



X LEGISLATURA



CONSIGLIO  
REGIONALE  
DEL LAZIO

## PROPOSTA DI LEGGE

### N. 401 del 24 ottobre 2017

DI INIZIATIVA DEI CONSIGLIERI

FICHERA – RIGHINI - VALENTINI

***“MODIFICHE ALLA LEGGE REGIONALE 17 FEBBRAIO 2015, N. 3,  
CONCERNENTE LA TUTELA, LO SVILUPPO E LA VALORIZZAZIONE  
DELL’ARTIGIANATO PER L’INSERIMENTO DI DISPOSIZIONI RELATIVE  
AGLI ARTIGIANI DEL CIBO”***

ASSEGNATA ALLE COMMISSIONI: VIII

ALTRI PARERI RICHIESTI: -

Proposta di legge regionale

(Modifiche alla legge regionale 17 febbraio 2015, n. 3, concernente la tutela, lo sviluppo e la valorizzazione dell'artigianato per l'inserimento di disposizioni relative agli artigiani del cibo)

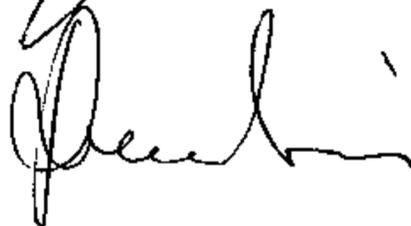
(FICHERA)



(RUFFINI)



(VASCANTINI)



### Relazione proposta di legge

(Modifiche alla legge regionale 17 febbraio 2015, n. 3, concernente la tutela, lo sviluppo e la valorizzazione dell'artigianato per l'inserimento di disposizioni relative agli artigiani del cibo)

L'aumento della popolazione mondiale insieme con una più elevata propensione ai consumi alimentari nei paesi dell'Asia e dell'Africa economicamente più deboli ha determinato negli ultimi decenni un crescente sviluppo della domanda dei prodotti destinati all'alimentazione umana.

La conseguenza è stata quasi ovvia: un aumento dell'offerta cui non sempre ha fatto e fa riscontro una facile reperibilità dei prodotti agricoli necessari per la produzione, ormai sempre più largamente da parte dell'industria alimentare di quanto richiesto dai consumatori.

Ne deriva la crescente utilizzazione di sostanze prodotte per via di sintesi succedanee di quelle ottenute dalla coltivazione della terra; uno degli esempi primari è l'acido citrico, ottimo conservante per gli alimenti, ottenuto ormai quasi esclusivamente in laboratorio e sempre meno dal succo di limone.

Purtroppo non sempre l'uso di questi succedanei è avvenuto in modo responsabile escludendo in via di principio ciò che potesse essere una minaccia per la salute dei consumatori: sono qualche centinaio i prodotti di sintesi utilizzati dall'industria alimentare di cui sono quanto meno non assolutamente definite le conseguenze derivanti dal loro uso.

Ogni tanto le pubbliche autorità vietano la loro utilizzazione; si pensi per esempio a quanto avvenuto in Italia a proposito dei sali dell'acido nitrico, di cui si è fatto fino ad ora largamente uso per taluni prodotti alimentari di largo consumo.

Sarebbe però illusorio attendersi che a questa situazione possa rapidamente porsi rimedio: oltre alla problematicità della individuazione del soggetto riconosciuto idoneo a dichiarare la dannosità per la salute umana di una determinata sostanza, sta il fatto che vietarne l'uso significherebbe bloccare la produzione degli alimenti per i quali viene usata e ciò proprio nel momento in cui cresce, per le ragioni indicate, la domanda globale di prodotti alimentari.

Effetti di questo tipo in base a semplici dubbi o ad opinioni espresse da istituti di ricerca, sono allo stato attuale realisticamente da escludersi: le autorità nazionali sovranazionali faticano ad arginare il fenomeno con proibizioni, divieti, controlli, sanzioni, ma è illusorio attendersi possano andare oltre la costruzione di argini per contenere la piena.

È in questo quadro che va vista la produzione artigianale di alimenti utilizzando solo prodotti ottenuti dalle attività agricole (coltivazione dei campi, trasformazione del prodotto delle colture, attività zootecniche): questa produzione costituisce non solo una garanzia per i consumatori a proposito degli effetti sulla loro salute degli alimenti utilizzati, ma anche una valida alternativa alla non esclusiva presenza sul mercato di prodotti alimentari industriali, con la conseguenza di cui si è detto.

Il consumatore deve essere informato e deve poter scegliere. È vero che un disincentivo ad una scelta corretta per la salute può essere costituito dal prezzo più elevato del prodotto alimentare artigianale, motivato sia dalle materie prime utilizzate, sia dal processo di produzione più costoso in quanto più rilevante è la presenza del lavoro umano, ma è anche vero che l'aumento della richiesta del prodotto artigianale può incidere positivamente sul prezzo di vendita specie se accompagnato da una filiera più corta incidendo così sui costi di distribuzione.

È evidente che la questione della tutela della salute del consumatore non potrà dirsi completamente risolta fino a quando la chimica continuerà ad essere largamente presente nell'agricoltura con i diserbanti, i fertilizzanti, gli antiparassitari e così via, ma è anche vero che quella presenza è andata in questi anni progressivamente riducendosi, in particolare nel nostro paese che ha una delle legislazioni più restrittive in materia.

La presente proposta di legge tende al potenziamento nella regione Lazio della produzione artigianale degli alimenti agendo contemporaneamente su più fronti, ad iniziare dalla qualificazione dell'azienda produttrice e del suo processo produttivo, preventivamente certificato e che esclude l'utilizzazione di sostanze diverse da quelle provenienti dall'agricoltura.

Questo tipo di produzione, che nel Lazio è fortunatamente ancora abbastanza diffusa, è stata finora ed è attualmente una produzione di nicchia, con una commercializzazione solo marginale sia per una carente



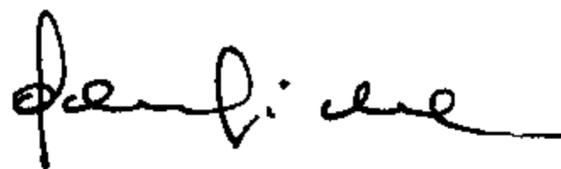
conoscenza del consumatore del suo diritto ad acquistare solo cibi non dannosi per la sua salute, sia per la reticenza di distributori e venditori a trattare prodotti di diffusione limitata e quindi fattori di magri guadagni. Per uscire da questo circolo non virtuoso occorre creare le premesse per la costruzione di un vero e proprio mercato parallelo dei prodotti alimentari artigianali, un po' come accade già per i prodotti biologici, con opportune iniziative di reti di imprese produttrici e di aziende di commercializzazione e vendita. Si tratta in sostanza di stabilire le condizioni necessarie affinché l'artigianalità del cibo possa sopravvivere all'industrializzazione della produzione alimentare, garanzia questa di una più adeguata tutela delle possibili scelte del consumatore e della sua salute.

L'articolo 1 introduce una sottosezione denominata "Artigiani del cibo" all'interno della sezione dell'albo regionale delle imprese artigiane di cui all'articolo 15 della L.R. 3/2015 alla quale possono iscriversi quelle imprese che, previa frequenza con profitto di uno specifico corso regionale di formazione, svolgano un'attività di trasformazione dei prodotti agricoli senza l'uso di additivi e di altre sostanze non naturali.

L'articolo 2 regola l'attribuzione del titolo di "maestro artigiano del cibo" attribuita alle imprese artigiane, che ne facciano richiesta, di cui all'articolo 15 bis così come introdotto dall'articolo 1 della presente proposta di legge.

L'articolo 3 estende alle reti di imprese di trasformazione dei prodotti agricoli e di distribuzione quanto previsto per le reti di impresa dalle norme regionali vigenti anche quando si tratti di iniziative diverse da fiere e mercati e fuori dal territorio regionale.

L'articolo 4 introduce infine la necessità che la Giunta regionale adegui il regolamento di cui all'articolo 2 della L.R. 3/2015 alle disposizioni dettate dalla presente proposta.



Art. 1

(Inserimento dell'articolo 15 bis nella legge regionale 17 febbraio 2015, n. 3  
concernente la tutela, la valorizzazione e lo sviluppo dell'artigianato)

1. Dopo l'articolo 15 della l.r. 3/2015 è inserito il seguente:

“Art. 15 bis  
(Artigiani del cibo)

1. Nella sezione dell'albo regionale delle imprese artigiane di cui all'articolo 15, comma 1, lettera a) è istituita una sottosezione denominata “Artigiani del cibo” alla quale possono iscriversi le imprese artigiane che svolgano un'attività di trasformazione dei prodotti agricoli per l'alimentazione umana senza l'uso di additivi o di altre sostanze non naturali, secondo disciplinari redatti dalle imprese stesse nel rispetto della normativa vigente e depositati presso la Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato competente per territorio.
2. Costituisce requisito per l'iscrizione nella sottosezione di cui al comma 1 la frequenza con profitto di uno specifico corso regionale di formazione per artigiani del cibo.
3. Fino al 1° gennaio 2020 possono iscriversi alla sottosezione di cui al comma 1 le imprese artigiane che dimostrino di essere in possesso dei requisiti di cui al medesimo comma 1.”.



Art. 2

(Modifica all'articolo 39 della l.r. 3/2015)

1. Dopo il comma 3 dell'articolo 39 della l.r. 3/2015 è inserito il seguente:  
"3 bis. La qualifica di "maestro artigiano del cibo", diversificata per tipologia, è attribuita dalla commissione di cui all'articolo 22, secondo criteri e modalità stabiliti nel regolamento di cui all'articolo 2, alle imprese artigiane di cui all'articolo 15 bis che ne facciano richiesta."



Art. 3  
(Modifica all'articolo 45 della l.r. 3/2015)

1. Dopo la lettera d) del comma 1 dell'articolo 45 della l.r. 3/2015 è aggiunta la seguente:  
"d bis) le reti di imprese tra imprese artigiane di trasformazione dei prodotti agricoli e imprese di distribuzione e di vendita dei prodotti stessi."

*ob*

Art. 4  
(Adeguamento del regolamento)

1. Entro 60 giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge la Giunta regionale adegua il regolamento di cui all'articolo 2 della l. r. 3/2015 alle disposizioni di cui agli articoli 1 e 2 della presente legge.

