CAMERA DEI DEPUTATI N. **3002**

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

DE BERTOLDI, MOLINARI, CAVANDOLI, LAZZARINI

Istituzione della certificazione di qualità della ristorazione italiana « Carlo Petrini »

Presentata il 3 luglio 2026

ONOREVOLI COLLEGHI ! — La presente proposta di legge intende ricordare la figura di Carlo Petrini, celebre fondatore della associazione *slow food*, che ha rivoluzionato il mondo della ristorazione attraverso l'introduzione della certificazione distintiva a lui intitolata, finalizzata a sostenere i capisaldi del pensiero petriniano applicati al settore della ristorazione che includono: la domanda e l'offerta dei prodotti agroalimentari a chilometro zero o utile, quelli provenienti da filiera corta, di origine locale, stagionali e di qualità. Scomparso di recente, all'età di 76 anni, Carlo Petrini era nato a Bra nel 1949. Gastronomo, sociologo, scrittore, ideatore e, come già detto, fondatore di *slow food*, della rete internazionale Terra Madre, dell'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, attraverso un'intensa ed instancabile promozione di iniziative in Italia e all'estero, con la pubblicazione di numerosi libri e la tessitura di solide relazioni con movimenti e personalità di tutto il mondo, Carlo Petrini ha diffuso una cultura nuova sul cibo inteso non solo come nutrimento ma come attenzione e cura alle persone, alle culture ed alla salute del pianeta. Muovendo i primi passi, dalla fine degli anni Settanta nelle sue Langhe, ha insistito costantemente sulla preservazione della biodiversità, sul rispetto dell'ambiente, sulla tutela delle tradizioni e delle culture locali, sulla lotta agli sprechi alimentari e allo sfruttamento dei lavoratori a tutte le latitudini: in sintesi per un modello di sviluppo più umano e sostenibile. Petrini ha insegnato ad apprezzare con l'eccellenza dei prodotti che arrivano sulle tavole delle case il valore che questi custodiscono, che è l'insieme della fiducia e della fatica di chi vi si è dedicato e della fedeltà alle tradizioni di cui sono

espressione, testimoniando che la memoria non esaurisce il suo compito nella nostalgia del passato ma soccorre nella costruzione del domani. Tra i tanti frutti della sua attività vi è anche la nascita delle comunità « Laudato si' », sorte col fine di diffondere nel mondo il messaggio dell'enciclica di Papa Francesco che per Petrini rappresentava « una bussola per il pianeta ». A tal proposito la presente proposta di legge, che si compone di quattro articoli, mira a onorare la memoria di Carlo Petrini, attraverso l'istituzione della certificazione di qualità della ristorazione italiana « Carlo Petrini », finalizzata a promuovere, nell'ambito delle attività di ristorazione, l'impiego dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta, come definiti dalla legge 17 maggio 2022, n. 61, nonché dei prodotti locali, stagionali e di qualità, favorendone il consumo e garantendo ai consumatori un'adeguata informazione sulla loro origine e sulle loro caratteristiche (articolo 1). L'articolo 2 prevede che la certificazione di qualità « Carlo Petrini » sia promossa dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e rilasciata, su richiesta, agli esercenti attività di ristorazione nel territorio nazionale che soddisfano i requisiti stabiliti dal disciplinare di cui al comma 2. Il comma 2 infatti precisa che la certificazione è rilasciata da organismi di certificazione accreditati dall'organismo nazionale di accreditamento, sulla base di un disciplinare adottato con decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, di concerto con i Ministri degli affari esteri e della cooperazione internazionale, dell'economia e delle finanze, delle imprese e del *made in Italy*, della salute e del turismo, nel rispetto della normativa in materia di requisiti strutturali, organizzativi, produttivi e di immagine dell'esercizio di ristorazione nonché di schema di certificazione. Il disciplinare individua altresì i requisiti e le caratteristiche necessari per il rilascio della certificazione stessa, con particolare riferimento all'utilizzo di ingredienti di qualità e di prodotti appartenenti alla tradizione enogastronomica italiana, a denominazione di origine protetta, a indicazione geografica protetta, a denominazione di origine controllata, a denominazione di origine controllata e garantita e a indicazione geografica tipica nonché al rispetto della tradizione gastronomica italiana e alla conoscenza della cucina italiana da parte del personale impiegato nell'attività di ristorazione. Con il medesimo decreto sono stabilite le condizioni e le modalità di attribuzione della certificazione, definendo altresì le modalità di verifica e di attestazione della provenienza dall'ambito territoriale dei prodotti agricoli e alimentari, nonché gli adempimenti relativi alla tracciabilità e alle modalità con cui fornire una corretta informazione al consumatore.

L'articolo 3 prevede misure volte a favorire l'incontro tra i produttori agricoli e alimentari e gli esercenti attività di ristorazione, anche collettiva, al fine di promuovere la diffusione della certificazione di qualità della ristorazione italiana « Carlo Petrini » dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta e la diffusione della certificazione di cui all'articolo 2. Si precisa inoltre che le amministrazioni interessate provvedono all'attuazione delle disposizioni degli articoli 2 e 3 nei limiti delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

Infine l'articolo 4 consente agli esercenti ai quali è stata rilasciata la certificazione di cui all'articolo 2 di esporre il relativo logo all'ingresso e all'interno dei locali nei quali è esercitata l'attività di ristorazione, nonché utilizzarlo nel proprio sito *internet*, nelle piattaforme digitali e nel materiale informativo e pubblicitario relativo all'attività certificata. Si precisa che il logo non può essere apposto sui prodotti alimentari, sulle relative confezioni o sugli imballaggi utilizzati per la vendita. L'utilizzo del logo da parte di soggetti non titolari della certificazione o in violazione delle condizioni stabilite dal disciplinare di cui all'articolo 2, comma 2, comporta inoltre la sospensione o la revoca della certificazione, fatta salva l'applicazione delle altre sanzioni previste dalla normativa vigente.

In definitiva, la presente proposta di legge, nel ricordare la figura di un grande italiano, un uomo che ha saputo dialogare con tutti, con i reali come con il contadino, che ha saputo essere parte integrante della nostra cultura italiana, intende istituire nella ristorazione italiana una sorta di « Bollino Petrini » per quegli esercizi che adotteranno un menù capace di valorizzare le materie prime a chilometro zero, il cibo buono, pulito e tradizionale, incarnando così la filosofia *slow food* di Carlo Petrini, un rivoluzionario che ha fatto leva sulla felicità e sulla sostenibilità, interpretando in modo concreto il concetto di ecologia integrale.

PROPOSTA DI LEGGE

—

Art. 1.

(Princìpi e finalità)

1. La presente legge è volta a promuovere il ricordo di Carlo Petrini, mediante l'istituzione della certificazione di qualità della ristorazione italiana « Carlo Petrini », allo scopo di promuovere, nell'ambito delle attività di ristorazione, l'impiego e il consumo dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta, come definiti dalla legge 17 maggio 2022, n. 61, nonché dei prodotti locali, stagionali e di qualità, garantendo ai consumatori un'adeguata informazione sulla loro origine e sulle loro caratteristiche.

Art. 2.

(Istituzione della certificazione di qualità della ristorazione italiana « Carlo Petrini »)

1. Al fine di contribuire alla preservazione della biodiversità, della tutela dell'ambiente e delle tradizioni enogastronomiche locali e alla prevenzione degli sprechi alimentari, è istituita la certificazione di qualità della ristorazione italiana « Carlo Petrini », promossa dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e rilasciata, su richiesta, agli esercenti attività di ristorazione nel territorio nazionale che soddisfano i requisiti stabiliti dal disciplinare di cui al comma 2.

2. La certificazione è rilasciata da organismi di certificazione accreditati dall'organismo nazionale di accreditamento, sulla base di un disciplinare adottato con decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, di concerto con i Ministri degli affari esteri e della cooperazione internazionale, dell'economia e delle finanze, delle imprese e del *made in Italy*, della salute e del turismo, da adottare entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, nel

rispetto della normativa in materia di requisiti strutturali, organizzativi, produttivi e di immagine dell'esercizio di ristorazione nonché di schema di certificazione. Il disciplinare individua altresì i requisiti e le caratteristiche necessari per il rilascio della certificazione stessa, con particolare riferimento all'utilizzo di ingredienti di qualità e di prodotti appartenenti alla tradizione enogastronomica italiana, a denominazione di origine protetta, a indicazione geografica protetta, a denominazione di origine controllata, a denominazione di origine controllata e garantita e a indicazione geografica tipica nonché al rispetto della tradizione gastronomica italiana e alla conoscenza della cucina italiana da parte del personale impiegato nell'attività di ristorazione.

3. Con il medesimo decreto di cui al comma 2, sono stabilite le condizioni e le modalità di rilascio della certificazione e sono definite altresì le modalità di verifica e di attestazione della provenienza dall'ambito territoriale dei prodotti agricoli e alimentari, nonché gli adempimenti relativi alla tracciabilità e alle modalità con cui fornire una corretta informazione al consumatore.

4. All'attuazione del presente articolo le amministrazioni interessate provvedono nell'ambito delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Art. 3.

(Misure per favorire l'incontro tra i produttori agricoli e alimentari e gli esercenti attività di ristorazione)

1. Lo Stato, le regioni e gli enti locali, nell'ambito delle rispettive competenze, possono adottare iniziative volte a favorire l'incontro diretto tra i produttori agricoli e alimentari e gli esercenti attività di ristorazione, anche collettiva, al fine di promuovere l'impiego dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta e la diffusione della certificazione di cui all'articolo 2. Le am-

ministrazioni interessate provvedono all'attuazione delle disposizioni del presente articolo nei limiti delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

Art. 4.

(Esposizione e utilizzo della certificazione)

1. Gli esercenti ai quali è stata rilasciata la certificazione di cui all'articolo 2 possono esporre il relativo logo all'ingresso e all'interno dei locali nei quali è esercitata l'attività di ristorazione, nonché utilizzarlo nel proprio sito *internet*, nelle piattaforme digitali e nel materiale informativo e pubblicitario relativo all'attività certificata.

2. Il logo non può essere apposto sui prodotti alimentari, sulle relative confezioni o sugli imballaggi utilizzati per la vendita.

3. L'utilizzo del logo da parte di soggetti non titolari della certificazione o in violazione delle condizioni stabilite dal disciplinare di cui all'articolo 2, comma 2, comporta la sospensione o la revoca della certificazione.

PAGINA BIANCA



19PDL0204560