



DISEGNO DI LEGGE

d’iniziativa dei senatori MONGIELLO, VERONESI, ANDRIA, ANTEZZA, BARBOLINI, BERTUZZI, DE CASTRO, DI GIOVAN PAOLO, PERTOLDI, PIGNEDOLI, RANDAZZO, ALLEGRINI, MAZZARACCHIO, SANTINI, BARBOLINI, BERSELLI, BIANCHI, BIONDELLI, BONFRISCO, BOSONE, CALABRÒ, CARLONI, CAROFIGLIO, CHITI, CHIURAZZI, COSTA, CUFFARO, CURSI, DE LILLO, DEL VECCHIO, DELLA SETA, DI GIACOMO, Leopoldo DI GIROLAMO, Vittoria FRANCO, GALPERTI, Mariapia GARAVAGLIA, GARRAFFA, GASBARRI, GIAI, GRANAIOLA, LEGNINI, LUSI, MAGISTRELLI, MALAN, MARITATI, PAPANIA, PEGORER, PROCACCI, SACCOMANNO, SARO, SOLIANI, STRADIOTTO, THALER AUSSERHOFER, TOFANI, VIMERCATI e FERRANTE

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 31 LUGLIO 2008

Disposizioni in materia di corretta educazione alimentare e di valorizzazione della dieta mediterranea nelle scuole di ogni ordine e grado

ONOREVOLI SENATORI. - L'efficacia preventiva del modello alimentare basato sulla «dieta mediterranea» nei confronti delle malattie cronico-degenerative (obesità, malattia cardiovascolare aterosclerotica, ipertensione, diabete, tumori) è stata ampiamente confermata nel corso degli anni dalla ricerca scientifica sia attraverso studi clinici che con studi di popolazione.

Alla luce di questi studi appare evidente l'importanza dell'educazione dei bambini in ambito scolastico e sin dalla scuola dell'infanzia a sviluppare sane abitudini alimentari mediterranee attraverso percorsi educativi estesi nel tempo, coinvolgendo i genitori, il personale scolastico e le istituzioni tutte. Un bambino che impara a mangiare bene ha maggiori probabilità di diventare un adulto consapevole e con equilibrate abitudini alimentari oltre che con un'aspettativa di vita più sana e longeva. Basti pensare solo al fatto che molti bambini consumano a scuola, fin dalla più tenera età, cinque pranzi settimanali, senza dimenticare gli spuntini di metà mattina e del pomeriggio. Le indicazioni per una sana alimentazione scolastica, che prevedano la valorizzazione della dieta mediterranea, devono pertanto contribuire a soddisfare i seguenti obiettivi:

1) definire un quadro educativo che incida favorevolmente sulle conoscenze, le abitudini alimentari ed i comportamenti dei bambini e degli adulti mediante adeguati e strategici approcci pedagogici;

2) garantire la qualità delle materie prime nei capitolati d'appalto;

3) proporre menù equilibrati dal punto di vista nutrizionale, integrati possibilmente da indicazioni generali rivolte alle famiglie per l'alimentazione domestica;

4) garantire un buon livello di gradimento delle ricette da parte dei bambini in un contesto ambientale che sia il più accogliente possibile.

Diverse indagini nutrizionali hanno però evidenziato quanto sia basso il grado di aderenza delle abitudini alimentari di bambini ed adolescenti alle suddette indicazioni (poche fibre da scarso consumo di cereali integrali, verdure, legumi, frutta; eccesso di proteine e di grassi di origine animale; scarso consumo di pesce; frequente consumo di carboidrati ad alto indice glicemico come bevande zuccherate, dolci, patate). Recenti studi della FAO (*Food and Agriculture Organization*) hanno evidenziato come negli ultimi quarantacinque anni il consumo di prodotti agroalimentari rispondenti al modello nutrizionale della dieta mediterranea sia stato progressivamente abbandonato. In circa quarant'anni, dal 1962 al 2002, in quindici Paesi europei esaminati, l'apporto calorico giornaliero è aumentato di circa il 20 per cento, passando da un consumo di 2960 kcal a 3340 kcal.

Le ultime stime indicano, infatti, che in Europa ci sono ventidue milioni di bambini sovrappeso, di cui oltre cinque milioni sono obesi, cifra quest'ultima destinata a crescere di quattrocentomila casi l'anno; stime che ci indicano inequivocabilmente come la cattiva alimentazione sia uno dei fattori determinanti dell'obesità.

È di tutta evidenza, pertanto, il ruolo chiave educativo delle istituzioni scolastiche nel promuovere ed incentivare, attraverso i menù delle mense scolastiche, ma anche con l'introduzione nei distributori automatici di alimenti freschi e dotati di apposite garanzie di qualità, più sane abitudini alimentari.

Non dobbiamo dimenticare, inoltre, che la dieta mediterranea è un patrimonio ed un'eredità che si concretizza tutti i giorni sulle nostre tavole. È una varietà di sapori e produzioni agroalimentari di qualità che unisce tutti i Paesi del bacino del Mediterraneo e che nello stesso tempo, in un mondo che sempre di più apre ed estende i propri confini, incarna il diritto riconosciuto ad una alimentazione sana e genuina per tutti; senza dimenticare che il sistema agroalimentare collegato alla dieta mediterranea rappresenta oggi uno dei pilastri della nostra economia e del nostro tessuto sociale.

Nasce da queste considerazioni il presente disegno di legge recante misure per la valorizzazione della dieta mediterranea nelle mense scolastiche, che sottopongo alla vostra attenzione.

Nel merito il provvedimento prevede all'articolo 1 l'ambito di applicazione del disegno di legge, individuando, nei servizi di refezione scolastica, di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari ad asili nido, scuole d'infanzia, scuole primarie, scuole medie inferiori e superiori ed altre strutture pubbliche aventi come utenti bambini e giovani fino ai diciotto anni di età, tale ambito.

Al comma 2, l'articolo 1 estende l'applicazione delle disposizioni normative anche ai servizi di fornitura di prodotti agroalimentari destinati alla distribuzione automatica attraverso apparecchi ubicati all'interno di edifici scolastici e di strutture di cui al comma 1 del medesimo articolo.

L'articolo 2 stabilisce che, in sede di gara d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari alle strutture di cui all'articolo 1, le stazioni pubbliche appaltanti siano tenute a prevedere una riserva di punteggio per le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato «dieta mediterranea». Il comma 2 del medesimo articolo individua tale modello nutrizionale in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude, cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e *yogurt*, con una limitazione nel consumo di carni rosse, prodotti caseari e zuccheri semplici.

L'articolo 3 prevede le norme di attuazione del presente disegno di legge, da adottarsi con regolamento del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca di concerto con il Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali.

L'articolo 4 stabilisce, infine, le disposizioni finali, in merito all'abrogazione tacita di tutte le disposizioni di legge incompatibili con il presente disegno di legge e stabilisce l'entrata in vigore del provvedimento il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

Per quanto sopra esposto, i promotori auspicano un esame ed un'approvazione in tempi rapidi del presente disegno di legge.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Ambito di applicazione)

1. Le disposizioni della presente legge si applicano ai servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari ad asili nido, scuole d'infanzia, scuole primarie, scuole medie inferiori e superiori e altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età.

2. Le disposizioni di cui alla presente legge si applicano altresì ai servizi di fornitura di prodotti agroalimentari destinati alla distribuzione automatica attraverso apparecchi ubicati all'interno degli edifici scolastici e delle strutture di cui al comma 1.

Art. 2.

(Riserva di punteggio per l'affidamento e la gestione dei servizi di mensa scolastica)

1. In sede di gara d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari alle scuole e strutture di cui all'articolo 1, le stazioni pubbliche appaltanti sono tenute a prevedere una riserva di punteggio per le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato «dieta mediterranea», come individuato ai sensi del comma 2.

2. Il modello nutrizionale della dieta mediterranea consiste in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e le-

gumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e *yogurt*, con una limitazione nel consumo di carni rosse, prodotti caseari e zuccheri semplici.

Art. 3.

(Norme di attuazione)

1. Con regolamento del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, da adottare di concerto con il Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, 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, e successive modificazioni, sono individuati i criteri e le modalità di attuazione delle disposizioni di cui alla presente legge, nel rispetto dell'ordinamento comunitario e delle prerogative e competenze regionali in materia di organizzazione scolastica.

Art. 4.

(Entrata in vigore)

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

