

Carne “artificiale” e *Meatsounding*: un orizzonte cannibale possibile e la retorica del “senza”

Alessandra Di Lauro

1.- *La carne artificiale un orizzonte cannibale possibile?*

Il progetto *Ouroboros Steak*¹ commissionato per la mostra *Designs for Different Futures* al *Philadelphia Museum of Art*, propone come “commento critico sull'industria della carne coltivata in laboratorio” un kit fai-da-te per la produzione di “bistecche *gourmet*” a partire dalle proprie cellule prelevate a livello delle gote e coltivate per tre mesi. Un'alternativa alla carne “coltivata” che non rispetterebbe il benessere degli animali e neppure le promesse di sostenibilità.

Un atto provocatorio, quello ideato da Andrew Pelling, Orkan Telhan e Grace Knight, che mira a far emergere alcune discrasie presenti nella narrazione intorno alla carne “coltivata” quale l'idea che si tratterebbe di una “carne” sostenibile e che consente di rispettare il benessere degli animali, aspetti sui quali occorrerà ritornare.

Ma nell'intento di contrastare il riscaldamento climatico e la sofferenza animale potremmo chiederci se siamo pronti o destinati a diventare cannibali. Se, poi, si indagano i campi di espressione del cannibalismo che vanno dall'amore all'odio, dal desiderio al rigetto, dall'identità all'alterità, dalle vicinanza alle lontananze, dal potere alla servitù², si riscontra come in alcune più

recenti ricostruzioni la varietà di manifestazioni potrebbe arrivare a includere nel rapporto cannibale il cannibalismo “metaforico”, cioè il cibarsi di animali. Mangiamo animali che sono prossimi a noi, che ci fanno pensare a noi mentre rifiutiamo di cibarci di animali che morfologicamente non sentiamo vicini e con i quali instauriamo rapporti affettivi come cani e gatti o, addirittura, esprimiamo disgusto per gli animali che hanno strutture molto diverse dalle nostre come gli insetti³.

Ci cibiamo solo di alcuni animali e nascondiamo alla nostra vista il momento della loro uccisione, collocandola nei macelli e disciplinandone la messa a morte anche sulla base di regole collegate al benessere animale⁴.

Mangiare della carne fa di noi dei selvaggi? E se fa di noi dei selvaggi, cibarsi di “carne artificiale” ci avvicina o ci allontana dal “primitivo”? La fabbricazione della carne con sole cellule (animali o umane) costituirebbe l'evoluzione del nostro rapporto alla sensibilità animale, alle preoccupazioni ambientali e all’“igienismo”? La cosiddetta carne “coltivata” è allora portatrice di una visione all'interno della quale ritroviamo in modo più esplicito un orizzonte cannibale possibile?

Questo orizzonte era ben presente in un film di fantascienza «2022: i sopravvissuti (*Soylent Green*)»⁵ dove veniva immaginato un mondo oramai povero di risorse e nel quale il prodotto *Soylent Green* appare destinato a diventare il principale alimento della popolazione che non ne conosce la terribile composizione.

Ma nei “frammenti di un discorso cannibale” potremmo includere diverse modalità di produzione fra le quali quelle industriali, quelle cioè di una produzione che smaterializza l'animale. Gli animali da macello nella nostra costruzione sociale diventano «prodotti da carne», sono solo “materia animale” e questa relazione

(1) <https://designmuseum.org/exhibitions/beazley-designs-of-the-year/product/ouroboros-steak>.

(2) Irrinunciabile riferimento sul tema è la raccolta di scritti di C. Levi Strauss, *Siamo tutti cannibali*, Milano, il Mulino, 2015.

(3) M. Kilani, *Du goût de l'autre. Fragments d'un discours cannibale*, Paris, Seuil, 2018, p. 272: «La perception de l'anthropophagie est une question de degré [...]» (p. 272): il s'agit de manger symboliquement ni trop près ni trop loin de nous, raison pour laquelle certaines sociétés excluent par exemple de leur consommation des animaux trop proches (ex. chat), trop semblables (ex. carnivores) ou trop dissemblables (ex. insectes)».

(4) «Senza tutto questo ciò che chiamiamo benessere animale non può che rispondere solo a pratiche che stabiliscono come gli animali devono vivere per essere inseriti nel mercato alimentare, come devono essere trasportati, come devono essere uccisi»: così A. Di Lauro, *Religione del cibo: quale normatività per il benessere animale?* in q. Riv. www.rivistadirittoalimentare.it, n. 3-2021, p. 61. Sul benessere animale si vedano le relazioni dell'Incontro del 16 aprile 2021 - *Benessere animale, scienza e giurisdizione. Dall'Animal Welfare alla Global Animal Law*, q. Riv. www.rivistadirittoalimentare.it, n. 3-2021.

(5) “2022: i sopravvissuti (*Soylent Green*)” del 1973 con la regia di R. Fleischer tratto dal romanzo di H. Harrison, *Largo! Largo!*, 1966.

rileva, a detta dell'antropologo Mondher Kilani⁶, una ideologia prometea fatta di dominazione e sfruttamento. Nella realizzazione della "carne vegetale" e nel ricorso a termini come "Steack", "Wurstell", "Hamburger", ecc. per designare prodotti vegetali, c'è ancora una ideologia di dominio, uno sfruttamento o colonizzazione semantica del mondo animale da parte del mondo vegetale?⁷.

2.- "Carne", "Carni", "Carni di...": una questione non solo semantica

Nella relazione che noi intrecciamo con il cibo, nel complesso rapporto che abbiamo con l'alimentazione una posizione di rilievo può avere il "nome", la cosiddetta questione semantica, perché il nome costruisce il perimetro di individuazione di ciò che incorporiamo ed esso incorpora a sua volta alcuni codici simbolici. Il nome è una manifestazione culturale, economica, sociale al tempo stesso reale e simbolica⁸. Insomma, il nome è da "maneggiare con cura"⁹.

Questo spiega una parte delle controversie che nascono intorno all'utilizzazione del termine "carne" quando si tratti di designare sia la carne "coltivata" che i prodotti che non contengono proteine di origine animale.

Si tratta di ambiti che presentano profonde differenze ma anche alcuni punti in comune. In comune possono ritrovarsi ad avere, ad esempio, alcune narrazioni, le costruzioni di senso che accompagnano la messa in commercio o la futura messa in commercio di questi

prodotti. Il "narrativo" intorno a questi prodotti non deve essere sottovalutato e, anzi, costituisce una base di riflessione rilevante che tenteremo di sviluppare in questo scritto.

Se restringiamo il tema delle questioni sollevate dal ricorso al termine "carne" per la carne "coltivata" o per prodotti privi di materia animale alla "legittimità" del ricorso al nome "carne" occorre immediatamente sgombrare il campo da alcuni equivoci. Si potrebbe, infatti, ritenere che le vicende che hanno riguardato il nome "latte" per i prodotti non derivanti da fonti animali possano fare da apripista per la risoluzione anche della questione "carne". Tuttavia, il dato normativo è ben diverso. Come si può ricordare la questione dell'utilizzo del nome "latte" è stata al centro di discussioni, culminate nella sentenza della Corte di giustizia dell'Unione Europea¹⁰ che ha stabilito che il termine "latte" non può essere utilizzato per prodotti che non contengono materia grassa di origine animale, nemmeno se accompagnato da specifiche aggiuntive come "latte vegetale". Questa decisione ha avuto un impatto significativo sull'industria alimentare, determinando il rinvio a termini come "bevanda vegetale" o "crema vegetale" per i prodotti che non soddisfano i criteri indicati nella decisione. La sentenza citata è stata inoltre preceduta da una prima decisione della Corte di Giustizia dell'Unione europea riguardante l'utilizzazione della denominazione "formaggio" per designare un prodotto dietetico nel quale la materia grassa naturale è stata sostituita con grasso vegetale¹¹ e ciò in virtù di quanto disposto dal Regolamento (CEE)

⁽⁶⁾ Per affrontare queste questioni restano utili le pagine del libro M. Kilani, *Du Gout de l'autre. Fragments d'un discours cannibale*, Paris, Seuil, 2018.

⁽⁷⁾ Si legge nel Rapports d'information *Aliments cellulaires: être vigilant pour mieux encadrer et maîtriser la technologie*, in Rapport d'information n° 504 (2022-2023), 5 avril 2023, sul quale ritorneremo (par. 5) che «Les filières de productions animales, réunies en table ronde et représentées par le collectif «Les Z'Homnivores», ont insisté sur la nécessité de refuser la dénomination commerciale «viande» pour les produits à base de cellules, au motif que ce serait sinon accepter une forme de « colonisation du langage».

⁽⁸⁾ Si rinvia in relazione alle individuazioni di alcuni "codici alimentari" e anche per i riferimenti bibliografici, a A. Di Lauro, "Codici alimentari" nell'opera dantesca: memoria e presente del cibo alla tavola dei saperi, in *Dante e il cibo. Uno sguardo interdisciplinare*, a cura di L. Canova, A. Di Lauro, F. Franceschini, Pisa, ETS, 2022, p. 15.

⁽⁹⁾ «Marois a écrit: «Si les hommes comprenaient mieux les dangers que comporte l'emploi de certains mots, les dictionnaires, aux avantures des librairies, seraient enveloppés d'une bande rouge: Explosifs. A manier avec soin». Quand je pense au mot «aliment», à ce travail de classification inlassable du juriste, je pense: «Aliment: A manier avec soin.» Così A. Di Lauro, *Définir l'aliment: chronique des frontières, entre ordres et désordres. «A manier avec soin»*, in *Les méthamorphoses de l'aliment. Les frontières entre les aliments, les médicaments et le cosmétiques* (dir. da A. Di Lauro), ETS, Pisa, 2019, p. 39 riprendendo per quanto riguarda l'uso dei nomi A. Maurois, *Mémoires. 1885-1967*, Flammarion, Paris, 2015.

⁽¹⁰⁾ Corte di Giustizia dell'UE (Settima Sezione) del 14 giugno 2017, C-422/16, Verband Sozialer Wettbewerb eV contro TofuTown.com GmbH.

⁽¹¹⁾ Corte di Giustizia UE, 16 dicembre 1999, C-101/98, Union Deutsche Lebensmittelwerke GmbH contro Schutzverband gegen Unwesen in der Wirtschaft eV.

n. 1898/87 del Consiglio del 2 luglio 1987 (allora vigente) relativo alla protezione della denominazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari all'atto della loro commercializzazione¹².

Nel settore della "carne" il panorama normativo è un po' più complesso¹³. L'art. 78 del reg. UE 1308/2013¹⁴ fa riferimento, infatti, all'allegato VII per una serie di «Definizioni, designazioni e denominazioni di vendita in determinati settori e prodotti» fra le quali quelle relative alle carni bovine e alle carni di pollame. Nell'Allegato VII si legge quanto alle «Carni di bovini di età inferiore a dodici mesi» che «Ai fini della presente parte, per "carni" si intende l'insieme delle carcasse, le carni con o senza osso, le frattaglie, sezionate o no, destinate all'alimentazione umana, ottenute da bovini di età inferiore a dodici mesi, presentate fresche, congelate o surgelate, anche confezionate o imballate». Per quanto riguarda le carni di pollame sempre nell'Allegato VII si legge che sono da definirsi tali «le carni di pollame atte ad usi alimentari, che non hanno subito alcun trattamento che non sia il trattamento con il freddo» e seguono poi definizioni per «carni di pollame, surgelato, congelato, fresco e preparazioni a base di carni di pollame». Si veda, poi per

il settore delle carni suine la Parte XVII Carni suine e per quello delle carni ovine e caprine la Parte XVII. Occorre, inoltre, considerare che il Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 -che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio- stabilisce all'art. 12 che «Ai fini del presente titolo si intende per: «carni bovine»: tutti i prodotti dei codici NC 0201 , 0202 , 0206 10 95 e 0206 29 91»¹⁵ e che il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale¹⁶, seppure come di consueto con la formula «Ai fini del presente regolamento» specifica che si intende per: «CARNI «Carne»: tutte le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8, compreso il sangue». Da segnalare anche il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori¹⁷ che nell'art. 2, lett. f rinvia per la definizione di «carne», «carni separate

(¹²) Regolamento (CEE) n. 1898/87 del Consiglio del 2 luglio 1987 relativo alla protezione della denominazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari all'atto della loro commercializzazione che all'art. 3 disponeva «1. Le denominazioni di cui all'articolo 2 non possono essere utilizzate per prodotti diversi da quelli di cui al medesimo articolo. Tuttavia, la presente disposizione non si applica alla designazione di prodotti la cui natura esatta è chiara per uso tradizionale, e/o qualora le denominazioni siano chiaramente utilizzate per descrivere una qualità caratteristica del prodotto. 2. Per quanto riguarda un prodotto diverso da quelli di cui all'articolo 2, non possono essere utilizzati etichette, documenti commerciali, materiale pubblicitario, altra forma di pubblicità, quale definita all'articolo 2, punto 1) della direttiva 84/450/CEE (5), né alcuna forma di presentazione che indichi, implichi o suggerisca che il prodotto in questione è un prodotto lattiero-caseario. Tuttavia, per un prodotto contenente latte o prodotti lattiero-caseari, il termine «latte» o le denominazioni di cui all'articolo 2, paragrafo 2, secondo comma possono essere utilizzati unicamente per descrivere le materie prime di base e per elencare gli ingredienti in conformità della direttiva 79/112/CEE.» Per la disciplina dei prodotti lattiero caseari si veda ora: Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio. La Corte di giustizia nella decisione C 101/98 deliberava anche che il reg. 1998/97 doveva, nel caso specifico, essere letto «in combinato disposto con l'art. 3, n. 2, della direttiva 89/398 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (...)» per «essere interpretato nel senso che un prodotto lattiero-caseario nel quale la materia grassa del latte sia stata sostituita da materia grassa vegetale per motivi dietetici non può essere denominato «formaggio».

(¹³) Nella più recente sentenza della Corte di Giustizia, 4 ottobre 2024 C- 438/22, *Protéines Francia e A./Ministre de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique*, sulla quale ritorneremo (par. 4) la Corte traccia la differenza fra i due casi.

(¹⁴) Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, cit.

(¹⁵) Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio.

(¹⁶) Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

(¹⁷) Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio

meccanicamente”, “preparazioni a base di carne”, “prodotti a base di pesce” e “prodotti a base di carne” ai “punti 1.1, 1.14, 1.15, 3.1 e 7.1 dell’allegato I del regolamento n. 853/2004”. Lo stesso regolamento stabilisce espressamente nell’Allegato VII che “«carne(i) di ...» e la(le) denominazione(i) (3) della(e) specie animale(i) da cui proviene(provengono).” per “I muscoli scheletrici (2) delle specie di mammiferi e di volatili riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grassi e tessuto connettivo non supera i valori qui di seguito indicati e quando la carne costituisce un ingrediente di un altro alimento. Limiti massimi di grassi e tessuto connettivo per gli ingredienti designati dal termine di «carne(i) di ...».

I richiami, quindi, al nome “carne” sono numerosi e questo si ritrova utilizzato al plurale o al singolare, spesso accompagnato dal riferimento alla specifica razza animale, specificazione che potrebbe fare nascere il dubbio che il nome “carne” da solo possa essere utilizzato anche in altri ambiti anche se, mi pare, che questo dubbio possa essere fugato proprio dal Regolamento 853/2004 che riporta un riferimento generico alla definizione di carne ma anche dalla recente decisione della Corte di Giustizia C-463/22¹⁸

sulla quale ritorneremo (par. 4).

Sulla base di questa prima ricognizione normativa occorrerebbe verificare fino a che punto si possa ricorrere al termine “carne coltivata” per prodotti ottenuti a partire da siero bovino o altre sostanze di origine animale mentre si possa escludere quando si ricorra ad altre sostanze e per gli alimenti non composti da ingredienti di origine animale (v. *infra* par. 3 e 4).

In tutti e due i casi occorre fare i conti con altre disposizioni del Reg. UE 1169/2011 e, in particolare, con quelle relative alla “denominazione di vendita” (art. 17)¹⁹, alle definizioni di “denominazione legale”, “denominazione usuale” e “denominazione descrittiva” (art. 2)²⁰ e con quanto dispone l’art. 7²¹ in materia di informazione, pubblicità e presentazione degli alimenti chiedendo che le informazioni siano precise, chiare, facilmente comprensibili e non inducano in errore sulle caratteristiche di un alimento e sulla presenza di un ingrediente (par. 4).

3.- Carne “coltivata”: il nome e il discorso

Il tema della carne “coltivata” è un esempio interessante e complesso dell’intersezione tra “norme tecni-

la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

(¹⁸) Corte di Giustizia, 4 ottobre 2024 C- 438/22, cit.

(¹⁹) Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, cit., dispone che «1. La denominazione dell’alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell’alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva. 2. È ammesso l’uso nello Stato membro di commercializzazione della denominazione dell’alimento sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di produzione. Tuttavia, quando l’applicazione delle altre disposizioni del presente regolamento, in particolare quelle di cui all’articolo 9, non consentirebbe ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell’alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbero confonderlo, la denominazione del prodotto in questione è accompagnata da altre informazioni descrittive che appaiono in prossimità della denominazione dell’alimento. (...)».

(²⁰) Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, cit., art. 2 stabilisce che si intende per: «n) “denominazione legale” la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell’Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l’alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività; o) “denominazione usuale”: una denominazione che è accettata quale nome dell’alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni; p) “denominazione descrittiva”: una denominazione che descrive l’alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso».

(²¹) L’art. 7 del Regolamento citato dispone: «1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare: a) per quanto riguarda le caratteristiche dell’alimento e, in particolare, la natura, l’identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d’origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione; (...) d) suggerendo, tramite l’aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente. 2. Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore. (...) 4. I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche: a) alla pubblicità; b) alla presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d’imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contestato nel quale sono esposti».

che" e "rotture simboliche" nella società contemporanea. Le norme tecniche si riferiscono agli aspetti scientifici, regolatori e produttivi legati alla carne coltivata, come la sua produzione in laboratorio, i criteri di sicurezza alimentare, le normative di etichettatura e le specifiche riguardanti la sua qualità e il suo impatto ambientale. D'altra parte, le "rotture simboliche"²² si manifestano nelle discussioni culturali, sociali e etiche che ruotano attorno al concetto di "carne".

La carne coltivata solleva interrogativi sulla sua identità: è ancora "carne"? O è una forma di alimento completamente diversa? Si tratta di un *Novel food*? E quanto incidono le diverse modalità di produzione di questo tipo di carne sull'identità del prodotto?

La cronologia delle scoperte scientifiche in questo campo e il loro trasferimento all'industria produttiva sono oramai tracciate in numerose pubblicazioni²³. Come ricorda Bruno Ronchi²⁴ già Churchill, nel 1932, avanza l'ipotesi di poter fare a meno degli allevamenti per come li conosciamo noi. Ronchi ricorda che Churchill nel libro *"Thoughts and adventures"* afferma: «We shall escape the absurdity of growing a whole chicken in order to eat the breast or wing, by growing these parts separately under a suitable medium. Synthetic food will, of course, also be used in the future».

La possibilità di riprodurre carne in vitro era già stata ipotizzata nella prima metà del Novecento ma gli studi mirati allo sviluppo di una produzione tramite cellule staminali sono iniziati solo nei primi anni 2000. Il 2008 vede la realizzazione del primo convegno in Norvegia, presso il *"Norwegian Food Research Institute"*, sulla carne prodotta da colture cellulari²⁵. Il 2013 segna una data importante in questo percorso perché è l'anno in cui un gruppo di ricercatori olandesi ha presentato a Londra il primo hamburger di carne coltivata in vitro²⁶. Nel 2020, Singapore è stata la prima a autorizzare la

commercializzazione di nuggets di pollo a base di carne "cell-based"²⁷. Nel 2022, la FDA degli Stati Uniti ha annunciato la conclusione delle consultazioni preliminari sulla sicurezza del prodotto²⁸.

Alla domanda: La carne artificiale è uguale a quella naturale? Giuseppe Pulina risponde delineando il processo di produzione: «Il rapido sviluppo extracorporeo delle cellule espantate si svolge su substrati ricchi di nutrienti e sostanze-controllo (aminoacidi, L-gluamina, glutazione, sostanze tampone, antischiumogeni, ecc.) e di molecole segnale (di natura paracrina e ormonale). Per questo i substrati usati contengono siero prelevato dal feto dopo la macellazione di vacche e cavalle gravide (20% e 10% in concentrazione rispettivamente), anche se è possibile usarne di nuovi in cui i sieri sono sostituiti da composti analoghi ottenuti da microrganismi OGM. Sono tuttavia sempre necessari i fattori ormonali proliferativi e anabolici attualmente vietati nella produzione naturale di carne. Inoltre, le cellule in accrescimento devono ancorarsi a supporti (scaffold) che poi andranno macinati insieme al tessuto muscolare»²⁹.

Quello che è certo è che modalità di produzione di questo tipo di prodotto sono molto diverse. In alcuni casi si fa ricorso al siero bovino o al prelievo di cellule staminali da animali donatori, che avvenga tramite biopsia o, in alcuni casi, dal macello. Tuttavia, più di recente sembra che i produttori possano fare a meno del siero ma restano ancora in parte oscure le modalità di realizzazione di queste produzioni. Le cellule prelevate vengono poi coltivate in bioreattori, potendo ricorrere al siero di bovine gravide come terreno di coltura. Questo processo avviene a temperatura controllata e in ambienti sterili, per permettere la crescita e la differenziazione delle cellule in tessuti muscolari. Come si può intuire questa "coltivazione" richiede una

(²²) G. Debucquet, *Le façonnage du vivant par les bio, géno, nano technologies: un effacement des frontières entre aliment, médicament et cosmétique*, in *Les métamorphoses de l'aliment. Les frontières entre les aliments, les médicaments et le cosmétiques*, dir. da A. Di Lauro, ETS, Pisa, 2019, p. 19.

(²³) Per una ricognizione della letteratura in argomento: T. Jetzke et AL., *Meat of the future: Trend report for assessing the environmental impacts of plant-based substitutes, edible insects, and in vitro meat*. 2022. www.umweltbundesamt.de/publikationen.

(²⁴) B. Ronchi, *Quesiti e brevi risposte sui prodotti alimentari "alternativi alla carne"*, Focus dell'Accademia dei Georgofili, <https://www.georgofili.it/contenuti/quesiti-e-brevi-risposte-sui-prodotti-alimentari/19576>.

(²⁵) K.A. Chodkowska et al. *Sustainable future protein foods: the challenges and the future of cultivated meat*. *Foods*, 2022, 11, p. 4008.

(²⁶) <https://www.bbc.com/news/science-environment-23576143>

(²⁷) <https://www.theguardian.com/environment/2020/dec/02/no-kill-lab-grown-meat-to-go-onsale-for-first-time>

(²⁸) FAO-OMS *Food Safety aspects of Cell-Based Food*, Roma, 2023, <https://doi.org/10.4060/cc4855en>. Si veda anche FAO, *Thinking about the future of food safety. A foresight report*, 2022, <https://www.fao.org/3/cb8667en/>

(²⁹) <https://www.georgofili.info/contenuti/risultato/29630>

considerevole quantità di energia. Per produrre carne in laboratorio è necessario un apporto continuo di materiali nutritivi nei bioreattori, tra cui aminoacidi, minerali, glucosio e acidi grassi, insieme all'ossigeno per la respirazione cellulare. Questo processo di respirazione porta inevitabilmente alla produzione di CO₂, contribuendo a una quantità di gas serra che, secondo alcune stime, risulta essere tre volte quella emessa da un bovino che cresce in modo naturale, per unità di peso di carne.

Inoltre, per garantire la sicurezza del prodotto e prevenire contaminazioni, durante la "coltivazione" vengono spesso aggiunti antibiotici e leucine. Per accelerare la crescita delle cellule, si aggiungono anche ormoni. Il processo richiede anche pratiche di purificazione per rimuovere endotossine che potrebbero compromettere la qualità del prodotto. Anche un più recente studio FAO³⁰ si sofferma sui diversi metodi utilizzati e sulle diverse denominazioni e rivela molte perplessità in ordine ai rischi possibili determinati da diversi fattori, fra i quali il ricorso ad ormoni di crescita e l'utilizzo di antibiotici.

Nonostante, poi, questi prodotti siano proposti come alternative *green* alla carne essi risultano in parte non sostenibili. Queste produzioni sono svincolate dai sistemi di produzione attuali e dagli operatori della filiera che risultano anche promotori di servizi ecosistemici; producono una grande quantità di CO₂, emis-

sioni che risultano complessivamente più climalteranti di quelle di metano prodotte dagli animali; necessitano di grandi quantità di energia per i bioreattori; consumano acqua e possono essere fonti di inquinamento dell'acqua; sono eccessivamente costose (anche se avanzando la tecnologia i costi potrebbero essere ridotti); realizzano alimenti che non hanno lo stesso apporto nutrizionale della carne, sono ultra processati e in alcuni casi ricorrono a parti o sostanze provenienti dal mondo animale, quindi non possono essere consumati da vegetariani³¹.

La messa in commercio di questi prodotti all'interno dell'Unione europea è, poi, legata, alle procedure di commercializzazione e di etichettatura dei *Novel Food*³² e, in particolare, agli artt. 7 e 9 del Reg. UE 2283/2025, che disciplinano le condizioni per l'inserimento di nuovi alimenti nell'elenco dell'Unione e le specifiche del nuovo alimento anche in relazione alle informazioni del consumatore.

Tuttavia, il quadro normativo è dinamico. Viste le diverse modalità di produzione della carne "coltivata" anche la disciplina sugli OGM può essere chiamata in causa sotto diversi profili che tengono conto dell'evoluzione dello statuto delle nuove tecniche genomiche anche a seguito delle decisioni della Corte di Giustizia³³ e della Proposta di Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alle piante ottenute mediante alcune nuove tecniche genom-

⁽³⁰⁾ FAO-OMS *Food Safety aspects of Cell-Based Food*, Roma, 2023, <https://doi.org/10.4060/cc4855en>.

⁽³¹⁾ Per molti degli aspetti segnalati si vedano: M. Mele, G. Pulina, B. Ronchi, *La produzione di carne: sistemi di produzione e servizi ecosistemici, Fonti proteiche alternative alla carne nella dieta umana: benefici e limiti*, Giornata organizzata dall'Accademia dei Georgofili, 7 dicembre 2023, <https://www.georgofili.it/Media?c=3a153f4c-fa9b-4d56-b133-2871c674d41e>; L. Guasco, A. Nudda, *Le fonti proteiche alternative alla carne: tecnologie, costi di produzione, impatto ambientale, valori nutrizionali, Fonti proteiche alternative alla carne nella dieta umana: benefici e limiti*, cit.; E. Sirsi, *Della carne degli animali e del consumo etico*, in *Agricoltura – Istituzioni – Mercati*, 2018, p. 63.

⁽³²⁾ Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione. Sul ruolo della disciplina sui *Novel Food* in relazione alla cosiddetta "carne coltivata" si veda, da ultimo, P. Lattanzi, *Il quadro normativo delle fonti proteiche "alternative" alla carne; l'accesso al mercato*, in *Fonti proteiche alternative alla carne nella dieta umana: benefici e limiti*, cit. Sulla disciplina dei *Novel Food*: V. Paganizza, *I nuovi alimenti ("Novel Food")*, in *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, a cura di P. Borghi, I. Canfora, A. Di Lauro, L. Russo, 2024, Milano, Giuffrè, 2024, p. 802; A. Di Lauro, *Mercato alimentare e innovazione tecnologica*, in *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit., 781; V. Paganizza, *I nuovi alimenti*, in *Trattato breve di diritto agrario italiano e dell'Unione europea*, a cura di L. Costato, F. Albisinni, Padova, Cedam, 2023, p. 1127; F. Prete, *Nanofood*, in *Trattato breve di diritto agrario italiano e dell'Unione europea*, cit., p. 1137; L. Scaffardi, *I novel food, un futuro ancora da definire*, in *BioLaw Journal - Rivista di BioDiritto*, 2020, n. 2, p. 43; M. Giuffrida, *Innovazione tecnologica e responsabilità dell'operatore del settore alimentare*, *Riv. dir. alim.*, 2018, pp. 4 ss.; I. Canfora, *Alimenti, nuovi alimenti e alimenti tradizionali nel mercato dell'Unione europea dopo il regolamento 2015/2283*, in *Diritto agroalimentare*, 2016, p. 29. Sulle sfide dell'innovazione si veda: F. Albisinni, *Diritto agroalimentare innanzi alle sfide dell'innovazione*, in *BioLaw Journal - Rivista di BioDiritto*, 2, 2020, p. 32.

⁽³³⁾ Corte di giustizia del 25 luglio 2018, C-528/16, *Confédération paysanne e a/Premier ministre, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt*; Corte di Giustizia 7 febbraio 2023, C-688/21, *Confédération paysanne e a. contro Premier ministre e Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation*.

che, nonché agli alimenti e ai mangimi da esse derivati, e che modifica il Reg. (UE) 2017/62³⁴, proposta che al momento è limitata alle piante ma che non si esclude possa riguardare sulla base di dati pertinenti anche animali e microorganismi³⁵.

In un quadro così complesso gli Stati dell'Unione europea si muovono in modo non sempre coordinato, concentrando l'attenzione sulla sicurezza del prodotto, sulla tutela del patrimonio zootecnico, sulle procedure di messa in commercio e sul nome. Si segnalano, in particolare, le posizioni dell'Italia e della Francia (*infra* par. 4).

La questione del nome resta, quindi, centrale anche per l'accettabilità sociale e culturale di questo prodotto e va valutata anche alla luce della molteplicità e diversità dei nomi utilizzati sui quali alcuni studi effettuano una sorta di ricognizione. In particolare, uno studio del 2022 ha svolto una metanalisi rilevante di pubblicazioni e rivela come con riferimento a questo prodotto si ricorra spesso, o quasi sempre, al nome carne (*meat*), come a seconda del fatto che si tratti di uno studio scientifico o di uno scritto rivolto al grande pubblico si favoriscano alcuni nomi e non altri e come, in partico-

lare, si utilizzi spesso il nome *meat green*³⁶.

E allora il discorso intorno alla produzione della carne "coltivata" dovrebbe attirare l'attenzione forse più di quello sul nome³⁷ perché si tratta di un discorso in parte basato su promesse che non si sa se potranno essere mantenute. La questione dei costi, ad esempio, può essere cruciale perché sulla base dei costi si potrà garantire l'accesso al consumo del prodotto. Ma la questione dell'accesso si pone anche in relazione ai sistemi di protezione delle procedure e dei metodi di produzione, vista la riservatezza osservata quando si chiedono informazioni sulla "soluzione di crescita" utilizzata nella fabbricazione del prodotto, questione legata anche alla sicurezza del prodotto che, fino a che i dati non saranno completamente trasparenti e conosciuti, continuerà a porsi. Restano, poi, tutte le problematiche ambientali relative all'utilizzazione delle risorse (energia, acqua), all'inquinamento, ecc., relative all'impatto delle produzioni e quelle relative all'apporto nutrizionale di questi prodotti che possono raggiungere un apporto nutrizionale simile a quello dei prodotti animali solo ricorrendo all'apporto di altre sostanze al momento della loro fabbricazione³⁸.

(³⁴) Per il rilievo che la disciplina degli OGM e, in particolare, la nuova proposta può avere nell'ambito oggetto di questo intervento mi sia consentito rinviare a A. Di Lauro, *Il quadro giuridico della carne coltivata in Europa... e in Italia*, in *Sostenibilità e innovazione tecnologica in ambito alimentare fra regolazione pubblica e privata: il caso della carne coltivata*, seminario organizzato da M. Ferrari e U. Izzo, Trento, 31 marzo 2024.

Nella Proposta di Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alle piante ottenute mediante alcune nuove tecniche genomiche, nonché agli alimenti e ai mangimi da esse derivati, e che modifica il regolamento (UE) 2017/62, Bruxelles, 5.7.2023 COM(2023) 411 final 2023/0226 (COD) si distingue fra piante NGT equivalenti a piante convenzionali e piante NGT non equivalenti a piante convenzionali stabilendo diverse procedure. Sulla disciplina degli OGM cfr., E. Sirsi, *Gli alimenti geneticamente modificati*, in *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Giuffrè, 2024, p. 549.

(³⁵) Si legge nella Proposta di Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio citata che «I dati sulla sicurezza sono disponibili principalmente per le piante ottenute mediante mutagenesi mirata e cisgenesi, mentre in questa fase è difficile trarre conclusioni pertinenti su altre NGT e applicazioni negli animali e nei microorganismi». Si consideri anche la formulazione presente nel considerando 9 della Proposta.

(³⁶) S. Chriki, M.P. Ellies-Oury, D. Fournier, J. Liu, J. F. F. Hocquette, *Analysis of Scientific and Press Articles Related to Cultured Meat for a Better Understanding of Its Perception, Psychol.* Volume 11 - 2020 11:1845. doi: 10.3389/fpsyg.2020.01845. Si veda anche il più recente Rapporto FAO-OMS *Food Safety aspects of Cell-Based Food*, Roma, 2023, cit. Tra i nomi riscontrati "artificial meat" OR "meat in vitro" OR "in vitro meat" OR "cultured meat" OR "synthetic meat" OR "lab-grown meat" OR "lab meat" OR "cell-based meat" OR "clean meat" OR "fake meat" OR "slaughter-free meat" OR "cell-cultured meat" OR "craft meat" OR "cultivated meat" OR "victimless meat" OR "animal-free meat" OR "cruelty-free meat" OR "shmeat" OR "Frankenmeat" OR "test tube meat" OR "unnatural meat" OR "vegetarian meat" OR "vegan meat" OR "cellular meat".

In dottrina distingue fra (non carne) e carni alternative (neo-carne) E. Sirsi, *Della carne degli animali e del consumo etico*, in *Agricoltura - Istituzioni - Mercati*, 2018, 63; Ead, *Il nome delle cose e i paradigmi dell'innovazione nel mercato agro-alimentare. Il caso delle carni alternative*, in *Le regole del mercato agroalimentare tra sicurezza e concorrenza. Diritti nazionali, regole europee e convenzioni internazionali su agricoltura, alimentazione, ambiente*, cura di S. Carmignani, N. Lucifero, Editoriale scientifica, Napoli, 2020, p. 665.

(³⁷) A. Di Lauro, *Informazioni e scelte alimentari: le regole e i "gradi di libertà"*, in *Fonti proteiche alternative alla carne nella dieta umana: benefici e limiti*, cit.

(³⁸) Si vedano i lavori della giornata dell'Accademia dei Georgofili *Fonti proteiche alternative alla carne nella dieta umana: benefici e limiti*, cit.

4.- Denominazioni legali, d'uso e descrittive: la Corte di Giustizia, carne e steak vegetale e i divieti nazionali

È ormai impossibile di parlare del ricorso al termine "carne" per prodotti privi di materia animale senza evocare un caso che in questi giorni occupa le cronache. La Corte di giustizia dell'Unione Europea il 4 ottobre 2024, ha infatti deciso la controversia *Protéines France* e altri (C-438/23)³⁹, pronunciandosi su una questione molto dibattuta riguardante la denominazione dei prodotti contenenti proteine vegetali (come il famoso "steak vegetale").

Prima di esaminare la decisione menzionata che avrà delle ripercussioni su tutto il territorio unionale merita soffermarsi, seppure brevemente, sulla vicenda italiana che ha riguardato sia la carne coltivata che i prodotti contenenti esclusivamente proteine vegetali.

La legge italiana 1° dicembre 2023 n. 172, recante «disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati nonché di divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali»⁴⁰, ha stabilito, infatti un «Divieto di produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati» (art.2) e il «Divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali» (art. 3) divieto di uso di: «a) denominazioni legali, usuali e descrittive, riferite alla carne, ad una produzione a base di carne o a prodotti ottenuti in prevalenza da carne; b) riferimenti alle specie animali o a

gruppi di specie animali o a una morfologia animale o un'anatomia animale; c) terminologie specifiche della macelleria, della salumeria o della pescheria; d) nomi di alimenti di origine animale rappresentativi degli usi commerciali».

La portata e l'estensione dei divieti, che potrebbero ricomprendere anche la ricerca per quanto riguarda la "carne coltivata", ha suscitato un certo margine di preoccupazione e perplessità in ordine alle conseguenze della notifica effettuata dal Governo italiano ai sensi della Dir. UE 1535/ 2015⁴¹. Nella comunicazione della Commissione datata 29 gennaio 2024 indirizzata al nostro Governo si legge che la notifica in oggetto «è stata archiviata il 29/01/2024 per i motivi seguenti: il testo è stato adottato dallo Stato membro prima della fine del periodo di sospensione di cui all'articolo 6 della direttiva (UE) 2015/1535 (...)». La Commissione invita, di conseguenza, la Repubblica italiana a «informarla del seguito dato, anche alla luce della giurisprudenza pertinente della Corte di giustizia»⁴².

Quanto alla vicenda che ha portato al rinvio pregiudiziale e poi alla decisione menzionata, essa prende le mosse dall'articolo L. 412-10 del codice del consumo francese, introdotto dalla legge n. 2020-699 del 10 giugno 2020, che stabilisce che «les dénominations utilisées pour désigner des denrées alimentaires d'origine animale ne peuvent être utilisées pour décrire, commercialiser ou promouvoir des denrées alimentaires comportant des protéines végétales. Un décret fixe la part de protéines végétales au-delà de laquelle cette dénomination n'est pas possible. Ce décret définit également les modalités d'application du présent article et les sanctions encourues en cas de manquement».

Il decreto n. 2022-947 del 29 giugno 2022⁴³ ha così

⁽³⁹⁾ Corte di Giustizia, 4 ottobre 2024 C- 438/22, *Protéines Francia e A./Ministre de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique*, cit.

⁽⁴⁰⁾ Legge 1° dicembre 2023, n. 172, Disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati nonché di divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali, in GU n.281 del 01-12-2023.

⁽⁴¹⁾ Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione.

Sulle procedure di notifica in ambito alimentare si veda: A. Di Lauro, *La circolazione dei prodotti alimentari*, in *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, a cura di P. Borghi, I. Canfora, A. Di Lauro, L. Russo, 2024, Milano, Giuffrè, 2024, pp. 79-92.

⁽⁴²⁾ Sulla vicenda italiana si veda V. Rubino, *La battaglia della carne coltivata dalle aule parlamentari a quelle di giustizia? Considerazioni a margine della legge 172/2023 fra armonizzazione, leale cooperazione e margini di autonomia degli Stati membri*, in q. Riv. www.rivistadirittoalimentare.it, n. 1-2024, p. 34; G. Spoto, *Libertà di ricerca e paternalismo giuridico in Italia: la carne coltivata in laboratorio*, in q. Riv. www.rivistadirittoalimentare.it, n. 1-2024, p. 56.

⁽⁴³⁾ Décret n° 2022-947 du 29 juin 2022 relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales, JORF n°0150 du 30 juin 2022.

precisato le modalità pratiche del divieto previsto nel codice del consumo. L'obiettivo di tale normativa era garantire maggiore trasparenza nelle informazioni relative agli alimenti commercializzati.

Nel contesto di un acceso dibattito tra le autorità francesi e gli attori economici coinvolti, il Consiglio di Stato è stato adito il 18 luglio 2022 con un ricorso di annullamento del decreto n. 2022-947 presentato dalla società *Protéines France*. Quest'ultima rappresenta gli interessi delle aziende attive nel mercato francese delle proteine vegetali. Un'ordinanza cautelare del 27 luglio 2022 del Consiglio di Stato ha sospeso parzialmente il decreto n. 2022-947. Diverse altre società hanno poi presentato ricorsi di annullamento dello stesso decreto. Le cause sono state riunite.

Il Consiglio di Stato francese ha rilevato che le società ricorrenti hanno invocato a sostegno delle proprie richieste l'articolo 1169/2011/UE del 25 ottobre 2011, che riguarda l'informazione dei consumatori sugli alimenti. La giurisdizione ha ritenuto che, data la difficoltà interpretativa relativa al regolamento in questione, non potesse fare altro che sospendere la propria decisione e rinviare alla Corte di giustizia dell'Unione Europea diverse questioni pregiudiziali⁴⁴.

In via preliminare, va notato che la Corte si è interrogata sulla persistenza dell'oggetto del contenzioso, poiché il decreto del 2022 è stato abrogato da una nuova normativa nel 2024, cioè il decreto n. 2024-144 del 26 febbraio 2024⁴⁵ mantiene le interdizioni previste dal testo del 2022⁴⁶. Il Consiglio di Stato è stato interpellato su questo punto dal presidente della Corte il 1° marzo 2024. La giurisdizione di rinvio ha risposto che le questioni rimangono rilevanti, in quanto diverse disposizioni della legge potrebbero essere state applicate prima dell'abrogazione del decreto del 2022. Inoltre, il giudice del rinvio ha emesso un'ordinanza del 10 aprile 2024, con la quale, adito da diverse società francesi, ha disposto una sospensione dell'esecuzione del decreto n. 2024-144. Il giudice di rinvio ha affermato che questa sospensione impedisce l'abrogazione del decreto n. 2022-947 e queste argo-

mentazioni hanno portato la Corte, a statuire che i ricorsi presentati al giudice del rinvio non hanno perso il loro oggetto.

La Corte ha esaminato innanzitutto la questione relativa all'armonizzazione espressa delle denominazioni per i prodotti alimentari a base di proteine vegetali, in particolare per quanto riguarda l'uso dei termini tipici dell'industria della carne. In questo contesto, si trattava di capire se gli Stati membri potessero proibire l'uso di denominazioni tradizionalmente legate ai prodotti animali (come "bistecca" o "salsiccia") per i prodotti a base vegetale. La Corte ha risposto affermativamente alla domanda principale, chiarendo che le disposizioni del regolamento n. 1169/2011, in particolare gli articoli 7 e 17, non stabiliscono un'armonizzazione espressa e completa riguardo l'uso di denominazioni, diversi dai nomi legali, per i prodotti che contengono proteine vegetali. In altre parole, il regolamento non vieta a priori l'uso di termini tradizionalmente associati ai prodotti animali se questi sono usati per descrivere prodotti vegetali, purché tali denominazioni non inducano il consumatore in errore.

Alcuni passaggi della sentenza sono particolarmente rilevanti e inducono a qualche perplessità. Il primo riguarda il ricorso al termine "carne". Nei punti 63 e 64 della decisione la Corte riferendosi alla denominazione legale carne fa espressamente riferimento all'art. 2, paragrafo 2, lettera n), del reg. UE n. 1169/2011 e all'allegato I del reg. CE 853/2004 per quanto riguarda le definizioni di «carni», «carni separate meccanicamente», «preparazioni a base di carne», «prodotti a base di pesce» e «prodotti a base di carne».

La Corte precisa che «dal momento che le «carni» sono definite, al punto 1.1 di tale allegato I, come «le parti commestibili degli animali», un alimento che non contiene tali parti non può utilizzare la denominazione «carne», quand'anche essa sia accompagnata da precisazioni sulla sostituzione di componenti o ingredienti». Ne scaturirebbe, quindi, che il ricorso al termine "carne" quando si tratti di proteine vegetali non sarebbe possibile. Una interpretazione che assegna

⁽⁴⁴⁾ Conseil d'État, n° 465835, 12 luglio 2023.

⁽⁴⁵⁾ Décret n° 2024-144 du 26 février 2024 relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales, JORF n°0048 du 27 février 2024.

⁽⁴⁶⁾ Décret n° 2024-144 du 26 février 2024, cit., «Annexe I, Termes dont l'utilisation est interdite pour la désignation de denrées alimentaires comportant des protéines végétales «Filet; Faux filet; Rumsteck; Entrecôte; Aiguillette baronne; Bavette d'Aloyau; Onglet; Hampe; Bifteck; Basse côte; Paleron; Flanchet; Steak; Escalope; Tendron; Grillade; Longe; Travers; Jambon; Boucher/Bouchère; Charcutier/Charcutière».

alla definizione presente nel reg. CE 853/2004 il valore di una definizione legale che va oltre il regolamento.

La Corte ha ribadito, poi, il principio fondamentale secondo cui qualsiasi denominazione, anche "descrittiva", deve essere chiara, precisa e comprensibile per il consumatore, per evitare che questi venga ingannato chiarendo che l'articolo 7 del reg. UE 1169/2011 si applica anche alle denominazioni d'uso o descrittive.

Tuttavia, afferma la Corte, non esiste alcuna disposizione del diritto dell'Unione che imponga l'utilizzo di denominazioni legali per i prodotti a base di proteine vegetali o che prescriva che il ricorso alle denominazioni di cui al decreto impugnato siano applicabili a prodotti per il solo fatto che essi sarebbero definiti come prodotti di origine animale.

Interrogandosi intorno alla possibilità che il governo francese abbia voluto introdurre delle denominazioni legali di questo tipo collegando un nome ad una composizione di prodotto, la Corte ha ritenuto, contrariamente a quanto sostenuto dal governo italiano intervenuto nella controversia, che "ai fini del regolamento n. 1169/2011, l'adozione di misure che consistono nel prevedere che taluni alimenti debbano soddisfare determinate condizioni, in particolare per quanto riguarda la loro composizione, per poter essere designati con termini considerati, in virtù di tali misure, come denominazione legale, non può essere considerata equivalente all'adozione di misure che vietano l'uso di determinati termini, non legalmente definiti da tali misure, per designare alimenti con determinate caratteristiche, in particolare per quanto riguarda la loro composizione" (punto 72) concludendo nel senso che "il decreto n. 2022-947 non contenga una «denominazione legale» (punto 80).

Esprimendosi, inoltre, sulla possibilità che gli Stati possano intervenire sulle denominazioni d'uso o su quelle descrittive, la Corte ha ritenuto che «alla luce delle definizioni adottate dal legislatore dell'Unione per tali denominazioni usuali e descrittive, la portata di queste ultime non può essere circoscritta, in modo generale e astratto, da autorità nazionali» (punto 82). La giustificazione del divieto risiederebbe nell'articolo 2, del reg. UE 1169/2011 che non prevede che gli Stati membri possano adottare misure che regolamentino le denominazioni comuni o le denominazioni descrittive di un determinato alimento ma trova, a parere della Corte, la sua principale giustificazione nel

«fatto che, alla luce delle definizioni adottate dal legislatore dell'Unione per tali denominazioni usuali e descrittive, la portata di queste ultime non può essere circoscritta, in modo generale e astratto, da autorità nazionali. (...)» e ciò perché «da un lato, una denominazione può essere considerata come una denominazione usuale per un alimento solo se il linguaggio corrente, l'uso, l'abitudine, la tradizione e la consuetudine consentono di ritenere che i consumatori riconoscano tale denominazione nel senso che designa specificamente il prodotto al quale essa è accostata. Dall'altro lato, per essere qualificata come «denominazione descrittiva», una denominazione deve consentire, alla sua lettura, di comprendere quali siano le caratteristiche principali del prodotto così designato" (punto 82). Colpisce, poi, sotto il profilo del contenuto l'analisi testuale, contestuale e teleologica dell'art. 7 del reg. UE 1969/2011. In particolare, l'interpretazione teleologica dell'art. 7 par. 1, lettera d) e punto 4 della parte A dell'allegato VI del reg. UE 1169/2011, laddove si riferiscono si riferiscono alla sostituzione di un componente o ingrediente con un componente o ingrediente diverso, non può portare, secondo la Corte, a considerare tali disposizioni inapplicabili quando il componente o l'ingrediente sostituito è il solo componente o ingrediente di un alimento. Si legge «Paradossalmente, infatti, il risultato non sarebbe che la vendita e la promozione di tale prodotto sarebbe vietata dal diritto dell'Unione, ma che la tutela dei consumatori in tali casi non sarebbe armonizzata e quindi non sarebbe garantita, mentre lo sarebbe quando la sostituzione riguarda un componente o un ingrediente meno importanti» (punto 91).

La Corte chiude la decisione stabilendo che gli Stati possono introdurre sanzioni in caso di inadempimento delle prescrizioni e dei divieti risultanti dalle disposizioni richiamate o da misure nazionali conformi a dette disposizioni ma «(...) tale armonizzazione espressa osta a che uno Stato membro adotti una misura nazionale che stabilisca tenori di proteine vegetali al di sotto dei quali resterebbe consentito l'uso di denominazioni, diverse da quelle legali, costituite da termini provenienti dai settori della macelleria e della salumeria per descrivere, commercializzare o promuovere alimenti contenenti proteine vegetali» (punto 106).

Il caso sollevato ha messo in luce le difficoltà di conciliare le esigenze economiche di un settore in rapida crescita come quello delle proteine vegetali con i prin-

cipi di trasparenza e protezione del consumatore previsti dal diritto dell'UE. La Corte ha, quindi, fornito un quadro che limita l'intervento nazionale, stabilisce una distinzione fra la definizione in negativo (ciò che non può essere chiamato in un certo modo) e la definizione legale, esclude che a livello nazionale possa essere stabilita una definizione usuale o descrittiva, lasciando forse spazio a una regolamentazione più dettagliata a livello unionale, se verrà ritenuto opportuno.

Una interpretazione che appare basata su una sorta di presunzione relativa che è possibile superare provando che il consumatore è stato indotto in errore ma che apre la strada a tortuosi interventi e posizioni giurisprudenziali differenti. Non si può, poi, non domandarsi come mai la Corte non abbia approfondito la molteplicità e diversità di nomi presenti nella lista francese che il governo vietava di poter utilizzare nei prodotti a base vegetale all'interno dei quali ci sono nomi che rinviano a parti degli animali e rispetto ai quali, forse, la decisione avrebbe potuto esprimere sfumature diverse.

5.- La retorica del «senza»

Le «*manque a trouvé son expression dans un terme devenu incontournable en marketing: le «sans». Sans sucre, sans contact, sans nicotine ... Par un tour de passe-passe extraordinaire, nous avons su transformer l'absence en valeur, le manque en objet de convoitise (...)*» scrive Mazarine Mitterrand Pingeot in *Vivre sans, une philosophie du manque* (Climats, Flammarion).

Trasformare l'assenza in valore: il vino senza alcool, il burro senza burro, la carne senza carne. La questione del vocabolario allora potrebbe essere secondaria rispetto ad una costruzione di senso basata sul «senza». Una carne senza carne e «senza» impatto climatico, «senza» consumo di risorse, ecc.: un «senza» pieno di valore.

L'Olanda si propone come «The same meat and dairy you are familiar with, produced in an animal and planet-friendly way»⁴⁷ Ma se c'è un vocabolario al quale

prestare attenzione questo è quello della transizione perché decurtato dalla sua complessità esso ricade facilmente nella costruzione dell'inganno.

Se ciò che mangio non è carne-carne ma «carne senza carne» il discorso sull'etica di quel «senza» se non accompagnato da rigorosi dati scientifici potrebbe essere solo una chiave di comunicazione per consentire la rottura delle resistenze da parte degli investitori e dei consumatori.

La Commissione francese degli Affari Economici del Senato (Commission des affaires économiques du Sénat) ha affidato a Olivier Rietmann e Henri Cabanel la «missione conoscitiva» di chiarire alle autorità pubbliche e all'opinione pubblica le problematiche (prospettive di mercato, sicurezza alimentare, impatto ambientale e benessere degli animali, concorrenza o complementarità con l'allevamento) relative allo sviluppo dei prodotti dell'industria cellulare. I relatori hanno presentato nell'aprile 2023 un Rapporto⁴⁸ nel quale hanno messo in evidenza numerose perplessità, fra le quali quelle relative alla «*boite noire*» del terreno di coltura, che resta segreto. Si legge nel Rapporto «Le secret est bien gardé par les entreprises sur cet élément indispensable à la prolifération et à la différenciation des cellules, à tel point que plusieurs entreprises indiquent ne pas souhaiter déposer de brevet sur leur milieu de culture pour ne pas révéler un avantage compétitif». Senza dati sul c.d. brodo di cottura resta difficile calcolare costi, approfondire la questione sulla sicurezza, conoscere realmente il prodotto.

Altre problematiche sono state approfondite sulla base di una copiosa letteratura scientifica e riguardano: la presenza sul mercato di grandi fondi di investimento che richiamano investitori sotto la promessa di un'azione altruistica, la natura ultra-trasformata del prodotto cellulare che implica per la sua realizzazione e per venire incontro alle esigenze dei consumatori in termini di gusto l'utilizzazione di molte decine di macro e micronutrienti; i rischi di «deriva genetica», di una contaminazione microbiologica, da residui e da allergeni; i valori nutrizionali comparabili alla carne solo con l'aggiunta di nutrienti; i rischi di patogeni e antibiotico resistenza.

⁽⁴⁷⁾ <https://en.cellulaireagricultuur.nl/>.

⁽⁴⁸⁾ Rapport d'information *Aliments cellulaires: être vigilant pour mieux encadrer et maîtriser la technologie*, Rapport d'information n° 504 (2022-2023), 5 avril 2023.

La questione del nome è stata abordata aderendo all'idea che per l'informazione del consumatore sia opportuno utilizzare termini che rinviano agli alimenti cellulari, termine molto contestato dall'industria perché poco attraente per i consumatori. Si può ricordare che nel corso delle audizioni tenute al fine di preparare il Rapporto gli studiosi Hocquette, Chriki et Mme Ellies-Oury hanno espresso l'idea che sarebbe necessario e più pertinente parlare di «fibre muscolari coltivate» e «cellule muscolari coltivate»⁴⁹.

I relatori hanno, infine, ribadito con chiarezza la propria opposizione antropologica, etica, culturale e, in definitiva, politica allo sviluppo di "alimenti cellulari" - generalmente indicati come "carne in vitro" o "carne coltivata", a detta dei relatori, "a causa di un uso improprio del linguaggio". Nel rapporto si legge che queste produzioni, pur promettenti teoricamente per l'ambiente e il benessere degli animali, non saranno in alcun modo indispensabili per la transizione verso un'alimentazione sana e non saranno privi di impatto sugli allevamenti⁵⁰.

Resta il fatto che da un punto di vista etico-filosofico gli alimenti cellulari consentirebbero di riconoscere gli animali come essere senzienti non abbattendoli costruendo una "finzione" di mantenimento del gesto simbolico nel cibo cellulare. Per la sociologa Porchet, tuttavia, si tratterebbe di una finzione che va anche al di là di questo perché la carne cellulare è un alimento che non è legato alla morte solo perché non c'è mai stata vita⁵¹.

In definitiva è il discorso intorno alla "carne coltivata" o alla "carne vegetale", che va analizzato con maggiore attenzione. Forse non è ipotizzabile che un consuma-

tore confonda al momento dell'acquisto queste "carni" ma è possibile che senza una valida comunicazione possa trasferire su questi prodotti modalità di consumo e regimi alimentari che sono propri di prodotti più convenzionali". È risaputo, ad esempio, che il consumatore possa rivolgersi ai prodotti a base vegetale per motivi di salute, oltre che etici, perché le diete a base vegetale e povere di carne sono spesso percepite come sane. Tuttavia, alcune ricerche evidenziano come questo tipo di prodotti possano contenere, per ottenere consistenza e sapore, grassi, coloranti, emulsionanti e additivi ed essere ultra-processati⁵².

George Orwell scrive «Se il pensiero corrompe il linguaggio, anche il linguaggio può corrompere il pensiero»⁵³ e avverte come dal travolgimento delle parole alla manipolazione il passo possa essere breve, come dirà in "I principi della neolingua"⁵⁴. Dalla neolingua di Orwell alla antilingua⁵⁵ di Italo Calvino ci si interroga su quello che Calvino definisce il «terrore semantico», cioè, «la fuga di fronte a ogni vocabolo che abbia di per sé stesso un significato [...]. Chi parla l'antilingua ha sempre paura di mostrare familiarità e interesse per le cose di cui parla [...]. La motivazione psicologica dell'antilingua è la mancanza d'un vero rapporto con la vita, ossia in fondo l'odio per sé stessi».

Interrogarsi sulle definizioni e ridefinizioni delle parole in un mondo in cambiamento può contribuire a definire il linguaggio e il pensiero.

Che si tratti di "carne cellulare" o "carne vegetale" o di denominazioni usuali o descrittive collegate al mondo animale siamo a esplorare i confini del naturale e artificiale, alla fine di un'alimentazione terrestre? Ad una rottura ontologica? Alla ricerca di un alimento senza

(⁴⁹) Si vedano i richiami a p. 30 del Rapport d'information *Aliments cellulaires: être vigilant pour mieux encadrer et maîtriser la technologie* cit.

(⁵⁰) I relatori hanno formulato diciotto raccomandazioni, raggruppate in tre aree: - rafforzare la procedura di autorizzazione per i nuovi alimenti e le norme applicabili agli alimenti a base di cellule;- informare meglio i consumatori e proteggere i settori della produzione animale, concordando regole chiare per la denominazione e l'etichettatura;- intensificare la ricerca sui mangimi cellulari, dando priorità all'allevamento e alle proteine vegetali per affrontare la sfida dell'autonomia proteica.

(⁵¹) J. Porcher, *Viande cultivée. La «viande cultivée» : horreur économique, infâmie animaliste*, in *Vocabulaire critique et spéculatif des transitions*, consultato l'08/12/2024, <https://vocabularyredetransitions.fr/article-37>.

(⁵²) Si veda di recente K. Chang- J. C. Parnham- R. B. Levy- I. Huybrechts- M. J. Gunter- C. Millett - E. P. Vamos, in *eClinicalMedicine*, 78, 2024, 102931 <https://doi.org/10.1016/j.eclinm.2024.102931>

(⁵³) G. Orwell, *La politica e la lingua inglese*, Edizioni omnibus, 2022. Si tratta di un testo scritto nel 1946 con il titolo *Politics and the English Language*.

(⁵⁴) G. Orwell, *La neolingua della politica*, a cura di M. Birattari, Garzanti, Milano, 2021. Nell'edizione sono inclusi. *La politica e la lingua inglese e I principi della neolingua* che era l'appendice al romanzo "1984" scritta nel 1949.

(⁵⁵) I. Calvino, *L'antilingua*, nel quotidiano *Il Giorno*, 3 febbraio 1965.

contatto (dematerializzato, desensorializzato, devitalizzato)⁵⁶ in un “mondo senza contatto”⁵⁷?

ABSTRACT

Lo scritto indaga alcune discrasie presenti nella narrazione sulla “carne coltivata” quale l’idea che si tratterebbe di una “carne” sempre sostenibile e che consente di rispettare il benessere degli animali. A partire dalla questione semantica sul nome della “carne coltivata” e dei prodotti “senza carne” viene indagata la vicenda del nome affrontata nella decisione della Corte di Giustizia, 4 ottobre 2024 C- 438/22 e dell’etica del “senza”. Questi sviluppi sono portatori di diver-

se rotture ontologiche in ambito alimentare che, decurtate dalla complessità, possono essere produttrici di inganno.

The paper explores some of the inconsistencies in the narrative around 'cultured meat', such as the idea that it is a 'meat' that is always sustainable and respects animal welfare. Starting from the semantic question of the naming of 'cultured meat' and 'meatless' products, we will evoke the naming issue addressed in the Court of Justice decision of 4 October 2024, C-438/22, and the ethics of 'without'. These developments will show that while it can be the bearer of various ontological ruptures in the food sphere, it can also produce deception when stripped of its complexity.



⁽⁵⁶⁾ Per J. Porcher, *Viande cultivée.*, cit., «La viande cultivée est un produit sans histoire, sans affects, dé-subjectivée, détachée de la nature. Autrement dit un produit déjà mort. La viande cultivée relève du vivant biologique parce qu’il s’agit de cellules, indéniablement de l’ordre du vivant, mais elle relève du mort subjectif parce qu’il n’y a pas personne en amont de la viande. Du mort-vivant en somme que l’on nous propose, et bientôt impose, comme nourriture chargée de porter l’énergie et la vie en nous».

⁽⁵⁷⁾ Sotto altri profili riguardanti i *social* e la digitalizzazione, M. Aguilera, A. Doublier, S. Le Courant, C.Paloque-Bergès, J. - B. Vuillerod, *Des mondes sans contact?*, in *Tracés. Revue de Sciences humaines*, 42, 2022, pp. 7-32.