



Begleitbericht
zum Landesgesetzentwurf Nr.

Art. 1
Zielsetzung

Durch Transparenz bei der Produktherkunft in der Gemeinschaftsverpflegung soll Verbrauchern ermöglicht werden, in Bezug auf die Herkunft der Speisen, die in der Gemeinschaftsverpflegung verzehrt werden, eine fundierte Wahl treffen zu können. Gleichzeitig soll die sozioökonomische Rolle der Berglandwirtschaft gestärkt werden. Dadurch wird in den landwirtschaftlich genutzten Gebieten der Verbleib der Landwirte im ländlichen Raum gefördert, die Multifunktionalität in der Landwirtschaft und die Differenzierung der landwirtschaftlichen Einkommen unterstützt, die heimischen Produkte und das ortsgebundene Brauchtum aufgewertet, sowie die ländliche Kultur, die lokalen Kreisläufe begünstigt und die Erziehung zu einer gesunden Ernährung gefördert.

Art. 2
Anwendungsbereich

Falls in Speisen, die in der Gemeinschaftsverpflegung (betrifft gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 die gesamte Gastronomie) angeboten werden und bestimmte tierische Zutaten enthalten sind, muss ihre Herkunft angegeben werden.

Definition Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung gemäß Art. 2 Abs. 2 lit. d) der VO (EU) Nr. 1169/2011: *„Einrichtungen jeder Art (darunter auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände) wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden;“*

Durch den Begriff der „Gemeinschaftsverpflegung“ werden folglich Imbissstände, Unternehmen mit Lieferservice, Hotels, einfache Gasthöfe usw. von der Pflicht erfasst.

Um Diskussionen über mengenmäßige Prozentanteile zu vermeiden, wird die Pflicht zur Kennzeichnung bereits bei der Verwendung kleinster Mengen in einem Gericht ausgelöst. Damit wird das Gesetz leichter umsetzbar. Zur Definition des Begriffs „Rindfleisch“ wird Art. 12 der VO (EU) 1760/2000 herangezogen unter Bezugnahme auf die KN-Codes: 0201, 0202, 0206 10 95 und 0206 29 91. Diese Codes stehen für frisches, gekühltes und gefrorenes Rindfleisch.

Zur Definition von Geflügel-, Schafs- und Ziegenfleisch wird in Art. 26 VO (EU) 1169/2011 auf Anhang XI verwiesen. Dort werden ebenfalls einige KN-Codes genannt, die sich auf frisches, gefrorenes und gekühltes Geflügel-, Schafs- und Ziegenfleisch beziehen.

Das bedeutet, dass die Herkunft von Fleisch, welches als Zutat in Gastronomiebetrieben verwendet wird, nur dann angegeben werden muss, wenn das Fleisch in frischer, gekühlter oder gefrorener Form gekauft und dann im Gastronomiebetrieb zubereitet wurde. Fleisch, das bereits in verarbeitetem Zustand angekauft wurde (z.B. Wurstwaren, Speck, mariniertes Fleisch, getrocknetes Fleisch usw.), muss nicht mit einer Herkunftsangabe versehen sein. Das hat einen guten Grund, denn je mehr ein Lebensmittel verarbeitet wurden, desto schwieriger ist es, in gesichteter Form dessen Herkunft festzustellen.

Dasselbe gilt für Milch, Butter, Sauerrahm, Quark, Joghurt natur, Sahne oder Frischkäse und Eier in Form von Flüssigei, -eigelb, -eiweiß oder Trockenei, die als Zutaten in Speisen verwendet wurden. Nur die Herkunft genau dieser Rohstoffe ist zu kennzeichnen.



Man beachte:

Frankreichs und Finnlands Regelungen (die in Europa bisher einzigen geltenden Vorschriften zur Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie!) sehen die Kennzeichnungspflicht bei Speisen vor, „*die ein oder mehrere Stücke*“ Fleisch enthalten. Es wurde also **kein Verweis auf die unionsrechtliche Regelung zur Primärzutat** vorgenommen oder ein sonstiges quantitatives Kriterium festgelegt und dennoch wurden die Regelungen von der **Kommission genehmigt**.
Der vorliegende Gesetzentwurf entspricht daher dem finnischen und französischen Modell.

Vgl. evtl. dazu

Frankreich: [Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration - Légifrance \(legifrance.gouv.fr\)](#)

Finnland: [Country of origin of meat at serving points - Finnish Food Authority \(ruokavirasto.fi\)](#)

Art. 3 **Herkunftskennzeichnung**

Die Herkunftskennzeichnung erfolgt durch die Angabe des Herkunftslandes oder des Herkunftsortes.
Die Bezeichnung „Herkunftsland“ findet Anwendung auf „Staaten oder andere geografische Gebiete, auf die sich die Hoheitsgewalt oder internationale Verantwortung eines Staates erstreckt, die aber einen anderen völkerrechtlichen Status haben, der sich von dem des Staates unterscheidet“.
Der Begriff „Herkunftsort“ steht mit dem des „Ursprungslandes“ in Zusammenhang und beschreibt die Herkunft aus einer Ebene, die kleiner (Südtirol, Bayern usw.) oder größer (Bezeichnungen wie Alpenregion, Karibik, östliches Europa, Mikronesien, Polynesien usw. wären denkbar) als ein Staat und nicht ein Herkunftsland ist.

Die Kennzeichnung (insbesondere die Angaben) soll gemäß den unionsrechtlichen Bestimmungen erfolgen.
D.h. bei der Kennzeichnung der Herkunft von Rindfleisch muss nun Geburts- und Aufzuchtort und Ort der Schlachtung angegeben werden. Bei den restlichen Fleischsorten genügt der Aufzucht- und Schlachtungsort.
Für die Ermittlung des Aufzuchtort sind für jede Tierart unterschiedliche Kriterien festgelegt. Bei Milch gilt das Land oder der Ort, an dem das Tier gemolken wurde, als Herkunftsland oder Herkunftsort.
Bei Eiern gilt das Land oder der Ort, an dem die Eier gelegt wurden als Herkunftsland oder Herkunftsort.
Liegen keine Informationen über die Herkunft der in Art. 2 genannten Zutaten vor, so ist die Angabe „Herkunft unbekannt“ zu tätigen.

Zur Darstellungsform: Die Angaben können in verschiedenster Weise getätigt werden: auf der Speisekarte, auf Menüplänen, auf Plakaten, Info-Screens usw.
Auch können die Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung entscheiden, ob für jedes Gericht spezifisch die Herkunft der verwendeten Zutaten angegeben wird oder ob allgemeine Angaben bevorzugt werden, die sich auf mehrere bzw. die Gesamtheit der Gerichte beziehen.
Die einfachste Variante stellt die allgemeine Basisinformation dar, z.B. „wir beziehen unser Rindfleisch aus Südtirol“. Andererseits ist auch eine spezifische Kennzeichnung auf Speisekarten zulässig.
Nicht zulässig ist eine bloße mündliche Auskunft.



Art. 4 **Rückverfolgbarkeit**

Die Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung müssen über geeignete Unterlagen oder Systeme verfügen, um die angegebenen Informationen über die Herkunft der Produkte nachzuweisen.

Art. 5 und Art. 6 **Verwaltungsstrafen und Kontrollen**

Mit der Wendung „unbeschadet der Anwendung strafrechtlicher Sanktionen in jenen Fällen, in denen ein Straftatbestand vorliegt“, wird insbesondere auf den Straftatbestand ex 515 cp. „delitto di frode in commercio“ verwiesen.

Bezüglich der Kontrollen sieht Art. 2 des gesetzesvertretenden Dekrets vom 2. Februar 2021, Nr. 27, als zuständige Kontrollbehörde im Bereich der Lebensmittel unter anderem auch die Regionen bzw. autonomen Provinzen vor.

Außerdem ist mit diesem Landesgesetz der Autonomen Provinz Bozen die Möglichkeit gegeben, die Kontrollbefugnisse an eine unabhängige Kontrollstelle zu delegieren.

Dies soll anhand von Durchführungsbestimmungen und einem Vertrag erfolgen. Aus diesen Bestimmungen soll die Dauer des Auftrages, der Umfang der Kontrollen, die vorgesehenen Entgelte zur Deckung der Kosten usw. hervorgehen.

Art. 7 **Sensibilisierungsmaßnahmen**

Die Landesregierung genehmigt ein Programm, um kritisches Essverhalten in der Gemeinschaftsverpflegung zu fördern und den bewussten Konsum von Produkten der Berglandwirtschaft zu stärken.

Art. 8 **Finanzbestimmung**

Die Kosten, welche für die Kontrollen entstehen, belaufen sich insgesamt auf 150.000 Euro, wobei jeweils 50.000 Euro auf Jahr die Jahre 2023, 2024 und 2025 zu Lasten des Landeshaushaltes fallen.

Die Autonome Provinz Bozen stellt außerdem insg. 500.000 Euro für die Sensibilisierungsmaßnahmen gemäß Art. 7 zur Verfügung.

Art. 9 **Inkrafttreten**

Dieses Gesetz tritt am sechzigsten Tag nach seiner Veröffentlichung im Amtsblatt der Region in Kraft.

Dieses Gesetz ist im Amtsblatt der Region kundzumachen. Jeder, dem es obliegt, ist verpflichtet, es als Landesgesetz zu befolgen und für seine Befolgung zu sorgen.

