

Quale carne?

Ferdinando Albisinni

1.- Di cosa parliamo quando parliamo di carne?

A conclusione dell'incontro organizzato dall'Università di Milano e dall'AIDA, giova osservare che le relazioni pubblicate in questo *Quaderno* hanno investito sotto diversi profili il tema della disciplina della c.d. "carne coltivata", sia quanto all'oggetto della regolazione che quanto alla comunicazione, sottolineando come questo tema si declini attorno a due poli: il prodotto ed i nomi.

È tema generale del cibo quello dell'*intima relazione* con ciò che ingeriamo; una relazione che si nutre di *identità*, e di nomi che rinviano a questa identità.

Come ha posto in rilievo la presentazione di Sabrina Lanni¹, questa riflessione è stata sollecitata dalla recente 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»; legge che ha appunto investito entrambi i profili: quello della produzione e commercializzazione di taluni prodotti, e quello dell'uso della denominazione "carne".

Sicché il primo ineludibile quesito, quando si riflette sui temi legati alla carne di laboratorio (o sintetica, secondo i vari nomi comunemente adottati), è: *di cosa parliamo quando parliamo di carne?*

Non casualmente il più completo e diffuso volume statunitense di «Casi e Materiali» in materia², quando affronta il tema del cibo e della sua disciplina, apre il capitolo intitolato «Food» citando un precedente scritto, secondo il quale le persone decidono cosa mangiare: «based on a rough negotiation – a pushing and tagging between *three factors: identity, convenience and responsibility*», laddove «*Identity involves considerations such as personal preference, pleasure, creativity, and cultural values and ideas*»³.

L'*identità*, distinta e distinguibile, dei prodotti alimentari è dunque uno dei fattori centrali nelle scelte e decisioni di acquisto e di consumo, con esiti evidenti anche in termini di concorrenza fra le imprese.

Ha scritto l'Avvocato generale presso la Corte di giustizia, nelle conclusioni depositate il 19 maggio 2022 nella causa relativa alla decisione del Consiglio del 2019 per l'adesione dell'Unione Europea all'Atto di Ginevra sulla protezione delle IGs⁴:

«Gli Americani dicono che se qualcosa somiglia a un'anatra, nuota come un'anatra e starnazza come un'anatra, è un'anatra. In realtà, la classificazione degli elementi che abbiamo sotto i nostri occhi, per quanto possa apparire a prima vista evidente, può sempre essere oggetto di dibattito»⁵.

La ricerca di risposte alla domanda "cosa è un'anatra?" - ed analogamente: "cosa è carne?" - si pone insomma su più livelli, e fra l'altro investe in misura crescente il tema della tutela del *benessere animale*, siano essi *allevati* o *selvatici*, e della loro destinazione alimentare (v. i casi della macellazione rituale, della cattura degli uccelli con il vischio, e di recente dell'allevamento di cinghiali)⁶, andando ben oltre le caratteristiche materiali del prodotto.

Sul cibo in generale, e sulla carne in particolare, si pone dunque anzitutto un problema di relazione e di identità, come sottolineato già in apertura dei lavori.

(¹) S. Lanni, *Le riflessioni sulla carne coltivata*, infra.

(²) Barton Hutt P., Merrill R.A., Grossman L.A., *Food and Drug Law. Cases and Materials*, 4^a ed., Foundation Press, St. Paul Mn., 2014,

(³) Op. ult. cit.

(⁴) Corte giust., Grande Sezione, 22.11.2022, causa C-24/20, *Commissione Europea c/ Consiglio dell'Unione Europea* sostenuto da Belgio, Repubblica ceca, Grecia, Francia, Croazia, Italia, Ungheria, Paesi Bassi, Austria, Portogallo. Sulla controversia, per ulteriori indicazioni v. *La tutela internazionale delle indicazioni geografiche dei prodotti agroalimentari*, a cura di N. Lucifero, Cedam - Wolters Kluwer, 2023, vol. 7.

(⁵) Conclusioni dell'Avvocato generale, causa C-24/20, cit.

(⁶) Per i riferimenti legislativi e giurisprudenziali in materia di benessere animale, e per alcune prime riflessioni v. il n. 3-2021 della *Riv. dir. alim.*, www.rivistadirittoalimentare.it.

2.- L'identità del cibo

Quanto all' *identità del cibo*, le relazioni presentate hanno posto in rilievo che si possono individuare almeno tre principali aree di intervento, che nel corso degli anni hanno costruito le basi fondanti della disciplina, e che in varia misura incidono sulle scelte quotidiane del consumatore:

- le regole di produzione e di prodotto;
- le regole di mercato e di comunicazione;
- le regole ambientali.

In particolare, al tema della disciplina dei prodotti e della produzione si intreccia e sovrappone anzitutto il tema della comunicazione, e della possibilità di una scelta consapevole da parte del consumatore, in riferimento a caratteristiche del prodotto non soltanto materiali.

Esemplare in argomento la recente sentenza della Corte di giustizia sulla necessità di indicare in etichetta la provenienza di un prodotto agricolo o alimentare da territori palestinesi occupati da Israele, a prescindere da qualsivoglia caratteristica materiale del prodotto, perché:

«52. Tale conclusione è avvalorata dall'obiettivo del regolamento n. 1169/2011 che, come risulta dal suo articolo 1, paragrafo 1, consiste nel garantire un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori stessi.

53. Infatti, dall'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento n. 1169/2011, nonché dai considerando 3 e 4 di tale regolamento, alla luce dei quali la disposizione in parola deve essere letta, risulta che le informazioni fornite ai consumatori devono consentire a questi ultimi di effettuare scelte consapevoli nonché rispettose, in particolare, di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali o etiche»⁷.

La decisione, con la dichiarata attenzione all'esigenza di garantire al consumatore di prodotti alimentari la possibilità di "*scelte consapevoli*", anche in riferimento a considerazioni non *sanitarie* od *economiche*, ma

"*ambientali, sociali, etiche*", si iscrive in un più ampio percorso, che investe le stesse fonti del diritto.

La crescente espansione dei confini e dei contenuti assegnati ad una dimensione sistemica del *diritto alimentare* (ben lontana da quella tradizionalmente assegnata alla *legislazione alimentare*) assegna infatti un ruolo centrale di *Law maker* alla *Giurisprudenza*, nazionale, unionale ed internazionale, all'interno di un processo di contaminazione fra ordinamenti, non solo europei, e di matrice non solo statale.

Ulteriore conferma in tal senso, proprio in riferimento alle scelte alimentari, è venuta, in altro ambito giurisdizionale, dal caso - deciso nel 2010 dalla CEDU⁸ - del detenuto, condannato in Polonia per reati gravissimi ma convertitosi in carcere al buddismo, il quale chiedeva di nutrirsi con una dieta vegetariana priva di carne, in conformità alle sue più recenti scelte religiose, e di ricevere adeguate informazioni sul cibo che gli veniva somministrato. Le autorità polacche avevano respinto la richiesta del detenuto.

La Corte Europea dei Diritti dell'Uomo, investita della questione, ha solennemente affermato che le autorità polacche avevano violato l'art. 9 della Convenzione dei diritti dell'uomo, negando al detenuto la somministrazione della dieta vegetariana che questi richiedeva in ragione della sua adesione alla religione buddista. La Corte, dichiarata la violazione dell'art. 9 della CEDU, ha altresì condannato il governo polacco al risarcimento dei danni, respingendo la tesi difensiva delle istituzioni carcerarie, le quali avevano sostenuto che la preparazione di pasti differenziati per i diversi detenuti avrebbe comportato costi eccessivi e gravi difficoltà organizzative; sicché, ha concluso: «the Court finds that the authorities failed to strike a fair balance between the interests of the prison authorities and those of the applicant, namely the right to manifest his religion through observance of the rules of the Buddhist religion»⁹.

Le relazioni presentate nel corso dell'incontro hanno sotto più profili indagato su questi temi, e sulle scelte del consumatore in riferimento al cibo.

(⁷) Corte giust. 12 novembre 2019, causa C-363/18, *Organisation juive européenne, Vignoble Psagot Ltd, contro Ministre de l'Économie et des Finances*; su questa decisione, per ulteriori indicazioni sia consentito rinviare a F. Albisinni, *L'origine dei prodotti alimentari e la Corte di giustizia: un'irrisolta incertezza*, in *Riv. dir. alim.* www.rivistadirittoalimentare.it, n. 3-2020, p. 53.

(⁸) Corte Europea dei Diritti dell'Uomo, 7 dicembre 2010, n. 18429, *Jakobski c/ Polonia* (viola la CEDU il rifiuto di somministrare ad un detenuto pasti vegetariani richiesti dal suo credo religioso).

(⁹) Sentenza ult. cit., punto 54 della decisione.

Alessandra Di Lauro¹⁰ ha sottolineato la retorica del “senza”. Sembra quasi che nell’oggi l’intero nostro rapporto con il cibo si nutra non tanto in positivo di un’affermazione di contenuti, ma in negativo di una dichiarazione di assenza. Sicché - come l’A. sottolinea: «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 simbolica. Insomma, il nome è da “maneggiare con cura ...” 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. ... 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 contatto (dematerializzato, desensorializzato, devitalizzato) in un “mondo senza contatto”?»¹¹.

Il tema della comunicazione, e dell’identità dei prodotti alimentari, ritorna nella relazione di Francesco Aversano¹², che muove dalla recente decisione della Corte di giustizia¹³, che ha dichiarato contrario alle norme UE il decreto francese che aveva vietato l’uso delle parole “bistecca” o “salsiccia” per prodotti a base di ingredienti vegetali pur in presenza di una specificazione in etichetta sulla composizione dei prodotti in questione.

Come ha sottolineato l’A.: «La sentenza emessa nella causa C-438/23 costituisce un punto di svolta nel dibattito sull’impiego di denominazioni alimentari storicamente riservate alla carne, ma utilizzate per descrivere prodotti di origine vegetale. Tale pronuncia mette in luce le tensioni irrisolte tra innovazione, salvaguardia delle tradizioni e protezione degli interessi del consumatore. La Corte di giustizia, infatti, nel rispondere al quesito pregiudiziale posto dal Consiglio di Stato francese, ha offerto una lettura che privilegia l’armonizzazione normativa europea rispetto alle iniziative legislative nazionali»¹⁴.

Alla stregua di questa recente giurisprudenza unionale, le regole della comunicazione in riferimento ai “nomi della carne” tornano ai generali e risalenti principi enunciati da tempo in tema di denominazione dei prodotti, in qualche misura negando nell’oggi gli spazi di peculiarità nella comunicazione nazionale, che erano stati riconosciuti già nel 1988 con la ben nota pronuncia sullo “yogurth francese”¹⁵. In quel caso la questione era nata nell’ambito di una procedura fallimentare a carico di una società produttrice di prodotti surgelati, la quale aveva dedotto che le proprie difficoltà nel mercato erano derivate dal divieto di utilizzare il nome “yogurt” per prodotti ottenuti da latte surgelato, divieto imposto da una legge francese¹⁶ ma non dalla normativa comunitaria, sicché in altri paesi della Comunità circolava ed era venduto un prodotto denominato appunto “yogurt” ottenuto da latte surgelato. La normativa francese imponeva invece di utilizzare per tali prodotti la denominazione “lait fermenté surgelé”, ritenendo non sufficiente per una compiuta informazione dei consumatori l’indicazione in etichetta degli ingredienti utilizzati, a fronte di una denominazione di vendita alla quale il consumatore francese attribuiva precise caratteristiche del prodotto. La Corte¹⁷, preso atto che «risulta che l’elemento caratteri-

(¹⁰) A. Di Lauro, *Carne “artificiale” e Meatsounding: un orizzonte cannibale possibile e la retorica del “senza”*, infra.

(¹¹) Op. ult. cit.

(¹²) F. Aversano, *La sentenza “meat sounding” della Corte di giustizia: conflitto lessicale o questione giuridica?*, infra.

(¹³) Corte giust., 4 ottobre 2024, causa C-438/23, *Protéines Francia, Unione vegetariana europea (EVU), Association végétarienne de France (AVF), Beyond Meat Inc. c/ Ministre de l’Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique*.

(¹⁴) F. Aversano, op. cit.

(¹⁵) Corte giust., 14 luglio 1988, causa C-298/87, *Smanor S.A. c/ Governo francese*. Per ulteriori indicazioni sul percorso giurisprudenziale in cui si iscrive questa decisione, sia consentito rinviare a F. Albinetti, *Diritto agrario e rinvio pregiudiziale: un confronto risalente per un diritto comune*, in G. De Cristofaro - J. Alberti (a cura di), *Il rinvio pregiudiziale come strumento di sviluppo degli ordinamenti*, 2023, Pacini ed., p. 217.

(¹⁶) Si tratta del decreto francese n. 63-695 relativo alla lotta contro le frodi e le sofisticazioni nel settore del latte fermentato e dello yogurt, come modificato con decreto 22 febbraio 1982, n. 82-184.

stico del prodotto venduto come "yogurt" è costituito dalla presenza di batteri lattici vivi, in quantità abbondante¹⁸, ha concluso che «Spetta al giudice nazionale adito valutare, tenendo conto degli elementi di cui dispone, se le differenze che presentano gli yogurt surgelati rispetto ai requisiti posti dalla normativa nazionale in materia di yogurt freschi siano così rilevanti da giustificare una diversa denominazione»¹⁹. Era dunque emersa in questa giurisprudenza, già alla fine degli anni '80 del secolo passato, una possibile declinazione delle regole di comunicazione nel mercato alimentare all'interno dei diversi Stati membri, in ragione delle diverse sensibilità dei consumatori. Ribadito il principio della libera circolazione delle merci quanto alla loro libera vendita in tutti gli Stati dell'Unione, la Corte di giustizia aveva riconosciuto - quanto alla denominazione di vendita - che non necessariamente i prodotti debbano mantenere in tutti i paesi europei la medesima denominazione, potendo non risultare sufficiente per una compiuta informazione del consumatore e per una sua consapevole scelta di acquisto l'aggiunta in etichetta di informazioni sulle caratteristiche del prodotto, a fronte dell'uso di una denominazione a carattere generale, quale appunto "yogurth".

Questa risalente apertura, però, è assente nella recente decisione della Corte di giustizia sull'utilizzabilità dei nomi "hamburger" e "salsiccia" anche per prodotti non a base di carne.

3.- Le regole di produzione e di prodotto - I novel foods

Quanto alle regole di produzione e di prodotto, è stato sottolineato dalle relazioni anche in prospettiva com-

parativa²⁰ il rilievo centrale della disciplina europea in tema di *novel foods*.

Il vigente Regolamento (UE) 2015/2283²¹ definisce come "nuovo alimento", come tale soggetto a previa valutazione ed autorizzazione:

«qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997, a prescindere dalla data di adesione all'Unione degli Stati membri, che rientra in almeno una delle seguenti categorie:

i) alimenti con una struttura molecolare nuova o volutamente modificata che non era utilizzata come alimento o in un alimento nell'Unione prima del 15 maggio 1997;

ii) alimenti costituiti, isolati o prodotti da microorganismi, funghi o alghe; ...

v) alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da animali o da parti dei medesimi, ad eccezione degli animali ottenuti mediante pratiche tradizionali di riproduzione utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997 qualora tali alimenti ottenuti da detti animali vantino una storia di uso sicuro come alimento nell'Unione;

vi) gli alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali, piante, microorganismi, funghi o alghe; ...».

Questa disciplina va coordinata con quella in tema di OGM, di cui alla Direttiva 2001/18/CE sull'impiego confinato in agricoltura²², ed ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003²³, su alimenti e mangimi geneticamente modificati, e n. 1830/2003²⁴, sulla tracciabilità ed etichettatura di alimenti e mangimi contenenti OGM.

Come chiarito dalle relazioni²⁵, i prodotti "né carne, né pesce", oggetto di questo incontro, non sono OGM,

(¹⁷) Sentenza 14 luglio 1988, causa C-298/87, *Smanor*.

(¹⁸) Punto 22 della sentenza ult. cit.

(¹⁹) Punto 23 della sentenza ult. cit.

(²⁰) Cfr. S. Lanni - G. Ragone, *Il rapporto tra novel foods e carne coltivata*; R. Saija, *Carni e pesci in vitro. Quali regole in vista della sostenibilità?*; A. Artom, *Oltre l'Unione europea: brevi note sulla produzione di carne coltivata in Israele*; V. Paganizza, *Carne coltivata: una comparazione tra Australia e Unione europea, passando da Singapore*; D. Cerini, "From Farm to Fork" vs. "From Factory to Lab": riflessioni su sostenibilità sociale e benessere animale a partire dalla L. 172/2023 in materia di alimenti e mangimi da colture cellulari; *infra*.

(²¹) Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti.

(²²) Direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 marzo 2001, sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati.

(²³) Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.

(²⁴) Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati.

(²⁵) V. *infra*.

ma la prospettiva espansiva nell'applicazione della disciplina vigente va certamente tenuta in considerazione, se si vogliono formulare ipotesi realistiche in ordine alla possibile immissione sul mercato di tali prodotti, tenuto conto che gli elementi comuni ai *novel foods* ed agli alimenti OGM sono due:

- entrambi devono essere previamente autorizzati in via amministrativa;

- entrambi devono recare un'adeguata etichettatura.

La Corte di giustizia, con la nota sentenza del 2018 in tema di prodotti ottenuti con tecniche di mutagenesi²⁶, ha dato un'interpretazione espansiva della categoria degli OGM, comprendendovi anche "gli organismi ottenuti mediante tecniche o metodi di mutagenesi".

Tenuto conto del quadro disciplinare europeo può dunque concludersi²⁷: «è innegabile che il principale dei distinguo che giustifica il diverso regime europeo sia la diversità, a livello di disponibilità di dati e conoscenze scientifiche, che intercorre tra cibi tradizionali in altre culture e alimenti propriamente nuovi, in particolare quelli che costituiscono il risultato dell'applicazione di nuove tecnologie. Tra questi ultimi, la carne coltivata è sicuramente l'esempio più noto ed è proprio in relazione ad essa che non può non rilevarsi una certa assonanza con le problematiche regolatorie che - soprattutto al loro esordio - hanno incontrato gli organismi geneticamente modificati (OGM) e quelle che oggi riguardano le New Genomic Techniques (NGTs). ... infatti, l'applicazione di processi tecnologicamente innovativi alla produzione di alimenti porta inevitabilmente ad imbattersi in alcuni dei nodi tipici del rapporto tra diritto, scienze e nuove tecnologie»²⁸.

All'interno dell'intenso percorso di innovazione tecnologica e disciplinare, che caratterizza il tempo presente, l'esigenza di una disciplina coerente e comprensiva in tema di prodotti ottenuti con nuove tecniche di labora-

torio e non in campo emerge dunque evidente.

Sicché - come ha osservato Roberto Saija²⁹: «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»³⁰.

4.- Le regole di mercato e di comunicazione

Salva la questione dell'applicabilità del regime dei *novel foods* quanto alla necessità di autorizzazione prima dell'immissione sul mercato, in ordine ai nomi utilizzabili la vigente legislazione UE non consente comunque per tali prodotti l'uso delle denominazioni "carne" o "prodotti della pesca".

Rilievo decisivo quanto all'uso di tali parole nella denominazione dell'alimento - come sottolineato dalle relazioni - assume il Regolamento (UE) 1669/2011³¹, sulla comunicazione ed etichettatura dei prodotti, il quale:

- all'art. 2, rubricato "definizioni", lettera l) rinvia al Regolamento (CE) n. 853/2004³², designando come «carne», «carni separate meccanicamente», «preparazioni di carni», «prodotti della pesca» e «prodotti a base di carne» di cui ai punti 1.1, 1.14, 1.15, 3.1 e 7.1 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004", nella tabella sulla designazione ed indicazione degli ingredienti precisa che vengano indicati in etichetta come «carne(i) di ... e la(le) denominazione(i) (3) della(e) specie animale(i) da cui proviene (provengono) ... I muscoli scheletrici (2) delle specie di mammi-

(²⁶) Corte di giustizia, 25 luglio 2018, C-528/2016, *Confédération paysanne et alia c. Premier ministre, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt*; su questa decisione, e su quelle ad essa collegate, per ulteriori indicazioni, sia consentito rinviare a F. Albisinni, *Diritto agroalimentare innanzi alle sfide dell'innovazione*, in *Biolaw Journal*, 2020, No. 2, p. 25.

(²⁷) Come hanno posto in rilievo nella loro relazione S. Lanni - G. Ragone, *Il rapporto tra novel foods e carne coltivata*, *infra*.

(²⁸) Op. ult. cit.

(²⁹) R. Saija, *Carni e pesci in vitro. Quali regole in vista della sostenibilità?*, *infra*.

(³⁰) Op. ult. cit.

(³¹) Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Su questo regolamento, e sul Regolamento (UE) n. 1308/2023 in riferimento alla denominazione carne v. ampiamente le relazioni pubblicate in questo *Quaderno*.

(³²) 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.

feri e di volatili riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono».

L'Allegato I del Reg. (CE) n. 853/2004³³ ha introdotto le seguenti definizioni:

«1.13. "Carni macinate": carni disossate che sono state sottoposte a un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1% di sale;

1.14. "Carni separate meccanicamente" o "CSM": prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa;

1.15. "Preparazioni di carni": carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche;»

«3.1. "Prodotti della pesca": tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali;»

«7.1. "Prodotti a base di carne": i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche», così designando come "carne" e "prodotti della pesca" i prodotti ottenuti da animali terrestri o del mare.

Sicché, allo stato attuale della legislazione europea il nome *carne* non può essere utilizzato per prodotti non provenienti da animali.

Resta però aperta la questione sulle denominazioni di vendita utilizzabili per i *prodotti ottenuti da ingredienti vegetali*.

Come potremo (dovremo), chiamare questi nuovi prodotti?

Anche per questi prodotti vige la regola UE, già richia-

mata, che non consente di usare i nomi *carne* o *pesce* per tali prodotti.

Esclusi tali termini, i supermercati ed il web sono però affollati di *bistecche* vegetali od *hamburger* vegetali, e addirittura di *affettati* vegetali

Come è stato ricordato nelle relazioni di Valeria Paganizza e di Alice Artom³⁴, negli Stati Uniti sono già insorte controversie sull'uso dei nomi *Bistecca* o *Hamburger*.

Anche in Europa sono insorte controversie sulle denominazioni di vendita dei prodotti.

L'art. 7 del Reg. (UE) n. 1169/2011 rubricato "Pratiche leali di informazione" 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 ... , il metodo di fabbricazione o di produzione».

In Italia spetta all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato valutare la correttezza delle etichette e della pubblicità, ed il rispetto dei richiamati criteri di non ingannevolezza³⁵.

Già in passato l'AGCM ha dichiarato ingannevoli talune etichette per la denominazione di vendita adottata, che non consentiva al consumatore di comprendere le caratteristiche effettive del prodotto, la loro identità.

Ben noto il provvedimento adottato dalla AGCM PS8298 del 2013, con cui la Autorità è intervenuta per far cessare l'uso della denominazione "*Filetti di merluzzo*" apposta su prodotti surgelati senza specificare l'esatta indicazione della specie ittica.

In Europa la Corte di giustizia già nel 2017³⁶ ha chiarito che le norme europee «ostano a che la denominazione «latte» e le denominazioni che tale regolamento [Reg. 1308/2013] riserva unicamente ai prodotti lattiero-caseari siano utilizzate per designare, all'atto della commercializzazione o nella pubblicità, un prodotto puramente vegetale, e ciò anche nel caso in cui tali denominazioni siano completate da indicazioni esplicative o descrittive che indicano l'origine vegetale del

⁽³³⁾ Reg. ult. cit.

⁽³⁴⁾ V. Paganizza, *Carne coltivata: una comparazione tra Australia e Unione europea, passando da Singapore*; A. Artom, *Oltre l'Unione europea: brevi note sulla produzione di carne coltivata in Israele*; infra.

⁽³⁵⁾ V. l'art. 27 del decreto legislativo 2 agosto 2007, n. 145, Attuazione dell'articolo 14 della direttiva 2005/29/CE sulla pubblicità ingannevole. V. altresì il Regolamento sulle Procedure istruttorie in materia di pubblicità ingannevole e comparativa, pratiche commerciali scorrette, clausole vessatorie, Provvedimento AGCM n. 23788 dell' 8 agosto 2012.

⁽³⁶⁾ Corte giust., 14 giugno 2017, C-422/16, *Verband Sozialer Wettbewerb eV c. TofuTown.com GmbH*.

prodotto in questione».

In quel caso, però, la Corte si è pronunciata sulla base di espresse indicazioni del legislatore europeo.

Invece, con riferimento ai prodotti che tradizionalmente hanno quale principale ingrediente la *carne* ma non usano tale parola nella denominazione di vendita, il Parlamento Europeo, il 23 ottobre 2020, ha respinto un emendamento alle proposte di Riforma della PAC, che intendeva vietare l'uso del termine "*hamburger*" o "*sausage*" per prodotti ottenuti con ingredienti vegetali³⁷.

Per questi prodotti manca quindi, allo stato, un'esplicita disciplina legislativa unionale, analoga a quella relativa al latte. Sicché ad oggi sembra doversi concludere che la disciplina UE, mentre vieta l'uso del nome "carne", consente l'uso delle denominazioni "*hamburger*" e "*sausage*".

Si potrebbe pensare di assumere iniziative a livello nazionale, invocando in questa sede l'applicazione del criterio enunciato dalla Corte di giustizia nel già richiamato caso *Smanor*³⁸ sulla disciplina francese che vieta l'uso del termine *Yogurth* nella vendita di alimenti composti che non contengono fermenti lattici vivi, al fine di garantire una compiuta informazione del consumatore, ma tale iniziativa nazionale potrebbe incontrare opposizioni e censure a livello EU, e sarebbe opportuna un'iniziativa a livello UE per evitare difficoltà applicative ed operative conseguenti all'applicazione del principio del *mutuo riconoscimento* in assenza di compiuta armonizzazione della disciplina.

5.- Le regole ambientali

Come si riflettono nella comunicazione nel mercato, le

regole di matrice ambientale?

Non abbiamo esperienza di impatto disciplinare quanto al *né carne né pesce*, ma alcune indicazioni ci vengono dalla giurisprudenza europea più recente, in tema di *tutela del benessere animale*, che in vario modo ha messo in relazione la disciplina sulla comunicazione al consumatore e l'etichettatura con il processo di produzione e non soltanto con le caratteristiche materiali del prodotto finale³⁹.

Fra queste:

- la decisione del 2019 sulla macellazione rituale ed il divieto dell'uso del logo BIO⁴⁰;
- la già richiamata decisione, anch'essa del 2019, sull'indicazione in etichetta della provenienza di un prodotto agricolo o alimentare dalle zone palestinesi occupate da Israele⁴¹.

Indicazioni rilevanti vengono poi dagli ultimi regolamenti di riforma della PAC del dicembre 2021, intesi a «rendere la PAC più orientata ai risultati e al mercato, promuovere la modernizzazione e la sostenibilità, compresa la sostenibilità economica, sociale, ambientale e climatica delle zone agricole, silvicole e rurali». A queste novità si aggiungono quelle introdotte dal vigente regolamento sui controlli ufficiali (UE) 2017/625⁴², in applicazione dal 2019, conosciuto come il regolamento della *complessità* in ragione dell'ampio ambito applicativo, sia quanto agli oggetti che alla dimensione spaziale, che investe tutti i «settori relativi a: a) gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori», e così anche i prodotti oggetto di questo incontro⁴³.

(³⁷) V. <https://www.euroveg.eu/european-parliament-rejects-veggie-burger-ban/> . <https://www.europarl.europa.eu/news/en/press-room/20201019BKG89682/eu-farm-policy-reform-as-agreed-by-the-parliament-and-council/7/are-veggie-burgers-tofu-steaks-or-the-use-of-yogurt-pots-going-to-be-banned>

(³⁸) V. *supra* nota 17.

(³⁹) V. sul punto la relazione di D. Cerini, *From Farm to Fork* vs. "*From Factory to Lab*": *riflessioni su sostenibilità sociale e benessere animale a partire dalla L. 172/2023 in materia di alimenti e mangimi da colture cellulari*; *infra*.

(⁴⁰) Corte giust., 26.02.2019, C-497/17, *Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA) c/ Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Bionoor SARL, Ecocert France SAS, Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)*.

(⁴¹) Corte giust., 12.11.2019, C-363/18, *Organisation juive européenne, Vignoble Psagot Ltd c/ Ministre de l'Économie et des Finances*.

(⁴²) Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

(⁴³) R. Saija, *Carni e pesci in vitro. Quali regole in vista della sostenibilità?*; D. Cerini, *From Farm to Fork* vs. "*From Factory to Lab*": *riflessioni su sostenibilità sociale e benessere animale a partire dalla L. 172/2023 in materia di alimenti e mangimi da colture cellulari*; *infra* in q. fasc.

6.- La dimensione comparativa

Come sottolineato dalle relazioni, il cibo da sempre è elemento identitario.

Basti pensare alla lunga, complessa, e controversa vicenda disciplinare che ha investito in Europa il tema dell'utilizzazione degli insetti per l'alimentazione umana⁴⁴, laddove in altri Paesi e culture sin da epoca remota gli insetti sono utilizzati a fini alimentari.

Si pensi anche alle tante regole religiose sul cibo, sulle modalità di preparazione e di assunzione, sui tempi e le regole della nutrizione⁴⁵.

La dimensione comparativa ha dunque rilievo centrale in ogni indagine in tema di disciplina del cibo. E le relazioni proposte in questo incontro, con l'attenzione a quanto va accadendo dagli USA ad Israele, all'Australia, ed a Singapore⁴⁶ hanno fornito elementi preziosi per la lettura anche di quanto sta accadendo nell'esperienza europea e nazionale.

Ne emerge il ricorso al metodo comparativo nella ricerca giuridica come metodo per guardare a noi stessi; un modo per comprendere la realtà che viviamo, nella sua *fattualità*.

È una scelta che non casualmente fa pensare all'insegnamento di un maestro del diritto comparato, Gino Gorla, il quale muovendo dallo studio del diritto positivo insiste sulla necessità del ricorso al metodo storico-comparativo, richiamando l'insegnamento di Maitland secondo il quale "*history involves comparison*", ed osserva:

«Da questo punto di vista, la comparazione, quale metodo, non è che storia, poiché vuol intendere come il fenomeno giuridico si spieghi, si differenzi, si particolareggi in ciascun ordinamento, nel suo svolgimento storico e nei suoi rapporti con gli altri. ...

La comparazione, come metodo storico-comparativo di studio e d'insegnamento di un dato diritto, è un reat-

tivo potente: essa suscita idee e accende luci improvvise. ...

Ma, in quanto studio dell'individuale o storia, quel metodo non è soltanto un mezzo di comprensione; è anche uno dei migliori correttivi delle nostre eccessive tendenze verso le astrazioni e le generalizzazioni. ... si tratta di un metodo per intendere il nostro diritto»⁴⁷.

Un elemento è comune in questi studi: la critica alle astrazioni e alle generalizzazioni, e l'attenzione ad una dimensione di realtà che, muovendo dall'oggetto della regolazione, conforma la lettura delle norme e la stessa interpretazione ed applicazione giurisprudenziale ed amministrativa.

Negli ultimi anni vanno assumendo rilievo crescente in agricoltura e nell'alimentazione sia il crescente dichiarato passaggio verso un *diritto regolatorio* e non solo *incentivante* (v. le definizioni introdotte nel diritto dell'agricoltura a far tempo dai primi anni di questo secolo; definizioni dettate a fini di incentivazione economica e finanziaria, ma che necessariamente conformano gli ordinamenti interni in materia), sia e soprattutto l'azione diretta nei confronti degli Stati membri, a conferma di un processo di consolidamento che in qualche misura opera nella direzione di "*Codici europei*".

All'interno di questo processo la Corte di giustizia mantiene un ruolo centrale di *Law maker*, che opera non solo sul piano dei contenuti, ma nella stessa declaratoria delle fonti, assegnando in taluni casi efficacia diretta all'interno dello spazio giuridico europeo a fonti esterne all'Unione (come nella richiamata recente decisione sulla vicenda dei prodotti provenienti dai territori palestinesi).

In altri casi la giurisprudenza della Corte in sede di rinvio pregiudiziale si colloca all'interno di un dialogo con le istituzioni europee e nazionali.

Appare esemplare in tal senso, in tema di disciplina della produzione e del mercato dei prodotti agroali-

⁽⁴⁴⁾ Su questa complessa vicenda v. G. Formici, *Novel Food e insetti per il consumo umano tra interventi legislativi e Corte di giustizia: alla ricerca di un difficile equilibrio*, in q. Riv. www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2020, p. 49.

⁽⁴⁵⁾ Per ulteriori indicazioni in argomento v. A. G. Chizzoniti (a cura di), *Cibo, religione e diritto. Nutrimiento per il corpo e per l'anima*, Libellula ed., Tricase (Le), 2015; 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, n. 3-2024, 41.

⁽⁴⁶⁾ V. in punto A. Artom, *Oltre l'Unione europea: brevi note sulla produzione di carne coltivata in Israele*; V. Paganizza, *Carne coltivata: una comparazione tra Australia e Unione europea, passando da Singapore*; infra.

⁽⁴⁷⁾ Così G. Gorla nella Prefazione al volume, *Il Contratto. Problemi fondamentali trattati con il metodo comparativo e casistico*, Giuffrè ed., Milano, 1954, p. V-VI; ed in una ben nota serie di saggi, fra i quali la voce *Diritto comparato*, in Enc. del diritto, XII, Milano 1963, pp. 928 ss.

mentari, la vicenda relativa alla coltivazione degli OGM, con la facoltà da ultimo assegnata agli Stati membri con la Direttiva 2015/412⁴⁸ di proibire la coltivazione nel proprio Paese di OGM pur autorizzati in sede UE, ma con l'obbligo di consentirne comunque la libera circolazione. In sede di rinvio pregiudiziale, la Corte di giustizia ha più volte dichiarato contrastati con la disciplina europea le norme italiane che impedivano tali coltivazioni, ma il risultato è stato quello - per certi aspetti paradossale - non di adeguare l'ordinamento italiano, ma di ripristinare spazi nazionali di regolazione. Si è tornati in sostanza, in tema di colti-

vazione di vegetali OGM, alla libera circolazione delle merci ed al mutuo riconoscimento, abbandonando un aspetto rilevante del diritto comune della produzione agricola.

In una dimensione, che nell'oggi opera tra *condivisione* e *contaminazione*, è facile prevedere che - anche quanto alla *carne sintetica* - assisteremo all'emergere di nuove regole e nuovi paradigmi che affiancheranno i nuovi sistemi alimentari cui è stato dedicato questo incontro, all'interno del percorso che da sempre vede *innovazione tecnologica* ed *innovazione giuridica* confrontarsi sui temi del cibo⁴⁹.



⁽⁴⁸⁾ Direttiva (UE) 2015/412 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell' 11 marzo 2015, che modifica la direttiva 2001/18/CE per quanto concerne la possibilità per gli Stati membri di limitare o vietare la coltivazione di organismi geneticamente modificati (OGM) sul loro territorio.

⁽⁴⁹⁾ In argomento v. R. Saija, *L'innovazione tra diritto dell'agricoltura e regole del cibo. Paradigmi consolidati e nuovi scenari*, Cedam-Wolters Kluwer, 2024.