



Bozen, 8.7.2020

An den Präsidenten
des Südtiroler Landtages
Bozen

Bolzano, 8/7/2020

Al presidente
del Consiglio della Provincia autonoma di Bolzano
Bolzano

BESCHLUSSANTRAG

Nr. 314/20

Wissen dürfen, was wir essen

Wie die Arbeits- und Lebensbedingungen für Mensch und Tier in Großschlachtbetrieben aussehen können, mussten wir im Juni 2020 aufgrund des Corona-Skandals in der Schlachtereier Tönnies in Ostwestfalen in Deutschland erfahren. Abgesehen davon, dass die Bedingungen der Arbeiterinnen und Arbeiter in diesem Betrieb sklavenähnlich waren und die Firma vor allem aus der Ausbeutung von Menschen ihren Profit schlug, brachte es viele Menschen europaweit vor allem auch zum Nachdenken darüber, unter welchen Bedingungen das Fleisch produziert wird, dass sie – oft mehrmals wöchentlich – verzehren.

Nun wissen wir, dass Fleisch der Firma Tönnies auch nach Südtirol geliefert wurde und hierzulande entweder als „Südtiroler“ Speck weiterverarbeitet oder über die Fleischtheke des Supermarktes gereicht wurde. Für viele Südtirolerinnen und Südtiroler war dies ein Schock. Denn vielfach meinte man bis dahin, dass die im Lande käuflichen Fleischteile von Schwein, Rind, Huhn, Schaf, Ziege und Co. von Tieren stammen, die lokal aufgezogen und geschlachtet würden. Ein leicht nachvollziehbarer Trugschluss.

Denn die Qualitätszertifikate der tierischen Produkte wiegen leicht in Sicherheit. Befindet man sich erst im Gütesiegelwald, wird es noch schwerer, vor lauter Zertifikaten den Qualitätsstandard zu sehen. Viele dieser Labels halten nicht unbedingt, was sie versprechen oder suggerieren.

MOZIONE

N. 314/20

Abbiamo il diritto di conoscere la provenienza di ciò che mangiamo

Lo scandalo del giugno 2020 attorno al focolaio di Covid19 esploso nel mattatoio Tönnies nel Nordreno-Vestfalia in Germania ci ha purtroppo mostrato quali possano essere le condizioni di lavoro e di vita delle persone e degli animali in quei luoghi. Lasciando da parte che le lavoratrici e i lavoratori di quell'azienda vivessero in condizioni analoghe alla schiavitù e che la ditta guadagnasse soprattutto dallo sfruttamento delle persone, in tutta Europa sono molti coloro che a seguito di questa vicenda hanno iniziato a riflettere sui modi in cui viene prodotta la carne che – in molti casi più volte in settimana – finisce sulle loro tavole.

Nel frattempo abbiamo pure appreso che la carne della ditta Tönnies arriva anche nella nostra provincia e che qui viene trasformata in "speck Alto Adige IGP" oppure viene venduta nei banchi macelleria dei supermercati. Per molte altoatesine e molti altoatesini è stata una notizia sconvolgente, in quanto sino ad oggi molti ritenevano, in modo del tutto comprensibile, che la carne di maiale, manzo, pollo, pecora, capra ecc. comprata in Alto Adige provenisse da animali allevati e macellati nel nostro territorio.

Questo perché i certificati di qualità dei prodotti animali trasmettono un falso senso di sicurezza. Nella selva dei marchi, e con tutti i vari certificati, risulta ancora più difficile riconoscere lo standard di qualità, e molte etichette non sempre mantengono ciò che promettono o lasciano intendere.

Deshalb ist es vielen Menschen zunehmend wichtig, zu wissen, was sie konsumieren. Dieser Wunsch stellt eine Win-Win-Situation für Produzierende und Konsumierende dar. Herstellerinnen und Hersteller, die auf Transparenz setzen und klar deklarieren, woher ihre tierischen Produkte stammen, sind für ihre KundInnen attraktiv. Konsumierende haben Gewissheit zu den Produkten, die sie kaufen. Sie können Lokales oder Überregionales kaufen und verzehren. Der einzige Unterschied: Sie dürfen wissen, was sie tun. Darin liegt eine große Freiheit.

In der Vergangenheit wurde von Fachleuten auf diversen Tagungen – auch in und um Bozen – 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 (und die die Deklaration erleichtert!), ist die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013. Sie sieht vor, dass beim Verkauf von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch das Herkunfts- und Schlachtland auf der Etiketle angegeben werden muss.

Die Deklaration der Herkunft von tierischen Produkten in öffentlichen Ausspeisungen ist ein erster Schritt in diese Richtung. Konsumentinnen und Konsumenten fordern zunehmend diese Klarheit über die Herkunft der Lebensmittel, in besonderem Maße für Fleisch. 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 um Menschen, die aufgrund ihres Alters oder Gesundheitszustandes besondere Bedürfnisse oder/und Sensibilitäten aufweisen (Kinder, SeniorInnen, Kranke, Pflegebedürftige...).

Die Gemeinde Bozen hat hier eine Vorreiterrolle inne. Auf den Menüplänen der Schulausspeisungen steht neben jedem Gericht, welche Zutaten

Di conseguenza per molte persone è sempre più importante sapere ciò che consumano. Questo desiderio comporta vantaggi per tutti, sia per chi produce sia per chi consuma. Le produttrici e i produttori che puntano sulla trasparenza e dichiarano apertamente la provenienza dei loro prodotti animali sono molto più interessanti per la loro clientela. Chi consuma ha, d'altro canto, la certezza di sapere cosa ha acquistato. Può comprare e mangiare prodotti locali o provenienti da fuori regione. L'unica differenza è che sa cosa fa. E questa è una grande libertà.

In passato gli esperti hanno evidenziato in varie occasioni – come convegni tenuti anche a Bolzano e dintorni – l'importanza di aumentare l'utilizzo di 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). Attualmente l'Italia è l'unico stato membro dell'Unione europea ad aver introdotto in modo vincolante il GPP. Un'altra norma importante in materia è il regolamento di esecuzione (UE) n. 1337/2013 che prevede l'obbligo di indicare il Paese di origine o di macellazione per la carne suina, ovina, caprina o di volatili destinata alla vendita.

Dichiarare la provenienza dei prodotti di origine animale impiegati nelle mense pubbliche è un primo passo in questa direzione. Le consumatrici e i consumatori chiedono con crescente insistenza una maggiore trasparenza sull'origine dei prodotti alimentari, e soprattutto della carne. Sempre più persone si rendono conto dell'importanza del cibo per la propria salute e quella dei loro figli.

Da questo punto di vista la ristorazione collettiva svolge un ruolo molto importante, perché in questi servizi si offre cibo a persone che più volte in settimana mangiano nello stesso posto, e nel contempo si tratta spesso di persone che per via della loro età o del loro stato di salute hanno esigenze e/o sensibilità particolari come bambini, anziani, malati, persone non autosufficienti ecc.

Il Comune di Bolzano ha già dato il buon esempio. Nei menù delle mense scolastiche accanto a ogni pietanza è indicato quali ingredienti provengono

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 Auspeisungen angehalten werden, im Menüplan anzuführen, woher das verwendete Fleisch und die tierischen Produkte stammen und wie das Tier, von dem sie stammen, gehalten und gefüttert wurde bzw. wird.

Wie wir von anderen Ländern, die dieses Prinzip bereits auf die Gastronomie ausgeweitet haben, wissen, beschränkt sich der zusätzliche Aufwand größtenteils auf die Anfangsphase.

Profitieren wird vom Kennzeichnungsprinzip nicht nur die Konsumentin und der transparent arbeitende Betrieb, sondern ganz besonders auch die heimische Landwirtschaft. Das Vertrauen in die Produkte, die im Land hergestellt werden, schafft Konsens zum regionalen Einkauf in der Mensaküche. Nicht zuletzt bedingt eine veränderte Nachfrage auch ein diversifizierteres Angebot – auch das ein Vorteil für die heimische Landwirtschaft.

Daher

**beauftragt
der Südtiroler Landtag
die Landesregierung,**

alle Maßnahmen zu treffen, damit die Betreiber von öffentlichen Auspeisungen angehalten werden, den Herkunftsort und die Haltungsbedingungen der verwendeten tierischen Produkte auf den Menüplänen anzugeben.

gez. Landtagsabgeordnete
Brigitte Foppa
Riccardo Dello Sbarba
Hanspeter Staffler

Beim Generalsekretariat des Südtiroler Landtages
am 8.7.2020 eingegangen, Prot. Nr. 3044/bb/ci

da coltivazioni biologiche e quali dal commercio equosolidale. Questa pratica andrebbe più ampiamente diffusa.

Sulla base dell'obbligo di etichettatura bisogna sollecitare i gestori di mense pubbliche a indicare nel menù la provenienza della carne e dei prodotti di origine animale che sono stati utilizzati nonché come l'animale da cui provengono è stato ovvero è allevato e nutrito.

Come sappiamo da altri stati e regioni in cui questo principio è già stato esteso alla ristorazione, l'onere aggiuntivo è limitato in massima parte alla fase iniziale.

Del principio per cui è obbligatorio indicare la provenienza non trarranno vantaggio solo il consumatore, la consumatrice e l'azienda che lavora in modo trasparente, ma in maniera particolare la nostra agricoltura locale. La fiducia nei prodotti locali produce un consenso che favorisce l'acquisto di prodotti regionali per le cucine delle mense. E infine un nuovo tipo di domanda genera anche un'offerta ancor più diversificata, con tutti i vantaggi che ciò comporta per l'agricoltura locale.

Per questi motivi

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

di prendere tutte le misure necessarie affinché i gestori di mense pubbliche siano tenuti a indicare nei menù la provenienza e le condizioni di allevamento per i prodotti di origine animale che vengono utilizzati.

f.to consiglieri provinciali
Brigitte Foppa
Riccardo Dello Sbarba
Hanspeter Staffler

Pervenuta alla segreteria generale del Consiglio della Provincia autonoma di Bolzano in data 8/7/2020, n. prot. 3044/CS/pa