



Documentazione per la stampa

Data:

16.07.2007

Rischi connessi all'utilizzo di rifiuti di cucina e di ristorazione come foraggio per animali da reddito

I rifiuti di cucina e di ristorazione sono resti alimentari provenienti da economie domestiche private, ristoranti, ospedali, istituti, caserme ecc. In Svizzera, l'eliminazione dei rifiuti di cucina e di ristorazione attraverso le mangiatoie richiede una specifica autorizzazione, mentre nell'UE e in molti altri Paesi (ad es. in Australia) tale pratica è vietata.

In Svizzera, i rifiuti di cucina e di ristorazione vengono utilizzati prevalentemente per l'alimentazione dei suini; tuttavia, essi costituiscono solo una porzione esigua degli alimenti con cui tali animali vengono nutriti. Da un lato, sul piano ecologico, la trasformazione dei rifiuti di cucina e di ristorazione in alimenti per animali è sensata, ma dall'altro essa comporta il rischio che si propaghino epizoozie altamente contagiose, quali ad esempio l'afte epizootica o la peste suina. Negli ultimi anni e decenni, la maggior parte dei focolai di queste epizoozie è stata causata proprio dall'utilizzo di resti alimentari come alimenti per animali. Recentemente, l'Ufficio federale di veterinaria ha effettuato una valutazione del rischio al fine di accertare l'attuale entità del pericolo di propagazione di un'epizoozia a seguito di questa attività di trasformazione. I punti essenziali della valutazione sono sintetizzati qui di seguito.

Da dove viene il pericolo?

Attualmente, in Svizzera, non sono presenti epizoozie altamente contagiose (l'ultimo focolaio, di peste suina, risale al 1993). Il rischio è, dunque, rappresentato prevalentemente da prodotti a base di carne importati. La probabilità che le epizoozie vengano introdotte attraverso carni importate legalmente (circa 100 000 tonnellate l'anno) è trascurabile. Costituiscono invece una fonte di pericolo le merci trasportate nel traffico viaggiatori e le importazioni illegali, che possono riguardare anche carni infettate dal virus della peste suina o dell'afte epizootica. Questa carne infetta non rappresenta una minaccia per l'uomo, ma se eventuali resti venissero trasformati in alimenti per animali senza un adeguato trattamento, gli animali da reddito svizzeri correrebbero un serio pericolo.

Quanto sono affidabili gli impianti di smaltimento dei resti alimentari?

La legislazione svizzera prevede, per le aziende che raccolgono i resti alimentari e li trasformano in alimenti per animali, l'obbligo di disporre di un'autorizzazione cantonale. Tali aziende sono tenute a sottoporre i resti alimentari raccolti a un trattamento termico della durata minima di 20 minuti a temperatura di ebollizione. Inoltre, devono rispettare una serie di requisiti a livello edilizio, tecnico e igienico che garantiscano un riscaldamento completo e uniforme del materiale ed escludano ogni possibilità di contaminazione del foraggio con materiale infetto. Nel complesso, su tutto il territorio svizzero si contano 218 impianti di smaltimento dei resti alimentari, che ogni anno trasformano circa 116 000 tonnellate di rifiuti di cucina e di ristorazione.

Nell'ambito della valutazione del rischio effettuata, l'Ufficio federale di veterinaria ha controllato 56 dei 218 impianti di smaltimento, valutandoli in base a criteri definiti con precisione. Ne è emerso che quasi due terzi delle aziende sottoposte a controllo presentano evidenti lacune.

Rischi connessi agli impianti per la produzione di biogas

La fermentazione dei rifiuti di cucina e di ristorazione negli impianti per la produzione di biogas è una pratica che si va diffondendo sempre più. Spesso questa attività rappresenta una fonte di reddito secondaria per le aziende agricole. Anche con questa modalità di smaltimento sussiste il rischio che gli animali da reddito entrino in contatto con rifiuti infetti. Una ulteriore valutazione del rischio condotta dall'UFV ha evidenziato che tale pericolo, pur essendo ridotto, non è comunque accettabile, in considerazione dei gravi effetti che la propagazione di un'epizoozia produrrebbe (si veda sotto). Pertanto, anche nella produzione di biogas da rifiuti di cucina e di ristorazione è necessario introdurre misure atte a ridurre i rischi. Anche in questo ambito, ad esempio, è importante seguire le prescrizioni già esistenti sulla raccolta, il trasporto e l'immagazzinamento dei rifiuti di cucina e di ristorazione; inoltre, gli impianti per la produzione di biogas non devono essere ubicati nelle immediate vicinanze delle stalle in cui sono detenuti gli animali da reddito, e i cicli di lavorazione degli impianti stessi devono essere regolati in modo da escludere qualsiasi possibilità di contaminazione.

L'insorgere di un'epizoozia altamente contagiosa avrebbe effetti devastanti!

Se dovesse insorgere un focolaio di peste suina o di afta epizootica in Svizzera, in seguito alla trasformazione di rifiuti di cucina e di ristorazione in alimenti per animali, gli effetti sarebbero devastanti. A prescindere dalle sofferenze che tali patologie infliggerebbero al bestiame, il danno economico diretto per i detentori di animali sarebbe ingente. Non solo: un ulteriore, gravoso onere deriverebbe dai provvedimenti di sequestro a livello nazionale e internazionale, di cui finirebbe per risentire anche il turismo, per non parlare del danno a livello di immagine per il settore agricolo, il settore della trasformazione della carne e la Svizzera in generale. Il focolaio di afta epizootica registrato nel 2001 in Gran Bretagna ha provocato danni per decine di miliardi.