

# CAMERA DEI DEPUTATI

N. 32

## PROPOSTA DI LEGGE

d’iniziativa della deputata **BRAMBILLA**

Norme per garantire l’opzione per la dieta vegetariana e la dieta vegana nelle mense e nei luoghi di ristoro pubblici e privati

*Presentata il 23 marzo 2018*

ONOREVOLI COLLEGHI ! — Secondo l’istituto Eurispes le persone che, per varie e rispettabili ragioni, hanno adottato una dieta vegetariana o vegana sono, in Italia (diversi milioni). Un esercito, corrispondente a circa il 12 per cento della popolazione, in lenta ma costante crescita, che porta avanti una manifesta esigenza di cambiamento culturale che, tra gli altri aspetti, si riflette sull’alimentazione. Coloro che sostengono tale scelta vengono ancora profondamente discriminati troppo spesso sono derisi e trattati come stravaganti e folkloristici individui che si privano delle gioie del palato, in particolare delle delizie della carne. Ancora di più lo sono coloro che adottano la dieta vegana, che rifiutano, cioè qualunque prodotto di origine animale, compresi derivati quali latte, prodotti caseari e uova.

Le manifestazioni e i comportamenti sociali delineati dai *media* e del consumo hanno provocato una preoccupante ignoranza in campo alimentare anche nel

nostro Paese che si distingue, invece, per la grande varietà della sua cucina tradizionale e regionale e per la specialità della dieta mediterranea, basata prevalentemente sulla tipicità ed eccellenza dei prodotti della terra. La malsana opulenza carnivora ha falsato i gusti alimentari degli italiani e l’odierno consumo di carne risponde non ad esigenze dietetiche reali bensì a mode d’oltreoceano e all’arroganza di un mercato che impone, tramite gli strumenti di comunicazione di massa, i propri bisogni commerciali ai consumatori.

Entrando nel vivo della scelta vegetariana, sono tre, in sintesi, le ragioni che ne inducono la scelta: si tratta di motivazioni di ordine etico, della tutela della propria salute e ragioni socio-ambientali.

Le motivazioni etiche si fondano sui principi della non violenza, della coesistenza pacifica e rispettosa con le altre creature. Il rispetto e la considerazione per gli animali non sono certo temi che appar-

tengono alla sensibilità dei giorni nostri, bensì valori e sentimenti connaturati all'uomo fin dall'origine delle civiltà. Occorre però che tutti riflettano maggiormente sull'atrocità, sul dolore e sulle sofferenze che vengono imposte agli animali cresciuti negli allevamenti intensivi, aumentati in maniera esponenziale nella seconda metà del ventesimo secolo. Gli animali destinati ai *factory farming* vengono cresciuti in ambienti confinati, condannati alla quasi totale immobilità, rinchiusi in gabbie o in spazi angustissimi, nutriti con alimenti che fanno aumentare rapidamente e in maniera del tutto innaturale il loro peso o atti a incidere addirittura sulla colorazione delle carni.

Dal punto di vista della tutela della salute, ricercatori di ogni parte del mondo ed anche illustri medici e scienziati italiani mettono in guardia da un eccesso di proteine nella dieta, poiché l'alimentazione iperproteica sovraccarica il sistema urinario predisponendo a malattie croniche degenerative. I sostenitori dell'alimentazione a base di carne agitano, tra gli altri vessilli, la vitamina B12 presente nel fegato di vitello e nelle carni, utile come antianemico. Il fabbisogno giornaliero di vitamina B12 per un uomo adulto è stato fissato dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) e dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) in 2 microgrammi al giorno. Tralasciando il fatto che il nostro fegato ha scorte sufficienti di vitamina B12 per anni, la preziosa sostanza si trova in quantità anche in numerosissimi altri alimenti, quali il lievito di birra, l'alga nori, il mais, il tamari (sono sufficienti 5-10 grammi di nori o mezzo cubetto di lievito di birra per soddisfare l'esigenza quotidiana di vitamina B12).

La terza delle elencate ragioni alla base della scelta della dieta vegetariana è quella di voler fornire un contributo alla risoluzione del problema della fame nel mondo, intervenendo altresì sulla sostenibilità ambientale, poiché l'allevamento intensivo è responsabile di ben il 18 per cento di tutte le emissioni di gas serra prodotte da attività umane. Se fossimo tutti vegetariani non ci sarebbe nessuno costretto a morire di fame poiché il cibo sarebbe sufficiente,

anzi abbondante, per tutti gli abitanti del pianeta. Le terre coltivabili e le foreste basterebbero a fornire cibo e vegetali a circa 25 miliardi di persone. Oggi siamo oltre 7 miliardi e centinaia di milioni muoiono di fame nei Paesi poveri. Il nord ricco e industrializzato mangia carne, consuma risorse cerealicole o proteiche, inquina, distrugge foreste e degrada i suoli. Il 40 per cento dei cereali prodotti nel mondo serve a nutrire gli animali da carne. Negli Stati Uniti d'America la percentuale sale al 75 per cento. Per produrre un chilo di carne occorrono da 5 a 16 chili di cereali. Un sacco di grano «trasformato» in carne nutre un uomo, in pane ne nutre 7 e in germogli ne nutre 20. Per produrre un chilo di carne di maiale occorrono 6 chili di vegetali, per un chilo di pollo 20 di mangimi, per un chilo di manzo 7 di vegetali. Da 2.600 grammi di proteine vegetali si ottengono appena 220 grammi di proteine animali. In Brasile la superficie coltivata a soia per il bestiame è cresciuta da 15 a 55 milioni di ettari. Nel 1982 la produzione di soia per l'esportazione occupava 8,2 milioni di ettari, l'equivalente di farina per 40 milioni di maiali. Sfruttando la stessa superficie si potrebbero produrre fagioli neri ottenendo proteine per 35 milioni di persone o mais utile per 59 milioni di persone. Secondo la FAO, nel 1981 il 75 per cento dei cereali importati dai Paesi del terzo mondo sono stati utilizzati come cibo per il bestiame destinato poi all'esportazione. In sostanza il 20 per cento della popolazione mondiale può concedersi il lusso di mangiare carne perché il restante 80 per cento patisce la fame e «rinuncia» alle risorse della terra che vengono destinate al bestiame.

Alle descritte motivazioni fondanti la scelta vegetariana se ne aggiungono altre a sostegno, in particolare, della dieta vegana: si tratta della possibile sofferenza provocata dalla privazione del latte al cucciolo dell'animale che lo produce e, nel caso delle uova, dalla forzatura della produzione, come avviene negli allevamenti in batteria.

In conclusione, chi mangia carne deve rendersi conto dell'impatto sociale ed am-

bientale che ha la sua dieta e mutare le proprie abitudini alimentari affinché presto possa realizzarsi il monito di Gandhi; « il progresso del genere umano ci porterà inevitabilmente a smettere di uccidere gli altri animali ». È, dunque, necessaria un'ulteriore riflessione da parte di tutti sull'alimentazione non violenta, sulla sofferenza degli animali, sulla propria salute, sul terzo mondo.

La proposta di legge in oggetto risponde a una duplice finalità: da un lato, quella di garantire la possibilità di trovare ovunque piatti senza carne o derivati animali per chiunque abbia già sposato in maniera convinta la scelta alimentare vegetariana o

vegana in base alla radicata convinzione che tutti gli animali, essendo dotati di un elevato livello di consapevolezza, di coscienza, di sensibilità e alcuni, addirittura, di capacità di sviluppare sentimenti, abbiano il diritto di non essere uccisi: dall'altro, quella di fornire a tutti uno spunto di riflessione e di approfondimento sulla dieta vegetariana o vegana anche recandosi nei luoghi ove ci si ciba, ossia nelle mense pubbliche, private o convenzionate, nei ristoranti, nelle caserme, negli ospedali, negli istituti penitenziari, nonché nelle scuole di ogni ordine e grado, dove poter provare il gusto di nuovi piatti senza carne o derivati animali.

## PROPOSTA DI LEGGE

### ART. 1.

1. Lo Stato garantisce e promuove la differenziazione delle diete alimentari in rapporto alla scelta etica e scientifica dell'alimentazione vegetariana e vegana.

2. La presente legge tutela le scelte alimentari vegetariana e vegana, e il diritto dei cittadini che le adottano a un'alimentazione in linea con i propri principi etici, garantisce loro la tutela della salute e afferma e valorizza gli aspetti etici, scientifici e nutrizionali di tale scelta.

### ART. 2.

1. Nelle mense pubbliche, private e convenzionate, nei ristoranti, nelle caserme, negli ospedali, negli istituti penitenziari e nelle scuole di ogni ordine e grado devono essere somministrati e pubblicizzati almeno due *menu* vegetariani comprendenti piatti caldi e freddi, che escludano carne, pesce e prodotti di origine animale nonché loro derivati.

2. I *menu* vegetariani proposti nei luoghi di cui al comma 1 devono avere caratteristiche nutrizionali complete e garantire varietà di scelta.

### ART. 3.

1. Nei luoghi di cui all'articolo 2 devono essere disponibili anche *menu* vegani che garantiscano un apporto nutrizionale completo e che non includano condimenti e prodotti di derivazione animale, quali latte, uova e grassi animali.

### ART. 4.

1. Con decreto del Ministro della salute, entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono stabilite le caratteristiche dei *menu* vegetariani e ve-

gani, con le relative tabelle dietetiche, che devono essere somministrati nei luoghi di cui all'articolo 2 ai sensi della presente legge.

ART. 5.

1. Le strutture di cui all'articolo 2 devono adeguarsi alle disposizioni della presente legge entro cinque mesi dalla data della sua entrata in vigore sulla base di una realistica valutazione della domanda degli utenti dei servizi di ristorazione.

ART. 6.

1. Per le mense private o convenzionate, la violazione delle disposizioni della presente legge comporta la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da 2.500 euro a 10.000 euro.

2. In caso di recidiva la sanzione di cui al comma 1 è aumentata di un terzo e la licenza di esercizio è sospesa per tre mesi.

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA



\*18PDL0004760\*