



BESCHLUSSANTRAG

Nr. 478/21

Lebensmittelverschwendung eindämmen

Die Menschheit ist zum Überleben auf Nahrung angewiesen. Doch überall auf der Welt werden Lebensmittel aus verschiedenen Gründen und unter unterschiedlichen Umständen verschwendet. 44 Prozent der globalen Abfälle bestehen aus Lebensmitteln und Grünpflanzen, wobei Lebensmittelabfälle einen großen Teil ausmachen (Weltbank, 2018).

Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO bedeutet „Lebensmittelverschwendung“ „eine Reduzierung der und/oder der Qualität von Lebensmitteln, die ursprünglich für den menschlichen Verzehr bestimmt waren, in allen Phasen des Lebensmittelsystems von der Produktion bis zum Konsum, unabhängig vom Grund.“

Die Zahlen sind erschreckend. Insgesamt werden auf der Welt jedes Jahr eine enorme Menge an Lebensmitteln verschwendet. Ungefähr ein Drittel der weltweit für den menschlichen Verzehr hergestellten Lebensmittel wird jährlich verschwendet, das sind ungefähr 1,6 Milliarden Tonnen! Das bedeutet, dass wir das ganze Jahr hindurch jede Sekunde 51 Tonnen Lebensmittel wegwerfen. Derzeit wird ein Viertel der Kalorienmenge, die für die Menschen bestimmt war, nicht konsumiert; sie geht verloren oder wird weggeworfen. Die Lebensmittelverschwendung soll laut Studien bis zum Jahr 2030 sogar noch um ein Drittel zunehmen.

In den Ländern des globalen Südens kommt es aufgrund unzureichender Technologie, Verkehrsinfrastruktur, Lager- und Kühlanlagen und extremer Wetterbedingungen zu größeren unbeabsichtigten Verlusten nach der Ernte, also am Anfang der Wertschöpfungskette.

Im Globalen Norden tritt Lebensmittelverschwendung besonders stark am Ende der

MOZIONE

N. 478/21

Ridurre gli sprechi alimentari

La sopravvivenza dell'umanità dipende dall'alimentazione. Eppure, per diverse ragioni e circostanze, in tutto il mondo il cibo viene sprecato. Il 44% dei rifiuti a livello globale è costituito da cibarie e piante verdi, e i rifiuti alimentari ne rappresentano un'ampia parte (Banca Mondiale, 2018).

Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), per "spreco alimentare" si intende "la riduzione del cibo e/o della qualità del cibo originariamente destinato al consumo umano in tutte le fasi del sistema alimentare, dalla produzione al consumo, indipendentemente dalla causa".

I dati sono sconvolgenti. Complessivamente, ogni anno nel mondo viene sprecata un'enorme quantità di cibo. Annualmente, circa un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano, vale a dire circa 1,6 miliardi di tonnellate, viene sprecato! Questo significa che all'anno vengono buttate via 51 tonnellate di cibo al secondo. Attualmente un quarto delle calorie destinate al consumo umano non viene utilizzato; va perso o finisce nella spazzatura. Secondo alcuni studi, entro il 2030 lo spreco di cibo è destinato ad aumentare di un terzo.

Nel Sud del mondo, a causa dell'inadeguatezza delle tecnologie, delle infrastrutture di trasporto, degli impianti di stoccaggio e di refrigerazione e delle condizioni climatiche estreme va persa involontariamente la maggior parte dei raccolti, quindi proprio all'inizio della catena produttiva.

Nel Nord del mondo lo spreco di cibo avviene specialmente al termine della catena produttiva, poiché

Wertschöpfungskette auf, da es ein Überangebot an Lebensmitteln gibt und die vergleichsweise wohlhabenden Verbraucher daher wählerischer und verschwenderischer sind.

- 40 Prozent der Verluste entstehen auf Einzelhandels- oder Verbraucherebene ([FAO 2016](#))
- Jedes Jahr verschwenden die Verbraucher im Globalen Norden 222 Millionen Tonnen Lebensmittel, was nahezu der gesamten Netto-Nahrungsmittelproduktion der afrikanischen Länder südlich der Sahara (230 Millionen Tonnen) entspricht ([Gustavsson et al., 2011](#))
- Die pro-Kopf-Abfälle der Verbraucher liegen in Europa und Nordamerika zwischen 95 und 115 kg pro Jahr ([Gustavsson et al., 2011](#))
- In der EU werden jedes Jahr 88 Millionen Tonnen verschwendet (173 kg pro Kopf) ([Fusions, 2016](#))
- Der Gesamtanteil der verlorenen oder verschwendeten Lebensmittel liegt in den meisten Regionen zwischen 15 und 25 Prozent. Die einzige Ausnahme bilden Nordamerika und Ozeanien, wo Verlust und Verschwendung etwa 42 Prozent aller verfügbaren Lebensmittel ausmachen ([Lipinski et al., 2013](#)).

Zur Veranschaulichung der Zahlen ist jeweils auch die „pro Kopf“-Verschwendung der Beispiel-Länder angeführt:

Nordamerika:

USA 126 Millionen Tonnen pro Jahr (415 kg pro Kopf) (CEC, 2017)
 Kanada 11,2 Millionen Tonnen pro Jahr (303 kg pro Kopf) (Second Harvest, 2019)
 Mexiko 20 Millionen Tonnen pro Jahr (155 kg pro Kopf) (FAO, 2018)

Europa:

Italien 7,8 Millionen Tonnen pro Jahr (130 pro Kopf) (Eurostat, 2016)
 Deutschland 18 Millionen Tonnen pro Jahr (216 kg pro Kopf) (WWF, 2015)
 Schweiz 2,8 Millionen Tonnen pro Jahr (310 kg pro Kopf) BAFU, 2019)

Die Eindämmung dieser Lebensmittelverschwendung, ist laut Klimaexperten, eine der wichtigsten Stellschrauben, an der wir drehen können, um den Klimawandel wirksam entgegenzutreten zu können. Auch hier geht es um den nachhaltigen Einsatz von Ressourcen. Da die Nachhaltigkeit in allen

l'eccezione di offerta in ambito alimentare porta questi consumatori relativamente più benestanti a essere più esigenti e a sprecare di più.

- Il 40% del cibo va perso a livello di commercio al dettaglio o per mano del consumatore ([FAO 2016](#)).
- Ogni anno, i consumatori del Nord del mondo sprecono 222 milioni di tonnellate di beni alimentari, che equivalgono pressoché all'intera produzione alimentare netta dell'Africa subsahariana (230 milioni di tonnellate) ([Gustavsson et al., 2011](#)).
- I consumatori in Europa e nell'America del Nord producono annualmente tra i 95 e i 115 kg di rifiuti pro capite ([Gustavsson et al., 2011](#)).
- Nell'UE vengono sprecate ogni anno 88 milioni di tonnellate di cibo (173 kg pro capite) ([Fusions, 2016](#)).
- La percentuale totale di cibo andato perduto o sprecato è tra il 15 e il 25 per cento nella maggior parte delle regioni. Il Nord America e l'Oceania rappresentano le uniche eccezioni, con una quota di perdite e sprechi alimentari pari a circa il 42% ([Lipinski et al., 2013](#)).

Per illustrare i dati, vengono indicati anche i rifiuti "pro capite" dei Paesi presi come esempio:

Nord America:

USA 126 milioni di tonnellate all'anno (415 kg pro capite) (CEC, 2017)
 Canada 11,2 milioni di tonnellate all'anno (303 kg pro capite) (Second Harvest, 2019)
 Messico 20 milioni di tonnellate all'anno (155 kg pro capite) (FAO, 2018)

Europa:

Italia 7,8 milioni di tonnellate all'anno (130 kg pro capite) (Eurostat, 2016)
 Germania 18 milioni di tonnellate all'anno (216 kg pro capite) (WWF, 2015)
 Svizzera 2,8 milioni di tonnellate all'anno (310 kg pro capite) (UFAM, 2019).

Secondo i climatologi, frenare questi sprechi alimentari è una delle cose più importanti che possiamo fare per combattere efficacemente il cambiamento climatico. Anche in questo ambito si tratta di utilizzare le risorse in modo sostenibile. Dato che la sostenibilità in tutti i settori della vita è un principio

Lebensbereichen ein Leitprinzip der EU aber auch des Landes Südtirol ist, gilt es auch bei der Lebensmittelverschwendung aktiv zu werden.

Es gibt auch auf lokaler Ebene bereits mehrere private Initiativen, die dieser Verschwendung von Ressourcen den Kampf angesagt haben, „Una bella occasione“ eine Initiative der Verbraucherzentrale bei der es um Rezepte für Lebensmittelreste, also um die Resteverwertung geht, oder „Cacciatori di briciole“, die überschüssige Lebensmittel bei Geschäften einsammeln und sozialen Zwecken zuführen.

Auch internationale Initiativen sind bereits in Südtirol aktiv. Erwähnenswert ist die „To good to go“-App. Auf dieser können sich Betriebe, die Lebensmittel verkaufen registrieren und über diese App überschüssige Lebensmittel als Überraschungspakete, zu einem ein Drittel des ursprünglichen Preises verkaufen. Neben dem nachhaltigen Aspekt der Rettung dieser Lebensmittele ist auch der soziale Aspekt, nämlich die verbilligte Abgabe von Lebensmitteln nicht zu unterschätzen. Jedes Paket bringt umgerechnet eine CO₂-Ersparnis von 2,5 kg. Diese App gibt es auch schon in Südtirol, ist aber noch nicht sehr bekannt. In Deutschland hat sie bereits 5,8 Millionen Nutzer, in Italien 4 Millionen, in Österreich 600.000.

Ergänzend zur kürzlich vorgestellten Sensibilisierungskampagne

**fordert
der Südtiroler Landtag
die Landesregierung auf,**

die folgenden Themen zu prüfen:

- Die Erstellung eines Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung gemeinsam mit Handelsunternehmen, Produzierenden und karitativen Organisationen in Südtirol;
- Betrieben, die für den Müll bestimmte Lebensmittel kostenlos abgeben, die Müllgebühren zu reduzieren, wie vom Staatsgesetz Nr. 166 vom 19. August 2016 vorgesehen;
- das Landesgesetz vom 13. März 2018 bis spätestens 1.6.2022 dahingehend zu überarbeiten, dass a) das Entsorgen von genusstauglichen Lebensmitteln aus dem Lebensmitteleinzelhandel und Mensen verboten wird, und b)

guida per l'UE ma anche per la Provincia di Bolzano, è importante attivarsi anche nel settore degli sprechi alimentari.

Diverse iniziative private a livello locale hanno già dichiarato guerra a questo spreco di risorse, come l'iniziativa del Centro Tutela Consumatori e Utenti "Una bella occasione" (ricette con gli avanzi di cibo) dedicata al recupero degli avanzi, o "Cacciatori di briciole", che raccoglie gli alimenti invenduti nei negozi e li destina a cause sociali.

In Alto Adige sono anche già state attivate delle iniziative internazionali, tra cui una degna di nota è l'App "To good to go". Le aziende che vendono cibo possono registrarsi e vendere le eccedenze di cibo sotto forma di pacchi sorpresa a un terzo del prezzo originario. Oltre all'aspetto della sostenibilità che rappresenta il recupero di questi prodotti alimentari, non va sottovalutato il valore sociale, cioè offrire cibo a prezzi ridotti. Ogni pacco fa risparmiare 2,5 kg di CO₂. In Alto Adige questa App è già attiva, ma non è ancora molto conosciuta. In Germania ha già 5,8 milioni di utenti, in Italia 4 milioni, e in Austria 600.000.

A integrazione della campagna di sensibilizzazione recentemente presentata

**il Consiglio della Provincia
autonoma di Bolzano
sollecita la Giunta provinciale**

a valutare se sia possibile:

- predisporre, in collaborazione con le imprese commerciali, i produttori e le organizzazioni di beneficenza dell'Alto Adige, un piano d'azione contro gli sprechi alimentari;
- ridurre la tassa sui rifiuti per le imprese che cedono gratuitamente i generi alimentari altrimenti destinati a finire nella spazzatura, come previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166;
- modificare entro e non oltre il 1° giugno 2022 la legge provinciale del 13 marzo 2018 al fine di a) vietare lo smaltimento da parte di rivenditori e mense di alimenti idonei al consumo umano, e b) impegnare le imprese commerciali alla stipula

Handelsunternehmen zu Vereinbarungen mit karitativen Organisationen verpflichtet werden, die Spenden von überschüssigen Lebensmitteln vorsehen;

- eine preisliche Staffelung des Biomülls pro Person/Haushalt nach Verursacherprinzip und Kontingentierung zu überprüfen;
- Daten zu Lebensmittelabfällen in der Landwirtschaft und der lebensmittelverarbeitenden Industrie zu erheben und überflüssige Handels- und Qualitätsnormen (z.B. „zu kleine Äpfel“) zu überprüfen;
- verbindliche Reduktionsziele für Lebensmittelproduktion und Handel einzuführen.

di convenzioni con le organizzazioni di beneficenza che prevedano la donazione delle eccedenze alimentari;

- verificare la possibilità di applicare una tariffa sui rifiuti organici pro capite/per nucleo familiare scaglionata in base al principio di causalità e alla quantità di rifiuti prodotti;
- raccogliere dati sugli sprechi alimentari nell'agricoltura e nell'industria della lavorazione degli alimenti nonché rivedere gli standard commerciali e di qualità superflui (per esempio “mele troppo piccole”);
- introdurre obiettivi vincolanti di riduzione della produzione e del commercio di generi alimentari.

Der Beschlussantrag wurde in der Sitzung vom 17.09.2021 im obigen Wortlaut wie folgt genehmigt:

Prämissen: mit 31 Jastimmen

Punkt 1 des beschließenden Teils: mit 29 Jastimmen und 1 Enthaltung

Punkt 2 des beschließenden Teils: mit 26 Jastimmen, 1 Gegenstimme und 3 Enthaltungen

Punkt 3 des beschließenden Teils: mit 22 Jastimmen und 8 Enthaltungen

Punkt 4 des beschließenden Teils: mit 18 Jastimmen, 1 Gegenstimme und 10 Enthaltungen

Punkt 5 des beschließenden Teils: mit 23 Jastimmen und 6 Enthaltungen

Punkt 6 des beschließenden Teils: mit 22 Jastimmen, 2 Gegenstimmen und 3 Enthaltungen.

La mozione è stata approvata nel su riportato testo nella seduta del 17/09/2021 come segue:

premesse: con 31 voti favorevoli

punto 1 della parte dispositiva: con 29 voti favorevoli e 1 astensione

punto 2 della parte dispositiva: con 26 voti favorevoli, 1 voto contrario e 3 astensioni

punto 3 della parte dispositiva: con 22 voti favorevoli e 8 astensioni

punto 4 della parte dispositiva: con 18 voti favorevoli, 1 voto contrario e 10 astensioni

punto 5 della parte dispositiva: con 23 voti favorevoli e 6 astensioni

punto 6 della parte dispositiva: con 22 voti favorevoli, 2 voti contrari e 3 astensioni.