



**Bericht zum
Landesgesetzentwurf
Nr. 122/22**

**Die verpflichtende Herkunftskennzeichnung
von Fleisch, Milch und Eiern in der Gemein-
schaftsverpflegung**

eingetragen vom Landtagsabgeordneten Manfred Vallazza, Franz Locher, Josef Noggler und Brigitte Foppa

**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;*“

**Relazione sul
disegno di legge provinciale
n. 122/22**

**Indicazione obbligatoria della provenienza di
carne, latte e uova nella ristorazione collettiva**

presentato dai consiglieri provinciali Manfred Vallazza, Franz Locher, Josef Noggler e Brigitte Foppa

**Art. 1
Finalità**

La trasparenza circa la provenienza dei prodotti impiegati nella ristorazione collettiva dovrebbe consentire ai consumatori di fare scelte ponderate riguardo all'origine degli alimenti consumati in tale ambito. Allo stesso tempo, dovrebbe contribuire a rafforzare il ruolo socioeconomico dell'agricoltura di montagna. Ciò al fine di favorire la permanenza degli agricoltori nelle zone rurali, di agevolare la multifunzionalità in agricoltura e la differenziazione dei redditi agricoli, di valorizzare i prodotti tipici e le tradizioni locali nonché di promuovere la cultura rurale, i circuiti locali e una corretta educazione alimentare.

**Art. 2
Ambito di applicazione**

È obbligatorio indicare la provenienza di determinati ingredienti di origine animale contenuti nei cibi somministrati dalle "collettività" (termine che, ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011, comprende l'intero settore della ristorazione).

Definizione di "collettività" ai sensi dell'art. 2, comma 2, lett. d) del regolamento (UE) n. 1169/2011: "*qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale.*"

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

Il concetto di “collettività” assoggetta quindi all’obbligo di legge le tavole calde, gli esercizi con servizio di consegna a domicilio, gli hotel, le semplici trattorie, ecc.

Per evitare discussioni sui quantitativi percentuali, l’obbligo di indicare la provenienza scatta quando in una pietanza vengono utilizzate anche solo quantità minime di un determinato ingrediente. Ciò rende più agevole l’applicazione della legge.

Per la definizione del termine “carni bovine”, l’articolo 12 del regolamento (UE) 1760/2000 fa riferimento ai codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91. Questi codici indicano le carni bovine fresche, refrigerate e congelate.

Per la definizione di carni di volatili, ovine e caprine, l’art. 26 del regolamento (UE) 1169/2011 rimanda all’allegato XI. In tale allegato sono inoltre riportati alcuni codici NC relativi a carni fresche, congelate e refrigerate di volatili, ovine e caprine.

Ciò significa che è obbligatorio indicare la provenienza delle carni utilizzate come ingredienti negli esercizi di ristorazione solo se queste sono state acquistate in forma fresca, refrigerata o congelata e poi preparate all’interno dell’esercizio di ristorazione. Non è obbligatorio indicare la provenienza delle carni acquistate in forma già trasformata (ad esempio, salumi, speck, carne marinata, carne essiccata, ecc.). E questo per una buona ragione: infatti, più un alimento è stato trasformato, più è difficile determinarne a vista la provenienza.

Lo stesso vale per il latte, il burro, la panna acida, la ricotta, lo yogurt naturale, la panna o il formaggio cremoso e le uova sotto forma di uova intere liquide, tuorlo liquido, albume liquido o uova in polvere, utilizzati come ingredienti nelle pietanze. Va indicata soltanto la provenienza di queste materie prime in quanto tali.

Nota bene:

le normative di Francia e Finlandia (le uniche finora esistenti in Europa in materia di indicazione di provenienza in gastronomia!) impongono di indicare la provenienza qualora una pietanza contenga “uno o più pezzi” di carne. Pertanto non è stato inserito **alcun rinvio alla normativa dell’Unione europea sull’ingrediente primario**, né è stato stabilito al-

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 müssen nun Geburts- und Aufzuchtort und Ort der Schlachtung angegeben werden. Bei den restlichen Fleischsorten genügt der Aufzucht- und Schlachtungsort. Für die Ermittlung des Aufzuchtortes 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.

cun altro criterio quantitativo, eppure tali normative sono state **approvate dalla Commissione**.

Il presente disegno di legge è quindi in linea con i modelli finlandese e francese.

Cfr.

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

Finlandia: Country of origin of meat at serving points - Finnish Food Authority (ruokavirasto.fi)

Art. 3 Indicazione di provenienza

L'indicazione di provenienza consiste nel riportare il Paese o il luogo di provenienza.

Il termine "Paese di provenienza" si applica a "Stati o altre aree geografiche a cui si estende la sovranità o la responsabilità internazionale di uno Stato, ma che hanno uno status di diritto internazionale diverso da quello dello Stato".

Il termine "luogo di provenienza" è correlato a quello di "Paese di origine" e descrive la provenienza da un ambito territoriale più circoscritto (Alto Adige, Baviera, ecc.) o più esteso di quello di uno Stato e che non sia un Paese di provenienza (sono ipotizzabili denominazioni quali regione alpina, Caraibi, Europa dell'Est, Micronesia, Polinesia, ecc.).

Le indicazioni (e in particolare le informazioni riportate) devono essere conformi alla normativa dell'Unione europea.

Ciò significa che nell'indicazione di provenienza delle carni bovine è ora obbligatorio riportare il luogo di nascita e di allevamento dell'animale nonché il luogo di macellazione. Per le altre carni è sufficiente indicare il luogo di allevamento e di macellazione. Per la determinazione del luogo di allevamento, sono stabiliti criteri diversi per ogni specie animale. Per il latte, si considera Paese o luogo di provenienza il Paese o il luogo in cui l'animale è stato munto.

Per le uova, si considera Paese o luogo di provenienza il Paese o il luogo in cui le uova sono state deposte.

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 c.p. „delitto di frode in commercio“ verwiesen.

Bezüglich der Kontrollen sieht Art. 2 des gesetzvertretenden 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.

In assenza di informazioni sulla provenienza degli ingredienti di cui all'articolo 2, va riportata la dicitura “provenienza sconosciuta”.

Per quanto riguarda le modalità di indicazione, le informazioni possono essere fornite in vari modi: sul menù, nei piani settimanali delle mense, mediante affissione, su display, ecc.

Inoltre, le collettività possono decidere se indicare in modo specifico la provenienza degli ingredienti utilizzati per ogni piatto o se optare invece per indicazioni generiche che si riferiscono a diverse o a tutte le pietanze.

La variante più semplice consiste nel riportare un'indicazione generica, ad esempio “la nostra carne bovina proviene dall'Alto Adige”. D'altra parte, è consentita anche un'indicazione specifica sui menù.

Non è consentito comunicare le informazioni soltanto a voce.

Art. 4 Tracciabilità

Le collettività devono disporre di documentazione o di sistemi idonei a comprovare la veridicità delle informazioni sulla provenienza dei prodotti.

Art. 5 e art. 6 Sanzioni amministrative e controlli

Con la formula “fatta salva l'applicazione di sanzioni penali nei casi in cui si configuri una fattispecie di reato” si fa riferimento in particolare al reato ex art. 515 c.p. “delitto di frode in commercio”.

Per quanto riguarda i controlli, l'art. 2 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, annovera tra le autorità di controllo competenti in materia di prodotti alimentari anche le Regioni ovvero le Province autonome.

Inoltre, la presente legge conferisce alla Provincia autonoma di Bolzano la facoltà di delegare i poteri di controllo a un organismo di controllo indipendente.

Ciò dovrà avvenire mediante l'adozione di regolamenti di esecuzione e la stipula di un apposito contratto. Tali provvedimenti dovranno indicare la durata dell'incarico, l'ambito dei controlli, i compensi previsti per la copertura dei costi, ecc.

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 pro Jahr für 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.

gez. Landtagsabgeordnete
Manfred Vallazza
Franz Locher
Josef Noggler
Brigitte Foppa

Beim Generalsekretariat des Südtiroler Landtages am 11.11.2022 eingegangen, Prot. Nr. 6087/ci/bb

Art. 7
Iniziative di sensibilizzazione

La Giunta provinciale adotta un programma volto a promuovere un comportamento alimentare critico nell'ambito della ristorazione collettiva e rafforzare il consumo consapevole di prodotti dell'agricoltura di montagna.

Art. 8
Disposizione finanziaria

I costi relativi all'attività di controllo ammontano a complessivi 150.000 euro, di cui 50.000 euro all'anno per gli anni 2023, 2024 e 2025 a carico del bilancio provinciale.

Inoltre, per le iniziative di sensibilizzazione di cui all'articolo 7 la Provincia autonoma di Bolzano mette a disposizione un importo complessivo di 500.000 euro.

Art. 9
Entrata in vigore

La presente legge entra in vigore il sessantesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino ufficiale della Regione.

La presente legge sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Provincia.

f.to consiglieri provinciali
Manfred Vallazza
Franz Locher
Josef Noggler
Brigitte Foppa

Pervenuta alla segreteria generale del Consiglio della Provincia autonoma di Bolzano in data 11/11/2022, n. prot. 6087/PP/pa