



Senato della Repubblica
XVIII Legislatura

Fascicolo Iter
DDL S. 261

Norme per la tutela delle scelte alimentari vegetariana e vegana

17/12/2022 - 23:43

Indice

1. DDL S. 261 - XVIII Leg.	1
1.1. Dati generali	2
1.2. Testi	3
1.2.1. Testo DDL 261	4

1. DDL S. 261 - XVIII Leg.

1.1. Dati generali

[collegamento al documento su www.senato.it](http://www.senato.it)

Disegni di legge
Atto Senato n. 261
XVIII Legislatura

Norme per la tutela delle scelte alimentari vegetariana e vegana

Iter

8 novembre 2019: ritirato

Successione delle letture parlamentari

S.261

ritirato

Iniziativa Parlamentare

[Gabriella Giammanco](#) ([FI-BP](#))

Natura

ordinaria

Presentazione

Presentato in data **12 aprile 2018**; annunciato nella seduta n. 5 del 17 aprile 2018.

Classificazione TESEO

ALIMENTAZIONE , DIETETICA , PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Articoli

MENSE SCOLASTICHE (Art.3), MENSE AZIENDALI (Art.3), PROGRAMMI SCOLASTICI (Art.4), ISTITUTI TECNICI E PROFESSIONALI (Art.4), AUTORIZZAZIONI (Art.4), RICERCA SCIENTIFICA E TECNOLOGICA (Art.5), MINISTERO DELLA SALUTE (Art.7), MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI (Art.7), INFORMAZIONE (Art.7), PENE PECUNIARIE (Art.8), REVOCA (Art.8)

Assegnazione

Assegnato alla [12ª Commissione permanente \(Igiene e sanità\)](#) in sede redigente il 3 luglio 2018.

Annuncio nella seduta n. 17 del 3 luglio 2018.

Pareri delle commissioni 1ª (Aff. costituzionali), 2ª (Giustizia), 3ª (Aff. esteri), 5ª (Bilancio), 7ª (Pubbl. istruzione), 9ª (Agricoltura), 10ª (Industria), 11ª (Lavoro), 14ª (Unione europea), Questioni regionali (aggiunto il 23 gennaio 2019; annunciato nella seduta n. 82 del 23 gennaio 2019)

1.2. Testi

1.2.1. Testo DDL 261

[collegamento al documento su www.senato.it](http://www.senato.it)

Senato della Repubblica XVIII LEGISLATURA

N. 261

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa della senatrice **GIAMMANCO**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 12 APRILE 2018

Norme per la tutela delle scelte alimentari vegetariana e vegana

Onorevoli Senatori. - Il presente disegno di legge riproduce il testo già presentato dalla scrivente alla Camera nella XVII legislatura (atto Camera n. 1270).

Scegliere l'alimentazione vegetariana o vegana rappresenta un importante passo per bandire dalla nostra vita la violenza verso miliardi di animali e verso l'ecosistema. La maggior parte degli animali destinati alla produzione di carne per l'alimentazione, infatti, è confinata in allevamenti intensivi, chiusa in gabbie o strutture anguste che non consente loro neanche la più elementare libertà di movimento, senza la possibilità di uscire all'aperto e di godere della luce del sole. Solo in Italia il consumo alimentare determina la morte di oltre 600 milioni di animali da terra e di un incalcolabile numero di animali acquatici (pesci, molluschi, crostacei).

Gli allevamenti intensivi, inoltre, costituiscono una delle principali fonti di inquinamento delle falde acquifere e dell'atmosfera. Bandire dalla propria tavola gli alimenti di derivazione animale è una scelta di rispetto non solo dei diritti degli animali, ma anche di protezione e tutela dell'ambiente.

Lo stile di vita vegetariano, e in particolare quello vegano (che esclude dalla dieta tutti gli alimenti di origine animale, come le uova e il formaggio), contribuisce anche a promuovere una più equa distribuzione delle risorse che potrebbe contribuire a combattere la fame nel mondo. Molte delle produzioni cerealicole del sud del mondo, infatti, sono destinate a mangime per animali per la produzione di carne dei Paesi occidentali, mentre, invece, potrebbero coprire il fabbisogno della popolazione locale.

La scienza, sia ufficiale che indipendente, riconosce alle alimentazioni vegetariana e vegana ben bilanciate la capacità di favorire un migliore stato di salute rispetto alle diete che includono carne (83 chili l'anno *pro capite*) o pesce (oltre 20 chili l'anno). È dimostrato che una dieta vegetariana, ricca di frutta e verdura, protegge dalle malattie cardiovascolari e diminuisce del 24 per cento la probabilità di infarto, una delle principali cause di morte nei Paesi occidentali, favorita da un'alimentazione troppo ricca di grassi e proteine animali. L'incidenza dei tumori più diffusi (colon-retto, mammella, prostata, pancreas) è molto più alta tra le persone che si nutrono di alimenti animali (70 per cento delle persone colpite da queste patologie) piuttosto che tra i vegetariani (solo il 30 per cento). I vegetariani occidentali hanno inoltre una più bassa incidenza di obesità e di diabete in confronto ai non vegetariani.

Secondo uno studio della *Oxford university* dell'ottobre del 2016, se tutto il mondo adottasse una dieta strettamente vegana si risparmierebbero 8,1 milioni di morti premature da qui al 2050, ma anche un cambiamento minore che limiti il consumo di carni rosse a circa 300 grammi alla settimana ne eviterebbe più di 5 milioni.

In Italia sta rapidamente aumentando il numero dei vegetariani e dei vegani: negli ultimi anni, a partire dal 2002, sono raddoppiati, passando da 3 a 6 milioni. Secondo il Rapporto Eurispes 2018, in Italia il 6,2 per cento del campione si dichiara vegetariano, valore che risulta in crescita rispetto alla rilevazione del 2017 di 1,6 punti percentuali (erano il 6,5 per cento nel 2014; il 5,7 per cento nel 2015;

il 7 per cento nel 2016 ed il 4,6 per cento nel 2017).

Nonostante la diffusione e il *trend* positivo del vegetarianismo, le persone che abbracciano questo tipo di scelta, in particolar modo i vegani, incontrano molte difficoltà quando mangiano fuori casa e in particolare nelle mense. Non riuscendo a trovare pasti completi e bilanciati senza carne, pesce o ingredienti di origine animale, sono costretti a pasti frugali e nutrizionalmente non bilanciati in contraddizione con i principi di uguaglianza sanciti nella Costituzione, secondo cui lo Stato e la pubblica amministrazione devono garantire un medesimo trattamento a tutti i cittadini, indipendentemente dal sesso, dalla religione e da ogni diverso tipo di orientamento.

Garantire alternative alimentari vegetariane e vegane significa rispettare una scelta etica e salutare delle persone; inoltre è anche un modo per andare incontro ai cambiamenti della nostra società sempre più multietnica, soddisfacendo le esigenze di culture diverse, le cui esclusioni alimentari sono per lo più legate ad alimenti carnei. Proporre pasti vegetariani significa anche poter offrire un'alternativa ai non vegetariani di piatti nutrienti e allo stesso tempo poveri di grassi saturi.

Il presente disegno di legge promuove la tutela della libertà di scelta relativa alla propria alimentazione ed è sostenuto da migliaia di cittadini che avevano già firmato una petizione promossa e depositata nella XV legislatura sia al Senato della Repubblica che alla Camera dei deputati.

L'articolo 1 illustra le finalità della legge.

All'articolo 2 sono definiti i termini vegetariano e vegano: il primo indica il tipo di alimentazione che non include nella dieta alimentare carne, pesce e altri alimenti derivati dall'uccisione di un animale e il secondo indica l'esclusione dalla dieta alimentare, in aggiunta a tutti i prodotti esclusi nella dieta vegetariana, del latte e dei suoi derivati, delle uova, del miele e di qualsiasi altro alimento di origine animale.

L'articolo 3 individua i luoghi che devono sempre assicurare l'offerta di almeno un'opzione vegetariana e di una vegana, strutturate in modo da assicurare un apporto bilanciato di tutti i nutrienti, in alternativa alle pietanze contenenti prodotti o ingredienti di origine animali e previste nel menu convenzionale. Si prevede, inoltre, che le uova presenti nelle preparazioni vegetariane provengano da galline allevate con metodo biologico o allevate all'aperto.

L'articolo 4 prevede l'insegnamento di nozioni di nutrizione, gastronomia e ristorazione vegetariane e vegane nei programmi didattici destinati agli istituti professionali alberghieri e agli istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorativi. Si prevede, inoltre, che studenti contrari alla violenza sugli esseri viventi siano autorizzati dalle competenti autorità scolastiche ad essere esentati dalle lezioni didattiche pratiche su alimenti di origine animale.

L'articolo 5 destina una quota, non inferiore al 10 per cento dei fondi stanziati, al finanziamento di progetti di ricerca sulla nutrizione vegetariana e vegana da parte dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione.

L'articolo 6 prevede la promozione di campagne informative sui benefici dell'alimentazione vegetariana e vegana e in favore del consumo di prodotti di origine vegetale, da parte del Ministero della salute e del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

All'articolo 7 è stabilita una disposizione transitoria.

L'articolo 8, infine, individua le sanzioni in caso di violazione delle disposizioni della legge.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Finalità)

1. La presente legge tutela le scelte alimentari vegetariana e vegana e i soggetti che le adottano, nonché afferma e valorizza gli aspetti etici e scientifici di tali scelte.

Art. 2.

(Definizioni)

1. Ai sensi della presente legge si intende per:

a) «vegetariana»: l'alimentazione che esclude carne, pesce e altri alimenti derivati dall'uccisione di animali;

b) «vegana»: l'alimentazione che esclude carne, pesce e altri alimenti derivati dall'uccisione di animali, latte e suoi derivati, uova, miele e qualsiasi altro alimento di origine animale.

Art. 3.

(Mense)

1. Nelle mense pubbliche, convenzionate, private o che svolgono in qualsiasi modo servizio pubblico, nelle mense che svolgono servizio per le scuole di qualsiasi ordine e grado, compresi gli asili nido, nelle mense universitarie e nei luoghi in cui i lavoratori consumano i propri pasti a causa dell'impossibilità di fare rientro per il pasto al proprio domicilio, quali bar e ristoranti convenzionati con i luoghi di lavoro, devono essere sempre previsti e pubblicizzati almeno un menù vegetariano e uno vegano in alternativa alle pietanze contenenti prodotti o ingredienti di origine animale previste nel menù convenzionale.
2. I menù vegetariano e vegano previsti devono essere strutturati in modo da assicurare un apporto bilanciato di tutti i nutrienti, come indicato dalla scienza ufficiale in materia di nutrizione e tenuto conto dei progressi scientifici in tale settore.
3. Le pietanze vegetariane e vegane non devono contenere gli ingredienti di origine animale e non identificabili organoletticamente, elencati nell'allegato 1.
4. Al fine di assicurare un servizio adeguato agli utenti, il personale preposto alla somministrazione dei pasti nelle mense di cui al comma 1 è adeguatamente informato ai sensi della presente legge.
5. Le uova presenti nelle preparazioni vegetariane devono provenire da galline allevate con metodo biologico o allevate all'aperto.

Art. 4.

(Educazione e formazione scolastiche)

1. A decorrere dall'anno scolastico successivo a quello in corso alla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca inserisce l'insegnamento di nozioni di nutrizione, gastronomia e ristorazione vegetariane e vegane nei programmi didattici destinati agli istituti professionali alberghieri e agli istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorativi.
2. Gli studenti che, per loro libera scelta e nell'esercizio del diritto alle libertà di pensiero, coscienza e religione riconosciute dalla Dichiarazione universale dei diritti umani, firmata a Parigi il 10 dicembre 1948, dalla Convenzione per la salvaguardia dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali, firmata a Roma il 4 novembre 1950, ratificata e resa esecutiva ai sensi della legge 4 agosto 1955, n. 848, e dal Patto internazionale relativo ai diritti civili e politici, adottato a New York il 19 dicembre 1966, ratificato e reso esecutivo ai sensi della legge 25 ottobre 1977, n. 881, dichiarano di essere contrari alla violenza su tutti gli esseri viventi, possono essere autorizzati, dalle competenti autorità scolastiche, all'esenzione dall'obbligo di frequenza delle lezioni didattiche pratiche su alimenti di origine animale.
3. Gli istituti di cui al comma 1 informano gli studenti della facoltà loro concessa ai sensi del comma 2.
4. Gli studenti esentati ai sensi del comma 2 non subiscono conseguenze sfavorevoli in seguito all'esercizio della facoltà di cui al medesimo comma 2.
5. Agli studenti esentati ai sensi del comma 2 è offerta una proposta didattica alternativa per integrare il monte ore previsto dai programmi scolastici.

Art. 5.

(Compiti del Centro di ricerca alimenti e nutrizione)

1. Il Centro di ricerca alimenti e nutrizione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria destina ogni anno una quota non inferiore al 10 per cento dei propri fondi al finanziamento di progetti di ricerca sulla nutrizione vegetariana e vegana.
2. Il Centro di ricerca alimenti e nutrizione adotta e divulga programmi informativi rivolti ai cittadini vegetariani e vegani.

Art. 6.

(Promozione di campagne informative)

1. Il Ministero della salute e il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge e, successivamente, almeno una volta l'anno, promuovono una o più campagne informative sui benefici dell'alimentazione vegetariana e vegana nonché in favore del consumo di prodotti di origine vegetale.

Art. 7.

(Disposizione transitoria)

1. Le strutture di cui all'articolo 3 si adeguano alle disposizioni della presente legge entro sei mesi dalla data della sua entrata in vigore.

Art. 8.

(Sanzioni)

1. In caso di violazione delle disposizioni di cui alla presente legge si applicano la sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000 a 18.000 euro, nonché il provvedimento di sospensione della licenza di esercizio per la durata di trenta giorni lavorativi.

2. In caso di recidiva delle violazioni di cui al comma 1, la sanzione amministrativa pecuniaria è aumentata di un terzo e la licenza di esercizio è revocata.

Allegato 1

(Articolo 3, comma 3)

- Strutto

- Cervione (ossa e pelli mucche - cavalli)

- Colla di pesce

- Coloranti:

E120 COCCINIGLIA

E 161 b XANTOFILLE - LUTEINA

E 161 c XANTOFILLE - CRIPTOXANTINA

E470

E472 a-f

E473

E474

E475

E476

E478

E542

E904

E913

E920

E921

- Conservanti, emulsionanti, stabilizzanti, addensanti, gelificanti, additivi:

E252 POTASSIO NITRATO

E270 ACIDO LATTICO

E471 MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI ALIMENTARI

E472b ESTERI DEL MONO E DIGLICERIDI DELL'ACIDO LATTICO-ESTERI LATTICI

E473 SUCROESTERI: ESTERI DEL SACCAROSIO CON ACIDI GRASSI

E474 SUCROGLICERIDI

E473

E477 ESTERI PROPYLENGLICOLICI DEGLI ACIDI GRASSI

E481 STEAROIL-2-LATTILATO DI CALCIO

572 MAGNESIO STEREATO

631 INOSINATO DI SODIO

904 SHELLAC

920 CISTEINA, SUOI CLORIDRATI E SUOI SALI

- chimotripsina
- estratti di carne
- estrogeni
- fibrinolisinina
- ingluvina
- labfermento/presame/rennina
- leucina
- pancreatina
- pepsina
- plasmina/tripsina.

