro? Per affrontare tale quesito, presso l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) è stata creata l'unità di direzione digitalizzazione e gestione dati. Uno degli obiettivi è l'interconnessione dei sistemi digitali per evitare doppie registrazioni.

Uno strumento importante è la nuova piattaforma creata appositamente dalla Confederazione «Mia condivisione dei dati agricoli (MCDA)» che serve a semplificare in modo sicuro lo scambio di dati tra aziende e organizzazioni del marchio come Bio Suisse.

Connessione grazie al «Portale Bio Suisse»

Gli obiettivi della Confederazione rispecchiano quelli di Bio Suisse. Ne fanno parte la riduzione degli oneri amministrativi per i produttori e i licenziatari Gemma, l'utilizzo efficiente dei dati e la maggiore protezione dei dati possibile. Attualmente le priorità a questo proposito presso Bio Suisse sono tre.

- **Cooperazioni:** interconnessione dei sistemi (per esempio con l'UFAG), evitare doppie registrazioni
- **Strategia dei dati:** strutturare, collegare e utilizzare i dati in modo sensato per i compiti principali di Bio Suisse
- **«Portale Bio Suisse»:** creazione di un portale digitale per produttori e licenziatari

«La principale novità sarà il «Portale Bio Suisse» – un accesso centrale ai dati di Bio Suisse», spiega Daniel Schultheiss, responsabile del programma digitalizzazione e incaricato della protezione dei dati presso Bio Suisse. Il portale permetterà ai produttori Gemma di verificare di quali dati dispone l'associazione. Inoltre potranno inserire in modo diretto e semplice i cambiamenti di indirizzo, ordinare vignette BDTA, visionare fatture e tanto altro. I produttori Gemma avranno però soprattutto la possibilità di condividere direttamente nel «Portale Bio Suisse» i dati agricoli registrati sul portale Agate della Confederazione tramite MCDA. Per motivi di protezione dei dati i capiazienda devono accordare attivamente il loro consenso.

Attenzione alla sicurezza dei dati

I vantaggi sono evidenti: «I produttori potranno rinunciare ad alcuni noiosi doppietti, infatti i dati più importanti saranno sempre gestiti in un luogo centrale», osserva Daniel Schultheiss. In tal modo potranno occuparsi di questioni più importanti. Anche per Bio Suisse il lavoro risulta più facile, infatti i dati sono sempre aggiornati, il che permette all'associazione di svolgere i compiti principali per i membri in modo migliore e più efficiente.

Alcuni fattori importanti non vanno però mai persi di vista: «Le nostre esigenze relative alla trasparenza e alla protezione dei dati sono elevate», dichiara Daniel Schultheiss. La digitalizzazione ha molto a che fare con la gestione dei flussi di dati e con la sicurezza; inoltre da settembre 2023 è in vigore il nuovo diritto inasprito in materia di protezione dei dati. «Le imprese come Bio Suisse, che condividono i dati per esempio con gli organismi di controllo, devono stabilire contrattualmente a che scopo sono utilizzati e a chi sono trasmessi», spiega Daniel Schultheiss. «Quando riceviamo dei dati siamo obbligati a prestare la massima attenzione a come ci sono trasmessi e per che cosa sono utilizzati.» Lo stesso vale per tutti i partner contrattuali di Bio Suisse. A questo proposito l'associazione pubblicherà presto la nuova dichiarazione sulla protezione dei dati. *Bio Suisse*

Le soluzioni digitali della Confederazione e di Bio Suisse servono a facilitare il lavoro ai produttori Gemma. Foto: Andrew Lozovyi / Depositphotos



Un vertice e un simposio per il mondo bio di domani

Nel mese di novembre con il vertice bio e il simposio bio avranno luogo due eventi aventi per tema: quale contributo a un sistema alimentare sostenibile può fornire il biologico?

Il vertice bio si svolge ogni anno, il 3 novembre 2023 per la terza volta e sarà dedicato al tema dei flussi secondari. «Ci chiediamo come dai rifiuti si possano ottenere prodotti innovativi», spiegano Sabine Vogt e Fabian Sennhauser, che organizzano la conferenza presso la scuola universitaria professionale a Zollikofen BE. Si tratta di prodotti secondari che risultano dalla produzione di derrate alimentari e di mangimi. Ne sono un esempio le trebbie, i residui di produzione della birra. Questa massa, sovente eliminata o compostata, è costituita dalle scorze del malto di orzo o di frumento che possono essere aggiunte al foraggio o utilizzate per la preparazione di pane e altri prodotti. Lo stesso vale per i resti che risultano dalla produzione di olio di semi di girasole e che sono pure essi ricchi di sostanze nutritive.

I partecipanti al vertice bio discuteranno delle possibilità di sfruttare meglio i flussi secondari sotto diversi punti di vista. Il pubblico sarà costituito da attori dell'intera catena del valore bio provenienti da tutte le regioni della Svizzera.

Spunti dalla pratica, dalla politica e dalla ricerca


«La trasformazione del sistema alimentare verso la sostenibilità è uno dei grandi temi attuali. Ma: quale è il ruolo del biologico in questo discorso?» Questa è la domanda centrale del simposio bio che si terrà per la quarta volta il 30 novembre 2023 a Berna. Al simposio il tema dei sistemi alimentari sostenibili e il ruolo del biologico saranno trattati da prospettive diverse, vale a dire fisiologia dell'alimentazione, agronomia, psicologia e innovazione. Questi punti di vista potranno essere discussi attivamente in occasione della tavola rotonda. La discussione sarà animata da relazioni introduttive di professionisti della trasformazione, del commercio e della ricerca,


fra altri da Bettina Höchli dell'Università di Berna che approfondirà l'aspetto delle opportunità e degli influssi dei cambiamenti comportamentali. Niklaus Iten, responsabile della gestione della qualità presso il produttore di miscele di cereali per la colazione Bio-Familia e presidente della comunità di interessi Bio Schweiz (IG Bio), affronterà il tema della dialettica tra alimentazione sana e alimentazione sostenibile. Lorenz Pfrunder della manifattura Suur di Zurigo mostrerà come evitare lo spreco alimentare in modo innovativo e nel contempo tradizionale. Alla tavola rotonda oltre ai relatori parteciperà anche la nutrizionista Christine Brombach. Nel pomeriggio il programma prevede approfondimenti dei diversi campi; sono inoltre previste sessioni parallele sulle tecnologie di trasformazione, sui sistemi alimentari e sul ruolo del settore bio.

Il simposio riunirà persone interessate della produzione, della trasformazione, del commercio, della ricerca, del consumo e della politica. Altrettanto ampio è il gruppo promotore: oltre al FiBL che si occupa della direzione dell'evento e dell'organizzazione dei corsi ne fanno parte anche Bio Inspecta, bionetz.ch, Bio Suisse, Demeter e IG Bio. L'ingegnere in tecnologia alimentare Ursula Kretzschmar, organizzatrice della conferenza per il FiBL, indica le sfide che il settore dovrà affrontare: «Dobbiamo creare un sistema alimentare sostenibile in grado di nutrire l'umanità – e che coinvolga esplicitamente il biologico.» *Beat Grossrieder*



Duplici appuntamenti con il futuro del biologico

Vertice bio: VE 3 novembre 2023, dalle 9 alle 17, scuola universitaria professionale di scienze agrarie, forestali e alimentari HAFI, Zollikofen BE. Vendita biglietti tramite il sito.
 www.bio-gipfel.ch (DE)

Simposio bio: GIO 30 novembre 2023, dalle 8.30 alle 16, Kursaal Berna. Lingua: tedesco con traduzione simultanea in francese. Iscrizioni tramite segretariato corsi FiBL.
 www.bioactualites.ch > Actualités > Agenda >
 30.11.2023: Bio-Symposium 2023 (FR e DE)



Evento dall'efficacia durevole: il tema centrale del vertice bio 2022 rimane delicato: «Bio sul mio piatto – vero o falso?» *Foto: mad*



Simone Balena con i suoi asini nei pressi dell'azienda. Fotografie: Elia Stambanoni

Dalla città *alla valle Leventina*

L'azienda Quadra di Simone Balena, giovane cresciuto in città con la passione per le mucche e l'agricoltura.

Siamo a Faido, all'azienda Quadra di Simone Balena, un «quasi trentenne» che nel 2020 ha iniziato la conversione al biologico ed ora gestisce un'azienda Bio Suisse. Il suo percorso è un po' anomalo, ma non più di tanto. Pur cresciuto a Bellinzona e in una famiglia non agricola, sin da piccolo s'è appassionato alle mucche e al settore primario quando, in vacanza a Campo Blenio, osservava con interesse e ammirazione un allevatore del luogo. Non ancora compiuto i dieci anni, ecco la sua prima esperienza su un'alpe, a Carassina, a cui ne seguiranno molte altre, sia in Valle di Blenio sia in altri alpeggi.

Da qui la via sembra ormai segnata e infatti Simone inizia l'apprendistato e la formazione a Mezzana, dove nel 2012 ottiene il diploma. Dopo aver lavorato qualche anno presso un'azienda a Nante, nel 2014 coglie l'opportunità di rilevare un'azienda a Faido. Dopo pochi anni, convinto che sia la scelta logica e spinto dalle migliori possibilità di vendita dei vitelli, Simone inizia la conversione all'agricoltura biologica, apportando solo piccoli cambiamenti nella sua gestione, come ci racconta lui stesso: «Avevo già una gestione molto naturale ed estensiva e ho soltanto dovuto per esempio cambiare i sali minerali, seguire la formazione richiesta da Bio Suisse e completare qualche formulario in più, come la «verifica della biodiversità», un'esigenza della Gemma. Una difficoltà l'ho trovata nel reperire bestiame giovane di provenienza biologica, per la cui mancanza ho già dovuto richiedere un'autorizzazione eccezionale per l'acquisto».

Il passaggio al bio non è quindi stato problematico e Simone ha solo dovuto adattarsi al ritmo annuale delle ispezioni, beneficiando nel contempo però di maggiori opportunità, sia nel commercio dei vitelli ma anche per la vendita del fieno alle aziende Bio Gemma che ne hanno bisogno.

Oggi l'azienda, che si chiama Quadra, dal nome della zona in cui si trova, s'estende su circa 40 ettari di superficie agricola utile, di cui 20 intorno alla fattoria e gestiti più intensamente, dieci in piccoli appezzamenti a Faido e dieci di pascolo a Osooglio, poco sopra il borgo leventinese. Una parte del bestiame bovino (in totale 26 vacche madri, principalmente di razza Limousin) d'estate sale sulle alpi di Predelp, Foppascia e Cruina, mentre una parte resta sui pascoli aziendali, così come i dieci asini.

Oltre il lavoro in azienda

Il lavoro in azienda di certo non manca, ma da solo non basta. Simone ha quindi trovato delle ulteriori attività, sia legate al settore agricolo, sia all'esterno. Nei mesi invernali lo troviamo quindi impegnato nello sgombero della neve (quando c'è) per privati oppure addetto alla manutenzione e al servizio per gli impianti di sci di Cari. Anche in questo periodo la sveglia suona quindi molto presto, ma è necessario, come ci racconta Simone: «Sì, un secondo lavoro è indispensabile per un agricoltore nella mia situazione aziendale, solo con i pagamenti diretti, la vendita dei vitelli e della carne sarebbe impossibile».

L'altra attività, ancora più importante e incisiva, è sempre legata all'agricoltura e lo porta a lavorare per terzi. Con l'acquisto di un macchinario performante, Simone offre infatti da qualche anno un servizio di imballaggio per «balloni» di fieno



Un dettaglio del macchinario per lo spandimento a basse emissioni.



La vendita diretta nel self-service di Faido.



Vacche nutrici a Osoglio, a pochi minuti da Faido.

o rotoballe, del quale approfittano alcuni agricoltori, prevalentemente della Leventina. L'anno scorso ha inoltre effettuato un ulteriore e sostanzioso investimento, comperando l'attrezzatura necessaria per lo spandimento di liquame con tubi a strascico e assolcatore, grazie un moderno apparecchio che con dei coltelli incide il terreno dove viene poi «iniettato» il liquame. Una scelta dovuta alle mutate esigenze, che rendono obbligatorio questo sistema, non solo per le aziende bio, a partire dal 2024 (vedi informazione) e che soddisfa Simone: «L'investimento è stato importante, ma dopo i primi mesi di rodaggio ho iniziato a lavorare bene con quest'attrezzo, che permette di spandere il liquame con maggiore efficienza e anche senza odori sgradevoli al momento dell'applicazione».

In seguito all'obbligatorietà di questo metodo, Simone auspica di poter impiegare il suo nuovo macchinario con una certa regolarità, in modo da riuscire ad ammortizzarlo in tempi relativamente brevi, ma resta comunque sempre attivo anche in altri settori aziendali, come quello della vendita diretta nel suo «self-service». «Anche qui ho iniziato da poco, – racconta il giovane agricoltore – nel 2022 ho fatto macellare alcune manze e le ho poi proposte in vendita diretta, investendo in un congelatore e in un sistema di sorveglianza, resosi necessario a causa di alcuni spiacevoli episodi». Bistecche, arrostiti o altri tagli di carne congelata, congiuntamente a quella di asino, sono quindi sempre a disposizione presso l'azienda di Faido, oppure anche fresca su richiesta. *Elia Stambanoni, Bio Ticino*

i Dal 2024 misure contro l'inquinamento atmosferico



Come indica il portale dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), le emissioni di ammoniaca sono dovute in parte significativamente dallo spandimento del colaticcio, dove è dunque possibile intervenire con degli accorgimenti per mitigare i danni ambientali e migliorare altresì la disponibilità d'azoto. A tale scopo, nell'ordinanza contro l'inquinamento atmosferico (OIA) sono state inserite delle nuove disposizioni sullo spandimento a basse emissioni e sulla copertura dei depositi di colaticcio, in vigore dal 1° gennaio 2022 (copertura dei depositi di colaticcio) e rispettivamente dal 1° gennaio 2024 (spandimento a basse emissioni). Per sostenere un'applicazione uniforme,

nell'aiuto all'esecuzione per la protezione dell'ambiente nell'agricoltura vengono precisate e concretizzate le nuove disposizioni dell'OIA, definendo le superfici e le aziende interessate, le tecniche di spandimento a basse emissioni e in quali casi è possibile concedere deroghe. Le aziende soggette all'obbligo di spandimento a basse emissioni di colaticcio sono quelle che possiedono una superficie agricola utile di almeno tre ettari. Non è invece richiesto per le superfici con pendenze superiori al 18 per cento, le superfici piccole (inferiori a 25 are) nonché i prati sfruttati in modo poco intensivo, i vigneti, le permacolture, i frutteti e gli alberi da frutto ad alto fusto nei campi del livello qualitativo II. Sono considerate tecniche di spandimento

adeguate lo spargimento a nastro con tubi flessibili a strascico o assolcatori nonché lo spandimento in solchi con solchi aperti o chiusi. In campicoltura è ancora possibile utilizzare le barre, a condizione che il colaticcio venga incorporato nel terreno al massimo entro quattro ore.

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)

32° anno, 2023

Edizione 7 | 23 del 15.9.2023

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

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzo abb. estero: fr. 69.-

Tiratura (autentica notarile, 2022)

Tedesco: 7815 esemplari

Francese: 1353 esemplari

Italiano: 317 esemplari

Copie stampate: 10 191 esemplari

Copie inviate: 9 485 esemplari

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-

coltura 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

Regula van den Berge

(salvo testi di Bio Ticino)

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione Bioattualità Rivista

René Schulte (*schu*) caporedattore,

Bio Suisse

Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse

Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL

Emma Homère (*emh*), Bio Suisse

Jeremias Lütold (*ju*), FiBL

Theresa Rebholz (*tre*), FiBL

redazione@bioattualita.ch

tel. +41 (0)61 204 66 63

Redazione bioattualita.ch (FiBL)

Ania Biasio (*anb*), caporedattrice

Flore Araldi (*far*)

Serina Krähenbühl (*skr*)

Simona Moosmann (*msi*)

Nathaniel Schmid (*nsc*)

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 >

Attualità > Rivista

Utente: bioattualita-7

Password: ba7-2023

www.bioattualita.ch

Labnor N 10

Concime organico ottenuto da sostanze animali ricche di chera-
tina sotto forma di **granulato**. Totalmente idrosolubile grazie alle
proteine organiche.

- 10 % azoto, 70 % MO
- per cereali, colza, mais, orticoltura,
viticoltura
- buona qualità, prezzo interessante

Per un'offerta rivolgetevi a:

Vitistim Sàrl

rue du Rhône 12, 1963 Vétroz

tel. 079 628 39 56

vitistim@vitistim.ch



Vasi in vetro con coperchi + bottiglie

Per tutti i tipi di alimenti
Marmellate - confetture - frutta - verdura - sciroppi
succhi di frutta - distillati - birra - vino - altro ancora

Vasi + bottiglie

in differenti grandezze - forme

Per professionisti - privati

Campioni gratuiti + listino prezzi

☎ 091 647 30 84

Crivelli Imballaggi

crivelliimballaggi@hotmail.com



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

40 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



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