



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d'iniziativa dei senatori PERDUCA e PORETTI**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 22 OTTOBRE 2009**

Norme per la tutela delle scelte alimentari vegetariana e vegana

ONOREVOLI SENATORI. - Il presente disegno di legge riproduce il testo presentato dai senatori Valpiana ed altri nella XV legislatura (atto Senato n. 1879).

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, sono confinati in allevamenti intensivi, chiusi in gabbie o strutture anguste che non consentono 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 cerealicole del Sud del mondo, infatti, sono destinate a mangime per animali per la produzione di carne dei Paesi occidentali, quando potrebbero coprire il fabbisogno locale.

La scienza, sia ufficiale che indipendente, riconosce ad un'alimentazione vegetariana e vegana ben bilanciata la capacità di favorire

un migliore stato di salute rispetto alla dieta che include carne (ottantatré chili l'anno *pro capite*) o pesce (oltre venti 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 diabete in confronto agli onnivori.

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 ed il *trend* positivo del vegetarianismo, le persone che abbracciano questo tipo di scelta, in particolar modo i vegani, incontrano molte difficoltà quando mangiano fuori casa ed 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 e le cittadine, 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; inoltre 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.

Il presente disegno di legge promuove la tutela della libertà di scelta relativa alla propria alimentazione ed è sostenuta da migliaia di cittadini che hanno 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 del disegno di legge.

All'articolo 2 sono definiti i termini vegetariano e vegano, dove il primo indica il tipo di alimentazione che non include nella dieta alimentare carne, pesce e altri alimenti derivati dall'uccisione di un animale; con il secondo termine si indica invece 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 una vegana, strutturate in modo tale da assicurare un apporto bilanciato di tutti i nutrienti, in alternativa alle pietanze contenenti prodotti o ingredienti animali pre-

viste 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 vegetariana e vegana nei programmi didattici destinati agli istituti professionali alberghieri e agli istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorativi. Si riconosce inoltre il diritto degli studenti che si oppongono alla violenza sugli esseri viventi di dichiarare la propria obiezione di coscienza a seguire le lezioni didattiche pratiche riguardanti alimenti animali.

L'articolo 5 destina una quota, non inferiore al 10 per cento dei fondi stanziati al finanziamento di progetti di ricerca nell'ambito della nutrizione vegetariana e vegana da parte dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (INRAN).

L'articolo 6 prevede la promozione di campagne informative sui benefici dell'alimentazione vegetariana e vegana e a favore del consumo di prodotti vegetali, da parte del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali e del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

All'articolo 7 sono delineate le norme transitorie.

L'articolo 8, infine, individua le sanzioni in caso di violazione delle disposizioni della legge.

**DISEGNO DI LEGGE**  

---

## Art. 1.

*(Finalità)*

1. La presente legge tutela le alimentazioni vegetariana e vegana e i cittadini e le cittadine 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. In tutte le mense pubbliche, convenzionate e 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 siano costretti a nutrirsi per l'impossibilità di fare rientro per il pranzo al proprio domicilio, quali bar e ristoranti convenzionati con i luoghi di lavoro, devono essere sempre offerte e pubblicizzate almeno un'opzione vegetariana e una vegana in alternativa

alle pietanze contenenti prodotti o ingredienti animali previste nel *menu* convenzionale.

2. Il *menu* vegetariano e vegano offerto deve essere strutturato in modo tale che assicuri un apporto bilanciato di tutti i nutrienti così come indicato dalla scienza ufficiale in materia di nutrizione e considerando i progressi scientifici in tale campo.

3. Le pietanze vegetariane e vegane non devono contenere nemmeno gli ingredienti di origine animale utilizzati per la preparazione e non identificabili organoletticamente, elencati nell'allegato.

4. Al fine di assicurare un servizio adeguato agli utenti, il personale preposto alla somministrazione 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 scolastica)*

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 vegetariana e vegana nei programmi didattici destinati agli istituti professionali alberghieri e agli istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorativi.

2. Gli studenti che, per obbedienza alla coscienza, nell'esercizio del diritto alle libertà di pensiero, coscienza e religione riconosciute dalla Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo, dalla Convenzione per la salvaguardia dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali e dal Patto internazionale relativo ai diritti civili e politici, si oppongono alla violenza su tutti gli esseri viventi, possono dichiarare la propria obiezione di co-

scienza a seguire le lezioni didattiche pratiche riguardanti alimenti animali.

3. Gli istituti di cui al comma 1 hanno l'obbligo di rendere noto a tutti gli studenti il loro diritto a esercitare l'obiezione di coscienza di cui al comma 2.

4. Nessun studente obiettore può subire conseguenze sfavorevoli in seguito all'esercizio del diritto di cui al comma 2.

5. Agli studenti obiettori 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 (INRAN) destina ogni anno una quota non inferiore al 10 per cento dei propri fondi al finanziamento di progetti di ricerca nell'ambito della nutrizione vegetariana e vegana.

2. L'INRAN adotta e divulga programmi informativi rivolti ai cittadini vegetariani e vegani.

#### Art. 6.

*(Promozione di campagne informative)*

1. Il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali 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 e a favore del consumo di prodotti vegetali.

Art. 7.

*(Norme transitorie)*

1. Le strutture di cui all'articolo 3 devono adeguarsi alle disposizioni di cui alla presente legge entro un anno dalla data della sua entrata in vigore.

Art. 8.

*(Sanzioni)*

1. In caso di violazione delle disposizioni di cui alla presente legge si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 3.000 euro, nonché il provvedimento di sospensione della licenza di esercizio per la durata di trenta giorni lavorativi.

2. In caso di recidiva la sanzione è aumentata di un terzo e la licenza è revocata.

## ALLEGATO

(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 stearato
  - 631 inosinato di sodio
  - 904 shellac
  - 920 cisteina, suoi cloridrati e suoi sali



- chimotripsina
- estratti di carne
- estrogeni
- fibrinolisin
  
- ingluvina
- labfermento/presame/rennina
- leucina
- pancreaticina
- pepsina
- plasmina/tripsina.





