

## Carni e pesci *in vitro*. Quali regole in vista della sostenibilità?

Roberto Saija

### 1.- Cenni generali introduttivi

Il tema delle “carni coltivate”, o “carni da laboratorio”, dette anche da qualcuno con espressione non unanimemente condivisibile “carni sintetiche”, è stato lambito dal diritto solo in tempi recenti.

Questo aspetto non è senza importanza, in quanto l’assenza di regole in genere costituisce una criticità, specie in un ambito così delicato che coinvolge molteplici interessi e diversi soggetti che di quegli stessi interessi sono portatori. Riguarda, infatti, prima di tutto i consumatori, che sono chiamati a scegliere tra carni da allevamento e un prodotto alternativo che potrebbe incidere negativamente, positivamente o anche in maniera neutra sulla loro salute. Riguarda gli allevatori che devono contendersi il mercato con i produttori di un “alimento” ottenuto in laboratorio. Il tema coinvolge anche l’ambito poco esplorato dei fornitori dei “fattori di produzione” che entrano necessariamente a far parte della filiera<sup>1</sup> e sicuramente le imprese, specialmente le multinazionali, dal momento che, se questo prodotto sta lentamente facendo il proprio ingresso sulle tavole in alcune parti del pianeta, ciò si deve all’opera di grandi colossi e di *start up*. In buona sostanza “innovazione”, “ricerca”, “alimentazione” e “sicurezza” costituiscono alcune delle parole chiave che stanno alla base del tema che ci accingiamo a trattare e che costituisce il filo conduttore del fascicolo speciale della Rivista su cui è pubblicato. Altra parola chiave è (o dovrebbe essere) “agricoltura”. Su questo aspetto è necessario avviare una riflessione in quanto uno dei punti più controversi è, a proposito di “carni coltivate” (se si possa parlare propriamente di “carne” è tutto da vedere), la loro derivazione dall’attività agricola e soprattutto se vi sia una stretta consequenzialità tra l’allevamento e questo prodotto. Si ritiene

comunemente che non vi sia alimento che non provenga dall’agricoltura o comunque da una materia prima naturale. Nel caso delle “carni coltivate” questo assunto merita alcune precisazioni di fondo. Se rimane, comunque, vero che l’origine agricola è assicurata dal fatto che per ottenere questo prodotto è necessario partire da una coltura di cellule animali, non si può ignorare che il processo produttivo si svolge non solo e non tanto a livello industriale, ma attraverso il ricorso alla scienza e alla *innovazione tecnologica* che in questo settore si sono impegnate per giungere a soluzioni che nel tempo hanno progressivamente vinto alcune delle resistenze più comuni.

Le “carni coltivate” nascono per far fronte ad esigenze di *food security*, ma anche di *food safety*. Se, infatti, sono noti i vantaggi che esse possono apportare, nel senso di assicurare gli approvvigionamenti in vista di una popolazione mondiale sempre crescente, non va dimenticato che rispetto agli allevamenti intensivi le “carni coltivate” sono più sicure, in quanto non dovrebbero comportare i rischi connaturati a questa tipologia di allevamenti. Esse, inoltre, rappresentano una conquista in termini di garanzia del “benessere animale”, altro tema centrale nell’ambito del diritto europeo, specie dopo che è stato inserito nel TFUE l’art. 13 contenuto nel titolo secondo della parte prima dedicata ai “principi” che impone all’Unione e agli Stati membri di tenere “pienamente conto delle esigenze in materia di benessere degli animali in quanto esseri senzienti”.

Quanto alle regole giuridiche sulle “carni coltivate”, a livello eurounionale possiamo dire che possono essere ricondotte ai *novel foods*, tema gigantesco che anima il dibattito sul cibo del futuro e sul futuro del cibo.

Se l’inquadramento generale nell’ambito dei *novel foods* è ormai pacifico, mancano, tuttavia, regole specifiche su questo prodotto. Il fatto che si tratti di nuovi alimenti comporta che, prima di essere immessi sul mercato, sono soggetti ad autorizzazione in base alla procedura descritta dal Reg. (UE) 2015/2283.

Posto che i *novel foods* rappresentano un *mare magnum*, come dimostra anche il fatto che il regolamento europeo conta, a differenza di quello del ’97, ben dieci categorie, va specificato che l’esigenza di

(<sup>1</sup>) Il tema dell’impatto dei fattori di produzione è stato oggetto di indagine, specie per quanto riguarda l’innovazione in rapporto all’informazione, da parte di M. Ferrari, *Fattori di produzione, innovazione e distribuzione di valore nella filiera agroalimentare*, Milano, Ledizioni, 2023.

una disciplina *ad hoc* per le “carni coltivate” rimane, come anche per gli altri cibi prodotti in laboratorio, che sembrano destinati a completare e integrare l’offerta alimentare in un futuro non troppo lontano, i cui scenari non sono così misteriosi, specie a seguito delle crisi dovute a pandemie e guerre a partire dall’inizio del decennio in corso.

Queste tipologie di prodotti, per lo meno nel dibattito sul futuro dell’alimentazione e della nutrizione, hanno rubato prepotentemente la scena e sono ormai oggetto di interesse nell’ambito delle politiche europee e anche globali sulla resilienza del sistema alimentare, sulla sostenibilità e sulla necessità di individuare nuove fonti di approvvigionamento per nutrire la crescente popolazione del pianeta<sup>2</sup>.

Quanto all’esigenza di individuare precise regole giuridiche, essa è imprescindibile poiché, posto che questi prodotti si preparano a entrare in maniera sempre più significativa nel mercato alimentare, la mancanza di una normativa di riferimento o ancora le differenze, le cd. “asimmetrie”, tra i diversi Paesi può solo ostacolarne la circolazione, per cui l’individuazione di regole armonizzate diventa un ineliminabile punto di partenza.

## 2.- Allevamenti intensivi o carni coltivate?

Tali prodotti necessitano, come si diceva, specifiche disposizioni che garantiscano la realizzazione temperata e bilanciata degli interessi e dei valori a

volte contrapposti che ne stanno alla base<sup>3</sup>. È vero che, quando si parla di cibi frutto dell’innovazione tecnologica, la mente corre a quella stagione nera e cupa che ha caratterizzato gli anni a cavallo tra XX e XXI secolo, quando la BSE ha turbato il mercato delle carni bovine, che fino a quel momento erano considerate fondamentali per garantire una nutrizione salutare (forse anche salutistica), fin dall’alimentazione per la prima infanzia che da diversi decenni conosce gli omogeneizzati di manzo o di vitello, ritenuti dai pediatri fondamentali per lo svezzamento e consigliati ai genitori<sup>4</sup>. Per lunghi anni buona parte del genere umano, specie in occidente, ha desiderato un accesso più ampio alle carni, specie quando le difficoltà erano di carattere prevalentemente economico<sup>5</sup>. C’è un momento in cui la *food security* sembra un obiettivo ormai raggiunto. Tuttavia, proprio quando qualcuno riteneva che la sicurezza degli approvvigionamenti si dovesse addirittura espungere dalle finalità della politica agricola comune, cambia la rotta e la carne bovina, uno degli alimenti più ambiti, quasi un simbolo di ricchezza e autonomia, diventa fonte di preoccupazione, di malattia e causa di morte dei capi di bestiame che sono colpiti dalla BSE che finisce col colpire anche il genere umano. Molti hanno considerato la BSE la nuova peste del terzo millennio<sup>6</sup> che sembra avere le proprie origini nel Regno Unito, uno dei Paesi ritenuti più “difficili” della Comunità Europea, e in un’epoca ancor più complicata e di transizione, a metà degli anni ‘Ottanta del XX Secolo. A partire dal momento in cui l’epidemia si comincia a diffondere

(<sup>2</sup>) Come ha precisato 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](http://www.rivistadirittoalimentare.it), n. 1-2024, p. 34, “Si tratta ... di una delle frontiere più avanzate dell’innovazione tecnologica nel settore agroalimentare che spalanca scenari estremamente interessanti in termini di sostenibilità ambientale e lotta alla fame nel mondo, ma, al contempo, suscita inquietudini non solo sotto il profilo della sicurezza, ma anche (...) dal punto di vista del suo impatto sulla società e sull’identità culturale umana”. V. *ivi* l’ampia letteratura citata, anche di tipo multidisciplinare.

(<sup>3</sup>) V. sul punto A. Santini, *Sicurezza alimentare e innovazione tecnologica: il caso dei novel foods*, in *Eurojus*, 1-2023, pp. 134-148 e più spec., p. 135; A. Volpato, *La riforma del regolamento sui Novel Food. Alla ricerca di un impossibile equilibrio?*, in q. Riv., [www.rivistadirittoalimentare.it](http://www.rivistadirittoalimentare.it), n. 4-2015, p. 26 ss.

(<sup>4</sup>) Il tema degli alimenti per la prima infanzia è abbastanza complesso. Per una definizione di “lattante” e di “bambino nella prima infanzia”, cfr. l’art. 2, par. 2, lett. a) e b) del Reg. (UE) n. 609/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 giugno 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell’intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso.

(<sup>5</sup>) Sull’accesso al cibo come una delle quattro dimensioni della *food security*, v. F. Albisinni, *Strumentario di diritto alimentare europeo*, V ed., 2023, p. 6 ove l’A. richiama la definizione data dalla FAO nell’ambito del World Food Summit del 1996, ove si afferma che “Access: concerns about insufficient food access have resulted in a greater policy focus on incomes, expenditures, markets and prices in achieving food security objectives”.

(<sup>6</sup>) Cfr. P. Bevilacqua, *La mucca è savia. Ragioni storiche della crisi alimentare europea*, Donzelli, 2002, p. VII ss.

moltissimi capi di bovini vengono abbattuti per contenerla e ciò porta ad uno sconvolgimento del mercato delle carni. Oltretutto, in quell'ultimo scorcio di secolo si registrarono numerosi altri scandali che turbarono il mercato alimentare europeo e che riguardarono il pollame e i suini, come anche il vino e il pesce. Ne scaturì una profonda incertezza e sfiducia nell'offerta alimentare disponibile, al momento ancora carente di regole che fossero anche uniformi. In quel momento storico si registra una notevole differenza tra gli standard di sicurezza nei vari Paesi della Comunità. Il processo di armonizzazione, com'è noto, attraversava una fase di stallo che doveva essere superata. Fu così che le istituzioni comunitarie si avvidero che l'innovazione tecnologica era fuori controllo, con effetti devastanti sul mercato alimentare e un impatto ancor peggiore sulla salute umana, il che rischiava di mettere in discussione la tenuta del contratto sociale.

Ma quali furono le cause che portarono a questi risultati? Forse l'allargamento dei confini e l'apertura delle frontiere? Forse la globalizzazione, cui molti aspiravano si era trasformata in una globalizzazione delle epidemie<sup>7</sup>?

Uno dei punti critici individuati a seguito di indagini condotte per dare risposta a tali imbarazzanti quesiti fu individuato negli allevamenti intensivi, paragonati a una sorta di "clinica", il cui scopo era solo quello di portare l'animale al peso e all'età necessaria per poterlo macellare e destinare al mercato. Se questa era stata la causa (o forse solo una concausa), la soluzione non poteva consistere in una radicale e improvvisa eliminazione che avrebbe avuto, come effetto, l'innalzamento dei prezzi. Fu così che le istituzioni europee adottarono provvedimenti inquadabili nell'innovazione giuridica che reagiva alle criticità di una innovazione tecnologica errata. Le soluzioni erano reperibili, tuttavia, proprio nella stessa innovazione tecnologica, che doveva essere consapevole degli effetti che ne potevano scaturire. Se, pertanto, una innovazione tecnologica sbagliata aveva dato origine alla BSE -che aveva provocato la crisi del mercato delle carni bovine e aveva generato nei consumatori un profondo senso di sfiducia- e se come contromi-

sura era stato fatto ricorso alla innovazione giuridica, attraverso provvedimenti normativi -come il Reg. (CE) n. 820/1997, prima, e il Reg. (CE) 178/2002, poi- un rimedio alle criticità ingenerate dagli allevamenti intensivi poteva consistere nel trovare una alternativa alle carni in prodotti creati in laboratorio che avessero di quell'alimento le proprietà e le caratteristiche, ma un minore impatto sull'ambiente e sul benessere animale e, perché no, anche sulla salute umana. Già dall'esame dei *considerando* del Reg. (CE) n. 178/2002 emergeva come la Comunità avvertisse la necessità di realizzare interessi che si muovessero in questa direzione.

L'art. 5, par. 1, a titolo esemplificativo, individuava gli obiettivi generali perseguiti dalla "legislazione alimentare" e in questa direzione compariva proprio il benessere degli animali, del quale doveva tenere conto anche l'EFSA che già contava vari gruppi di esperti, uno dei quali dedicato proprio alla salute e al benessere degli animali<sup>8</sup>.

### 3.- *Alternative alle carni bovine. La questione della "denominazione"*

Tra le alternative alla carne bovina proveniente da allevamenti intensivi, la "carne coltivata", che rappresenta il culmine dell'innovazione tecnologica. Essa, tuttavia, prima di essere immessa sul mercato richiede anni e anni di studio e di esperimenti pratici.

In effetti, la novità non era così eclatante, dal momento che sin dai primi anni Trenta, Winston Churchill aveva ipotizzato che si sarebbe arrivati presto o tardi a scongiurare l'allevamento di interi polli per mangiarne solo una parte e non riteneva peregrina l'ipotesi della "coltivazione" delle singole parti destinate all'alimentazione umana<sup>9</sup>. Ovvio è che di decenni ne sono passati prima di poter assaggiare questo prodotto. È ancora una volta il Regno Unito il teatro dove avviene la messa in cottura del primo hamburger coltivato e ciò si verifica a Londra nel 2013, nel corso di uno *show* culinario<sup>10</sup>. In quell'occasione, a un noto chef fu affidato il compito di incoraggiare gli spettatori a provare un

(<sup>7</sup>) G. Cosmacini, *Prefazione*, in, *Malati di cibo. Storia della mucca pazza*, a cura di P.M. Lledo, Milano, Cortina editore, 2001, p. X.

(<sup>8</sup>) Cfr. Art. 28, par. 4, lett. H).

(<sup>9</sup>) W. Churchill, *Fifty Years Hence*, *Strand Magazine*, 1931.

(<sup>10</sup>) C. Steel, *Sitopia. Come il cibo può salvare il mondo*, Piano B edizioni, 2021, trad. it. di S. Moretti, p. 18.

nuovo alimento tanto simile nell'aspetto e nel gusto alla carne. Ma è stato veramente così? Anche in questo caso è ovvio che servono delle regole per garantire la sicurezza. Ormai il consumatore europeo è stanco di esperimenti rischiosi ed esige una serie di garanzie. Non vuole andare incontro a salti nel buio. Per questo motivo si rende necessario individuare delle regole che lo mettano al riparo da ogni *pericolo* e *rischio* ad esso connesso<sup>11</sup>.

Primaria è la questione della denominazione di questo prodotto, che deve differire da quelli già esistenti. Solo così potrà entrare nel campo di applicazione del Reg. (UE) 2283/2015. In questo caso, parlare di "carne" diventa problematico e improprio, dal momento che il punto 17 della parte B dell'allegato VII del Reg. (UE) 1169/2011 prevede che possono essere etichettate come carni i "*muscoli scheletrici 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 (...) indicati e quando la carne costituisce un ingrediente di un altro alimento*". La "carne coltivata" non rientra in questa definizione ed è per questo che va trattata in modo diverso anche dal punto di vista del nome. Gli aspetti salutistici dovrebbero essere garantiti dalla procedura di autorizzazione. Va, comunque, precisato che, sebbene sia la carne coltivata sia gli insetti sembrino inquadrabili in una medesima logica, entrambi protesi verso la costruzione sostenibile delle diete del futuro, va precisato che mentre per gli insetti sono state già rilasciate alcune autorizzazioni, per quanto riguarda le carni coltivate, invece, il processo di ingresso sul mercato europeo è ancora indietro. Solo da poco tempo, una *start up* francese *Gourmey* ha presentato una doman-

da di autorizzazione UE relativa a un *foie gras* da laboratorio. Il *foie gras* convenzionale è uno degli alimenti più controversi in tema di benessere animale, come dimostra il fatto che diversi Paesi UE, tra cui l'Italia, ne hanno già da tempo vietato la produzione, ragion per cui questa richiesta di autorizzazione può essere vista dall'opinione pubblica in maniera positiva, in quanto reintroduce un piatto tradizionale, ma eliminando alcune delle criticità che avevano indotto a bandirlo<sup>12</sup>.

Diversa la situazione negli USA ove le carni *cell-based* hanno superato lo scoglio della FDA. Ciò lascia nutrire speranze che anche l'UE segua questa strada, anche se la procedura di approvazione è lunga e complessa. Ben diverso è il discorso se si pensa, invece, alle cd. *bistecche vegetali*, che non possono essere considerate, *novel food* e non necessitano, pertanto, di alcuna autorizzazione, anche se rimane il problema di quale denominazione esse possano avere, dal momento che, come si è detto, la parola "carne" non può essere utilizzata, se non ricorrono i requisiti previsti dall'allegato VII parte B punto 17 del reg. 1169/2011, e cioè solo in presenza di muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di volatili riconosciute idonee al consumo umano. Anche la Corte di giustizia UE ha riconosciuto che il diritto europeo ha introdotto "un regime di protezione contro l'uso ingannevole di denominazioni storicamente legate alla carne per descrivere prodotti vegetali"<sup>13</sup>

#### 4.- *L'atteggiamento del legislatore italiano*

Se gli USA<sup>14</sup> o Singapore sembrano ormai aver aperto la strada a questo alimento, fa riflettere, invece, l'at-

(<sup>11</sup>) Sulle definizioni di pericolo e rischio, cfr. F. Albinini, *Strumentario di diritto alimentare europeo*, cit., p. 103 s. Cfr. altresì E. Rook Basile, *L'architettura della legislazione alimentare europea: il Reg. (CE) n. 178/2002*, in Aa.Vv., *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione Europea*, II ed., Milano, Giuffrè, 2024, p. 97 s., nonché I. Canfora, *I principi: principio di precauzione, analisi del rischio, trasparenza*, ivi, p. 114 ss.

(<sup>12</sup>) <https://www.foodweb.it/2024/08/carne-coltivata-da-gourmey-la-prima-richiesta-di-autorizzazione-in-ue/>. Si ricordano, a questo proposito, le parole di Francesca Gallelli, consulente per gli affari pubblici del *Good Food Institute Europe*: "Come hanno recentemente sottolineato alcuni ministri europei, la tutela dei prodotti tradizionali non deve diventare un ostacolo all'innovazione alimentare e alla libera scelta del consumatore. La domanda della *start up* francese *Gourmey* dimostra che l'innovazione alimentare e la tradizione culinaria possono rafforzarsi a vicenda, offrendo un *foie gras* che soddisfa le esigenze dei consumatori e tutela il benessere animale". Tuttavia, a fine settembre 2024 Stella Kyriakides, a fronte di una interrogazione proveniente da un parlamentare (Anna Maria Cisint del P/E) ha risposto che al momento nessuna autorizzazione è stata concessa.

(<sup>13</sup>) Cfr. F. Aversano, *La sentenza "meat sounding" della Corte di giustizia: conflitto lessicale o questione giuridica?*, in q. fasc. p. 45 ss.

(<sup>14</sup>) La letteratura multidisciplinare negli USA sulle carni IVM è abbastanza vasta. *Ex multis*, si veda: Levine-Ketzel, *Lab-Grown Meat a Reality, But Who Will Eat It?* National Public Radio (May 20, 2008), in [www.npr.org/templates/story/story.php?storyId=90235492#](http://www.npr.org/templates/story/story.php?storyId=90235492#) (last

teggimento assunto dall'Italia che in chiusura dell'anno 2023 ha approvato una discutibile legge che vieta la produzione e l'immissione in commercio di questi prodotti appartenenti al genere degli alimenti, ma anche alla mangimistica, costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati. Lo stesso provvedimento vieta l'uso della denominazione "carne" per prodotti trasformati che contengono proteine vegetali. Le discussioni in aula non sono mancate ed addirittura erano stati prospettati dei dubbi sulla legittimità costituzionale del provvedimento e lo stesso ufficio di Presidenza della Repubblica ha fatto trapelare qualche perplessità.

In effetti, le questioni affrontate sono almeno due e molto diverse tra loro: per un verso, la legittimità della produzione di alimenti ottenuti da colture cellulari o tessuti di animali vertebrati, per un verso, e, per altro, la questione della denominazione di questi prodotti. Se questo secondo profilo può essere condivisibile, in quanto incide sulla consapevolezza della scelta da parte del consumatore, e in mancanza sono possibili fraintendimenti, diverso è il discorso in ordine alla possibilità di produrre e immettere in commercio prodotti ottenuti da colture cellulari o tessuti di animali vertebrati che, invece, dovrebbe essere ammessa, su autorizzazione, per lo meno in mancanza di evidenze che dimostrino rischi per la salute. In carenza di elementi in questa direzione, a risentirne potrebbe essere il mercato unico, con conseguente disallineamento del diritto domestico rispetto a quello unionale. Il divieto, infatti, incide sulla libera circolazione che costituisce una delle libertà fondamentali che emergono dai Trattati europei. Poiché incide su profili che vedono il coinvolgimento del diritto UE, la legge italiana 1° dicembre 2023, n. 172, contenente "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", è stata notificata alla Commissione.

La finalità del provvedimento è, per lo meno in apparenza, per un verso, di carattere salutistico, in quanto l'art. 1 sottolinea l'esigenza di assicurare la tutela della salute umana e gli interessi dei consumatori, anche se al tempo stesso affianca l'esigenza di proteggere «... il patrimonio agroalimentare, quale insieme dei prodotti espressione del processo di evoluzione socio-economica e culturale dell'Italia, di rilevanza strategica per l'interesse nazionale», facendo emergere interessi che potrebbero condurre all'incompatibilità con il diritto unionale paventata dall'Ufficio di Presidenza della Repubblica nel comunicato che ha accompagnato la promulgazione.

Tra i profili di possibile contrasto col diritto UE vi è quello della *competenza*. La domanda che sorge è, quindi, se davvero il legislatore italiano aveva il potere di legiferare in proposito. Il fondamento su cui si è basata la tesi sostenuta dal Governo italiano è l'esigenza del rispetto del principio precauzionale. In altri termini, in assenza di norme europee sul punto, il legislatore domestico ha sopperito con un discutibile intervento di carattere asseritamente precauzionale volto, per un verso, a tutelare la salute e, per altro, a preservare il cibo come patrimonio culturale. Sul punto la dottrina che ha analizzato il provvedimento ha osservato che il profilo della mancanza di una disposizione di armonizzazione della disciplina non sarebbe sussistente, in quanto il Reg. (UE) 2015/2283 ha rinunciato a introdurre una disciplina sulla clonazione animale, per cui le tecniche di riproduzione cellulare rimangono assorbite dalla disciplina dei *novel foods*. Per questo motivo, la possibilità di immissione sul mercato è rimessa ad una procedura che si svolge a valle della valutazione del rischio da parte dell'EFSA. Il presupposto della carenza della normativa unionale sembrerebbe destinato a crollare, ed in questa direzione sembra anche l'insegnamento che si trae dalla giurisprudenza della Corte di giustizia, che ha sempre bocciato le norme nazionali che creano disarmonia col quadro normativo UE, pur se destinate a colmare eventuali lacune, ove ve ne fossero<sup>15</sup>. In altri termini, a prescin-

visited April 24, 2024); C. Agapakis, *Steak of the Art: The Fatal Flaws of In Vitro Meat*, in <https://www.discovermagazine.com/planet-earth/steak-of-the-art-the-fatal-flaws-of-in-vitro-meat>. Dal punto di vista giuridico, cfr. Amaru Sanchez, *Laws and Regulations Concerning Cell-Cultured Meat and Cellular Agriculture*, <https://www.fdpi.org/2018/02/update-laws-regulations-concerning-cell-cultured-meat-cellular-agriculture/>. Per quanto riguarda Singapore, cfr. V. Paganizza, *Carne coltivata: una comparazione tra Australia e Unione Europea, passando da Singapore*, in q. fasc. p. 64 ss. Sulla questione del *namings* per una indagine comparatistica cfr. S. Lanni, in q. fasc. p. 24 ss. (15) 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*, cit., p. 45. In questa direzione, l'A. richiama

dere dalle ragioni procedurali che consentono o meno agli Stati di intervenire sui singoli alimenti non autorizzati a livello europeo, va specificato che il legislatore italiano, con un intervento del genere, sembra aver voluto vanificare la stessa funzione valutativa del rischio. Essa rimane affidata all'EFSA ed è comunque gestita a livello europeo e non dai singoli Stati. Sembra che sia stata mortificata la stessa finalità del Reg. (UE) 2015/2283, che è quella di sottoporre gli alimenti innovativi di qualunque specie al regime autorizzatorio in esso previsto. Non può trascurarsi, infatti, che il Regolamento del 2015, a differenza del precedente del '97, non contiene neppure quella clausola che consentiva agli Stati membri -a seguito di nuove informazioni o di una nuova valutazione di informazioni già esistenti e in presenza di motivi fondati per ritenere che l'utilizzazione di un prodotto o ingrediente alimentare conforme al regolamento presenti rischi per la salute umana o per l'ambiente -di limitare temporaneamente, o sospendere, la commercializzazione e l'utilizzo sul proprio territorio del prodotto o ingrediente alimentare, informandone immediatamente gli altri Stati membri e la Commissione e precisando i motivi che li avevano indotti a decidere in questa direzione. La mancanza nel Regolamento del 2015 di una disposizione siffatta è il segno che l'ordinamento europeo ha raggiunto un certo grado di maturità e da ciò può desumersi che un singolo Paese, nella fattispecie il nostro, non può adottare regole del genere in aperto

contrasto col diritto unionale<sup>16</sup>. Va ricordato, inoltre, che l'Italia ha portato avanti l'*iter* di approvazione della legge senza attendere il necessario periodo di *standstill*, previsto dal diritto europeo nelle more dell'approvazione delle regole tecniche. È vero che l'Italia ha effettuato la notifica alla Commissione, ma prima della promulgazione avrebbe dovuto attendere il tempo necessario per consentire all'istituzione europea di compiere la necessaria istruttoria. L'Italia non ha aspettato ed ha provveduto a promulgare<sup>17</sup>. La Commissione, che tecnicamente avrebbe dovuto rigettare la notifica, l'ha, invece, archiviata, creando una certa confusione. Infatti, basandosi su questa improvvida decisione, la parte governativa ha colto l'occasione per rilevare che la legge è salva, quando, invece, non lo è affatto, dal momento che, a prescindere dall'avvio di una procedura di infrazione, la legge 172/2023 dovrebbe rimanere lettera morta, in quanto quando una norma interna è in contrasto con una disposizione eurounionale, quella domestica rimane priva di effetti<sup>18</sup>.

Che l'Italia abbia intrapreso una vera e propria lotta contro la carne coltivata è ormai certo, a prescindere dagli esiti che la legge 172/2023 avrà nel confronto col diritto unionale. Il problema è che al suo fianco si sono schierati altri Paesi come Francia, Austria, Lussemburgo ed alcuni Paesi del blocco Est, i quali hanno presentato un documento al Consiglio Agricoltura<sup>19</sup>. Esiste invece un'altra corrente di Paesi

---

diverse pronunce della Corte, tra cui la nota sentenza BUD II 8 settembre 2009, in causa C-478/07, *Budějovický Budvar, národní podnik c. Rudolf Ammersin GmbH*, in *Racc.*, p. I-7721 ss., punto 55 (sulla portata esauriente della normativa unionale sui nomi geografici dei prodotti di qualità). Essa aveva ritenuto esauriente la disciplina unionale su DOP e IGP ed ha, perciò, ritenuto che fosse precluso agli Stati il potere di adozione di norme che avessero come finalità di tutelare i toponimi dei prodotti agroalimentari di qualità.

<sup>(16)</sup> V. Rubino, *op. ult. cit.*, p. 46.

<sup>(17)</sup> La procedura di notifica è quella prevista dalla Dir. (UE) 2015/1535 (TRIS). essa prevede che ove uno Stato voglia adottare norme di potenziale ostacolo al mercato interno, debba notificare il DDL, prima che entri in vigore in vigore, alla Commissione Europea e agli altri Stati UE, previa sospensione l'*iter* legislativo interno per un periodo di tre o di sei mesi. Ciò per consentirne la valutazione di compatibilità con il diritto UE. Anche la legge italiana, pertanto, in quanto contenente il divieto di vendere, produrre e commercializzare la "carne coltivata", era soggetta alla procedura prevista dalla direttiva TRIS. Cfr. G. Abbondandolo, *Il fenomeno del meat sounding al vaglio della Corte di giustizia e della Commissione*, in *Eurojus*, 15/3/2024, <https://rivista.eurojus.it/il-fenomeno-del-meat-sounding-al-vaglio-della-corte-di-justizia-e-della-commissione/>.

<sup>(18)</sup> L. Condorelli, *Il caso Simmenthal ed il primato del diritto comunitario: due Corti a confronto*, in *Giur. Cost.*, 1978; Corte cost. sentenza 8 giugno 1984, n. 170, *Granital*, in *Foro.it* 1984, I, 2062. Sul primato del diritto europeo su quello nazionale la letteratura è molto vasta. Cfr., tra i molti, A. Arena, *Sul carattere "assoluto" del primato del diritto dell'Unione europea*, in *Studi int. eur.*, n. 2, 2018, pp. 317-340. La tesi del carattere assoluto del primato ha poi lasciato spazio a quella del carattere relativo su cui cfr. A. Circolo, *"La disapplicazione del primato": le eccezioni della Corte di giustizia all'efficacia prevalente del diritto dell'Unione sul diritto interno. Note a margine della pronuncia Inter-Environnement Wallonie II*, in *Il diritto dell'Unione Europea*, 2019, [https://www.dirittounioneuropea.eu/Tool/Evidenza/Single/view\\_html?id\\_evidenza=900](https://www.dirittounioneuropea.eu/Tool/Evidenza/Single/view_html?id_evidenza=900).

<sup>(19)</sup> V. la nota presentata al Consiglio AGRIFISH il 23 gennaio 2024, conosciuta come *"Il ruolo della politica agricola comune nella salvaguardia di una produzione alimentare di alta qualità"*. Il dibattito che ne è scaturito è molto forte e dai toni aspri. Si è parlato di una

che sono a favore delle carni coltivate, come i Paesi Bassi e la Danimarca. Un vero e proprio conflitto tra conservatori e innovatori.

In effetti, non è questa la maniera giusta di affrontare la questione, che dovrebbe invece prendere una direzione diversa rispetto alla strada che è stata percorsa in materia di OGM, per anni al centro di una battaglia mediatica che ha reso i cittadini scettici verso il miglioramento genetico delle colture.

Proprio come è accaduto per gli OGM, anche per le carni coltivate non si può non considerare che gli atteggiamenti di scetticismo finiscono col condizionare inevitabilmente l'orientamento del diritto europeo. Per questa ragione, non è possibile ragionare in termini rigorosamente formali, in quanto il sistema delle fonti e quello dei rapporti tra diritto europeo e diritti nazionali, è talmente articolato e complesso che, per quanto la legge italiana sia affetta da vizi formali che la rendono suscettibile di essere vanificata, molti Paesi europei si sono compattati e molto probabilmente continueranno a far muro contro le aperture verso le carni coltivate, quand'anche ve ne fossero, per cui è verosimile che le chiusure italiane e di molti altri Paesi saranno difficilmente superate, a prescindere da eventuali procedure che l'UE dovesse intraprendere. D'altra parte, come si è visto per gli OGM, l'Unione dopo vari tentativi di unificare le norme europee che si sono tradotti in procedure di infrazione nei confronti di Stati come l'Italia, ha finito con l'arrendersi ai diversi orientamenti dei singoli Paesi, adottando la Dir. (UE) 2015/412 che ha restituito loro una certa autonomia nella delimitazione dell'ambito geografico delle autorizzazioni. Solo nel 2023, inve-

ce, con l'apertura dell'*iter* di approvazione della normativa sulle NGT, sembra che queste tecniche siano destinate ad avere ingresso.

Per quanto riguarda, invece, le carni coltivate, bisogna capire come si possono superare le criticità che ne possono scaturire e sarà interessante seguire l'*iter* di approvazione del *foie gras*. La soluzione può giungere, almeno in parte, dal principio di trasparenza, mettendo i consumatori in grado di scegliere consapevolmente. Ciò può farsi introducendo norme in materia di corretta etichettatura che, per adesso, a bocce ferme, possono essere norme sulla corretta classificazione di questi prodotti. Bisognerebbe, in primo luogo, parlare di "carne coltivata" e non di "carne sintetica" per evitare di ghetizzare il prodotto e incoraggiare timori che la scienza finora considera del tutto fuori luogo.

A prescindere da considerazioni di carattere politico, dal punto di vista strettamente giuridico la legge italiana lascia davvero perplessi in quanto il nostro Paese chiede alla Commissione di presentare, prima di eventuali autorizzazioni, una relazione contenente osservazioni in ordine all'impatto delle carni coltivate, comprensiva di valutazioni di carattere etico, economico e sociale. Si tratta di una presa di posizione che ha ricevuto non poche critiche, dal momento che chi conosce la procedura di autorizzazione, sa che questa possibilità è prevista e anche la "gestione del rischio" prevista dal reg. (CE) n. 178/2002 include il fatto di prendere in considerazione gli aspetti economici, sociali e culturali. Ne deriva che gli Stati membri dell'UE hanno già questa possibilità, per cui le richieste nazionali appaiono inutili.

Inoltre l'Italia chiede che l'eventuale autorizzazione da

---

nota antiscientifica poiché contraria a studi condotti dalla FAO che ha prodotto un rapporto dettagliato sulla sicurezza delle carni da laboratorio, da cui emerge che ogni rischio è già conosciuto e riguarda anche la carne prodotta convenzionalmente. Si tratta del documento FAO & WHO, 2023, *Food safety aspects of cell-based food*, disponibile al seguente link <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc4855en>. "Cell-based food production, which is the field of growing animal agricultural products directly from cell cultures, has been explored as an alleged sustainable alternative to the conventional livestock agricultural system. As commercial cell-based food production continues to expand, the urgency increases to address one of the most important questions of consumers, the question of food safety. Thus, the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), in collaboration with the World Health Organization (WHO), has developed the present document to engage with respective Members and relevant stakeholders by proactively sharing the current knowledge to identify concrete ways to inform consumers and all other stakeholders about the food safety considerations for cell-based food products. This document includes a literature synthesis of relevant terminology issues, principles of cell-based food production processes and the global landscape of regulatory frameworks for cell-based food production. Case studies from Israel, Qatar and Singapore have been included to highlight different scopes, structures and contexts surrounding their regulatory frameworks for cell-based food. The results of the FAO-led Expert Consultation, where comprehensive food safety hazard identification was conducted, form the core of the document and the identified hazards are summarized with causal-chain examples. The way forward will consist of continuing to invest in research and development in order to understand whether the alleged benefits in increased sustainability can be realized. In this regard, it will be important to closely observe as to what extent, if any, cell-based foods result in differences from conventionally produced foods".

parte dell'UE di carni coltivate avvenga nel senso di assimilarle ad un prodotto farmaceutico. Come è noto i confini tra alimenti e medicinali, pur essendo abbastanza sottili, sono ben definiti e le carni coltivate sono e rimangono un alimento soggetto a un regime in termini di igiene molto ben strutturato che prevede un processo di valutazione e gestione del rischio che risultano dalla *General Food Law* e non ci sono ragioni valide per far rientrare le carni coltivate tra i farmaci<sup>20</sup>. *Last but not least*, la questione della denominazione. Pur essendo valide le argomentazioni che stanno alla base del fatto che il nome "carne" è riservato a quei prodotti che rispettano i requisiti previsti dall'Allegato VII del Reg. (UE) n. 1169/2011, non si può non tenere conto del fatto che le caratteristiche di questo alimento sono quelle della carne, ragion per cui l'utilizzo di un nome diverso potrebbe creare confusione nei soggetti allergici o intolleranti che potrebbero ragionevolmente pensare che si tratti di un prodotto diverso che non provoca quelle reazioni o conseguenze, con possibili danni alla salute. Altro problema è quello di coloro che scelgono una alimentazione che non contempla le carni per questioni di carattere etico che potrebbero essere indotti a pensare che potrebbero cadere in errore e vedere vanificato il loro diritto di scelta<sup>21</sup>.

#### 4.- *Le esperienze a livello globale e la compatibilità con le regole alimentari religiose*

Se nel 2023 alcuni punti di ristoro, sia negli USA che a Singapore, avevano iniziato a proporre con un certo

successo questi prodotti, all'inizio del 2024 si è registrato un mutamento di rotta. Tutto ciò, a ben riflettere, non deve scoraggiare in quanto probabilmente l'ingresso delle carni coltivate sul mercato non sarà facile e se è vero che in Paesi come Israele e gli USA, oltre che Singapore, questi prodotti sono stati lanciati, prima che si sviluppi un mercato delle carni coltivate, molti ostacoli dovranno essere superati<sup>22</sup>.

Nella "battaglia delle carni coltivate", diversi sono gli argomenti, a favore e contro. Tra quelli a favore, oltre alla possibilità di risolvere la questione della "food security", vi è la tutela del benessere animale. In questa direzione, le carni coltivate presentano innegabili vantaggi, in quanto la coltura dei tessuti può essere fatta a partire da cellule staminali di animali donatori che non devono essere abbattuti. Anche gli allevamenti intensivi, con un ingresso massiccio delle carni coltivate, sono destinati ad essere sensibilmente ridotti, se non addirittura eliminati. Tra le altre motivazioni che spingono in questa direzione, non va trascurata la riduzione dell'impatto ambientale derivante dall'allevamento di animali da carne, con conseguente riduzione delle emissioni a effetto serra.

Posto che si è parlato degli USA come di uno dei Paesi più vicini all'introduzione sul mercato di questi prodotti, va tuttavia precisato che in atto una vera e propria normativa in proposito negli Stati Uniti manca, anche se l'FDA sembra averli ormai sdoganati. Mentre il sistema UE è basato su un regime autorizzatorio e sul principio precauzionale, gli Stati Uniti muovono dal principio di responsabilità. D'altra parte, sia la FDA sia *Food Safety and Inspection Service (FSIS)*<sup>23</sup> nel 2019

<sup>(20)</sup> Sulle differenze tra alimenti e medicinali, cfr. P. Borghi, *La definizione di alimento e di mangime*, in Aa.Vv., *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione Europea*, cit., p. 105 ss. A p. 106, in particolare, l'A. richiama una pronuncia della C. Giust. Del 12 luglio 2005, in cause riunite C-154/04 e C-155/04.

<sup>(21)</sup> Sul diritto di scelta del consumatore, cfr. S. Masini, *Informazioni e scelte del consumatore*, in Aa.Vv., *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione Europea*, cit., pp. 417-431; cfr. anche M. Tamponi, *Il diritto del consumatore all'informazione*, in Aa.Vv., *Le regole del mercato agroalimentare tra sicurezza e concorrenza. Diritti nazionali, regole europee e convenzioni internazionali su agricoltura, alimentazione, ambiente*, Atti del Convegno di Firenze, 21 e 22 nov. 2019, in onore della Prof.ssa Eva Rook Basile, a cura di S. Carmignani e N. Lucifero, Napoli, Editoriale Scientifica, 2022, pp. 45-60. La questione dell'auspicabilità di un intervento in materia di etichettatura è stata affrontata da V. Rubino, *op.cit.*, p. 54 che testualmente afferma: "È, dunque, ragionevole ipotizzare la necessità di un intervento sull'etichettatura della carne coltivata, innanzitutto definendone una denominazione legale equilibrata, non denigratoria, che fornisca una chiara evidenza del processo produttivo da cui deriva. Occorre, inoltre, dedicare attenzione alle pratiche commerciali che ne accompagneranno la diffusione sul mercato, onde evitare che le divisioni che contraddistinguono la società civile su questo tema si ribaltino in una diffusa e contraddittoria conflittualità giudiziaria non governabile in modo razionale".

<sup>(22)</sup> Per una disamina della produzione di carni coltivate in Israele, cfr. A. Artom, *Oltre l'Unione europea: brevi note sulla produzione di carne coltivata in Israele*, in q. fasc. p. 54 ss.

<sup>(23)</sup> FSIS è il servizio di ispezione e sicurezza alimentare. Esso ispeziona le carni per garantire che esse non siano adulterate o marchiate in modo errato e quindi vietata la vendita nel commercio interstatale.

hanno stipulato un accordo per la supervisione congiunta sulla produzione di alimenti derivati da cellule animali, comprendendo non solo le carni bovine ma anche quelle di pollo. Alla FDA dovrebbe spettare la supervisione sulla raccolta delle cellule, le banche dati cellulari, la crescita e la differenziazione cellulare, mentre la competenza dovrebbe passare a FSIS nella fase di raccolta delle cellule. FSIS avrà invece il compito di supervisionare la fase alimentare in senso stretto e cioè la produzione e l'etichettatura di questi alimenti<sup>24</sup>.

Uno dei Paesi che hanno accettato questo alimento è anche Israele, nonostante i forti contrasti religiosi. In questa direzione si sono posti problemi di compatibilità con le regole alimentari religiose. Infatti la carne coltivata, per essere liberamente consumata, dovrebbe essere considerata un alimento *kosher*.

Si tratta di una questione di portata ben più ampia che coinvolge tutti i credenti delle religioni ebraiche, ovunque essi si trovino, come anche i musulmani che consumano liberamente prodotti che siano *halal*. In considerazione dei problemi di carattere economico che questo profilo comporta, si è reso necessario consultare gli esperti in materia di regole alimentari religiose. Per quanto riguarda l'Islam, un importante produttore di carni coltivate ha avviato le opportune consultazioni con le organizzazioni religiose deputate a dare risposte in merito. In particolare, la questione più importante sta nel fatto che le proteine coltivate da cellule animali non presuppongono la macellazione; il che rende difficile fornire una risposta esauriente e univoca in merito. Come è noto, infatti, il consumo di carne, per essere lecito deve essere "halal", ed è per questo che gli animali devono essere previamente macellati secondo il rito religioso.

Anche la religione ebraica pone problemi simili ed in questa logica è stata consultata l'Unione Ebraica Ortodossa che ha certificato una carne di pollo coltivata in laboratorio, dando una decisiva sterzata alle preoccupazioni dei fedeli sotto il profilo del rispetto delle RAR. In questo modo si è scelto di dare ingresso

alle tecnologie e al progresso<sup>25</sup>.

L'accettazione delle carni coltivate da parte dei consumatori ebrei e musulmani non è un fatto di poco conto, in quanto coinvolge un numero molto alto di consumatori, in grado di spostare l'ago della bilancia a favore o contro le carni coltivate. Negli USA, infatti, tra i fedeli delle due religioni, si contano tantissimi consumatori di prodotti *halal* e *kosher*.

La questione, tuttavia, coinvolge profili ben più ampi che non sono limitati alla macellazione rituale, che nel caso di specie, per le carni coltivate non dovrebbe essere avvenuta, ma perché un prodotto sia conforme alle regole religiose delle due confessioni devono ricorrere altri presupposti. In primo luogo, le cellule devono derivare da uno degli animali consentiti da ciascuna religione ed essi devono essere esenti da sostanze che non siano ritenute vietate, come il sangue, il cui consumo è rigorosamente vietato, come anche l'alcol. Inoltre, non può essere certificata come "lecita" una carne coltivata derivante da un maiale, animale vietato dalla *Shariah*. Per quanto riguarda la religione ebraica, da non molto l'ente di certificazione religioso ha approvato le carni coltivate di pollo proposte da una *start up* israeliana in quanto ritenute rispettose delle regole *kosher*.

Tra le autorità religiose musulmane ed ebraiche non vi è unanimità di vedute. Il punto più controverso sta proprio nella mancanza della macellazione rituale, considerata da molte organizzazioni religiose un presupposto indefettibile, per cui il prodotto non potrebbe essere considerato né *halal*, né *kosher*, in quanto avente origine da animali vivi. Per quanto riguarda le carni coltivate di pollo, l'impasse costituito dal divieto per i fedeli di consumare alimenti derivanti da animali vivi è stato superato dall'innovazione tecnologica, che è riuscita a coltivarne la carne partendo da cellule staminali di uova fecondate prima della comparsa delle macchie di sangue. La nota *start up* israeliana *SuperMeat* sta sviluppando nuove tecnologie per la produzione di carne senza sacrificare gli animali. Essa è riuscita nell'intento di persuadere l'Unione dell'Ortodossia

<sup>(24)</sup> Si tratta dell'Accordo datato 7 marzo 2019 tra FDA e USDA per la supervisione di alimenti umani prodotti con l'utilizzo della tecnologia cellulare animale derivata dalle linee cellulari.

<sup>(25)</sup> In generale, sulle certificazioni *halal* e *kosher*, cfr. L. Leone, *Certificazioni halal e kosher*, in in Aa.Vv., *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione Europea*, cit., pp. 766-777 ed ivi ampia bibliografia. Mi sia, infine, consentito rinviare a R. Saija, *Benessere animale negli allevamenti e protezione durante l'abbattimento. Macellazione rituale e nuove sfide del diritto agroalimentare*, in q. Riv. [www.rivistadirittoalimentare.it](http://www.rivistadirittoalimentare.it), n. 3-2024, pp. 41-51 e spec. pp. 49-51 con richiami bibliografici.

Ebraica ad attribuire la certificazione e a dare ingresso alla tecnologia nelle regole alimentari religiose. I produttori di carne coltivata stanno cercando di aprire la strada a questo prodotto, intervenendo sulle coscienze dei consumatori. Sono partiti convincendoli che si tratta di una alternativa etica e sostenibile alla carne derivata dalla macellazione e sono intervenuti sugli animalisti, sui vegani ed ora anche sui fedeli ebrei e musulmani, in una logica quanto più possibile inclusiva che tende a fidelizzare fette sempre più consistenti del mercato.

Tuttavia, se ci interroghiamo sulle ragioni che spingono alcuni Paesi come Israele a promuovere l'*agri-tech* ed il *food-tech*, esse non sono propriamente di carattere religioso, ma ciò è dovuto a circostanze ben ovvie. Questo Paese ha profuso finanziamenti cospicui a diverse *start up* per cercare di far fronte alla carenza di risorse naturali. Trattandosi di un regime teocratico, tuttavia, si rende necessario rendere compatibili questi prodotti derivanti dall'uso della tecnologia con il rispetto delle regole religiose. Va da sé, pertanto, che il punto d'indagine che porta la *governance* di questi Paesi a muoversi verso una lettura più evoluta delle scritture è la necessità di garantire la *food security*. Ciò conferma che la necessità di reperire fonti alimentari adeguate a soddisfare esigenze indefettibili costituisce una spinta al cambiamento delle abitudini alimentari e quindi solo così la tradizione alimentare e religiosa si adatta all'innovazione. Si spiega, in questo modo, il viaggio che Paesi come Israele stanno compiendo verso il cibo del futuro che non è limitato alle carni, ma a ogni genere di proteina alternativa e anche di più. È così che molte *start up* si preparano al latte senza mucche, alle uova senza galline, al miele senza api. Ciò, tuttavia, non deve stupire. Da tempo, infatti, la tecnologia offre succhi di frutta senza zuccheri aggiunti e forse presto, sempre Israele, offrirà i succhi di frutta senza gli zuccheri della frutta, anche se in quest'ultimo caso la compatibilità con eventuali regole religiose non si pone.

Quello sulla certificazione religiosa è un dibattito complesso, come molte questioni che entrano in rapporto con profili fideistici. In ogni caso, l'accettazione di questi prodotti da parte dei consumatori che aderiscono

scono alle confessioni religiose diventa un profilo cruciale per abbattere una delle tante barriere che si pongono di fronte all'ingresso della tecnologia nell'alimentazione.

In sintesi, si può dire che anche quelle autorità religiose che richiedono per lo sdoganamento delle carni coltivate che esse siano ricavate da cellule di animali che siano stati previamente macellati secondo le regole rituali, pongono un'altra questione, ben nota, che è quella del rispetto del benessere animale. In altri termini, in questo caso, in ambito unionale non è detto che la deroga alla regola della macellazione con previo stordimento possa operare, in quanto costituirebbe una pratica crudele che non si può giustificare in quanto non indispensabile per ottenere l'alimento. Infatti, se la macellazione senza stordimento è considerata una pratica legittima nel rispetto delle regole religiose, nel caso in cui le cellule della carne coltivata siano prelevate da un animale macellato ritualmente, con dolori e sofferenze che normalmente si giustificano per il fatto che per poterne consumare la carne la macellazione è un passaggio necessario, nel caso delle carni coltivate non solo la macellazione rituale, ma la macellazione stessa sarebbe inutile ed eliminabile, dal momento che la morte e la sofferenza dell'animale si riducono a un rito che non ha senso, se non per giustificare l'osservanza di una regola religiosa.

Ne deriva che se e quando le carni coltivate entreranno nel mercato unionale, il tema della macellazione rituale continuerà a stimolare un dibattito già fiorent<sup>26</sup> e porrà ulteriori questioni che saranno risolte dalla normativa in quel momento vigente e in mancanza si farà ricorso ai giudici *law-makers*.

## 5.- Considerazioni conclusive: e il pesce?

All'esito del procedimento di autorizzazione, se mai dovesse giungere a compimento, si potrà capire quale sarà l'atteggiamento dei governi verso un prodotto del quale probabilmente i consumatori europei non sentono la necessità. Non è un caso, infatti, che la richiesta di autorizzazione abbia riguardato proprio il *foie gras*,

(<sup>26</sup>) Cfr. CEDU, sez. II, sent. 13 febbraio 2024, *Executief Van de Moslims Van België* e altri, c. Belgio. La sentenza riguarda il divieto di macellazione "rituale" di animali senza previo stordimento posto in alcune regioni del Belgio. Per la prima volta la Corte EDU si pronuncia sulla questione della tutela del benessere degli animali, in relazione ad uno degli scopi di cui all'art. 9 della Convenzione.

cioè un alimento che nella sua versione tradizionale era stato vietato per il suo impatto sul benessere animale e che invece, attraverso la tecnologia e una gestione oculata dell'innovazione potrebbe ritornare. A dare la soluzione ancora una volta è il rapporto tra *innovazione* e *tradizione* che nel caso del *foie gras* consente il ritorno alla tradizione proprio attraverso l'innovazione.

Insomma la questione delle carni o meglio degli alimenti da laboratorio non può essere promossa o bocciata in blocco, ma bisogna distinguere caso per caso. Si può ragionare, forse, in una logica più ampia, che è quella del "cibo" da laboratorio, non confinata alle carni e neppure alle carni bovine.

Per quanto riguarda il mercato delle carni bovine, infatti, l'offerta di prodotti estremamente sicuri e di qualità ha consentito negli ultimi anni una riduzione degli allevamenti intensivi, per cui la necessità delle carni coltivate può assumere una luce diversa. Forse un discorso a parte può farsi per il pesce anche pescato, dal momento che quello da laboratorio riesce a garantire che sia esente da microplastiche, pur garantendo l'apporto di Omega3 e tutti gli altri vantaggi nutrizionali del pesce.

Questo prodotto, come è stato affermato da Sebastian Rakers, il biologo marino che ha co-fondato Bluu Seafood, "non deve imitare il pesce. È pesce".

La questione della pulizia dei mari è di scottante attualità e il pesce ottenuto dalle colture cellulari potrebbe rappresentare una valida alternativa per soddisfare le esigenze di sicurezza.

In effetti, sul punto una valida alternativa al pesce pescato è costituita dall'acquacoltura, il che pone delle rilevanti differenze con le carni, per le quali la caccia rappresenta una componente poco significativa nel mercato di questo prodotto.

Per quanto riguarda il pesce, gli studi compiuti sono meno avanzati che per la carne. Già da alcuni anni, però, ci sono delle aziende, specie negli Stati Uniti, che si stanno adoperando per ridurre la pressione sulla pesca, anche se si ritiene che in questo modo difficilmente si potrà raggiungere questo obiettivo. Oltretutto, se si pensa al pesce coltivato come soluzione meno impattante sull'ambiente, rispetto alla pesca, ciò non è scontato, poiché bisognerebbe considerare, per fare un bilancio che dia risultati apprezzabili, quali sono gli effetti sull'ambiente derivanti dalla produzione di pesce *cell-based*, specie in termini di consumi ener-

getici ed emissioni di carbonio.

Il risultato che si può trarre da un bilanciamento siffatto deve essere nella direzione della sostenibilità, considerato che la pesca e l'acquacoltura hanno fatto da apripista su questo tema così delicato e controverso. Posto, infatti, che la salvaguardia delle acque è una *condicio sine qua non* sia per l'esercizio della pesca sia per l'esercizio dell'acquacoltura, presidiate entrambe da norme imperative che limitano fortemente le attività degli operatori, va da sé che il pesce da laboratorio potrebbe porsi in questa direzione e spianare la strada verso una tutela più significativa ed efficiente delle acque. In quest'ambito non va, tuttavia, dimenticato che la sostenibilità non è solo ambientale, ma è anche economica e sociale. Per questo motivo, nella logica di considerare il pesce da laboratorio come una alternativa sostenibile, non vanno dimenticati i costi e l'impatto che l'ingresso di questo prodotto può avere sul mercato e, di riflesso, sugli operatori del settore. Come è noto, la pesca e l'acquacoltura sono settori produttivi ove operano prevalentemente le piccole e medie imprese, a differenza di ciò che accade, o che accadrebbe, se avessero ingresso sul mercato i pesci da laboratorio che implicherebbe il coinvolgimento di imprese ben più strutturate e delle multinazionali, con conseguente impatto negativo sui piccoli operatori. Si replicherebbe, in altri termini, quel significativo squilibrio di forza degli operatori che finirebbe col travolgere quelli più deboli.

In altri termini, un ingresso sul mercato del pesce da laboratorio dovrebbe essere preceduto da attente valutazioni da parte dei decisori politici per non sacrificare ulteriormente un settore già così debole, in nome di presunti obiettivi ambientali tanto attrattivi per l'opinione pubblica, ma spesso eccessivamente penalizzanti, specie in un settore come la pesca e l'acquacoltura.

Il discorso sulla asserita sostenibilità riguarda ovviamente anche le carni. Se è vero, infatti, che gli allevamenti intensivi non sono sostenibili, è altrettanto vero che essi non rappresentano la sola fonte di produzione e immissione sul mercato delle carni che contempla anche allevamenti che intensivi non sono e che, invece, rappresentano una componente virtuosa nella direzione della sostenibilità. Le carni da laboratorio, delle quali si sbandiera la sostenibilità, sono appannaggio delle multinazionali con conseguente concentrazione di potere. Esse necessitano di costosi

impianti per poter essere prodotte su larga scala e anche in questo caso la piccola e media impresa e l'agricoltura nel suo complesso subirebbe un impatto negativo.

Per concludere, può dirsi che nonostante si tratti, sia per la carne, sia per il pesce, di prodotti da laboratorio, essi sono riconducibili ad un denominatore comune. *Agricoltura* e *pesca* sono entrambe ricomprese nel titolo terzo del TFUE. Il discorso sulle carni e sul pesce coltivato dovrebbe essere inquadrato nell'ambito delle finalità di cui all'art. 39 e se ne dovrebbe verificare la compatibilità in una logica unitaria. Posto che le finalità non devono essere realizzate tutte insieme, non si può non ricordare che per quanto si dia in un determinato momento rilievo e prevalenza ad alcune di esse, le altre non devono essere rese impossibili. Ne consegue che una regolamentazione dei cibi da laboratorio non può prescindere da una valutazione di compatibilità con tutte le finalità della politica agricola comune. Ciò comporta che questo prodotto, per essere immesso sul mercato, richiede una riflessione sui costi e sui prezzi, considerato che l'art. 39, par. 1 richiede che siano garantiti prezzi ragionevoli ai consumatori, ma anche una valutazione dell'impatto sul futuro degli agricoltori e dei pescatori ai quali va assicurato un tenore di vita equo, che potrebbe ricevere ulteriore nocimento dall'introduzione di prodotti siffatti nel mercato. Pertanto, se è vero, o comunque possibile, che carni e pesci da laboratorio dovrebbero efficacemente contribuire alla sicurezza degli approvvigionamenti, specie in un momento storico che richiede l'implementazione dell'offerta di prodotti alimentari, questa finalità, pur prevalente, non deve vanificare la realizzazione delle altre menzionate nell'art. 39. Per questo motivo, se è vero che la regolamentazione di questi prodotti è indifferibile, nel delinearne il quadro normativo non si potrà fare a meno di tener conto delle esigenze della parte agricola considerata sin dalla nascita della Comunità un settore cruciale del mercato.

## ABSTRACT

*Lo scritto affronta il problema dell'impatto che può derivare dall'immissione in commercio delle carni da laboratorio sul mercato alimentare. Dopo aver passato in rassegna le esperienze in campo europeo e globale, l'A., nel descrivere vantaggi e svantaggi delle carni coltivate, verifica primariamente la compatibilità di questi prodotti con le regole alimentari religiose. Tuttavia, il mercato alimentare non è composto solo dalle carni bovine e dalle carni in genere, ma anche dal pesce e il settore della pesca è tra quelli più problematici. In particolare, il problema principale che riguarda la pesca, ma anche l'acquacoltura, è quello della sostenibilità che non è solo ambientale, ma anche economica e sociale. In questa direzione lo scritto si conclude con una rapida disamina degli effetti che potrebbero verificarsi dall'introduzione del pesce da laboratorio sul settore della pesca e dell'acquacoltura, caratterizzati da una estrema debolezza degli operatori costituiti principalmente dalle PMI.*

*The paper addresses the problem of the impact that the introduction of laboratory meat on the food market may cause. After reviewing the experiences in the European and global field, the Author, in describing the advantages and disadvantages of cultured meat, primarily verifies the compatibility of these products with religious dietary rules. However, the food market is not only made up of beef and meat in general, but also fish and the fishing sector is among the most problematic. In particular, the main problem concerning fishing, but also aquaculture, is that of sustainability which is not only environmental, but also economic and social. In this direction, the paper concludes with a quick examination of the effects that the introduction of laboratory fish could cause on the fishing and aquaculture sectors, characterized by an extreme weakness of the operators consisting mainly of small and SMEs.*