

# CARTA per un'alimentazione sostenibile

## 1. Obiettivi

Obiettivi della Carta sono:

- incoraggiare i Comuni, le Direzioni scolastiche e la/e rispettiva/e refezione/i, le ristorazioni collettive private e i fornitori di prodotti agroalimentari a un maggior utilizzo di prodotti locali nella ristorazione collettiva,
- rispettare i principi dello sviluppo sostenibile di cui all'Agenda 2030 dell'ONU,
- sensibilizzare, formare e informare sui principi della sostenibilità alimentare,
- promuovere una dieta sostenibile, variata e equilibrata presso le refezioni,
- promuovere il Ticino e la sua produzione agricola e
- evitare gli sprechi alimentari.

## 2. Partner firmatari

Possono essere partner firmatari, per esempio:

- comuni,
- direzioni scolastiche e la/e rispettiva/e refezione/i,
- ristorazioni collettive private,
- fornitori di prodotti agroalimentari ticinesi.

## 3. Impegno nelle buone pratiche

### 3.1 Focus sui prodotti regionali

I partner firmatari si impegnano ad applicare - nella propria politica di approvvigionamento - i requisiti richiesti in materia, di allevamento di animali, produzione ecologica e di pesca-piscicoltura così come di trasporto descritti nel documento "Allegato 1".

I partner firmatari **fornitori** si impegnano a promuovere la tracciabilità e la trasparenza dei prodotti alimentari fornendo le necessarie indicazioni in merito alla loro origine (incluso per frutta e ortaggi sfusi) e gli eventuali *label* di cui beneficiano.

I partner firmatari della **ristorazione collettiva** si impegnano a chiedere sistematicamente ai loro fornitori l'origine delle derrate alimentari. Per provenienza si intende il luogo di produzione, allevamento o pesca e di conseguenza il luogo di lavorazione o trasformazione. Si impegnano inoltre ad aumentare la quota di prodotti regionali nei loro acquisti alimentari, conformemente al documento "Allegato 2".

### 3.2 Promuovere prodotti alimentari sostenibili

I partner firmatari si impegnano, laddove possibile, ad aumentare l'offerta rispettivamente l'acquisto della percentuale di prodotti certificati tramite un label che ne attesti la provenienza, il metodo di produzione ecologicamente e socialmente sostenibile (p.es. Marchio Ticino regio.garantie, Bio Suisse, Suisse Garantie, BIO, IP, ...), la filiera corta e/o i prodotti con un eco-score beelong vantaggioso (unicamente punteggio da A a C, vedi [www.beelong.ch](http://www.beelong.ch)).

I partner firmatari si impegnano a offrire prodotti stagionali (vedi calendari stagionalità: [Unione Svizzera Contadini](#), [Tior](#), [Bio Suisse](#), [WWF](#), [5 al giorno](#)) e a limitare il più possibile l'acquisto di frutta e ortaggi fuori stagione. Sono considerati come prodotti di stagione quei frutti e ortaggi coltivati in modo naturale nel rispettivo paese di origine.

I partner firmatari si impegnano a ridurre o addirittura a eliminare la quota di prodotti critici di origine animale provenienti dall'allevamento in batteria, dagli ortofruttili di un altro continente, dal pesce e crostacei di specie in via di estinzione (non MSC) o esotici e olio di palma da produzione non sostenibile.

Per i prodotti non coltivabili in Svizzera, in particolare per il caffè, il tè e i prodotti a base di cacao, i partner firmatari fornitori si impegnano a favorire i prodotti lavorati in Svizzera e certificati del commercio equo e/o sostenibile.

### 3.3 Buone pratiche in cucina

I partner firmatari della ristorazione collettiva si impegnano a:

- aumentare la percentuale di piatti a base di prodotti freschi e a ridurre la percentuale di preparazioni industriali,
- favorire metodi di cottura efficienti dal punto di vista energetico e
- promuovere la consegna di merce sfusa affinché vi sia il minor utilizzo di materiale d'imballaggio (p.es. i contenitori ripresi dai fornitori, gli imballaggi di carta o cartone riciclati e il cartone certificato).

### 3.4 Un'alimentazione variata e equilibrata

I partner firmatari della ristorazione collettiva si impegnano a offrire dei piatti impostati in base alla [piramide alimentare svizzera](#), e al relativo [pasto ottimale](#), i quali presentano un'alimentazione variata ed equilibrata che garantisce un apporto sufficiente di energia e di sostanze nutritive e protettive per il nostro organismo in modo da contribuire in misura determinante al nostro benessere.

### 3.5 Evitare gli sprechi

I partner firmatari della ristorazione collettiva si impegnano a contribuire alla riduzione degli sprechi, in particolare attraverso un'attenta pianificazione degli acquisti, uno stoccaggio conforme e una quantità ragionevole di pasti, offrendo la possibilità di prenotarli in anticipo e tramite la valorizzazione dei resti in cucina. Si impegnano inoltre a smistare i rifiuti, a dirigersi verso canali appropriati di riciclaggio e/o smaltimento.

## 4. L'impegno del Cantone Ticino

Il Cantone Ticino si impegna a:

- coordinare la diffusione della Carta e l'attuazione delle misure in essa definite,
- sensibilizzare sull'importanza di un maggior utilizzo di prodotti locali,
- promuovere l'informazione e la formazione in materia,
- monitorare i risultati e
- mettere in contatto tra loro fornitori con produttori locali e viceversa.

## 5. Disposizioni finali

Qualsiasi istituzione o organizzazione interessata agli obiettivi perseguiti dalla Carta, può aderire in qualsiasi momento presentando una richiesta scritta al Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), email: [info@ccat.ch](mailto:info@ccat.ch)

La presente Carta può essere modificata per il 1° gennaio di un anno, con un preavviso di 6 mesi per consentire la diffusione dell'informazione ai firmatari dell'accordo e la modifica dei documenti subordinati.

I partner firmatari possono porre fine alla propria adesione alla Carta in qualsiasi momento, previa comunicazione scritta al CCAT. Il mancato rispetto dell'accordo può comportare l'esclusione del rispettivo partner.

Luogo e data

Riviera 8.11.22

Firma



The signature is written in blue ink. To its right is a circular official stamp of the Municipality of Riviera, featuring a coat of arms with a shield, a cross, and a crown, surrounded by the text 'MUNICIPIO DI RIVIERA'.

Allegati:

1. Documento sulla politica di acquisto
2. Criterio di provenienza regionale

## Allegato 1 - Documento sulla politica di acquisto

### Allevamento di animali

- 100% (peso totale annuo) di: carne, uova, latte e latticini sono prodotti secondo lo standard svizzero per il benessere degli animali.
- Almeno l'80% (peso totale annuo) delle carni proviene da aziende registrate nei programmi federali per sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali (SSRA) o uscita regolare all'aperto (URA).
- Non deve essere servito alcun pollame importato allevato in batteria o uova d'importazione da pollame allevato in batteria.

### Produzione ecologica

- Almeno il 25% (peso totale annuo) di: carne, uova, latte e latticini soddisfano i requisiti della produzione integrata o dell'agricoltura biologica (requisiti dell'ordinanza sull'agricoltura biologica).
- Almeno il 25% (peso totale annuo) di: ortaggi, insalate, frutta ed erbe aromatiche soddisfano i requisiti della produzione integrata o dell'agricoltura biologica (requisiti dell'ordinanza sull'agricoltura biologica o del regolamento UE sull'agricoltura biologica).
- Almeno il 25% (peso totale annuo) di: legumi e farinacei soddisfano i requisiti della produzione integrata o dell'agricoltura biologica (requisiti dell'ordinanza sull'agricoltura biologica o Regolamento UE sull'agricoltura biologica).
- Almeno il 20% (peso totale annuo) di: spezie, condimenti, zuppe, salse, brodi, oli e grassi vegetali soddisfano i requisiti della produzione integrata o dell'agricoltura biologica (requisiti dell'ordinanza sull'agricoltura biologica o regolamento UE sull'agricoltura biologica).

### Pesca e piscicoltura

- Il 100% (peso totale annuo) di: pesce e frutti di mare corrisponde alla categoria "raccomandato" o "raccomandabile" secondo la guida ittica della FAO.

### Trasporto

- Evitare il più possibile gli acquisti di cibo trasportato per via aerea.

## Allegato 2: Criterio di origine regionale

Il criterio dell'origine regionale è stabilito secondo tre livelli:

- 1° livello: Marchio Ticino regio.garantie, Ticino DOP e DOC, coltura agricola ticinese.
- 2° livello: origine svizzera certificata (per esempio: Suisse Garantie, SSRA/URA, Bio Suisse, ...).
- 3° livello: origine straniera, privilegiando per quanto possibile un'origine europea o lavorato o trasformato nel Cantone Ticino. L'eco-punteggio di Beelong, [www.beelong.ch](http://www.beelong.ch), è un utile strumento per valutare l'acquisto più sostenibile.