

*Begleitdokument zu den Mindestumweltkriterien für die Vergabe von gemeinschaftlichen
Verpflegungsdienstleistungen und die Lieferung von Lebensmitteln*

**Begleitdokument (background document) bezüglich der „Mindestumweltkriterien“ für die
Verpflegungsdienstleistungen (Kantinendienst und Lieferung von Lebensmitteln)**

1 Zweck des Dokuments

Dieses Dokument ergänzt die erste Ausgabe der „Mindestumweltkriterien“ für die Vergabekategorie „Verpflegungsdienstleistungen“ (Kantinendienst und Lieferung von Lebensmitteln) und soll Angaben zur Methodologie, zu den angewandten Informationsquellen, den Rechtsvorschriften und dem Markt der betreffenden Produkte liefern, um einen fundierten Wissensstand zu vermitteln, welcher den ausgewählten Mindestumweltkriterien zugrunde liegt und um darüber hinaus andere relevante Informationen in Bezug auf die gegenständlichen Produkte und Dienstleistungen anbieten zu können.

Die Kategorie „Verpflegungsdienstleistungen“ gemäß Abs. 3.6 Buchst. I) des NAP GPP kann ganz oder teilweise folgende Phasen umfassen:

- Produktion und Verteilung von Lebensmitteln und Getränken;
- Zubereitung von Mahlzeiten;
- Verpackung von Mahlzeiten;
- Ausgabe von Mahlzeiten;
- Entsorgung von Abfällen, die im Zuge der Mahlzeitenzubereitung anfallen, und Entsorgung von Speiseresten;
- Führung der Räumlichkeiten einschließlich: Reinigungsdienst, Lärmbekämpfung, Energieversorgung;

Der Bezugsrahmen der Mindestumweltkriterien

Absatz 1127 des Gesetzes Nr. 296 von 2006, „Finanziaria 2007“, führt eine Liste von 11 Warenkategorien an, für welche Ziele der ökologischen Nachhaltigkeit festgelegt werden müssen.

Der Nationale Aktionsplan für das Green Procurement sieht die Festlegung von Mindestumweltkriterien für diese Warenkategorien vor, mit dem Ziel, die Vergabestellen bei der Umsetzung des GPP zu begünstigen und die Erreichung der Ziele der ökologischen Nachhaltigkeit zu fördern.

Die Mindestumweltkriterien gelten als technische Angaben des NAP, sowohl allgemeiner als auch spezifischer umweltbezogener und, wenn möglich, ethisch-sozialer Natur und sind mit den verschiedenen Phasen der Ausschreibungsverfahren (Gegenstand der Vergabe, technische Spezifikationen, belohnende Bewertungskriterien für die Zuschlagserteilung nach dem wirtschaftlich günstigsten Angebot, Durchführungsbedingungen der Vergabe) verbunden, welche, sofern von den „Vergabestellen“ umgesetzt, nützlich sein werden, die in Übereinstimmung mit letzteren durchgeführte Lieferung oder die Vergabe von Dienstleistungen/Arbeiten als „grün“ zu einzustufen.

Die Umweltkriterien gelten als „Mindestumweltkriterien“, da sie „grundlegende“ Elemente der Qualifikation von umweltrelevanten Initiativen sind und eine angemessene Reaktion des Angebotsmarktes gewährleisten.

Die Rechtsquellen des GPP

Seit mehreren Jahren wird das GPP als wichtiges Hilfsmittel angesehen, um die Markteinführung von Produkten und Dienstleistungen mit geringer Umweltbelastung über den Hebel der öffentlichen Nachfrage zu begünstigen.

Aus diesem Grund haben mehrere Dokumente und amtliche Unterlagen¹ der Europäischen Kommission die Einbeziehung von Umweltaspekten in die öffentlichen Beschaffungsverfahren unterstützt, noch bevor das Thema öffentliche Vergaben mit den Richtlinien 2004/17/EG und 2004/18/EG abgeändert wurde, die die ausdrückliche Berechtigung eingeführt haben, Umweltaspekte in die Ankaufverfahren aufzunehmen.

¹Auslegungsmitteilung (KOM (2001) 274) „Gemeinschaftsrecht über dem öffentlichen Vergabewesen und die Möglichkeiten der Einbeziehung von Umweltaspekten in den Vergaben“, in welcher Möglichkeiten aufgezeigt werden, die das Vergaberecht zur Einbeziehung von Umweltkriterien in den verschiedenen Phasen der Beschaffungsverfahren bietet; Handbuch über grüne Vergaben, „Acquistare verde! Un manuale sugli appalti pubblici ecocompatibili“, August 2004, von den Europäischen Kommissionsdienststellen.
Für eine Beschreibung des Verfahrens und der verschiedenen Phasen der Analyse und des Vergleichs mit den an den verschiedenen Warenkategorien interessierten Subjekten wird auf Abs. 4.4 des NAP verwiesen.

Begleitdokument zu den Mindestumweltkriterien für die Vergabe von gemeinschaftlichen Verpflegungsdienstleistungen und die Lieferung von Lebensmitteln

Die Richtlinien 17 und 18 von 2004 haben die Wichtigkeit von Umwelt- und Sozialschutzaspekten anerkannt, indem sie den Grundsatz der Wirtschaftlichkeit jener der Aufwertung dieser Kriterien untergeordnet und sowohl die Möglichkeit als auch die Art und Weise, mit denen eine Verwaltung aus rechtlicher Sicht korrekt vorgehen kann, um ökologisch nachhaltige Ankäufe zu tätigen, verdeutlicht haben.

Der nationale Gesetzgeber hat mit GvD Nr. 163 vom 12. April 2006, Kodex der öffentlichen Verträge, die EU-Richtlinien umgesetzt und in einigen Passagen noch strengere Vorgaben als jene der EU-Matrix angeführt. Art. 2 sieht insbesondere die Möglichkeit vor, „das Prinzip der Wirtschaftlichkeit den Kriterien der sozialen Bedürfnisse, des Umwelt- und Gesundheitsschutzes und der Förderung einer nachhaltigen Entwicklung unterzuordnen“ und Art. 68 über die „Technischen Spezifikationen“, die in unser System die Verpflichtung einführen, die technischen Spezifikationen „wann immer dies möglich ist“ zu bestimmen, ... "damit die Kriterien der Zugänglichkeit für Menschen mit besonderen Bedürfnissen, der angemessenen Planung für alle Nutzer, des Umweltschutzes berücksichtigt werden“.

Die anderen relevanten Bestimmungen, die durch das GvD 163/2006 umgesetzt wurden, sind in folgenden Artikeln enthalten: Art. 40 und Art. 42 über technische und berufliche Fähigkeiten (Art. 48 der Europäischen Richtlinie 18/2004); Art. 44 über Umweltmanagementnormen (Art. 50 der Europäischen Richtlinie 18/2004); Art. 58, welcher Komponenten der ökologischen Nachhaltigkeit zu denjenigen zählt, die es ermöglichen, einen Vertrag als „besonders komplex“ zu betrachten und somit auf den „wettbewerblichen Dialog“ zurückzugreifen; Art. 69 über die Bedingungen für die Durchführung der Vergabe (Art. 26 der Europäischen Richtlinie 18/2004); Art. 83 „Kriterium des wirtschaftlich günstigsten Angebots“.

Anforderungen der MUK

Die Mindestumweltkriterien gewährleisten folgende Anforderungen:

- Einhaltung der Grundsätze der Rechtsnormen über die Vergaben (Transparenz, Nichtdiskriminierung ...) und der besonderen Anforderungen zur Bestimmung der technischen Spezifikationen, der belohnenden Bewertungskriterien, der Mittel zum Nachweis
- Angemessene Orientierung auf dem italienischen und europäischen Markt
- Analyse des gesamten Lebenszyklusses des Produkts (einschließlich Benutzung und Bedarfsanalyse)

Darüber hinaus unterstützen die Mindestumweltkriterien insbesondere die Verwirklichung von Ausschreibungen nach dem Kriterium des wirtschaftlich günstigsten Angebots, indem sie die belohnenden Bewertungskriterien vorsehen und nicht das Recht der Vergabestellen ausschließen, restriktivere Kriterien auf Grundlage des eigenen Bezugsmarkts und der eigenen bisherigen Erfahrungen im Bereich der „grünen“ Ausschreibungen einzufügen.

Verfahren und Methodik zur Bestimmung der Kriterien

Die Mindestumweltkriterien werden im Rahmen der Tätigkeiten des Verwaltungsausschusses für GPP / IPP festgelegt, der mit Ministerialdekret 185 vom 18. Oktober 2007 eingerichtet und vom Ministerium für Umwelt, Landschafts- und Meeresschutz koordiniert wird.

Der Ausschuss arbeitet mit spezifischen Arbeitsgruppen zusammen, die die Mindestumweltkriterien anhand eines Verfahrens, das Vertiefungen und Vergleiche mit den Vertretern der betroffenen Hersteller vorsieht, analysieren und auswählen; sobald der Vorschlag für die Kriterien feststeht, werden diese in der fixen Arbeitsgruppe NAP GPP zum ausführlichen Vergleich vorgestellt.

Die an der Arbeitsgruppe zur Bestimmung der Mindestumweltkriterien für die gemeinschaftlichen Verpflegungsdienstleistungen und die Lieferung von Lebensmitteln teilnehmenden Subjekte wurden unter Berücksichtigung von Funktionen und spezifischen Interessensbereichen ermittelt, damit ein jeder von ihnen seinen eigenen Beitrag in den Phasen der Bestimmung und Konsultation leisten kann.

Mitglieder der AG in Bezug auf die GPP-Kriterien für die „gemeinschaftlichen Verpflegungsdienstleistungen und die Lieferung von Lebensmitteln“:

Adanella Rossi	Universität Pisa
Andrea Ferrante	AIAB
Antonietta Mantegna	Gemeinde Genua
Corrado Giannone	Ristorando

*Begleitdokument zu den Mindestumweltkriterien für die Vergabe von gemeinschaftlichen
Verpflegungsdienstleistungen und die Lieferung von Lebensmitteln*

Cristiano Calvi	CTM Altromercato
Luciano Sbraga	FIPE
Lorenzo Bonardi	ARPA Lombardei
Luisa Massimiani	Gemeinde Rom
Marisa Valtancoli	ARRR Toscana
Roberto Pagliuca	Federbio
Silvia Innocenti	ARSIA Toscana
Silvio Barbero	Slowfood
Stefania Spina	Coldiretti
Luigi Tozzi	Confagricoltura
Valeria Nardo	Gemeinde Ferrara

Koordinierung:

Silvano Falocco Koordinierungssekretariat „Agenda 21 locali“

Zusätzliche Informationen

Alle obgenannten Rechtsvorschriften sowie die Mindestumweltkriterien selbst und die dazugehörigen Begleitdokumente sind auf der Website www.dsa.minambiente.it/gpp verfügbar.

2 Umweltaspekte und -auswirkungen der Verpflegungsdienstleistungen.

Die industriellen Zuchtbetriebe und die Lebensmittelproduktion haben laut der Studie EIPRO2 der Europäischen Union, welche berechnet hat, dass dieser Konsumbereich im Vergleich zum Gesamtverbrauch für 20-30% der verschiedenen Umweltauswirkungen verantwortlich ist, enorme Auswirkungen auf die Umwelt; im Falle der Eutrophierung beträgt dies sogar über 50%. Der Konsum von Fleisch und Produkten auf Fleischbasis (darunter Fleisch, Geflügel, Wurstware oder ähnliche) verursacht die größten Umweltauswirkungen, gefolgt von den Milch- und Käseprodukten. Es folgen eine Reihe weiterer Konsumbereiche wie jene der Lebensmittel auf pflanzlicher Basis, alkoholfreie Getränke und Alkohol, welche für geringere Umweltauswirkungen verantwortlich sind als die meisten der in Bezug auf die Auswirkungen überprüften Kategorien.

Die Auswirkungen der Bewirtschaftung, der Verarbeitung der Nahrungsmittel und der Catering-Dienstleistungen sind:

2.1 Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln

Die moderne Landwirtschaft, welche auf monokulturellen Verfahren basiert, erfordert einen massiven Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln, da Monokulturen mehr Schädlinge anziehen und dem Boden eine hohe Menge an Nährstoffen entziehen.

Auf lokaler Ebene erhöht der Einsatz von Chemikalien den Gehalt an Nitraten und Pestiziden (beide gefährlich für die öffentliche Gesundheit im Grundwasser und für die Bodenqualität); chemische Düngemittel können den Boden versauern, ein Umstand, der wichtige Nährstoffe vermindert und auf Dauer die Ertragsfähigkeit des Bodens beeinträchtigt. Weltweit verwenden Landwirte heute 10 Mal mehr Düngemittel als 1950 und geben ungefähr 17 Mal mehr Geld für Pestizide aus. Die Wirksamkeit dieser Anwendungen ist jedoch gesunken – eine Verzehnfachung des Einsatzes von Düngemitteln ist nur mit einer Verdreifachung der Nahrungsmittelproduktion zusammengefallen, während der Anteil des „Ernteverlustes“ durch Schädlinge trotz des Einsatzes viel größerer Mengen an Pestiziden weitgehend unverändert geblieben ist, in etwas auf demselben Stand wie 1950.

2.1.1 Pestizide

Pestizide können biologische, physikalische oder chemische Stoffe oder Stoffgemische sein, die dazu bestimmt sind, Schädlingen vorzubeugen, sie zu zerstören oder abzuwehren oder die Auswirkungen zu vermindern. Obwohl oftmals Pestizide fälschlicherweise mit Insektiziden gleichgestellt werden, umfasst der Begriff Pestizide auch Herbizide, Fungizide, Bakterizide und verschiedene andere Substanzen zur Eindämmung spezifischer Schädlinge (wie Insekten, Unkräuter, Pilze, Bakterien, Mäuse, etc.).

Aufgrund ihrer Eigenschaft, lebende Organismen² zu töten oder zu beeinträchtigen, können Pestizide Menschen, Tiere oder die Umwelt schädigen. Die Weltgesundheitsorganisation schätzt, dass jährlich 3 Millionen Menschen schwere Vergiftungen durch Pestizide erleiden, hinzu kommt eine hohe Anzahl nicht deklarerter leichter Auswirkungen, die im Laufe der Zeit zu schwerwiegenden Beschwerden wie Hautreizungen, Übelkeit, Durchfall und Atemwegsstörungen führen. Dabei handelt es sich jedoch nur um Gesundheitsprobleme in Folge von direktem Gebrauch und Kontakt mit den Pestiziden. Pestizide können auch ökotoxische Auswirkungen nach sich ziehen, wenn diese Produkte Böden und Wasserläufe verunreinigen und sich demzufolge bioakkumulieren, in der Nahrungskette anhäufen und gefährliche Auswirkungen auf Tiere und Verbraucher haben.

2.1.2 Düngemittel

Es handelt sich um Präparate, die den Pflanzen zur Begünstigung ihres Wachstums verabreicht werden; in der Regel findet deren Anwendung sowohl über den Boden, mittels Absorption durch die Pflanzenwurzeln, als auch über „Blattdüngung“ mittels Absorption durch die Blätter statt.

Düngemittel können organisch (Zusammensetzung aus pflanzlichen und/oder tierischen Stoffen) oder anorganisch (Torf, mineralische Ablagerungen oder chemisch hergestellte Präparate) sein und beinhalten pflanzliche Nährstoffe in konzentrierter Form.

² US Environment Protection Agency (EPA): <http://www.epa.gov/pesticides/about/index.htm>

Obwohl das Gesundheitsrisiko durch den Einsatz von Düngemitteln geringer ist als durch den Einsatz von Pestiziden, verursacht der häufige Einsatz und Missbrauch erhebliche Umweltauswirkungen wie:

- Verschmutzung von Gewässern durch Nitrate und Eutrophierung sowie Verlust von Phosphaten aufgrund des Sickerwassers, was die Vermehrung giftiger Algen verursacht;
- Die Verringerung der Artenvielfalt und Langzeitstörungen der aquatischen Ökosysteme;
- Die Versauerung³ von Boden und Gewässer, was dazu beiträgt, Schwermetalle zu mobilisieren, welche dann in die Nahrungskette gelangen können;
- Die Verringerung der Ertragsfähigkeit des Bodens durch den Verlust von Pflanzennährstoffen.

Um diese Auswirkungen zu verringern, muss der Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln reduziert werden, beispielsweise durch Erhöhung des Anteils an Bioprodukten oder Lebensmitteln, welche im Rahmen des integrierten Pflanzenbaus erzeugt werden.

2.2 Bodenverarmung, Entwaldung und Verlust der Artenvielfalt.

Pestizide und Düngemittel können zur Verschlechterung der Bodenqualität führen.

Die Verschlechterung der Bodenqualität kann auch durch Erosions- und Verdichtungsprozesse hervorgerufen werden. Weltweit gehen jährlich aufgrund von Degradationsprozessen⁴ der Bodenqualität circa 10 Millionen Hektar Landfläche zwecks landwirtschaftlicher Nutzung verloren.

Intensive Anbaumethoden, Überweidung und übermäßige maschinelle Ernte sind die Hauptursachen für die Bodendegradation sowohl in Entwicklungs- als auch in Industrieländern.⁵

Die Verschlechterung der Bodenqualität hat erhebliche wirtschaftliche Auswirkungen vor Ort (auf landwirtschaftliche Flächen) aufgrund eines Verlustes der Ertragsfähigkeit, und auch außerhalb des Standortes für die umliegende Umwelt und die öffentlichen Infrastrukturen aufgrund von vermehrtem Auftreten von Überschwemmungen, Sedimentablagerungen in Flüssen, Gräben und Straßen, etc.

Schätzungen zufolge steigen die landwirtschaftlichen Produktionskosten aufgrund von Erosion jedes Jahr um circa 25% (53 € pro Hektar). Darüber hinaus können die jährlichen Gesamtkosten durch Erosion in Folge von landwirtschaftlichen Tätigkeiten auf etwa 85,5 € pro Hektar geschätzt werden, wenn die Kosten vor Ort und außerhalb des Standorts kombiniert werden. Insbesondere wird die Qualität der Gewässer stark durch die herkömmliche Landwirtschaft⁶ beeinträchtigt.

Um diese Auswirkungen zu verringern, sollte der Anteil der nach der biologischen oder integrierten Methode erzeugten Lebensmittel erhöht werden, da diese Bodenerhaltungsmethoden im Anbau vorsehen.

Eine weitere Ursache für die Verschlechterung der Bodenqualität ist die Entwaldung. Diese kann verschiedene anthropogene Ursachen haben, wie z.B. den Bergbau oder die Nutzung der Forstwirtschaft zu kommerziellen Zwecken für den Verkauf von Holz, aber die Hauptursache für die Entwaldung bleibt die Schaffung von Plantagen für Holz, Pflanzenanbau und Tierzucht. Studien zufolge werden jährlich circa 14 Millionen Hektar Tropenwälder zerstört, wovon 80-85% durch Nutzpflanzen und Weideflächen⁷ ersetzt werden.

Die Veränderung der Bodennutzung von Wald zu extensivem monospezifischem Pflanzenanbau hat auch wesentliche Auswirkungen auf den Verlust der Artenvielfalt, wobei drei Aspekte berücksichtigt werden sollten: die interspezifische genetische Variabilität, die Vielfalt der Arten und der Ökosysteme.

Wälder, Biotop⁸ mit hoher Artenvielfalt werden daher durch monospezifische landwirtschaftliche Nutzpflanzen ersetzt, die unter diesem Gesichtspunkt sehr arm sind, weil sie nicht die notwendige Komplexität aufweisen, um das Leben vieler Arten zu erhalten, was daher zu einer zusätzlichen Verarmung der landwirtschaftlichen Ökosysteme führt. Schließlich führt die erhebliche Zunahme im Einsatz von Züchtungen, welche innerhalb einer Art aufgrund ihrer hohen Produktivität und des Einsatzes von GVO ausgewählt wurden, zunehmend zu einer Abnahme der intraspezifischen genetischen Variabilität in der Landwirtschaft, Viehzucht und Fischzucht, was die Ernährungssicherheit für die Zukunft beeinträchtigt.

³ Versauerung ist die Ansammlung von überschüssiger Schwefel- und Salpetersäure im Boden, in den Gewässern und der Luft, welche aufgrund von Säureablagerungen hervorgerufen wird. Diese entstehen durch Ablagerungen anthropogenen (menschlichen) Ursprungs, insbesondere z.B. durch Emissionen von Schwefeldioxid, Stickoxiden und Ammoniak, den Einsatz von Düngemitteln tierischen Ursprungs und anderen Bodenverbesserungsmitteln in der Landwirtschaft. Säureablagerungen haben negative Auswirkungen auf Gewässer, Wald und Boden. Sie verursachen Entlaubung und Schwächung der Bäume, können aber auch den pH-Wert des Bodens und der Gewässer ändern, Schwermetalle mobilisieren und Schadstoffe an Boden und Gewässer abgeben.

⁴ Europäischer Verband für die Erhaltung der Landwirtschaft (ECA), erster Weltkongress zur Erhaltung der Landwirtschaft: eine globale Herausforderung, Madrid 2001.

⁵ FAO, Pressemitteilung PR01/59. http://www.fao.org/WAICENT/OIS/PRESS_NE/PRESSENG/DEFAULT.htm

⁶ Europäischer Verband für die Erhaltung der Landwirtschaft (ECA), erster Weltkongress zur Erhaltung der Landwirtschaft: eine globale Herausforderung, Madrid 2001.

⁷ Umweltauswirkungen der modernen Landwirtschaft (Impactos ambientales de la agricultura moderna). Echarri Prim, Luis. Ciencias de la Tierra y del Medio Ambiente, Ed. Teide, 1998.

⁸ Ein Biotop ist ein Gebiet mit einheitlichen Umweltbedingungen, das einen Lebensraum für eine bestimmte Gemeinschaft von Pflanzen und Tieren bietet. Biotop ist fast gleichbedeutend mit Lebensraum, aber das Lebewesen eines Lebensraums ist eine Art oder eine Population, das eines Biotops, eine vollständige biologische Gemeinschaft.

2.3 Intensive Viehzucht, Fischerei und Aquakultur

Die FAO schätzt, dass die Viehzucht für 18 % der globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich ist und sich negativ auf die weltweiten Wasserressourcen auswirkt, da diese mehr als 8% zwecks Bewässerung von Futterpflanzen für die Tiere in Anspruch nimmt.

Wie bereits erwähnt sind weitere Folgen die Entwaldung und die Bodendegradation. Etwa 70% aller Weideflächen in Trockengebieten gelten als degradiert, größtenteils aufgrund von Überweidung, Verdichtung und Erosion, welche auf den Viehverkehr⁹ zurückzuführen sind.

Diese Auswirkungen haben aufgrund der Fleischproduktion, welche sich seit 1950 mehr als verfünffacht hat, zugenommen. In etwas mehr als einem halben Jahrhundert hat sich der Verbrauch pro Person von 17 kg auf 39 kg¹⁰ mehr als verdoppelt und es wird angenommen, dass sich bis 2050¹¹ die weltweite Fleischproduktion erneut verdoppeln wird.

Die Herstellung von Fleisch und Milchprodukten hat Auswirkungen auf das Wohlergehen der Tiere, was in einigen Fällen Risiken für die menschliche Gesundheit darstellen kann. Auf europäischer Ebene gibt es eine Reihe von Verordnungen (siehe Abschnitt 3), die darauf abzielen, diese Aspekte zu minimieren, auch wenn weiterhin Skandale im Gesundheitswesen auftreten (Rinderwahnsinn, Maul- und Klauenseuche im Vereinigten Königreich; Dioxin im Geflügel in Holland oder der jüngste Hackfleisch- „Skandal“ in Deutschland).

Zudem ist es erforderlich, den Energie- und Wasserverbrauch im Zuge der Viehzucht und der Herstellung von Produkten tierischen Ursprungs zu berücksichtigen. Laut der Studie „Livestock Production: Energy Inputs and the Environment“¹² ist die Zucht von Masthühnern jene, welche am wenigsten Energie verbraucht, die Zucht von Fleischrindern jene, die am meisten Energie verbraucht.

Die nachfolgende Tabelle zeigt gemäß dieser Studie das Verhältnis zwischen eingesetzter Energie für die Herstellung tierischer Eiweiße und der aus jenen Proteinen gewonnenen Energie auf:

Art von Fleisch oder tierischem Produkt	Energieverhältnis input-output
Huhn	4:1
Truthahn	13:1
Milchproteine	14:1
Schwein	17:1
Eier	26:1
Lamm	50:1
Rind	54.1

Dieselbe Studie zeigt den Wasserverbrauch in Folge tierischer Produktionen auf

Art des Produkts	Wasserverbrauch in Liter/kg
Mit Getreide gefüttertes Rind	100000
Masthühner	3500
Soja	2000
Reis	1912
Weizen	900
Kartoffeln	500

Diese Daten, welche von Studie zu Studie variieren können, sind in ihrer Größenordnung korrekt und verdeutlichen, wie wichtig es ist, die Verwendung von Fleisch und tierischen Produkten in der Ernährung und somit auch im Bereich der gemeinschaftlichen Verpflegung einzuschränken.

⁹ Managing Livestock. Environment Interactions. Committee on Agriculture (COAG), FAO, 2007.

In einigen Industrieländern, in denen landwirtschaftliche Flächen und Betriebe aufgegeben werden, kann sich die Tierhaltung positiv auf die Landschaft und die Erhöhung der Biodiversität bei gleichzeitiger Erhaltung der land- und forstwirtschaftlichen Ökosysteme auswirken.

¹⁰ Vital Signs 2002, Worldwatch Institute, 2002.

¹¹ World Agriculture: towards 2030/2050, Interim Report, FAO, 2006.

¹² David Pimentel - Livestock Production: Energy Inputs and the Environment, 2001.

Ein weiterer Grund für die Reduzierung der Menge an Milch und Fleischprodukten steht im Zusammenhang mit der Verwendung von GVO. Die meisten gentechnisch veränderten Pflanzen werden für die Tierernährung verwendet und im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 müssen Produkte wie Fleisch, Eier, Milch nicht so gekennzeichnet werden, dass ersichtlich ist, dass sie von Tieren stammen, die mit gentechnisch verändertem Futter gefüttert oder mit gentechnisch veränderten Arzneimitteln behandelt wurden.

Zur Reduzierung der Auswirkungen dieser Produktgruppe ist es ratsam, vorzugsweise Lebensmittel aus biologischem Anbau anzukaufen. Wo zertifiziertes Fleisch immer noch sehr teuer ist, sollten zumindest einige grundlegende Tierschutzbedingungen festgelegt werden (wie der freie Zugang für Tiere zu offenem Gelände und Weideflächen, eine Mindestfläche für Geflügel etc.).

In Bezug auf den Fischerei- und Aquakultursektor sind der Stand der Überfischung einiger kommerzieller Fisch- und Muschelbestände sowie die Schwierigkeit bei der Festlegung von Ruhephasen zur Bestandserholung wohl bekannt. Fischerei und Überfischung betreffen jedoch nicht nur die Bestände gefangener Arten, sondern auch deren natürliche Raubtiere, Konkurrenten und ihre Beutetiere. Diese Auswirkungen können direkt durch Fischereigeräte oder durch Veränderung der Artenzusammensetzung und der marinen Biodiversität verursacht werden. Der Einsatz von schädlichen Maschinen und Techniken (z.B. die Verwendung von Dynamit und Giftstoffen) kann empfindliche Meereslebensräume wie Algenwiesen, Algenbeete oder Korallenflächen¹³ zerstören.

Während die Meerfänge abnehmen oder aufgrund erschöpfter Fischbestände in einigen Gebieten enden, gedeiht die Aquakultur schnell und füllt den Mangel an Fisch auf See.

Die globale Aquakulturproduktion ist von 1984 bis 1999 um 400% angestiegen und deckt heute 30% des weltweiten¹⁴ Fischkonsums.

Das schnelle Wachstum des Sektors hat einige zu überwindende Hindernisse geschaffen. Die Zunahme von Krankheiten in der Viehzucht und auch innerhalb der natürlichen Population. Die zunehmende Verwendung von Meeresfisch als Futtermittel bei der Viehzucht als Ersatz für eine pflanzliche Ernährung, und zwar nicht nur in der Zucht von allesfressenden Tierarten, sondern auch für Pflanzenfresser. All dies, damit Zuchtfische in kürzester Zeit an Gewicht zunehmen können.¹⁵

Weitere Umweltauswirkungen im Zusammenhang mit der Fischverarbeitung sind der hohe Wasser- und Energieverbrauch und die Ableitung von Abwasser mit einer hohen Konzentration an organischem Material.¹⁶

2.4 Energie- und Wasserverbrauch, Abfallerzeugung bei der Lebensmittelproduktion.

Il consumo di energia è correlato alla produzione di alimenti, la preparazione e la distribuzione.. Durante la produzione tale consumo è legato direttamente all'uso di macchinari e, indirettamente, per produrre pesticidi, fertilizzanti e altri prodotti utilizzati nel processo produttivo.

Nach der Produktion wird Energie im Zuge des Transports, hauptsächlich mittels Fahrzeugen zu den Lagern, Industriebäusern, Verkaufsstellen, Weiterverarbeitungsstellen (wie den Verpflegungsdiensten) verbraucht.

Die Produktionsprozesse verbrauchen viel Energie zum Erwärmen, Kühlen, Trocknen, Verdampfen, Sterilisieren, Pasteurisieren etc., vor allem elektrische Energie. Dieser Konsum ist am höchsten (von 80 bis 280kWh/t) für das Einfrieren von pflanzlichen Produkten.¹⁷

Letztendlich je komplexer der Produktionsprozess ist, desto mehr verbraucht dieser Energie.

Auch Wasserverbrauch und Umweltverschmutzung sind laut den BAT (best available techniques) für den entsprechenden Sektor, welche vom Europäischen IVVU im Rahmen der IVVU-Richtlinie 96/61/EG ausgearbeitet wurden, zwei der wichtigsten Umweltauswirkungen im Zusammenhang mit der Produktion von Lebensmitteln, Getränken und Milchprodukten.

Ferner zeichnet sich Wasser, das nicht als Bestandteil von Produkten verwendet wird, sondern als Abwasser aus Produktionsprozessen anfällt, durch einen hohen CSB- und BSB-Wert aus, der 10- bis 100-fach höher ist als bei häuslichem Abwasser.

¹³ Environmental impacts of fishing. Fisheries and Aquaculture Department, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).

¹⁴ Vital Signs 2002, Worldwatch Institute, 2002.

¹⁵ Vital Signs 2002, Worldwatch Institute, 2002.

¹⁶ Food, drink and milk industries. Integrated Pollution Prevention and Control. Reference Document on Best Available Techniques, European Commission, Agosto 2006.

¹⁷ idem

2.5 In verarbeiteten Lebensmitteln verwendete Zusatzstoffe

Ein Großteil der vom öffentlichen Dienst angekauften Produkte sind verarbeitet worden und enthalten daher natürliche oder künstliche Zusatzstoffe wie Antioxidantien, Farbstoffe, Aromen, Süßungsmittel, Emulgatoren, Stabilisatoren und Konservierungsstoffe.

Die europäischen Gesundheits- und Sicherheitsnormen für die Verwendung dieser Zusatzstoffe sind sehr präzise und streng und selbst wenn ein Zusatzstoff zugelassen wird, sind regelmäßig Tests erforderlich, um nachzuweisen, dass die erforderliche Sicherheit weiterhin besteht. 2001 wurde eine Studie¹⁸ veranlasst, um die Aufnahme von Zusatzstoffen in verarbeiteten Produkten im Vergleich zu den zugelassenen Höchstmengen zu bewerten. Die Ergebnisse haben gezeigt, dass keine Gefahr besteht, dass diese festgelegten Werte überschritten werden, und darum wurde angesichts dieser Studien und der Tatsache, dass es dennoch schwierig ist, alle Zusatzstoffe aus verarbeiteten Lebensmitteln zu entfernen, beschlossen, keine Kriterien für Lebensmittelzusatzstoffe festzulegen.

2.6 Abfallerzeugung

Die während der Produktionsprozesse anfallenden Abfälle, von der Verarbeitung bis zur Vorbereitung auf den Verkauf und auch nach dem Verkauf und jene, die aus der Zubereitung und Verteilung der Speisen hervorgehen, sind von erheblicher Bedeutung und sollten hinsichtlich ihrer Umweltauswirkungen bewertet werden. Im Bereich der Verpflegungsdienste hat die Verwendung von Einwegverpackungen oder Einweggeschirr einen wesentlichen Einfluss.

Zudem müssen die Abfälle nach dem Verbrauch berücksichtigt werden, da diese bei nicht getrennter Abfallsammlung so zu Deponien oder Verbrennungsanlagen¹⁹ gelangen können.

In diesem Zusammenhang sollte der Schwerpunkt auf der Reduzierung der Verpackungsmenge und der Förderung von Sekundär- und Transportverpackungen aus recyceltem Material²⁰ liegen.

2.7 Auswirkungen aus der Erbringung von Verpflegungsdienstleistungen

Dort wo die Vergabestellen intern Verpflegungsdienste betreiben, ist es einfacher zu kontrollieren, wie die Speisen zubereitet werden und wie mit Abfällen umgegangen wird. Werden diese Dienstleistungen jedoch ausgelagert, kann die Kontrolle schwieriger sein, und aus diesem Grund ist es notwendig, Kriterien festzulegen, um sicherzustellen, dass die Dienstleistung in Übereinstimmung mit den besten Umweltschutzverfahren erbracht wird.

Die wesentlichen Elemente, die Auswirkungen auf die Umwelt haben können, sind:

- Die Menge der verwendeten Verpackungen, Einwegbesteck und -geschirr. Diese Mengen müssen reduziert werden.
- Die Verarbeitung der Speisen und Verpackungsabfälle. Der Bieter muss die getrennte Abfallsammlung gewährleisten (gemäß den Gemeindevorschriften) und dafür sorgen, dass Altöle und -fette durch einen befugten Fachbetrieb getrennt gesammelt werden.
- Die zur Ausführung der Dienstleistung verwendeten Maschinen und Ausrüstungen müssen im Hinblick auf den Wasserverbrauch und Energiekonsum effizient sein und dürfen keine umweltgefährdenden Stoffe enthalten.
- Die verwendeten Reinigungsprodukte müssen umweltverträglich sein.
- Die Fahrzeuge, die für die Auslieferung des Dienstes genutzt werden, müssen energieeffizient sein und ein niedriges Emissions- und Abgasniveau aufweisen; unnötige Fahrten sollen vermieden werden, während ökologische Routenpläne und Fahrkurse gefördert werden sollen.

¹⁸Report from the European Commission on Dietary Food Additive Intake in the European Union. COM (2001) 542 final.

¹⁹The most significant environmental impacts of landfills are water pollution through leakage, odour emissions and emission of GHG (such as carbon dioxide and methane). Incinerators may also pollute water ecosystems, the soil and the air (mainly with the emission of nitrogen oxides (NO_x), sulphur dioxide (SO₂), hydrogen chloride (HCl), heavy metals, particles, dioxins and furans).

Sources: http://ec.europa.eu/environment/waste/landfill_index.htm and <http://ec.europa.eu/environment/air/stationary.htm#2>.

²⁰According to article 3 of Directive 94/62/EC of 20 December 1994 on packaging and packaging waste

2.8 Reduzierung der Hauptauswirkungen

Die nachfolgende Tabelle fasst die obgenannten wesentlichen Umweltauswirkungen im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen zusammen und liefert Angaben über Maßnahmen, welche zur Reduzierung dieser Auswirkungen zu ergreifen sind.

AUSWIRKUNGEN	GPP-ANSATZ
Eutrophierung, Versauerung und toxische Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt in Folge von Bioakkumulation von Pestiziden, Düngemitteln in Wasser, Luft, Boden und Nahrung.	Ankauf biologischer Nahrungsmittel. Ankauf von Nahrungsmitteln, die nach integrierten landwirtschaftlichen Produktionssystemen erzeugt werden.
Bodenerosion, Waldvernichtung und Verlust der Biodiversität, verursacht durch intensive Systeme in der Landwirtschaft, intensive Viehzucht, Aquakultur und Fischerei.	Ankauf von Fischprodukten, die auf nachhaltige Art und Weise gefangen oder gezüchtet werden.
Tierquälerei und Respektlosigkeit gegenüber der Tiergesundheit.	
Hoher Energiekonsum für die Herstellung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln.	Ankauf von losen Produkten oder Produkten mit Verpackungen mit einem hohen Anteil an recyceltem Material. Verwendung von Mehrzweckgeschirr, -besteck und -tischwäsche.
Hoher Wasserverbrauch und Verschmutzung durch Lebensmittelproduktionsprozesse. Verpackungsabfälle.	Einsatz von nachhaltigen Papierprodukten. Getrennte Abfallsammlung und angemessene Schulung der Arbeiter.
Negative Auswirkungen auf die Gesundheit der Arbeitnehmer, hervorgerufen durch die Verwendung von Gefahrenstoffen.	Minimierung des Einsatzes gefährlicher Chemikalien bei der Verarbeitung der Nahrungsmittel und Verwendung von Produkten zur Reinigung von Geschirr und Räumlichkeiten mit geringer Umweltbelastung.
Übermäßige Anwendung von Reinigungsmitteln, was zu Gesundheitsstörungen der Arbeitnehmer und einer erhöhten Abwasserverunreinigung führt.	
Hoher Energie- und Wasserverbrauch durch Küchengeräte.	Ankauf von Elektrogeräten mit geringem Energiekonsum.
Verschmutzung durch den für die Ausführung des Dienstes erforderlichen Transport.	Organisation der Fahrten anhand optimierter Routen und Einsatz effizienter, emissionsarmer Verkehrsmittel zur Erbringung der Dienstleistung.

3 Grundlegende europäische Ansätze und Rechtsvorschriften

Es gibt viele europäische Verordnungen und Richtlinien in Bezug auf die Nahrungsmittelproduktion und den Handel. Die Themen sind Tiergesundheit, bei der Tierernährung verwendete Stoffe, Fischereitechniken, die Lebensmittelqualitätskontrolle zur Vermeidung von Rückständen gefährlicher Stoffe oder anderer toxischer Elemente und schließlich die Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit.

Im Hinblick auf die Ausarbeitung von Kriterien für den betreffenden Sektor gibt es zwei besonders wichtige Verordnungen: eine über ökologische Anbaumethoden und eine über Zuchtmethoden und Landwirtschaft.

Die Hauptverordnung für den landwirtschaftlichen Bio-Anbau legt eine Struktur für die Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle von Produkten und Lebensmitteln von landwirtschaftlichen Bio-Betrieben fest (Verordnung 2091/91/EWG). Diese Verordnung wurde anschließend ab dem 1. Januar 2009 durch die Verordnung 834/2007 ersetzt, aber aufgrund der rasanten Entwicklung der biologischen Produktion in den letzten Jahren, gilt die Verordnung dennoch in mancher Hinsicht als unzureichend.

Um den Rechtsrahmen für die Bio-Produktion zu vervollständigen, legt die Verordnung 1804/1999 Regeln für die Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle von biologischen tierischen Produkten.

Es gibt auch eine Reihe spezifischer Verweise auf verschiedene Normen für genetisch veränderte Organismen (GVO):

- Richtlinie 90/219/EG über die Anwendung genetisch veränderter Mikroorganismen in geschlossenen Systemen (grundsätzlich in der Laborforschung).
- Richtlinie 2001/18/EG über die Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt (relevant für das Inverkehrbringen von Produkten, die GVO beinhalten oder sich daraus zusammensetzen und auch für deren Freisetzung zu experimentellen Zwecken)
- Verordnung 1829/2003/EG über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (und über die Rückverfolgbarkeit)
- Verordnung 1946/2003/EG über die grenzüberschreitende Verbringung genetisch veränderter Organismen (Ausfuhren und grenzüberschreitende Verbringungen)
- Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 (in Abänderung der Richtlinie 2001/18/EG) über die Rückverfolgbarkeit, GVO-Kennzeichnung und Kennzeichnung von mit GVO erzeugten Speisen und Nahrungsmitteln

In Bezug auf die Tiergesundheit hat 1998 die Richtlinie 98/58/EG über den Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere Regeln zum Schutz aller für die Nahrungsmittel-, Woll-, Lederproduktion oder andere industrielle Zwecke gezüchteten Nutztiere festgelegt, einschließlich Fische, Reptilien und Amphibien. Diese Regeln basieren auf dem Europäischen Übereinkommen zum Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere. In jedem Fall basieren die europäischen Normen auf Mindestgrundsätzen. Die nationalen Rechtsvorschriften können strengere mit dem Abkommen vereinbare Kriterien auferlegen.

Besondere Vorschriften gelten für: Hühnereier (Richtlinie 88/166/EWG), Kälber (Richtlinie 91/629/EWG) und Schweine (Richtlinie 91/630/EWG). Links für weitere Vertiefungen:

http://ec.europa.eu/food/index_en.htm

http://ec.europa.eu/agriculture/index_en.htm

http://ec.europa.eu/fisheries/index_en.htm

4 Rechtsquellen für Umweltzeichen und andere Kriterien

4.1 Bio-Siegel

Jedes in Europa verkaufte Lebensmittel, welches das Adjektiv "biologisch" aufweist, muss in Übereinstimmung mit der Verordnung 834/2007 hergestellt worden sein, welche Mindeststandards vorsieht, wie etwa:

Spezifische Grundsätze und Methoden zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und zur Schädlings- und Krankheitsbekämpfung.

Beschränkter Einsatz von Düngemitteln, Bodenverbesserungsmitteln, Pestiziden, Zusatzstoffen, Desinfektions- und Reinigungsmitteln.

Einsatz von Saat- und Pflanzgut, vorzugsweise aus biologischem Anbau.

Ausschluss von GVO mit Ausnahme von Tierarzneimitteln, unter Berücksichtigung der unumgänglichen Verunreinigung aus technischen Gründen.

Umstellungszeiten der Anbauflächen je nach Pflanzung; zwei Jahre für den saisonalen Anbau, drei Jahre vor der Ernte für perennierende Pflanzen (Obstbäume und -sträucher), ein Jahr für Wiesen.

Herkunft der Tiere, deren Fütterung, Vorbeugung von Krankheiten, Fortpflanzung, Transport- und Aufzuchtbedingungen.

Die Mitgliedsstaaten tragen die Verantwortung für die Zertifizierung, einige übertragen diese Verantwortung an private Stellen, die alle in jedem Fall zugelassen sind und die Anforderungen der Verordnung erfüllen.

Im März 2000 führte die Kommission ein gemeinsames europäisches Logo ein, das die Einhaltung der Verordnung über Bio-Produkte bescheinigt.



2009 ist ein weiteres Logo erarbeitet worden, welches für vorverpackte Produkte verpflichtend ist.

Das neue Logo hat den Vorteil, dass es durch andere nationale oder private Logos ergänzt werden kann.



Diese Umweltzeichen bescheinigen, dass:

- Mindestens 95% der Inhaltsstoffe des Produkts landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß der Verordnung nach biologischen Methoden hergestellt wurden.
- Das Produkt die Mindestanforderungen der Bio-Verordnung erfüllt.
- Das Produkt den Namen des letzten Marktteilnehmers, unabhängig davon, ob es sich um den Hersteller oder Zubereiter oder Wiederverkäufer handelt, und den Namen oder Kodex der Kontrollstelle trägt.

Zusätzlich zu den europäischen Normen haben einige Mitgliedsstaaten eigene sowohl öffentliche als auch private Zertifizierungssysteme im Bio-Sektor entwickelt und viele davon liegen vor der Verordnung und sind daher in den entsprechenden nationalen Gebieten weit verbreitet.

Die europäische Norm nimmt jedoch keinen Bezug auf den Verpflegungssektor (sowohl Restaurants als auch Verpflegungsdienstleistungen wie Kantinen).

Die Kommission hat ein Forschungsprojekt unterstützt mit dem Ziel, Empfehlungen für die Ausarbeitung einer neuen Verordnung für die biologische Landwirtschaft bereitzustellen (Organic Revision²¹). Eines der spezifischen Ziele war der Vergleich der von den bestehenden privaten und öffentlichen Systemen vorgesehenen Anforderungen mit jenen der alten Verordnung; Dies hat zur Ausarbeitung der Verordnung 834/2007 geführt.

Auf internationaler Ebene hat die Codex Alimentarius-Kommission 1999 Standards für die biologische Landwirtschaft erarbeitet. Diese Kommission wurde 1963 von der FAO und vom WHO gegründet, um Standards, Leitlinien, Kodexe und Praktiken im Rahmen des „Joint FAO/WHO Food Standards Programme“ zu entwickeln. Hauptzweck des Programms ist der Schutz der Verbrauchergesundheit und die Gewährleistung

²¹ www.organic-revision.org

fairer Handelstechniken sowie die Förderung aller Standards, die im Rahmen von nationalen Regierungen oder Nichtregierungsorganisationen durchgeführt werden.

IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements), eine private demokratische Organisation mit 750 Mitgliedern aus 116 Ländern, hat eigene Standards erarbeitet und eigene Zertifizierungsstellen akkreditiert.

4.2 Integrierte Produktion

Als Alternative zur biologischen Produktion kann ein anderer Ansatz für eine umweltfreundlichere Landwirtschaft unter Beibehaltung der Kriterien zur Steigerung der Produktivität gewählt werden. Diese Praktiken sind in Europa weit verbreitet und werden mit verschiedenen Begriffen beschrieben: „integrierte Anbausysteme“, „integrierte Produktion“ oder „integrierte Bewirtschaftungssysteme“.

Hier verwenden wir den Begriff integrierte Produktionssysteme, obwohl es keine europäische Definition für solche Produktionssysteme gibt, da sie auf nationalen oder regionalen Schemen basieren. Das Konzept für solche landwirtschaftlichen Praktiken wurde Ende der 80er Jahre von der International Organisation for Biological Control (IOBC) auf der Grundlage eines internationalen integrierten Schädlingsbekämpfungssystems (Integrated Pest Management, IPM) entwickelt. 1993 hat das IOBC die Struktur des Schemas neu definiert und 2001 haben die Mitglieder der EISA (European Initiative for Sustainable Development in Agriculture) eine gemeinsame Bestimmung für die integrierte Landwirtschaft entwickelt.

Trotz der Unterschiede zwischen den verschiedenen Schemen ist das gemeinsame Ziel der integrierten Produktion in all ihren Formen, alle verfügbaren Strategien wie Schädlingsbekämpfung, Bodendüngung und moderne Technologien, effizient einzusetzen, um höchste Produktivität zu erreichen. Diese Praktiken führen zu einer Reduzierung des Einsatzes von Stickstoff und Pestiziden mit geringeren Umweltauswirkungen, aber auch zu einer Senkung der Produktionskosten. Diese Systeme werden grundsätzlich seitens von Primärerzeugern von Gemüse, Obst, Waldfrüchte, Kartoffeln und Topfpflanzen eingesetzt. Ziel ist es, ein hohes Maß an Produktsicherheit zur Minimierung der Umweltauswirkungen gemäß den folgenden Grundsätzen zu erreichen:

- Gewährleistung der Umweltverbesserung z.B. durch Begrenzung des Cadmiumgehalts in Düngemitteln oder durch die Nutzung von Schutzzonen entlang von Wasserläufen.
- Reduzierung des Einsatzes chemischer Pestizide, z.B. durch den Einsatz von Jungpflanzen oder gesunden Pflanzen, Systeme zur Prognose schädlicher Angriffe und vor allem durch die Wahl biologischer Pestizide und die Anpassung der Schädlingsbekämpfung an die tatsächlichen Bedürfnisse der Pflanzen.
- Reduzierung des Einsatzes von Düngemitteln, auch zur Reduzierung von Auslaugungsprozessen, z.B. durch Analyse des Nährstoffgehalts im Boden und Recycling von Drainagewasser für Gewächshauspflanzen.
- Erreichen eines hohen Maßes an Lebensmittelsicherheit, beispielsweise durch Aufforderung zur Waschung der Produkte mit Trinkwasser, Erlassen von Hygiene- und Reinigungsvorschriften und Durchführung einer Risikobewertung.
- Überwachung und Zertifizierung durch externe Körperschaften in jedem Land.

Aus ökologischer Sicht sind die Anforderungen an diese Produktionen nicht so bindend wie für die biologische Landwirtschaft, aber in vielen Teilen Europas ist die Menge der durch die integrierte Landwirtschaft zertifizierten Produkte jedoch beträchtlich und die Preisunterschiede zu Produkten aus der herkömmlichen Landwirtschaft sind wesentlich geringer als bei Bioprodukten. Dieser wirtschaftliche Aspekt ist sehr wichtig für die Vergabestellen, die Probleme mit den Ankaufspreisen und der Verfügbarkeit biologischer Lebensmittel haben und daher eine geeignete Alternative finden können, die einen Schritt in Richtung Produktions- und Beschaffungsmethoden von Produkten mit geringeren Auswirkungen auf die Umwelt darstellt.

4.3 Kennzeichnungen für nachhaltige Fischerei und Aquakultur

Die neue Verordnung 834/2007 umfasst im Gegensatz zur vorherigen auch den Aquakultursektor. In Europa gibt es jedoch verschiedene Kennzeichnungen für Produktionsmethoden und Zertifizierungen nachhaltiger Fischereierzeugnisse aus Fischerei und Aquakultur, darunter:

1. International Federation of Organic Agriculture Movement (international) - <http://www.ifoam.org>
2. Eurep-Gap standard (international) - <http://www.eurep.org/Languages/English/about.html>
3. Naturland (Deutschland) - <http://www.naturland.de>
4. Soil Association (Vereinigtes Königreich) - <http://www.soilassociation.org>

5. Debio (Norwegen) - <http://www.debio.no>
6. KRAV (Schweden) - <http://www.krav.se>
7. ERNTE (Österreich) - <http://www.bio-austria.at>
8. BioSuisse (Schweiz) - <http://www.bio-suisse.ch>
9. Milieukeur (Holland) - <http://www.milieukeur.nl>
10. Marine Stewardship Council- MSC (Vereinigtes Königreich) - <http://www.msc.org>

Einige Länder wie Frankreich und Dänemark verfügen über nationale Aquakulturstandards und die Anzahl der zertifizierten Produkte, obwohl im Vergleich zum Markt klein, wächst immer mehr.

4.4 Herkunftszeichen

Die Produkte der g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) und g.g.A. (geschützte geografische Angabe) werden von der Verordnung (EG) 510/2006 als Agrarerzeugnisse und Lebensmittel definiert, die einer Produktionsbestimmung entsprechen und von einem bestimmten Ort stammen, dessen Merkmale im Wesentlichen oder zur Gänze auf ein besonderes geografisches Umfeld, einschließlich natürlicher und menschlicher Faktoren, zurückzuführen sind und deren Produktion und Verarbeitung im definierten geografischen Gebiet²² erfolgen.

Diese Produkte sind in einem speziellen Register eingetragen und die Konformität dieser Produkte mit den Bestimmungen unterliegt der Kontrolle einer Ad-hoc-Stelle.

Daher wertet dieses Kennzeichnungssystem hochwertige Nahrungsmittel auf, schützt die spezifischen Merkmale des Gebiets – ob es sich nun um besondere Merkmale des Anbaugebiets handelt oder um im Laufe der Zeit überlieferte Traditionen und Wissen – und schützt den lokalen wirtschaftlichen Kontext.

Die Förderung des Konsums dieser Produkte wirkt sich daher positiv auf die nachhaltige Entwicklung aus, da dies zum Schutz der ländlichen Wirtschaft des Gebietes, zur Erhöhung des Einkommens dieser Landwirte und zur Unterstützung von Qualitätsprodukten beiträgt, die als solche aus „gesunden“ Böden stammen, da sie in der Lage sind, bessere physikalische, chemische, mikrobiologische und organoleptische Eigenschaften zu übertragen, wie sie in den Produktionsspezifikationen nachgewiesen werden, welche institutionellen Kontrollen unterliegen.



4.5 Umweltzeichen für Restaurants und Kantinen

Seit Dezember 2006 umfasst das Umweltzeichen Nordic Swan auch Restaurants. Unter Restaurants sind jene Handelstätigkeiten zu verstehen, welche in denselben Räumlichkeiten Speisen zum Verzehr vorbereiten, sprich Restaurants, öffentliche und private Küchen und Kantinen und dergleichen. Das Umweltzeichen kann für Verpflegungsdienstleistungen und Take-Away-Speisen angewandt werden.

Eine Verpflegungstätigkeit mit dieser Zertifizierung hat Maßnahmen ergriffen, um sicherzustellen, dass alle Aspekte der eigenen Tätigkeit umweltfreundlich sind, wie z.B. der Wasserverbrauch, der Energiekonsum, der Ankauf und die Verwendung von Rohstoffen, die Abfallbewirtschaftung und der Einsatz von Chemikalien. Zudem muss sie eine bestimmte Menge an Bioprodukten verwenden und folgt einem Umweltmanagementsystem. Dies bedeutet, dass das Restaurant genaue Regeln und Verfahren für die Ausübung seiner Tätigkeiten befolgt und sich Ziele zur Verbesserung der Umwelleistung durch Einbeziehen der Arbeitnehmer setzt.

In vielen europäischen Ländern wurden Kriterien für eine umweltfreundliche Beschaffung in diesem Sektor sowohl auf nationaler als auch auf lokaler Ebene entwickelt. Das einzige stets gegenwärtige Kriterium ist der Ankauf von biologischen Nahrungsmitteln, während sich die Systeme in einem oder mehreren Punkten unterscheiden, aber das gemeinsame Ziel ist es, die in Kapitel 2 beschriebenen Umweltauswirkungen zu minimieren.

²² g.g.A-Produkte weisen darauf hin, dass mindestens eine der drei Produktionsphasen in dem Gebiet stattfindet.

5 Kostenüberlegungen zum Lebenszyklus der Produkte

Die größten Märkte für diese Produkte in der EU sind: Deutschland, Frankreich und das Vereinigte Königreich, welche die größten Importeure von Bio-Pflanzen sind. Auf der Angebotsseite sind Spanien, Italien und Holland hingegen die größten Exporteure dieser Produkte. Auf nationaler Ebene ist das Angebot an Bioprodukten hoch. Italien ist in Europa führend im Bereich der Bio-Produktion und verfügt über etwa eine Million Hektar nach ökologischen Kriterien bewirtschaftete Flächen und etwa 50.000 aktive landwirtschaftliche Betriebe.

In vielen Fällen sind Bio-Produkte teurer als herkömmliche. Die Preise variieren jedoch je nach Verfügbarkeit und Nachfrage für einzelne Produktkategorien und von Land zu Land. Der Preisaufschlag, den die Verbraucher für Bio-Produkte zahlen können, kann bis zu 50-60%²³ betragen, aber durch eine Erhöhung der Nachfrage nach Bio-Produkten würden ihre Kosten gesenkt werden, wie eine Studie der Krankenhausvereinigung Wien²⁴ nachweist.

Eine weitere europäische Studie²⁵ bestätigt, dass „grüne“ Lebensmittel teurer als die herkömmlichen sind, trotzdem machen bei einigen Produkten diese Preisunterschiede weniger als 10% auf das Endprodukt aus, so dass die höheren Kosten für das „grüne“ Produkt im Vergleich zum herkömmlichen keinen wesentlichen Unterschied ausmachen würden.

Die Gründe für die höheren Kosten der biologischen Produktion sind auf die höheren Kosten aus den Produktionsverfahren, sowohl in den Betrieben als auch auf Vertriebsebene²⁶ zurückzuführen.

Auf Betriebsebene sind die höheren Kosten sowohl auf eine geringere Ertragsfähigkeit der Nutzpflanzen als auch auf eine geringere Produktivität der Nutztiere, einen höheren Arbeitsaufwand, eine geringere Spezialisierung in der Produktion und Zertifizierungskosten zurückzuführen. Die Vertriebskette dieser Produkte weist einige Merkmale auf, die zu einem Kostenanstieg führen, wie z.B. das Fehlen von Größeneinsparungen: kleine Produktionsauflagen, die höhere Transport- und Verteilerkosten pro Einheit vorsehen, Probleme im Zusammenhang mit der Kontinuität der Produktion und unverkauften Produkten.

Auf jeden Fall lässt sich ein tendenziell rückläufiger Abstand zwischen den Preisen für Bio-Produkte und jenen für herkömmliche Produkte feststellen. Tatsächlich ist der Preisanstieg bei den herkömmlichen Produkten höher als bei Bio-Produkten, die sich durch konstantere Preise auszeichnen. Die biologische Anbau- und Zuchtmethodik wird, aufgrund ihrer Unabhängigkeit von fossilen Quellen und synthetischen Substanzen, in geringerem Ausmaß von der Entwicklung des Erdölpreises und der Belastung der entsprechenden, konstant ansteigenden Verbrauchssteuern beeinflusst.

In Anbetracht all dieser Aspekte führt die Einbindung biologischer Produkte in die Verpflegungsdienstleistungen nicht nur zu einem Anstieg der Kosten. Es gibt Strategien, um die Endkosten sowohl für direkt eingekaufte Produkte als auch für Verpflegungsdienstleistungen mit Bio-Produkten zu senken. Folglich:

- der Prozess kann durch die Einbeziehung von Umweltkriterien für bestimmte Produktgruppen eingeleitet werden. Am besten wäre die Auswahl von Produkten mit geringstem Preisunterschied und hoher lokaler Verfügbarkeit; anschließend, sobald die Marktentwicklung eine Preissenkung zulässt, könne die Produktpalette erweitert werden.
- die von den Verpflegungsdienstleistungen angewandten Verfahren abändern, um eine Kostensenkung zu erzielen: das Menü überdenken, saisonale Speisen anbieten, indem Gruppeneinkäufe oder -dienstleistungen eingeführt werden.
- die Kosten für die Verpflegungsdienstleistungen können gesenkt werden, indem die Bio-Produkte direkt bei den Herstellern angekauft werden und somit Vertriebskosten eingespart werden können.

²³ Da Kristensen, N.H., Nielsen, T., Hansen, M.W., Hansen, A., Midmore, P., Padel, S., Seymour, C., Furumar, S., Le'Flock-Wadel, A., Hamm U. (2004): The value adding process along the supply chain for organic agriculture products.

²⁴ The Procura+ Manual. Ed by Simon Clement, Christoph Erdmenger, 2003.

²⁵ Costs and Benefits of Green Public Procurement in Europe. Part 1: Comparison of the Life Cycle Costs of Green and Non-green Products, Germany, 2007.

²⁶ Annex to the Communication from the European Commission on the European Action Plan for Organic Food and Farming (June 2004)

6 Empfohlene Kriterien

Es gibt verschiedene Ansätze, das Problem der Verringerung von Umweltbelastungen im Zusammenhang mit dem Ankauf von Lebensmitteln anzugehen.

Zunächst sollte der Menüauswahl Beachtung geschenkt werden, wobei versucht werden sollte, den Fleischkonsum zugunsten des alternativen Angebots pflanzlicher Proteine einzudämmen, saisonale Obst- und Gemüsegerichte anzubieten, auf die verabreichten Menge zu achten und Abfälle zu reduzieren. Dies alles natürlich unter Beachtung der Angaben des Gesundheitsministeriums in Bezug auf die Nährstoffzufuhr für spezifische Verbrauchergruppen (Schulkantinen).

Darüber hinaus hat die Nichtverwendung von Einweggeschirr und -besteck, insbesondere in den Kantinen mit angrenzender Küche, positive Auswirkungen auf die Reduzierung der Umweltbelastungen.

Die Versorgung mit Bio-Produkten und Produkten mit integrierter Schädlingsbekämpfung trägt erheblich zur Reduzierung der Umweltbelastungen bei; tatsächlich sind diese Kriterien Teil der Grundkriterien. Ferner wurden in den Mindestumweltkriterien aus den im Abs. 4.4 genannten Gründen auch g.g.A-Produkte (geschützte geografische Angabe), g.U.-Produkte (geschützte Ursprungsbezeichnung) und g.t.S.-Produkte (garantiert traditionelle Spezialität) aufgewertet. Beide Markenzeichen stellen eine durch den Schutz der Europäischen Union verstärkte Garantie in Bezug auf den Ursprung und die Eigenschaften der angekauften Lebensmittel dar, welche nach genauen Vorgaben hergestellt werden. Sie schützen auch die Hersteller selbst vor Nachahmungen und unlauterem Wettbewerb.

Im Zusammenhang mit den Mindestumweltkriterien wurden die Zertifizierungen in Bezug auf das Managementsystem betreffend die Rückverfolgbarkeit der Agrar- und Nahrungsmittelkette (ISO 22005-Norm) genannt. Ziel dieser Entscheidung ist es, dieses Kennzeichnungssystem als grundlegendes Hilfsinstrument für die Lebensmittelsicherheit zu verbreiten. Die Informationen, die das System über die Lebensmittelkette und die Zutaten liefert, erleichtern die Bewältigung von Notfällen, da sie es ermöglichen, nicht konforme Produkte zu identifizieren und vom Markt zu nehmen, die Ursachen der Nichteinhaltung zu verfolgen und die Haftungen der einzelnen Phasen zu ermitteln.

Es wurden unter anderem Kriterien für die Verpackung im Hinblick auf die Reduzierung der Verpackungsmenge und die Aufwertung des Gehalts an recyceltem Material sowie die Recyclingfähigkeit und getrennte Sammlung berücksichtigt.

Für die Behörden, die Verpflegungsdienste für dauerhafte Einrichtungen (wie Schulkantinen) oder Veranstaltungen ankaufen, gelten für die verwendeten Papierprodukte und die Produkte für die Reinigung, die Abfallentsorgung und die Ausbildung der Arbeitnehmer, die Information der Nutzer und die bei der Durchführung der Dienstleistung verwendeten Transportmittel, andere Kriterien. Letztere sind besonders wichtig für die Dauerverpflegung, während die getrennte Sammlung von Abfällen für einmalige Dienstleistungen wie Veranstaltungen oder dergleichen, bei denen Einwegbesteck und -geschirr verwendet werden, sehr wichtig ist.

7 Sozialaspekte im gemeinschaftlichen Verpflegungsdienst und bei der Lebensmittellieferung.

Um die Einbindung bestimmter sozialer Aspekte in die entsprechenden Vergaben zu erleichtern, werden die bei der Abfassung des Dokuments „Mindestumweltkriterien“ ausgearbeiteten Kriterien nachfolgend angeführt.

7.1 Vorwort

Die unter diese Umweltkriterien fallenden Aufträge beeinflussen den Lebensmittelsektor, der in der Lage ist, die sozial-wirtschaftliche Stabilität langfristig zu gewährleisten, wenn dieser auf Produktionsmodellen mit geringeren Umweltauswirkungen basiert.

Produktionsmodelle oder Anbau- und Zuchtmethoden mit geringeren Umweltauswirkungen, die weniger Energie aus fossilen Quellen und weniger Einsatz von Chemikalien benötigen, schützen die Fruchtbarkeit des Bodens, ermöglichen die Produktion von Lebensmitteln ohne gefährliche Rückstände, sind weniger anfällig für Erdölverschmutzungen und beeinflussen nicht auf negative Weise die Landschaft.

Die nachhaltige Landwirtschaft ist daher ein strategischer Sektor, in welchem politische Maßnahmen zur Anwendung kommen sollen, da es für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes unerlässlich ist. Es sollte ein Sektor sein, in dem wir uns auf die Verbesserung unserer Handelsbilanz konzentrieren sollten, die trotz günstiger geoklimatischer Bedingungen in der Tat ein Defizit aufweist.

Stattdessen erleben wir ein konstantes Brachliegen der landwirtschaftlichen Flächen, was im Wesentlichen auf die unzureichenden Gewinnmargen für diejenigen zurückzuführen ist, die die Flächen bewirtschaften, ein Phänomen, dem man sich auf jeden Fall entgegenstellen muss, auch im Bereich der öffentlichen Vergabe.

Der Markt für landwirtschaftliche Lebensmittel ist in der Tat durch verschiedene Verzerrungen bei der Preisfestlegung gekennzeichnet. Insbesondere ist es aufgrund eines konstanten Profitwachstums der verarbeitenden Industrien und Einzelhändler zu einem stetigen Rückgang der Einkommen der Landwirte gekommen. Das Durchschnittseinkommen der Landwirte ist tatsächlich um mehr als 12% in der EU-27 von 2009 zurückgegangen, obwohl eines der erklärten Hauptziele der EU-Agrarpolitik seit jeher darin besteht, den Landwirten ein angemessenes Einkommen zu sichern.

Diese Probleme scheinen eng mit der verstärkten Konzentration in den Sektoren der verarbeitenden Industrien, der Großhändler, der Einzelhändler und der Supermarktketten, deren wachsender Marktmacht und verschiedenen missbräuchlichen Praktiken der beherrschenden Nachfragemacht in der Lebensmittelversorgungskette verknüpft zu sein.

Auch auf EU-Ebene ist dieser Kritikpunkt des genannten Bereichs aufgekommen und es wurden Vorschläge zur Angehensweise und Lösungsfindung²⁷ vorgebracht.

Diese „politische“ Zielsetzung kann anhand öffentlicher Aufträge erreicht werden. Das belohnende Bewertungskriterium „kurze Handelskette“ zielt nämlich darauf ab, Verzerrungen in Bezug auf die Verteilung von Zusatzkosten in der Lieferkette zu vermeiden, indem direkte Kaufaufträge an den Hersteller erteilt werden.

Gut hierfür eignen würde sich auch, wie nachfolgend beschrieben, das mit einer Vertragsklausel eingeführte und entsprechend angepasste soziale Kriterium „Übereinstimmung mit den sozialen Mindeststandards“ der Produkte.

7.2 Von der Arbeitsgruppe erarbeitete Sozialkriterien

Unter den von der Arbeitsgruppe erarbeiteten Sozialkriterien gebührt der Vertragsklausel „Übereinstimmung mit den sozialen Mindeststandards“ der Produkte besondere Aufmerksamkeit, welche den Schutz der Menschenrechte und die Würde der Arbeitsbedingungen entlang der „Lieferketten“ überwachen und den Ankauf von verarbeiteten oder gesammelten Lebensmitteln unter Verletzung derselben Grundsätze durch die öffentlichen Verwaltungen vermeiden.

Bei der Internationalisierung der Lieferketten aber auch staatsintern können sich verschiedene Situationen der Ausbeutung ergeben (völlig unangemessene Löhne in Bezug auf die geleistete Arbeit und die lokalen Lebenshaltungskosten, Kinderarbeit, unwürdige Arbeitsbedingungen etc...), welchen durch öffentliche Aufträge entgegengewirkt werden kann.

Zu diesem Zweck ist es notwendig, so viel wie möglich nicht nur über die Eigenschaften der Konsumprodukte sondern auch über deren Hintergrundinformationen in Erfahrung zu bringen: Vorgänge in den Lieferketten hinsichtlich der genannten Bedingungen der an der Herstellung des vergabegegenständlichen Produkts beteiligten Arbeiter, ein Aspekt, der zwar nicht direkt im Produkt ersichtlich ist, aber zu Recht ein Faktor darstellen kann, der bei der öffentlichen Auftragsvergabe berücksichtigt werden muss.

Die Herausgabe dieser Informationen ist nicht nur aus ethischer Sicht wichtig, sondern ermöglicht es auch, Handlungen des unlauteren Wettbewerbs zu unterbinden, welche bestimmte soziale Rechte verletzen oder keine angemessene wirtschaftliche Vergütung anerkennen. Es handelt sich daher um eine Maßnahme des Green Procurement, welche eine nachhaltige Entwicklung auf drei Ebenen fördert, wobei jede Form der Anreicherung aufgrund von sozialer Ausbeutung oder übermäßiger Erschöpfung der natürlichen Ressourcen gemieden oder zumindest eingedämmt wird.

²⁷ Mitteilung der Europäischen Kommission (KOM(2009)0591) „Die Funktionsweise der Lebensmittelversorgungskette in Europa verbessern“ vom 28. Oktober 2009 und ein kürzlich erschienenes Dokument der Kommission für die Landwirtschaft und die ländliche Entwicklung des Europäischen Parlaments (2009/2237/INI) vom 13. April 2010 („Fair revenues for farmers: a better functioning food supply chain in Europe“)

*Begleitdokument zu den Mindestumweltkriterien für die Vergabe von gemeinschaftlichen
Verpflegungsdienstleistungen und die Lieferung von Lebensmitteln*

Um diese Informationen zu erhalten, bedarf es eines „strukturierten Dialogs“ zwischen der auftraggebenden Verwaltung und dem Lieferanten, und zwischen letzterem und den Zulieferern der Lieferkette. Dieser Informationsaustausch erfolgt mittels Ausfüllen eines Fragebogens zur Erhebung von Informationen hinsichtlich der Einhaltung der sozialen Mindeststandards (grundlegende IAO-Vereinbarungen) seitens der Wirtschaftsteilnehmer der Lieferkette, die vom Zuschlagsempfänger aufgefordert werden, diesen auszufüllen. Letztendlich ist ein Monitoring (Audit) der übernommenen Verpflichtungen vorgesehen.

Weitere Informationen über das Kriterium „Übereinstimmung mit den sozialen Mindeststandards“ der Lebensmittel und die Art und Weise, wie die öffentlichen Auftraggeber Informationen von an der Lieferkette beteiligten Akteuren sammeln können, können der Website <http://www.dsa.minambiente.it/gpp/page.asp?id=49> und der Veröffentlichung „sozial verantwortliche Vergaben“ entnommen werden (soziale Verantwortung im öffentlichen Vergabewesen und in privaten Unternehmen), die von der Europäischen Kommission im Rahmen des Projekts Life + Promise unter der Leitung der Region Ligurien durch Kofinanzierung vorbereitet wurde.

*Begleitdokument zu den Mindestumweltkriterien für die Vergabe von gemeinschaftlichen
Verpflegungsdienstleistungen und die Lieferung von Lebensmitteln*

Das soziale Kriterium „Übereinstimmung mit den sozialen Mindeststandards“ der Produkte wird vorbehaltlich der formellen Annahme festgelegt.

Im Hinblick auf die Transparenz und Rückverfolgbarkeit bestimmter Informationen könnte der für die Umsetzung der Vertragsklausel „Übereinstimmung mit den sozialen Mindeststandards“ vorgeschlagene Ansatz angemessen angepasst werden, um die Preistransparenz entlang der Lebensmittelkette zu verbessern, indem der Aufschlag in den verschiedenen Stufen der Kette herausgestellt wird, um sicherzustellen, dass den Landwirten ein fairer Lohn anerkannt wird. Die Höhe dieses „fairen Lohns“ ist angemessen definiert und kann aus einem durchschnittlichen Bezugswert oder einem geeigneten Parameter bestehen.

GEGENSTAND DER VERGABE
<p>„Ankauf von Lebensmitteln aus Produktionsprozessen mit geringer Umweltbelastung und unter Beachtung der grundlegenden Menschenrechte entlang der gesamten Lieferkette“ „Gemeinschaftliche Verpflegungsdienstleistung mit geringer Umweltbelastung und unter Beachtung der grundlegenden Menschenrechte entlang der gesamten Lieferkette“</p>
BELOHNENDE BEWERTUNGSKRITERIEN
<p style="text-align: center;">Herkunft von Obst und Gemüse</p> <p>Verwendung von Obst und Gemüse aus sozial ausgerichtetem Anbau, bzw. abstammend von Subjekten gemäß Art. 1 Abs. 1 Punkt B des Gesetzes 381 von 1991, welche im Sinne von Art. 2135 des Zivilgesetzbuches als Haupttätigkeit den Landbau ausüben.</p> <p>Nachweis: Erklärung des gesetzlichen Vertreters, welche – für jedes einzelne Lebensmittel – dessen Abstammung von Unternehmen aus sozial ausgerichtetem Anbau bescheinigt, wie etwa durch das Zertifikat der Ordentlichen Kammer, aus dem eindeutig sowohl die Qualifikation der Sozialgenossenschaft (gemäß Artikel 1 Absatz 1 Punkt B des Gesetzes 381 von 1991) als auch die Qualifikation des landwirtschaftlichen Betriebs hervorgehen muss. Es wird auch die gemeinsame Unterzeichnung eines Protokolls zwischen dem Lieferanten und der Sozialgenossenschaft verlangt, das die Verpflichtung zur Bereitstellung von verfügbaren Lebensmitteln bescheinigt, welche für die Zubereitung von Mahlzeiten verwendet werden sollen.</p>
<p style="text-align: center;">Herkunft der Rohstoffe einiger Lebensmittel</p> <p>Garantie, dass ein Anteil von...²⁸ an Lebensmitteln (Obst und Gemüse, Öl, Essig, Wein, Konserven Backwaren) von Rohstoffen stammen, die aus von der Mafia beschlagnahmten Flächen gewonnen werden, welche für den Zweck des öffentlichen Interesses im Sinne des Gesetzes 109/1996 „Bestimmungen im Bereich der Verwaltung und des Bestimmungsortes von beschlagnahmten Gütern“.</p> <p>Nachweis: Erklärung des gesetzlichen Vertreters, welche – für jedes einzelne Lebensmittel – bescheinigt, dass die Rohstoffe aus von der Mafia beschlagnahmten Flächen gewonnen werden, welche für den Zweck des öffentlichen Interesses im Sinne des Gesetzes 109/1996 „Bestimmungen im Bereich der Verwaltung und des Bestimmungsortes von beschlagnahmten Gütern“ übertragen werden. Es wird auch die gemeinsame Unterzeichnung eines Protokolls zwischen dem Lieferanten und der Sozialgenossenschaft, welche Landflächen von der Mafia beschlagnahmt hat, verlangt, das die Verpflichtung zur Bereitstellung von verfügbaren Lebensmitteln bescheinigt, welche für die Zubereitung von Mahlzeiten verwendet werden sollen.</p>
<p style="text-align: center;">Kurze Lieferkette (Handel)</p> <p>Es werden Punkte im Verhältnis zur geringeren Gesamtanzahl an Schritten zwischen Herstellern und Konsumenten (sog. kurze Lieferkette) vergeben, welche der Bieter im Zusammenhang mit den folgenden Produktarten gewährleistet:</p> <p>Nachweis: Erklärung des gesetzlichen Vertreters, die die Gesamtzahl der Schritte zwischen Herstellern und Konsumenten bescheinigt und beschreibt (mit Angabe der an der Lieferkette beteiligten Lieferanten).</p>
DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN (VERTRAGSKLAUSELN)
<p>Text, welcher in die Bedingungen der Vertragsdurchführung einzubinden ist (Bsp.: technisches Leistungsverzeichnis und/oder Vergabevertrag).</p> <p style="margin-left: 40px;">Abs. ... Übereinstimmung mit den sozialen Mindeststandards</p> <p style="margin-left: 40px;"><i>Die vergabegegenständlichen Güter müssen in Übereinstimmung mit den sozialen Mindeststandards für Menschenrechte und Arbeitsbedingungen entlang der Lieferkette (nachfolgend als „Standards“ bezeichnet) hergestellt werden, welche durch die nationalen Gesetze jener Länder, in denen sich die Phasen der Lieferkette abwickeln, definiert werden, und in jedem Fall in Übereinstimmung mit den von der Internationalen Arbeitsorganisation und der Generalversammlung der Vereinten Nationen festgelegten grundlegenden Grundübereinkommen.</i></p>

²⁸ Von der Vergabestelle zu bestimmen.

(Anlage Nr. ... : „Übereinstimmung mit den sozialen Mindeststandards“).

Zwecks Monitoring der Übereinstimmung mit den Standards, muss der Zuschlagsempfänger:

1. Die an der Lieferkette der vergabegegenständlichen Güter beteiligten Lieferanten und Zulieferer darüber informieren, dass der öffentliche Auftraggeber die Einhaltung der sozialen Mindeststandards bei den Durchführungsbestimmungen der/des gegenständlichen Vergabe/Vertrages verlangt hat;
2. Auf Anfrage des öffentlichen Auftraggebers und innerhalb der festgelegten Frist, Informationen und Unterlagen in Bezug auf die Verwaltung der Tätigkeiten betreffend die Übereinstimmung mit den Standards und die Kontakte der an der Lieferkette beteiligten Lieferanten und Zulieferer zu übermitteln;
3. Eventuelle Inspektionen in Bezug auf die Einhaltung der Standards hinnehmen und von den eigenen Lieferanten und Zulieferern annehmen lassen, welche vom öffentlichen Auftraggeber oder von Personen durchgeführt werden, die von der Verwaltung selbst angegeben und eigens zu diesem Zweck beauftragt werden;
4. Innerhalb der vom öffentlichen Auftraggeber festgesetzten Fristen mögliche und angemessene Korrekturmaßnahmen (z.B.: vertragliche Neuverhandlungen) ergreifen oder von den an der Lieferkette beteiligten Lieferanten und Zulieferern ergreifen lassen, falls sich aus den Informationen in Besitz der Verwaltung eine Vertragsverletzung in Bezug auf die Nichtbeachtung der sozialen Mindeststandards entlang der Lieferkette ergeben sollte;
5. Durch geeignete Unterlagen dem Auftraggeber beweisen, dass die Klauseln eingehalten werden, und das Ergebnis der möglichen durchgeführten Korrekturmaßnahmen zu dokumentieren.

Die Verletzung der gegenständlichen Vertragsklauseln führt zur Anwendung der unter Abs. ... des gegenständlichen Vertrages/technischen Leistungsverzeichnisses vorgesehenen Vertragsstrafen.

Erklärung über die Übereinstimmung mit den sozialen Mindeststandards

Text, der dem technischen Leistungsverzeichnis und/oder dem Liefervertrag beigelegt wird.

Anlage Nr.

Erklärung über die Übereinstimmung mit den sozialen Mindeststandards

Der/Die Unterfertigte

Gesetzliche/r Vertreter/in von.....

erklärt:

dass die vergabegegenständlichen Güter Produkte in Übereinstimmung mit den sozialen Mindeststandards für Menschenrechte und Arbeitsbedingungen entlang der Lieferkette (nachfolgend als „Standards“ bezeichnet) hergestellt werden, definiert von:

- Den acht Grundübereinkommen der Internationalen Arbeitsorganisation (OIL, International Labour Organization – ILO), bzw., den Übereinkommen Nr. 29, 87, 98, 100, 105, 111 und 182;

- *Convention concerning Occupational Safety and Health and the Working Environment (n° 155);*
- *der „Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte“; ²⁹*
- *Art. Nr. 32 della „Übereinkommen über die Rechte des Kindes“; ³⁰*
- *Der Nationalen Gesetzgebung jener Länder, in denen sich die Phasen der Lieferkette abwickeln, in Bezug auf die Gesundheit und die Sicherheit am Arbeitsplatz, sowie von den Rechtsvorschriften in Bezug auf die Arbeit, einschließlich jener betreffend die Sozialversicherung (Fürsorge und Unterstützung).*

Wenn sich die oben genannten nationalen Gesetze und Standards auf denselben Gegenstand beziehen, wird die Einhaltung des höheren Standards gewährleistet.

Grundübereinkommen der ILO:

Ban on child labour (Article 32 of the UN Convention on the Rights of the Child, ILO Convention n.138 and 182)

- *Children have the right to be protected against economic exploitation in work, and against carrying out work which may undermine their educational and developmental opportunities.*
- *The minimum age shall in no event be lower than 15 years (14 or 16 years in some countries).*
- *Children under 18 shall not carry out work which endangers their health or safety, including night work.*
- *If child labour is used, a speedy phasing-out shall be sought. At the same time, a system shall be put in place to ensure that the children are provided for and are able to pursue an education until they are no longer of school age.*

Forced labour/slavery (ILO Convention n. 29 and 105)

- *No form of forced labour, slave labour or involuntary work shall be permitted.*
- *Workers shall not be required to pay a deposit or surrender their identity papers to their employer, and shall be free to terminate their employment contracts upon reasonable notice.*

Discrimination (ILO Convention n. 100 and 111)

- *No discrimination shall be permitted in working life on the basis of ethnicity, religion, age, disability, gender, marital status, sexual orientation, union membership or political affiliation.*

The right to form trade unions and the right to collective bargaining (ILO Convention n. 87 and 98)

- *Workers shall, without exception, have the right to join or form trade unions as they choose, and to bargain collectively.*
- *If these rights are restricted or under development, the supplier shall facilitate meetings*

Unterschrift,

Datum:

Stempel

²⁹ Verabschiedet von der Generalversammlung der Vereinten Nationen am 10. Dezember 1948.

³⁰ Genehmigt von der Generalversammlung der Vereinten Nationen am 20. November 1989, genehmigt in Italien durch das Gesetz Nr. 176 vom 27. Mai 1991 „Ratifizierung und Umsetzung des Übereinkommens über die Rechte des Kindes, erfolgt am 20. November 1989 in New York“.

8. Europäische Gesetzgebung

- Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R0834&from=IT>
- Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:31991R2092&qid=1555053764603&from=IT>
- Verordnung (EG) Nr. 1804/1999 des Rates zur Einbeziehung der tierischen Erzeugnisse in den Geltungsbereich der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:31999R1804&qid=1555053933297&from=IT>
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003R1830&qid=1555054224836&from=IT>
- Richtlinie 94/62/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 1994 über Verpackungen und Verpackungsabfälle <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:31994L0062&qid=1555054559575&from=IT>

8.1 Websites der Europäischen Union

http://ec.europa.eu/environment/gpp/food_products_and_beverages_en.htm

http://ec.europa.eu/food/index_en.htm

http://ec.europa.eu/agriculture/index_en.htm

http://ec.europa.eu/fisheries/index_en.htm

8.2 Studien und weitere Informationsquellen

- Environmental Impact Of PROducts (EIPRO). Analisi degli impatti ambientali del ciclo di vita dei prodotti fino al consumo finale nell'Europa a 25, progetto IPTS/ESTO, maggio 2006: http://ec.europa.eu/environment/ipp/pdf/eipro_report.pdf
- Integrated crop management systems in the EU. Amended Final Report for European Commission DG Environment Submitted, Agra CEAS Consulting, May 2002 http://ec.europa.eu/environment/agriculture/pdf/icm_finalreport.pdf
- Joint Research Centre, Institute for Environment and Sustainability, Land Management & Natural Hazards Unit: <http://eu-soils.jrc.it/documents.html>
- The Procura+ Manual - A guide to cost-effective sustainable public procurement, ICLEI. 2007 http://www.procuraplus.org/fileadmin/template/projects/procuraplus/New_website/Printed_Manual/Proura_Manual_complete.pdf
- Specification for a more sustainable "Meals on Wheels Contract", London Centre of Excellence, UK <http://www.lcpe.gov.uk/Library/Sustainable/Meals%20on%20Wheels%20Tendering%20Toolkit.pdf>
- Briefing: Re-localising food procurement, Friends of the Earth (Northern Ireland), 2003: http://www.foe.co.uk/resource/briefings/relocalising_food_procurement.pdf
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): www.fao.org
- Worldwatch Institute: www.worldwatch.org
- Study on costs/benefits of Green Public Procurement in Europe, Öko-Institut & ICLEI 2007, available at: http://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm
- Integrated Pollution Prevention and Control (IPPC) - Reference Document on Best Available Techniques in the Food, Drink and Milk Industries (BREF report): <http://eippcb.jrc.es/pages/FActivities.htm>
- Guidelines for the Environmentally Sound Organisation of Events during Germany's EU Council Presidency and G8 Presidency in 2007, Federal Ministry for the Environment, Nature Conservation and Nuclear Safety (BMU) and Federal Environmental Agency (UBA), Germany, 2006: <http://www.umweltdaten.de/publikationen/fpdf-l/3035.pdf>