XVIII LEGISLATURA

CAMERA DEI DEPUTATI
XIII COMMISSIONE AGRICOLTURA

———

AUDIZIONI INFORMALI

Nell'ambito dell'esame della proposta di legge C. 1682 Brunetta, recante disposizioni per la valorizzazione della produzione enologica e gastronomica italiana

DOCUMENTI DEPOSITATI

Martedì 16 luglio 2019

Agrinsieme (Confagricoltura, CIA, Copagri e Alleanza delle cooperative italiane – agroalimentare) pag. 1
Associazione nazionale Città dell'olio – Associazione nazionale Città del vino pag. 5

Mercoledì 24 luglio 2019

Slow Food Italia pag. 10
Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa (CNA) pag. 12
Federalimentare pag. 22
Professor Giuseppe Fatati, presidente dell'*Italian obesity network* pag. 25

AGRINSIEME
primi nell'agroalimentare

Confagricoltura

COPAGRI

Audizione informale

di rappresentanti delle organizzazioni agricole

sulla Proposta di Legge 1682 con disposizioni per la valorizzazione della produzione enologica e gastronomica italiana

presso

la Commissione Agricoltura della Camera dei deputati

(16 luglio 2019)

INTRODUZIONE

Prima di entrare nel merito delle tematiche oggetto dell'odierna audizione, a nome di tutto il coordinamento di Agrinsieme si intende ringraziare vivamente l'On. Presidente Filippo Gallinella e tutti gli On. Componenti della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati per aver promosso l'odierno confronto con il quale ci viene fornita una nuova occasione di compulsare la valorizzazione della produzione enologica e gastronomica italiana.

L'agroalimentare italiano, infatti, da intendersi come un insieme di territori, di marchi e di materie prime, ma anche di capitali, va a tutti gli effetti riconosciuto come il cuore economico pulsante del Paese. Vale la pena di ricordare, infatti, che parliamo di un settore che muove oltre 300 miliardi di euro e dà un concreto sostegno all'occupazione, con circa 2,5 milioni di persone impegnato a vario titolo in attività collegate al comparto primario, il quale influisce inoltre in maniera significativa sul positivo saldo della bilancia commerciale, contribuendo al contempo a promuovere un flusso notevole di export e rappresentando un asse portante della nostra economia.

LA POSIZIONE DI AGRINSIEME

Il valore della produzione agroalimentare italiana passa anche dall'immagine che l'enogastronomia del Belpaese dà di sé nel mondo, che passa ad esempio anche dall'insieme delle tante "regole" dell'arte culinaria che, come viene giustamente richiamato nella Proposta di legge, va concepito come un vero e proprio elemento di benessere e di salute per il corpo, così come per la mente.

La percezione che il consumatore ha del prodotto italiano diventa perciò un elemento fondamentale; da qui l'importanza del nostro impegno, che deve essere quindi anche quello di costruire una vera e propria cultura dell'enogastronomia italiana, da trasmettere e da trasferire all'esterno, proteggendo al contempo l'immagine del *Made in Italy* da tutto ciò che può essere a vario titolo considerato come una pubblicità non veritiera, o addirittura lesiva e diffamatoria, come è purtroppo già più volte accaduto in passato nel panorama internazionale.

La qualità dei prodotti enogastronomici italiani va quindi difesa in maniera prioritaria, tenendo sempre bene a mente che sono molti i paesi esteri, comunitari e non, che aspirano a poter creare dei prodotti che si avvicinano a quelli italiani, pur "giocando" però con regole profondamente diverse e spesso meno restrittive di quelle del nostro Paese. Questa tematica, pur se non direttamente trattata nella Proposta di legge oggetto dell'odierno confronto, certamente dovrà essere dibattuta dai costituendi nuclei di coordinamento e commissioni per poterla discutere all'interno di accordi internazionali.

Sempre rimanendo in tema di qualità, approfittiamo dell'occasione offertaci dall'odierna audizione per ringraziare nuovamente le autorità di controllo nazionali per il loro attento ed efficace operato, ricordando che una filiera presidiata in tutti i suoi componenti è la garanzia migliore per avere un cibo non solamente buono, ma anche sano, etico e giusto.

LE PROPOSTE DI AGRINSIEME

Entrando nel merito dei contenuti della Proposta di legge con disposizioni per la valorizzazione della produzione enologica e gastronomica italiana, evidenziamo di seguito una serie di riflessioni sulle tematiche trattate in alcuni articoli, che necessitano a nostro avviso di determinate puntualizzazioni.

Anzitutto chiediamo di meglio connotare le "eccellenze gastronomiche" oggetto della proposta di legge in discussione.
Se si intendono i prodotti DOP, IGP o le Specialità Tradizionali Garantite sarebbe utile specificarlo - visto anche il percorso di tutela valorizzazione e controllo che interessa tali prodotti - se invece si vuole ampliare la classe dei prodotti non necessariamente legandoli all'origine controllata potrebbe essere utile fornire una definizione chiara per meglio orientare i provvedimenti ministeriali attuativi.

Con specifico riferimento al disposto normativo, **l'articolo 1** potrebbe essere utile istituire in via prioritaria il registro dei comuni. Tale strumento conoscitivo delle realtà della nostra penisola potrebbe essere estremamente utile sia per i consumatori che per tutti i cittadini.

All'**articolo 3** si apprezza la volontà di istituire un nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane, nell'auspicio però che le sue attività non vadano a sovrapporsi al lavoro dei tanti enti che a vario titolo operano per la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche del nostro Paese.

Il costituendo coordinamento, che sarà chiamato a svolgere attività di consultazione e di valutazione nell'ambito degli interventi legislativi riguardo non solo al settore produttivo e commerciale del vino ma anche delle eccellenze gastronomiche italiane, deve però comprendere al suo interno, anche e soprattutto in ragione di quanto poc'anzi affermato, non solo le associazioni più rappresentative della filiera vitivinicola, ma anche quelle produttori agricoli; l'inclusione delle suddette associazioni all'interno del gruppo di lavoro permetterebbe di avere la piena rappresentanza di tutta la parte produttiva del *Made in Italy*.

In relazione invece alle disposizioni contenute nell'**articolo 4**, con particolare attenzione alla lettera c), si accoglie positivamente la volontà di promuovere programmi di ricerca e innovazione, nonché percorsi formativi e di aggiornamento

in materia di sicurezza e salubrità degli alimenti, con particolare riferimento ai prodotti della *vitis vinifera*. Appare però utile richiamare in questo caso alcune delle tematiche attualmente in discussione riguardanti la Politica agricola comune post 2020.

Come è noto, infatti, secondo la Commissione europea, le norme per la classificazione delle varietà di uve da vino da parte degli Stati membri dovranno essere modificate per includere altre varietà di uve da vino che erano precedentemente escluse (nello specifico le varietà *Noah*, *Othello*, *Isabelle*, *Jacquez*, *Clinton* e *Herbemont*), e si dovranno inoltre inserire delle disposizioni che permettano di piantare le varietà *vitis Labrusca* e le varietà ottenute dagli incroci tra *vitis vinifera*, *vitis Labrusca* e altre specie del genere *vitis* per la produzione di vino all'interno dell'Unione Europea.

A ciò si aggiunga che, secondo l'impostazione comunitaria, occorrerà prevedere disposizioni che permettano di utilizzare denominazioni di origine non soltanto dalle varietà di viti appartenenti alla specie *vitis vinifera*, ma anche da varietà di viti ottenute da un incrocio tra *vitis vinifera* e altre specie del genere *vitis*.

In ragione di ciò, e di quella che si prevede sarà l'impostazione dell'esecutivo comunitario, appare utile ampliare il dettato dell'articolo 4, estendendolo ad altre varietà, e non solo quindi ai prodotti della *vitis vinifera*, al fine di meglio comprendere le implicazioni, anche agronomiche, di tale scelta per gli Stati membri.

Sempre in merito ai contenuti dell'articolo 4, appare utile chiarire come verrà concretamente attuato il sostegno alla ricerca richiamato dall'articolato, precisando in particolare quale sarà la quota parte delle risorse che verranno destinate a tale scopo in sede di ripartizione annuale del Fondo ordinario per gli enti e le istituzioni di ricerca, di cui all'articolo 7, comma 1, del D.lgs 204/1998.

Con riguardo, infine, ai dettati richiamati dall'**articolo 7**, si esprime apprezzamento per la proposta di modificare la legge n. 125 del 2001 nella misura in cui l'oggetto degli spot pubblicitari non sia un prodotto specifico a destinazione commerciale, ma sia relativo alla promozione generale del vino quale alimento distintivo di qualità della produzione nazionale.

In tal senso si auspica e si richiede però un attento controllo da parte dell'Osservatorio nazionale per l'infanzia e l'adolescenza, affinché non venga in tal modo distorta la ratio della norma, così come formulata.

***

XIII Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati
Audizione informale su pdl C. 1682 Brunetta
ROMA - 16 luglio 2019

L'**ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL VINO (ANCV)** è stata costituita a Siena il 21 marzo 1987 e raccoglie circa 450 Comuni ed Enti territoriali che danno il nome al vino o sono ricompresi nei confini di una Dop e/o di una Igp e dove esiste un'affermata tradizione vitivinicola. Ogni Città del Vino è di diritto socia della Rete Europea delle Città del Vino (RECEVIN).
L'Associazione Città del Vino ha tra i suoi molteplici obbiettivi la divulgazione della cultura enologica e gastronomica di qualità, di promuovere la tutela delle tradizioni enogastronomiche e l'adozione presso gli Enti soci di buone pratiche per la tutela dell'ambiente e del paesaggio vitivinicolo, diffondere la storia dell'enologia, garantire il consumatore attraverso la valorizzazione delle denominazioni di origine e la sicurezza agroalimentare, l'organizzazione di eventi, l'attuazione di strategie di comunicazione e di marketing, la promozione del turismo enogastronomico.

L'**ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELL'OLIO (ANCO)** fondata il 17 dicembre 1994 raccoglie Comuni, Camere di Commercio, GAL, Parchi regionali e nazionali ed Enti pubblici che danno nome ad un olio o in cui esista un'affermata tradizione olivicola. Gli associati attualmente ammontano ad oltre 320 Enti. Aderisce a ReCOMed Rete Città dell'Olio del Mediterraneo che riunisce 13 Paesi del bacino del Mediterraneo. L'Associazione Città dell'Olio ha l'obbiettivo di divulgare la cultura dell'olio extra vergine di oliva e la gastronomia di qualità, tutelare e promuovere l'ambiente ed il paesaggio dell'olio, diffondere la storia dell'olivicoltura, garantire il consumatore attraverso la valorizzazione delle denominazioni di origine e la sicurezza agroalimentare, l'organizzazione di eventi, l'attuazione di strategie di comunicazione e di marketing e la promozione del turismo enogastronomico.

Tenuto conto delle analoghe finalità istituzionali, Città del Vino e Città dell'Olio hanno ribadito la volontà di realizzare attività condivise a sostegno dei territori rappresentati anche attraverso la firma di un protocollo d'intesa siglato il 7 dicembre 2018.
Vino e olio, infatti, sono elementi cardine della Dieta Mediterranea e prodotti simbolo dell'identità e della cultura enogastronomica italiana.
È partendo da questi presupposti, che l'Associazione nazionale Città del Vino e l'Associazione nazionale Città dell'Olio giudicano positivamente la proposta di legge in oggetto, in quanto nella sostanza ribadisce le finalità e i principi che hanno ispirato la loro istituzione come si evince anche da rispettivi Statuti e Regolamenti.

Pertanto, affinché la proposta di legge possa trovare sbocco legislativo, si propongono all'attenzione della XIII Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, alcune osservazioni in merito. La creazione di un Registro delle associazioni città del vino e città dell'olio (Art. 1) legittima in modo concreto l'importanza delle due Associazioni.

È indubbio, infatti, il ruolo sviluppato nel corso degli anni a sostegno dello sviluppo dei territori del vino e dell'olio attraverso la realizzazione di innumerevoli attività progettuali che hanno coinvolto, di volta in volta, centinaia di Comuni e associazioni, anche attraverso importanti progetti europei.
L'indicazione della necessità di promulgare un Decreto del Ministero per le politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo che precisi quali debbano essere i requisiti per poter essere iscritti al suddetto Registro, dovrebbe a nostro avviso rappresentare l'identificazione con le due Associazioni che già rappresentano in gran parte le finalità e gli obiettivi che muovono la proposta di legge in oggetto, valorizzandone il ruolo e la riconoscibilità istituzionale.

Città del Vino e Città dell'Olio concordano con l'istituzione di una giornata dedicata alle eccellenze enogastronomiche italiane (Art.2) e a questo proposito possono mettere a disposizione a tale fine le esperienze maturate nel corso degli anni, le professionalità proprie e del mondo tecnico, universitario, culturale e scientifico che, di volta in volta, collabora alla realizzazione di programmi e progetti locali, nazionali ed europei, analogamente si richiede la possibilità di far parte del nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane (Art. 3).

Città del Vino e Città dell'Olio concordano pienamente con la necessità di sviluppare la ricerca introno alla filiera vitivinicola, oleicola e della dieta mediterranea (Art.4) utilizzando le forme e gli strumenti che si riterranno più idonei e anche in questo caso mettendo a disposizione le conoscenze e le esperienze maturate nella formazione intorno a questi temi, nel corso degli anni.

Per quanto riguarda l'istituzione della Commissione dell'enogastronomia di qualità (Art.5), anche in virtù del suo compito di programmare attività a sostegno della promozione dell'enogastronomia italiana di qualità, si propone di inserire la realizzazione di un "Osservatorio permanete sul turismo del vino e dell'olio" (Città del Vino realizza a questo proposito un monitoraggio sulle tendenze in atto nel settore del turismo enogastronomico fin dall'anno 2000 con un proprio osservatorio nazionale), in modo tale da conoscere nel dettaglio punti di forza e di debolezza dei territori in questo ambito, considerato a ragione come il settore del turismo a maggiore capacità di crescita in grado di dare valore aggiunto ai territori, per individuare le migliori strategie utili al suo sviluppo a vantaggio delle filiere economiche e imprenditoriali ad esso collegate.

Pieno accordo sulla promozione della dieta mediterranea nelle mense scolastiche (Art.6), e sulla necessità di avviare una campagna comunicativa adeguata alla valorizzazione della cultura del vino, dell'olio e della dieta mediterranea (Art.7) in quanto elementi fondanti della identità culturale italiana riconosciuta in tutto il mondo.

Inoltre, per meglio precisare il ruolo delle produzioni vitivinicole e oleicole, si propongono i seguenti cambiamenti (in rosso) ad alcuni articoli del testo della legge.

Art. 1. (Istituzione del Registro delle associazioni nazionali delle città del vino e dell'olio)
1. I comuni nei quali ricadono i luoghi della produzione enologica, olivicola e gastronomica italiana come parte fondamentale del più ampio patrimonio culturale, artistico, storico e paesaggistico italiano, che possiedono i requisiti individuati con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, da emanare entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, acquisito il parere della Conferenza unificata ai sensi dell'articolo 9, comma 2, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, assumono la denominazione di città del vino e dell'olio.
2. Al fine di assicurare la più ampia partecipazione degli operatori dei settori agricoli e della filiera agroalimentare nella pianificazione strategica degli interventi di valorizzazione e di promozione

delle produzioni di pregio e di alta rinomanza, è istituito presso il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo il Registro delle associazioni nazionali delle città del vino e dell'olio.
3. Con il decreto di cui al comma 1 sono altresì definiti i requisiti che devono possedere le associazioni nazionali nonché le modalità di iscrizione al Registro di cui al comma 2.
4. All'istituzione e alla tenuta del Registro di cui al presente articolo si provvede nei limiti delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vi-gente e comunque senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Art. 2. (Istituzione della Giornata delle eccellenze enogastronomiche italiane)
1. È istituita la Giornata delle eccellenze enogastronomiche italiane, volta a promuovere la diffusione della conoscenza del patrimonio enogastronomico nazionale e delle tradizioni ad esso collegate.
2. La data e le modalità organizzative della Giornata delle eccellenze enogastronomiche italiane sono definite con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, garantendo il coinvolgimento delle istituzioni scolastiche e prevedendo che le iniziative si svolgano a rotazione presso istituzioni pubbliche, aziende vinicole, cantine, frantoi, musei del vino, musei dell'olio e aziende alimentari italiane.

Art. 3. (Istituzione del nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane)
1. Al fine di favorire la realizzazione di una strategia di rete nel settore enogastronomico, è istituito, presso il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, un nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane, al quale partecipano rappresentanti del medesimo Ministero, dei principali operatori del settore, delle associazioni più rappresentative della filiera vitivinicola, della filiera olivicola, nonché delle fondazioni senza fini di lucro, delle aziende alimentari italiane, delle cantine, dei frantoi, dei musei del vino e dell'olio, delle distillerie, dei consorzi, delle strade del vino dell'olio e dei sapori, delle città del vino e delle città dell'olio e delle agenzie economico-culturali che concorrono allo sviluppo della cultura del vino, dell'olio e del cibo.
2. Il nucleo di coordinamento di cui al comma 1 svolge attività di consultazione e di valutazione nell'ambito degli interventi legislativi e riguardo al settore produttivo e commerciale del vino, dell'olio e delle eccellenze gastronomiche italiane, secondo modalità definite con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.
3. Al funzionamento del nucleo di co-ordinamento di cui al comma 1 si provvede, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica, mediante le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

Art. 4 (Sostegno alla ricerca nel settore vinicolo, olivicolo e gastronomico italiano)
1. La Repubblica sostiene la ricerca tecnologica e applicata nel settore vinicolo, olivicolo e gastronomico italiano. A tale fine:
a) il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca promuove l'attivazione di specifici percorsi formativi nelle università pubbliche, tramite corsi di laurea, dottorati di ricerca, master e corsi di formazione per la valorizzazione della storia e della cultura delle eccellenze enogastronomiche italiane nonché dell'insegnamento della dietoterapia mediterranea nella clinica sanitaria nell'ambito dei percorsi didattici dei corsi di laurea magistrale a ciclo unico in medicina e chirurgia e delle scuole di specializzazione di area sanitaria;
b) in sede di ripartizione annuale del Fondo ordinario per gli enti e le istituzioni di ricerca di cui all'articolo 7, comma 1, del decreto legislativo 5 giugno 1998, n. 204, una quota parte delle relative risorse, definita con il decreto di riparto cui al comma 2 del medesimo articolo 7, è destinata alle attività di ricerca che il Consiglio nazionale delle ricerche svolge nell'ambito della produzione vitivinicola, olivicola e gastronomica;

c) il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca e le altre istituzioni pubbliche competenti promuovono programmi di ricerca e innovazione, nonché percorsi formativi e di aggiornamento in materia di sicurezza e salubrità degli alimenti, con particolare riferimento ai prodotti della vitis vinifera.

Art. 5. (Istituzione della Commissione dell'enogastronomia di qualità)
1. È istituita, presso il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, la Commissione dell'enogastrono-mia di qualità, di seguito denominata « Commissione », con il compito di promuovere le eccellenze enogastronomiche italiane tramite la realizzazione dell'«Atlante annuale nazionale dell'enogastronomia di qualità ».
2. La Commissione dura in carica tre anni ed è composta da sei membri, nomi-nati con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di cui:
a) due rappresentanti del Ministero per i beni e le attività culturali, scelti tra funzionari e dirigenti esperti nel settore dei beni culturali immateriali;
b) due rappresentanti del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ri-cerca, scelti tra funzionari e dirigenti esperti in progetti di alternanza scuola-lavoro;
c) due rappresentanti del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, scelti tra funzionari e dirigenti esperti nel settore delle eccellenze enogastronomiche.
3. I membri della Commissione non percepiscono alcun compenso, indennità o rimborso di qualsiasi natura per lo svolgi-mento delle proprie attività.
4. La Commissione è presieduta dal rap-presentante del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo più anziano di età.
5. Il vice presidente e il segretario della Commissione sono eletti dalla Commissione stessa nella sua prima seduta; il vice presidente sostituisce il presidente in caso di assenza o di temporaneo impedimento o su delega dello stesso.
6. Entro il 31 marzo di ogni anno, la Commissione, a maggioranza assoluta dei suoi membri, adotta le linee programmatiche e operative per la realizzazione dell'Atlante annuale di cui al comma 1, che è redatto anche avvalendosi delle informa-zioni raccolte dagli studenti delle scuole di ogni ordine e grado, in particolare delle scuole secondarie di secondo grado con indirizzo agrario, agroalimentare e agroindustriale e degli istituti professionali alberghieri, e delle università concernenti i pro-dotti tipici del rispettivo territorio nonché i relativi usi, costumi, tradizioni, tecniche e mestieri.

Art. 6. (Promozione della dieta mediterranea nei servizi di mensa scolastica)
1. Al fine di promuovere la diffusione della dieta mediterranea, nelle gare di appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari ad asili nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di primo e di secondo grado, le stazioni pubbliche appaltanti sono tenute a prevedere un punteggio aggiuntivo per le offerte che prevedono la fornitura o la somministrazione di prodotti tipici della dieta mediterranea.
2. Le disposizioni del comma 1 si applicano anche ai servizi di fornitura di prodotti agroalimentari destinati alla distribuzione automatica attraverso apparecchi ubicati all'interno delle strutture di cui al medesimo comma 1.
3. I soggetti che erogano i servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti alimentari di cui ai commi 1 e 2 devono svolgere attività di informazione sui valori della dieta mediterranea.
4. Con regolamento del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro della salute, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da adottare, entro due mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, ai sensi dell'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, sono individuati i criteri e le modalità di attuazione del presente articolo, nel rispetto dell'ordina-mento dell'Unione europea e delle prero-gative e competenze regionali in materia di organizzazione scolastica.

Art. 7. (Programmazione radiotelevisiva)
1. Il Ministero dello sviluppo economico assicura che nel contratto di servizio con la società concessionaria del servizio pubblico radiotelevisivo sia previsto l'obbligo di riservare adeguati spazi, nella programmazione televisiva pubblica nazionale e regionale, alle realtà storiche, artistiche, sociali ed economiche che valorizzano e promuovono il vino e l'olio quali patrimonio culturale nazionale nonché alle eccellenze gastronomiche italiane.

2. Dopo il comma 3 dell'articolo 13 della legge 30 marzo 2001, n. 125, sono inseriti i seguenti:
«3-bis. I divieti di cui ai commi 2 e 3 non si applicano qualora i messaggi pubblicitari non abbiano a oggetto uno speci-fico prodotto a destinazione commerciale, ma la promozione in via generale del vino, definito ai sensi dell'articolo 13 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito dalla legge 18 marzo 1926, n. 562, quale alimento distintivo di qualità della produzione nazionale.
3-ter. I messaggi pubblicitari di cui al comma 3-bis, ai fini della loro trasmissione in deroga ai divieti di cui ai commi 2 e 3, devono essere preventivamente approvati dall'Osservatorio nazionale per l'infanzia e l'adolescenza previsto dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 maggio 2007, n. 103».

Art. 8. (Disposizioni finanziarie)
1. Una quota non superiore all'1 per cento delle entrate derivanti dalle accise relative all'alcole e alle bevande alcoliche stabilite dall'allegato I annesso al testo unico delle disposizioni legislative concernenti le imposte sulla produzione e sui consumi e relative sanzioni penali e amministrative, di cui al decreto legislativo 26 ottobre 1995, n. 504, nel limite di 15 milioni di euro annui a decorrere dall'anno 2019, è desti-nata alle finalità delle presente legge.
2. All'onere di cui al comma 1, pari a 15 milioni di euro annui a decorrere dall'anno 2019, si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento del fondo speciale di parte corrente iscritto, ai fini del bilancio triennale 2019-2021, nell'ambito del programma « Fondi di riserva e speciali » della missione « Fondi da ripartire » dello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno 2019, allo scopo parzialmente utilizzando l'accantonamento relativo al medesimo Ministero.

Art. 9. (Clausola di salvaguardia) 1. Le disposizioni della presente legge si applicano nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con i rispettivi statuti e con le relative norme di attuazione.

INFO: www.cittadelvino.it – info@cittadelvino.com – tel. 0577 353144

INFO: www.cittadellolio.it – info@cittadellolio.it – tel. 0577 329109

Slow Food è una Associazione internazionale no profit che si occupa di eco-gastronomia, nata in Italia nel 1986 e sviluppatasi a livello internazionale nel 1989 per proporre un'alternativa al fast food e alla fast life.
Slow Food rappresenta una rete mondiale di comunità locali impegnata a cambiare il modo in cui il cibo è attualmente prodotto e consumato. Una rete formata da più di 100.000 soci in 160 paesi, organizzati in circa 3000 Condotte e Comunità che collaborano con scuole, ospedali, enti locali, produttori, cuochi e accademici.

Slow Food ha declinato nella bontà organolettica, ambientale e sociale l'idea di qualità.
Il "cibo slow" è buono perché piacevole e salubre, pulito perché il modo in cui è prodotto rispetta l'ambiente, il benessere animale e la nostra salute, giusto perché coloro che producono cibo devono ricevere un riconoscimento equo per il loro lavoro

Le attività di Slow Food (anche attraverso la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus di cui è fondatrice) mirano a proteggere la biodiversità alimentare e le tradizioni gastronomiche di tutto il mondo, per promuovere una agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente, dell'identità culturale dei popoli e del benessere animale attraverso progetti quali l'Arca del Gusto, (nata nel 1996 per catalogare cibi e prodotti a rischio di estinzione) e i Presìdi Slow Food, (nati nel 2000 per offrire ai produttori supporti diretti in loco).

Parte dell'attività è caratterizzata nell'impegno all'educazione alimentare, sensoriale e del gusto attraverso il coinvolgimento di adulti e bambini in progetti quali "l'Orto in Condotta" (oltre 500 realizzati in Italia per contribuire alla trasmissione alle giovani generazioni di saperi tradizionali legati alla cultura del cibo e alla salvaguardia dell'ambiente) e i "Master of Food" (che coinvolgono ogni anno migliaia di persone per approfondire la storia e la geografia dei prodotti alimentari, esaminare le tecniche e i processi di produzione e distribuzione, confrontarsi sulle scelte di acquisto e consumo quotidiano anche attraverso la degustazione). In questa linea Slow Food con la collaborazione delle Regioni Piemonte e Emilia Romagna ha dato origine nel 2004 all'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Una università non statale legalmente riconosciuta dallo stato italiano che nella sua ultradecennale attività, ha accresciuto costantemente i suoi corsi di studio, e conseguentemente il numero degli studenti, giungendo a proporre un'offerta didattica completa e unica nel suo genere in Italia e all'estero, affermandosi come un'istituzione dinamica, flessibile e di impronta fortemente internazionale.

Slow Food, inoltre, organizza eventi in tutto il mondo per promuovere la conoscenza dei cibi di qualità, per far incontrare il pubblico con il mondo della produzione e per educare il gusto dei consumatori. In particolare in Italia i principali sono "Terra Madre Salone del Gusto", "Slow Fish", "Cheese".

SLOW FOOD ITALIA APS
Via della Mendicità Istruita 14 - 12042 Bra (CN)
Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194
Fondo sociale euro 511.811
Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293
Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048
e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it

Rispetto alla proposta di legge si ritiene di suggerire le seguenti modifiche

Art. 2 A nostro parere, per i motivi citati nella premessa della norma, sarebbe maggiormente auspicabile modificare il titolo della giornata nazionale da istituire in "Giornata nazionale dell'agrobiodiversità e dei saperi agricoli tradizionali". Si ritiene, infatti, che tale dicitura possa meglio comunicare il valore che è alla base delle eccellenze, frutto sia dell'immenso patrimonio di diversità che gli agricoltori e i contadini hanno saputo preservare, sia delle sapienza con cui hanno saputo reinterpretare un prodotto esclusivamente naturale in cibo e, dunque, prodotto di cultura e saperi identitari.

Art. 4 Si ritiene di suggerire che il fondo da destinarsi alla ricerca scientifica sia esclusivamente dedicato ad attività di ricerca che mirino alla conservazione e valorizzazione del patrimonio autoctono esistente, da gestire in modo agroecologico.

Art. 6 Si ritiene al comma 1 di suggerire di aggiungere al tema dello stile di vita mediterraneo il tema del cibo locale, assegnando una premialità nel punteggio ai cibi coltivati e trasformati ad un massimo di 100 km dalla scuola o centro di cottura.
A tale scopo si suggerisce che su scala nazionale venga adottato quale metodo di valutazione, nelle gare di appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di ristorazione scolastica, "il menu a punti" realizzato dall'Asl 2 di Milano, che si basa su parametri definiti dalle raccomandazioni dell'OMS, dalle linee guida della ristorazione scolastica e dalle indicazioni del Green Public Procurement, e perfezionato dal comitato scientifico di Foodinsider al quale Slow Food partecipa.

SLOW FOOD ITALIA APS
Via della Mendicità Istruita 14 - 12042 Bra (CN)
Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194
Fondo sociale euro 511.811
Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293
Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048
e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it

AUDIZIONE

Confederazione Nazionale *dell'*Artigianato *e della* Piccola *e* Media Impresa

Camera dei deputati

XIII Commissione Agricoltura

AC n. 1682

Disposizioni per la valorizzazione della produzione enologica e gastronomica italiana

Audizione CNA

24 luglio 2019

Sommario

1. L'OPPORTUNITÀ DI STRATEGIE CONDIVISE 2

2. IL RICONOSCIMENTO DEL RUOLO DELL'IMPRESA ARTIGIANA 4

3. LA DISCIPLINA DEL FENOMENO DEL TURISMO ESPERIENZIALE 5

4. LO SCENDARIO COMPETITIVO E L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ITALIANI 7

1. L'OPPORTUNITÀ DI STRATEGIE CONDIVISE

CNA esprime il proprio apprezzamento in ordine alle finalità di fondo che ispirano la proposta di legge oggetto dell'audizione. Si tratta di un progetto normativo coraggioso che intende mettere a sistema, per quanto possibile, le potenzialità insite nelle tante eccellenze della produzione enologica e gastronomica italiana, tramite la definizione e il coordinamento di opzioni strategiche condivise che puntino a superare la frammentarietà dell'offerta e ad attrarre investimenti nella filiera dell'agroalimentare complessivamente intesa.

Ben venga, in questo senso, la volontà da parte del legislatore di «assicurare» - attraverso l'istituzione del **registro delle associazioni nazionali delle città del vino e dell'olio** - «la più ampia partecipazione degli operatori dei settori agricoli e della filiera agroalimentare nella pianificazione strategica degli interventi di valorizzazione e di promozione delle produzioni di pregio e di alta rinomanza» (art. 1, comma 2).

La possibilità di riconoscere a livello di Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo organismi istituzionali di raccordo, comunque denominati, operanti nell'ambito di aree omogenee non può che costituire un **valido ed ambizioso tentativo volto ad incentivare la condivisione di scelte relative a specificità produttive d'eccellenza**, da applicare diffusamente nei comuni interessati sia in campo agricolo che alimentare.

Ancora, l'intento di istituire presso il medesimo Ministero un **nucleo di coordinamento** che svolga attività di consultazione e valutazione circa gli interventi legislativi che interessino la produzione e la commercializzazione del vino, nonché le eccellenze enogastronomiche italiane, **potrebbe muovere nella direzione di agevolare il legislatore nell'elaborazione di politiche pubbliche di settore maggiormente lungimiranti e collimanti con i bisogni concreti delle imprese** (art. 3, commi 1 e 2).

Tuttavia, la declamata «strategia di rete» potrà essere efficacemente tratteggiata e perseguita soltanto attraverso il reale coinvolgimento dei soggetti indicati all'articolo 3,

specie con riguardo agli operatori del settore e alle associazioni più rappresentative della filiera.

Da questo punto di vista, si suggerisce di coinvolgere le **associazioni di categoria comparativamente più rappresentative sul piano nazionale** anche nella definizione delle modalità organizzative della **Giornata delle eccellenze enogastronomiche italiane** di cui all'art. 2, commi 1 e 2, dell'A.C. 1682.

2. IL RICONOSCIMENTO DEL RUOLO DELL'IMPRESA ARTIGIANA

Occorre mettere in luce come la filiera dell'enogastronomia coinvolga tanto l'impresa agricola, quanto l'**impresa artigiana**. Quest'ultima, in particolare, risulta perlopiù impegnata nella lavorazione e nella trasformazione dei prodotti realizzati. L'agricoltura e l'artigianato, del resto, coprono segmenti di mercato vieppiù connessi ed integrati, rappresentando in maniera associata un fondamentale pilastro del *Made in Italy*, che rileva non soltanto in chiave identitaria, ma come potente fattore di sviluppo, giacché in grado di creare elevato valore per l'economia nazionale e animare, al contempo, le economie locali.

L'Italia, stante la peculiare posizione geografica, ha sviluppato nei secoli una impareggiabile capacità di adattamento e di sintesi, in considerazione delle molteplici forme di contaminazione che hanno interessato, a vario titolo, l'intera penisola. In tal senso, è risultata particolarmente preziosa **l'opera svolta degli artigiani**, i quali hanno saputo coniugare sapere e saper fare, preservando la tradizione ma in una prospettiva di rinnovamento, crescita e imprenditorialità. Basti pensare che oltre il 50 per cento degli operatori che si dedicano alle produzioni IG è rappresentato da artigiani e piccole imprese[1].

Per tali motivi è fondamentale che la proposta di legge in esame riconosca e valorizzi il ruolo dell'artigianato, a partire dai mestieri e dalle produzioni d'eccellenza agroalimentare, nella convinzione che la sua tutela sia dirimente per la tenuta del sistema economico e sociale del nostro Paese e per il consolidamento di un modello di *business* di assoluto successo nello scenario internazionale.

[1] Gli operatori che si dedicano alle produzioni IG sono 197.000 (2018 ISMEA/QUALIVITA), di cui 114.000 soltanto nel settore vinicolo e 84.000 nel cibo; di tutti questi il 50,2% sono rappresentati da PMI (Istat). Si segnali, inoltre, che il valore economico delle IG è stimato in circa 15 miliardi di euro, pari al 22% del totale dell'export agroalimentare.

3. LA DISCIPLINA DEL FENOMENO DEL TURISMO ESPERIENZIALE

La proposta di legge Brunetta, intesa a recare nell'ordinamento italiano «disposizioni per la valorizzazione della produzione enologica e gastronomica», sembra intercettare, per un verso, le aspettative di un **consumatore** che è sostanzialmente diverso dal passato, poiché più informato in tema di benessere e salute e quindi più attento alla qualità e alla sicurezza degli alimenti, e, per altro verso, appare corrispondere alle mutate esigenze del **turista** che, sempre più di frequente, guarda al nostro Paese per fruire di un periodo di permanenza che lo avvicini alle tradizioni italiane, affinché possa realmente scrutare i tratti identitari, le radici e la cultura delle molteplici comunità territoriali.

Dal primo di vista, cogliamo con favore la promozione della **dieta mediterranea**, a partire dalle mense scolastiche (art. 6).

Dal secondo punto di vista, la relazione illustrativa della richiamata proposta esalta, in maniera quasi enfatica, il ruolo esercitato dal **patrimonio enogastronomico italiano**, il quale, a ragione, viene individuato quale parte integrante del più ampio patrimonio culturale, storico, artistico e, a nostro avviso, paesaggistico e artigianale, del Paese. «Il cibo e il vino» - si legge nella relazione - rappresentano «la prima esperienza attraverso la quale il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo».

D'altra parte, l'elevata riconoscibilità che caratterizza i prodotti enogastronomici d'eccellenza italiani genera, da parte dei turisti, una **domanda di tipicità**. Questi ultimi denotano, infatti, propensione ed interesse verso la fruizione di tutte quelle esperienze legate ai temi del cibo e del vino, partecipando ad un'ampia gamma di percorsi del gusto, dei sapori e della tradizione, la cui organizzazione presuppone di sovente il sapiente intervento dei cosiddetti artigiani per il turismo[2].

[2] Occorre rilevare che un italiano su tre ha effettuato, negli ultimi tre anni, almeno un viaggio motivato dall'esperienza enogastronomica, mentre un turista su due ha fatto un viaggio in Italia combinando cibo, città e opere d'arte (Primo rapporto sul turismo enogastronomico 2018).

La realtà empirica dimostra come le predette situazioni siano contrassegnate dalle attività poste in essere dall'**imprenditore turistico-esperienziale**, il quale occupa oramai una posizione ben riconoscibile all'interno del tessuto economico-sociale, tale da fargli assumere un certo grado di autonomia professionale meritevole di tutela giuridica. A livello pratico, l'imprenditore turistico-esperienziale può essere identificato con colui che già esercita un'attività economica (es. laboratorio artigiano di prodotti caseari) e che intende integrare il proprio codice ATECO (identificativo dell'attività) con un ulteriore e specifico codice per lo svolgimento dell'attività turistico-esperienziale.

Sicché, a giudizio di CNA, preme disciplinare la fattispecie del turismo esperienziale, giacché nell'ambito di tale fenomeno si svolgono professionalmente alcune attività dirette o connesse allo sviluppo di una specifica forma di offerta turistica che mette in relazione la promozione e la valorizzazione della cultura, la tutela del paesaggio, del patrimonio storico, artistico e culinario con un modello di apprendimento basato sull'esperienza personale, sia essa cognitiva od emotiva, legata al territorio e a prodotti identitari.

4. LO SCENARIO COMPETITIVO E L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ITALIANI

La proposta di legge all'attenzione della XIII Commissione Agricoltura della Camera dei deputati può certo rappresentare una direttrice strategica per garantire la diffusione della conoscenza dei prodotti enogastronomici italiani, specie con riferimento alle tecniche di lavorazione impiegate, alle proprietà organolettiche possedute e alle tradizioni culturali condensate; al contempo, essa mette a disposizione degli operatori una importante opportunità per la crescita, che le imprese sono chiamate ad implementare allo scopo di espandere il proprio fatturato, generando in tal guisa nuovi stimoli al mercato interno ed una leva significativa per qualificare ulteriormente le produzioni ed accrescere il proprio raggio d'azione.

Occorre però che gli obiettivi predetti e più in generale gli obiettivi di espansione economica del settore enogastronomico siano inquadrati in uno **scenario competitivo, in cui - soprattutto le aziende di micro e piccole dimensioni - possano operare sfruttando le migliori e più eque condizioni di mercato**. In questo senso, le piccole imprese del settore alimentare debbono poter valutare liberamente la possibilità di espandere la propria offerta a nuove tipologie di prodotto, estendere la rete dei propri canali di vendita e puntare sul rafforzamento dell'internazionalizzazione delle proprie interazioni commerciali.

L'esame parlamentare del progetto di legge in questione deve poter rappresentare l'occasione per aggiornare le riflessioni politiche sull'export dell'alimentare italiano, il quale, pur attestandosi complessivamente su un valore di mercato superiore ai 40 miliardi di euro, risulta, a parere di CNA, ben al di sotto del potenziale stimato.

La prassi dimostra come le imprese che sono state in grado di crescere in misura maggiore sono quelle che hanno saputo estendere il proprio **ambito di riferimento**[3].

[3] Cfr. A. AMODIO, M. BRUNI, *La crescita delle aziende italiane nel settore alimentare*, in *Quaderni di ricerca sull'artigianato*, Bologna, il Mulino, 2014, n. 2, p. 297-300.

Segnatamente, le imprese artigiane, che in molti casi già si incuneano nei mercati esteri, esibendo significativi volumi d'affari, potrebbero agganciare prospettive di crescita future e realizzare *performance* considerevoli se le istituzioni italiane assicurassero, nel medio-lungo termine, più spiccate capacità di previsione e di orientamento, sì da fronteggiare cicli economici avversi come l'attuale.

CNA

FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

Audizione di Federalimentare presso la
XIII Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati su:
AC 1682 "*Disposizioni per la valorizzazione*
della produzione enologica italiana e gastronomica italiana"

Federalimentare rappresenta, tutela e promuove l'Industria Italiana degli Alimenti e delle Bevande, secondo settore manifatturiero del Paese, che, con un fatturato annuo di 140 mld/euro e un export di 33 mld/euro nel 2018, contribuisce per l'8% al PIL nazionale, impiegando 385.000 addetti e acquistando e trasformando il 72% della produzione agricola italiana. A Federalimentare aderiscono le Associazioni nazionali di Categoria dell'Industria Alimentare e delle Bevande, che associano circa 7.000 imprese produttive con oltre 9 addetti, distribuite sull'intero territorio nazionale.

Premessa e considerazioni di carattere generale

L'obiettivo della valorizzazione del nostro patrimonio enogastronomico nelle sue molteplici connessioni a livello socio-economico, culturale, di valorizzazione del territorio e del turismo, lungo le linee d'azione individuate dal DdL è condivisibile, soprattutto attraverso la messa in rete e la valorizzazione delle competenze e delle attività in essere, evitando sovrapposizioni.

Il testo appare per certi aspetti una "norma quadro", che affida a decreti ministeriali di futura adozione la disciplina degli specifici ambiti operativi individuati, rinviando la valutazione puntuale di aspetti di merito che dovranno essere definiti da norme secondarie (p.e. con riferimento ai requisiti per l'individuazione delle città dell'olio e del vino, e all'istituzione della Giornata delle eccellenze enogastronomiche italiane, nonché ai criteri e alle modalità di attuazione per la promozione della dieta mediterranea nei servizi di mensa scolastica).

In linea generale, viste le Istituzioni a vario titolo chiamate a fornire il loro contributo, sarebbe auspicabile un maggior coinvolgimento del MiSE, che, per le sue competenze in materia di tutela del *made in*, produzione industriale, artigianale, commercio e distribuzione, dovrebbe essere incluso almeno a livello di concerto nella predisposizione del decreto sull'istituzione della Giornata delle eccellenze enogastronomiche italiane ~~e~~ nella partecipazione al Nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane, nonché nella fase di predisposizione delle norme sulla ristorazione scolastica per gli aspetti di politica industriale e competitività.

Viale Pasteur, 10 00144 Roma Eur C.F. 97023320589
Tel. (06) 5903534 – 5903380 Fax (06) 5903342
E-mail: presidenza@federalimentare.it - www.federalimentare.it

Osservazioni di merito

- **Registro delle Associazioni nazionali delle città del vino e dell'olio (art. 1)**

L'obiettivo di dare visibilità ai Comuni che sono centro di eccellenza produttiva enologica e gastronomica è condivisibile, tuttavia va tenuto presente il rischio di una proliferazione di Associazioni e sigle locali, che, per la loro dimensione, non siano in grado di sviluppare azioni efficaci, se non riversando gli oneri di tali attività sul sistema delle Imprese. Ciò, in piena coerenza con quanto previsto dal comma 2 istitutivo del Registro delle Associazioni nazionali delle città del vino e dell'olio e con le finalità di cui alla L. 12 dicembre 2016, n. 238 (art. 1) per quanto attiene alla sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale del vino e dei territori viticoli, come patrimonio culturale nazionale, da tutelare e valorizzare.

- **Giornata delle eccellenze enogastronomiche italiane (art. 2)**

La Giornata volta a promuovere la diffusione della conoscenza del patrimonio enogastronomico nazionale e delle tradizioni ad esso collegate rappresenta sicuramente un'opportunità interessante, anche alla luce del coinvolgimento di soggetti pubblici e privati quali le Istituzioni scolastiche, le aziende vinicole, le cantine, i musei del vino e le aziende alimentari italiane. E' necessario che la comunicazione assicuri una "copertura" trasversale, non divisiva e non discriminatoria rispetto all'uno o all'altro prodotto/territorio, mantenendo approcci equidistanti, per valorizzare tutti i contributi recati al patrimonio di eccellenze enogastronomiche nazionali. Sarebbe auspicabile almeno il concerto del MiSE per la finalizzazione del decreto istitutivo.

- **Nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane (art. 3)**

E' apprezzato il coordinamento ("cabina di regia") che dovrebbe risolvere preventivamente eventuali sovrapposizioni, inefficienze e duplicazioni: in tale contesto, comprendendo l'intento di voler assicurare una base ampia e articolata del Nucleo, la scelta delle componenti appare forse a tratti poco omogenea e prefigura il rischio di una certa dispersività. Dovrebbe essere prevista una partecipazione più contenuta, eventualmente distinta nelle categorie soggetti pubblici/privati, magari includendo il MiSE per le competenze istituzionali che gli pertengono, nonché le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, considerando inoltre il necessario coordinamento delle attività con le funzioni e i compiti di cui alla "Commissione dell'enogastronomia di qualità" di cui all'art. 5.

- **Sostegno alla ricerca tecnologica e applicata nel settore vinicolo e gastronomico italiano (art. 4)**

Apprezzabile il coinvolgimento del sistema delle Università e degli Enti di ricerca pubblici nella definizione di percorsi di formazione specifica a livello universitario diretti alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico nazionale.

- **Commissione dell'enogastronomia di qualità (art. 5)**

La Commissione in esame, istituita presso il MIPAAFT col compito di promuovere le eccellenze enogastronomiche italiane, tramite la realizzazione dell'«Atlante annuale nazionale dell'enogastronomia di qualità», andrebbe coordinata sia con quanto già esistente sia con il Nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane.

- **Dieta mediterranea e mense scolastiche (art. 6)**

Va preservato l'approccio della proposta positivo e di valorizzazione, stando ben attenti a non lasciare spazio a forme di disincentivazione e di discriminazione verso singole categorie di prodotti. Il Governo italiano e più in generale il Sistema Paese sta da tempo contrastando nelle sedi internazionali iniziative e approcci (p.e. i sistemi di etichettatura semaforici, a punti, etc.) che – sulla base di una semplicistica valutazione di questo o quel nutriente e senza guardare al complesso della dieta e agli stili di vita - rischiano di discriminare determinati prodotti simbolo della nostra produzione agroalimentare.

- **Programmazione radiotelevisiva (art. 7)**

Appare condivisibile – pur con le cautele necessarie – la previsione di modifica e integrazione della L. 125/2001 in modo che i divieti indicati ai commi 2 e 3 dell'art.13 (relativi alla pubblicità di bevande alcoliche e superalcoliche) non si applichino qualora i messaggi pubblicitari non abbiano a oggetto uno specifico prodotto a destinazione commerciale, ma la promozione in via generale del vino e delle altre eccellenze alimentari contenenti alcol.

- **Disposizioni finanziarie (art. 8)**

Stanti l'ambito di applicazione e gli obiettivi della norma, la previsione contenuta nell'art. 8 secondo la quale le previsioni di cui alla legge saranno finanziate con una quota del gettito derivante dalle accise su alcol e bevande alcoliche, risulta riduttiva: andrebbero individuate risorse alternative, escludendo ogni ipotesi di gravame diretto o indiretto sulla filiera agroalimentare, della quale in definitiva si intende tutelare e promuovere il prodotto e il valore socio-economico e culturale.

Dott. Giuseppe Fatati - Presidente

fatati.giuseppe@tiscali.it - 360904722

Riflessioni Sulla **proposta di legge n 1682** – Disposizioni per la valorizzazione della produzione enologica e gastronomica italiana.

Dopo una lettura attenta della proposta di legge e dei vari articoli si esprime un parere positivo sui presupposti e sulle finalità. Valorizzare il settore agroalimentare e gastronomico loco regionale è elemento qualificante e disegna una via mediterranea alla corretta alimentazione di ampio respiro.

Per quanto riguarda gli articoli 1 (Istituzione de Registro delle Associazioni nazionali del vino e dell'olio), 2 Istituzione della Giornata delle eccellenze enogastronomiche italiane), 3 (Istituzione del nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane), 5 (Istituzione della Commissione dell'enogastronomia di qualità) non vengono rilevate criticità. Si possono introdurre, a rafforzarne il senso, due concetti base: Mediterraneità e Sostenibilità.

E' opinione comune che l'aderenza di una data popolazione ad un modello dietetico Mediterraneo attraverso un giusto consumo in quantità, qualità e proporzione del cibo come indicato dalle piramidi alimentari, può influenzare non solo la salute umana, ma anche l'ambiente. E' importante leggere questi dati ricordando che L'UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) ha iscritto nel 2010 la Dieta Mediterranea nella Intangible Heritage Lists (IHL). Il documento UNESCO ha evidenziato che *la dieta mediterranea enfatizza i valori dell'ospitalità, del vicinato, del dialogo interculturale e della creatività e rappresenta un modo di vivere guidato dal rispetto della diversità. Essa svolge un ruolo vitale in spazi culturali, festival e celebrazioni riunendo persone di tutte le età e classi sociali; include l'artigianato e la produzione di contenitori per il trasporto, la conservazione* e *il consumo di cibo, compresi piatti di ceramica e vetro. Le donne giocano un ruolo fondamentale nella trasmissione delle conoscenze della dieta mediterranea*. Dopo circa un anno si è avuta la pubblicazione della nuova piramide alimentare che in

qualche modo ne è una conseguenza. Infatti alla base della piramide ci sono i comportamenti caratterizzanti l'area mediterranea e non più gli alimenti, in particolare la convivialità e tutto quanto è inerente la cucina e la gastronomia.

Molti oggi parlano di Mediterraneità o di via mediterranea all'alimentazione; la risoluzione dell'UNESCO che ha riconosciuto il valore immateriale della dieta mediterranea ha contribuito, senza alcun dubbio, a spostare l'attenzione dai singoli alimenti ai comportamenti. Mediterraneità è un neologismo che descrive un atto complesso che risponde a tre quesiti principali: cosa mangiare, come mangiare e con chi mangiare. Indica un modo particolare di vivere l'atto alimentare che è caratterizzato da spazio (la cucina), tempo (il tempo dedicato al cibo), economia (corretto utilizzo delle risorse), relazioni (identità e appartenenza), cultura (coltivazioni adatte ai luoghi e alle esigenze del gruppo familiare), politica (la teoria dello stato).

La via mediterranea all'alimentazione può essere considerata una storia dimenticata perché fino ad oggi l'attenzione anche del mondo scientifico è stata attratta quasi unicamente dai singoli alimenti iscritti nelle diverse piramidi proposte. Si è sottovalutato il fatto che nel Mediterraneo convivono tre ecosistemi differenti: il mare e la piattaforma continentale, le pianure costiere e quelle in prossimità dei corsi d'acqua e una zona che va dalla collina alla montagna.

Il concetto di dieta mediterranea ha subito una progressiva evoluzione nel corso degli ultimi 60 anni, da un modello alimentare sano a un modello alimentare sostenibile, in cui la nutrizione, il cibo, le culture, le persone, l'ambiente e la sostenibilità interagiscono e si integrano. Nel 2010, la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) ha sviluppato la seguente definizione di consenso di diete sostenibili: quelle diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale e di vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili sono protettive e rispettose della biodiversità e degli ecosistemi, culturalmente accettabili, accessibili economicamente, giuste e convenienti, sono nutrizionalmente adeguate, sicure e sane, e in grado di ottimizzare le risorse naturali e umane. Sebbene in apparenza ridondante questa definizione racchiude un concetto essenziale: non ci può essere rispetto per la salute degli esseri umani se non c'è rispetto per la salute dell'ecosistema. Mi fa piacere presentare una immagine di qualche anno fa ma attualissima (Jessica L. Johnston: Understanding Sustainable Diets: A Descriptive Analysis of the

Determinants and Processes That Influence Diets and Their Impact on Health, Food Security, and Environmental Sustainability. Adv. Nutr. 5: 418–429, 2014) che immagina la sostenibilità come un fiore.

Gli articoli 4 (Sostegno alla ricerca) e 6 (Promozione della dieta mediterranea nei servizi di mensa scolastica toccano dei punti critici.In particolare sui percorsi formativi e l'insegnamento della dietoterapia mediterranea nella clinica sanitaria è opportuno fare una riflessione critica e articolata:

1. L'insegnamento della scienza della nutrizione nei percorsi di laurea in medicina e chirurgia non è adeguato alle esigenze. E' fuor di dubbio che il miglioramento della cultura nutrizionale dei medici deve iniziare nei primi

anni di università o meglio anche prima. Siamo d'accordo con quanti affermano che un corso di nutrizione potrebbe essere un requisito di preiscrizione universitaria, con un livello di complessità più rilevante per i futuri medici

2. Le Scuole di Specializzazione in Scienza dell'alimentazione per laureati in medicina e chirurgia, hanno pochissimi posti disponibili (2018: 25 posti in totale, 2019: 32 posti in totale)
3. Le Strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica e i SIAN (Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione) sono carenti in numero e in organico. I Servizi Dietetici con apicalità (strutture complesse) sono meno di dieci in tutta Italia a fronte di oltre 100 Aziende Sanitarie.
4. L'accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie d'intervento 2016 – 2019". (SALUTE) Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281. Repertorio Atti n.: 222/CSR del 24/11/2016 che richiama il punto 3 è stato assolutamente inascoltato
5. Per quanto riguarda le mense scolastiche è una ottima cosa avere un punteggio specifico per i prodotti tipici e salutari ; vanno però evitate le Gare al massimo ribasso

Si condivide anche l'impostazione dell'articolo 7 anche se non si può fare a meno di sottolineare quanto un messaggio corretto possa essere negativizzato dagli innumerevoli messaggi confondenti di tante (troppe) trasmissioni che utilizzano la gastronomia per fare business

In sintesi una legge che offre l'opportunità di valorizzare la via mediterranea ad una sana alimentazione evitando stereotipi abusati e proponendo una necessaria sostenibilità di sistema.

Roma 24/07/2019