



Bozen, 6.3.2019

An den Präsidenten
des Südtiroler Landtages
Bozen

Bolzano, 6/3/2019

Al presidente
del Consiglio della Provincia autonoma di Bolzano
Bolzano

BESCHLUSSANTRAG

Nr. 76/19

Transparenz in der Gemeinschaftsverpflegung

Am 1. März 2019 fand in Bozen an der Universität eine viel besuchte und beachtete Tagung („Mens(a) sana in corpore sano“) zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung statt. Von den Fachleuten wurde unterstrichen, wie wichtig der Ausbau von nachhaltig produzierten Lebensmitteln gerade in der Gemeinschaftsverpflegung ist. Auch 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, ist die EU-Richtlinie Nr. 1337/2013, die vorsieht, dass beim Verkauf von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch das Herkunfts- und Schlachtland auf der Etikette angegeben werden muss.

Konsumentinnen und Konsumenten fordern auch zunehmend diese Klarheit über die Herkunft der Lebensmittel ein, in besonderem Maße, was das Fleisch betrifft. Immer mehr Menschen wissen um die Wichtigkeit der Lebensmittel für die eigene Gesundheit und jene ihrer Kinder.

In dieser Hinsicht hat die Gemeinschaftsverpflegung eine besonders wichtige Rolle. Denn es werden dort erstens Menschen mit Essen versorgt, die mehrmals wöchentlich am selben Ort verköstigt werden. Zweitens handelt sich oftmals

MOZIONE

N. 76/19

Trasparenza nella ristorazione collettiva

Il 1° marzo 2019 all'Università di Bolzano si è tenuto un convegno ("Mens(a) sana in corpore sano") sulla ristorazione collettiva sostenibile che ha riscosso molto successo. Gli esperti hanno sottolineato quanto sia importante utilizzare maggiormente alimenti prodotti in modo sostenibile, proprio nella ristorazione collettiva. Anche il piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (GPP) prevede il rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM). L'Italia attualmente è l'unico Paese dell'Unione europea ad aver introdotto in modo vincolante il GPP.

Un'ulteriore norma importante in questo contesto è il Regolamento di esecuzione UE n. 1337/2013 della Commissione che prevede l'indicazione obbligatoria del Paese di origine o di macellazione per la carne suina, ovina, caprina o di volatili destinata alla vendita.

Anche i consumatori e le consumatrici chiedono sempre più chiarezza in merito alla provenienza degli alimenti, in particolare per la carne. Sempre più persone sanno quanto sono importanti gli alimenti per la propria salute e quella dei loro figli.

Sotto questo punto di vista la ristorazione collettiva svolge un ruolo molto importante. Innanzitutto perché nelle mense si servono i pasti a persone che mangiano nello stesso posto più volte a settimana. Inoltre si tratta di persone che, per ragioni

um Menschen, die aufgrund ihres Alters oder Gesundheitszustandes besondere Bedürfnisse oder/und Sensibilitäten aufweisen (Kinder, SeniorInnen, Kranke, Pflegebedürftige...).

Wie bei der Tagung am 1.3.19 unterstrichen wurde, möchten die KonsumentInnen darüber Bescheid wissen, was sie in der Mensa essen. In Umfragen etwa wurde von der großen Mehrheit der befragten Eltern eines Kindergartens ausgesagt, dass man wissen möchte, um welche Art der Lebensmittel es sich handelt. Das Interesse richtet sich in besonderem Maße auf die Herkunft der Lebensmittel, insbesondere was den Anbau (bio oder nicht-bio) und auf das Fleisch. Meist weiß die Person, die in der Mensa isst, davon praktisch gar nichts.

Die Gemeinde Bozen hat hier eine gute Praxis vorzuweisen: Auf den Menüplänen der Schulausspeisungen steht neben jedem Gericht, welche Zutaten darin aus biologischem Anbau stammen und welche aus fairem Handel.

Diese Praxis sollte ausgeweitet werden. Auf der Grundlage der Kennzeichnungspflicht sollen die Betreiber von öffentlichen Ausspeisungen angehalten werden, im Menüplan anzuführen, woher das verwendete Fleisch stammt und welche Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Dieser Ansatz würde nicht nur zu mehr Transparenz für die VerbraucherInnen führen, sondern zugleich auch die heimische Wirtschaft stärken, da lokal angebaute Produkte kenntlich gemacht würden und somit ein neues Verständnis entstehen könnte.

Nicht zuletzt würde eine veränderte Nachfrage auch ein diversifizierteres Angebot bedingen – mit Vorteilen für die heimische Landwirtschaft.

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

1. Alle Maßnahmen zu treffen, damit die Betreiber von öffentlichen Ausspeisungen angehalten werden, die verwendeten Zutaten aus biologischem Anbau auf den Menüplänen anzugeben.
2. Alle Maßnahmen zu treffen, damit die Betreiber von öffentlichen Ausspeisungen angehalten

di età o di salute, hanno esigenze e/o sensibilità particolari (bambini, anziani/e, persone malate o bisognose di cura...).

Come è stato evidenziato durante il convegno del 1° marzo 2019, i consumatori e le consumatrici vorrebbero sapere cosa mangiano in mensa. In un sondaggio svolto in una scuola dell'infanzia, la maggior parte dei genitori interpellati ha indicato che vorrebbe sapere cosa mangiano i propri figli. L'interesse riguarda in particolare la provenienza degli alimenti, soprattutto la loro produzione (biologica o no) e la provenienza della carne. Di norma le persone che mangiano in mensa non ricevono informazioni in merito.

Il Comune di Bolzano dà il buon esempio in questo senso: nei menù delle mense scolastiche vicino a ogni piatto è indicato quali ingredienti provengono da coltivazioni biologiche e quali dal commercio equosolidale.

Questa pratica andrebbe estesa. Sulla base dell'obbligo di etichettatura i gestori delle mense pubbliche dovrebbero essere tenuti a indicare nei menù la provenienza della carne e gli ingredienti derivanti da agricoltura biologica.

Questo approccio non aumenterebbe solo la trasparenza per i consumatori e le consumatrici ma rafforzerebbe anche l'economia locale poiché verrebbe data visibilità ai prodotti coltivati localmente e potrebbe crearsi una nuova consapevolezza.

Non da ultimo un nuovo tipo di domanda comporterebbe anche un'offerta maggiormente diversificata, con tutti i vantaggi che ne derivano per l'agricoltura locale.

**Pertanto il Consiglio della Provincia
autonoma di Bolzano
incarica la Giunta provinciale**

1. di prendere tutte le misure necessarie affinché i gestori delle mense pubbliche siano tenuti a indicare sui menù gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica;
2. di prendere tutte le misure necessarie affinché i gestori delle mense pubbliche siano tenuti a in-

werden, die verwendeten Zutaten aus fairem Handel auf den Menüplänen anzugeben.

3. Alle Maßnahmen zu treffen, damit die Betreiber von öffentlichen Ausspeisungen angehalten werden, den Herkunftsort des verwendeten Fleisches auf den Menüplänen anzugeben.

gez. Landtagsabgeordnete
dott.ssa Brigitte Foppa
dott. Riccardo Dello Sbarba
Dr.nat.techn. Hanspeter Staffler

dicare sui menù gli ingredienti provenienti dal commercio equosolidale;

3. di prendere tutte le misure necessarie affinché i gestori delle mense pubbliche siano tenuti a indicare sui menù la provenienza della carne utilizzata.

f.to consiglieri provinciali
dott.ssa Brigitte Foppa
dott. Riccardo Dello Sbarba
Dr.nat.techn. Hanspeter Staffler