

Bozen, 13.4.2021

An den Präsidenten
des Südtiroler Landtages
Bozen

BESCHLUSSANTRAG

Nr. 435/21

Kennzeichnung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Mensen

Wie die Arbeits- und Lebensbedingungen für Mensch und Tier in Großschlachtbetrieben aussehen können, mussten wir im Juni 2020 aufgrund des Corona-Skandals in der Schlachtereier Tönnies in Ostwestfalen in Deutschland erfahren. Die sklavischen Bedingungen der Arbeiterinnen und Arbeiter in diesem Betrieb brachten viele Menschen europaweit auch zum Nachdenken darüber, unter welchen Bedingungen das Fleisch produziert wird, das sie – oft mehrmals wöchentlich – verzehren.

Nun wissen wir, dass Fleisch der Firma Tönnies auch nach Südtirol geliefert wurde und hierzulande entweder als „Südtiroler“ Speck weiterverarbeitet oder über die Fleischtheke des Supermarktes gereicht wurde. Für viele Südtirolerinnen und Südtiroler war dies ein Schock. Denn vielfach meinte man bis dahin, dass die im Lande käuflichen Fleischteile von Schwein, Rind, Huhn, Schaf, Ziege und Co. von Tieren stammen, die lokal aufgezogen und geschlachtet würden. Ein leicht nachvollziehbarer Trugschluss.

Denn die Qualitätszertifikate der tierischen Produkte wiegen leicht in Sicherheit. Befindet man sich erst im Gütesiegelwald, wird es noch schwerer, vor lauter Zertifikaten den Qualitätsstandard zu sehen.

Dabei ist es für viele Menschen zunehmend wichtig, zu wissen, was sie konsumieren. Sie wünschen sich Transparenz über die Herkunft der

Bolzano, 13/4/2021

Al presidente
del Consiglio della Provincia autonoma di Bolzano
Bolzano

MOZIONE

N. 435/21

Indicazioni nei menù delle mense sui prodotti di origine animale utilizzati

Lo scandalo del giugno 2020 attorno al focolaio di Covid-19 esploso nel mattatoio Tönnies nel Nord-reno-Vestfalia in Germania ci ha purtroppo mostrato quali possano essere le condizioni di lavoro e di vita delle persone e degli animali in quei luoghi. Le condizioni simili alla schiavitù, in cui lavoravano le operaie e gli operai di quell'azienda, hanno indotto tutta l'Europa a riflettere sui modi in cui viene prodotta la carne che finisce sulle nostre tavole, spesso anche più di una volta in settimana.

Abbiamo inoltre appreso che la carne della ditta Tönnies arriva anche in provincia, dove viene trasformata in „Speck Alto Adige IGP“ oppure venduta nei banchi macelleria dei supermercati. Per molte altoatesine e molti altoatesini è stata una notizia sconvolgente, in quanto sino ad oggi molti ritenevano, peraltro del tutto comprensibilmente, che la carne di maiale, manzo, pollo, pecora, capra ecc. comprata in Alto Adige provenisse da animali allevati e macellati nel nostro territorio.

Questo perché i certificati di qualità dei prodotti animali danno un falso senso di sicurezza. Nella selva dei marchi, e con tutti i vari certificati esistenti, risulta ancor più difficile riconoscere la qualità.

E invece per molte persone è sempre più importante sapere ciò che consumano, e chiedono trasparenza per quanto riguarda la provenienza degli

Nahrungsmittel. Sie können Lokales oder Überregionales kaufen und verzehren. Der einzige Unterschied: Sie dürfen wissen, was sie tun. Darin liegt eine große Freiheit.

Für die Produzent:innen ist dies durchaus kein Nachteil. Herstellerinnen und Hersteller, die auf Transparenz setzen und klar deklarieren, woher ihre Lebensmittel tierischen Ursprungs stammen, sind für ihre Kundinnen und Kunden attraktiv.

In der Vergangenheit wurde von Fachleuten auf diversen Tagungen – auch in und um Bozen – unterstrichen, wie wichtig der Ausbau von nachhaltig produzierten Lebensmitteln und die Kennzeichnung darüber gerade in der Gemeinschaftsverpflegung ist.

Der Nationale Aktionsplan zum Green Public Procurement (GPP) sieht vor, dass Mindestumweltkriterien (MUK) eingehalten werden. Italien ist bisher der einzige Staat der Union, der das GPP verpflichtend vorsieht. Eine weitere Norm, die in diesem Zusammenhang von Bedeutung ist (und die die Deklaration erleichtert!), ist die EU-Richtlinie Nr. 1337/2013. Sie sieht vor, dass beim Verkauf von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch das Herkunfts- und Schlachtland auf der Etikette angegeben werden muss.

Die Deklaration der Herkunft von tierischen Produkten in öffentlichen Ausspeisungen ist ein erster Schritt in diese Richtung. Konsumentinnen und Konsumenten fordern zunehmend diese Klarheit über die Herkunft der (tierischen) Lebensmittel. Immer mehr Menschen wissen um die Wichtigkeit der Lebensmittel für die eigene Gesundheit und jene ihrer Kinder.

In dieser Hinsicht spielt die Gemeinschaftsverpflegung eine besonders wichtige Rolle. Denn es werden dort erstens Menschen mit Essen versorgt, die mehrmals wöchentlich am selben Ort einkehren. Zweitens handelt es sich oftmals um Menschen, die aufgrund ihres Alters oder Gesundheitszustandes besondere Bedürfnisse oder/und Sensibilitäten aufweisen (Kinder, SeniorInnen, Kranke, Pflegebedürftige...).

Die Gemeinde Bozen hat hier eine Vorreiterrolle inne. Auf den Menüplänen der Schulausspeisungen steht neben jedem Gericht, welche Zutaten darin aus biologischem Anbau stammen und welche aus fairem Handel. Diese Praxis sollte aus-

alimenti. Possono comprare e mangiare prodotti locali o provenienti da fuori regione. L'unica differenza sta nel fatto che sanno cosa fanno e questa è una grande libertà.

Per le produttrici e i produttori non è assolutamente uno svantaggio. Le aziende che puntano sulla trasparenza e dichiarano apertamente la provenienza dei loro prodotti animali suscitano molto interesse.

In passato gli esperti hanno evidenziato in varie occasioni – come convegni tenuti anche a Bolzano e dintorni – l'importanza proprio nella ristorazione collettiva di aumentare l'utilizzo di alimenti prodotti in modo sostenibile e di contrassegnarli chiaramente.

Il piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (GPP) prevede il rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM). Attualmente l'Italia è l'unico Stato membro dell'Unione europea che ha introdotto il GPP obbligatorio. Un'altra norma importante in materia è il regolamento di esecuzione (UE) n. 1337/2013 che prevede l'obbligo di indicare con una etichetta il Paese di origine o di macellazione per la carne suina, ovina, caprina o di volatili destinata alla vendita.

Dichiarare la provenienza dei prodotti di origine animale che sono impiegati nelle mense pubbliche è un primo passo in questa direzione. Sempre più consumatrici e consumatori chiedono una maggiore trasparenza sull'origine dei prodotti alimentari (di origine animale) e cresce la consapevolezza delle persone riguardo all'importanza del cibo per la propria salute e quella dei loro figli.

In questo contesto la ristorazione collettiva svolge un ruolo molto importante. Anzitutto perché nelle mense si servono i pasti a persone che vanno a mangiare nello stesso posto più volte a settimana. Poi anche perché spesso si tratta di persone che per via della loro età o del loro stato di salute hanno esigenze e/o sensibilità particolari come bambini, anziani, persone malate o non autosufficienti ecc.

Il Comune di Bolzano ha già iniziato dando il buon esempio. Nei menù delle mense scolastiche accanto a ogni pietanza sono indicati gli ingredienti provenienti da coltivazioni biologiche e dal commercio equosolidale. Questa pratica andrebbe

geweitet werden. In Zukunft sollten Konsumierende auf Grundlage der Kennzeichnungspflicht auch darüber informiert werden, woher und unter welchen Bedingungen das Tier, das oder dessen Produkte sie verzehren stammte bzw. aufwuchs. Dies sollen Betreiber von öffentlichen Ausspeisungen im Menüplan verpflichtend anführen.

Wie wir von anderen Ländern, die dieses Prinzip bereits auf die Gastronomie ausgeweitet haben, wie beispielsweise die Schweiz, wissen, beschränkt sich der zusätzliche Aufwand größtenteils auf die Anfangsphase.

Profitieren werden vom Kennzeichnungsprinzip nicht nur die Konsumierenden und der transparent arbeitende Betrieb, sondern ganz besonders auch die heimische Landwirtschaft. Das Vertrauen in die Produkte, die im Land hergestellt werden, schafft Konsens zum regionalen Einkauf in der Mensaküche. Nicht zuletzt bedingt eine veränderte Nachfrage auch ein diversifizierteres Angebot – auch das ein Vorteil für die heimische Landwirtschaft.

**Daher beauftragt
der Südtiroler Landtag
die Landesregierung,**

für mehr Transparenz beim Konsum in öffentlichen Ausspeisungen zu sorgen, indem die Betreiber den tierischen Produkten auf dem Menüplan folgende Kennzeichnungen beifügen müssen:

- a) den Herkunftsort und die Haltungsbedingungen des Tiers, von dem die verwendeten tierischen Produkte stammen,
- b) die Angabe, ob die angebotenen Lebensmittel Erzeugnisse gentechnisch veränderter Organismen sind,
- c) die Angabe, ob Lebensmittel gentechnisch veränderte Mikroorganismen beinhalten.

gez. Landtagsabgeordnete
Brigitte Foppa
Riccardo Dello Sbarba
Hanspeter Staffler

Beim Generalsekretariat des Südtiroler Landtages
am 15.4.2021 eingegangen, Prot. Nr. 2295/bb

diffusa maggiormente. Sulla base dell'obbligo di etichettatura, in futuro i consumatori dovrebbero essere anche informati sul luogo di provenienza ovvero di allevamento dell'animale o dei suoi derivati e sulle relative condizioni. Chi gestisce mense pubbliche deve aggiungere obbligatoriamente queste indicazioni nel menù.

Altri Paesi in cui questo principio è già stato esteso alla ristorazione, vedi per esempio in Svizzera, ci dicono che l'onere aggiuntivo è limitato in massima parte alla fase iniziale.

Del principio per cui è obbligatorio indicare la provenienza non trarranno vantaggio solo il consumatore, la consumatrice e l'azienda che lavora in modo trasparente, ma soprattutto la nostra agricoltura locale. La fiducia nei prodotti locali produce un consenso che favorisce l'acquisto di prodotti regionali per le cucine delle mense. E infine un nuovo tipo di domanda genera anche un'offerta ancor più diversificata, con tutti i vantaggi che ne derivano per l'agricoltura locale.

**Per questi motivi il Consiglio
della Provincia autonoma di Bolzano
incarica la Giunta provinciale**

di favorire maggiore trasparenza nel consumo dei pasti nelle mense pubbliche introducendo l'obbligo per i gestori di aggiungere le seguenti indicazioni nel menù con riferimento ai prodotti di origine animale:

- a) il luogo di provenienza dei prodotti di origine animale e le condizioni di allevamento
- b) l'indicazione se gli alimenti proposti contengono organismi geneticamente modificati
- c) l'indicazione se gli alimenti contengono microrganismi geneticamente modificati.

f.to consiglieri provinciali
Brigitte Foppa
Riccardo Dello Sbarba
Hanspeter Staffler

Pervenuta alla segreteria generale del Consiglio della Provincia autonoma di Bolzano in data 15/4/2021, n. prot. 2295/CS/pa