



Seduta del

11 agosto 2020

Comunicata il

14 agosto 2020

Protocollo n.

643

Interpellanza di frazione UDC

concernente la riduzione del CO₂ grazie alla lotta agli sprechi alimentari – Per un clima migliore nei Grigioni

Risposta del Governo

La produzione di derrate alimentari che non vengono consumate genera emissioni di CO₂ inutili. L'impatto ambientale e le emissioni di CO₂ legate agli sprechi alimentari dipendono in misura importante dall'origine e dal trasporto delle derrate alimentari nonché dal tipo dei rifiuti biogeni. In Svizzera si verificano ogni anno sprechi alimentari nell'ordine di grandezza di 2,8 milioni di tonnellate. A livello nazionale la quantità maggiore in termini di sprechi alimentari è imputabile alle economie domestiche (28 %) e alla lavorazione delle derrate alimentari (35 %). Le quote imputabili alla ristorazione (7 %), al commercio all'ingrosso e al dettaglio (10 %) e all'agricoltura (20 %) sono nettamente inferiori (fonte: ETH, 2019, su incarico dell'UFAM).

In merito alla domanda 1: poiché nel Cantone dei Grigioni in rapporto al numero di abitanti vi è un numero maggiore di esercizi alberghieri e di ristorazione rispetto ad altri Cantoni, è probabile che la quota di sprechi alimentari sia superiore alla media nazionale. Purtroppo mancano cifre precise al riguardo. Se si prendono a riferimento le cifre svizzere, dove gli sprechi alimentari nel settore alberghiero e della ristorazione sono di quattro volte inferiori a quelli delle economie domestiche (196 000 tonnellate contro quasi 784 000 tonnellate all'anno), la rilevanza di questo settore dovrebbe però essere piuttosto scarsa. Ciononostante l'impatto ambientale degli sprechi alimentari nel settore della ristorazione non va sottovalutato, poiché lungo l'intera catena di valore aggiunto per la produzione delle derrate alimentari vengono consumate molte risorse e prodotte molte emissioni. La maggior parte degli scarti alimentari nel settore alberghiero e della ristorazione viene tuttavia destinata alla valorizzazione materiale o energetica. In rapporto la quota che viene regalata o che viene destinata a foraggio è invece molto esigua. Un'altra piccola parte viene destinata alla valorizzazione termica. Da una prospettiva ambientale e del CO₂ la donazione e la destinazione a foraggio sono più sensate rispetto alla valorizzazione materiale ed energetica.

In merito alla domanda 2: non esiste una base di dati relativa alla quota di sprechi alimentari nell'agricoltura grigionese. Si è proceduto a una stima approssimativa sulla base del rilevamento dei dati dell'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) e dell'analisi cantonale delle superfici di colture speciali, che nei Grigioni sono molto scarse in rapporto all'Altopiano svizzero. Rifacendosi a questa base di dati risultano poco più di

1000 tonnellate di sprechi alimentari dalla produzione primaria. La quota dovuta ai requisiti normativi viene stimata approssimativamente al 20 %. In confronto ad altri settori, la quota imputabile all'agricoltura grigionese va quindi definita scarsa. Circa tre quarti delle perdite risultanti dall'agricoltura grigionese vengono restituiti al suolo e un quarto viene destinato a foraggio. I requisiti normativi nell'agricoltura sono stabiliti in misura determinante dalle norme vigenti dei dettaglianti, le quali a loro volta dipendono dalle esigenze dei consumatori relative alla freschezza e all'aspetto dei prodotti.

In merito alla domanda 3: il Governo sostiene i provvedimenti finalizzati alla riduzione degli sprechi alimentari, in quanto questi ultimi hanno un impatto ambientale non trascurabile e quindi incidono anche sulle emissioni di CO₂. Perciò anche nel quadro del piano d'azione Green Deal (PAGD) vengono esaminate misure per la riduzione degli sprechi alimentari. Gli sprechi alimentari fanno inoltre parte delle misure del punto centrale di sviluppo "Agricoltura clima-neutrale" del programma di Governo 2021–2024. Infatti le misure efficaci per la riduzione degli sprechi alimentari interessano l'intera catena, dalla produzione fino al consumo di derrate alimentari. Al riguardo sono fondamentali le misure di sensibilizzazione e di educazione, poiché il comportamento dei consumatori assume un ruolo importante nella lotta agli sprechi alimentari. Le misure più efficaci sono quelle che intervengono laddove si verifica la maggior parte degli sprechi alimentari, ossia nelle economie domestiche e nella lavorazione delle derrate alimentari. Già oggi vi sono uffici che sostengono campagne di sensibilizzazione quali "Save Food – Fight Waste" oppure il "Tavolino magico". Inoltre l'Unione svizzera dei contadini collabora all'iniziativa "too good to go". Nel quadro del punto centrale di sviluppo "Miglioramento del valore aggiunto agricolo in un paesaggio rurale intatto" il Cantone promuove inoltre i prodotti regionali e le catene di prodotti e di valore aggiunto regionali. La vendita diretta è un tema importante in questo contesto, dato che, diversamente dal commercio al dettaglio, nella vendita diretta non vi sono requisiti normativi che i prodotti devono soddisfare per quanto riguarda le dimensioni e l'aspetto, ciò che riduce in misura molto importante le perdite dovute all'inadempimento degli standard di commercializzazione o di qualità.

In merito alla domanda 4: (vedi anche risposta alla domanda 3.) nei limiti delle possibilità previste dalla legge e delle possibilità finanziarie, le iniziative locali vengono sostenute già oggi dagli uffici cantonali. In relazione alle misure per ridurre gli sprechi alimentari, gli strumenti più efficaci sono in particolare le catene di produzione regionali e i percorsi brevi. In aggiunta a misure di sensibilizzazione e di educazione il PAGD propone misure di accompagnamento che permettono di sostenere iniziative locali anche dal profilo finanziario.



Il Presidente:

Dr. Chr. Rathgeb

In nome del Governo

Il Cancelliere:

Daniel Spadin