



DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa della senatrice POLI BORTONE

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 3 DICEMBRE 2009

Disposizioni per la promozione dei prodotti locali nei servizi mensa
e nella ristorazione collettiva

ONOREVOLI SENATORI. - A fronte del processo di globalizzazione dei mercati e alla rivoluzione dei trasporti e delle tecnologie d'informazione, con la conseguente diffusione ed omologazione dei modelli di consumo alimentare tra le varie nazioni, le produzioni locali possiedono un intrinseco e forte legame con il territorio che, se individuato ed adeguatamente valorizzato, può promuoverne i diversi aspetti. Inoltre, in virtù del significato relativo del concetto di sicurezza alimentare, privato quindi degli aspetti assoluti inerenti alla conformità a degli *standard* qualitativi di rigide legislazioni nazionali e internazionali, si può affermare che tali produzioni, pur non conformandosi appieno alla normativa, sono un patrimonio alimentare che garantisce la salute dei consumatori.

Prelibate dal punto di vista culinario grazie alle loro caratteristiche organolettiche di eccezionale qualità, le produzioni locali possiedono forti connotati culturali in forza del solido vincolo che li lega al territorio di provenienza, alla cultura ed alle tradizioni della popolazione locale. In virtù di tale binomio, risultano chiare le potenzialità di sviluppo rurale insite nei prodotti tipici, secondo gli intendimenti dell'Unione europea contenuti in «Agenda 2000».

Il presente disegno di legge ha lo scopo di favorire l'utilizzo dei prodotti locali all'interno delle mense pubbliche per un maggiore sviluppo anzitutto della promozione di modelli alimentari salutistici identitari oltre

che quello di agevolare lo sviluppo di produzioni locali che, a causa della incalzante globalizzazione, diventano ogni giorno sempre meno vantaggiosi.

La globalizzazione ha costi occulti che andrebbero addebitati a chi li genera e trae profitto. Scegliere prodotti locali significa ridurre l'inquinamento, il consumo d'energia ed il traffico per il trasporto della merce. Inoltre, dovendo viaggiare meno i prodotti locali necessitano di meno dosi di conservanti, oltre al fatto che con l'utilizzo di prodotti locali si riducono anche gli imballaggi.

Ad avvalorare la tesi fin qui esposta vi è anche l'Associazione per la salvaguardia della biodiversità rurale, denominata Civiltà contadina.

Nel sito web, infatti, l'Associazione ha evidenziato che i cibi locali debbono essere preferiti perché hanno un gusto superiore in quanto prodotti il più vicino possibile alla tavola dove saranno consumati. Molti studi confermano che mediamente la distanza percorsa dai cibi dalla fattoria al piatto è negli Stati Uniti e in Europa pari a 1.500 km. Spesso i tempi di trasporto ritardano di una settimana dal raccolto al consumo facendo perdere freschezza e vitalità ai cibi freschi. Inoltre viene affermato che il cibo locale salvaguarda la biodiversità agraria, è esente da organismi geneticamente modificati (OGM), sostiene le fattorie a conduzione familiare, salvaguarda gli spazi aperti sostenendo un ambiente più pulito.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Finalità e disposizioni generali)

1. La presente legge è finalizzata a favorire l'utilizzo di prodotti locali all'interno delle mense pubbliche per consentire la promozione di modelli alimentari salutistici identitari e lo sviluppo delle produzioni locali.

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

Art. 2.

(Individuazione ed impiego dei prodotti locali nei servizi di mensa e ristorazione collettiva)

1. Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, con decreto adottato, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, predispone un elenco, suddiviso per regione di origine, dei prodotti agro-alimentari ritenuti tipici di ciascun territorio regionale, e stabilisce i criteri per la valutazione dei prodotti e delle aziende produttrici.

2. Ai fini dell'individuazione dei prodotti di cui al comma 1, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali si avvale dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione o dell'Agenzia nazionale per la sicurezza alimentare, ove costituita o, in assenza dell'Agenzia europea per la sicurezza alimentare.

3. Nei bandi di appalti pubblici per l'aggiudicazione di forniture alimentari per i servizi di mensa o di ristorazione collettiva, è previsto, come requisito essenziale per la partecipazione all'*iter* concorsuale, l'inserimento di prodotti alimentari di comprovata origine locale, «a km zero» e prodotti da aziende con sede legale sul territorio regionale.