CAMERA DEI DEPUTATI N. **2862**

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa della deputata EVI

Disposizioni per la promozione della somministrazione di alimenti vegetali caratteristici della dieta mediterranea nei servizi di ristorazione collettiva forniti dalle amministrazioni pubbliche

Presentata il 1° aprile 2026

Onorevoli Colleghi ! – La presente proposta di legge interviene in attuazione degli articoli 32 e 9 della Costituzione, che tutelano la salute come diritto fondamentale dell'individuo e interesse della collettività e riconoscono la tutela dell'ambiente, della biodiversità e degli ecosistemi anche nell'interesse delle future generazioni, al fine di innovare il settore della ristorazione collettiva pubblica attraverso un intervento pragmatico e scientificamente fondato: l'ampliamento nei menù delle mense pubbliche di opzioni nutrizionalmente bilanciate, dando priorità alle fonti vegetali, in coerenza con i princìpi e con il modello alimentare della dieta mediterranea, incentivando la differenziazione delle fonti proteiche.

La presente proposta di legge, inoltre, opera in coerenza con la direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sugli appalti pubblici, che consente e incoraggia l'integrazione di considerazioni ambientali nelle procedure di affidamento e nei criteri di aggiudicazione, anche secondo il criterio del « miglior rapporto tra la qualità e il prezzo », e con gli indirizzi nazionali in materia di acquisti pubblici verdi *(green public procurement)*, compresi i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

La differenziazione delle fonti proteiche, con un maggiore ricorso ai legumi, presenta anche un profilo di convenienza economica per la ristorazione collettiva. I legumi secchi e le preparazioni a base di legumi, se correttamente programmati e valorizzati in ricette bilanciate, consentono, infatti, di ridurre l'incidenza delle proteine animali, generalmente più costose e soggette a maggiore volatilità dei prezzi di approvvigionamento, senza compromettere l'adeguatezza nutrizionale del pasto.

La sostituibilità, a parità di funzione proteica e saziante, permette una migliore pianificazione delle forniture, con economie di scala sugli ingredienti stabili e di lunga conservazione e con una riduzione degli scarti legati alla deperibilità degli alimenti e alla gestione della catena del freddo.

In questo senso, l'integrazione strutturale di alimenti vegetali caratteristici della dieta mediterranea nei menù, può tradursi in un contenimento dei costi unitari e in una maggiore resilienza della spesa pubblica per l'alimentazione, liberando risorse da reinvestire nella qualità complessiva del servizio e nelle azioni formative previste dalla presente proposta di legge.

La necessità di rafforzare l'offerta di alimenti vegetali è indicata dai più recenti aggiornamenti della letteratura scientifica internazionale. La Commissione EAT-Lancet (2025) definisce la *Planetary Health Diet* come un modello alimentare prevalentemente vegetale e flessibile, orientato a tutelare la salute umana e a ridurre le pressioni ambientali dei sistemi alimentari. Tale impostazione risulta ampiamente compatibile con la dieta mediterranea, riconosciuta come modello alimentare di riferimento nel contesto italiano e ne rafforza l'attualità come paradigma di salute pubblica e sostenibilità.

Parallelamente, la Società italiana di nutrizione umana (SINU) nel 2025 ha aggiornato la piramide della dieta mediterranea, attribuendo un ruolo centrale agli alimenti di origine vegetale e agli oli vegetali di qualità. I dati riportati dalla SINU evidenziano anche una criticità nazionale: l'aderenza al modello mediterraneo risulta insufficiente, soprattutto tra i bambini e gli adolescenti, con consumi di carne superiori a soglie prudenti e con apporti di verdure e cereali integrali frequentemente inadeguati.

La dieta mediterranea, oltre a costituire un modello nutrizionale riconosciuto, rappresenta un patrimonio culturale e sociale del Paese e un riferimento consolidato per le politiche alimentari orientate alla prevenzione della salute e alla sostenibilità; le mense pubbliche sono un contesto privilegiato per tradurre tale riferimento in scelte quotidiane, con effetti educativi e di lungo periodo.

Le strutture sanitarie pubbliche e convenzionate costituiscono un presidio primario di tutela della salute non soltanto attraverso la diagnosi e la cura delle patologie, ma anche tramite la qualità dell'alimentazione offerta ai degenti, al personale e agli utenti. In tale prospettiva, una dieta varia e ricca di alimenti vegetali è coerente con gli indirizzi di prevenzione delle patologie croniche e oncologiche richiamati anche dagli enti impegnati nella ricerca e nella prevenzione, tra cui la Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro.

L'introduzione dell'opzione a base vegetale risponde, inoltre, anche a un'esigenza di equità e di inclusione: in assenza di alternative complete e di qualità, le persone che non consumano carne e derivati per ragioni etiche, culturali, religiose o di preferenza personale rischiano di essere indirizzate verso pasti di ripiego, qualitativamente inferiori e nutrizionalmente meno adeguati. Garantire un'opzione vegetale strutturata e appetibile assicura quindi parità di accesso al servizio pubblico, evitando discriminazioni indirette.

La presente proposta di legge, si pone in continuità con i programmi dell'Unione europea e nazionali già attivi nelle scuole, come il programma « Frutta e verdura nelle scuole », che promuovono abitudini alimentari sane sin dall'infanzia e rafforzano le azioni educative rivolte anche alle famiglie.

Essa, in particolare, è costruita come uno strumento di modernizzazione dell'offerta pubblica, senza tuttavia introdurre sanzioni, e prevede l'inserimento di specifiche clausole nei capitolati d'appalto, l'adozione di linee guida tecniche e un sistema di monitoraggio nazionale volto a verificare qualità dell'offerta, la differenziazione proteica e la riduzione degli sprechi alimentari.

PROPOSTA DI LEGGE

—

Art. 1.

(Finalità e oggetto)

1. La presente legge, in attuazione dei princìpi di tutela della salute e dell'ambiente sanciti dagli articoli 32 e 9 della Costituzione, promuove il miglioramento della qualità nutrizionale e della sostenibilità ambientale dei servizi di ristorazione collettiva forniti dalle amministrazioni pubbliche, orientandone l'organizzazione e la programmazione verso modelli alimentari coerenti con la dieta mediterranea, con particolare attenzione alla prevalenza degli alimenti di origine vegetale e alla pluralità delle fonti proteiche.

2. I soggetti di cui all'articolo 2 garantiscono la disponibilità di almeno un'opzione alimentare a base vegetale, nutrizionalmente adeguata, in ciascun pasto principale erogato nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva di cui al medesimo articolo.

Art. 2.

(Ambito di applicazione)

1. Le disposizioni della presente legge si applicano ai servizi di ristorazione collettiva gestiti, direttamente o indirettamente, da amministrazioni pubbliche ovvero da soggetti che operano per conto delle medesime o in regime di concessione, di appalto o di convenzione, compresi:

a) gli istituti scolastici di ogni ordine e grado, comprese le strutture del sistema integrato di educazione e di istruzione di cui al decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 65;

b) le università e gli istituti di formazione pubblici;

c) le strutture sanitarie e socio-assistenziali pubbliche o convenzionate;

d) le amministrazioni centrali e periferiche dello Stato e gli enti pubblici nazionali e territoriali;

e) le strutture penitenziarie e i servizi pubblici di accoglienza.

2. I contratti di appalto, concessione o affidamento relativi ai servizi di cui al comma 1 recepiscono espressamente gli obblighi previsti dalla presente legge, a pena di nullità delle clausole difformi.

Art. 3.

(Definizioni)

1. Ai fini della presente legge si intende per:

a) « opzione a base vegetale »: un pasto completo privo di ingredienti di origine animale, formulato secondo criteri scientificamente riconosciuti di adeguatezza nutrizionale, idoneo a garantire un apporto equilibrato di energia e nutrienti, in coerenza con i princìpi di varietà, equilibrio e prevalenza degli alimenti di origine vegetale propri della dieta mediterranea, disponibile in tutti i pasti principali;

b) « pasto principale »: il pasto somministrato dai servizi di ristorazione collettiva di cui all'articolo 2 in occasione del pranzo o della cena ovvero dell'unico pasto giornaliero, nei servizi nei quali esso è previsto, consistente nel pasto completo organizzato in forma di menù a più portate ovvero di piatto unico equivalente;

c) « piatto unico equivalente »: il pasto organizzato in un'unica portata che assicura, nel suo complesso, un apporto nutrizionale bilanciato e comparabile al pasto somministrato in più portate;

d) « differenziazione proteica »: la rotazione programmata e sistematica delle fonti proteiche nei menù, dando priorità alle fonti proteiche di origine vegetale come i legumi, i cereali integrali, i semi e la frutta a guscio, al fine di favorire l'equilibrio tra le fonti proteiche di origine vegetale e quelle di origine animale.

Art. 4.

(Criteri di erogazione, qualità e non discriminazione)

1. La programmazione dei pasti principali assicura l'effettiva disponibilità dell'opzione a base vegetale composta, di norma, da:

a) almeno una fonte proteica vegetale;

b) un piatto a scelta di cereali, preferibilmente integrali;

c) un piatto a scelta di verdura e frutta, nel rispetto della stagionalità;

d) una fonte di grassi di qualità, con priorità per quelli di origine vegetale.

2. L'opzione a base vegetale è identificata con chiarezza nei menù e nei sistemi informativi del servizio di ristorazione collettiva e non può essere qualitativamente, quantitativamente o economicamente deteriore rispetto alle alternative offerte. Essa è predisposta in modo da garantire la varietà, l'appetibilità e l'adeguatezza nutrizionale, anche al fine di prevenire forme dirette o indirette di discriminazione nell'accesso al servizio.

3. Nei servizi di ristorazione scolastica l'opzione a base vegetale è garantita a tutti gli utenti del servizio mensa, compresi il personale docente e il personale scolastico avente diritto alla refezione, senza discriminazione rispetto alle altre opzioni alimentari

4. Nella programmazione complessiva dei pasti principali, i servizi di ristorazione collettiva delle amministrazioni pubbliche favoriscono scelte alimentari rispondenti alla dieta mediterranea, con particolare attenzione:

a) alla prevalenza di alimenti di origine vegetale;

b) alla stagionalità e territorialità delle produzioni;

c) alla diversificazione e rotazione delle fonti proteiche.

Art. 5.

(Linee guida e capitolati)

1. Con decreto del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, da adottare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono adottate le linee guida tecniche volte a definire:

a) i parametri di adeguatezza nutrizionale dell'opzione a base vegetale;

b) i criteri applicativi della differenziazione proteica;

c) i contenuti minimi della formazione del personale addetto ai servizi di ristorazione collettiva;

d) gli indicatori di rispondenza dei pasti principali ai princìpi della dieta mediterranea, anche per quanto concerne la sostenibilità ambientale.

2. Le amministrazioni interessate inseriscono nei capitolati d'appalto, nei contratti di affidamento e nelle convenzioni specifiche clausole tecniche idonee a garantire l'effettiva applicazione delle disposizioni della presente legge e delle linee guida adottate ai sensi del comma 1.

Art. 6.

(Istituzione della Cabina di regia per la ristorazione collettiva sostenibile e monitoraggio)

1. Presso il Ministero della salute è istituita la Cabina di regia per i servizi di ristorazione collettiva sostenibile, di seguito « Cabina di regia », con compiti di coordinamento, supervisione e monitoraggio dell'attuazione della presente legge.

2. La Cabina di regia è composta da:

a) un rappresentante del Ministero della salute, con funzioni di presidente, nominato dal Ministro della salute;

b) due rappresentanti del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

c) un rappresentante del Ministero dell'istruzione e del merito, con riferimento alle strutture scolastiche;

d) un rappresentante del Ministero dell'università e della ricerca, con riferimento alle strutture universitarie e dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica;

e) un rappresentante del Ministero della giustizia, con riferimento alle strutture penitenziarie;

f) un rappresentante dell'Istituto superiore di sanità;

g) due esperti esterni nominati dal Ministro della salute, con comprovata esperienza in materia di nutrizione, sostenibilità ambientale, gestione dei servizi di ristorazione collettiva e riduzione degli sprechi alimentari.

3. La Cabina di regia esercita le seguenti funzioni operative:

a) rilevazione della disponibilità concreta dell'opzione a base vegetale;

b) verifica dell'attuazione della differenziazione proteica;

c) monitoraggio delle iniziative di formazione e informazione rivolte agli utenti e agli operatori;

d) rilevazione e valutazione delle misure adottate per la riduzione degli sprechi alimentari;

e) verifica della rispondenza dei pasti principali ai princìpi della dieta mediterranea, con specifico riferimento alla prevalenza degli alimenti vegetali e alla varietà delle fonti proteiche;

f) definizione degli indicatori quantitativi e qualitativi per ciascun parametro oggetto di monitoraggio.

4. La Cabina di regia può:

a) richiedere dati, documentazione e informazioni ai soggetti gestori dei servizi di ristorazione collettiva forniti delle amministrazioni pubbliche;

b) formulare raccomandazioni vincolanti alle amministrazioni pubbliche competenti;

c) proporre aggiornamenti delle linee guida tecniche adottate ai sensi dell'articolo 5, comma 1;

d) convocare tavoli tecnici con esperti e portatori di interessi del settore per la condivisione delle buone pratiche.

5. Ai componenti della Cabina di regia non spettano compensi, gettoni di presenza, rimborsi di spese o altri emolumenti comunque denominati.

Art. 7.

(Clausola di invarianza finanziaria)

1. Dall'attuazione della presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica. Le amministrazioni interessate provvedono agli adempimenti ivi previsti con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.