



DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa della senatrice CIRINNÀ

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 10 MAGGIO 2018

Disposizioni in materia di tutela della scelta alimentare vegana

ONOREVOLI SENATORI. – La scelta di un'alimentazione vegana è oramai sempre più diffusa nel nostro Paese. Il Rapporto Italia 2018, compilato da *Eurispes*, attesta allo 0,9 per cento il numero delle persone che optano per un'alimentazione a base 100 per cento vegetale.

A febbraio 2017, i cibi vegani alternativi alla carne e agli altri prodotti di origine animale sono entrati nel paniere statistico dell'ISTAT, mentre l'Osservatorio Immagino Nielsen GS1 *Italy*, che monitora i nuovi fenomeni di consumo, ha evidenziato – tra giugno 2016 e giugno 2017 – un giro d'affari dei prodotti *veg* che raggiunge il 2,7 per cento del *mass market* alimentare e vede una crescita annua del 10,5 per cento. Un simile aumento ne indica la sempre maggiore reperibilità e disponibilità, in risposta ad un evidente incremento nella richiesta da parte del pubblico, che apprezza sempre più gli alimenti – tradizionale o innovativi – di origine vegetale.

Le ragioni che conducono alla scelta di un'alimentazione 100 per cento vegetale si possono suddividere in motivazione di ordine etico e di rispetto degli animali, di tutela della salute e di prevenzione della salute, di salvaguardia dell'ambiente e del Pianeta e di equa suddivisione delle risorse.

Ormai è noto alla maggior parte delle persone come la stragrande maggioranza degli animali allevati in funzione del loro utilizzo per l'alimentazione umana e di altri animali sia confinata in allevamenti intensivi, chiusa in gabbie o reclusa in strutture che consentono pochissima o nessuna libertà di movimento. Ogni anno vengono uccisi in Europa e negli Stati Uniti 17 miliardi di animali e il 99 per cento di questi proviene da alleva-

menti intensivi. Non diversa è la situazione degli animali che, in vita, sono costretti a produrre latte o uova a ritmi incalzanti, tali da trasformare la loro esistenza a un mero processo produttivo ad alto sfruttamento, che ne riduce al massimo la lunghezza e la qualità. La consapevolezza di tale livello di sofferenza induce sempre più persone a optare per uno stile alimentare che provochi i minori danni possibili agli animali.

Dal punto di vista di tutela della salute, il 2017 ha visto riconfermata da un autorevole studio l'adeguatezza nutrizionale delle scelte alimentari a base vegetale. La Società italiana di nutrizione umana (SINU), organismo che riunisce studiosi ed esperti in campi legati all'alimentazione, ha commissionato un'indagine effettuata tra il 2012 e il 2015 nel nostro Paese, giungendo a conclusioni analoghe a quelle già note e diffuse dall'*Academy of Nutrition and Dietetics*. La ricerca, nel fornire indicazioni a chi scelga un'alimentazione vegana, stabilisce infatti che «Le diete vegetariane ben pianificate, che includono un'ampia varietà di alimenti vegetali e una fonte affidabile di vitamina B12, forniscono un apporto nutritivo adeguato» (latto-ovo-vegetariane e vegane). La scienza, sia ufficiale che indipendente, riconosce ad un'alimentazione vegana ben bilanciata la capacità di favorire un migliore stato di salute rispetto alla dieta che include carne o pesce. È dimostrato inoltre che l'alimentazione su base vegetale protegge dalle malattie cardiovascolari e diminuisce 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.

Risuona ormai costantemente il campanello d'allarme sull'impatto ambientale del sistema degli allevamenti e gli scienziati continuano a suggerire una diminuzione del consumo di alimenti di origine animale quale soluzione necessaria per evitare di superare gli ormai vicinissimi limiti del riscaldamento globale, causa di catastrofici cambiamenti climatici. Gli allevamenti rappresentano una delle principali fonti di utilizzo delle risorse, di inquinamento delle falde acquifere e dell'atmosfera. Alcuni dati per tutti: per ottenere un chilo di carne si emettono 36 kg di CO₂, si utilizzano 15.500 litri d'acqua, si distruggono 15 m² di foresta.

Lo stile di vita vegano contribuisce anche a promuovere una più equa distribuzione delle risorse che, implementata, potrebbe contribuire a combattere denutrizione e malnutrizione. Molte delle coltivazioni (in particolare le ormai diffusissime e invasive monoculture) del Sud del mondo sono destinate alla zootecnia che produce alimenti per i Paesi industrializzati, lasciando le zone di coltivazione impoverite e spesso destinate alla desertificazione. Un dato per tutti: il 90 per cento della soia coltivata al mondo non va al consumo umano.

Nonostante la crescente diffusione ed il *trend* positivo che rileviamo rispetto alla scelta vegana, chi opta (famiglia o singolo individuo) per questa stile alimentare incontra ancora molte difficoltà nel mangiare fuori casa, in particolare nella ristorazione collettiva scolastica, aziendale, ospedaliera e degli istituti di pena. Peraltro, le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate in sede di Conferenza unificata il 29 aprile 2010 da Governo, regioni, province autonome e autonomie locali, redatte anche con il contributo dell'Istituto nazionale per la ricerca e la nutrizione, affermano che vanno assicurate «adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-

religiose o culturali». Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori; il Ministero della salute, con la nota n. 0011703 del 25 marzo 2016, si è già espresso contro le numerose iniziative regionali e locali non in linea con l'intesa sopraccitata, in particolare rispetto alla richiesta di alcuni comuni di certificazioni mediche o comunque assunzioni di responsabilità supplementari alle famiglie che scelgono l'alimentazione vegana.

Non riuscendo a trovare pasti completi e bilanciati senza ingredienti di origine animale, le persone sono costrette spesso a consumare pasti frugali, ripetitivi 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 e le cittadine, indipendentemente dal sesso, dalla religione e da ogni diverso tipo di orientamento.

Garantire alternative alimentari vegane nella ristorazione collettiva e promuovere l'informazione corretta sui benefici e sulle caratteristiche di questo stile alimentare – adottato in modo bilanciato – significa rispettare una scelta etica e salutistica delle persone ed è inoltre 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 di origine animale.

Proporre pasti vegani ben pianificati significa offrire un'alternativa nutriente e sana anche a chi predilige un'alimentazione onnivora, ma ha compreso il valore etico, salutistico e di consapevolezza del proprio impatto sull'ambiente e sull'utilizzo delle risorse, della scelta 100 per cento vegetale.

In merito ai contenuti, l'articolo 1 illustra le finalità del disegno di legge *de quo*.

L'articolo 2 è definisce il termine vegano, che indica l'esclusione dalla scelta alimentare di qualsiasi cibo di origine animale.

L'articolo 3 individua i luoghi che devono sempre assicurare l'offerta di almeno un'opzione vegana, strutturata in modo tale da assicurare un apporto bilanciato di tutti i nutrienti, in alternativa alle pietanze contenenti prodotti o ingredienti animali previste nel menù convenzionale.

L'articolo 4 prevede l'insegnamento di nozioni di nutrizione, gastronomia e ristorazione vegana nei programmi didattici destinati agli istituti professionali alberghieri e agli istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorativi.

Si riconosce inoltre il diritto agli studenti che si oppongono alla violenza sugli esseri viventi, di dichiarare la propria obiezione di coscienza a seguire le lezioni didattiche pratiche riguardanti alimenti di origine animale.

L'articolo 5 destina una quota, non inferiore al 30 per cento, del piano di destina-

zione dei fondi del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) – istituito nel 2015 dall'unione del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura (CRA), cui furono attribuiti, ai sensi del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 135, le funzioni e i compiti del soppresso Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, e dell'Istituto nazionale di economia agraria (INEA) – al finanziamento di progetti di ricerca nell'ambito della nutrizione vegetariana e vegana.

L'articolo 6 prevede la promozione di campagne informative sui benefici dell'alimentazione a base 100 per cento vegetale e a favore del consumo di prodotti vegetali, da parte del Ministero della salute.

L'articolo 7 delinea le norme transitorie.

L'articolo 8, infine, individua le sanzioni in caso di violazione delle disposizioni di cui al presente disegno di legge.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Finalità)

1. La presente legge tutela la scelta alimentare vegana e il diritto dei cittadini e delle cittadine che la adottano a perseguire ed ottenere un'alimentazione in linea con i loro principi etici, nonché garantisce loro la tutela della salute e afferma e valorizza gli aspetti etici, scientifici e nutrizionali di tale scelta.

Art. 2.

(Definizioni)

1. Ai sensi e per gli effetti della presente legge si intende per:

a) «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;

b) «luogo di ristorazione»: qualsiasi mensa o refettorio pubblico o aperto al pubblico, ivi comprese mense scolastiche, ospedaliere, militari, penitenziarie, aziendali;

c) «menù»: primo, secondo piatto e contorno, oppure piatto unico equivalente a primo, secondo e contorno, di equilibrato e sufficiente valore nutrizionale.

Art. 3.

(Mense)

1. Nelle mense pubbliche, convenzionate e 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, negli ospedali, negli istituti penitenziari e nei luoghi in cui i lavoratori siano costretti a nutrirsi per l'impossibilità di fare rientro per il pasto al proprio domicilio, quali bar e ristoranti convenzionati con i luoghi di lavoro, deve essere sempre offerto e pubblicizzato almeno un menù vegano in alternativa alle pietanze contenenti prodotti o ingredienti di origine animale previste nel menù convenzionale.

2. Nelle mense scolastiche di asili nido, scuole per l'infanzia, scuole primarie, scuole secondarie di primo e di secondo grado, l'erogazione del pasto vegano deve essere effettuata ad ogni famiglia richiedente, senza alcuna certificazione o attestazione medica; il menù vegano offerto deve essere strutturato in modo da assicurare sempre un apporto bilanciato di tutti i nutrienti, così come indicato dalla scienza ufficiale in materia di nutrizione e considerando i progressi scientifici in tale campo. Lo stesso deve risultare appetibile e variato, in modo da non creare discriminazioni qualitative tra gli utenti del servizio di ristorazione.

3. Le pietanze vegane non devono contenere, oltre al latte animale e a tutti suoi derivati, alle uova e a tutti i suoi derivati e al miele, gli ingredienti di origine animale utilizzati per la preparazione e non identificabili organoletticamente, elencati nell'Allegato 1.

4. Al fine di assicurare un servizio adeguato agli utenti, il personale preposto alla somministrazione deve essere adeguatamente informato e formato sugli obblighi previsti dalla presente legge.

Art. 4.

(Educazione e formazione scolastica)

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 vegana nei programmi didattici destinati agli istituti professionali alberghieri e agli istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorativi.

2. Gli studenti che, per obbedienza alla coscienza, 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, si oppongono alla violenza su tutti gli esseri viventi, possono dichiarare la propria obiezione di coscienza a frequentare le lezioni didattiche pratiche riguardanti alimenti di origine animale.

3. Gli istituti di cui al comma 1 rendono noto a tutti gli studenti il loro diritto ad esercitare l'obiezione di coscienza di cui al comma 2. Nessuno può subire conseguenze sfavorevoli in seguito all'esercizio del diritto di cui al comma 2.

4. Agli studenti obiettori è offerta una proposta didattica alternativa per integrare il monte ore previsto dai programmi ministeriali.

Art. 5.

(Compiti del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria)

1. A decorrere dall'anno in corso alla data di entrata in vigore della presente legge, e

per ciascun anno seguente, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) stabilisce una quota non inferiore al 30 per cento del proprio piano di destinazione fondi per il finanziamento di progetti di ricerca nell'ambito della nutrizione vegana. Il CREA adotta e divulga almeno una volta ogni anno programmi informativi sull'alimentazione vegana rivolti ai cittadini, in quanto scelta di piatti alternativi o sostitutivi, salutari e nutrienti.

Art. 6.

(Promozione di campagne informative)

1. Il Ministero della salute, entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, promuove una campagna informativa con cadenza annuale relativa ai benefici dell'alimentazione vegana e a favore del consumo di prodotti vegetali.

Art. 7.

(Disposizione transitoria)

1. Le strutture di cui all'articolo 3 devono adeguarsi alle disposizioni di cui alla 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 applica 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. In caso di reiterazione della violazione, la sanzione è aumentata di un terzo e la licenza è revocata.

ALLEGATO 1

(Articolo 3, comma 3)

- Strutto
- Cervione (ossa e pelli mucche - cavalli)
- Colla di pesce
- Coloranti:
 - E120 COCCINIGLIA
 - E161b XANTOFILLE - LUTEINA
 - E161c XANTOFILLE - CRIPTOXANTINA
 - E470
 - E472a-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 PROPILENGLICOLICI 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
- fibrinolisin
- ingluvin
- labfermento/presame/rennina
- leucina
- pancreaticina
- pepsina
- plasmina/tripsina.

€ 1,00