



DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori VALLARDI, CAGNIN e STIFFONI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 30 GIUGNO 2009

Disposizioni per favorire l'adozione di modelli alimentari corretti, attraverso l'impiego di prodotti agro-alimentari locali di qualità nei servizi di ristorazione collettiva

ONOREVOLI SENATORI. - L'Italia vanta un patrimonio eno-gastronomico unico al mondo che, a sua volta, è alla base di tradizioni e abitudini alimentari che, in molti casi, sono presi a modello quali esempi di stili di vita funzionali al mantenimento di buone condizioni di salute.

A questo riguardo il principale e più apprezzato esempio è, indubbiamente, costituito dal complesso di alimenti che costituiscono la cosiddetta dieta mediterranea che, come noto, è prossima ad ottenere il riconoscimento quale patrimonio dell'umanità, da parte dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura (UNESCO).

Gli alimenti che costituiscono la dieta mediterranea non sono, tuttavia, gli unici che, tra i prodotti agro-alimentari italiani, hanno una comprovata utilità ai fini della salute umana. Una parte rilevante della nostra produzione agro-alimentare, in virtù degli elevati livelli qualitativi che, mediamente, la caratterizzano, può, infatti, naturalmente rientrare nell'ambito di diete in grado di assicurare una sana e corretta alimentazione.

Al riguardo, giova evidenziare che il sistema agro-alimentare italiano:

- è il primo nell'Unione europea per prodotti a denominazione di origine con marchi riconosciuti (regolamenti (CE) nn. 509/2006 e 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006). L'Italia, può infatti contare 177 prodotti tra denominazione di origine protetta (DOP) e indicazione geografica protetta (IGP) (21,9 per cento sul totale dell'Unione europea), contro i 160 della Francia ed i 120 della Spagna;

- è il primo produttore europeo ed il quinto mondiale nel settore dell'agricoltura biologica. In Italia, infatti, operano poco meno di 50.000 imprese (circa il 33 per

cento sul totale dell'Unione europea), si coltiva oltre un milione di ettari (circa il 25 per cento sul totale dell'Unione europea) e si allevano circa 3 milioni di animali, con metodo biologico;

- svolge un ruolo di primissimo piano in campo enologico, con 477 vini con marchio di qualità riconosciuto, tra i quali 41 a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG), 316 a denominazione di origine controllata (DOC) e 120 con indicazione geografica tipica (IGT);

- ha il primato europeo per la minor presenza di residui chimici nei prodotti agro-alimentari, che risultano essere al di sotto dei limiti di legge del 99 per cento dei campioni di frutta, verdura, vino e olio;

- vanta una varietà di prodotti unica al mondo, con 4.396 specialità alimentari tipiche e tradizionali censite dalle regioni e riportate nell'elenco - giunto, lo scorso anno, all'ottava revisione - di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173.

Alla luce di quanto sopra, il presente disegno di legge si pone l'obiettivo (articolo 1) di favorire l'adozione di modelli alimentari sani e corretti, fondati sull'utilizzo di tutti quei prodotti agro-alimentari locali italiani che, in virtù delle loro caratteristiche intrinseche hanno una comprovata utilità ai fini sia del mantenimento di un buono stato di salute, sia della prevenzione di numerose malattie.

A tal fine, il presente disegno di legge prevede (articolo 2) che il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, d'intesa con le regioni e con l'ausilio dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, individui i prodotti alimentari ritenuti funzionali ai fini di una corretta e sana alimentazione e costituisca un elenco in cui

gli stessi prodotti sono suddivisi per regione di origine. In particolare è previsto che detti prodotti siano individuati sia tra il complesso dei prodotti con marchi di qualità riconosciuti dall'Unione europea (DOP, IGP, specialità tradizionale garantita (STG), biologici, vini di qualità prodotti in regioni determinate), sia tra i prodotti censiti come tipici e tradizionali (elenco allegato all'articolo 8, comma 1, del citato decreto legislativo n. 173 del 1998), sia tra i prodotti del territorio ottenuti nell'ambito di filiere corte, le cui fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione non siano distanti più di settanta chilometri dal luogo di consumo. L'inserimento nell'elenco di cui sopra costituisce titolo preferenziale ai fini dell'aggiudicazione degli appalti pubblici per i servizi di ristorazione collettiva. Nello spirito del presente disegno di legge i servizi di ristorazione collettiva sono considerati, oltre che una occasione at-

traverso la quale il sistema pubblico può operare ai fini della tutela del fondamentale diritto alla salute, anche un momento in cui concorrere alla educazione alimentare della popolazione, specie quando detti servizi sono erogati in ambito scolastico e lavorativo (mense scolastiche ed aziendali).

Per questi motivi, tra le misure di controllo proposte (articolo 3) è anche previsto che i gestori dei servizi di ristorazione collettiva siano tenuti ad informare gli utenti riguardo sia alle caratteristiche qualitative dei prodotti impiegati, sia al fatto che lo stesso impiego avvenga ai sensi della presente legge. È altresì previsto che, ferme restando le competenze dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e degli organi di polizia giudiziaria, le funzioni di controllo spettino alle regioni, alle quali sono anche devolute le relative sanzioni.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Finalità e disposizioni generali)

1. Finalità della presente legge è di favorire l'adozione di modelli alimentari corretti, funzionali al mantenimento di un buono stato di salute ed alla prevenzione di malattie, attraverso la diffusione del consumo di prodotti agro-alimentari di comprovata utilità per la salute umana.

2. La presente legge costituisce il quadro normativo minimo di riferimento, alla cui attuazione provvedono le regioni le quali, nel rispetto delle finalità di cui al comma 1, adottano gli strumenti che, nell'esercizio delle loro competenze, ritengono maggiormente adeguati. Le province autonome di Trento e di Bolzano provvedono alle finalità della presente legge nell'ambito delle specifiche competenze ad esse spettanti ai sensi dei rispettivi statuti e delle relative norme di attuazione.

Art. 2.

(Individuazione ed impiego dei prodotti agro-alimentari di comprovata utilità per la salute umana)

1. Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, con decreto adottato, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, definisce l'elenco, suddiviso per regione di origine, dei prodotti agro-alimentari ritenuti di comprovata utilità per la salute umana.

2. Ai fini dell'individuazione dei prodotti di cui al comma 1, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali si avvale dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione. I prodotti di cui al medesimo comma 1, che includono anche i vini, sono, comunque, individuati tra i seguenti:

a) con marchio di denominazione di origine riconosciuto dall'Unione europea;

b) ottenuti con metodo di produzione biologica, ai sensi delle vigenti norme comunitarie;

c) inclusi nell'elenco di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173;

d) ottenuti nell'ambito di filiere corte nelle quali il luogo o i luoghi ove si svolgono le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione non siano distanti più di settanta chilometri dal luogo di consumo.

3. Nei bandi di appalti pubblici per l'aggiudicazione di forniture alimentari per i servizi di mensa o di ristorazione collettiva, è previsto che il requisito dell'inserimento dei prodotti oggetto di appalto nell'elenco di cui al comma 1 sia da considerare, in ogni caso, titolo preferenziale ai fini dell'aggiudicazione medesima. Quale ulteriore titolo preferenziale, le regioni e gli enti locali possono indicare, nei bandi da essi pubblicati, la provenienza locale dei prodotti oggetto di appalto.

Art. 3.

(Controlli e sanzioni)

1. La natura, la qualità, l'origine e la quantità dei prodotti acquistati a seguito delle procedure di aggiudicazione di cui all'articolo 2, comma 3, sono documentate attraverso le fatture di acquisto dei prodotti medesimi.

2. I gestori dei servizi di ristorazione collettiva sono tenuti a fornire adeguata informazione agli utenti dei servizi medesimi, ri-

guardo alle caratteristiche qualitative dei prodotti agro-alimentari utilizzati ed a specificare che l'impiego dei medesimi prodotti è effettuato ai sensi della presente legge. I gestori di cui al primo periodo sono, altresì, tenuti a consentire l'accesso alle proprie sedi, impianti, magazzini o altri locali, ai mezzi di trasporto, nonché alla documentazione contabile e amministrativa, ai funzionari adetti ai controlli, nell'esercizio delle funzioni di controllo di cui al comma 3.

3 Le funzioni di controllo relative all'applicazione della presente legge, nonché alla determinazione ed all'irrogazione delle relative sanzioni amministrative spettano alle regioni ed alle province autonome di Trento e di Bolzano, alle quali sono devoluti i proventi delle sanzioni medesime. Restano ferme le funzioni di controllo dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dei competenti organi di polizia giudiziaria.

4. La violazione delle disposizioni di cui ai commi 1 e 2 comporta l'applicazione di sanzioni amministrative di importo compreso tra euro 5.000 ed euro 50.000.

