

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 1270

## PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa della deputata GIAMMANCO

Norme per la tutela delle scelte alimentari vegetariana e vegana

*Presentata il 26 giugno 2013*

ONOREVOLI COLLEGHI! — La presente proposta di legge riproduce il testo già presentato dai senatori Valpiana ed altri nella XV legislatura (atto Senato n. 1879) e il testo presentato dall'onorevole Sarubbi e dalla prima firmataria di questa proposta di legge nella XVI legislatura (atto Camera n. 1467).

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 o 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 cerea-

licole 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 a un'alimentazione vegetariana e vegana ben bilanciata la capacità di favorire un migliore stato di salute rispetto alla dieta che include 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.

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.

Nonostante la diffusione e il *trend* positivo del vegetarianismo, le persone che abbracciano questo tipo di scelta, in particolare 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; inol-

tre 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.

La presente proposta di legge promuove la tutela della libertà di scelta relativa alla propria alimentazione ed è sostenuta 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'ali-

mentazione 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.

## PROPOSTA DI LEGGE

—

## ART. 1.

*(Finalità).*

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

## ART. 2.

*(Definizioni).*

1. Ai sensi della presente legge è definita:

*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 previste e pubblicizzate almeno un'opzione vegetariana e una vegana in alternativa alle pietanze contenenti prodotti o ingredienti

di origine animale previste nel *menu* convenzionale.

2. Il *menu* vegetariano e vegano previsto deve essere strutturato 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 annesso alla presente legge.

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. Entro l'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 e resa esecutiva dalla legge 4 agosto 1955, n. 848, e dal Patto internazionale relativo ai diritti civili e politici, adottato a New York il 19 dicembre 1966 e reso esecutivo dalla 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 dalle lezioni didattiche pratiche su alimenti di origine animale.

3. Gli istituti di cui al comma 1 hanno l'obbligo di rendere nota a tutti gli studenti la facoltà loro concessa ai sensi del comma 2.

4. Nessuno può subire conseguenze sfavorevoli in seguito all'esercizio della facoltà di cui al 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 dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione).*

1. L'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione 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. L'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la 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 della 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 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
- fibrinolisinina

- ingluvina
- labfermento/presame/rennina
- leucina
- pancreatina
- pepsma
- plasmina/tripsina.







\*17PDL0059520\*