

REGIONE MARCHE

Assemblea legislativa

Relazione negativa della IV Commissione assembleare permanente

SANITÀ E POLITICHE SOCIALI

(Seduta dell'8 luglio 2026)

Relatore di maggioranza: ANDREA CARDILLI

Relatore di minoranza: ANDREA NOBILI

sulla proposta di legge n. 20

a iniziativa del Consigliere Nobili

presentata in data 19 gennaio 2026

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRATICHE DI PREPARAZIONE
DEI CROSTACEI DECAPODI NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE E
COMMERCIALIZZAZIONE DI ALIMENTI. DIVIETO DI BOLLITURA DI ARAGOSTE
E ALTRI CROSTACEI VIVI

Relazione negativa ai sensi del comma 8 dell'articolo 86 del Regolamento interno

La pratica di bollire le aragoste e gli astici ancora in vita è dovuta a necessità di sicurezza alimentare e di resa gastronomica. Sicurezza perché quando un'aragosta muore e i meccanismi di difesa interna cessano, la forte carica batterica presente nel corpo dell'animale si moltiplica a velocità esponenziale, rilasciando tossine che possono causare gravi intossicazioni alimentari nell'uomo. Poiché molte di queste tossine non vengono distrutte dal calore della cottura, bollire l'animale mentre è ancora vivo garantisce che i batteri non abbiano avuto il tempo di replicarsi e produrre sostanze tossiche. Per quanto riguarda la resa gastronomica, la cottura da viva blocca istantaneamente l'azione degli enzimi digestivi che decomporrebbero le proteine della carne in pochissimo tempo facendole perdere il caratteristico sapore e rendendola sgradevole al palato. Secondo alcuni studi la capacità soggettiva di provare dolore ed emozioni delle aragoste non è scientificamente dimostrata in modo univoco. Il mondo scientifico è diviso in due correnti principali:

- alcuni studiosi ritengono che aragoste e granchi reagiscono agli stimoli nocivi modificando il proprio comportamento. Una ricerca condotta presso l'Università di Göteborg ha confermato che l'utilizzo di antidolorifici (come la lidocaina) riduce drasticamente le reazioni di stress e fuga alle scosse elettriche. Poiché i farmaci sopprimono queste risposte, si ritiene che gli animali provino una vera e propria esperienza di dolore, e non un mero riflesso involontario. Questa tesi ha spinto il Regno Unito a includere i crostacei decapodi nell'Animal Welfare (Sentience) Act, riconoscendoli ufficialmente come esseri senzienti;
- alcuni studiosi sostengono che, sebbene le aragoste possiedano recettori per stimoli potenzialmente dannosi, il loro sistema nervoso sia troppo decentralizzato e non sufficientemente sviluppato per un'elaborazione emotiva del dolore paragonabile a quella umana o dei vertebrati. Le reazioni fisiche sarebbero quindi risposte di riflesso agli stimoli piuttosto che una prova di reale sofferenza cosciente.

Nei disciplinari della Regione e nelle norme nazionali ed europee in tema di igiene e sicurezza alimentare le indicazioni riguardano il raggiungimento delle condizioni di sicurezza microbiologica o le modalità della somministrazione ma non le modalità di cottura. Il riferimento è assente anche nei disciplinari di produzione come DOP, IGP o nei disciplinari di qualità. Infine, proprio in virtù dell'assenza di univocità scientifica, di normativa di riferimento nel merito della bollitura di aragoste e affini da vivi, di inosservanza delle norme sulla concorrenza (produttore unico di strumento di stordimento) c'è un rischio altamente probabile di incostituzionalità della legge.

Si ritiene che non sia prioritario in questa fase storica in cui tanto il comparto della pesca che quello della ristorazione risentono particolarmente della congiuntura economica sfavorevole, introdurre ulteriori norme e sanzioni onerose e discriminatorie de facto. In particolare, la distruzione dei centri nervosi dei decapodi con incisione rapida e in un punto preciso richiede una perizia tecnica non necessariamente in possesso del personale in servizio. Il processo di stordimento elettrico preventivo si ottiene attraverso uno specifico strumento, i cui costi, in base alla tipologia e al fornitore, vanno dai 3 ai 4,5 mila euro del modello per ristoranti e cucine ai 100 mila euro e oltre del modello industriale per stabilimenti di lavorazione su larga scala (pesca, acquacoltura, attività di trasformazione).

L'unicità del produttore e i prezzi dello strumento a fronte della mancanza di aggiornamento sul tema in questione da parte dei regolamenti sul benessere animale attualmente vigenti induce a non imporre ulteriori costi alle imprese.

REGIONE MARCHE
Assemblea legislativa

proposta di legge n. 20

a iniziativa del Consigliere Nobili

presentata in data 19 gennaio 2026

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRATICHE DI PREPARAZIONE
DEI CROSTACEI DECAPODI NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE E
COMMERCIALIZZAZIONE DI ALIMENTI. DIVIETO DI BOLLITURA DI ARAGOSTE
E ALTRI CROSTACEI VIVI

CAPO I

Disposizioni generali

Art. 1 *(Oggetto e finalità)*

1. La Regione, nell'esercizio delle proprie competenze in materia di commercio, pesca, acquacoltura, somministrazione di alimenti e organizzazione dei controlli amministrativi e veterinari, disciplina le modalità di preparazione dei crostacei decapodi vivi, al fine di assicurare pratiche coerenti con le conoscenze scientifiche e con criteri di riduzione delle sofferenze evitabili degli animali.

2. Questa legge introduce il divieto di bollitura di crostacei decapodi vivi quale modalità di preparazione non conforme a criteri evoluti di trattamento degli animali nell'ambito delle attività di ristorazione e commercializzazione.

3. La Regione favorisce l'adozione di pratiche e tecniche alternative nell'ambito della filiera alimentare e della somministrazione, valorizzando standard operativi più avanzati e rispettosi degli animali, in coerenza con la normativa statale e dell'Unione europea.

Art. 2 *(Ambito di applicazione)*

1. Le disposizioni di questa legge si applicano su tutto il territorio della regione Marche con riferimento alle attività di pesca, commercializzazione, preparazione e somministrazione di alimenti soggette a disciplina e vigilanza pubblica.

2. Sono soggetti agli obblighi e ai divieti previsti da questa legge:

- a) gli operatori della pesca e dell'acquacoltura;
- b) gli esercizi commerciali che vendono crostacei vivi;
- c) i locali aperti al pubblico, inclusi ristoranti, bar, pub, stabilimenti balneari, mense, servizi di catering e di somministrazione di alimenti e bevande;
- d) ogni altro soggetto che, nell'ambito di un'attività economica o professionale, detenga o utilizzi crostacei vivi per finalità alimentari.

Capo II Definizioni

Art. 3 *(Definizioni)*

1. Ai fini di questa legge si intende per:

- a) crostacei decapodi: animali appartenenti all'ordine Decapoda, tra cui aragoste, astici, granchi, gamberi, scampi e specie affini;
- b) bollitura: immersione dell'animale vivo in acqua o altri liquidi portati ad alta temperatura nell'ambito di operazioni di preparazione alimentare;
- c) procedure di abbattimento a sofferenza ridotta: metodi che determinano la morte del crostaceo limitando al minimo possibile il dolore e lo stress, secondo le conoscenze scientifiche e le buone pratiche riconosciute a livello nazionale e internazionale.

Capo III Divieti e obblighi

Art. 4 *(Divieto di bollitura di crostacei vivi)*

1. È vietato bollire vivi crostacei decapodi nell'ambito delle attività di preparazione, somministrazione o commercializzazione di alimenti, svolte dai soggetti di cui all'articolo 2.

2. Il divieto di cui al comma 1 si applica alle attività disciplinate da questa legge indipendentemente da consuetudini gastronomiche, pratiche commerciali o tradizioni locali.

Art. 5 *(Procedure alternative a sofferenza ridotta)*

1. Quando la soppressione del crostaceo è necessaria per finalità alimentari, essa deve avvenire mediante procedure idonee a ridurre al minimo la sofferenza dell'animale, nell'ambito delle attività di cui a questa legge.

2. Sono considerate procedure ammissibili, a titolo esemplificativo:

- a) stordimento elettrico preventivo;
- b) distruzione rapida dei principali centri nervosi mediante incisione immediata;
- c) altri metodi riconosciuti come efficaci dalle evidenze scientifiche aggiornate e dalle linee guida regionali.

3. È fatto divieto di utilizzare pratiche che provochino una morte lenta o un prolungato stato di

sofferenza, nell'ambito delle attività disciplinate da questa legge.

Capo IV **Linee guida, formazione e informazione**

Art. 6 *(Linee guida regionali)*

1. La Giunta regionale, nell'ambito delle competenze regionali in materia di attività produttive e servizi veterinari, entro sei mesi dall'entrata in vigore di questa legge adotta linee guida tecniche contenenti:

- a) l'elenco delle procedure di abbattimento a sofferenza ridotta;
- b) le modalità operative per gli operatori del settore;
- c) indicazioni per il controllo e la vigilanza.

2. Le linee guida sono aggiornate periodicamente sulla base dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche.

Art. 7 *(Formazione e informazione)*

1. La Regione promuove attività formative rivolte agli operatori della pesca e della ristorazione, finalizzate alla diffusione di buone pratiche operative nella preparazione dei crostacei.

2. Sono promosse campagne informative rivolte ai consumatori in merito alle modalità di preparazione dei crostacei adottate dagli operatori, al fine di favorire scelte consapevoli.

Capo V **Vigilanza e sanzioni**

Art. 8 *(Vigilanza)*

1. Il controllo sull'osservanza di questa legge è affidato ai servizi veterinari delle Aziende sanitarie territoriali, alla polizia locale e agli altri organi competenti nell'ambito delle attività economiche e commerciali disciplinate.

Art. 9 *(Sanzioni)*

1. Chiunque violi il divieto di cui all'articolo 4 è soggetto a una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per ciascuna violazione accertata.

2. Può essere disposta anche la sospensione dell'attività da tre a trenta giorni qualora la violazione sia commessa da:

- a) ristoranti, bar, pubblici esercizi, mense, servizi di catering o altri locali aperti al pubblico;
- b) esercizi commerciali o operatori professionali.

3. In caso di reiterazione della violazione entro due anni, la sanzione è raddoppiata e può essere disposta la sospensione fino a novanta giorni.

Capo VI **Disposizioni finali**

Art. 10 *(Invarianza finanziaria)*

1. Dall'applicazione di questa legge non derivano nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio della Regione.

Art. 11 *(Entrata in vigore)*

1. Questa legge entra in vigore il trentesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione nel Bollettino ufficiale della Regione.