

MOZIONE

Introduzione di prodotti biologici a km zero nelle mense scolastiche.

L'Assemblea regionale Siciliana

Premesso che:

RiGenerazione Scuola è il Piano del Ministero dell'Istruzione attuativo degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU pensato per accompagnare le scuole nella transizione ecologica e culturale e nell'attuazione dei percorsi di educazione allo sviluppo sostenibile;

l'obiettivo 2 dell'Agenda 2030 è quello di raggiungere la sicurezza alimentare costruendo una responsabile cittadinanza alimentare, educando al valore del cibo e combattendo lo spreco;

l'obiettivo 3 dell'Agenda 2030 è volto ad assicurare la salute e il benessere educando ai comportamenti virtuosi tramite una corretta alimentazione e scelte consapevoli, strategie particolarmente efficaci se attuate a partire dalla prima infanzia;

con l'emanazione del "Green Deal" europeo e, specificatamente con la strategia "Farm to Fork" che identifica quattro aree prioritarie di intervento nell'intera filiera alimentare a partire dalla produzione, alla trasformazione e distribuzione, fino al consumo e gli sprechi, si è ulteriormente aperta l'opportunità di lavorare sui sistemi alimentari al fine di renderli equi, sani e rispettosi dell'ambiente;

in quest'ottica, particolare importanza assume la ristorazione scolastica che con il suo duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo, riveste un ruolo primario per accelerare la transizione verso un sistema alimentare sostenibile, per avere un impatto ambientale neutro o positivo, per garantire la sicurezza alimentare;

l'introduzione di prodotti biologici a km zero nella ristorazione scolastica costituisce un valido strumento che permette di elevare gli standard qualitativi grazie alla genuinità dei prodotti e di perseguire finalità di prevenzione di possibili future patologie;

Rilevato che:

il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, modificato dal regolamento (CE) n. 1642/2003, stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare per il conseguimento di un elevato livello di protezione della vita e della salute umana;

il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare;

ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA

XVIII LEGISLATURA

il Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio dell'Unione europea, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, demanda agli stati membri il compito di individuare norme nazionali per la certificazione della ristorazione collettiva biologica;

il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, incentra l'attenzione sulla necessità di migliorare l'informazione e la tutela del consumatore e sulla necessità di una regolamentazione delle etichette che – a prescindere dalla specifica normativa a tutela della qualità delle DOP e IGP dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli – punti alla corretta tracciabilità dei prodotti e alla descrizione delle materie prime in essi prevalenti.

nel 2010, il Ministero della Salute ha emanato le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica che nascono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie croniche degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità etc,) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio;

nel 2011, sono state pubblicate le “Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella scuola italiana” che costituiscono il quadro di base sul quale si innestano senza soluzione di continuità le “Linee Guida MIUR 2015 per l'educazione alimentare”, dirette alle scuole di ogni ordine e grado;

anche la Regione Siciliana, per mezzo del Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico e del Dipartimento Interventi Infrastrutturali, ha pubblicato un volume, intitolato “La Scuola a tavola”, ove sono previsti degli indirizzi nutrizionali per la ristorazione scolastica che debbano tenere in considerazione l'utilizzo in misura pari al 50% di prodotti regionali nonché di DOP e Doc;

Considerato che:

l'età scolare è una fascia d'età particolarmente importante perché sono proprio i bambini i soggetti fisicamente più vulnerabili ed esposti ai rischi provocati da un'alimentazione, qualitativamente e quantitativamente scorretta, di conseguenza, una corretta ed equilibrata alimentazione, costituisce un indispensabile presupposto per uno sviluppo psico-fisico ottimale;

obesità, ipertensione ed allergie sono le conseguenze di un'alimentazione sbagliata cui possono incorrere i nostri bambini, dunque, attraverso una serie di interventi mirati è possibile agire sulla popolazione in età scolare per favorire l'instaurarsi di stili di vita salutari;

sono numerosi i vantaggi che l'utilizzo di prodotti a km zero può comportare, sia dal punto di vista ambientale, attraverso packaging ridottissimi ed una minor emissione di CO2, sia dal punto di vista qualitativo dei prodotti, non dovendo essere impacchettati, etichettati e distribuiti in quanto venduti ancora freschissimi;

ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA
XVIII LEGISLATURA

l'utilizzo di cibi locali e/o regionali, quali frutta e verdura, oltre ad essere alimenti essenziali nella dieta dei bambini, potrebbe rappresentare un valido sostegno economico alle comunità locali grazie all'evidente ricaduta sulle attività agricole e commerciali della filiera corta;

l'introduzione di prodotti a km zero favorisce l'avvicinamento dei bambini alle tradizioni e alla cultura alimentare siciliana attraverso la somministrazione di pasti tipici della dieta alimentare locale;

già diverse Regioni italiane, tra cui Veneto, Lombardia e Emilia Romagna, hanno adottato una normativa che ha recepito le indicazioni governative e comunitarie disciplinando in merito attraverso l'indicazione agli enti territoriali di linee guida che permettano l'introduzione di cibi a km zero nella refezione scolastica e indicando criteri sulla base dei quali i capitolati relativi alla ristorazione debbano tenere in considerazione l'obbligo per le aziende aggiudicatrici del servizio, di utilizzare materie prime del territorio;

Tutto ciò premesso, rilevato e considerato:

IMPEGNA IL GOVERNO DELLA REGIONE

e per esso

L'ASSESSORE ALL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

e

L'ASSESSORE ALLA SALUTE

a dare attuazione ad interventi per incentivare l'impiego nei servizi di ristorazione scolastica di prodotti biologici a Km zero, di DOP e Doc, nel rispetto delle normative comunitarie e dell'indirizzo ministeriale.

Palermo, 31 ottobre 2023

Firmatari:

Jose Marano, Martina Ardizzone, Angelo Cambiano, Stefania Campo, Cristina Ciminnisi, Antonino De Luca, Carlo Gilistro, Nunzio Di Paola, Roberta Schillaci, Luigi Sunseri, Adriano Varrica.