



Bozen, 26.8.2021

An die Präsidentin
des Südtiroler Landtages
Bozen

Bolzano, 26/8/2021

Alla presidente
del Consiglio della Provincia autonoma di Bolzano
Bolzano

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.

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.

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 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	26 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)

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 l'eccesso 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 sprecano 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
Messico	20 milioni di tonnellate all'anno (155 kg pro capite) (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 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.

Dies vorausgeschickt

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

- im Rahmen der Umsetzung des Landesgesetzes vom 13. März 2018, Nr. 2, "Förderung von

Europa:	
Italia	7,8 milioni di tonnellate all'anno (130 kg pro capite) (Eurostat, (130 kg pro capite) (Eurostat,
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 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.

Ciò premesso,

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

- a continuare ad adottare misure, nell'ambito dell'attuazione della legge provinciale 13 marzo

Initiative gegen die Verschwendung von Lebensmitteln und anderen Produkten", weiterhin Maßnahmen zu ergreifen, um Initiative gegen die Lebensmittelverschwendung bekannt zu machen und zu unterstützen;

- die Zusammenarbeit mit Handelstreibenden und Betreibern von Mensen zu stärken, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

gez. Landtagsabgeordnete
Jasmin Ladurner

2018, n. 2 "*Promozione di iniziative contro lo spreco di prodotti alimentari e non alimentari*", per far conoscere e sostenere le iniziative contro gli sprechi alimentari;

- a rafforzare la cooperazione con gli operatori commerciali e i gestori delle mense per evitare che il cibo venga sprecato.

f.to consigliera provinciale
Jasmin Ladurner