



DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori FLERES, CARRARA e SAIA

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 15 SETTEMBRE 2011

Norme in materia di tracciabilità dei prodotti alimentari lavorati o semilavorati e valorizzazione dei prodotti alimentari cosiddetti «a chilometro zero» provenienti da filiera corta

ONOREVOLI SENATORI. - Il presente disegno di legge intende perseguire due obiettivi: il primo è quello della tracciabilità di tutti i prodotti alimentari, compresi quelli gastronomici - alimentari, lavorati e semilavorati. Per esempio, il bar o il ristorante o qualsiasi altro locale nel quale vengono servite bevande e/o prodotti alimentari deve fornire al cliente informazioni sulla provenienza dei prodotti lavorati o adoperati per la preparazione degli alimenti e delle bevande. Il secondo obiettivo riguarda la valorizzazione dei prodotti alimentari a chilometro zero provenienti da filiera corta attraverso l'utilizzazione da parte del proprietario o gestore del bar o del ristorante di un marchio di identificazione dei prodotti locali.

In passato la popolazione si alimentava con prodotti ottenuti in casa (pollaio, orto, eccetera) o acquistati vicino casa (dal contadino). Oggi gli alimenti vengono acquistati in negozi e supermercati, con molti passaggi intermedi dal produttore al consumatore finale, rendendo difficile risalire alla origine del prodotto.

Le richieste da parte del consumatore riguardo all'origine e alla qualità degli alimenti sono notevolmente aumentate negli ultimi anni, anche in seguito ai molti scandali («mucca pazza», «carne alla diossina») che hanno investito in particolare il settore zootecnico. Ciò ha fatto da stimolo alla legislazione in questo campo.

Nel 1993, infatti, venne pubblicata la direttiva 93/43/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1993, che coinvolse le aziende con i manuali di autocontrollo più conosciuti come l'Hazard analysis and critical control points (HACCP). Tale direttiva aveva come obiettivo quello di cambiare la mentalità del sistema agroalimentare, passando da una legi-

slazione basata sulla repressione ad una basata sulla responsabilizzazione dell'operatore alimentare (dall'ispezione e dai controlli, e dalle conseguenti sanzioni, alla prevenzione dei rischi attraverso il controllo dei punti critici del processo produttivo).

Successivamente, il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, ha previsto il «numero del lotto»: si è cominciato così a riflettere sull'importanza di conoscere la storia e non solo le caratteristiche del prodotto finale.

Dal 1° gennaio 2005 è in vigore il regolamento europeo che impone all'industria alimentare la rintracciabilità degli alimenti durante tutte le fasi della filiera produttiva. Con l'introduzione dell'obbligo di rintracciabilità (e tracciabilità) la relazione tra produttore e consumatore non è più generica ed anonima, ma personale, esplicita e trasparente e ciò costituisce un riferimento importante per l'instaurarsi di un livello di fiducia che consenta di acquistare e consumare in tutta sicurezza. La rintracciabilità garantisce da un lato trasparenza perché il consumatore è informato sulla storia del prodotto e ne conosce i passaggi che sono tutti identificabili e dall'altro lato attribuisce responsabilità precisamente definite ai produttori, i quali non possono sottrarsi dal pagare in prima persona gli errori commessi. La responsabilità sposta il suo baricentro da colui che era in diretto contatto con il consumatore, produttore per i prodotti confezionati o commerciante per i prodotti al taglio, a tutti gli operatori della catena alimentare coinvolti nel processo di garanzia per la sicurezza. Il sistema di rintracciabilità funziona dunque come deterrente per i produttori a operare imprudenze nella gestione delle imprese che potrebbero compromettere la qualità e come strumento

di coordinamento tra i vari attori coinvolti nel percorso «dai campi alla tavola».

Tuttavia, il discorso della tracciabilità appena accennato pare essere carente nei bar, nei ristoranti e in tutti i locali dove vengono consumati cibi o bevande pronte.

A tale scopo, il presente disegno di legge prevede una modifica alla legge 3 febbraio 2011, n. 4, recante disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari, introducendo un nuovo periodo al comma 1 che obbliga bar e locali di ristorazione a fornire ai clienti una completa e corretta informazione sulle caratteristiche dei prodotti alimentari che consumano.

Inoltre, il presente disegno di legge vuole valorizzare i prodotti cosiddetti a chilometro zero provenienti da filiera corta e, pertanto, stabilisce che i bar ed i locali di ristorazione che fanno uso di tali prodotti possono disporre di un marchio per contraddistinguere tali prodotti.

Con tale incentivo viene favorito l'utilizzo dei prodotti locali e quindi lo sviluppo di produzioni locali che, a causa della incalzante globalizzazione, hanno subito un sensibile indebolimento. La globalizzazione ha costi occulti che andrebbero addebitati a chi li genera e trae profitto. Scegliere prodotti locali significa ridurre l'inquinamento, il consumo di energia ed il traffico per il trasporto della merce. Inoltre, i prodotti locali dovendo viaggiare meno necessitano di meno dosi di conservanti, oltre al fatto che con l'utilizzo di prodotti locali si riducono anche gli imballaggi.

In definitiva, se vengono acquistati prodotti locali si hanno molteplici effetti positivi per il territorio dove avviene la produzione: cresce l'economia; i soldi restano nel territorio e possono essere utilizzati per garantire i servizi pubblici quali l'istruzione, il trasporto, la sanità, eccetera; si creano posti di lavoro; si dà una mano all'ambiente e si producono risparmi.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. Al comma 1 dell'articolo 4 della legge 3 febbraio 2011, n. 4, è aggiunto, in fine, il seguente periodo: «È altresì obbligatorio riportare in appositi elenchi da tenere esposti nei bar, nei ristoranti e, in generale, nei locali in cui si consumano prodotti alimentari e bevande, l'indicazione del luogo di origine o di provenienza dei prodotti lavorati o adoperati per la preparazione di alimenti e bevande presso l'esercizio».

Art. 2.

1. I proprietari o i gestori di bar, ristoranti o altri locali di ristorazione di cui all'articolo 1 che acquistano prodotti alimentari a chilometro zero provenienti da filiera corta possono disporre di un marchio per contraddistinguere tali prodotti.

2. Con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze, di concerto con il Ministro per le risorse agricole alimentari e forestali, entro due mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono definite le modalità per l'attuazione della disposizione di cui al comma 1.