



Quaderni della rivista di diritto alimentare

www.rivistadirittoalimentare.it - ISSN 1973-3593 [online]

Anno XIX, Quaderno n. 1-2025

Quaderno n. 1-2025

SUPPLEMENTO

della

Rivista di diritto alimentare

Sommario

Sabrina Lanni

Le riflessioni sulla carne coltivata 1

Alessandra di Lauro

Carne "artificiale" e Meatsounding: un orizzonte cannibale possibile e la retorica del "senza" 4

Sabrina Lanni e Giada Ragone

Il rapporto tra *novel foods* e carne coltivata 17

Roberto Saija

Carni e pesci *in vitro*. Quali regole in vista della sostenibilità? 33

Francesco Aversano

La sentenza "*meat sounding*" della Corte di giustizia: conflitto lessicale o questione giuridica? 45

Alice Artom

Oltre l'Unione europea: brevi note sulla produzione di carne coltivata in Israele 54

Valeria Paganizza

Carne coltivata: una comparazione tra Australia e UE, passando da Singapore 62

Diana Cerini

"From farm to fork" vs. "From factory to lab": riflessioni su sostenibilità sociale e benessere animale a partire dalla l.172/2023 76

Ferdinando Albisinni

Quale carne? 104

Il Convegno dell'8 maggio 2024

From Farm to Lab: la carne da laboratorio tra regole di produzione e comunicazione

a cura di Sabrina Lanni

* * * *

Le riflessioni sulla carne coltivata

La legge italiana 1° dicembre 2023 n. 172, recante «disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati nonché di divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali» ha stabilito una pluralità di divieti, tra i quali quello «di produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati» (art. 2). A fronte di una posizione così perentoria e, per alcuni aspetti, in anticipo sui tempi rispetto agli sviluppi in corso nel diritto euro-unitario, la dottrina italiana non ha mancato di far sentire la sua voce manifestando cautamente delle perplessità sulle scelte operate dal governo italiano, soprattutto in considerazione della notifica effettuata dallo stesso ai sensi della Dir. (UE) 1535/2015 del Parlamento europeo e del Consiglio in relazione alla procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione. Come era prevedibile, la notifica menzionata è stata archiviata, in riscontro a quanto reso noto dalla comunicazione, datata 29 gennaio 2024, che la Commissione ha inviato al Governo italiano sottolineando che il testo normativo italiano «è stato adottato dallo Stato membro prima della fine del periodo di sospensione di cui all'articolo 6 della direttiva (UE) 2015/1535».

Se per un verso la presa di posizione dell'ordinamento italiano ha alimentato fin da subito delle perplessità sul *modus operandi*, e ciò perlomeno in chiave di diritto europeo, certamente per altro verso la posizione stessa ha innescato una molteplicità di riflessioni sui temi connessi alla possibilità di produrre carne a partire dalla coltivazione cellulare *in vitro*. Le difficoltà di arginare a livello nazionale le scelte connesse all'avanzamento o meno di una prospettiva scientifica, soprattutto in relazione ad un campo d'indagine che pone in crisi la demarcazione netta tra 'locale' e 'globale', ha animato la discussione tra la dottrina italiana e straniera in merito ai caratteri precipi della *European Food Safety*, anzitutto in considerazione della ben nota prospettiva *From Farm to Fork* che è stata ricontestualizzata all'uopo, e con altrettanto successo, in *From Farm to Lab*. I temi di riferi-

Quaderno n. 1-2025

SUPPLEMENTO

della

Rivista di diritto alimentare

già diretta da Luigi Costato

Direttore

Ferdinando Albisinni

Co-direttori

Paolo Borghi - Sonia Carmignani

Comitato scientifico

Silvia Bolognini - Sonia Carmignani
Alessandra Di Lauro - Marianna Giuffrida
Antonio Jannarelli - Nicola Lucifero -
Emanuele Marconi - Lorenza Paoloni -
Luigi Russo - Vito Rubino

Editore

A.I.D.A. - ASSOCIAZIONE
ITALIANA DI DIRITTO ALIMENTARE

Redazione

Roberto Saija
Via Ciro Menotti 4 - 00195 Roma
tel. 063210986 - fax 063210986
e-mail redazione@aida-ifla.it

Sede legale

Via Ciro Menotti, 4 - 00195 Roma

Periodico iscritto il 18/9/2007 al n. 393/2007 del Registro della
Stampa presso il Tribunale di Roma (online)
ISSN 1973-3593 [online]

Periodico iscritto il 26/5/2011 al n. 172/2011 del Registro della
Stampa presso il Tribunale di Roma (su carta)
ISSN 2240-7588 [stampato]
stampato in proprio

dir. resp.: Roberto Saija

HANNO COLLABORATO A QUESTO FASCICOLO

FERDINANDO ALBISINNI, Universitas

Mercatorum - Accademia dei Georgofili

ALICE ARTOM, Avvocato del Foro di Milano

FRANCESCO AVERSANO, Associato Università
degli Studi di Napoli "Federico II"

DIANA CERINI, Ordinaria Università degli Studi
di Milano Bicocca

ALESSANDRA DI LAURO, Ordinaria Università
degli Studi di Pisa

SABRINA LANNI, Ordinaria Università Statale di
Milano

VALERIA PAGANIZZA, Associata Università
degli Studi di Parma

GIADA RAGONE, Associata Università Statale
di Milano

ROBERTO SAIJA, Associato Università San
Raffaele Roma

I testi pubblicati sulla Rivista di diritto alimentare, ad eccezione dell'editoriale e della nota che lo segue, sono sottoposti alla valutazione aggiuntiva di due "referees" anonimi. La direzione della rivista esclude dalla valutazione i contributi redatti da autori di chiara fama. Ai revisori non è comunicato il nome dell'autore del testo da valutare. I revisori formulano un giudizio sul testo ai fini della pubblicazione, ed indicano eventuali integrazioni e modifiche che ritengono opportune.

Nel rispetto della pluralità di voci e di opinioni accolte nella Rivista, gli articoli ed i commenti pubblicati impegnano esclusivamente la responsabilità degli autori.

Il presente Quaderno è stato chiuso in Redazione nel mese di marzo 2025, e successivamente composto in tipografia. Il codice etico e le note per gli autori sono disponibili sul sito della Rivista.

mento sono certamente cruciali per gli esperti del diritto agro-alimentare, ma sono altrettanto significativi anche per una molteplicità di altre aree giuridiche affascinate dai contenuti e dai riflessi della relazione tra 'food' e 'law'. Invero, i temi coinvolti riguardano non solo la tutela della salute delle persone, l'informazione al consumatore, la libera circolazione di prodotti alimentari all'interno di un mercato comune, ma riguardano anche questioni più ampie, o meglio trasversali rispetto ai singoli campi d'indagine disciplinare, come quelle dell'ambiente e della crisi climatica, che di per sé alimentano l'attenzione verso la ricerca di quelle innovazioni tecnologiche che siano in grado di arginare gli effetti insostenibile del consumo alimentare, non da ultimo nella prospettiva di realizzare una *One Health*.

Emerge per i giuristi l'esigenza di un dialogo vigorosamente interdisciplinare, anche per non vanificare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) che diffusamente rivelano come sia necessario il superamento di una prospettiva antropologica del diritto. Invero, è risaputo come il XXI secolo abbia prospettato all'orizzonte una rinnovata dogmatica giuridica, che unisce persone-ambiente-animali attraverso il filtro di una idea di sostenibilità di per sé declinabile sotto molteplici prospettive che unitamente reclamano una visione d'insieme tra 'law in the books' e 'law in action'. Con riferimento specifico all'uso della carne è ampiamente nota la volontà manifestata a livello globale di favorirne un uso più contenuto, al fine di favorire il ridimensionamento dell'impronta carbonica degli allevamenti ricorrendo a diversi strumenti possibili, tra i quali quello della innovazione tecnologica. È la stessa Commissione a ribadire l'esigenza menzionata nella Comunicazione "Dal produttore al consumatore per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente" (COM 2020 381 def. Del 20 maggio 2020). La strada per favorire la ricerca, la produzione e la commercializzazione della carne coltivata sembrerebbe ormai tracciata, tuttavia emergono molteplici discussioni tra gli operatori del diritto avendo riguardo, solo per fare qualche esempio, alla denominazione ed alla indistinguibilità tra un prodotto naturale ed uno sviluppato in laboratorio, come pure in relazione all'informazione ed al contenuto specifico dell'etichettatura. Più ampiamente, il dibattito appare concentrato sulla sicurezza del consumatore finale e sulle ricadute sociali che l'uso delle nuove tecnologie potrebbe avere nel mercato agro-alimentare. Quelli menzionati sono solo alcuni degli spunti di riflessione che alimentano l'operato del giurista, portandolo ad un naturale confronto tra il 'suo' diritto e quello degli 'altri' nel tentativo di individuare una visione d'insieme, tra le prospettive che via via emergono non solo nel diritto euro-unitario ma anche in quello americano, australiano o israeliano. Le linee di ricerca sono dunque molteplici, da esse muovono i lavori raccolti in questo quaderno, che sono il frutto dell'approfondimento delle idee e delle riflessioni emer-



Quaderni della rivista di diritto alimentare

www.rivistadirittoalimentare.it - ISSN 1973-3593 [online]

Anno XIX, Quaderno n. 1-2025

3

se nell'incontro "*From Farm to Lab: la carne da laboratorio tra regole di produzione e comunicazione*", che si è svolto l'8 maggio 2024 presso il Dipartimento di Studi Internazionali, Giuridici e Storico-Politici dell'Università degli Studi di Milano, e che si è caratterizzato per un vivace dibattito interdisciplinare tra studiosi dell'Associazione italiana di diritto alimentare (AIDA), della Comunità Scientifica di Diritto Agrario (CSDA), della Società Italiana per la Ricerca nel Diritto Comparato (SIRD) e, non da ultimo, di professionisti e avvocati del Foro di Milano.

Il mio più sentito ringraziamento va allo Studio legale Artom per essersi fatto promotore dell'iniziativa, al Prof. Roberto Saija per il supporto nell'organizzazione del workshop e della raccolta dei contributi, così come al Prof. Ferdinando Albisinni sia per l'entusiasmo con cui ha seguito la predisposizione dell'incontro e la pubblicazione di questo volume, sia per la curiosità e la propensione all'ascolto ed al dialogo interdisciplinare che contraddistinguono la sua persona.

Milano, San Silvestro 2024

Sabrina Lanni

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

Alessandra Di Lauro

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

sulla quale ritorneremo (par. 4).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.- La retorica del «senza»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ABSTRACT

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

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

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



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

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

Il rapporto tra *novel foods* e carne coltivata

Sabrina Lanni - Giada Ragone*

1.- Interdisciplinarietà e pluralità di obiettivi

Il rapporto tra cibo, salute, mercato ed etica ambientale può essere ridefinito attraverso l'uso delle nuove tecnologie del settore agroalimentare, le quali pongono il giurista di fronte all'esigenza di un bilanciamento tra problemi vecchi e problemi nuovi nell'ambito della indiscussa esigenza di *food safety* e di *food security*. La carne coltivata entra a pieno titolo in questa prospettiva, che in ragione del parterre di interessi coinvolti si presenta immediatamente come un tema di ricerca interdisciplinare. La rivoluzione in tavola coinvolge i più disparati settori scientifici, dalla ingegneria genomica, alla chimica degli alimenti, dal diritto agrario ed alimentare al diritto europeo e transnazionale, e ciò solo per richiamare alcuni degli esempi possibili¹. *Food insafety* e *social vulnerability* alimentano in maniera diffusa un comune sentimento di cautela verso l'immissione nel mercato di cibi 'sostanziosi', 'artificiali' e 'sconosciuti'. Questi nuovi cibi travalicano le prospettive di scelte statual-legalistiche poiché è noto che la loro immissione nel mercato è dotata per antonomasia di una certa qual globalità in grado di incidere

negli assetti e nelle scelte giuridico-politiche attuali. I comparatisti si trovano di fronte ad una sfida che per un verso è scandita dalle esigenze di armonizzazione del diritto europeo e che per altro verso è alimentata in chiave transnazionale, nella consapevolezza che il cibo viaggia e che la sua circolazione si frappona alla logica delle frontiere².

Emerge sul tema un ruolo significativo del formante dottrinale che cerca di cogliere elementi comuni ed elementi differenziali al di là di una logica euro-centrica. Gli studiosi intervenuti sul tema negli ultimi 5 anni lasciano trasparire una sorta di *file rouge* tra le loro riflessioni. Questo *file-rouge* è ancorato comunemente sulla valutazione di dati statistici, o meglio si richiama il lettore ad una presa di consapevolezza sulla crescita della popolazione mondiale e delle sue esigenze. Invero, si stima che nel 2050 la popolazione mondiale sarà di 10 miliardi di persone e che l'uso della carne tenderà a raddoppiare per due ordini di ragioni: l'imitazione dei modelli alimentari da parte di paesi in via di sviluppo e il fallimento dei buoni propositi da parte della società contemporanea che intrappolata nella logica del 'fast food' e del 'mordi e fuggi' appare letteralmente incapace di diminuire l'uso della carne e quindi di limitare il suo impatto in termini di sostenibilità ambientale³.

I dati statistici suggeriscono, al di là di una elaborata dogmatica giuridica, come i sistemi alimentari siano chiamati a far fronte ad una molteplicità di esigenze sociali ed ambientali, e dunque come i legislatori, proprio alla luce di questo obiettivo, debbano ripensare i sistemi stessi in chiave di resilienza, dotandoli di rego-

(¹) L'articolo è stato elaborato congiuntamente dalle Autrici; tuttavia, per quanto concerne la redazione dello stesso si segnala che i parr. 1, 2, 3 sono stati scritti da Sabrina Lanni e che i parr. 4, 4.1, 4.2, 4.3 sono stati scritti da Giada Ragone.

(²) Il termine rivoluzione si accredita nella letteratura scientifica con il proposito di esplorare quelle nuove tecnologie che siano in grado di ridisegnare la produzione e la commercializzazione del cibo, avendo riguardo sia agli obiettivi di preservazione della sostenibilità e della biodiversità, sia alle esigenze di un approccio etico verso gli allevamenti di animali a fini alimentari; in argomento si vedano: G. Bindi, *Grani antichi: una rivoluzione dal campo alla tavola per la salute, l'ambiente ed una nuova agricoltura*, Firenze, Terra Nuova, 2016; G. Conway, *The Doubly Green Revolution: Food for All in the Twenty-First Century*, Ithaca, Cornell University Press, 2019; J. M. Walske - L. D. Tyson, *Revolution Foods: Addressing Food Insecurity during the Pandemic*, London, The Berkely-Haas Case Series, 2021; D. J. McClements, *Meat Less: The Next Food Revolution*, Cham, Springer Nature, 2023.

(³) Le ragioni da cui muove la circolazione del cibo sono molteplici, tra di esse meritano menzione le migrazioni (C. Cattarulla, *Cibo e migrazioni*, in *Confluenze*, I/11, 2019, on line) come pure gli accordi commerciali (A. Lupone - C. Ricci - A. Santini, *The Right to Safe Food towards a Global Governance*, Torino, Giappichelli, 2013; A. Ligustro, *Diritto al cibo e sovranità alimentare nella prospettiva dell'Organizzazione Mondiale del Commercio*, in *Diritto pubblico comparato ed europeo*, 2019, pp. 393-420).

(⁴) Molti studiosi insistono sulla insostenibilità del rapporto tra crescita demografica e dei sistemi alimentari tradizionali; si vedano, ad esempio, si vedano L. Scaffardi - G. Formici, *Novel Foods and Edible Insects in the European Union. An Interdisciplinary Analysis*, Cham, Springer, 2022, pp. 2 e 9 (open access). Sul tema della via ecologica al cibo prende forza una corrente di pensiero che richiama i valori e gli aspetti positivi di una produzione e commercializzazione del cibo che sia legata ai valori dello 'slow food'; cfr. L. Demichelis, *Per una critica ecologica al capitalismo*, Milano, Jaca Book, 2020.

le giuridiche in linea con i principi salienti della *global food law*, e in primo luogo quello della *food safety*⁴. Il riferimento alla *food safety* richiama la tutela della salute, in una vertente interessante poiché oltrepassa la centralità dell'individuo, così come emersa nel costituzionalismo della prima metà del secolo scorso, avendo ora in considerazione la salute della collettività di persone e degli animali in uno spazio giuridico caratterizzato da una visione intergenerazionale. Dal punto di vista comparatistico, la tutela della natura, la preservazione degli ecosistemi e la limitazione dell'uso delle risorse naturali appaiono come un mantra del nuovo costituzionalismo latinoamericano⁵.

Paradigmatico è l'esempio della costituzione boliviana (2009) dove la *food safety* e la *food security* vengono inserite nel quadro di una più ambiziosa prospettiva, quella del passaggio del diritto dalla fase antropocentrica a quella cosmocentrica⁶.

I popoli ctoni dell'America Latina hanno portato alla ribalta il concetto di *buen vivir*⁷. Nel contesto internazionale si parla di *one health*⁸. Nell'uno e nell'altro caso a prescindere da singole peculiarità di riferimen-

to, si richiama l'attenzione del giurista su una interconnessione tra uomo ed altri esseri viventi che partecipano al benessere di uno spazio eco-sistemico comune. In questo contesto interessa sottolineare come l'obiettivo della *food safety* non vada ancorato solo al consumatore (inteso come portatore di interessi ultraindividuali) ma ad un più ampia parterre di interessi (persone, ambiente, animali) che alimentano un ripensamento del ruolo del diritto nell'Antropocene⁹. A titolo di esempio si richiamano due tra quelli che sembrano essere gli interessi principali.

In primo luogo, spicca l'attenzione per l'ambiente. Alla base si colloca un concetto moderno di cibo che oltrepassa la mera logica della nutrizione e dell'esigenza di rendere le 'pance piene'. Il discorso è al tempo stesso antropologico e sociologico, ancor prima che giuridico, poiché nel mercato prende consistenza la presenza di quei consumatori che non vogliono ridurre l'uso della carne tradizionale ma che desiderano avere, attraverso le loro scelte di consumo alimentare, un'attenzione maggiore verso l'ambiente ed i diritti intergenerazionali. Emerge a livello globale una lenta ma consapevole

(⁴) Con sempre maggiore frequenza si individuano nella bibliografia giuridica contributi che insistono sulla necessità di avere una visione congiunta delle esigenze connesse alla *food safety*, alla *food security*, alla nutrizione e alla sostenibilità ambientale; cfr. C. Faleri, *Transizione ecologica e sostenibilità sociale per un'Agricoltura 4.0*, in *Lavoro e diritto*, 2/2022, pp. 449-467; S. Pitto, *Tutela ambientale e sostenibilità dei sistemi alimentari. Una comparazione tra possibili soluzioni normative*, in *DPCE on line*, 2/2023, pp. 723-757. Suggestivi in tal senso si rivengono anche in termini di *soft law*; in tal senso è significativo ricordare, ad esempio, come nel 2019 l'*Intergovernmental Panel on Climate Change* (IPCC) abbia rimarcato a chiare lettere, nell'ambito dello Special Report "*Climate Change and Land*", la necessità improrogabile di stringere maggiormente la correlazione fra modelli produttivi agricoli attuali e cambiamento climatico, la necessità di contribuire alla lotta all'aumento delle temperature «combining supply-side actions such as efficient production, transport and processing with demand-side interventions such as modification of food choices and reduction of food loss and waste» (on line: <https://www.ipcc.ch/srcccl>)

(⁵) Per un quadro di riferimento S. Bagni, *Dallo Stato del benessere allo Stato del buen vivir. Innovazione e tradizione nel costituzionalismo latinoamericano*, Bologna, Filodiritto, 2013; M. Carducci, *Epistemologia del Sud e costituzionalismo dell'alterità*, in *Diritto pubblico comparato ed europeo*, II/2012, pp. 323 e ss.; S. Lanni, *Diritto e 'a-crescita': contributo contro-egemonico alla preservazione delle risorse naturali*, in *Diritto pubblico comparato ed europeo*, III/2017, pp. 593 e ss.

(⁶) Emerge tra gli studiosi sensibili alla comparazione giuridica la necessità di individuare e rivendicare le matrici latenti o i crittoteripi da cui scaturisce per i popoli indigeni l'ordine naturale delle cose; appare necessario dare adeguata collocazione nel ragionamento giuridico all'ordine stesso: un ordine né teocentrico né antropocentrico ma cosmocentrico, così sottolinea S. Ferlito, *Diritto soggettivo e diritti umani. Una comparazione giuridica*, in *Mediterranean Journal of Human Rights*, 12, 2012, p. 124, che pone in rilievo la comune concezione religiosa del mondo dei popoli indigeni e la sua diversità dalle forme note alla cultura occidentale.

(⁷) Si tratta di un principio accolto in sede costituzionale (nello specifico: artt. 12-34 dell'Ecuador/2008, artt. 9 e 30 Bolivia/2009) e oggetto di attenzione da parte della dottrina. Esso favorisce il riequilibrio del rapporto tra 'Stato' e 'proprietà privata', ripristinando ad ampio raggio i 'beni comuni' fra i temi del diritto costituzionale e delle dimensioni ontologiche che pertengono a questa materia nel nuovo costituzionalismo latinoamericano; sul tema sia consentito il rinvio a S. Lanni, *Il diritto dell'America Latina*, Napoli, ESI, 2017, pp. 162 e ss.

(⁸) Per un approfondimento dell'argomento si rinvia a L. Violini (a cura di), *One health: dal paradigma alle implicazioni giuridiche*, Torino, Giappichelli, 2023.

(⁹) In argomento si veda G. Sajeve, *Un passo avanti e un passo indietro nell'Antropocene: Rights for Ecosystem Services, REDD e comunità locali*, in *Diritto & questioni pubbliche*, I/2019, pp. 275 ss. Emerge una nuova prospettiva che va al di là del bilanciamento tra 'interessi ambientali' ed 'interessi economici', per la quale si vedano: D. Amirante-S. Bagni (eds.), *Environmental Constitutionalism in the Anthropocene. Values, Principles and Actions*, London, Routledge, 2022; S. Lanni, *Greening the Civil Codes: Comparative Private Law and Environmental Protection*, London, Routledge, 2023.

ambientalizzazione del diritto che riguarda diversi ambiti, e che muove a seconda dei diversi sistemi giuridici contemporanei, dal diritto internazionale o direttamente dal diritto costituzionale, verso il diritto dei consumi per orientarsi nello specifico verso il diritto agro-alimentare.

In questa tendenza 'verde' si inserisce non solo l'attività del legislatore, attraverso il suo potere normativo a favore di istanze *lato sensu* ambientali, ma anche una rinnovata visione del diritto alla partecipazione, alla promozione ed alla tutela dell'ambiente da parte di qualsivoglia consumatore. Si parla al riguardo di *climatarian consumer*, una locuzione che fa capolino nella letteratura nord-europea o americana per evidenziare come tra le aspettative di tutela dei diritti del consumatore prendano forza anche quelle connesse alla partecipazione attiva nella preservazione dell'ambiente e delle risorse naturali¹⁰.

In sintesi, emerge un passaggio di per sé cruciale dal 'diritto all'accesso dell'informazione ambientale' al

'diritto allo svolgimento di scelte di consumo sulla base di una consapevole e ponderata valutazione dell'impatto ambientale connesso alle proprie decisioni'¹¹. Nel passaggio menzionato trova collocazione la riflessione sulla carne coltivata, poiché se pur vero che la produzione della stessa può ridurre i gas serra e l'uso dell'acqua non più del 18% e dell'8% rispettivamente¹², è altrettanto vero che una transizione da sistemi di allevamento intensivi a sistemi che prevedano anche la produzione di carne coltivata può essere determinante, quantomeno per limitare i fattori stessi e fare del mercato alimentare uno strumento attivo nel raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile auspicati dall'ONU¹³.

In secondo luogo, tra gli interessi che richiamano il diritto ad un ripensamento dei suoi obiettivi nell'Antropocene, credo che meriti certamente attenzione quella linea di pensiero che sostiene la cosiddetta 'descosizzazione' o 'dereizzazione' degli animali¹⁴. Negli ultimi lustri molti ordinamenti giuridici hanno

⁽¹⁰⁾ Nelle scelte del consumatore si ravvisa la combinazione di esigenze prettamente fisiologiche con esigenze sociali, quali ad esempio la necessità di garantire un ambiente non inquinato o depauperato dalle monoculture intensive, come pure l'interesse a preservare gli eco-sistemi attraverso scelte alimentari e di packaging ecosostenibili, tanto che sempre più frequentemente si parla di 'ambientalizzazione del diritto dei consumi' (cfr. S. Lanni, *Greening the Civil Codes*, cit. pp. 9 e ss.). Il *climatarian consumer* parte del cosiddetto 'Movimento per il diritto alla conoscenza', secondo il quale l'informazione e la partecipazione sono viste come risultati sostanziali nella politica ambientale democratica (cfr. F. Fischer, *Democratic Governance and Environmental Sustainability. Engaging the Technocratic Challenge Deliberatively*, in B. Bornemann-H. Knappe-P. Nanz (eds.), *The Routledge Handbook of Democracy and Sustainability* (Abingdon: Routledge, 2022), pp. 14 e ss.).

⁽¹¹⁾ Se nel primo caso l'informazione ambientale forma parte della libertà di sapere, capire, controllare e intervenire in una prospettiva per così dire 'partecipativa' rispetto alle azioni decise da altri, nel secondo caso l'informazione ambientale forma parte di un diritto individuale attraverso il quale il soggetto afferma la sua autodeterminazione come soggetto ambientale. Ne emerge una concezione del diritto all'ambiente che ne enfatizza non solo la sua vertente di diritto umano, ma anche quella di dovere dell'uomo a non ostacolare la sopravvivenza delle generazioni presenti e future in un ambiente sano ed equilibrato, come pure a non limitare la capacità della natura di autorigenerarsi. Qualcuno ha parlato al riguardo di "*derecho ajeno al ambiente*" enfatizzandone la componente di solidarietà, attraverso la quale non sarebbe possibile separare il 'diritto-dovere all'informazione' rispetto al 'diritto-dovere alla partecipazione'. Il riferimento è a A. Blanco-Urbe Quintero, *La definición del derecho-deber individual y colectivo en el derecho constitucional comparado*, Caracas, Tribunal Supremo de Justicia, 2005, p. 178 dove si individua in capo alle persone un dovere di protezione dell'ambiente, quale dovere strettamente connesso e specularmente al diritto di matrice costituzionale sulla conservazione dell'ambiente; esiste un dovere di informare come pure un dovere di partecipare alla salvaguardia dell'ambiente nell'interesse di tutti: da qui la configurazione secondo l'Autore del diritto all'ambiente come "*derecho humano de solidaridad*".

⁽¹²⁾ Già un decennio fa si erano espressi in tal senso, in una ricerca condotta in Texas, C. Mattik-B. Allenby, *The future of Meat*, in *Issue in Science and Technology*, 1/30, 2013, <https://issues.org/carolyn/>

⁽¹³⁾ Sul ruolo del settore alimentare e quello agricolo intesi come contributo per lo sviluppo e come strumenti di salvaguardia dell'ambiente si veda M. P. Genesin, *Sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare e politiche dell'Unione europea nel quadro degli obiettivi dell'Agenda 2030*, in L. Battaglini e I. Zuanazzi (dir.), *Religioni e sviluppo sostenibile*, Accademia University Press, 2021, open access.

⁽¹⁴⁾ Il tema gode di una crescente attenzione da parte della dottrina (cfr. D. Cerini, *Gli animali come "soggetti-oggetti": dell'inadeguatezza delle norme*, in *The Cardozo Electronic Law Bulletin*, 2/25, 2019, on line) L'oggetto della tutela giuridica sembra concentrarsi sul "benessere animale" con aspetti non esenti da problematicità e ricerca di un equilibrio condiviso tra la tutela degli animali e i loro possibili usi ai fini dell'alimentazione umana. Il parametro della 'cruelty' e quello dell'"animal welfare" sono oggetto di continue rivisitazioni nella prospettiva di trovare una base comune di valutazione a livello sovranazionale (in argomento si vedano D. Cao – S. White (eds.), *Animal Law and Welfare, International Perspectives*, Chan, Springer, 2016; M. C. Nussbaum, *Justice for Animals: Our Collective Responsibility*, Simon & Schuster, New York, 2022).

riconosciuto l'animale come un essere senziente direttamente nei nuovi codici civili o nella riforma di quelli storici (Puerto Rico 2020/art. 233, BGB 1990/§90a, CcFra2015/ 515-14, Cc Ceca 2012/art. 494), nondimeno in assenza di esplicite previsioni normative la giurisprudenza è stata particolarmente sensibile al riguardo promuovendo una lettura multilivello delle fonti giuridiche che ha disallineato l'equivalenza del rapporto 'uomo-animale' inteso come rapporto 'uomobene'¹⁵. Tra l'altro, avendo riguardo al contesto europeo, merita ricordare a questo proposito come l'attenzione degli ordinamenti nazionali verso l'animale, quale essere senziente, trovi un punto di riferimento fondamentale in quanto è stabilito puntualmente dall'art. 13 del Trattato di Lisbona («nella formulazione e nell'attuazione delle politiche dell'Unione nei settori dell'agricoltura, della pesca, dei trasporti, del mercato interno, della ricerca e dello sviluppo tecnologico e dello spazio, l'Unione e gli Stati membri tengono pienamente conto delle esigenze in materia di benessere degli animali in quanto esseri senzienti»).

Attualmente gli ordinamenti giuridici contemporanei sono chiamati ad individuare gli elementi tassonomici del diritto degli animali e, nondimeno, a gettare le basi per la creazione di un *tertium genus* che sarebbe in grado di riequilibrare la violazione di diritti basilari connessi alla tradizionale dicotomia, tipica degli ordinamenti di *civil law*, persone-cose¹⁶. È dunque palese come la logica degli allevamenti intensivi ad uso alimentare non possa essere di per sé scardinata da prospettive tecnologiche maggiormente attente al benessere degli animali, come quelle connesse alla

raccolta di cellule animali attraverso una biopsia muscolare non invasiva¹⁷.

Questo sommario elenco dei problemi e delle prospettive che sono rimesse nel bene-cibo suggerisce come prenda spazio una diffusa ricerca del 'nuovo', che richiama l'innovazione tecnologica, o meglio qualcosa che proiettandosi fuori dalle logiche di produzione del cibo tradizionale, risponda alle sfide poste a livello sovranazionale, soprattutto in termini di *sustainability* e *one health*, pur rimanendo corretto e rispettoso di una serie di principi, non da ultimo di matrice etica o religiosa.

Cibi come la carne coltivata trovano collocazione precipua nel quadro dei '*novel foods*'. Quest'ultima locuzione potrebbe sembrare poco specifica, un contenitore per così dire ampio che rimetterebbe all'interprete un compito decisivo nell'individuare con chiarezza cosa si intenda per '*novel*'. Tuttavia, è la considerazione del metodo di produzione della 'carne coltivata' a determinare senza dubbio alcuno l'applicabilità del Reg. UE 2283/2015 sui *novel foods* – uno dei regolamenti chiave nel sempre più articolato rapporto che anima il mercato unico europeo tra '*consumer law*' e '*food law*' –, poiché il testo stesso, superando la disciplina del Reg. (CE) 258/97, definisce espressamente cosa il diritto euro-unitario includa in questa definizione. Come ampiamente sottolineato in dottrina, si fa riferimento a due categorie di cibi differenti, ossia: a) i cibi tradizionali già esistenti ma non consumati in UE, quindi relativamente nuovi, come quelli elaborati con l'uso di insetti edibili; b) i cibi innovativi in senso stretto, che non esistevano prima, ed è proprio questa la

(¹⁵) Emerge un filone giurisprudenziale che vede negli animali uno strumento precipuo di riflessione per quanto andrebbe ripensato come ecologia profonda del diritto; in argomento si vedano A.C. Wolkmer-M. de Fátima-S. Wolkmer, *Derechos de la Naturaleza: para un paradigma político y constitucional desde América Latina*, in Estupiñán Achury-C. Storini-R. Martínez Dalmau-F.A. de Carvalho Dantas (dir.), *La naturaleza como sujeto de derechos en el constitucionalismo democrático*, Bogotá, Universidad Libre, 2019, p. 98, C. Fossà, *Frammenti di oggettività e soggettività animale: tempi maturi per una metamorfosi del pet da bene (di consumo) a tertium genus tra res e personae?*, in *Contratto e impresa. Dialoghi con la giurisprudenza civile e commerciale*, 1/2020, p. 540; A. Germanò, *L'art. 13 TFUE e la tutela degli animali come esseri senzienti: una sentenza della Cassazione penale italiana*, in *Przegląd Prawa Rolnego*, 29, 2021, ps 215-221 (open access). NEI Paesi europei è stato rilevato, tra l'altro, come la giurisprudenza funga da trait d'union tra l'essere senziente di cui al TFUE e la lettura dei codici civili alla luce delle costituzioni o delle fonti sovranazionali (cf. I. Vivas Tesón, *Los animales en el ordenamiento jurídico español y la necesidad de una reforma*, in *Revista Internacional de Doctrina y Jurisprudencia*, 21, 2029, pp. 1-23).

(¹⁶) Sulla sottrazione dell'animale alla classe dei beni in quanto essere senziente si vedano O. Le Bot, *Les grandes évolutions du régime juridique de l'animal en Europe: constitutionnalisation et déréification*, in *Revue québécoise de droit international*, 24, 2011, p. 249 e ss.; D. F. Esborraz, *El nuevo régimen jurídico de los animales en las codificaciones civiles de Europa y América*, in *Revista de derecho privado*, 44, 2023, p. 53 e ss.).

(¹⁷) Ad essere in discussione non è la salvaguardia dell'agricoltura tradizionale ma l'esigenza di non limitare la ricerca su quelle tecniche di produzione che potrebbero favorire una maggiore «civiltà del rapporto fra lavoro, storia, territorio e ambiente», così: E. Sirsi, *Della carne degli animali e del consumo etico*, in *Agricoltura-Istituzioni-Mercati*, 1/2018, p. 63.

categoria di riferimento per la carne coltivata¹⁸. Va inoltre ricordato, per quanto riguarda la categoria di nostro interesse, che l'art. 3 comma 2 a) al punto VI richiama «gli alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali» mentre al punto VII richiama gli alimenti frutto «di un nuovo processo di produzione non usato per la produzione di alimenti nell'unione prima del 1997».

Scelta sistematica affine è stata operata negli USA benché in questo sistema giuridico manchi una regolamentazione specifica per i *novel foods*. Gli Stati Uniti si basano essenzialmente su un approccio legato alla storia del prodotto, ragion per cui, a prescindere che si tratti di *novel foods* o meno, i nuovi alimenti ed ingredienti sono valutati in base alla cd. *Generally Recognized as Safe* (GRAS) per usi specifici. Vale la pena ricordare, tra l'altro, come negli USA il processo di immissione di un nuovo prodotto alimentare nel mercato sia essenzialmente guidato dalle imprese, che animano la produzione e commercializzazione di *novel foods*¹⁹ avendo in considerazione alcune competenze specifiche²⁰. Negli USA la visione di un quadro d'insieme appare debole, invero, volendo tracciare un confronto tra diritto europeo e diritto americano, va sottolineato come il quadro regolatorio tracciato a livello euro-unitario collochi la carne coltivata al di là degli obiettivi nazionali. Gli interessi giuridici posti in gioco hanno consentito al diritto europeo non solo di limitare l'autoregolazione da parte del mercato ma anche di favorire un approccio euro-unitario per la disciplina di questioni che incidono sulla *food safety*.

La dottrina intervenuta sul tema ha giustamente sottolineato come il Reg. EU 2015/2283 dia attuazione all'art. 114 TFUE ragion per cui sembra impossibile ricavare margini di autonomia nazionali, sulla scia di quelli perseguiti dall'ordinamento italiano attraverso la l. 172 del 1/12/2023 che, al di là di questioni connesse alla violazione dell'art. 6 della Dir. UE 2015/1535, e quindi all'efficacia o meno della legge italiana, avrebbe voluto decidere (o meglio vietare) l'intero iter della carne coltivata dalla produzione, alla immissione nel mercato e, non da ultimo, alla denominazione²¹. Diversamente si tratta di un tema che rientra nella disciplina «delle tecniche di riproduzione cellulare», non da ultimo in ragione di spazi di manovra interpretativa, che possono fare affidamento sulla voluta assenza nel Reg. EU 2015/2283 di disposizioni sostanziali nonché sul rinvio che il legislatore europeo fa alla procedura di valutazione e approvazione dei prodotti non significativamente consumati in Europa prima del 1997²².

2.- Diritto all'informazione e importanza di una comunicazione corretta e trasparente per favorire la libertà di scelta

L'immissione di carne coltivata nel mercato richiama l'attenzione sulla *food safety* del consumatore e sul suo diritto all'informazione corretta e trasparente, al fine di valutare se le regole euro-unitarie di carattere orizzontale, già da tempo esistenti in tema di prodotti

(¹⁸) Non sono mancati dibattiti sulla interpretazione letterale o meno delle categorie a cui fa richiamo il Reg. UE 2283/2015; su questo punto si fa rinvio a G. Formici, *Novel Food e insetti per il consumo umano tra interventi legislativi e Corte di giustizia: alla ricerca di un difficile equilibrio*, in *Rivista di diritto alimentare*, 4/XIV, 2020, p. 49.

(¹⁹) F. S. Taylor-S. Godefroy, *Novel Foods and Ingredients: Laws and Regulations in USA and Canada*, in P. Ferranti, *Sustainable Food Science – A Comprehensive Approach*, Elsevier, Netherlands, 2023, pp. 59-64

(²⁰) Nel caso di carne coltivata la competenza è divisa tra Food and Drug Administration (FDA) e Department of Agriculture (USDA). Fondamentale al riguardo è l'accordo del 7 marzo 2019 tra the U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration and U.S. Department of Agriculture Office of Food Safety https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2020-07/Formal-Agreement-FSIS-FDA.pdf.

(²¹) L'intero iter legislativo italiano è stato ancorato al principio di precauzione a tutela della salute dei cittadini, non considerando adeguatamente però la sua contraddittorietà in termini di prospettive di armonizzazione del diritto europeo. Si tratta di un iter che ha alimentato diverse perplessità dal punto di vista giuridico; il tema è stato sviluppato da 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 *Rivista di diritto alimentare*, I/XVIII, 2024, pp. 44-45.

(²²) Per tali ragioni è necessario ottenere a livello europeo una specifica autorizzazione prima di poter immettere in commercio la carne coltivata, ed attualmente non risultano pervenute domande di autorizzazione in base alla normativa europea; cfr. comunicato EFSA del 10 maggio 2023 «Sicurezza degli alimenti derivati da colture cellulari: pronti alla valutazione scientifica», reperibile on line. Sulla rivalutazione della categoria dei *novel foods* si rinvia a A. Santini, *Sicurezza alimentare e innovazione tecnologica: il caso dei "novel foods"*, in *Eurojus*, 2023, pp. 40 ss.

agro-alimentari, vadano integrate attraverso previsioni ulteriori che siano concepite appositamente per le peculiarità della carne coltivata in quanto *novel food*²³. La questione che vuole essere richiamata in questa sede è quella di natura giuridica benché sia possibile registrare anche la presenza di questioni ulteriori, come ad esempio quella legata al marketing ed alla sua capacità di facilitare la circolazione di un determinato prodotto alimentare, eventualmente anche sottraendo una quota della fiducia riposta dal consumatore in prodotti simili e, nel caso di specie, nella carne tradizionale. Invero, laddove l'immissione della carne coltivata nel mercato europeo fosse vista come strumento di tutela di diritti fondamentali – si pensi ad esempio alla protezione dell'ambiente ed alla preservazione dei diritti sulle risorse naturali in chiave intergenerazionale – si dovrebbe prestare attenzione a quanto suggeriscono le neuroscienze rispetto al marketing tradizionale²⁴.

Lo scopo di indagare il comportamento del consumatore in risposta agli stimoli del mercato si avvale di studi consolidati che suggeriscono come il nome e le informazioni fornite ad un prodotto alimentare e, più in generale, ad un bene di consumo incida, in modo cospicuo, sulla valutazione dello stesso da parte del consumatore. È stato dimostrato, ad esempio, come il nome fornito ad un tipo specifico di carne influenzasse in modo determinante la sua scelta da parte dei consumatori; nel caso di specie si è rilevato come l'uso nel menù di un ristorante dei termini 'manzo' e 'maiale', anziché e 'mucca' e 'porco', rappresentasse uno strumento per aumentare l'empatia dei consumatori, contrastando quella forma di disgusto che invece può

orientare, nel secondo caso, i consumatori stessi verso la predilezione di piatti vegetariani²⁵. Il tema non rientra negli obiettivi di questo contributo se non in riferimento ai profili giuridici del naming su cui si tornerà successivamente.

Ritornando alla questione giuridica posta dalla esigenza del consumatore di sentirsi adeguatamente informato, il giurista è posto di fronte uno dei principi fondanti del *consumerism* europeo²⁶. Nell'area specifica del diritto agro-alimentare, l'informazione corretta e trasparente è strettamente connessa alla food safety del consumatore, come si evince a livello normativo dall'art. 5 della Dir. EC 95/2001 sulla sicurezza generale dei prodotti e, in modo particolare, dall'art. 14 della Reg. EC 178/2002 sulla sicurezza alimentare. Ed è proprio in ragione dell'indiscusso obiettivo di *food safety* nel mercato agro-alimentare europeo che è stata prevista, attraverso il Reg. EU 1169/2011, la possibilità di stabilire ruoli e responsabilità specifiche nella presentazione, nella pubblicità e nella etichettatura dei prodotti alimentari (art. 8).

L'inclusione della carne coltivata nell'ambito dei nuovi alimenti richiama il quadro normativo di riferimento del Reg. EU 2283/2015 sui *novel foods* al fine di garantire maggiormente i diritti dei consumatori, come del resto già era emerso in occasione della redazione del Reg. EU 1169/2011, dove con riguardo ad ingredienti frutto di ricerca tecnologica, e nello specifico ai nanomateriali, si era stabilito nel considerando 25 un rinvio all'allora in vigore Reg. EC 258/1997²⁷. La presenza di eventuali riferimenti normativi specifici sull'informazione non toglie che gli stessi vadano sempre letti alla luce del Reg. EC 178/2002 poiché quest'ultimo rap-

⁽²³⁾ Di particolare interesse è l'analisi del rapporto tra gli obblighi di informazione come previsti dalla direttiva sui diritti dei consumatori (83/2011/UE) e quelli stabiliti da altri atti legislativi europei anche in relazione a settori specifici (si veda, ad esempio, l'art. 3 (2) della Dir. UE 83/2011, il quale sottolinea che altri atti dell'UE che disciplinano settori specifici prevarranno sulla direttiva stessa). In argomento si veda C. Busch, *Harmonization versus Complementarity: The Consumer Rights Directive and the Common European Sales Law*, in AA.VV., *Perspectivas atuais do direito do consumidor no Brasil e na Europa. Conceitos, jurisdição e harmonização*, a cura di J.C. de Medeiros Nóbrega et al., Natal, EDUFRRN, 2014, p. 228.

⁽²⁴⁾ In argomento si rinvia a F. Gallucci, *Marketing emozionale e neuroscienze*, Milano, 2011.

⁽²⁵⁾ In un saggio del 2016 Kunst and Hole (*Meat eaters by dissociation*).

⁽²⁶⁾ L'elaborazione del diritto europeo dei consumatori è iniziata nel 1990 prendendo forza rispetto ai diritti nazionali e delineando una visione d'insieme per la tutela di quella che è considerata la parte più vulnerabile del mercato; in argomento si veda H.-W. Micklitz, *The Making of Consumer Law and Policy in Europe*, Bloomsbury, 2021.

⁽²⁷⁾ «Per informare i consumatori circa la presenza di nanomateriali ingegnerizzati negli alimenti è opportuno elaborare una definizione di nanomateriali ingegnerizzati. Alla luce della possibilità che gli alimenti contenenti o costituiti da nanomateriali ingegnerizzati possano rappresentare un nuovo alimento, il quadro giuridico appropriato per tale definizione dovrebbe essere considerato nel contesto della prossima revisione del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari».

presenta la cornice euro-unitaria di riferimento della *food law* europea²⁸, o meglio la sintesi dei principi e delle regole per la tutela del consumatore di prodotti alimentari. Attraverso il regolamento da ultimo menzionato non solo vengono indicati i limiti della libertà di informazione imposta ai produttori in tema di sicurezza alimentare ma vengono altresì rafforzati il diritto dei consumatori alla corretta informazione rispetto a quanto già riconosciuto, in via generale, dalla Dir. CEE 374/85 e dal Reg. EU 1924/2006.

Il Reg. EC 178/2002 vieta tutti quei comportamenti che possono essere diretti ad ostacolare le scelte consapevoli dei consumatori in relazione agli alimenti che consumano (art. 8) e ribadisce l'importanza di una corretta informazione attraverso l'etichettatura, al fine della qualificazione di un alimento come sicuro e commerciabile (art. 14, par. 3, lett. B), nonché la rilevanza della correttezza delle comunicazioni commerciali (art. 7)²⁹. Tuttavia, le comunicazioni benché corrette potrebbero essere incomplete, poiché il *quid* omesso non rientra, ad esempio, nell'ambito del catalogo di informazioni obbligatorie, ai sensi degli artt. 4, 9, 11 del Reg. EU 1169/2011. Gli esempi sono molteplici; in questa sede ci si limita a richiamare le informazioni connesse ai cibi religiosi per verificare se la chiarezza e la correttezza delle informazioni sulla carne coltivata presenti requisiti ulteriori.

Si pensi al simbolo *halal*, che è utilizzato per conquistare i clienti di religione musulmana, ma non solo³⁰. Il simbolo menzionato appare in grado di veicolare scelte che oltrepassano l'attenzione verso i criteri di

macellazione per orientarsi a favore di un'adesione totale alla fede islamica ed alle prescrizioni del Corano³¹. Invero, l'attenzione verso gli animali e le tecniche di allevamento rispettose delle aspettative dei consumatori comprende un discorso più ampio che è quello delle certificazioni religiose³². Emerge l'esigenza di regole etiche condivise, come pure di cibi che consentano il rispetto e l'osservanza della spiritualità del più ampio campo possibile di consumatori, e non solo di quelli strettamente osservanti la religione ebraica o islamica.

La certificazione *halal* può alimentare delle perplessità in relazione alla carne coltivata ed alla sua collocazione tra i cibi leciti secondo le prescrizioni del Corano. Il tema delle certificazioni connesse alla carne coltivata è stato affrontato a Singapore, dove il Consiglio religioso islamico (Muis) ha dichiarato che la carne coltivata è generalmente *halal* e i musulmani possono consumarla, a condizione che siano soddisfatte tutte le condizioni, ovvero sia che le cellule di riferimento provengano da animali consentiti per l'alimentazione e che nel processo di produzione non siano mescolati componenti *halal* e non *halal*³³. Ne è emerso un approccio molto elastico, considerandosi che la *fatwa* ottempera anche al principio giuridico islamico secondo cui, salvo prova contraria, tutto ciò che è benefico è lecito³⁴. Da ciò sembrerebbe possibile affermare che la carne coltivata sia accettabile per i musulmani solo se le cellule staminali, il terreno di coltura e i biomateriali dell'impalcatura utilizzati per produrla provengono da fonti *halal*.

⁽²⁸⁾ F. Albisinni-L. Costato (eds.), *European Food Law*, Assago, CEDAM, 2012.

⁽²⁹⁾ I riferimenti e le ricostruzioni offerte in sede giurisprudenziale sui cd. *Misleading Labels* sono molteplici. Essi muovono dalla scorrettezza delle immagini e delle parole allusive utilizzate per presentare il prodotto e la sua quantità (ad esempio nel *Mars case*, C-470/93 – Mars + 10%, ECR, I-1936, 1995), all'ambito degli ingredienti naturali ed alla purezza di alcuni ingredienti (come nel caso della marmellata di fragole tedesca nel *Naturrien case*, C.-495/98 – *D'arbo naturrien*, ECR I-2321, 2000), come pure a quello connesso alle indicazioni sulla presunta perdita del peso legata al consumo di alimenti (ad esempio nel *Douwe Egberts NV case* C-239/02, ECJ 2004). Sul tema si fa rinvio a S. Lanni-G. Magri, *Healthy Eating Apps. La salubrità degli alimenti in mano agli algoritmi*, in *Osservatorio del diritto civile e commerciale*, I/2020, p. 52.

⁽³⁰⁾ In argomento si rinvia a S. Lanni-J. Benarafa, *Dieta e ordine giuridico-morale secondo Maometto: cibo halal e tutela del consumatore*, in *Calumet. Intercultural Law and Humanities*, 2/2022, pp. 167-189 (open access).

⁽³¹⁾ In argomento si rinvia all'ampia indagine di A. Fucillo, *Il cibo degli dei: diritto, religioni, mercati alimentari*, Torino, 2015.

⁽³²⁾ La problematicità riguarda le condizioni che deve poter rispettare un marchio per contenere un simbolo o un segno; in argomento si veda religioso F. Leonini, *La certificazione del rispetto delle regole alimentari confessionali: norme statuali e libertà religiosa*, in *Diritto ecclesiastico*, 2010, pp. 41-52

⁽³³⁾ Si veda: <https://www.muis.gov.sg/Media/Media-Releases/2024/2/3-Feb-24-Fatwa-on-Cultivated-Meat>

⁽³⁴⁾ A. Utriza Yakin-C. L.L. Christians (eds.) *Rethinking Halal: Genealogy, Current Trends, and New Interpretations*, Leiden, Brill, 2021 si sottolinea come ripensare l'Halal voglia dire dare riscontro alla necessità di approfondire i punti di equilibrio tra gli aspetti della dottrina religiosa da un lato e gli aspetti contestuali economici o politici dall'altro.

È chiaro come il nome così come l'etichettatura di un prodotto alimentare siano strumenti essenziali non solo per garantire il diritto alla corretta informazione ma anche per sostenere la fiducia del consumatore³⁵. Nel caso specifico della carne coltivata, inoltre, nome ed etichettatura dovrebbero perseguire due obiettivi aggiuntivi; in primo luogo, evitare allarmismi così come avvenuto nel recente passato per gli OGM; in secondo luogo, dare al consumatore un'informazione chiara sul prodotto che acquista per rendergli altrettanto chiaro immediatamente che il prodotto scelto differisce dalla carne tradizionale. Gli obiettivi menzionati si intersecano con le problematiche legate al nome (su cui tornerò nel paragrafo successivo), poiché la questione dell'etichettatura appare di per sé risolta o risolvibile attraverso l'incidenza operativa della normativa orizzontale sulle informazioni ai consumatori concernenti gli alimenti (Reg. UE 1169/2011), così come ulteriormente definita tanto in relazione alle previsioni della OCM Unica (Reg. UE 1308/2013) quanto in riferimento ad ulteriori prescrizioni contenute nella disciplina verticale di prodotto o di futuri provvedimenti di autorizzazione in quanto *novel food*³⁶.

3.- Il problema del naming dal punto di vista comparatistico

Il nome è oggetto di discussione, o meglio sembra utile riflettere sulla qualificazione giuridica da attribuire alla carne coltivata in quanto prodotto alimentare che necessita di una denominazione di vendita. Allo stato attuale mancano riferimenti puntuali sul tema, e la

discussione che ne consegue è alimentata anche avendo riguardo alla pluralità di ipotesi ravvisabili nel Reg. (EU) 1169/2011 laddove si stabilisce che «la denominazione dell'alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale, ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva» (art. 17). I tempi certamente non sono maturi per una denominazione legale, né i parametri ravvisabili attraverso il richiamo ad altre fonti, come ad esempio il Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene dei prodotti di origine animale – che potrebbe essere richiamato in considerazione del concetto di carne contenuto nel suo allegato I – forniscono un aiuto determinante per l'individuazione di quella che potrebbe essere una denominazione usuale³⁷.

Ne consegue una pluralità di nomi e locuzioni che rende variopinto l'operato dei giuristi e che di per sé richiama l'attenzione del comparatista. Si parla ad esempio di: *novel meat analogues* (è usato in documenti ufficiali della 'Australia's Food Regulation System'); *cell cultured meat o cultured meat* (Singapore); *cell based meat* (Missouri); *lab grown meat* (Missouri); *simulated meat* (Canada); *imitation meat* (Virginia); *clean meat* (The Good Food Institute /USA 2017); *artificial meat* (UK) o anche *in vitro lab meat* (EU Commission)³⁸. Interessante è anche il caso cinese dove si riscontra l'utilizzo sia di 人造肉 (ren zao rou, traducibile con 'carne artificiale') sia di 培养肉 (peiyang rou, alla lettera 'carne allevata', ma in genere tradotta in inglese con '*cultivated meat*')³⁹. Nel linguaggio comune e giornalistico sembra in uso soprattutto

⁽³⁵⁾ Si veda R. Saija, *L'informazione alimentare tra sicurezza e qualità nel mercato europeo e globale*, Napoli, Edizioni scientifiche italiane, 2018 dove viene rimarcato il valore del bene-informazione nelle dinamiche del mercato.

⁽³⁶⁾ Su questo punto si rinvia 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., pp. 38 e ss.

⁽³⁷⁾ Il riferimento al tipo specifico di carne, o meglio al nesso fra carne e singolo animale, gode nel diritto europeo di un sistema di identificazione e di registrazione che non prevede margini di elasticità, così come avvenuto ad esempio in relazione al latte ed ai prodotti lattiero-caseari, e ciò in ragione di quei principi cruciali che sovrintendono il diritto agroalimentare europeo, non da ultimo quello della sicurezza alimentare e dell'informazione ai consumatori; per un approfondimento si rinvia a E. Sirsi, *Della carne degli animali e del consumo etico*, in *Agricoltura-Istituzioni-Mercati*, cit., p. 41.

⁽³⁸⁾ La prospettiva giuridica della carne coltivata e della sua etichettatura in chiave comparatistica si giova dell'analisi delineata in T. Vlčko et alii, *Cell-Based Meat Labelling – Current Worldwide Legislation Status*, in *Annals of Animal Science*, 23, 2023, pp. 927-938 dove gli Autori sottolineano come in assenza di un quadro regolatorio d'insieme a livello sovranazionale le scelte operate a livello nazionale ledano significativamente la fiducia dei consumatori verso i cibi frutto di nuove tecnologie. In argomento si vedano anche le interessanti riflessioni sviluppate da C. J. Bryant – J. C. Barnett, *What's in a name? Consumer Perceptions of In Vitro Meat under Different Names*, in *Appetite*, 137, 2019, pp. 104-113.

⁽³⁹⁾ Ringrazio il dott. Gianmatteo Sabatino dell'Università di Zhongnan per i chiarimenti ricevuti in relazione agli ideogrammi cinesi.

'carne artificiale'⁴⁰, una locuzione che non di rado è stata utilizzata in senso sibillino se non allarmistico, come del resto quella di *frankemeat*, usata un decennio fa dal telegiornale CNN/2014, e poi diffusa in altri contesti dove si voleva dissuadere la già debole fiducia del consumatore⁴¹.

La caratteristica comune alle locuzioni summenzionate è l'uso del sostantivo carne accompagnato da un aggettivo che è finalizzato a specificarne la sua differenza rispetto a quella naturale. Nondimeno vi sono poi Stati che vietano espressamente l'uso del termine 'carne', tra questi il Missouri nel 2018 ed a seguire il Nebraska che nel 2019 ha previsto un bill al fine di «restricting insect-based, plant-based or lab-grown food from being labeled as 'meat'»⁴²

Volendo svolgere una sintesi dei diversi *naming* che emergono a livello globale, a me sembra che tutte le locuzioni proposte possano dividersi in tre categorie, a seconda che si faccia uso di: a) termini di evocazione scientifica, b) termini di profilazione merceologica, c) termini portavoce di una ideologia⁴³. Invero, se *'cell based meat'* e *'lab grow meat'* sono senza dubbio locuzioni connesse alla prima categoria, viceversa *'imitation meat'*, *'artificial meat'* e *'clean meat'* sono viceversa espressione di un valore, a seconda che si prenda in considerazione una scelta atta a preservare una categoria merceologica che è caratterizzata da una lunga storia di fiducia (nei primi di due casi) oppure una scelta idonea a promuovere una forma di ali-

mentazione portatrice di istanze ambientali (nel terzo caso).

Va altresì rilevato come a fronte di una valutazione delle differenze, che sono riscontrabili tra le diverse locuzioni, è utile evidenziare come le stesse locuzioni rispondano ad una esigenza comune, ossia evitare l'identificazione tra 'carne' e 'carne coltivata' e ciò non perché i due prodotti siano 'indiscernibili', come qualcuno ritiene nella letteratura scientifica, quanto perché sono considerati potenzialmente 'indistinguibili'⁴⁴.

L'essere indistinguibile è tuttavia una valutazione legata al concetto di carne rispetto al quale la carne coltivata è una categoria *sui generis*. Nel diritto europeo, ad esempio, il concetto stesso risente di una lettura parallela tra Reg. (EC) n. 178/2002 (che nulla dice al riguardo) e tra Reg. (EU) n. 1169/2011 (che pure tace ma opera un rinvio). Invero, il regolamento di riferimento in questioni definitorie e regolamentative rimane tuttora il Reg. 853/2004, o meglio l'Annesso I punti 7.1 e 7.15 dai quali emergerebbe che la carne coltivata potrebbe essere ricompresa nella categoria di 'carne'⁴⁵. La prospettiva di trovare qualificazioni ulteriori o di accompagnare il sostantivo con un aggettivo risponde ad un'esigenza diversa ossia quella di evitare *'misleading information'* e proprio in questa prospettiva credo che l'accento vada posto sul concetto di 'nuovo alimento' così come definito dall'art. 3.2 del Reg. (EU) 2015/2283.

Dal punto di vista comparatistico l'esperienza che

(⁴⁰) L'affermazione è legata all'uso della terminologia promossa nei primi anni di ricerche sul tema, quando con l'aggettivo 'artificiale' si voleva essenzialmente rimarcare la differenza rispetto alla carne 'tradizionale'.

(⁴¹) In generale sulla fuorviante di alcuni termini cfr. <https://ampsinnovation.org/resources/a-guide-to-terminology/>. In merito alla contrapposizione tra concetti a carattere propositivo (*clean meat*) e concetti a carattere dissuasivo (*artificial meat*, *in vitro meat*, *synthetic meat*) cfr. J. Bryant – J. C. Barnett, What's in a name? Consumer Perceptions of In Vitro Meat under Different Names, in *Appetite*, 137, 2019, p. 104.

(⁴²) T. Vlčko et alii, *Cell-Based Meat Labelling – Current Worldwide Legislation Status*, cit., p. 931 segnalano che un vero e proprio trend nel divieto dell'uso del termine 'meat'. In argomento si veda anche M. Rosso Grossman, *USDA and FDA Agreement on Regulation of Cultured Meat*, in *European Food and Feed Law Review*, IV/2029, p. 389 che segnala la presenza di dispute giurisdizionali sulla proibizione prevista in alcuni stati americani sull'uso del termine 'carne' in quanto «USDA labelling requirements are likely to preempt state law restrictions. Preemption provisions in the Federal Meat Inspection Act and Poultry Products Inspection Act prescribe that states cannot impose marking, labeling (and other) requirements that are in addition to, or different than requirements under federal law».

(⁴³) In prospettiva più generale alcuni distinguono tra 'accurate terms' e 'judgment-based terms'; T. Vlčko et alii, *Cell-Based Meat Labelling – Current Worldwide Legislation Status*, cit.

(⁴⁴) Per T. Vlčko et alii, *Cell-Based Meat Labelling – Current Worldwide Legislation Status*, cit., p. 928 «indiscernible does not necessarily mean identical».

(⁴⁵) Sul punto di vedano: T. Vlčko et alii, *Cell-Based Meat Labelling – Current Worldwide Legislation Status*, cit., p. 929. È obbligatorio utilizzare il condizionale poiché come sottolinea 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. 39 e nota 31 nessuna delle norme citate nel testo autorizza una vera e propria identificazione tra carni ottenute da un animale vivo e carni ottenute da tessuti coltivati in vitro.

viene sviluppandosi nei diversi sistemi giuridici presenta un punto comune: la parola ‘carne’ non può essere utilizzata da sola per indicare la ‘carne da laboratorio’, poiché la stessa rientra nei ‘*novel foods*’. Nonostante questo dato di fondo, ad oggi non c’è una unità di vedute in termini di rimedi per violazione/inesattezza sia del *labelling* che del *naming*. Pertanto, per un verso è utile raggiungere al più presto una impostazione comune, poiché dal nome e dall’etichettatura dipenderà l’accettazione o meno del prodotto tra i consumatori, per altro verso è opportuno orientare il dibattito al di là del piano etico o di quello politico poiché in questo modo si darebbe spazio ad una scelta riduttiva sia in termini scientifici sia di innovazione e di promozione di sistemi alimentari resilienti⁴⁶.

4.- Convergenze e divergenze tra cibi innovativi in senso stretto e altri “cibi nuovi”

Sin qui si è visto come i “cibi nuovi”, categoria invero ampia ed eterogenea, evocano senza eccezioni tutte le maggiori sfide proprie dei sistemi alimentari contemporanei: l’imperativo di garantire i maggiori livelli possibili di *food safety*, senza trascurare la necessità di garantire risposte al bisogno – dilatato dalle conseguenze del cambiamento climatico e dei conflitti bellici⁴⁷ – di *food security*; l’urgenza di creare sistemi alimentari sempre più sostenibili sotto il profilo ambientale, economico e sociale, secondo la traiettoria tracciata dall’Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo

Sostenibile⁴⁸; e, ancora, l’importanza di offrire ai consumatori una comunicazione corretta e trasparente, rispettosa del loro diritto all’informazione e della libertà di scelta.

Allo stesso modo, non v’è dubbio che le problematiche regolatorie connesse ai *novel foods* – si tratti di cibi che hanno una storia di consumo sicuro in altre culture ovvero di cibi innovativi *stricto sensu* – s’inseriscono nella più ampia sfida della garanzia del diritto fondamentale al cibo⁴⁹, secondo tutte le sue accezioni. Sappiamo, infatti, soprattutto grazie al grande contributo offerto dal diritto internazionale⁵⁰, che è compito degli Stati garantire ad ogni uomo il diritto al cibo inteso quale accesso regolare, permanente, libero, a cibo *quantitativamente* e *qualitativamente* adeguato e sufficiente⁵¹. Così come sappiamo che il concetto di adeguatezza del cibo presenta almeno tre dimensioni⁵²: 1) la basilare libertà del singolo individuo di disporre dell’apporto nutrizionale necessario per vivere e per condurre un’esistenza dignitosa; 2) la possibilità di decidere della propria alimentazione in base alle convinzioni personali e religiose in cui si riconosce; 3) l’aspettativa di ricevere le informazioni necessarie ad effettuare, in relazione al cibo, quelle scelte che ne consentano un uso ottimale e rispettoso degli altri.

Se, dunque, è indiscutibile che vi siano basilari convergenze che accomunano le problematiche normative e di *policy* sottese alla vasta categoria dei *novel foods*, occorre ora chiedersi se vi siano peculiari sfide giuridiche che distinguono i cibi propriamente innovativi ed in particolare quelli come la carne coltivata la

(⁴⁶) I diversi fronti dell’attività di ricerca in cui è richiamata la comunità scientifica sono evidenziati puntualmente da M. C. Mancini-F. Antonioli, *Il ruolo dell’informazione nell’accettazione di novel food da parte del consumatore: il caso della carne coltivata*, in *BioLaw Journal*, 2/2020, pp. 104-106 e da G. Formici, “Meating” the future: alcune riflessioni sulla necessità di promuovere un attento dibattito regolatorio in materia di c.d. carne sintetica, in *Forum di Quaderni Costituzionali*, 11/2023, p. 16 che rimarcano la necessità di alimentare un dibattito al di là del piano etico e della opportunità politica.

(⁴⁷) Come sottolinea la comunicazione della Commissione Europea “Proteggere la sicurezza alimentare e rafforzare la resilienza dei sistemi alimentari” del 23.03.2022.

(⁴⁸) Si veda la Risoluzione adottata dall’Assemblea Generale dell’Organizzazione delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015 (A/RES/70/1) ed in particolare il *Sustainable Development Goal* n. 2 che indica la necessità di “Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un’agricoltura sostenibile”.

(⁴⁹) Sull’elaborazione del diritto al cibo, anche in ottica costituzionale, cfr. *inter alia* B. Vimercati, *Convergenze e divergenze tra diritto al cibo e diritto all’acqua. Fondamentalità dei beni e fondamentalità dei diritti*, in AA.VV., *Il diritto all’acqua*, a cura di L. Violini – B. Randazzo, Milano, Giuffrè, 2017, p. 103 ss.; T. Cerruti, *La tutela del diritto ad un cibo adeguato nella Costituzione italiana*, in AA.VV., *Ambiente, energia, alimentazione modelli giuridici comparati per lo sviluppo sostenibile*, a cura di G. Cerrina Feroni et al., Firenze, CESIFIN, 2016, pp. 73-84.

(⁵⁰) V. in particolare l’art. 25 della Dichiarazione universale dei diritti umani del 1948 e l’art. 11 del Patto sui diritti economici, sociali e culturali del 1966 (cui si riferisce il General Comment n. 12 del 1999).

(⁵¹) Cfr. il rapporto del Relatore speciale delle Nazioni Unite per il diritto al cibo, Jean Ziegler (UN doc. E/CN.4/2001/53).

(⁵²) Come ricorda T. Cerruti, *La tutela del diritto ad un cibo adeguato nella Costituzione italiana*, cit., p. 75-76.

cui produzione implica il ricorso a nuove tecnologie, rispetto agli altri cibi nuovi. Il quesito non può che avere risposta affermativa e ne dimostra piena consapevolezza il legislatore europeo che, nel Regolamento sui cibi nuovi entrato in vigore il 1° gennaio 2018, ha previsto procedure autorizzatorie differenziate a seconda che la richiesta riguardi alimenti privi di consumo in UE ma già in commercio al di fuori dell'UE e che abbiano fatto registrare una storia sicura e comprovata di consumo in un paese extra UE, ovvero si tratti di cibi più propriamente nuovi. Mentre ai primi si applica una procedura agevolata, i secondi sono sottoposti ad una valutazione più lunga e severa⁵³.

Le ragioni che sottostanno a questa diversificazione sono molteplici⁵⁴, tra esse vi è ad esempio la volontà di non gravare con eccessivi oneri i produttori di piccole/medie dimensioni di alimenti tradizionali da Paesi terzi. Tuttavia, 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 analogia con le problematiche regolatorie che – soprattutto al loro esordio – hanno incontrato gli organismi geneticamente modificati (OGM)⁵⁵ e quelle che oggi riguardano le *New Genomic Techniques* (NGTs)⁵⁶. Come si metterà in luce nei prossimi paragrafi, 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.

4.1- La carne coltivata tra precauzione e incertezza

È noto che, anche a seguito di significativi “scandali alimentari” che interessarono l'Europa sul finire dello scorso secolo, all'alba del nuovo millennio la legislazione comunitaria in tema di sicurezza alimentare ha subito significative modifiche ispirate dalla necessità di avvalersi in maniera più incisiva del principio di precauzione, anche a costo di creare ostacoli alla libera circolazione degli alimenti e dei mangimi.

Tra le novità intervenute in questo senso, la più significativa è stata sicuramente l'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ad opera del Reg. (CE) 178/2002. Quest'ultimo, all'art. 7, chiarisce che, in forza del principio di precauzione, «[q]ualora, in circostanze specifiche a seguito di una valutazione delle *informazioni disponibili*, venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una *situazione d'incertezza sul piano scientifico*, possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio»⁵⁷. L'organo principalmente deputato ad offrire le valutazioni scien-

⁽⁵³⁾ V. D. Lanzoni et al., *Cultured meat in the European Union: Legislative context and food safety issues*, in *Current Research in Food Science*, n. 8/2024, p. 3-4; D. Pisanello – G. Caruso, *Novel Foods in the European Union*, Cham, Springer, 2018; A. Volpato, *Novel foods in the EU integrated administrative space: an institutional perspective*, in AA.VV., *Novel Foods and Edible Insects in the European Union. An Interdisciplinary Analysis*, a cura di L. Scaffardi - G. Formici, cit., pp. 15-36.

⁽⁵⁴⁾ L. Scaffardi, *Traditional Foods Coming from Third Countries and the Regulatory Issues Involving Sustainability, Food Security, Food Safety, and the Free Circulation of Goods*, in L. Scaffardi - G. Formici (a cura di), *Novel Foods and Edible Insects in the European Union. An Interdisciplinary Analysis*, cit., p. 38.

⁽⁵⁵⁾ Su cui, *ex multis*, v. G. Ragone, *La disciplina degli OGM tra Unione Europea e Stati nazionali: a chi spetta il diritto all'ultima parola su questioni scientifiche controverse?*, in *BioLaw Journal*, 1/2015, p. 115 ss.; M. Ramajoli, *La giuridificazione del settore alimentare*, in *Diritto amministrativo*, 4/2015, p. 657 ss.; A. Rinella, C. Pungitore, *Organismi geneticamente modificati. Profili di diritto comparato ed europeo*, Bologna, Filodiritto, 2015; F. Rossi Dal Pozzo, *Profili recenti in tema di organismi geneticamente modificati nel settore agroalimentare fra procedure di comitato e tutela giurisdizionale*, in *Il diritto del commercio internazionale*, 2/2014, p. 339 ss.; F. Rossi Dal Pozzo, *Profili comunitari ed internazionali della disciplina degli Organismi geneticamente modificati*, Milano, Giuffrè, 2005.

⁽⁵⁶⁾ Categoria invero molto eterogenea di nuove tecniche di modificazione genetica, tra cui il c.d. Crisp, su cui vedi F. Rossi dal Pozzo, *Le nuove tecniche genomiche e il loro impiego nel settore agroalimentare. L'Unione europea alla ricerca di una disciplina giuridica sostenibile*, in L. Violini (a cura di), *One health. Dal paradigma alle implicazioni giuridiche*, cit., p. 59 ss. e volendo G. Ragone, *Giudicare l'incertezza: il caso della Corte di Giustizia dell'Unione Europea*, in *BiLaw Journal*, n. 2/2024, p. 49 ss.

⁽⁵⁷⁾ Enfasi aggiunta.

tifiche necessarie alla gestione di tali rischi (ancorché non l'unico) è, per l'appunto, EFSA.

L'approccio precauzionale è divenuto nel tempo un tratto peculiare dell'ordinamento unionale in materia alimentare e non solo⁵⁸. Ma è in relazione alle nuove tecnologie⁵⁹, incluse quelle riferite agli alimenti, che emergono con maggiore chiarezza le difficoltà applicative di tale principio ed in particolare il suo rapporto con l'incertezza.

Discendente della *Ignoranztheorie*⁶⁰, il principio di precauzione (a differenza dell'attiguo principio di prevenzione⁶¹) impone alla pubblica autorità di prescrivere o vietare in circostanze di non conoscenza, cioè in presenza di incertezza e di dati lacunosi circa presupposti empirici a giustificazione della misura precauzionale. L'incertezza è del resto un fattore ormai fisiologico del contesto in cui vengono prese le decisioni e le scelte pubbliche: come messo in luce già negli anni '90 dai teorici della *Post Normal Science* (PNS), viviamo in un'epoca in cui «i fatti sono incerti, i valori sono controversi, le poste in gioco elevate e le decisioni urgenti»⁶². Non può, inoltre, trascurarsi che «l'incertezza intrinseca del sapere scientifico contemporaneo non dipende unicamente dall'aumento delle situazioni di rischio o di imprevedibilità connesse al procedere della conoscenza, ma dall'intrinseca incompiutezza e indeterminazione della scienza rispetto alla necessità di definizione delle scelte sociali, delle politiche pubbliche, delle decisioni giuridiche»⁶³. Stanti queste premesse, ogni qual volta venga in rilievo la necessità di

ricorrere a misure precauzionali, ciò richiede la non banale determinazione di quale sia il livello di rischio che si ritiene accettabile, considerati il bene da tutelare, gli interessi confliggenti che dovrebbero venire sacrificati e naturalmente l'ampiezza dei dati e degli indizi a sostegno del verificarsi di un certo evento dannoso.

Tuttavia, è evidente che tale valutazione è naturalmente resa più complessa quando, come nel caso della carne coltivata o dei cibi ottenuti tramite NGTs, vi siano pochi anni di studi e dati che li riguardano e sia più facile valutarne gli hazards, piuttosto che i veri propri risks. Quando EFSA distingue tra questi due concetti ci dice che «risk is the likelihood of a hazard causing harm», mentre «hazard is something that has the potential to harm you». Ed è proprio qui che si pone il problema.

Se applicassimo una lettura estensiva o massimalista al principio di precauzione – tendente a vietare qualunque progetto che presenti anche solo rischi ridotti e vagamente ipotizzabili – dovremmo impedire lo sviluppo e l'impiego di qualsiasi tecnologia che presenti anche solo *hazards* per la salute e l'ambiente, sebbene ciò vada a detrimento di altri importanti interessi, diritti e libertà (come libertà di ricerca o la libera iniziativa economica). Ma, che il principio di precauzione non possa essere così facilmente invocato, emerge con chiarezza dalla giurisprudenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea (CGUE): seppur con qualche oscillazione, i giudici europei – da *Pfizer*

⁽⁵⁸⁾ E non solo: la positivizzazione del principio di precauzione, elaborato inizialmente a livello di diritto internazionale, all'interno del diritto dell'Unione Europea risale al 1992 e ha riguardato in prima battuta la materia ambientale. Il Trattato di Maastricht ha, infatti, stabilito che la politica della Comunità in tale materia si debba fondare sul principio in questione. Successivamente, attraverso la giurisprudenza, quello di precauzione è divenuto principio generale del diritto comunitario, il quale, in situazioni di incertezza scientifica, anche al di fuori della politica ambientale, impone alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati al fine di prevenire taluni rischi potenziali per la sanità pubblica, per la sicurezza e per l'ambiente facendo prevalere le esigenze connesse alla protezione di tali interessi sugli interessi economici.

⁽⁵⁹⁾ Sebbene il principio di precauzione non rilevi solo in relazione all'applicazione delle nuove tecnologie, è stato autorevolmente messo in luce (*ex multis*, F. Trimarchi, *Principio di precauzione e «qualità» dell'azione amministrativa*, in *Rivista Italiana Diritto Pubblico Comunitario*, 2005, p. 1676) come la necessità di ricorrere a misure precauzionali è intrinsecamente legata all'aumento dei fattori di rischio che, nelle nostre società, sono introdotti, tra l'altro, dall'evoluzione tecnologica.

⁽⁶⁰⁾ Come si ricorda in S. Grassi - A. Gragnani, *Il principio di precauzione nella giurisprudenza costituzionale*, in Aa.Vv., *Biotechnologie e tutela del valore ambientale*, a cura di L. Chieffi, Torino, Giappichelli, 2003, p.154.

⁽⁶¹⁾ Sulla distinzione tra i due principi, *ex multissimis*, cfr. M. Cecchetti, *Principi costituzionali per la tutela dell'ambiente*, Milano, 2000, 174 ss; cfr. altresì M. Gros - G. Serges, *Il principio di precauzione dinnanzi al giudice amministrativo francese*, in *Diritto e Società*, 4/2013, p. 710.

⁽⁶²⁾ S.O. Funtowicz - J.R. Ravetz, *Science for the Post-Normal Age*, in *Futures*, 1993, p. 739.

⁽⁶³⁾ Come evidenzia M. Tallachini, *Sicurezza e responsabilità in tempi di crisi*, in q. *Riv. www.rivistadirittoalimentare.it*, n. 1-2012, pp. 4-5.

*Animal Health*⁶⁴ ai giorni nostri⁶⁵ – sono stati costanti⁶⁶ nell'indicare che il principio di precauzione può essere legittimamente invocato solo se sono prospettati *rischi gravi* per i beni vita, salute e ambiente, sulla base di *indizi seri*. Ne offre un noto esempio la sentenza *Fidenato* in materia di OGM attraverso cui la CGUE ha statuito che è possibile vietare la coltivazione di varietà geneticamente modificate autorizzate per l'immissione nell'ambiente da EFSA solo «quando sia “manifesto” che [esse...] possono comportare un rischio “grave” per la salute umana, per la salute degli animali o per l'ambiente»⁶⁷.

Simili restrizioni all'invocazione al principio di precauzione sono necessarie per evitarne abusi (ad esempio per evitare dissimulate restrizioni discriminatorie alla circolazione delle merci tra Stati Membri dell'Unione). Cionondimeno, se si pensa a prodotti nuovi come la carne coltivata (che ad oggi è autorizzata per il commercio in pochissime varietà e all'interno di un esiguo numero di ordinamenti⁶⁸) risulta difficile pensare che si possa già disporre di indicazioni “manifeste” circa la loro *safety*; di conseguenza è inevitabile immaginare che eventuali misure restrittive all'interno dell'UE o da parte di Stati Membri potranno basarsi – nel breve-medio periodo – su elementi più dubbi che provati. Ciò si è già del resto verificato in occasione dei divieti, a cui si è fatto cenno al paragrafo 1, introdotti dal legislatore italiano in tema di carne coltivata: l'art. 2 della l. 172 del 1 dicembre 2023, invocando il principio di precauzione di cui al già citato art. 7 del Reg. (CE) 178/2002, vieta «agli operatori del settore alimentare e agli operatori del settore dei mangimi impiegare nella preparazione di alimenti, bevande e mangimi, vendere, detenere per vendere, importare, produrre

per esportare, somministrare o distribuire per il consumo alimentare ovvero promuovere ai suddetti fini alimenti o mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati».

Si vedrà se simili misure saranno ritenute legittime, laddove contestate, nelle opportune sedi. Ad oggi, non essendovi carni autorizzate a livello europeo, non vi è aperto contrasto tra la richiamata novella italiana e il diritto UE⁶⁹; ma non è difficile presumere che ciò possa accadere. Quanto alla possibilità che sulla legge in questione si pronunci il Giudice costituzionale italiano, sarà nel caso interessante verificare se e come la Corte – meno avvezza ad invocare il principio di precauzione ma su posizioni non distanti da quelle espresse dalla CGUE e poc'anzi richiamate – applicherà quanto sancì in una delle sue rarissime pronunce in materia di OGM⁷⁰. Nella ormai risalente (ancorché non contraddetta) sent. cost. n. 116/2006 il Giudice delle leggi disse che «L'imposizione di limiti all'esercizio della libertà di iniziativa economica, sulla base dei principi di prevenzione e precauzione nell'interesse dell'ambiente e della salute umana, può essere giustificata costituzionalmente solo sulla base di “indirizzi fondati sulla verifica dello stato delle conoscenze scientifiche e delle evidenze sperimentali acquisite, tramite istituzioni e organismi, di norma nazionali o sovranazionali a ciò deputati, dato l'essenziale rilievo che, a questi fini, rivestono gli organi tecnico scientifici”». Il principio ivi espresso dalla Corte costituzionale, enunciato a partire dalla celeberrima sent. cost. n. 282/2002 in tema di elettrochoc e successivamente indicato come il principio della riserva di scienza⁷¹, è di sicuro interesse per il tema di cui qui si

⁽⁶⁴⁾ Pfizer Animal Health SA v. Consiglio dell'Unione europea (causa T-13/99).

⁽⁶⁵⁾ Si veda ad es. la recentissima pronuncia sul caso Pesticide Action Network Europe (PAN Europe) c. College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden (cause riunite C-309/22 e C-310/22).

⁽⁶⁶⁾ Per una ricostruzione della giurisprudenza in materia si rinvia a G. Ragone, *Giudicare l'incertezza: il caso della Corte di Giustizia dell'Unione Europea*, op. cit.

⁽⁶⁷⁾ Enfasi aggiunta.

⁽⁶⁸⁾ Tra cui USA, Israele e Singapore, come ne viene dato conto in G. Formici, *Un assaggio di futuro? La carne a base cellulare e il vivace dibattito regolatorio dentro e fuori i confini dell'Unione europea*, in corso di pubblicazione su *Biolaw Journal*.

⁽⁶⁹⁾ In proposito v. V. Rubino, *La battaglia della carne coltivata dalle aule parlamentari a quelle digiustizia? Considerazioni a margine della legge 172/2023 fra armonizzazione, leale cooperazione e margini di autonomia degli Stati membri*, op. cit.

⁽⁷⁰⁾ La Corte costituzionale italiana ha avuto modo di pronunciarsi in materia di organismi geneticamente modificate in occasione delle sent. cost. n. 116/2006 e n. 23/2021.

⁽⁷¹⁾ Su cui, *ex pluribus*, v. Q. Camerlengo, *Indizi di perdurante asimmetria tra legge statale e legge regionale. La primazia delle valutazioni scientifiche*, in *Istituzioni del federalismo*, 5/2002, p. 708; C. Casonato, *La scienza come parametro interposto di costituzionalità*, in AA-VV. *La medicina nei tribunali*, a cura di L. Chieffi, Bari, Cacucci, 2016, p. 31; D. Servetti, *Riserva di scienza e tutela della salute. L'incidenza delle valutazioni tecnico-scientifiche di ambito sanitario sulle attività legislative e giurisdizionale*, Pisa, Pacini, 2019.

tratta ma non di banale applicazione.

4.2- La c.d. riserva di scienza e gli scientific advisors

Della prima difficoltà nell'applicazione del principio della riserva di scienza a questo ambito si è già anticipato molto al paragrafo precedente: la "verifica dello stato delle conoscenze scientifiche e delle evidenze sperimentali acquisite" su cui dovrebbero basarsi le scelte legislative in materia di carne coltivata si scontra con degli elementi d'incertezza in certa misura insuperabili. *In primis*, la limitatezza (se non insufficienza) dei dati su cui fondare i processi decisionali per i quali – data la novità della tecnologia in esame – saranno necessari ancora anni di studi, *in secundis* l'incertezza intrinseca dei saperi scientifici che impedisce di immaginare una scienza capace di "speaking truth to power"⁷². Rispetto a questo primo scoglio si potrebbe sviluppare una sorta d'intolleranza (*uncertainties intolerance*)⁷³, la quale rischia di condurre il decisore politico o a immobilismo o a soluzioni inadeguate (ad esempio esageratamente precauzionali). Viceversa «[s]olo il pieno riconoscimento dell'incertezza è il punto di partenza per una modalità di uso del sapere scientifico capace di riconquistare affidabilità istituzionale»⁷⁴; pertanto l'arduo compito del decisore politico è quello di impegnarsi in maniera quanto più seria ed accurata nell'acquisizione degli elementi e dei dati di scienza disponibili in un dato momento storico, senza però dimenticare che si tratta di conoscenze in via di acquisizione e passibili di essere sconfessate, rispetto a cui – come si dirà a breve – la politica non potrà esimersi dal compiere delicate valutazioni in termini di rischi-benefici.

Connesso a ciò, il secondo elemento di complessità, che rende di non immediata applicazione il principio della riserva di scienza alla regolazione della carne coltivata, concerne l'individuazione delle "istituzioni e organismi, di norma nazionali o sovranazionali" che dovrebbero essere interpellati dal decisore politico. Si

è detto che in Europa, in materia di sicurezza alimentare, un ruolo cruciale è rivestito da EFSA. Ma se si volessero prendere in considerazione valutazioni – pur scientifiche – ma diverse dall'impatto sulla salute e sull'ambiente che derivano dal consumo di tali cibi emergerebbe il problema della selezione degli interlocutori adeguati. E questo, anzitutto, perché la scelta del tipo di *expertise* da consultare non è mai neutrale: è già una scelta valoriale quella di focalizzarsi sulla valutazione dell'impatto che la carne coltivata può avere sul contrasto al cambiamento climatico, ovvero in termini di *food security*, o a livello socio-economico, oppure l'impatto in termini di aumento della resilienza dei *food systems* e così via. Ed una volta scelto su quali fattori concentrare la raccolta di dati ed elementi, si pone il problema di stabilire chi sia l'autorità scientifica più idonea ad essere consultata, laddove non ne esista una istituzionalmente deputata a ciò.

Sulle caratteristiche dei processi decisionali che dovrebbero condurre a questo tipo di decisioni e sui requisiti che dovrebbero avere gli *scientific advisory bodies* (chi dovrebbe comporli, secondo quali meccanismi di nomina, con quali garanzie di imparzialità etc..) la riflessione in Italia è ancora in divenire ed interseca la macro questione del raggiungimento di un congruo equilibrio tra spazio della scienza e spazio dell'opportunità politica nelle scelte pubbliche, la quale meriterebbe una trattazione a sé. Ci si limiti qui a rilevare come la complessità (e il livello d'incertezza) dei dati necessari a porre in essere scelte bilanciate in materia di carne coltivata, ossia capaci di tenere nel giusto conto tutte le istanze che dietro l'utilizzo di questi cibi si celano, contrassegna «l'inevitabile "spessore" della decisione politica chiamata a fare di tutto ciò sintesi»⁷⁵.

4.3- Alla ricerca di nuovi paradigmi regolatori (tra suggestioni deliberativiste e il riferimento allo One-Health)

Avuto riguardo a tutte le peculiarità che abbiamo visto

⁽⁷²⁾ Il riferimento è a A. Wildavsky, *Speaking Truth to Power*, Boston, Little Brown, 1979.

⁽⁷³⁾ Secondo l'espressione utilizzata in M.D. Lazarus – S. Funtowicz, *Learning together: facing the challenges of sustainability transitions by engaging uncertainty tolerance and post-normal science*, in *Sustainable Earth Reviews*, 6/2023, p. 1 ss.

⁽⁷⁴⁾ M. Tallacchini, *Scienza e potere*, in *Enciclopedia del diritto-V*, Milano, Giuffrè, 2023, p. 1091.

⁽⁷⁵⁾ L'affermazione di S. Leone (*La salute degli altri. Giustificazione e limiti degli obblighi vaccinali*, Torino, Giappichelli, 2024) riferita alle scelte legislative in materia di obblighi vaccinali appare adeguata anche riferita al tema qui trattato.

contrassegnare le sfide regolatorie proprie della carne coltivata, ed in particolare il suo appartenere al mondo delle nuove tecnologie e l'impatto della sua produzione su diversi e delicati profili (salute, ambiente, sostenibilità, economia etc.), due suggestioni vengono in rilievo: l'opportunità di considerare per questo genere di regolamentazione processi decisionali riconducibili al deliberativismo⁷⁶ e la necessità di seguire un approccio normativo ispirato al paradigma One-Health.

Quanto al primo punto, si è sostenuto già in altra sede come le decisioni che attengono a questioni scientifiche e tecnologiche innovative siano un terreno privilegiato per la sperimentazione di modelli di democrazia partecipativa (come le *consensus conferences* o gli stati generali)⁷⁷. Queste arene deliberative possono essere organizzate e strutturate in vario modo ma hanno in comune il prevedere, in un primo momento, una fase di scambio di opinioni e informazioni il più completo e imparziale possibile tra laici e esperti su di una certa questione e, in un secondo momento, il favorire una discussione (o *deliberation*) che sia il più possibile inclusiva, coinvolgendo idealmente tutti i soggetti interessati ad una certa tematica o almeno un campione rappresentativo di essi (un *mini-public*). Il documento che sintetizza l'esito dei lavori svoltisi è solitamente destinato a istituzioni e *policy-makers* che possono così avere contezza delle opinioni emerse all'interno di tale dibattito.

Lo sviluppo di simili luoghi di dibattito sul tema della

carne coltivata potrebbe portare a diversi vantaggi, tra cui la riduzione di fenomeni di populismo anti-scienziista e l'accrescimento della fiducia del pubblico su come i decisori politici si avvalgono di pareri esperti⁷⁸. Favorire un dialogo tra istituzioni e società civile, oltre a «giocare un ruolo decisivo come fattore di legittimazione (o criticamente, di de-legittimazione) delle decisioni assunte dalle istituzioni»⁷⁹, contribuisce inoltre all'adozione di scelte normative migliori: i legislatori possono infatti basarsi su considerazioni ulteriori rispetto a quelle che vengono loro offerte dagli esperti della materia e danno la possibilità di comprendere – e correggere per tempo – le criticità percepite dal pubblico rispetto ad una certa questione.

Si segnala, infine, l'importanza dell'adozione di regimi giuridici in tema di carne coltivata che tengano conto delle evidenze sottese al concetto di *One-Health*, ossia al riconoscimento che «la salute degli esseri umani, degli animali domestici e selvatici, delle piante e dell'ambiente in generale (compresi gli ecosistemi) è strettamente legata e interdipendente»⁸⁰. La traduzione in scelte normative e policy del paradigma della Salute Unica non è affatto scevra di criticità e limiti⁸¹ ma, al contempo, non v'è dubbio che in materia di sicurezza alimentare e innovazione tecnologica questo concetto possa trovare fruttuosa implementazione⁸². In questo ambito, infatti, oltre ad un contenuto prescrittivo importante (ossia all'indicazione che non si possa raggiungere un livello adeguato di *food safety* per gli esseri umani senza che la produzione, la distri-

(⁷⁶) Per un inquadramento del quale si rinvia, *inter alia*, a U. Allegretti, *Democrazia partecipativa*, in *Enciclopedia del Diritto* – IV, Milano, Giuffrè, 2011, p. 295 ss.; R. Bifulco, *Democrazia deliberativa e principio di realtà*, in *Federalismi.it*, numero speciale 1/2017, p. 1 ss.; A. Floridia, *La democrazia deliberativa. Teorie, processi e sistemi*, Carocci, Roma, 2013.

(⁷⁷) G. Ragone, *Decisioni in materia di editing genetico e partecipazione democratica. Un ambito privilegiato per l'applicazione dei principi della democrazia deliberativa?*, in *Biolaw Journal*, Special Issue 1/2021, pp. 369-382. Un ulteriore modello emergente e sperimentale per la regolamentazione delle nuove tecnologie è quello delle c.d. *Regulatory Sandboxes*. A riguardo cfr. A. Crismani, *Nuove dinamiche giuridiche nel mondo dell'innovazione: la regulatory sandbox*, in *Ragioni Comuni 2019 – 2020. Risultati delle attività progettuali realizzate tramite assegni di ricerca finanziati dalla Regione Friuli Venezia Giulia ai sensi della LR 34/2015, art.5, c. 29-33*, a cura di I. Micheli, Trieste, EUT, 2023, pp. 183-188.

(⁷⁸) Cfr. V. Molaschi, *La democratizzazione delle decisioni science and technology based. Riflessioni sul dibattito pubblico*, in *Nuove Autonomie*, 3/2017, p. 469; A. Blasimme, *Why Include the Public in Genome Editing Governance Deliberation?*, in *AMA Journal of Ethics*, 12/2019, p.1068.

(⁷⁹) J.S. Dryzek et al., *Global citizen deliberation on genome editing*, in *American Association for the Advancement of Science*, 18.9.2020, p. 1436.

(⁸⁰) V. Joint Tripartite (FAO, OIE, WHO) and UNEP Statement – Tripartite and UNEP support OHHLEP's definition of "One Health", 1.12.2021, disponibile al link: <https://www.fao.org/3/cb7869en/cb7869en.pdf>.

(⁸¹) Come messo in luce in L. Violini (a cura di), *One health: dal paradigma alle implicazioni giuridiche*, op. cit.

(⁸²) J. Zinsstag et al. (a cura di), *One health: the theory and practice of integrated health approaches*, Oxford/Boston, CAB International, 2021 (II ed.).

buzione e il consumo dei cibi siano realizzati nel rispetto della salute degli animali e la tutela dell'ambiente), il paradigma *One-Health* indica anche un metodo preciso: il ricorso a scelte regolatorie che siano frutto di un approccio olistico e multidisciplinare. Ciò significa che le opzioni normative relative agli alimenti e a maggior ragione – ai nuovi alimenti debbono essere assunte all'interno di processi decisionali in cui trovino spazio (quanto più possibile) tutte le expertise rilevanti. Non solo: in letteratura⁸³ è stato messo in luce come una piena applicazione del paradigma «will not be achieved without a shift from the expert-controlled, top-down paradigm that still dominates both science and medicine [... to ...] a broader more democratic approach». In questa accezione il concetto di *One-Health* appare non distante dall'applicazione degli strumenti di democrazia deliberativa di cui si è appena detto.

ABSTRACT

La produzione degli alimenti risente di una pluralità di

interessi che, pur inserendosi nell'ampia sfida della garanzia del diritto fondamentale al cibo, oltrepassano quello della mera nutrizione. Il concetto di food safety appare in continua evoluzione, invero esso risponde a una pluralità di sfide poste a livello sovranazionale, soprattutto in termini di sustainability e one health. Il saggio propone una riflessione interdisciplinare sul rapporto tra carne coltivata e novel foods, ponendo in luce sia le problematiche che emergono in relazione ai diritti del consumatore, sia le divergenze e le convergenze tra cibi innovativi in senso stretto e cibi nuovi.

As part of the broader challenge to ensure the fundamental right to food, food production is affected by several interests that go beyond mere nutrition. Food safety is constantly evolving and responds to several challenges posed at the supranational level, especially regarding sustainability and One Health. The paper proposes an interdisciplinary reflection on the relationship between cultured meat and novel foods, highlighting both the problems that arise with consumer rights and the divergences and convergences between innovative foods in the strict sense and novel foods.



⁽⁸³⁾ W.B. Karesh – R.A. Cook, *The Human-Animal Link*, in *Foreign Affairs*, 4/2005, p. 50.

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 filiera¹ 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

(¹) 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 pianeta².

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 base³. 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 genitori⁴. 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 economico⁵. 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 millennio⁶ 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

(²) 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, 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.

(³) 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, n. 4-2015, p. 26 ss.

(⁴) 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.

(⁵) 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”.

(⁶) 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 epidemie⁷?

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 animali⁸.

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 umana⁹. 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* culinario¹⁰. In quell'occasione, a un noto chef fu affidato il compito di incoraggiare gli spettatori a provare un

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

(⁸) Cfr. Art. 28, par. 4, lett. H).

(⁹) W. Churchill, *Fifty Years Hence*, *Strand Magazine*, 1931.

(¹⁰) 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 connesso¹¹.

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 bandirlo¹².

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"¹³

4.- L'atteggiamento del legislatore italiano

Se gli USA¹⁴ o Singapore sembrano ormai aver aperto la strada a questo alimento, fa riflettere, invece, l'at-

(¹¹) 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.

(¹²) <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 PSE) ha risposto che al momento nessuna autorizzazione è stata concessa.

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

(¹⁴) 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# (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 fossero¹⁵. 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.fdli.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 unionale¹⁶. 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 promulgare¹⁷. 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 effetti¹⁸.

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 Agricoltura¹⁹. 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.

⁽¹⁶⁾ V. Rubino, *op. ult. cit.*, p. 46.

⁽¹⁷⁾ 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/>.

⁽¹⁸⁾ 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.

⁽¹⁹⁾ 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 ghezzare 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 farmaci²⁰. *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 scelta²¹.

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 superati²².

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)*²³ nel 2019

(²⁰) 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.

(²¹) 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".

(²²) 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.

(²³) 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 alimenti²⁴.

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 progresso²⁵.

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

⁽²⁴⁾ 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.

⁽²⁵⁾ 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, 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 fiorent²⁶ 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*,

⁽²⁶⁾ 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.

La sentenza “meat sounding” della Corte di giustizia: conflitto lessicale o questione giuridica?

Francesco Aversano

1. - Il fatto

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. In particolare, la Corte ha chiarito che gli artt. 7 e 17 del Reg. (UE) n. 1169/2011, in combinato disposto con altre disposizioni del provvedimento, fondano il regime di protezione dei consumatori dall'uso potenzialmente ingannevole di termini solitamente legati alla carne per descrivere alimenti di origine vegetale. L'armonizzazione, così intesa, impedisce agli Stati membri di adottare misure che vietino o limitino l'uso di tali denominazioni, fatta eccezione per l'imposizione di sanzioni amministrative per il mancato rispetto del quadro regolatorio europeo. Questa pronuncia si inserisce in un dibattito acceso e complesso, che va ben oltre il mero aspetto giuridico. Da un lato, vi è la necessità di garantire chiarezza e trasparenza per i consumatori, preservando la comprensibilità lessicale delle etichette alimentari; dall'altro, affiora l'esigenza di adattare le regole alle trasformazioni del mercato, in cui i consumatori mostrano una crescente apertura verso alternative vegetali, spesso associate a scelte etiche e ambientali.

La questione, dunque, non pare potersi liquidare con il solo rimando alla corretta applicazione delle norme,

ma tocca inevitabilmente sensibilità economiche, culturali e linguistiche. Al riguardo, è interessante notare come il giudicante abbia scelto un approccio in parte inedito e futuristico, valorizzando il contesto dinamico dei consumi, con il rischio di compromettere anche in minima parte la necessaria tutela dell'acquirente.

L'interpretazione, infatti, si distacca dalla proposta giurisprudenziale restrittiva, adottata per altri settori, come quello delle bevande vegetali, e riflette una maggiore flessibilità semantica e normativa. L'ironia dell'Avvocato generale, evidente nell'introduzione delle sue conclusioni¹, sottolinea ulteriormente la peculiarità del caso, dove il linguaggio e le percezioni culturali giocano davvero un ruolo determinante. Tuttavia, quest'apertura non è priva di criticità. Sebbene la decisione risponda al bisogno di uniformità normativa e tenga conto delle abitudini di consumo in evoluzione, essa lascia irrisolto il problema dell'effettiva capacità del consumatore medio di discernere tra prodotti diversi. In un mercato sempre più complesso, infatti, il rischio di confusione rimane concreto, specialmente laddove le informazioni non siano fornite in modo chiaro ed esaustivo.

Per altro verso, la sentenza solleva interrogativi sulla necessità di un intervento normativo europeo più dettagliato: un quadro regolamentare aggiornato potrebbe aiutare a prevenire conflitti tra tradizione e innovazione, definendo con maggiore precisione i criteri per l'uso delle denominazioni e assicurando un bilanciamento tra tutela del consumatore e sostegno alle nuove tendenze alimentari. In un contesto in cui sostenibilità e sviluppo occupano una posizione centrale nell'agenda politica e sociale dell'Unione, questa decisione - indipendentemente dal suo contenuto specifico - potrebbe fungere da stimolo per una definizione normativa più chiara e organica delle connesse questioni terminologiche.

2.- La decisione nel contesto normativo

La questione centrale della causa riguarda la possibilità per uno Stato membro di vietare l'uso di termini come ad es. «salsiccia» per identificare alimenti a base di proteine vegetali, e se tali divieti risultino

(¹) «Tutto ha una fine, solo la salsiccia ne ha due», sic!

incompatibili con la normativa dell'Unione. Le argomentazioni della Corte, così come le conclusioni dell'Avvocato generale, contengono elementi di ambiguità e criticità, in particolare per una certa assertività che emerge dal ragionamento giuridico. Ciò si colloca in un quadro informativo basato su specifiche disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, il quale si confronta con esigenze diversificate e talvolta difficilmente compatibili con un'applicazione automatica e rigorosa delle norme, salvo ricorrere all'attuazione dei principi generali che governano la disciplina dell'informazione al consumatore.

La Corte, nei punti 66-67 della sentenza, sottolinea che, per un verso, «non esiste alcuna disposizione del diritto dell'Unione che imponga l'uso di determinate denominazioni legali per i prodotti a base di proteine vegetali o che prescriva denominazioni legali applicabili ai prodotti unicamente in quanto definiti di origine animale, senza ulteriori specificazioni». Dall'altro, riconosce che, nel caso in esame, le autorità francesi hanno escluso che il decreto n. 2022-947 istituisse una denominazione legale per tali prodotti.

Al riguardo, il giudice europeo evidenzia come le misure che richiedono il rispetto di specifiche condizioni - incluse quelle sulla composizione - affinché un alimento possa essere designato con termini ritenuti "denominazioni legali", non siano equiparabili a divieti sull'uso di termini non giuridicamente circoscritti. In quest'ultimo caso, tali restrizioni vengono applicate per descrivere alimenti con caratteristiche specifiche, tra cui la composizione, senza che vi sia una chiara corrispondenza con norme di rango superiore.

Con riferimento all'obiettivo principale del provvedimento (quello di garantire un elevato livello di protezione del consumatore) le misure che disciplinano le denominazioni legali assicurano che queste siano riservate a prodotti conformi a determinati requisiti. Ciò eviterebbe confusioni e pratiche ingannevoli, come prescritto dall'art. 7 del Reg. (UE) n. 1169/2011. In tale prospettiva, un alimento associato a una denominazione legale dovrà rispondere a criteri oggettivi che ne giustificano l'attribuzione, offrendo al consumatore uno standard terminologico certo e conforme. In assenza di definizioni legali, le misure che vietano termini descrittivi non offrono invece le stesse garanzie, limitando la libertà degli operatori economici, senza tuttavia un'effettiva necessità di tutelare il consumatore. Tali restrizioni, in quanto non fondate su cri-

teri oggettivi, potrebbero risultare sproporzionate e contrastare con principi fondamentali quali la libertà d'impresa e la libera circolazione delle merci, garantiti dagli articoli 34-36 del TFUE.

La distinzione operata dalla Corte tra misure che impongono denominazioni legali e quelle che vietano termini descrittivi è davvero rilevante, ma presenta fragilità dal punto di vista sistematico. L'assenza di una definizione precisa per alcuni prodotti vegetali, infatti, procura incertezza normativa, lasciando spazio a interpretazioni divergenti tra Stati membri. Questa frammentazione rischia di compromettere l'uniformità del mercato unico, aumentando la confusione per i consumatori e gli oneri per gli operatori economici.

In questo scenario, la Corte non sembra aver pienamente considerato le fluttuanti percezioni dei consumatori, che possono altresì essere influenzate dalla familiarità con determinati termini tradizionali; la possibilità di adottare denominazioni meno rigorose per descrivere alimenti di nuova concezione risulta allora potenzialmente in conflitto con l'obiettivo, sancito dall'art. 3 del Reg. (UE) n. 1169/2011, di garantire scelte consapevoli per i consumatori, tutelando le loro esigenze sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.

Come s'accennava, la pronuncia va posta nel più ampio dibattito che, sul fronte europeo, s'è acceso sull'uso di denominazioni carnee per designare prodotti contenenti invece proteine vegetali. Si tratta, invero, di una disputa che coinvolge diversi Stati dell'Unione, come Francia, Italia, Polonia e Romania, che hanno già adottato o stanno considerando di adottare norme che vietano l'uso di termini associati a carne e pesce per prodotti vegetali. Simili sviluppi si osservano tuttavia anche a livello internazionale, in paesi come Svizzera, Sudafrica e Stati Uniti. D'altro canto, alcuni Stati, come Germania e Paesi Bassi, hanno consentito esplicitamente l'uso di tali termini.

Più in generale, la controversia in esame sembra porsi al crocevia tra istanze di accettazione sociale di beni alimentari comuni, sebbene equivocabili almeno per natura e identità, e di controllo giudiziale sulle aderenze o dissonanze normative. La decisione riflette quindi una particolare tensione tra la necessità di proteggere *ab origine* i consumatori da possibili inganni e l'opportunità di riconoscere i cambiamenti del mercato; da ciò, un'indagine scrupolosa andrebbe sviluppata sulla continenza delle singole denominazioni all'interno di

schemi legali tradizionalmente conosciuti. Seguendo il ragionamento della Corte, tuttavia, si renderebbe inevitabile la riconsiderazione delle categorie esistenti alla stregua di una maggiore flessibilità rispetto alle consolidate acquisizioni. L'obiettivo, in realtà, potrebbe essere quello di conciliare l'evoluzione del linguaggio e le nuove tendenze produttive con l'applicazione di norme apparentemente rigide.

In tale prospettiva, la vicenda posta al vaglio del giudice europeo s'incentra sull'interpretazione del Reg. (UE) n. 1169/2011, in specie degli artt. 7, 17 e 38, oltre che dell'all. VI, parte A, punto 4.

La richiesta, come s'accennava, è emersa nell'ambito di una controversia sulla legittimità del decreto francese n. 2022-947 del 29 giugno 2022, che tratta dell'uso di specifiche denominazioni per designare alimenti a base di proteine vegetali. Il giudice del rinvio aveva riunito tre procedimenti aventi ad oggetto la richiesta di annullamento di tale decreto, sulla scorta di un ricorso presentato avverso il divieto di uso di denominazioni come "steak" o "salsiccia" per designare prodotti trasformati contenenti proteine vegetali, anche con l'aggiunta di precisazioni informative quali "vegetale" o "di soia", perché in contrasto con alcune disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011.

Nel corso della causa sono state presentate osservazioni da vari governi, incluso quello italiano, inerenti a questioni pregiudiziali sull'applicazione della disciplina unionale in materia di etichettatura e di corretta informazione. Sul punto, la Corte ha fatto adeguato riferimento a un quadro normativo complesso, inclusivo di alcune disposizioni del Reg. (CE) n. 178/2002, in particolare gli artt. 2, 3 e 8, che com'è noto tutelano su diversi piani gli interessi dei consumatori e il buon andamento del mercato. Inevitabile, peraltro, è parso il richiamo all'all. I) del Reg. (CE) n. 853/2004, che contiene norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. A tale insieme si collega il Reg. (UE) n. 1169/2011, richiamato più volte nella pronuncia per gli articoli 1, 2, 7, 8, 9, 17, 38 e all'all. VI), parte A), punto 4), che attiene alle *indicazioni obbligatorie associate alla denominazione dell'alimento*².

Rispetto al contesto dispositivo, nelle motivazioni della sentenza sono menzionati solo in via accessoria alcu-

ni principi fondamentali del Reg. (UE) n. 1169/2011; principi, che all'opposto avrebbero dovuto rivestire un ruolo centrale nell'analisi del caso concreto, al fine. Nella disamina offerta dal giudicante, invero, fa difetto l'approfondimento sui criteri fondanti la normativa del 2011, già esplicitati nel cons. n. 3, e che avrebbero potuto fornire una lettura più orientata alla tutela "proattiva" dei consumatori, proprio attraverso i richiamati artt. 7 e 17, nonché l'allegato VI, parte A, punto 4. Queste disposizioni, infatti, perseguono anche finalità preventive, essenziali per assicurare pratiche di informazione leali.

L'art. 7 rappresenta un presidio diffuso contro l'inganno nei confronti del consumatore e, allo stesso tempo, una garanzia fondamentale per gli operatori del settore, laddove vieta qualsiasi informazione che possa pregiudicare il buon andamento del mercato e indurre in errore i consumatori circa le caratteristiche del prodotto (inclusi natura, identità, composizione, origine e metodo di produzione). In sostanza, la norma mira a garantire scelte alimentari consapevoli e condotte omogenee tra gli operatori economici, in linea con l'obiettivo di bilanciare gli interessi pubblici e privati nel settore alimentare.

L'art. 17 disciplina l'utilizzo corretto delle denominazioni alimentari, richiedendo che queste siano formulate in modo da evitare ambiguità o inganni. Pertanto, la denominazione dovrebbe rispettare una terminologia armonizzata a livello unionale o, in assenza, utilizzare un nome usuale o descrittivo che consenta al consumatore di identificare chiaramente la natura e le caratteristiche dell'alimento. L'applicazione coerente di questa prescrizione risulta indispensabile affinché le denominazioni rispettino standard di precisione, evitando pericolosi fraintendimenti per i fruitori.

I predetti articoli, letti in combinazione, mirano a rafforzare la coerenza della comunicazione commerciale, garantendo in simultanea un mercato interno trasparente. La giurisprudenza della Corte di giustizia ha più volte sottolineato l'importanza di tali obiettivi, soprattutto per prevenire frodi e pratiche ingannevoli. Ad esempio, nella sentenza C-465/98 *Darbo*, si affermava che il consumatore non debba essere fuorviato rispetto alle caratteristiche essenziali del prodotto.

⁽²⁾ Sull'associazione di determinate denominazioni di vendita a caratteristiche specifiche del prodotto, con particolare riguardo alla giurisprudenza richiamata in nota, si veda V. Rubino, *I limiti alla tutela del "made in" tra integrazione europea e ordinamenti nazionali*, Giappichelli, Torino, 2017, p. 19.

Analogamente, nella sentenza C-315/05 *Lidl*, si asseriva la necessità di un'applicazione coerente delle regole sull'etichettatura per garantire un alto livello di protezione, senza però gravare eccessivamente sugli operatori economici. Queste pronunce, pur maturate in contesti normativi diversi, sottolineano l'importanza di un approccio equilibrato tra libertà di comunicazione commerciale e tutela degli acquirenti, in ossequio al principio di proporzionalità richiesto dal diritto dell'Unione.

D'altro canto, l'art. 38, par. 1, stabilisce un principio di uniformità normativa, impedendo agli Stati membri di adottare regole nazionali divergenti in settori già armonizzati, salvo autorizzazioni specifiche. Questo principio, spesso enfatizzato dalla Corte, punta a garantire un livello omogeneo di protezione dei consumatori all'interno del mercato. Nondimeno, per essere efficace, tale uniformità non dovrebbe limitarsi a un rispetto formale del corredo dispositivo, ma tradursi in una protezione effettiva e tangibile per i consumatori finali. La sinergia tra le norme richiamate nel Reg. (UE) n. 1169/2011 e i principi di uniformità e trasparenza risultano pertanto fondamentali per assicurare una tutela piena e armonizzata dei consumatori. Tale indirizzo non solo è volto a prevenire frodi e pratiche sleali, ma a promuovere anche la fiducia nel mercato alimentare europeo, salvaguardandosi così gli interessi dei fruitori finali senza compromettere quelli degli operatori economici³.

3.- *Autonomia degli Stati membri e rilevanza delle pratiche informative sleali*

L'interpretazione delle norme sui nomi degli alimenti da parte della Corte si fonda essenzialmente sull'esame dell'art. 2, par. 2, del Reg. (UE) n. 1169/2011, che suddivide le denominazioni alimentari in tre categorie: "legale", "usuale" e "descrittiva". Tra queste, la denominazione legale emerge come lo strumento più efficace per evitare inganni ed errori, poiché lega un prodotto a

una specifica categoria normativa di riferimento.

Per i prodotti vegetali, l'assenza di una denominazione legale univoca a livello dell'Unione rappresenta un vuoto normativo significativo; si tratta, infatti, di una lacuna che rende difficile una netta distinzione terminologica tra prodotti a base di proteine vegetali e quelli di origine animale, impedendo chiarezza nella comunicazione e ostacolando di fatto le scelte di acquisto. In tale contesto, perciò, si rende auspicabile un'iniziativa del legislatore europeo per stabilire un sistema definito a livello di denominazioni, che rispecchi in modo oggettivo le caratteristiche specifiche dei prodotti.

L'art. 7 del regolamento impone alle imprese di garantire che le informazioni fornite sugli alimenti siano corrette e comprensibili, evitando di indurre i consumatori in errore riguardo alla natura, alla composizione o al metodo di produzione del prodotto. Quest'obbligo si applica non solo all'etichettatura, ma anche alla pubblicità e alla promozione. Per le imprese, il mancato rispetto di queste disposizioni può avere ripercussioni significative, non solo in termini di sanzioni, ma anche sotto il profilo della reputazione. La percezione di affidabilità da parte dei consumatori, infatti, può essere gravemente compromessa, con conseguenti danni per l'immagine aziendale e per la credibilità del marchio. Per questo motivo, è essenziale per gli operatori l'adozione di strategie di *marketing* conformi alla normativa, accompagnate da attività di formazione interna e sistemi di autocontrollo volti a garantire il rispetto delle regole informative e a rafforzare il rapporto fiduciario con il pubblico.

L'art. 2, par. 2, lett. n), del Reg. (UE) n. 1169/2011 definisce i criteri per l'adozione di denominazioni legali, specificando che esse possono essere stabilite sia a livello dell'Unione sia dalle legislazioni nazionali. In assenza di una regolamentazione europea armonizzata per i prodotti a base di proteine vegetali, gli Stati membri potrebbero intervenire, introducendo regole nazionali che siano però coerenti con i principi generali⁴. In tale contesto, il governo italiano ha avanzato

(³) «In questa logica non è affatto detto che il raggiungimento di un'unificazione/uniformazione totale in materia alimentare sia un risultato incondizionatamente auspicabile, mentre si devono ancora sperimentare soluzioni condivise al fine di garantire una sufficiente certezza, indispensabile sia per gli operatori del settore, sia per i consumatori». Così M. Ramajoli, *La giuridificazione del settore alimentare*, in *Dir. amm.*, n. 4-2015, p. 661.

(⁴) Nelle risposte della Commissione europea alla "relazione speciale della Corte dei conti europea", avente peraltro un titolo emblematico "Etichettatura degli alimenti nell'UE. I consumatori possono perdersi nel labirinto delle etichette", si possono cogliere alcuni profili applicativi in materia di pratiche sleali. Ed infatti, la Commissione sottolinea come – in forza dell'art. 7 del Reg. (UE) n. 1169/2011 –

osservazioni sostenendo che, in mancanza di una denominazione legale univoca stabilita dall'Unione, gli Stati membri abbiano il diritto di vietare l'uso di determinate denominazioni per specifici prodotti. Questo divieto, pur implicando un'indiretta imposizione di denominazioni legali, è volto a impedire che i prodotti vegetali siano confusi con quelli di origine animale, preservando così le aspettative dei consumatori e assicurando un'informazione chiara e leale sul mercato. A sostegno di tale argomentazione, il governo italiano richiama la nota sentenza del 14 giugno 2017, *TofuTown.com*, nella quale la Corte ha escluso che le denominazioni «latte» e «prodotti lattiero-caseari» possono essere utilizzate per designare prodotti alimentari non derivati dalla secrezione mammaria⁵. In quella occasione, la Corte aveva avuto un approccio dissimile, in quanto teso a far prevalere i principi della trasparenza informativa e del buon andamento del mercato dei latticini contro tutte le potenziali pratiche di concorrenza sleale, in specie quelle comportanti confusione tra prodotti di origine animale e loro alternative vegetali. Nella sentenza del 2017, infatti, veniva sottolineato come il quadro normativo europeo non consentisse di modificare le definizioni in modo arbitrario, senza una solida base a livello giuridico⁶.

Nella sentenza del 2024 prevale un indirizzo per alcuni versi antitetico: quello per cui le norme europee

debbono essere interpretate in modo da non ostacolare l'accesso al mercato di prodotti che rispondono a nuove esigenze di consumo. A parere del giudicante, quindi, la questione delle denominazioni legali e delle restrizioni nell'uso di termini riferiti a prodotti vegetali, pur evidentemente complessa, va in ogni caso convogliata in un contesto normativo che non rende plausibili restrizioni circa l'uso di nomi comuni o descrittivi. Da ciò, gli Stati membri, nel rispetto dei principi di armonizzazione del diritto dell'Unione, non possono introdurre barriere limitanti l'accesso dei consumatori a una gamma diversificata di prodotti, inclusi quelli (ritenuti) più sani o alternativi.

A fronte di quanto affermato, non pare emergere dalle motivazioni della Corte un'interpretazione rigorosa dell'art. 7 del Reg. (UE) n. 1169/2011, il quale contiene uno strumentario severo per disciplinare le pratiche di informazione e prevenire possibili casi di ambiguità. Sul punto, la comunicazione della Commissione (2018/C 196/01) relativa alle domande e risposte sull'applicazione del Reg. (UE) n. 1169/2011, aveva confermato l'importanza di tale disposizione, in specie dell'ipotesi prevista alla lett. d), «ove si ritenga che il consumatore medio si aspetti che un particolare alimento sia prodotto con un determinato ingrediente o che un determinato ingrediente sia naturalmente presente in tale alimento, mentre questi sono di fatto stati

si verta su una responsabilità condivisa tra gli operatori del settore alimentare (che hanno la responsabilità di garantire la conformità con la legislazione dell'UE) e quella degli Stati membri, i quali devono controllare e verificare il rispetto delle pertinenti disposizioni della legislazione alimentare dell'UE da parte degli operatori del settore, anche per quanto riguarda le informazioni volontarie. Dalla comunicazione, tuttavia, emerge altresì che il potenziale carattere ingannevole di un'etichetta dovrà essere valutato «in un primo momento caso per caso a livello nazionale», operandosi al riguardo una differenziazione. Per «informazioni sugli alimenti che risultano confuse» si intende un'etichettatura o una presentazione degli alimenti che può risultare poco chiara o ambigua per il consumatore, rendendone difficile la comprensione. Per «informazioni sugli alimenti che inducono in errore» si intende un'etichettatura o una presentazione degli alimenti che può ingannare il consumatore, intenzionalmente o involontariamente. In questo ambito può rientrare la fornitura di informazioni false o inesatte sulle caratteristiche, sulla composizione, sull'origine o sugli effetti dell'alimento (ad esempio asserendo che un prodotto è "senza zuccheri" quando in realtà li contiene). Pertanto le pratiche in materia di etichettatura potrebbero indurre in errore i consumatori se le informazioni fornite non sono veritiere e se le autorità competenti non adottano misure di applicazione. Spetta ai Paesi membri l'organizzazione di campagne di sensibilizzazione specificamente dedicate ai loro consumatori, tenendo conto della loro comprensione, degli aspetti culturali ecc., e sarà invece compito della Commissione fornire sostegno alle campagne nazionali volte a migliorare la comprensione delle informazioni sugli alimenti. Cfr. https://www.eca.europa.eu/Lists/ECARepplies/COM-Replies-SR-2024-23/COM-Replies-SR-2024-23_IT.pdf

⁽⁵⁾ La sentenza *TofuTown*, emessa dalla Corte di Giustizia dell'Unione Europea il 14 giugno 2017 (causa C-422/16), ha stabilito che le denominazioni tipiche dei prodotti lattiero-caseari, come "latte", "burro" e "formaggio", non possono essere utilizzate per designare prodotti esclusivamente vegetali, come il tofu o il latte di soia. In questa decisione, la Corte ha evidenziato che l'impiego di termini associati ai prodotti lattiero-caseari per le alternative vegetali potrebbe generare confusione nei consumatori, anche se tali prodotti fossero accompagnati da specifiche indicazioni sulla loro origine vegetale.

⁽⁶⁾ Ne discute S. Masini, *Razionalità dietetica e impronta ecologica: prime impressioni di un itinerario del diritto alimentare*, in q. *Riv. www.rivistadirittoalimentare.it*, n. 1-2021, p. 96. Cfr. altresì D. Pisanello, *Divieto di utilizzo di denominazioni lattiero-casearie per designare prodotti esclusivamente vegetali: tra regolazione dei mercati agricoli e protezione del consumatore "suo malgrado"*, in *Dir. com. e degli scambi intern.*, 3, 2017, p. 341 ss.

sostituiti con un diverso componente o un diverso ingrediente». E in questo caso, «spetta all'operatore del settore alimentare trovare una denominazione adatta a tale alimento di sostituzione conformemente alle norme sulla denominazione degli alimenti. Inoltre, all'occorrenza, si applicano le disposizioni della legislazione specifica sui prodotti. Ad esempio, è vietato utilizzare la denominazione "formaggi di imitazione" poiché la denominazione «formaggi» è riservata esclusivamente ai prodotti di origine casearia»⁷. Tale orientamento sembra dissipare ogni dubbio sull'applicabilità dell'art. 7 anche alla fattispecie esaminata dalla Corte, pur evidenziando l'assenza di una disciplina specifica riguardante i prodotti vegetali. Il principio di trasparenza sancito dall'art. 7, infatti, garantisce una protezione effettiva dei consumatori contro pratiche ingannevoli, contribuendo al contempo alla tutela di un mercato improntato alla piena concorrenza.

Più in generale, in relazione alle denominazioni, l'attuale quadro normativo mette in luce la necessità di una riforma armonizzata a livello europeo, volta a superare le ambiguità terminologiche esistenti. Fino a tale riforma, gli Stati membri, nel rispetto delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, conservano la facoltà di adottare normative nazionali per prevenire la confusione tra i prodotti, a condizione che tali misure siano conformi ai principi di uniformità e proporzionalità stabiliti dal diritto dell'Unione.

Per quanto riguarda la possibile sostituzione degli ingredienti, l'art. 7, par. 1, lett. d), e l'allegato VI, parte A, punto 4, prevedono che ogni surrogazione, inclusa quella dell'ingrediente principale, debba essere comunicata al consumatore in modo chiaro e comprensibile. Quest'obbligo si estende in particolare agli ingredienti principali, la cui sostituzione dev'essere resa evidente e senza equivoci. Tuttavia, l'impiego di denominazioni comuni o descrittive può generare confusione, soprattutto se tali nomi richiamano prodotti contenenti proteine animali. In tali circostanze, le autorità nazionali potrebbero intervenire per prevenire possibili fraintendimenti; tuttavia, il provvedimento del 2011, uniformando le disposizioni anche in materia di sostituzione degli ingredienti, limita la possibilità di intro-

durere normative domestiche che interferiscano con tale armonizzazione. A tal proposito, aderendo all'interpretazione fornita dalla Corte, si può ritenere che, in caso di sostituzione integrale dell'ingrediente primario, sia sufficiente garantire un'adeguata informazione al consumatore, indipendentemente dal fatto che la denominazione dell'alimento venga usualmente presentata con termini e modalità graficamente più evidenti.

4.- Sulle questioni specifiche trattate dalla Corte

Da una prospettiva teleologica, va sottolineato che l'art. 1, par. 1, e i considerando nn. 1-3 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 definiscono in maniera inequivocabile l'esigenza di una disciplina normativa che tenga conto delle diversità nella percezione dei consumatori, al fine di garantire una protezione efficace contro qualsiasi potenziale forma di inganno. Tale finalità, a nostro avviso, potrebbe essere compromessa se la sostituzione riguardasse un ingrediente identificativo di un prodotto, soprattutto se esso ne costituisse l'unico componente principale. In proposito, la Corte rileva che l'art. 7, paragrafo 1, lettera d), e l'allegato VI, parte A, punto 4) del Regolamento disciplinano anche le ipotesi in cui la composizione di un alimento subisca una modifica totale. Tuttavia, dalla sentenza emerge che l'indicazione relativa alla sostituzione di un ingrediente o di un componente, purché riportata in prossimità della denominazione del prodotto, sarebbe sufficiente a tutelare il consumatore dal rischio di essere tratto in inganno⁸.

Pertanto, come sostenuto dal ricorrente, le disposizioni sopra richiamate configurerebbero una *présomption réfragable*, secondo cui le informazioni rese conformemente alle modalità previste dalla normativa sarebbero sufficienti a garantire la tutela dei consumatori, anche nel caso di una sostituzione integrale di un ingrediente che questi ultimi si attenderebbero di trovare in un prodotto identificato con una denominazione comune o descrittiva di un'altra categoria alimentare.

(⁷) Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

(⁸) Come stabilito nella sentenza del 1° dicembre 2022, LSI – Germania, C-595/21, EU:C:2022:949, punti 32 e 34.

In risposta alle prime questioni, la Corte chiarisce che gli articoli 7 e 17, unitamente all'allegato VI, parte A, punto 4, del Regolamento n. 1169/2011, interpretati alla luce degli articoli 2, paragrafo 2, lettere o) e p), e 9, paragrafo 1, lettera a), devono essere letti come un equilibrio tra la tutela dei consumatori contro il rischio di inganno derivante dall'utilizzo di denominazioni non legali - tratte dai settori della macellazione, salumeria e pescheria - e la descrizione, commercializzazione o promozione di alimenti contenenti proteine vegetali in sostituzione delle proteine animali, anche nel caso di sostituzione totale. Pertanto, tali disposizioni risultano incompatibili con l'adozione di normative nazionali da parte degli Stati membri che vietino l'uso di tali denominazioni.

Nel discorso della Corte viene evocato il concetto di presunzione "confutabile", secondo cui le informazioni fornite sui prodotti alimentari, in conformità con la normativa vigente, sono ritenute idonee a garantire adeguatamente la tutela dei consumatori, anche nel caso in cui un ingrediente atteso venga completamente sostituito. Tale presunzione, tuttavia, può essere contestata qualora si dimostri che le informazioni fornite non siano sufficienti a evitare confusione o inganno nei consumatori, compromettendo così la protezione loro dovuta. Si verte su una presunzione che ha natura "relativa", in quanto valida fino a prova contraria, diversamente da una presunzione irrefutabile, che non può essere contraddetta o smentita. Alla luce di questa impostazione, le autorità nazionali mantengono la facoltà di intervenire laddove ritengano che un determinato prodotto possa risultare ingannevole per i consumatori, garantendo un bilanciamento tra l'esigenza di armonizzazione delle normative europee e l'adattamento alle specificità locali.

Non è un mistero che le normative europee siano finalizzate a tutelare i consumatori dai rischi di inganno, in particolare nei casi di sostituzione significativa degli ingredienti. Tuttavia, l'interpretazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 deve essere coerente con gli obiettivi di armonizzazione del mercato interno, evitando che normative nazionali interferiscano con il

diritto dell'Unione. Di conseguenza, le questioni relative alle denominazioni e alle informazioni sugli alimenti a base vegetale, in comparazione a quelli di origine animale, devono essere disciplinate nel rispetto delle norme europee, al fine di garantire una comunicazione organica a beneficio dei consumatori.

La terza questione sottoposta alla Corte riguarda l'interpretazione dell'art. 38, par. 1), in relazione alla possibilità per gli Stati membri di adottare misure sanzionatorie e di regolamentare l'uso delle denominazioni per gli alimenti contenenti proteine vegetali. Anche questo profilo, però, solleva dubbi sulla compatibilità delle normative nazionali con il diritto dell'Unione. Ed invero, come stabilito all'art. 17, par. 2, co. 3), del Reg. (CE) n. 178/2002, gli Stati membri possono introdurre sanzioni amministrative per le violazioni della normativa alimentare, purché siano efficaci, proporzionate e dissuasive⁹. Ciò detto, la questione centrale sembra riguarda non tanto i criteri di applicazione della pena, ma quanto la distinzione tra potere impositivo sanzionatorio e la regolamentazione delle denominazioni. Secondo il giudice europeo, sebbene agli Stati membri sia consentito prevedere sanzioni per il mancato rispetto delle norme europee, essi non sono autorizzati a introdurre requisiti interni che fissino soglie minime di proteine vegetali per l'utilizzo di denominazioni comuni o descrittive. Una regolamentazione di tal genere, infatti, finirebbe per compromettere l'armonizzazione normativa a livello europeo, contravvenendo ai principi fondamentali sanciti dal Reg. (UE) n. 1169/2011.

La Corte sottolinea che l'introduzione di misure nazionali divergenti in merito alle denominazioni potrebbe generare confusione e ridurre la tutela dei consumatori, pregiudicando gli obiettivi complessivi del sistema disciplinare. Il divieto imposto agli Stati membri di stabilire soglie minime di proteine vegetali per l'utilizzo di determinate denominazioni risulta, pertanto, indispensabile per garantire una protezione uniforme dei consumatori in tutta l'Unione, prevenendo pratiche ingannevoli o fraudolente e assicurando parità di condizioni per gli operatori del settore.

⁹) Quant'anzi è ribadito a chiare lettere anche nell'art. 139 del Reg. UE 2017/625.

¹⁰) Vedasi G. Abbondandolo, *Il fenomeno del meat sounding al vaglio della Corte di giustizia e della Commissione*, in https://rivista.eurojus.it/il-fenomeno-del-meat-sounding-al-vaglio-della-corte-di-justizia-e-della-commissione/?generate_pdf=8928

5.- *Riflessioni a margine di una scelta giurisprudenziale complessa*

La sentenza del 4 ottobre 2024 rappresenta una svolta significativa nell'approccio alle denominazioni alimentari, specialmente in relazione al fenomeno del cosiddetto *meat sounding*¹⁰. Tuttavia, l'analisi della decisione mette in evidenza alcune criticità che meriterebbero sicuramente una riflessione più approfondita; in specie, sui seguenti profili:

a) *assenza di una compiuta asseverazione intertemporale.*

La Corte, pur dimostrando una chiara consapevolezza dell'evoluzione dei mercati e delle preferenze alimentari, sembra trascurare l'importanza di un'interconnessione rigorosa tra i regolamenti chiave del settore alimentare, come il Regolamento (CE) n. 178/2002 (*General Food Law*) e il Regolamento (UE) n. 1169/2011 sull'etichettatura degli alimenti. La mancata valorizzazione dell'art. 8 del Regolamento 178/2002, che pone al centro la tutela del consumatore e la prevenzione di pratiche ingannevoli, indebolisce la coerenza argomentativa della sentenza.

b) *Interpretazione "flessibile" delle denominazioni alimentari.*

La decisione privilegia un approccio "progredito", riconoscendo il diritto dei produttori di alimenti vegetali di utilizzare termini tradizionalmente legati alla carne, purché accompagnati da informazioni chiare e non fuorvianti¹¹. Questo orientamento, benché conforme a precedenti come la sentenza C-363/18 (*Vegan Butcher*), introduce una flessibilità che potrebbe generare un precedente problematico. L'uso di termini evocativi rischia di ampliare la zona grigia della normativa, aumentando il rischio di discrezionalità e confusione, specialmente in assenza di una regolamentazione più dettagliata.

c) *Impatto forte sui consumatori e sul mercato.*

L'assunzione che i consumatori siano ormai più "abili e consapevoli" potrebbe rivelarsi eccessivamente ottimistica. Non tutti gli acquirenti possiedono le competenze per decifrare con chiarezza le informazioni etichettali, soprattutto in contesti di scelta rapida. Ciò potrebbe minare il principio fondamentale di tutela del consumatore e di trasparenza informativa, pilastri su cui la normativa alimentare europea si basa da tempo¹².

d) *Necessità di una regolamentazione settoriale aggiornata.*

L'apertura alle denominazioni tradizionali per prodotti a base vegetale evidenzia l'urgenza di una normativa più articolata e settoriale, che rifletta l'espansione del mercato dei prodotti alternativi alla carne e le esigenze attuali di equilibrio tra innovazione e trasparenza. È essenziale che il legislatore intervenga per definire criteri chiari e uniformi, evitando che la giurisprudenza si faccia carico di colmare vuoti normativi.

In definitiva, pur accogliendo favorevolmente l'intento della Corte di adeguarsi all'evoluzione del mercato e di promuovere un approccio inclusivo, la sentenza presenta alcuni aspetti problematici.

La mancata valorizzazione del principio di prevenzione delle pratiche ingannevoli, unitamente a una lettura permissiva delle denominazioni, rischia di creare un disequilibrio tra libertà di mercato e protezione dell'utilizzatore finale.

È dunque imprescindibile che il legislatore europeo intervenga al fine di predisporre un quadro normativo coerente, in grado di supportare anche le evoluzioni terminologiche nella commercializzazione dei prodotti, senza pregiudicare i diritti acquisiti e le legittime aspettative dei consumatori.

ABSTRACT

La sentenza emessa nella causa C-438/23 rappresen-

(¹¹) Sulla diversa questione della carne coltivata in laboratorio, cfr. V. Rubino, *La battaglia della carne coltivata dalle aule parlamentari a quelle di giustizia? Considerazioni a margine della legge 172/2023 fra armonizzazione, leale cooperazione e margini di autonomia degli Stati membri*, in q. Riv., www.rivistadirittoalimentare.it, n. 1-2024, pp. 1-24.

(¹²) Com'è stato sottolineato, «l'elemento dirimente è la decisione del consumatore, ovvero la determinazione volitiva, esito finale di un processo elaborativo, nel quale il canone dell'adeguatezza e il risultato della consapevolezza sono legate da un rapporto di strumentalità funzionale. Tuttavia, la decisione consapevole presuppone non solo la disponibilità dell'informazione, ma anche l'elaborazione del patrimonio conoscitivo fornito. Questa elaborazione non è monolitica, potendo assumere la forma del mero assemblaggio di informazioni, di semplice sintesi o di sintesi orientata alla funzionalizzazione, cioè non solo all'uso ovvio a cui l'alimento è destinato ma anche al suo significato, al suo essere portatore di valori altri ed ulteriori rispetto a quelli tradizionalmente nutrizionali». Così S. Carmignani, *L'informazione ai tempi della sostenibilità*, in q. Riv. www.rivistadirittoalimentare.it, n. 1-2024, p. 27.

ta un momento cruciale nel dibattito sull'uso di denominazioni alimentari tradizionalmente riservate ai prodotti di carne, ma impiegate per descrivere alimenti di origine vegetale.

La Corte di giustizia dell'Unione Europea, rispondendo al quesito pregiudiziale sollevato dal Consiglio di Stato francese, ha evidenziato le tensioni tra innovazione, protezione delle tradizioni e tutela degli interessi dei consumatori. La Corte ha affermato che gli articoli 7 e 17 del Regolamento (UE) n. 1169/2011, in combinato disposto con altre disposizioni, stabiliscono un regime di protezione contro l'uso ingannevole di denominazioni storicamente legate alla carne per descrivere prodotti vegetali.

L'armonizzazione normativa europea impedisce agli Stati membri di adottare misure nazionali che vietino o limitino l'uso di tali termini, salvo che per sanzioni amministrative legate alla violazione del regolamento.

The judgment in case C-438/23 marks a pivotal point in the debate over the use of food names traditionally reserved for meat products, but applied to describe plant-based foods. The Court of Justice of the European Union, responding to a preliminary reference from the French Conseil d'État, highlighted the tensions between innovation, the preservation of traditions, and consumer protection. The Court clarified that Articles 7 and 17 of Regulation (EU) No. 1169/2011, in conjunction with other provisions, establish a framework for consumer protection against the potentially misleading use of terms historically associated with meat to describe plant-based foods. This European legal harmonization prevents Member States from adopting measures that ban or limit the use of such denominations, except for administrative penalties related to non-compliance with the European regulatory framework.

Oltre l'Unione Europea: brevi note sulla produzione di carne coltivata in Israele

Alice Artom

1.- Premessa

Nel gennaio 2024 *Aleph Farms*, start-up israeliana di tecnologia alimentare, fondata nel 2017 da *Didier Toubia* e *Shulamit Levenberg*, ha ricevuto l'approvazione a produrre e vendere bistecche di carne bovina prodotta in laboratorio dal Ministero della Salute israeliano, *Ministry of Ealth Israel* IMOH, Dipartimento di gestione del rischio alimentare (*Food Risk Management Department*)¹.

L'iter di approvazione è stato segnato da alcune tappe. L'IMOH, in un primo tempo, ha concesso ad *Aleph Farms* un'autorizzazione "parziale" per la produzione e vendita di bistecche di carne bovina da laboratorio limitata ad alcuni usi specifici e, in modo particolare, alle esigenze della ristorazione. In un secondo tempo, verso la fine di gennaio, a seguito di trattative con le altre aziende alimentari israeliane di prodotti "coltivati in laboratorio", l'IMOH ha esteso l'autorizzazione a produrre e vendere bistecche di *Black Angus* "coltivate" da *Aleph Farms* anche ai consumatori.

Gli obiettivi perseguiti dalla *Aleph Farms* sono ambiziosi: Ziva Hamama, Direttrice del *Food Risk Management Department* dell'IMOH, ha dichiarato che la richiesta di autorizzazione da parte di *Aleph Farms* è stata presentata nell'ambito di un progetto pilota dell'IMOH sulla ricerca di proteine alternative². Invero, tra i "goals" che l'IMOH si prefigge di raggiungere vi è l'obiettivo di implementare, nei progetti di ecosistemi di *FoodTech*³ e *AgriTech*⁴, idee tecnologicamente innovative per il cibo del futuro⁵, con una *policy* integrata tra poteri pubblici e privati, al fine di soddisfare le esigenze in continua evoluzione dei consumatori e, allo stesso tempo, rendere Israele leader nel settore delle nuove tecnologie del *food*⁶.

Certamente, l'autorizzazione rilasciata dall'IMOH ha consentito ad *Aleph Farms* di raggiungere un importante traguardo storico, ovvero di diventare la prima azienda nel mondo di produzione e vendita di carne "coltivata" di manzo. La carne "coltivata" di *Aleph Farms*, è stata approvata dal *National Food Services*⁷, perché giudicata sicura, a seguito di una valutazione completa di quelli che sono alcuni dei fattori "cruciali", vale a dire: tossicologia, allergeni, composizione nutrizionale, sicurezza microbiologica e chimica, nonché il processo di produzione fino al confezionamento.

È inoltre interessante sottolineare come l'*Aleph Farms* abbia ricevuto anche il "via libera" da parte del rabbinato di Israele, che ha riconosciuto la tecnica di produzione della carne coltivata rispettosa delle regole religiose, ragion per cui le bistecche di *Aleph Farms* possono essere valutate *kosher*⁸. Nello specifico, ai

(¹) *Aleph Farms* rappresenta uno dei "colossi" nel settore di produzione e vendita di carne da laboratorio; le informazioni relative a questa start-up *Aleph Farms* sono contenute nel documento GFI Israel -State of Alternative Proteins, Section 7: Starup Catalog, February 2023, reperibile sul seguente sito: <https://gfi.org.il/wp-content/uploads/2023/2024>.

(²) Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito del Ministero della Salute israeliano IMOH: [https://www.gov.il, Units:National Food Services, Information and Spokeperson Executive Division, Topic: Food and Nutrition, Title "First in the World: The Ministry of Health has approved Cattle-based Cultivated Meat](https://www.gov.il, Units:National Food Services, Information and Spokeperson Executive Division, Topic: Food and Nutrition, Title).

(³) L'espressione ecosistema di *FoodTech* viene utilizzata per identificare una categoria di soluzioni innovative e/o di *startups* che fanno leva su tecnologie digitali per la produzione, conservazione, lavorazione, confezionamento, controllo, distribuzione del cibo.

(⁴) L'ecosistema *AgriTech* riguarda lo sviluppo di tecnologie per la tracciabilità e la sicurezza alimentare, l'ideazione di nuovi macchinari industriali anche per il consumatore finale, le soluzioni per soddisfare nuovi modelli di consumo (ad esempio le proteine alternative), la creazione di nuovi prodotti alimentari e il *packaging*.

(⁵) In Israele le *start-ups* che si occupano della produzione e vendita di carne da laboratorio, come *Aleph Farms*, sono basate sui sistemi di *AgriTech* e *FoodTech* che contribuiscono a realizzare sistemi alimentari più sani e sostenibili e catene di fornitura più efficienti.

(⁶) Sul punto interessa segnalare che *Aleph Farms* ha, inoltre, presentato domande per l'approvazione della produzione e commercializzazione del suo "prodotto in laboratorio" anche nel Regno Unito e in Svizzera ed ha avanzato richieste anche negli USA.

(⁷) Il *National Food Services* fa parte del *Food Risk Management Department* dell'IMOH ed è l'autorità preposta al controllo degli alimenti prodotti e importati in Israele.

(⁸) *Kosher* ovvero conforme alle leggi dell'alimentazione ebraica (*kasherut*) dettagliate nel *Talmud*, che insieme ad altri codici delle tradizioni ebraiche è considerato trascrizione della *Torah*, cioè gli insegnamenti e le prescrizioni impartiti da Mosè al popolo di Israele e contenuti nel *Pentateuco*.

fini della valutazione da ultimo menzionata, si è considerato che la tecnica di *Aleph Farms* consiste nell'utilizzare nel processo produttivo cellule staminali da animali vivi di bovino *Black Angus*, escludendo completamente la macellazione dell'animale e sviluppando le cellule necessarie in bioreattori, che imitano le condizioni del corpo dell'animale⁹. Le cellule staminali bovine sono miscelate con proteine vegetali provenienti da soia e grano.

2.- La normativa applicabile

Il *National Food Service* dell'IMOH, nel concedere ad *Aleph Farms* l'autorizzazione a produrre e vendere la carne "coltivata" da bovino *Black Angus*, ha eseguito una procedura di pre-market approval nel rispetto della *Novel Food Directive* 2006 (004-08), in parte integrata dalla *Public Health Food Protection Law* del 2015¹⁰.

In base alla *Novel Food Directive* un alimento per essere classificato come *Novel Food* deve avere i seguenti requisiti: «safe for consumers; properly labeled, so as not to mislead consumers; if novel food is intended to replace another food, it must not differ in a way that the consumption of the Novel Food would be nutritionally disadvantageous for the consumer». La *Public Health Food Protection Law* definisce *Novel Foods* tutti quei prodotti che non siano stati consumati dall'uomo in misura significativa nel territorio di Israele prima del 19 febbraio 2006, data di entrata in vigore della legge e appartenenti ad almeno una delle seguenti categorie: «a novel primary structure on the molecular level or has undergone an intentional change in its primary structure on the molecular level, and for which there is no extensive data of safety human consumption in Israel, prior to February 2006; contain a genetically modified organism or a part thereof; contain a plant, an animal, a microorganism, a fungus or

algae, or it was isolated from such organisms, for which there is no extensive data of safe human consumption in Israel, excluding enzymes; -were manufactured in a process; which was not used in Israel for the manufacturing of this specific food or food component, and this process has led to a substantial change in the composition of the food, its structure or components and has affected its nutritional value, its metabolic qualities or the level of undesired substances in it»¹¹.

Ai sensi della *Public Health Food Protection Law* qualsiasi alimento che rientri nella definizione di *Novel Food*, come sopra indicato, deve essere sottoposto ad un processo di valutazione completa di competenza del *National Food Service*, volto ad assicurare la *public's safety*, al fine di poter essere venduto in Israele. Il processo di valutazione tiene conto dei seguenti aspetti: la *safety*, la composizione nutrizionale, la produzione e il confezionamento del nuovo alimento.

Pertanto l'importatore di nuovi prodotti in Israele ha l'obbligo di sottoporre il proprio prodotto al procedimento di valutazione completa al *National Food Service* al fine di ottenerne l'approvazione.

I nuovi prodotti importati o sviluppati a Israele come *Novel Food*, vengono poi inseriti in un protocollo di registrazione *Protocol for the registration of Novel Food*¹², che riporta la descrizione del processo di valutazione.

I componenti di questi nuovi prodotti che sono stati autorizzati dal *National Food Service* sono pubblicati nella *list of approved food items/food ingredients*¹³ nella pagina *Novel Food* del sito web del *National Food Service*.

Il *Food Risk Management Department* dell'IMOH ha definito la carne "coltivata" "*cultured meat/ cultivated meat*" un "new food", al quale deve essere applicato un complesso processo di approvazione individuale a salvaguardia della salute pubblica, in considerazione

(⁹) In argomento si veda il Portale dell'Ebraismo Italiano, pubblicato in Archivio il 17 gennaio 2024 -n. 5784. Informazioni reperibili sul seguente sito internet: <https://moked.it/blog/2024/01/17/Israele-carne-bovina-coltivata-al-via-le-vendite/>.

(¹⁰) Il testo integrale del *Public Health Food Protection Law* del 2015, che ha integrato in parte la Direttiva è disponibile solo in lingua ebraica e reperibile sul sito del Ministero della Salute israeliano IMOH al seguente link: www.gov.il/he/pages/health-mazon01a.

(¹¹) G. Formici, *La cell-based meat* in Israele: la normativa in materia di Novel Foods e la recente autorizzazione della carne coltivata di manzo, sito internet: <https://foodforfuture-unipr.it/news/il-lungo-viaggio-della-cell-based-meat>.

(¹²) Il modello di *Protocol for the registration of Novel Food* è disponibile solo in lingua ebraica e reperibile sul sito dell'IMOH: <https://www.gov.il/en/pages/novel-food>.

(¹³) Il modello *list of approved food items/food ingredients* è disponibile solo in lingua ebraica e reperibile sul sito dell'IMOH, "*ibidem*".

delle proprietà uniche dei prodotti a base di carne “coltivata”, delle varie tecnologie di produzione adottate da ogni azienda alimentare operante nel settore e dalle tipologie di prodotto¹⁴.

In particolare il *Food Risk Management Department* ha ritenuto necessario costituire una *task force* guidata dallo stesso Dipartimento all'interno del *National Food Service*, con l'obiettivo principale di salvaguardare la posizione di leadership di Israele nel settore della carne coltivata ed in secondo luogo tutelare la salute pubblica¹⁵.

3.- GFI Israel e gli obiettivi

La produzione di carne coltivata in Israele è oggetto di attenzione da parte dell'*Israel Good Food Institute GFI Israel*. Il *GFI Israel* è un gruppo di ricerca indipendente *non profit*¹⁶, che costituisce una branca del *Good Food Institute*, organizzazione *non profit*, il cui fine consiste nel promuovere prodotti alimentari “innovativi” basati sulle proteine alternative di origine vegetale e cellulare, in particolare della carne, dei latticini e delle uova¹⁷. Lo scopo principale del gruppo di ricerca *GFI Israel* è di contribuire a migliorare il sistema globale alimentare per il pianeta, le persone e gli animali. In modo particolare, gli obiettivi principali del *GFI* sono: a) la scienza e la tecnologia, b) l'impegno aziendale, c) la *policy* da osservare. Più nello specifico: il primo obiettivo consiste nel promuovere la ricerca con libero accesso, senza pagare *royalties* sui brevetti, sulle proteine alternative e creare un fiorente sistema di ricerca scientifica¹⁸ e formazione attorno a questi campi innovativi; il secondo obiettivo riguarda la collaborazione con

aziende e investitori in tutto il mondo per stimolare gli investimenti, accelerare l'innovazione e ampliare più velocemente la catena di fornitura. In merito il *GFI* supporta le *start-ups* e le principali aziende alimentari, i ristoranti, i principali produttori di carne, nello sviluppo e promozione delle proteine alternative¹⁹. Il terzo obiettivo mira a sostenere una politica equa e il finanziamento pubblico della ricerca per le proteine alternative.

4.- Le Autorità competenti nel settore delle proteine alternative

Avendo riguardo all'individuazione di un apparato regolatorio di riferimento merita menzione il Documento *GFI Israel* dove al termine della prima sezione si introduce l'analisi del sistema regolatorio del Paese²⁰. In tale contesto il governo israeliano, richiamando la normativa sui *Novel Foods*²¹, intende stabilire una linea guida “*Regulatory pathway*” contenente le regole per disciplinare la produzione primaria di fabbricazione della carne da laboratorio e delle proteine derivanti dalla fermentazione e le regole di autorizzazione per la produzione e vendita dei prodotti a base di proteine alternative. Invero, nel settore delle proteine alternative operano vari attori del governo israeliano.

Anzitutto, è opportuno fare menzione all'*Israel Innovation Authority (IIA)*²²; si tratta di un'Agenzia governativa indipendente, che è stata istituita per promuovere la ricerca pubblica e lo sviluppo delle proteine alternative in ogni sua fase, al fine di fornire strumenti pratici e piattaforme di ricerca per affrontare le nuove tecnologie nel settore alimentare sia a livello

(¹⁴) Le informazioni sono reperibili sul sito internet dell'IMOH: www.gov.il, Units: *National Food Services*, “*Novel Food in Israel - Novel food-alternative protein*”.

(¹⁵) Vedi informazioni sul sito del Ministero della Salute israeliano IMOH: <https://www.gov.il>, Units: *National Food Services, Information and Spokeperson Executive Division*, Topic: *Food and Nutrition*, “*ivi*”.

(¹⁶) Documento *GFI Israel - State of Alternative Proteins, Section VII: About Us, February 2023 - Ivi*.

(¹⁷) Il *Good Food Institute* è stato fondato nel 2016 dall'Amministratore Delegato *Bruce Friedrich* dell'associazione *non profit Mercy for Animals*. Ha più di centocinquanta dipendenti in sei associazioni affiliate distribuite tra USA, India, Israele, Brasile e l'area Pacifica dell'Asia. Maggiori informazioni riguardanti il *Good Food Institute* sono reperibili sul sito internet: <https://gfi.org>.

(¹⁸) *GFI, Science - Alternative protein*: <https://gfi.org/science/>, August, 24, 2021, *ivi*.

(¹⁹) *GFI, Marketing plant-based-proteins-2021 retail guide*, reperibile sul seguente sito internet: <https://gfi.org/resource/marketing-and-promoting-plant-based-proteins/>, August, 24, 2021.

(²⁰) Documento *GFI Israel - State of Alternative Proteins, Section I - Bottlenecks and Opportunities, February 2023 - Ivi*.

(²¹) Si richiamano le seguenti norme: *Novel Food Directive 2006 (004-08)*, *Public Health Food Protection Law del 2015*.

(²²) Documento *GFI Israel - State of Alternative Proteins, Section III: Government Activity - IIA Funding of Alternative Proteins, February 2023 - Ivi*.

nazionale che internazionale²³. Questa Agenzia collabora con *Israel Advanced Technology Industries* (IATI)²⁴, la principale associazione non profit con struttura a ombrello, comprendente *ventures capital*²⁵, aziende private di investitori e fornitori di servizi, centri di ricerca e sviluppo di società internazionali, *start-ups*, istituzioni accademiche, centri di innovazione. Vi sono poi una molteplicità di attività in atto; ad esempio, di recente l'*Israel Innovation Authority* ha lanciato bandi per concorrere al finanziamento del settore delle proteine derivanti dalla fermentazione con l'obiettivo di incrementare le *start-ups* che si occupano sia della produzione di cellule staminali sia della produzione di carne "coltivata".

Avendo riguardo alla fabbricazione e alla produzione della carne "coltivata", è interessante segnalare come l'IIA abbia approvato l'istituzione di un consorzio per la produzione di carne coltivata. Si tratta del consorzio più grande al mondo, composto da quattordici aziende, tra cui *Aleph Farms* e *Super Meat* e dieci laboratori accademici, tra cui l'Università Ebraica *Hebrew University*. Questo consorzio, che sarà guidato dal colosso alimentare *Tnuva*²⁶, uno dei più grandi produttori alimentari *kosher*²⁷, mira a sviluppare metodi di produzione di carne "coltivata" che siano innovativi su scala industriale, così da rendere l'industria israeliana della carne "coltivata" in una buona posizione competitiva sul mercato a livello internazionale.

Nel settore della ricerca e produzione delle proteine alternative operano anche: il Ministero dell'Innovazione, della Scienza e Tecnologia (*Israel Ministry of Science & Technology*), il Ministero dell'Agricoltura e Sviluppo rurale (*Ministry of Agriculture & Rural Development*) e, il Consiglio Nazionale per la ricerca e sviluppo del settore civile (NCCRD *National Council*

for Civilian Research and Development)²⁸. Gli investimenti pensati sul tema di riferimento sembrano essere considerevoli: l'*Israel Ministry of Science & Technology* di concerto con il *Ministry of Agriculture & Rural Development* hanno lanciato un programma di finanziamento per il settore delle proteine alternative per un totale complessivo di un miliardo e duecento milioni di dollari²⁹.

L'osservatore straniero si trova di fronte ad un assetto politico-economico aperto alla ricerca nel settore delle proteine alternative, come de resto è stato evidenziato dal *National Council for Civilian Research and Development* per il quale la ricerca stessa rappresenta uno dei cinque più importanti obiettivi di ricerca di Israele.

5.- Le start-ups che operano nel settore della carne da laboratorio suddivise per fasi

Israele ha creato un sistema innovativo basato sulle proteine alternative ripartito per settori³⁰.

Si tratta di un articolato procedimento di fabbricazione produzione e vendita delle proteine alternative "coltivate", suddiviso in quattro fasi: *Seed, Development, Pilot & Scaleup, Commercialisation & Growth*³¹, partendo dall'utilizzo delle cellule staminali dell'animale³². Il *GFI Report*, individua le *start-ups* che operano in ognuna delle fasi sopra indicate.

Con riferimento alla carne coltivata, sono ventidue le aziende che si occupano della prima fase «*Seed*» ovvero di fornire le cellule staminali. Tra queste meritano attenzione le *start-ups*, a capitale privato, *Optium* e *Medium Well*, entrambe fondate nel 2022.

Optium opera mediante una piattaforma basata sull'intelligenza artificiale per accelerare la transizione della

(²³) Ulteriori informazioni su IIA sono disponibili sul sito: <https://innovationisrael.org.il>.

(²⁴) Le informazioni relative all'associazione IATI sono reperibili sul sito: <https://iati.co.il>.

(²⁵) Il capitale di rischio, detto anche *venture capital* o *venture cap*, è l'attività di investimento capitalistico per finanziare l'avvio o la crescita di un'attività in settori ad elevato potenziale di sviluppo, innovazione e attrattiva, anche se l'investimento è rischioso.

(²⁶) Ulteriori informazioni su Tnuva sono disponibili sul sito: <https://tnuva.com>.

(²⁷) *Ibidem*.

(²⁸) Questi Ministeri cooperano con le più importanti Università di Israele: a) *Hebrew University of Jerusalem*, b) *Triangle Research & Development Center*, c) *Bar-Ilan University*, per la ricerca nelle proteine alternative. *GFI Israel - State of Alternative Proteins Report - Section III- Israeli Government Activity, February 2023 - Ivi*.

(²⁹) *GFI Israel - State of Alternative Proteins Report - Section VI - Academic Research, February 2023 - Ivi*.

(³⁰) Documento *GFI Israel - State of Alternative Proteins, Section I - Alternative protein Funnel: a Year in Review, February 2023 - Ivi*.

(³¹) *GFI Israel - State of Alternative Proteins Report - Section IV- Alternative Protein Startups in Israel by Stage, February 2023 - Ivi*.

(³²) Al riguardo è possibile individuare diversi settori d'intervento, vale a dire: il settore della Ricerca Universitaria e Accademica; il settore che riguarda gli imprenditori e gli investimenti; il settore sullo sviluppo dell'industria; il settore relativo alla domanda e al mercato.

produzione agricola cellulare e raggiungere volumi di mercato; mentre *Medium Well* ha introdotto un sistema innovativo di riciclo e monitoraggio nell'industria della tecnologia alimentare e prevalentemente nel settore della carne coltivata.

Nell'ambito della seconda fase «*Development*», che riguarda lo sviluppo delle cellule staminali, operano le *start-ups* *Biobetter* e *Plurinuva*.

Biobetter, società biotecnica fondata nel 2015, utilizza una piattaforma tecnologica che impiega il tabacco, come terreno di coltura, per fabbricare e sviluppare proteine e altri fattori che contribuiscono allo sviluppo delle proteine³³. *Plurinuva*³⁴, un'altra *start-up*, a capitale privato, fondata nel 2022, è frutto di una collaborazione tra *Pluristem*³⁵ e *Tnuva*³⁶ e si occupa del *development*. La terza fase riguarda le *start-ups* che producono carne coltivata ed in particolare i "colossi" del settore, tra i quali si annoverano: la nota *Aleph Farms*; *Beleiver Meats*; *SuperMeat* e *Meat the End*.

Beleiver Meats, *start-up* fondata nel 2017, è considerata una pioniera nel settore della carne coltivata sia per quanto riguarda la produzione anche negli USA, sia per il quantitativo notevole di produzione di carne da laboratorio pari a dieci mila tonnellate³⁷.

Beleiver Meats e *SuperMeat* hanno stipulato accordi di *partnership* con famosi *global brands* per la distribuzione dei loro prodotti nel mercato svizzero, come il gruppo della grande distribuzione *Migros* e quelli asiatici: *CPF* e *Ajinmoto*³⁸.

Meat the end ha siglato un'importante *partnership* con il punto vendita israeliano di *Burger King* ed ha lanciato con successo il *Veggie burger* a base di proteine vegetali prodotte in laboratorio³⁹.

Infine tredici *start-ups* si occupano della distribuzione e vendita del prodotto finito a base di proteine alternative, «*Commercialisation & Growth*». Qui richiamo: *Redefine Meat*⁴⁰, *start-up* fondata nel 2018, che ha

lanciato un nuovo tipo di carne, con una tecnica estremamente innovativa, basata su un *software* che è in grado di realizzare una carne a base di proteine vegetali con l'apparenza, la consistenza ed il sapore della convenzionale carne di origine animale. Questo tipo di carne "non carne" è stata distribuita in alcuni ristoranti europei selezionati tra il 2021 e il 2022.

Queste *start-ups* sono localizzate principalmente nell'area di *Rehovot* a sud di *Tel Aviv*⁴¹.

6.- Centri di ricerca, piattaforme e networks con funzione di acceleratori di sviluppo delle proteine alternative

In Israele si sono sviluppati centri di ricerca, piattaforme e *networks*, al fine di accelerare il processo di sviluppo delle proteine alternative.

Tra i principali centri universitari di ricerca di Israele che si occupano dello studio nelle proteine alternative meritano menzione il *Technion Institute of technology* e la *Hebrew University*. *Technion* ha fondato il primo centro multidisciplinare di ricerca nel mondo sulle proteine alternative, che funziona come *hub* per le ricerche, la commercializzazione, e la promozione dell'imprenditoria nel settore delle proteine alternative. La *Hebrew University* ha istituito l'*Innovation Food Tech Center*, la cui finalità consiste nel fornire soluzioni innovative a crescenti problemi legati alla *food security*⁴².

Oltre a quelli di carattere universitario, si evidenzia la presenza di centri di ricerca e piattaforme finanziate dal settore privato. Ad esempio, la *Israel Chemicals Ltd.*, ICL, multinazionale israeliana con sede a *Tel Aviv*, specializzata nella vendita e produzione di fertilizzanti, e altri prodotti chimici utilizzati in ambito agricolo e agroalimentare, ha lanciato una nuova piattaforma di innovazione denominata: *ICL Planet*

⁽³³⁾ GFI Israel - State of Alternative Proteins Report - Section VII - Cultivated Media & Growth Factors, February 2023 - Ivi.

⁽³⁴⁾ GFI Israel - State of Alternative Proteins Report - Section IV - 2022 New Startups, February 2023 - Ivi.

⁽³⁵⁾ Pluristem, Società leader di biotecnologia, la cui tecnologia consiste nello sviluppare varie piattaforme da utilizzare nei settori che richiedano l'impiego di cellule come: la tecnologia alimentare, la medicina, i prodotti biologici.

⁽³⁶⁾ Ibidem.

⁽³⁷⁾ GFI Israel - State of Alternative Proteins Report - Section VII - Israeli cultivated Startups - Cultivated meat, February 2023 - Ibidem.

⁽³⁸⁾ GFI Israel - State of Alternative Proteins Report - Section IV- Partnerships, February 2023 - Ibidem.

⁽³⁹⁾ Proteins GFI Israel - State of Alternative Report - Section IV- Product Launch: Case Study - Meat The End, February 2023 - Ibidem.

⁽⁴⁰⁾ Proteins GFI Israel - State of Alternative Report - Section V- Plant-based Meat, February 2023 - Ivi.

⁽⁴¹⁾ Proteins GFI Israel - State of Alternative Report - Section IV- Map of Startups in Israel, February 2023 - Ivi.

⁽⁴²⁾ Proteins GFI Israel - State of Alternative Report - Section VI- Academic Papers, February 2023 - Ivi.

Startup Hub. Questa piattaforma innovativa mira alla ricerca, investimento e sviluppo delle *start-ups* più performanti nel settore delle proteine alternative.

L'obiettivo di *ICL Planet Startup Hub* consiste nell'accelerare l'innovazione e le tecnologie nel campo della tecnologia alimentare e dell'AgriTech⁴³ attraverso la collaborazione in sinergia di aziende innovative che operano in questi settori, per affrontare le nuove sfide globali del sistema tecnologico agroalimentare, rispettando l'ambiente.

Sempre nel campo alimentare e dell'AgriTech, la società internazionale di *venture capital*⁴⁴ *Jerusalem Venture Partners* «JVP»⁴⁵ ha realizzato la piattaforma denominata *Studio Galil*, alla quale possono accedere aziende, investitori di alto livello, *corporate partners*. Lo *Studio Galil* offre un servizio di assistenza personalizzata ai leaders di settore e fa parte del *network* internazionale denominato *Margalit Start Up City* dal nome del suo fondatore *Erel Margalit*.

Un altro importante *network* che ha la funzione di acceleratore di sviluppo delle proteine alternative è *EIT Food Accelerator FAN*, in *partnership* con il principale istituto di ricerca tecnologica: *Technion Institute of Technology*.

Infine vi è l'organizzazione non-profit *Mass Challenge* che si occupa dell'innovazione e collabora con la *Modern Agriculture Foundation MAF*, con lo scopo di

servire da "piattaforma di lancio" per creare opportunità di *partnerships* e *networking* nel settore delle proteine alternative⁴⁶.

8.- Confronto tra Israele, Singapore, USA, nella produzione e vendita della carne coltivata

Nel novembre 2023 l'ente governativo statunitense *Food and Drug Administration FDA*⁴⁷, ha riconosciuto come *Generally Recognized As Safe GRAS*⁴⁸ un'autorizzazione di *premarket* ovvero un'autorizzazione "pre-commerciale" di prova non accessibile al libero consumo, per dimostrare che la carne coltivata di pollo è sicura come la carne di pollo allevato naturalmente.

Su questo percorso di autorizzazione "preventiva" si sta muovendo il governo israeliano, mettendo a punto la migliore regolamentazione in modo tale da consentire a Israele di non perdere la *leadership* nel settore della carne coltivata e rendere l'industria delle proteine alternative competitiva rispetto alle industrie degli altri paesi concorrenti, come gli USA⁴⁹.

Negli *Stati Uniti*, due autorità si occupano della carne coltivata: l'*FDA*⁵⁰ e il Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti d'America *United States Department of Agriculture USDA*⁵¹.

⁽⁴³⁾ *Ibidem*.

⁽⁴⁴⁾ *Ibidem*.

⁽⁴⁵⁾ La società internazionale *Jerusalem Venture Partners JVP* è stata fondata nel 1993. Il fondo è specializzato in investimenti in *start-ups*. JVP ha sede a *Margalit Startup City*, Gerusalemme, con uffici a Be'er Sheva, New York City e Parigi.

⁽⁴⁶⁾ Tutte le informazioni relative alle piattaforme, ai networks e ai centri di ricerca qui riportate sono reperibili su *Proteins GFI Israel - State of Alternative Report - Section IV- Food Tech Accelerators, February 2023, Ibidem*.

⁽⁴⁷⁾ La *Food and Drug Administration* è l'agenzia federale statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici che dipende dal Dipartimento della Salute e dei Servizi Umani *United States Department of Health and Human Services HHS*. L'*FDA* è responsabile della protezione della salute pubblica garantendo l'efficacia dei farmaci per la salute umana e dei farmaci veterinari, degli alimenti, integratori alimentari dispositivi medici. Inoltre garantisce la sicurezza dell'approvvigionamento alimentare *safety*, dei cosmetici e dei prodotti che emettono radiazioni. L'*FDA* contribuisce ad accelerare le innovazioni tecnologiche e scientifiche per quanto riguarda sia i farmaci, che per i prodotti alimentari al fine di mantenere e migliorare la salute pubblica. È stata fondata il 30 giugno 1906 da *Theodore Roosevelt* e *Harvey Whashington Wiley* e ha sede a *Silver Spring* nel *Maryland*. Ulteriori informazioni sono reperibili sul sito: <https://www.fda.gov>.

⁽⁴⁸⁾ La definizione di *GRAS*, acronimo di *Generally Recognized As Safe* è contenuta nel *Federal Food, Drug and Cosmetic Act - Sections 201 (s) and 409 of 1938*.

⁽⁴⁹⁾ *GFI Israel - State of Alternative Proteins Report- Section III- Global Policy Update, February 2023 - ibidem*.

⁽⁵⁰⁾ *Ibidem*.

⁽⁵¹⁾ Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti d'America *USDA*: dipartimento federale del Governo degli Stati Uniti d'America, responsabile delle politiche agrarie, dello sviluppo dell'economia rurale e del sostegno agli agricoltori e i selvicoltori. Il suo scopo principale è quello di garantire la produzione alimentare all'interno del paese nei c.d. «deserti alimentari», promuovendo l'allevamento e la produzione agricola sostenibile per garantire sicurezza alimentare, proteggere le risorse naturali, promuovere le comunità rurali, porre fine alla fame negli Stati Uniti e nel mondo. L'*USDA* è stato istituito nel 1889 dal presidente *Grover Cleveland*. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito: <https://www.usda.gov>.

FDA verifica se il prodotto è sicuro per il consumo umano, mediante *risk assessments* che riguardano la prima fase della produzione. In questa fase gli operatori interessati devono avviare una *pre-market consultation*, accompagnata da una documentazione relativa alla *food safety* del prodotto.

L'USDA controlla le etichette del prodotto, il *packaging* e i luoghi di produzione.

La prima autorizzazione è stata data all'azienda californiana *Upside Foods* per la produzione e la vendita di carne di pollo coltivato da somministrare in ristoranti di lusso, dove il consumatore è in grado di accettare un prezzo più alto per la carne coltivata in laboratorio, rispetto alla carne tradizionale⁵².

Queste aziende puntano a stimolare il consumo da parte del consumatore di tali prodotti enfatizzando il minore impatto ambientale e il rispetto del benessere animale.

Non tutti gli stati federati hanno autorizzato la produzione e vendita della carne coltivata all'interno dei loro territori, il che comporta un quadro normativo eterogeneo negli USA.

Ad esempio in Florida il governatore Ron De Santis ha approvato un disegno di legge *Proposed Bill HB 435*⁵³, che sancisce il divieto di produzione e commercializzazione della carne coltivata. Il *Proposed Bill* definisce la carne coltivata "*cultivated meat*": *any meat or food product from cultured animal cells*⁵⁴ e stabilisce il divieto di produrre per la vendita, vendere, detenere, offrire

in vendita o distribuire carne coltivata all'interno dello Stato. Sul punto il *proposed bill* prevede l'applicazione di sanzioni penali amministrative ai soggetti che violano tali disposizioni e azioni disciplinari per le aziende che distribuiscono o vendano carne coltivata, fino ad arrivare alla sospensione della licenza a ristoranti, negozi, coinvolti nel *business* della carne coltivata⁵⁵. Allo stato, tale atto risulta ancora in forma di proposta di legge al senato.

Altri Stati hanno autorizzato la produzione e vendita della carne coltivata ed hanno stabilito norme che regolano l'etichettatura dei prodotti a base di carne coltivata.

Il Texas ha adottato un disegno di legge *Texas Senate Bill 664*, che prevede obblighi di etichettatura specifici per la carne coltivata⁵⁶.

Anche il governo dell'Arizona intende disciplinare l'etichettatura dei prodotti a base di carne coltivata, con il disegno di legge AZ HB2244⁵⁷.

Il disegno di legge dell'Arizona stabilisce in primo luogo il divieto delle false dichiarazioni sui prodotti alimentari che non derivano dalla macellazione o dall'uccisione di un animale come carne, pesce, pollame o qualsiasi altro prodotto di origine animale, in secondo luogo sancisce il divieto in etichetta di utilizzare per i prodotti a base di carne coltivata, denominazioni di vendita impiegate per la carne convenzionale, quali: "*Meat*" or "*Poultry*", in quanto ritenute ingannevoli per il consumatore⁵⁸.

⁽⁵²⁾ G. Formici, *La cell.based meat in Israel*, cit - *ibidem*.

⁽⁵³⁾ *HB 435, Florida House of Representatives*, reperibile sul sito: <https://www.flsenate.gov>.

⁽⁵⁴⁾ *HB 435, Florida House of Representatives, Section 1, letter (k)* "*Cultivated meat means any meat or food product produced from cultured animal cells*".

⁽⁵⁵⁾ *HB 435, Florida House of Representatives, Section 2, points 1 - 4* «1. It is unlawful for any person to manufacture, sell, hold or offer for sale, or distribute cultivated meat in this state; 2. A person who violates this section commits a misdemeanor of the second degree, punishable as provided in s. 775.082 or s. 775.083. 3. A food establishment that distributes or sells cultivated meat in violation of this section is subject to disciplinary action pursuant to s. 500.121. 4. In addition to the penalties provided in this section, the license of any restaurant, store, or other business may be suspended as provided in the applicable licensing law upon the conviction of an owner or employee of that business for a violation of *this section in connection with that business*».

⁽⁵⁶⁾ *Senate Bill SB 664* reperibile sul sito del governo del Texas: <https://capitol-texas.gov>. Al 1 settembre 2023 risulta ancora in fase di disegno di legge.

⁽⁵⁷⁾ *House of Representatives Bill n. 2244 State of Arizona*, che modifica il *Title 36, Chapter 8, Article 1, Public Health and Safety*, aggiungendo la *Section 36-917 Products not derived from livestock or poultry: misrepresenting or misbranding as meat or poultry: prohibition; violation; civil penalty; definitions relating to pure food control*, reperibile sul sito del governo dell'Arizona: <https://www.azleg.gov/leg-text/56leg/2R/bills/HB2244P>. Il *Title 36* è stato revisionato nel corso della cinquantaseiesima legislatura, nell'ambito degli Statuti dell'Arizona da rivedere *Arizona Revised Statutes*. Dall'*iter legis* indicato sul sito del governo dell'Arizona, risulta una mozione del Senato che rivedrà il Bill AZ HB2244 il 6 dicembre 2024 in terza lettura e quindi è ancora in fase di disegno di legge.

⁽⁵⁸⁾ Si richiamano le disposizioni di cui ai punti 7A e 17A. 3, *Section 36 - 917 Bill AZ HB2244, Ibidem*, che prevedono: «a person who places a label on a food product may not intentionally misbrand or misrepresent a product that is not derived from livestock or poultry as meat, a meat food product, poultry or a poultry product through any activity, including misbranding or misrepresenting by doing any

Infine, conferisce all’Autorità di controllo dell’Arizona, il Dipartimento dei Servizi Sanitari, il compito di indagare sulle violazioni alle disposizioni di legge sopra indicate, imporre sanzioni civili fino a \$ 100.000 per violazione.

9.- *Riflessioni conclusive*

Israele è un pioniere nella produzione di proteine da laboratorio che rappresentano un’alternativa e un’opportunità per nutrire popolazioni di paesi che, per carenze di risorse naturali e di mezzi economici, soffrono una malnutrizione endemica.

Per evitare una dipendenza “coloniale” dai paesi produttori di carne da laboratorio la “regolazione” di questi prodotti, oltre che garantire la *safety* dei “consumatori deboli”, dovrebbe assicurarne la *security*.

Sarebbe auspicabile un accesso facilitato a questo nutrimento che possa consentire la produzione in loco di carne da laboratorio, senza essere gravata da *royalties* onerose, così come è stato fatto per il vaccino contro la poliomielite, che è stato somministrato gratuitamente.

Albert Sabin, il medico che lo inventò nel 1957, decise di non brevettare il suo vaccino in modo che tutte le case farmaceutiche potessero produrlo, per regalarlo a tutti i bambini del mondo.

ABSTRACT

L’articolo pone in evidenza l’esperienza avanzata dell’industria alimentare israeliana nello sviluppo e produzione della carne coltivata.

Vengono qui esaminate le principali start-ups che si sono sviluppate in Israele e che si occupano della produzione e vendita della carne da laboratorio.

Questa relazione offre un’overview sul sistema regolatorio messo a punto dalle autorità pubbliche: il Ministero della Salute israeliano IMOH e l’Israel Innovation Authority IIA.

Infine, vi è un esame comparativo con gli altri paesi produttori e consumatori di carne da laboratorio: gli USA e Singapore.

The article highlights Israel companies involved in the field of alternative proteins, especially in the sector of cultivated meat.

The Israeli government authorities involved in the field of food tech and alternative proteins are the Ministry of Health IMOH and the Israel Innovation Authority IIA. The IIA engages with all key stakeholders to identify technological gaps and position Israel as a world leader in this field.

Finally, a comparative analysis between the other leaders of alternative proteins and cultivated meat as USA and Singapore.



Carne coltivata: una comparazione tra Australia e Unione Europea, passando da Singapore*

Valeria Paganizza

1.- Introduzione

Nel tempo della polarizzazione, nel tempo in cui qualunque oggetto è idoneo a generare schieramenti che non considerano le possibilità intermedie e la necessità della coesistenza, il tema della carne ottenuta dalla coltivazione cellulare non può che rappresentare una nuova occasione di scontro, sfruttata più come argomento di propaganda politica e di disinformazione che come momento di confronto costruttivo. È ciò che è avvenuto, nell'ultimo anno, nell'Unione europea, dove, nonostante la presenza di una cornice regolatoria definita, almeno per quanto riguarda la procedura da seguire per l'immissione in commercio di carne da cellule coltivate¹, si sono moltiplicate le discutibili iniziative intese a creare ostacoli alla futura produzione e commercializzazione di questo alimento. In Italia, con la Legge 1° dicembre 2023, n. 172², sono stati vietati l'impiego, nella preparazione di alimenti e bevande, la vendita, la detenzione a scopo di vendita, l'im-

portazione, la produzione per l'esportazione, la somministrazione o la distribuzione per il consumo di alimenti «*costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati*» (art. 4 della L. 172/2023). Analogo contenuto avevano le proposte francesi di legge n°1965, depositata il 05 dicembre 2023³ e n° 2172⁴ depositata il 13 febbraio 2024⁵, entrambe rinviate alla Commissione per gli affari economici. La seconda, in particolare, avrebbero vietato la produzione, l'importazione, la commercializzazione o l'immissione sul mercato, tanto a titolo gratuito quanto a titolo oneroso, di alimenti e carni, cosiddetti di sintesi, intendendo con tale espressione i prodotti alimentari ottenuti da cellule animali coltivate in vitro per riprodurre i tessuti muscolari e altri componenti specifiche della carne convenzionale. La proposta di legge avrebbe vietato, alle stesse condizioni, l'uso sia nel settore alimentare che mangimistico, di tali prodotti nella preparazione di alimenti, bevande⁶ e mangimi. In data 12 marzo 2024, inoltre, era proposto un emendamento, nell'ambito del progetto di legge sulla trasparenza nella preparazione dei piatti serviti nella ristorazione⁷, volto ad inserire, dopo l'articolo L. 654-21 del «*code rural et de la pêche maritime*» l'articolo L. 654-21-1 che, al fine di tutelare la salute umana, animale e dell'ambiente, avrebbe vietato la produzione, trasformazione commercializzazione della «*carne di sintesi*» su tutto il territorio nazionale⁸. Anche la proposta di legge adottata dal Senato della Romania⁹ il 24 ottobre 2023, tra le varie disposizioni,

(*) Il presente contributo è stato pubblicato nell'ambito del progetto Food for Future, finanziato con fondi del Ministero dell'Università e della Ricerca destinati ai Dipartimenti di Eccellenza - Dipartimento di Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali, Dipartimento di Eccellenza 2023-2027, Università di Parma.

(¹) L'ultimo accesso a tutte le pagine internet citate nel presente contributo è avvenuto in data 27 febbraio 2025, al solo scopo di verificare il funzionamento dei collegamenti, mentre il contenuto dello scritto è aggiornato al 02 agosto 2024.

(²) In GU n. 281 del 01 dicembre 2023. Per una trattazione approfondita della legge italiana, si rinvia a 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 questa *Rivista*, 1-2024, pp. 34-55.

(³) Proposition de loi n°1965, tendant à interdire la production, la commercialisation et la vente de viandes de synthèse en France, https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/16/textes/l16b1965_proposition-loi#

(⁴) Proposition de loi n°2172 visant à interdire la production et la vente de viandes de synthèse https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/16/textes/l16b2172_proposition-loi#

(⁵) https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/16/dossiers/interdire_production_viandes_synthese

(⁶) La proposta non considera, evidentemente, che la definizione di alimento data dal Regolamento (CE) n. 178/2002 include le bevande.

(⁷) Proposition de loi n°2099 visant à instaurer la transparence sur la fabrication des plats servis en restauration. https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/16/textes/l16b2099_proposition-loi#

(⁸) <https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/16/amendements/2099/CIION-ECO/CE1> Al 02 agosto 2024, l'emendamento risulta ancora in trattazione («*en traitement*»).

(⁹) *Legea cărnii și a produselor din carne* https://senat.ro/legis/lista.aspx?nr_cls=L494&an_cls=2023
https://www.cdep.ro/pls/proiecte/upl_pck2015.proiect?nr=677&an=2023

conteneva il divieto di commercializzazione sul territorio nazionale di carne ottenuta in laboratorio da cellule animali (art. 5.1). Il divieto era esteso agli alimenti provenienti dalla ristorazione pubblica, che avessero contenuto «carne sintetica» (art. 5.2).

Il 10 luglio 2024, anche l'Ungheria ha notificato, nel sistema TRIS, un progetto di legge contenente il divieto di produrre e immettere sul mercato "carne" ottenuta da colture di cellule o tessuti animali¹⁰.

Parallelamente, a gennaio 2024, le delegazioni ministeriali di Austria, Francia e Italia, supportate da Cechia, Cipro, Grecia, Ungheria, Lussemburgo, Lituania, Malta, Romania e Repubblica slovacca¹¹ avevano chiesto al Consiglio dell'Unione europea, nella formazione Agricoltura, di ripensare in modo più ampio alla tematica della carne ottenuta da cellule coltivate, manifestando una non velata ostilità verso il suo futuro ingresso nel mercato dell'Unione europea. Le ragioni addotte a sostegno di simili posizioni sono, se valutate nella loro valenza giuridica, meri pretesti. L'articolo 1 della Legge italiana 01 dicembre 2023, n. 172, ad esempio, richiama la garanzia di «tutela della salute umana e degli interessi dei cittadini»¹², la preservazione del «patrimonio agroalimentare, quale insieme di prodotti espressione del processo di evolu-

zione socio-economica e culturale dell'Italia, di rilevanza strategica per l'interesse nazionale». La proposta di legge francese n. 2172, muovendo da considerazioni estranee all'oggetto della disciplina¹³, nella pleora di argomentazioni inconfidenti, includeva danni al modello sociale e alimentare, alla salute pubblica e alla conservazione del Pianeta: tra le critiche allo sviluppo di carne da cellule coltivate, le motivazioni della proposta inserivano il dispendio energetico per la produzione, la creazione di metano, l'impiego massivo di ormoni (prodotti, secondo i proponenti, pur se con riferimento al solo sistema produttivo di Singapore, da siero fetale di vitello, ottenuto dalla macellazione di bovine gravide e dei loro feti, con conseguente contributo alla macellazione e al perdurare della sofferenza animale)¹⁴, dubbi sulla sicurezza alimentare degli alimenti prodotti con coltivazione cellulare, interrogativi sul destino del mercato della carne tradizionale e della tradizione agroalimentare stessa, in uno scenario che si potrebbe definire catastrofico¹⁵. L'emendamento alla proposta di legge n° 2099 era stato motivato con le risultanze del rapporto «*Aliments cellulaires: être vigilant pour mieux encadrer et maîtriser la technologie*», pubblicato il 03 aprile 2023 dalla Commissione degli affari economici del Senato francese, e con l'opposi-

⁽¹⁰⁾ Notifica 2024/0394/HU.

⁽¹¹⁾ <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-5469-2024-INIT/en/pdf>

⁽¹²⁾ È interessante osservare come l'articolo 1 della Legge italiana, pur richiamando le definizioni del Regolamento (CE) n. 178/2002 e quelle applicabili in tema di denominazione degli alimenti e di etichettatura, non utilizzi il termine «consumatori», ma «cittadini», vocabolo che, nell'ordinamento, ha un'accezione ben determinata e definita dall'art. 1 della Legge 5 febbraio 1992, n. 91. La scelta parrebbe confermare l'intento eminentemente politico della Legge. Le finalità indicate all'articolo 1, in presenza di una cornice europea non solo armonizzata, ma unificata attraverso Regolamenti, si dimostrano infatti, dal punto di vista giuridico, assolutamente infondate. Per quanto concerne lo specifico aspetto della carne da colture cellulari, infatti, oltre alla legislazione orizzontale applicabile, la valutazione approfondita del rischio richiesta dal Regolamento (UE) 2015/2283 garantisce sia la tutela della salute umana, che l'interesse della popolazione. Assicura, al contempo, che i nuovi alimenti siano immessi in commercio a seguito di una procedura di autorizzazione unica e centralizzata, volta a tutelare anche la concorrenza: sono infatti eliminate le possibili disparità che la precedente disciplina del Regolamento (CE) n. 258/97 avrebbe potuto determinare attraverso la prima fase nazionale della procedura di autorizzazione. E se è vero, come afferma l'art. 1 della L. 172/2023, che i «prodotti espressione del processo di evoluzione socio-economica e culturale dell'Italia» rappresentano un elemento «di rilevanza strategica per l'interesse nazionale» impedire aprioristicamente sviluppi ulteriori di questa evoluzione, ponendo divieti alla libertà di iniziativa economica e, di conseguenza, alla possibilità di scelta del consumatore, appare oltremodo contraddittorio.

⁽¹³⁾ L'esposizione dei motivi della proposta di legge n° 2172 si apre con una commistione tra il concetto di «carne geneticamente modificata» e di «carne sintetica», espressione generalmente riferita non ad alimenti OGM ma al risultato della coltivazione (o allevamento) di cellule che non hanno subito modifiche genetiche: «*Depuis quelques années déjà, le développement et l'acceptation progressive de la viande génétiquement modifiée se sont introduits dans nos sociétés. Communément appelés « viandes de synthèse », ces produits de substitution se sont progressivement développés afin d'apporter une réponse à la surconsommation de produits carnés*».

⁽¹⁴⁾ Per alcune risposte ai dubbi e alle critiche verso gli alimenti ottenuti da colture cellulari, si confronti il documento depositato dal Prof. Bizzarri M., *Promesse e pericoli della carne sintetica. Osservazioni di carattere medico e biochimico*, consultabile con gli altri pareri acquisiti durante i lavori preparatori della L. 172/2023, al seguente URL https://www.senato.it/leg/19/BGT/Schede/Ddilter/documenti/56933_documenti.htm

⁽¹⁵⁾ Si rinvia al testo della motivazione della proposta.

zione «antropologica, etica e culturale» che da esso emergeva in relazione agli alimenti ottenuti da coltivazione cellulare. La motivazione posta a fondamento della proposta rumena di legge sulla carne tende invece a valorizzare, nel suo complesso, i valori nutrizionali e i benefici correlati all'assunzione di carne¹⁶: la struttura della legge riserva, infatti, alla carne ottenuta dalla coltivazione cellulare, il solo articolo 5 che si colloca in un contesto più ampio di generale valorizzazione della carne come alimento. La richiesta formulata dalle delegazioni ministeriali di vari Stati membri dell'Unione europea di dedicare un'attenzione maggiore alla "lab-grown meat" è invece motivata dalla percezione che, nonostante l'esistenza di strumenti normativi già applicabili, volti a garantire sia la sicurezza degli alimenti che la protezione del consumatore da informazioni ingannevoli, vi siano questioni che richiedono una maggiore ponderazione. Il documento allegato alla comunicazione del 18 gennaio 2024¹⁷, n. 54694, elenca questioni etiche, economiche, di sostenibilità, sociali e di trasparenza, aggiungendo dubbi relativi alla salute pubblica e alla adeguatezza della cornice regolatoria dei nuovi alimenti di disciplinare anche il tema della carne ottenuta da colture cellulari. Nel momento di redazione del presente contributo, non risultano depositate, nell'Unione europea, richieste di autorizzazione per l'immissione in commercio di carne ottenuta da coltivazione cellulare. Non solo. A ben vedere, per il 2024, considerando la più generale procedura di autorizzazione, risultano depositate solo tre domande, di cui una volta ad ottenere la modifica di una precedente autorizzazione per l'immissione in commercio di nuovi alimenti¹⁸. Se consideriamo che, nel 2020, anno che ha preceduto l'applicabilità del Regolamento (UE) 2019/1381 sulla trasparenza, il numero di richieste di autorizzazione ammontava a cinquantadue, mentre nel 2021 erano "solo" trentaquattro, nel 2022, undici e,

nel 2023, quattordici, il trend decrescente sembrerebbe confermare quanto già era stato ipotizzato da qualche autore¹⁹, trattando dei possibili effetti del suddetto Regolamento sulla trasparenza. L'onere di una notifica degli studi sia da parte degli operatori del settore alimentare che da parte dei centri e laboratori di ricerca che abbiano realizzato questi studi, imposto dal suddetto regolamento, parrebbe infatti avere la capacità di allontanare l'innovazione dal territorio dell'Unione europea. L'operatore che intendesse immettere sul mercato un nuovo alimento sarebbe infatti incentivato ad assicurarsi prima una posizione nei mercati extra-UE che non richiedono la notifica (e la successiva pubblicazione di dati), approdando nell'Unione europea solo in via eventuale e residuale. La diffidenza verso l'innovazione, che la vicenda della carne da cellule coltivate appalesa maggiormente, rappresenta un deterrente anche solo per il semplice investimento, se si considera che in alcune norme nazionali si vieta (o si vorrebbe vietare) addirittura la produzione per l'esportazione o la sola detenzione di questi prodotti²⁰. È evidente che, delle situazioni di chiusura, anche alla ricerca, che l'Unione europea indirettamente impone e che alcune norme nazionali rafforzano, potranno trarre vantaggio Paesi che, all'opposto, fanno dell'attrattività dei capitali stranieri una delle leve del proprio sviluppo, come si dirà nel successivo paragrafo.

2.- Singapore

Che esistano, al momento, mercati più favorevoli di quello nazionale o del mercato unionale, non è un mistero. Singapore è il primo Paese ad aver autorizzato, nel 2020, l'immissione in commercio di carne di pollo ottenuta dalla coltivazione di cellule, su richiesta dell'operatore Eat Just, Inc.²¹ Si potrebbe forse obiet-

(¹⁶) <https://www.cdep.ro/proiecte/bp/2023/400/60/2/em462.pdf>

(¹⁷) <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-5469-2024-INIT/en/pdf>

(¹⁸) Modification of the use levels of 3-Fucosyllactose (3-FL) produced by a derivative strain of *Escherichia coli* BL21(DE3); Application for authorisation of potato protein (low molecular weight) as a novel food in the context of Regulation (EU) 2015/2283; Lacto-N-triose II (LNT II) produced with a derivative of *Kluyveromyces lactis* strain DSM 70799. https://food.ec.europa.eu/safety/novel-food/authorisations/summary-applications-and-notifications_en.

(¹⁹) V. Paganizza, *I nuovi alimenti ("novel foods")*, in Aa.Vv., *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, a cura di P. Borghi, I. Canfora, A. Di Lauro, L. Russo, Milano, Giuffrè, 2021, p. 568.

(²⁰) Si veda, ad esempio, l'articolo 2 della Legge italiana n. 172/2023.

(²¹) SFA, *SFA Annual report 2020/2021* disponibile all'URL <https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/publication/annual-report/sfa-ar-2020-20212c7b8b52e3e84fd193c56d53f42fe607.pdf>, p. 4. In rete sono numerose le pagine che riprendono la notizia sulla prima appro-

tare che la relativa velocità con cui il prodotto è stato ammesso nel mercato di Singapore sia correlata ad una cornice regolatoria ancora incompleta, rispetto ad altri sistemi giuridici (ad esempio quello dell'Unione europea). Nonostante gli sforzi di costruire una disciplina per i nuovi alimenti siano, anche per Singapore, risalenti all'inizio del nuovo millennio, secondo le indicazioni riportate dalla *Singapore Food Agency* (SFA), sembrerebbe, infatti, che la cornice regolatoria per i nuovi alimenti, all'interno della quale anche la carne ottenuta da coltivazione cellulare si colloca, sia stata istituita solo nel 2019²². Allo stesso anno, peraltro, risale la costituzione della SFA e la sua sostituzione alla *Agri-Food and Veterinary Authority* (a sua volta istituita con l'*Agri-Food and Veterinary Authority Act* del 2000²³). Cercando tuttavia nel database della legislazione di Singapore, mentre è possibile individuare il *Singapore Food Agency Act* del 2019²⁴, così come il *Sale of Food Act* 1973²⁵, non è dato rinvenire alcun atto concernente i nuovi alimenti²⁶. Ciò che invece è possibile reperire è un documento della SFA che indica i requisiti che i nuovi alimenti devono osservare, ai fini della valutazione del rischio²⁷, partendo da una loro definizione: «*La SFA considera nuovi alimenti gli alimenti e gli ingredienti alimentari che non hanno una storia di uso sicuro. Le sostanze con una storia di uso sicuro sono quelle che sono state consumate come parte integrante della dieta di una popolazione umana significativa (ad esempio la popolazione di un Paese), per un periodo di almeno 20 anni e senza che siano stati segnalati effetti nocivi sulla salute umana. Alimenti e ingredienti alimentari che abbiano dimostrato di*

*avere una storia di uso sicuro non saranno considerati nuovi alimenti. I nuovi alimenti possono anche includere composti che sono chimicamente identici a sostanze presenti in natura ma prodotte attraverso progressi tecnologici (ad esempio produzione di ingredienti funzionali mediante fermentazione di precisione)»²⁸. La carne da cellule coltivate sembrerebbe rientrare proprio in quest'ultima precisazione, trattandosi di un prodotto costituito da cellule chimicamente (e biologicamente) identiche ad altre presenti in natura, ma ottenute attraverso la crescita in un cd. bioreattore. Il documento della SFA conferma, peraltro, che la carne da cellule coltivate è un nuovo alimento, ai paragrafi 4.6 ss., nei quali descrive le informazioni che devono essere presentate con la richiesta di autorizzazione all'immissione in commercio, precisando che, in considerazione del fatto che la scienza della produzione di carne coltivate è ancora in una fase iniziale, tali informazioni potranno subire modifiche, in considerazione degli sviluppi della tecnica (par. 4.7.). La sezione 5 del documento individua, inoltre, i requisiti per la valutazione del rischio delle sostanze utilizzate nelle soluzioni di nutrienti "media" per la produzione delle cellule. Nel maggio 2024, il Ministero della Sostenibilità e dell'Ambiente di Singapore, unitamente alla SFA, ha avviato una consultazione pubblica sul testo del futuro *Food Safety and Security Bill (FSSB)*. Si tratta di un provvedimento che, oltre a consolidare le prescrizioni già esistenti per il settore alimentare e mangimistico²⁹, disciplinerà alcune tematiche prima non codificate in un atto, come i nuovi alimenti. In particolare, la bozza di FSSB³⁰ costruisce una categoria nuova per i «defi-*

vazione di un alimento a base di cellule di pollo coltivate da parte della SFA <https://edition.cnn.com/2020/12/02/business/lab-grown-chicken-intl-scli-scn/index.html>;
<https://www.nytimes.com/2020/12/02/business/singapore-lab-meat.html>;

<https://www.reuters.com/article/idUSL4N2I10BV/>.

(²²) <https://www.sfa.gov.sg/food-information/novel-food/novel-food>

(²³) <https://sso.agc.gov.sg/Act-Rev/5/Published?DocDate=20121231&ProvIds=xv-#xv->

(²⁴) <https://www.sfa.gov.sg/legislation?type=singapore-food-agency-act&page=1>

(²⁵) <https://www.sfa.gov.sg/legislation?type=sale-of-food-act-1973&page=1>

(²⁶) <https://sso.agc.gov.sg/Browse/Act/Current>

(²⁷) <https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/regulatory-standards-frameworks-and-guidelines/requirements-for-the-safety-assessment-of-novel-foods-and-novel-food-ingredients.pdf>

(²⁸) SFA, *Requirements for the Safety Assessment of Novel Foods and Novel Food Ingredients*, punto 1.1, [traduzione dell'Autore].

(²⁹) Animals and Birds Act (ABA), Control of Plants Act (COPA), Environmental Public Health Act, Feeding Stuffs Act (FSA), Fisheries Act (FA), Sale of Food Act (SOFA), Wholesome Meat and Fish Act (WMFA), and Price Control Act. <https://www.reach.gov.sg/Participate/Public-Consultation/Singapore-Food-Agency/consultation-on-draft-provisions-in-the-food-safety-and-security-bill---defined-food-and-pre-market-approval#:~:text=6In%202019%2C%20SFA%20introduced,products%20are%20allowed%20for%20sale.>

(³⁰) <https://www.reach.gov.sg/latest-happenings/public-consultation-pages/2024/consultation-on-draft-provisions-in-the-food-safety-and-security-bill---defined-food-and-pre-market-approval> <https://isomer-user-content.by.gov.sg/27/a84e5393-005c-4c88-9817-f237f1adaee9/annex-ii-draft-text-explanatory-notea3f713ec-fd74-4b59-958b-e350fc33bce2.pdf>

ned food» (art. 1, par. 1), includendo all'interno sia i nuovi alimenti e gli OGM che non abbiano ancora ottenuto una autorizzazione alla loro immissione in commercio (lett. a e b), sia gli alimenti costituiti o contenenti, come ingredienti, in qualunque forma, una specie «insect-like» non catalogata (let. c). La bozza contiene anche una definizione di "nuovo alimento", parzialmente diversa da quella redatta nel documento della SFA. L'espressione «novel food» include infatti non solo «qualunque sostanza (che può consistere in, essere isolata o prodotta da, colture cellulari o colture tissutali derivate da animali, piante, microrganismi, funghi o alghe) che non è stata utilizzata in misura significativa come alimento per un periodo di almeno 20 anni, sia all'interno o all'esterno di Singapore³¹» ma anche «un alimento che è stato fabbricato, preparato o conservato mediante un processo che non è stato precedentemente utilizzato nella produzione alimentare per un periodo di almeno 20 anni, all'interno o all'esterno di Singapore³²», «un alimento costituito, isolato o prodotto a partire da materiale di origine minerale origine», o «un alimento che contiene o è costituito da nanomateriali ingegnerizzati». Non sono considerati nuovi, invece, gli alimenti costituiti da o contenenti, come ingredienti, specie "insect-like".

Una volta che il "defined food" avrà ottenuto l'approvazione, sia esso nuovo alimento o OGM, potrà essere immesso nel mercato di Singapore, perdendo, al contempo, la qualifica di "defined"³³.

3.- La carne coltivata in Australia

3.1.- Il punto di vista della FSANZ

Una delle prime informazioni che si ritrovano cercando dati sulla carne ottenuta da cellule coltivate nel sistema australiano è l'affermazione contenuta nel sito

della Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)³⁴, secondo cui: «FSANZ's view is that cell-based meats would be captured within existing standards in the Code and require pre-market approval. Depending on the composition of cell-based meats, these standards may include those for:

- Novel foods - foods without a history of traditional human consumption in Australia and New Zealand
- Processing aids - substances used to produce foods but which serve no technological function in the final food for sale
- Food additives - substances that serve a technological function in the final food for sale
- Foods produced using gene technology
- Vitamins and minerals
- Labelling that indicates the true nature of the food
- Definition of cell-based meat
- Food safety requirements».

Ciò che balza immediatamente all'attenzione del lettore è che la definizione della cornice normativa viene proposta dall'Autorità di standardizzazione alimentare come l'espressione di una posizione, un'opinione («FSANZ's view») anziché come una affermazione fondata sull'applicazione degli standards, quasi vi sia ancora un alone di incertezza sulla configurazione che la disciplina debba assumere. La ragione non sembra derivare dalle competenze della FSANZ. L'Autorità, istituita con il *National Food Authority Act 1991*, poi divenuto *Food Standards Australia New Zealand Act 1991* (FSANZ Act)³⁵, è un'agenzia scientifica indipendente deputata allo sviluppo e gestione degli standards alimentari per l'Australia e la Nuova Zelanda. L'attuale copertura di due diversi ordinamenti riflette la natura binazionale del sistema di regolazione alimentare, istituito nel 1995 con un Trattato internazionale, l'«*Agreement between the Government of Australia and the Government of New Zealand concerning a*

(³¹) Dalla lettura dell'articolo sembrerebbe pertanto che un alimento con un comprovato uso sicuro di almeno vent'anni, anche se attestato solo in Paesi diversi da Singapore, non sarà considerato alimento nuovo, ai sensi del FSSB.

(³²) Anche in questo caso, se il processo ha una storia di uso significativo nella produzione alimentare, attestato solo in un Paese diverso da Singapore, l'alimento ottenuto non sarà considerato nuovo.

(³³) La bozza di FSSB nulla dice sulla perdita della qualifica di "defined food" per la sostanza autorizzata, ma la stessa assenza di approvazione è uno dei requisiti insiti nella definizione di "defined food". La cessazione della qualifica sembrerebbe dunque essere automatica.

(³⁴) <https://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/Cell-based-meat>

(³⁵) Con il *National Food Authority Amendment Act 1995*, <https://www.legislation.gov.au/C2004A05002/latest/text>, nel nome e testo dell'atto i riferimenti alla *National Food Authority* furono sostituiti con espressioni relative all'istituzione di un'"Australia New Zealand Food Authority". L'atto originario divenne così *Food Standards Australia New Zealand Act 1991*, consultabile, nella versione più recente al seguente URL <https://www.legislation.gov.au/C2004A04193/latest/text>.

*Joint Food Standards System*³⁶. Con tale Accordo, ispirato principalmente dall'intento di agevolare il commercio tra le parti, Australia e Nuova Zelanda istituirono un sistema congiunto, derivante dall'estensione del sistema australiano³⁷, per lo sviluppo, mantenimento ed applicazione di standards condivisi nel settore alimentare. Alla FSANZ, come si anticipava, è affidata la redazione e revisione degli standards, sulla base degli indirizzi tracciati dalle politiche del *Food Ministers' Meeting*³⁸, al quale spetta poi il compito di licenziare gli standards, prima della pubblicazione. Una volta pubblicati nelle Gazzette Ufficiali dei rispettivi ordinamenti (*Commonwealth of Australia Gazette* e *New Zealand Gazette*), gli standards entreranno in vigore. Secondo quanto disposto dal *Food Regulation Agreement* concluso tra il Commonwealth of Australia e i suoi Stati (*New South Wales; Victoria; Queensland; Western Australia; South Australia; Tasmania; Australian Capital Territory; Northern Territory of Australia*), i singoli Paesi e territori dovranno avviare le necessarie procedure, legislative e non, per assicurare l'adozione o incorporazione dei nuovi standards o delle modifiche nei propri ordinamenti³⁹. Ciascuno Stato e territorio dell'Australia, così come pure la Nuova Zelanda, hanno adottato atti nazionali (*Food Act*) per attribuire efficacia ai requisiti generali del *Food Standards Code*⁴⁰. Né il governo australiano, né il governo della Nuova Zelanda potranno apportare modifiche⁴¹ agli standards così definiti.

Considerando quindi che la competenza per la reda-

zione e la modifica degli standards è attribuita alla FSANZ, il suo "punto di vista" – a parere di chi scrive – non è da intendere come opinione ma come riconoscimento (e definizione) della disciplina applicabile alla carne coltivata. La particolare formulazione «*FSANZ's view is that*» dipende verosimilmente da due circostanze. La prima consiste nel fatto che dell'applicazione degli standards non è responsabile la stessa FSANZ ma i singoli operatori e le Autorità di controllo: saranno i primi a conoscere e qualificare l'alimento da immettere in commercio e a richiedere l'autorizzazione preventiva. Saranno le seconde a vigilare che nel mercato non entri un alimento senza che questo abbia seguito la procedura richiesta. Dall'altro lato, la posizione della FSANZ deve essere contestualizzata nel più ampio quadro internazionale, nel quale non mancano richieste di una disciplina dedicata per la carne ottenuta da cellule coltivate⁴². A fronte dell'esistenza di simili istanze, in altri termini, la FSANZ altro non avrebbe fatto che precisare come l'attuale cornice sia sufficiente a disciplinare il tema della carne coltivata, nei suoi molteplici aspetti.

3.2.- Carne ottenuta dalla coltivazione di cellule come nuovo alimento

Seguendo le indicazioni della FSANZ, le norme da considerare saranno quindi principalmente quelle contenute nello standard 1.5.1 sui *novel foods*. L'attuale standard fu inserito nello *Australia New Zealand Food*

⁽³⁶⁾ <https://www.foodregulation.gov.au/sites/default/files/2024-01/agreement-between-the-government-of-australia-and-the-government-of-new-zealand-concerning-a-joint-food-standards-system.pdf>

⁽³⁷⁾ Annex B, I(1) dell'Accordo.

⁽³⁸⁾ Per un approfondimento, si rinvia alle procedure operative del Consiglio, all'URL <https://www.foodregulation.gov.au/resources/publications/food-ministers-meeting-operating-procedures>.

⁽³⁹⁾ Part IV – sezione "Adoption of Food Standards" (paragrafi 19 ss.) del *Food Regulation Agreement*.

⁽⁴⁰⁾ Per l'*Australian Capital Territory* il *Food Act 2021* <https://www.legislation.act.gov.au/a/2001-66/default.asp>; per il *New South Wales*, il *Food Act 2003* http://www6.austlii.edu.au/cgi-bin/viewdb/au/legis/nsw/consol_act/fa200357/, per il *Northern Territory* il *Food Act 2004* <https://legislation.nt.gov.au/Search/~/-link.aspx?id=22FC835EFEC24CB5AA16E450075B1DAA&z=z>, per il *Queensland*, il *Food Act 2006* <https://www.legislation.qld.gov.au/view/html/inforce/current/act-2006-003>, per il *South Australia*, il *Food Act 2001*, <https://www.legislation.sa.gov.au/lz/path=%2FC%2FA%2FFood%20Act%202001>, per la *Tasmania*, il *Food Act 2003* http://www6.austlii.edu.au/cgi-bin/viewdb/au/legis/tas/consol_act/fa200357/, per *Victoria*, il *Food Act 1984* <https://www.legislation.vic.gov.au/in-force/acts/food-act-1984/111>, per *Western Australia*, il *Food Act 2008* [https://www.legislation.wa.gov.au/legislation/prod/filestore.nsf/FileURL/mrdoc_29781.pdf/\\$FILE/Food%20Act%202008%20-%20%5B00-m0-00%5D.pdf?OpenElement](https://www.legislation.wa.gov.au/legislation/prod/filestore.nsf/FileURL/mrdoc_29781.pdf/$FILE/Food%20Act%202008%20-%20%5B00-m0-00%5D.pdf?OpenElement). La Nuova Zelanda ha invece approvato il *Food Act 2014* https://www.legislation.govt.nz/act/public/2014/0032/latest/DLM2995811.html?search=ta_act_F_ac%40ainf%40anif_an%40bn%40rn_25_a&p=4.

⁽⁴¹⁾ Articolo 5 dell'accordo intergovernativo tra Australia e Nuova Zelanda.

⁽⁴²⁾ Si veda, sul punto, 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 *Riv. Dir. Alim.*, 1-2024, pp. 34 ss.

*Standards Code*⁴³ solo nel 2015, con la pubblicazione nella *Commonwealth of Australia Gazette No. FSC 96* del 10 Aprile, come parte dell'*Amendment 154* (F2015L00403 - 31 Marzo 2015)⁴⁴. Applicabile dal 01 marzo 2016, lo standard fu successivamente modificato nel 2017⁴⁵. L'operatore che intendesse immettere nel commercio al dettaglio, un alimento costituito o contenente un *novel food* come ingrediente, dovrà necessariamente osservare i requisiti prescritti dallo standard⁴⁶, attenendosi, per la predisposizione della domanda, all'*Application Handbook*⁴⁷. La comprensione della norma non può tuttavia prescindere dalla definizione di nuovo alimento, contenuta nello standard 1.1.2-8 dello Australia New Zealand Food Standards Code, che include gli alimenti non tradizionali che richiedono una valutazione delle considerazioni relative alla salute pubblica e alla sicurezza, in relazione a molteplici aspetti, tra loro alternativi e non cumulativi: i potenziali effetti avversi per la salute umana o alla composizione o struttura dell'alimento; il processo attraverso cui l'alimento è stato preparato; la fonte da cui l'alimento deriva; le modalità e i livelli di consumo dell'alimento, oltre ad ogni altro aspetto rilevante.

Con l'espressione «*alimento non tradizionale*» lo standard 1.1.2-8 individua

«*a. un alimento che non ha una storia di consumo umano (human consumption) in Australia o in Nuova Zelanda, o*

b. una sostanza derivata da un alimento, qualora quella sostanza non abbia una storia di consumo umano in Australia o nella Nuova Zelanda diversa da quella di componente di quell'alimento o

c. qualunque altra sostanza, qualora quella sostanza o la fonte da cui essa è derivata non abbia una storia di consumo umano come alimento in Australia o in

Nuova Zelanda»⁴⁸.

È interessante, in questo senso, osservare la diversa formulazione delle tre occorrenze sopra riportate. Solo la terza, infatti, precisa, dopo aver richiamato la "storia di consumo umano" che l'uso da considerare è quello "come alimento". La spiegazione potrebbe aiutare a delineare le tre categorie di sostanze considerate nuovi alimenti. La lettera *a.* sembrerebbe infatti includere prodotti già utilizzati come alimenti in uno o più Paesi al di fuori dell'Australia o della Nuova Zelanda. La lettera *b.* comprende invece sostanze derivate da un alimento (ad esempio perché da esso estratte o isolate) ma mai utilizzate nella loro individualità o come ingredienti di un alimento, al contrario della matrice di partenza. La lettera *c.* sembrerebbe essere residuale rispetto alla lettera *a.*: in primo luogo, la classe non include, infatti, "alimenti", ma più generiche "sostanze". Questo farebbe pensare a qualunque "materia" che non sia utilizzata come alimento, neppure al di fuori dell'Australia o della Nuova Zelanda. In secondo luogo, la lettera *c.* include anche la sostanza ottenuta da una matrice non alimentare.

Tra i nuovi alimenti, in via non esaustiva, sono ricompresi piante, animali e loro componenti; piante ed estratti animali; erbe e loro estratti; macro-componenti nutritivi; singole entità chimiche; microorganismi (compresi i probiotici); alimenti ottenuti da nuove fonti o attraverso un processo non impiegato prima per l'alimentazione.

In via esemplificativa, le categorie di nuovi alimenti possono includere piante o animali e loro componenti; estratti di vegetali o animali; erbe (inclusi gli estratti), macronutrienti; entità chimiche singole e microorganismi, inclusi i probiotici; alimenti prodotti da nuove fonti o attraverso un processo prima non applicato agli alimenti⁴⁹.

⁽⁴³⁾ <https://www.legislation.gov.au/F2015L00403/latest/text>

⁽⁴⁴⁾ <https://www.legislation.gov.au/F2015L00403/asmade/text>. L'attuale standard sostituisce il precedente, originato dallo standard A19, del 1999, dell'*Australian Food Standards Code*, poi divenuto, a partire dal 2000, Standard 1.5.1 dell'*Australia New Zealand Food Standards Code*. Per ulteriori informazioni sull'evoluzione storica dello standard, si veda la pagina dedicata della FSANZ, all'URL <https://www.foodstandards.gov.au/business/novel/novelhistory>.

⁽⁴⁵⁾ *Food Standards (Proposal P1043 – Code Revision (2016)) Variation*, in Commonwealth of Australia Gazette No. FSC 110 del 13 Aprile 2017.

⁽⁴⁶⁾ Paragrafo 1.1.1-10(5)(b) e (6)(f) dello Australia New Zealand Food Standards Code.

⁽⁴⁷⁾ FSANZ, *Application handbook*, Luglio 2024, <https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2024-08/Application%20Handbook%20at%201%20July%202024.pdf>

⁽⁴⁸⁾ Traduzione dell'Autore.

⁽⁴⁹⁾ Nota allo standard 1.5.1-2.

Per poter essere immesso in commercio (lo standard si riferisce, a ben vedere, al solo “retail sale”), il nuovo alimento dovrà essere inserito nella sezione “*schedules*” S25-2 *Permitted novel foods* dell’*Australia New Zealand Food Standards Code* e rispettare eventuali condizioni ivi elencate⁵⁰. Tra queste, possono essere incluse condizioni particolari di cottura o preparazione, avvertenze, requisiti di composizione o purezza, la categoria di alimenti all’interno della quale il prodotto dovrà essere venduto, il marchio (brand) sotto cui l’alimento potrà essere commercializzato nei quindici mesi successivi alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale. Al 02 agosto 2024, la sezione S25-2⁵¹ che, val la pena di osservare, non è particolarmente gremita di voci, non include alcun nuovo alimento costituito da carne ottenuta dalla coltivazione di cellule.

La FSANZ ha tuttavia proceduto alla valutazione scientifica di quaglie da coltivazione cellulare su richiesta della Vow Group Pty Ltd⁵², avviando, tra l’11 dicembre 2023 e il 05 febbraio 2024, una consultazione pubblica⁵³. Come si evince dal documento “*Call for submissions - Application A1269*” la “major procedure” avrebbe richiesto un doppio giro di consultazione pubblica⁵⁴. Il programma di lavoro della FSANZ aggiornato al 20 giugno 2024 prevedeva la seconda tornata di consultazione tra fine luglio e metà settembre 2024⁵⁵, con possibilità di giungere alla pubblicazione in Gazzetta, in assenza di richieste di revisione, a fine febbraio 2025.

3.3.- Il documento FSANZ “*Call for submissions - Application A1269*”: elementi di rilievo

Più che sugli aspetti procedurali, che pure suscitano l’interesse del giurista⁵⁶, in considerazione dello specifico tema della carne da cellule coltivate, oggetto di trattazione, vale la pena soffermare l’attenzione su

alcuni elementi che la FSANZ ha posto in evidenza nel suo documento per la consultazione pubblica sulla domanda di approvazione A1269.

Si tratta, essenzialmente, di requisiti di presentazione ed etichettatura degli alimenti ottenuti da cellule coltivate, volti ad informare in modo trasparente il consumatore. Alcuni di questi elementi rispondono a perplessità che anche nell’Unione europea iniziano ad emergere, in relazione alla possibile futura commercializzazione di alimenti costituiti da cellule animali coltivate, tra cui la denominazione e le ulteriori indicazioni che la dovranno accompagnare.

In primo luogo, infatti, la FSANZ, rammenta le definizioni di «*meat*» e «*flesh meat*» dell’*Australia New Zealand Food Standards Code*, Standard 1.1.2-3 *Definitions-particular foods*, concludendo che un loro utilizzo per alimenti ottenuti dalla coltivazione di cellule animali sarebbe impreciso e ingannevole sia ai fini applicativi che verso il consumatore (par. 1.3.4). In considerazione di ciò, la FSANZ propone l’aggiunta di una specifica definizione a quelle contenute nella sezione 1.1.2-3 appena richiamata, in grado di includere non solo l’alimento oggetto della specifica domanda di autorizzazione, ma anche alimenti di natura simile. La definizione non sarà tuttavia da considerarsi una denominazione legale, da impiegare necessariamente nella presentazione e nell’etichettatura degli alimenti, ma sarà invece una denominazione utile ai fini dell’applicazione delle norme. Per quanto concerne, invece, le informazioni da trasmettere ai consumatori, la FSANZ richiederà la dicitura «*cell cultured*» sull’etichetta, per consentire un’adeguata identificazione degli alimenti (par. 2.2.8).

Per quanto concerne la specifica richiesta di autorizzazione degli alimenti ottenuti da colture di cellule di quaglia, l’Autorità prescrive l’applicazione dei requisiti esistenti in tema di denominazione degli alimenti, se

⁽⁵⁰⁾ Secondo la nota allo standard 1.5.1-3, alcune condizioni possono essere apposte all’immissione in commercio di un nuovo alimento per i soli primi 15 mesi dalla pubblicazione in Gazzetta ufficiale della modifica che inserisce il nuovo alimento.

⁽⁵¹⁾ <https://www.legislation.gov.au/F2015L00440/latest/text>

⁽⁵²⁾ Application A1269 https://consultations.foodstandards.gov.au/sas/a1269-cultured-quail-as-a-novel-food/user_uploads/a1269-1st-call-for-submissions-1.pdf

⁽⁵³⁾ <https://consultations.foodstandards.gov.au/sas/a1269-cultured-quail-as-a-novel-food/>

⁽⁵⁴⁾ Application A1269, Executive summary, p. 2.

⁽⁵⁵⁾ <https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2024-06/Work%20Plan%20June%202024.pdf>

⁽⁵⁶⁾ Sulla procedura di approvazione di nuovi alimenti, pur se in riferimento a prodotti diversi da quelli ottenuti attraverso colture di cellule animali, v. H. Johnson – C. Parker, An Impossible Task? Australian Food Law and the Challenge of Novel Meat Analogues, in *Federal Law Review*, 2022-3, pp. 331-370.

l'alimento non è presentato come un «quail food product». Diversamente, qualora esso fosse proposto come tale, sarà richiesta, nella denominazione, in aggiunta ai requisiti generali, la dicitura «cellule coltivate».

In relazione all'elenco degli ingredienti, rispetto all'applicazione delle norme generali, è richiesta l'indicazione «*cell cultured*» per i componenti derivati da coltura cellulare e il divieto di indicare l'espressione generica «*poultry meat*».

Agli alimenti preimballati, la FSANZ riconosce l'applicabilità anche dei requisiti orizzontali in materia di ingrediente caratterizzante e di informazioni nutrizionali, ad eccezione - per queste ultime - dell'esenzione prevista per gli alimenti composti da unico ingrediente o categoria di ingredienti.

Qualora, invece, per gli alimenti non sia stabilito un obbligo di etichettatura, l'Autorità richiede informazioni che ne dichiarino la natura: se, quindi, l'alimento non è presentato come «*quail food product*», sarà necessario accompagnare la denominazione dell'ingrediente con la dicitura «*cell-cultured*». Diversamente, se l'alimento è proposto come «*quail food product*», la dichiarazione «*cell-cultured*» dovrà essere inserita nella denominazione dell'alimento. L'espressione richiamata dovrà peraltro essere necessariamente inclusa nell'etichettatura che accompagna l'alimento o visualizzabile contestualmente all'esposizione dello stesso.

Tra gli obblighi generali cui, infine, rinvia la FSANZ vi è l'osservanza delle norme orizzontali sugli allergeni, dei requisiti sulla indicazione di durabilità dell'alimento, delle indicazioni per l'inserimento delle istruzioni d'uso e di conservazione, dei requisiti relativi al contenuto nutrizionale e alle indicazioni sulla salute e, infi-

ne, delle norme sulle vendite B2B (par. 2.2.8).

3.4.- *Cultura, abitudini alimentari ed economia*

Se, già nel documento relativo alla prima consultazione, la FSANZ conclude la prima fase di valutazione del rischio ritenendo sicuro l'alimento costituito da cellule di carne di quaglia da coltura, non mancano, in Australia, perplessità e critiche all'ingresso sul mercato di questi nuovi alimenti.

Accanto a dubbi correlati alla sicurezza degli alimenti e al dibattito sulla reale sostenibilità della carne ottenuta da coltivazione cellulare, le incertezze diffuse in Australia ricordano, in larga misura, quelle manifestate, da più parti, nell'Unione europea e correlate ad una dichiarata volontà di preservare – per utilizzare l'espressione impiegata dal Legislatore italiano ma che parrebbe dar voce, mutando la nazionalità, ad un sentimento non isolato - «*il patrimonio agroalimentare, quale insieme di prodotti espressione del processo di evoluzione socio-economica e culturale dell'Italia, di rilevanza strategica per l'interesse nazionale*».

In Australia sia la produzione che il consumo di carne sono una «*norma culturale radicata*»⁵⁷. Secondo le stime più recenti, e a conferma della tendenza degli ultimi anni, l'Australia si colloca tra le prime posizioni per consumo annuo pro-capite di carne, immediatamente dopo gli Stati Uniti⁵⁸. Non stupisce, quindi, se, analogamente a quanto avviene nell'Unione europea (v. paragrafo successivo) e, in particolare, in Italia, gli alimenti ottenuti dalla coltivazione di cellule animali sono oggetto di perplessità⁵⁹ e timori⁶⁰. Nel febbraio 2022, il Senato del Commonwealth of Australia ha

⁽⁵⁷⁾ V. Chen - C. Di Lernia, *Climate and carnism: regulatory pathways towards a sustainable food system*, in *University of New South Wales Law Journal*, 2022-3, pp. 997-1042 e, in particolare, p. 999.

⁽⁵⁸⁾ Meat Consumption by Country 2024, *World Population Review*, <https://worldpopulationreview.com/country-rankings/meat-consumption-by-country>; H. Ritchie - P. Rosado - M. Roser, *Meat and Dairy Production* [last update December 2023], <https://ourworldindata.org/meat-production>; T. Whitnall - N. Pitts, *Meat consumption*, 2019, available at <https://www.agriculture.gov.au/abares/research-topics/agricultural-outlook/meat-consumption>

⁽⁵⁹⁾ È illuminante, a questo riguardo, l'interrogazione, per certi versi tendenziosa, mossa dall'ala conservatrice del Senato australiano alla FSANZ, il 05 giugno 2024 e le risposte fornite dalla stessa. L'estratto dell'interrogazione è consultabile al link https://www.aph.gov.au/Parliamentary_Business/Hansard/Hansard_Display?bid=committees/estimate/28113/&sid=0004 e la registrazione della seduta è visibile al link di seguito indicato <https://www.youtube.com/watch?v=GNJ-VFumDfE>.

⁽⁶⁰⁾ Si rinvia a FSANZ, FSANZ's Consumer Insights Tracker, Documento di accompagnamento alla consultazione pubblica sulla domanda A1269 - *Cultured quail as a novel food*, disponibile al seguente link https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2023-12/SD3%20-%20Consumer%20Insights%20Tracker_0.pdf

pubblicato la relazione «*Don't mince words: definitions of meat and other animal products*»⁶¹. Dopo ampie considerazioni su alimenti vegetali intesi quali sostituti della carne, il documento, al paragrafo 2.51, riporta alcune preoccupazioni sugli alimenti ottenuti da colture cellulari animali, evidenziando come queste potrebbero acuirsi qualora fosse consentito l'impiego di una terminologia correlata al settore delle carni. Se una simile ipotesi si verificasse, lo scenario che la relazione pronostica per quest'ultimo (par. 2.61), in assenza di un'adeguata e tempestiva trattazione del tema, appare rovinoso. Il documento auspica quindi che il Governo australiano assicuri l'applicazione di una cornice regolatoria obbligatoria per i prodotti ottenuti da colture cellulari (par. 2.63).

4.- *La carne coltivata nell'Unione europea*

4.1.- *Carne coltivata come nuovo alimento ai sensi del Regolamento (UE) 2015/2283*

Anche nell'Unione europea non mancano le istanze volte all'istituzione di una cornice regolatoria dedicata ai prodotti ottenuti da colture cellulari animali, diversa da quella attualmente prevista per i nuovi alimenti e, ad oggi, applicabile a queste tipologie di cibo⁶². Il Regolamento (UE) 2015/2283 include infatti gli alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali (così come quelli derivanti da piante, microrganismi, funghi o alghe), che non siano stati consumati significativamente come alimenti nell'Unione prima del 15 maggio 1997, tra i nuovi alimenti. L'operatore che intendesse immetterli nel mercato unionale sarà tenuto a presentare, alla Commissione, una domanda di autorizzazione, ai sensi degli artt. 10 ss. del Regolamento (UE) 2015/2283. La Commissione potrà richiedere un parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. All'esito della procedura, l'Istituzione europea adotterà un Regolamento di esecuzione, previa consultazione del Comitato permanente per le piante, gli animali, gli

alimenti e i mangimi (artt. 12 e 30 del Regolamento sui nuovi alimenti). L'atto di esecuzione conterrà la denominazione dell'alimento (che diventerà, quindi, la denominazione legale per lo stesso) e le condizioni per l'immissione in commercio.

La procedura di autorizzazione di un nuovo alimento è un percorso protratto nel tempo, che coinvolge una duplice valutazione del rischio. In prima battuta, sarà infatti onere dell'operatore che intende immettere in commercio l'alimento condurre le necessarie analisi che consentano di stabilirne la sicurezza e che saranno incluse nel dossier scientifico che accompagnerà la domanda; in seconda battuta, seguirà l'approfondita valutazione del rischio da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

Non vi è quindi ragione di rivedere la disciplina sui nuovi alimenti con lo scopo di costruire una cornice dedicata ai prodotti ottenuti da colture cellulari, come invece auspicato da alcune parti⁶³.

4.2.- *Lo sfaldamento dell'unificazione*

Non vi è neppure una motivazione reale, se non correlata ad istanze di stampo meramente politico, per il proliferare, nell'Unione europea, di atti nazionali o di proposte di atti volti ad imporre divieti alla produzione e al commercio di alimenti che comunque non possono essere immessi nel mercato dell'Unione. Nonostante i dichiarati intenti di protezione dei consumatori⁶⁴, di tutela della salute, di difesa del patrimonio agroalimentare tradizionale, le iniziative elencate al paragrafo 1 del presente contributo altro non sono che inutili proclami aventi come risultato l'impulso verso lo sfaldamento dell'unificazione raggiunta con i regolamenti sui nuovi alimenti e la limitazione all'iniziativa economica da parte degli operatori degli Stati membri interessati. Da un lato, infatti, sintanto che un atto di esecuzione della Commissione non avrà autorizzato nuovi alimenti ottenuti da

⁽⁶¹⁾ https://www.aph.gov.au/Parliamentary_Business/Committees/Senate/Rural_and_Regional_Affairs_and_Transport/DefinitionsofMeat/Report

⁽⁶²⁾ V. Rubino, *cit.*, in particolare p. 54.

⁽⁶³⁾ Farm Europe, *Cell-based products: Novel Food Regulation is not fit for purpose*, 2023, <https://www.farm-europe.eu/blog-en/cell-based-products-novel-food-regulation-is-not-fit-for-purpose/>. Si veda anche l'interrogazione parlamentare E-001778/2023, alla quale la Commissione europea ha risposto confermando l'adeguatezza dell'attuale cornice regolatoria https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/E-9-2023-001778-ASW_EN.html.

⁽⁶⁴⁾ O dei cittadini, come nel caso della Legge italiana. V. *supra* nota 12.

colture cellulari, questi non potranno comunque essere immessi sul mercato dell'Unione. Se una norma, come quella italiana che vieta (o, meglio, vieterebbe, se fosse applicabile⁶⁵) anche la produzione e vendita per l'esportazione, fosse regolarmente notificata e divenisse applicabile, l'unico suo effetto sarebbe quello di impedire agli operatori nazionali di entrare in mercati diversi da quelli europei. Ciò non sarebbe giustificato dalla dichiarata esigenza di tutelare la salute umana, visto che il primo responsabile per l'immissione in commercio di alimenti sicuri è lo stesso operatore e che la sicurezza degli alimenti è un requisito riconosciuto, almeno formalmente, a livello globale. Non sarebbe giustificato neppure dalla tutela dei consumatori, dal momento che l'esportazione verso Paesi terzi presupporrebbe che gli alimenti da colture cellulari fossero consentiti nel mercato di destinazione; non è neppure una tutela del patrimonio agroalimentare nazionale, in considerazione del fatto che questi nuovi alimenti non tangono in alcun modo la produzione "tradizionale" né possono rivelarsi competitivi o concorrenti, rispetto a questa, per volumi di produzione, costi, e target di consumatori⁶⁶.

5.- Osservazioni conclusive

Il confronto nel modo di affrontare il tema degli alimenti costituiti da cellule coltivate consente di individuare analogie e differenze tra Singapore, Australia e Unione europea. Il primo elemento comune è rappresentato dalla classificazione di tali alimenti come "nuovi" e dalla conseguente richiesta di autorizzazione rilasciata da un'Autorità o da un'Istituzione, a ciò designata. Gli elementi di contatto per i tre sistemi si fermano qui. Sono infatti diverse le definizioni di "nuovo

alimento". Nel caso dell'Unione europea, la definizione comprende due requisiti da intendersi come contestuali, ossia l'assenza di consumo significativo nel territorio dell'Unione prima del 15 maggio 1997 e l'appartenenza ad una delle categorie indicate dal Regolamento (UE) 2015/2283. La definizione dell'ordinamento di Singapore è, come si diceva, in fase di modifica ed è essenzialmente correlata all'assenza di un consumo significativo negli ultimi vent'anni. Analogamente, la definizione australiana insiste sulla non tradizionalità dell'alimento, ossia sull'assenza di una storia d'uso. Manca, per entrambi gli ordinamenti non UE, un elenco esaustivo di classi, circostanza che non influisce, ad ogni modo, sulla disciplina della carne da coltivazione cellulare.

Tre sono gli elementi su cui si fondano le critiche più aspre nei confronti della possibilità di introduzione, nel mercato, della carne coltivata, quantomeno per l'Unione europea e l'Australia: in primo luogo, la sicurezza degli alimenti⁶⁷; in secondo luogo, la necessità di proteggere la tradizione e, con essa, uno dei settori produttivi caratterizzanti i rispettivi mercati e, infine, la volontà di non confondere il consumatore.

Per quanto concerne la sicurezza degli alimenti ottenuti da colture cellulari, gli eventuali dubbi ben potrebbero essere fugati dalla procedura di autorizzazione che precede l'immissione in commercio del nuovo alimento: sia in Australia che nell'Unione europea, infatti, la carne coltivata potrà entrare nel mercato solo, come si è visto, dopo un'approfondita valutazione di sicurezza del prodotto, condotta prima dall'operatore del settore alimentare e, in secondo luogo, dall'Autorità dedicata (FSANZ, per l'Australia, Autorità europea per la sicurezza alimentare, nell'Unione europea e SFA, per Singapore). Non vi sono elementi che potrebbero condurre a ritenere inadeguata, sul piano scientifico, la procedura già applicabile.

⁽⁶⁵⁾ Si ricorda che l'Italia non ha osservato il periodo di *standstill*, consentendo l'entrata in vigore della L. 172/2023 prima della sua conclusione e rendendosi così responsabile di una violazione al diritto dell'Unione europea che ha, come riflesso, l'inapplicabilità della Legge medesima.

⁽⁶⁶⁾ Sulla liceità delle disposizioni nazionali si rinvia all'accurato scritto di 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 questa *Rivista*, 2023-1, pp. 34 ss.

⁽⁶⁷⁾ Per l'Australia, si rinvia all'articolo di stampa online *Lab-grown meat could hit store shelves in Australia as early as next year. Is it safe to eat?*, <https://www.sbs.com.au/news/article/lab-grown-meat-could-hit-store-shelves-in-australia-as-early-as-next-year-is-it-safe-to-eat/euplap0y3>, che riporta, in via esemplificativa, la posizione dell'Associazione di categoria NSW Farmers. Per l'Unione europea, sia sufficiente il rinvio all'art. 1 della Legge italiana 172/2023 e ai disegni o progetti di legge presentati da diversi Membri dell'Unione europea, tutti volti, dichiaratamente, a tutelare la salute umana.

Anche le perplessità correlate alla protezione della tradizione e dei segmenti di mercato della carne non risultano convincenti, a parere di chi scrive. Posto che gli alimenti ottenuti da colture cellulari di animali siano, in futuro, autorizzati, l'ingresso di questi prodotti sul mercato non convertirà, in modo istantaneo, i consumi, sia per i costi dei nuovi alimenti⁶⁸, che per la ritrosia di buona parte dei consumatori più "conservatori" ad includerli nella propria alimentazione⁶⁹, soprattutto in aree, come l'Unione europea e l'Australia, caratterizzate da elevati consumi di carne.

Entrambi gli aspetti appena evidenziati non sembrano preoccupare, invece, Singapore. La ragione potrebbe individuarsi nella diversa impostazione che la Città-Stato ha verso l'innovazione, in generale, vista più come strumento di lancio imprenditoriale ed economico⁷⁰ che come elemento di indebolimento della tradizione. In un processo costante⁷¹, come dimostrato anche nel Research, Innovation and Enterprise (RIE) Plan del 2015⁷² e del 2020⁷³, Singapore sfrutta ogni possibilità di crescita, collocandosi tra i primi Paesi al mondo «*with the most appealing business environment*»⁷⁴. Questo percorso sembra porsi in antitesi alla direzione verso cui è indirizzata l'Unione europea, la cui burocratizzazione e la cui crescente imposizione di vincoli e adempimenti (non ultima la notifica degli studi richiesta dal Regolamento sulla trasparenza) tendono ad allontanare gli investimenti, locali ed esteri, la ricerca e, con essa, l'innovazione.

La pragmaticità che caratterizza Singapore emerge

anche nell'ultimo degli elementi su cui ferve il dibattito attorno agli alimenti prodotti a partire da colture cellulari, ossia la tutela del consumatore, con particolare riferimento alla non ingannevolezza. Mentre tanto nell'Unione europea quanto in Australia, una cospicua fase del dibattito si concentra sulla denominazione dell'alimento⁷⁵ e, in particolare, sulla possibilità di identificare come "carne" i prodotti ottenuti da colture di cellule o tessuti, Singapore consente l'immissione in commercio dei nuovi alimenti, eventualmente anche con il termine carne, purché, in conformità con il Sale of Food Act⁷⁶, la vera natura dell'alimento sia precisata in etichetta e il consumatore non sia ingannato. Il principio è speculare a quanto stabilito, nell'Unione europea, dall'art. 7 del Regolamento (UE) n. 1169/2011. In considerazione di ciò, la società Eat Just Inc. ha immesso sul mercato singaporiano, con marchio GOOD MEAT, il prodotto denominato "GOOD MEAT 3. Cultivated chicken"⁷⁷.

Non sorprenderebbe, tuttavia, se anche Singapore rivedesse, almeno per questo aspetto, le proprie determinazioni, in considerazione del fatto che lo stesso Sale of Food Act contiene una definizione di carne che mal si concilia con la natura dei prodotti costituiti o ottenuti da cellule coltivate. Ai sensi del citato atto, il termine "carne" include «*any part of slaughtered poultry, bovine animal, ovine animal, caprine animal, porcine animal, game or other animal, that is intended for human consumption*». Se, da un lato, una cellula o un gruppo di cellule potrebbero quindi essere indetifica-

⁽⁶⁸⁾ N. Jones, *Lab-grown meat: the science of turning cells into steaks and nuggets*, Nature, 2023, v. 619, 7968, pp. 22-24, DOI: 10.1038/d41586-023-02095-6.

⁽⁶⁹⁾ J. Anomaly e al., *Flesh Without Blood: The Public Health Benefits of Lab-Grown Meat*, in *Bioethical Inquiry*, 2024-21, pp. 167-175, <https://doi.org/10.1007/s11673-023-10254-7>.

⁽⁷⁰⁾ Per un'accurata analisi dello sviluppo multidirezionale di Singapore, si rinvia a Hian Teck Hoon (ed.), *The Singapore Economy. Dynamism and Inclusion*, Routledge, Oxon-New York, 2022.

⁽⁷¹⁾ Si veda, a riguardo, la panoramica offerta dalla World Bank, aggiornata a Luglio 2024, <https://www.worldbank.org/en/country/singapore/overview>.

⁽⁷²⁾ <https://www.mti.gov.sg/Resources/publications/Research-Innovation-and-Enterprise-RIE-2015>.

⁽⁷³⁾ <https://www.mti.gov.sg/Resources/publications/Research-Innovation-and-Enterprise-RIE-2020>.

⁽⁷⁴⁾ OECD, *Good Regulatory Practices to Support Small and Medium Enterprises in Southeast Asia*, OECD Publishing, Paris, 2018, p. 176, <https://doi.org/10.1787/9789264305434-en>.

⁽⁷⁵⁾ Si vedano, sul punto, V. Rubino, *op. cit.*, in particolare pp. 39-42; A. Di Lauro, *Le regole di comunicazione: meatsounding e fishsounding*, in q. fasc., p. 4 ss.; S. Lanni, *Il rapporto tra carne coltivata e novel foods*, in q. fasc., p., E. Marconi, *Carne coltivata: né carne né pesce*, relazioni tenuta in occasione del Workshop From farm to lab: la carne da laboratorio tra regole di produzione e comunicazione, Università degli Studi di Milano, 08 maggio 2024.

⁽⁷⁶⁾ <https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/safety-of-alternative-protein>. Si vedano, in particolare, gli articoli 16 e 16 A dell'atto citato, consultabile, nella versione consolidata, al seguente indirizzo <https://sso.agc.gov.sg/Act/SFA1973?ProvIds=P13-#pr16->

⁽⁷⁷⁾ <https://www.goodmeat.co/stories/buy>

te come “carne”, è pur vero, dall’altro, che la definizione richiederebbe l’avvenuta macellazione dell’animale, circostanza che la coltivazione cellulare vorrebbe, invece, escludere. Le alternative, per Singapore, potrebbero essere la modifica della ricordata definizione in modo da comprendere anche il frutto della coltura cellulare o, diversamente, l’inserimento di una deroga volta ad includere sia questi prodotti che gli analoghi vegetali (attualmente identificabili come “carne”, secondo la SFA, a condizione che la reale natura dell’alimento sia, anche in questo caso, dichiarata).

Un’ultima riflessione potrebbe essere condotta sull’opportunità di dedicare una disciplina apposita, diversa da quella attualmente applicabile ai nuovi alimenti. La FSANZ, nel proprio sito, riporta: «*FSANZ is aware that the US Department of Agriculture (USDA), and US Food and Drug Administration (USFDA) are establishing a framework for regulating cell-based meat and poultry. Currently in the early stages, the aim of the framework is to provide a transparent path to market for cell-based meat alternatives.*

In the European Union, it is likely cell-based meat will fall under the EU Novel Food Regulations, whilst Israel, China, Japan, the Netherlands and Singapore appear to be moving quickly to ensure a clear path to market for this method of meat production»⁷⁸.

Se, per quanto concerne gli Stati Uniti, è la stessa US Food and Drug Administration a render noto, nelle proprie pagine ufficiali, sia l’esistenza di un accordo formale con il Dipartimento dell’Agricoltura - *Food Safety and Inspection Service (FSIS)*⁷⁹ per la suddivisione dei compiti in relazione alla supervisione degli alimenti ottenuti da colture cellulari, sia lo sviluppo di procedure dedicate per facilitare la coordinazione di funzioni, per quanto concerne i Paesi Bassi potrebbe non essere immediato comprendere perché la FSANZ consideri l’approccio regolatorio come diverso da quello dell’Unione europea. A parere di chi scrive, la dichiarazione potrebbe essere fondata sull’annunciata

redazione, da parte del governo neerlandese, di un Codice di Condotta⁸⁰ per lo svolgimento, a condizioni predefinite e limitate, di prove di assaggio di carne da cellule coltivate non ancora autorizzata nell’Unione europea⁸¹. Non si tratta però, com’è evidente, di un percorso dedicato di approvazione, ma di circostanziate indicazioni, fornite in uno specifico contesto nazionale di incentivazione delle attività di ricerca.

Più che l’esigenza di una procedura diversificata per l’autorizzazione all’immissione in commercio di alimenti ottenuti da colture cellulari, la scelta dei Paesi Bassi suggerisce la necessità di prevedere eccezioni o esenzioni correlate a *panel tests* che coinvolgano direttamente i consumatori, attualmente non contemplate nel Regolamento (UE) 2015/2283.

Ciò che la vicenda della carne coltivata consente di evidenziare non è dunque l’assenza di un’adeguata cornice regolatoria, ma il perdurare, non solo nei singoli Stati membri dell’Unione europea ma anche in realtà piuttosto lontane, di timori correlati alla volontà di non perdere o veder intaccati elementi di tradizionalità riconducibili ad identità culturali, anche dove simili identità potrebbero forse non apparire così solide. Se, infatti, la tradizione alimentare dei Paesi che oggi costituiscono l’Unione europea, riconosciuta a livello globale, è certamente radicata ed ha costituito, sin dal sorgere della Comunità Economica Europea, uno degli elementi ricorrenti nel protezionismo dei diversi Paesi (basti pensare alle vicende che hanno interessato la pasta, l’aceto, il cioccolato), l’Australia, continente nuovissimo e caratterizzato da una vasta multiculturalità, sta cercando di “ricostruire” solo recentemente una propria tradizione alimentare e di rivendicare, in ciò, una propria identità⁸².

In entrambi i casi, si tratta tuttavia di realtà geograficamente estese, con consolidate strutture organizzative commerciali, sociali e giuridiche, nelle quali il mantenimento degli equilibri tra le diverse istanze si traduce anche in scelte legislative. Nei Paesi in cui, invece, l’e-

⁽⁷⁸⁾ <https://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/Cell-based-meat>

⁽⁷⁹⁾ <https://www.fda.gov/food/human-food-made-cultured-animal-cells/formal-agreement-between-fda-and-usda-regarding-oversight-human-food-produced-using-animal-cell>

⁽⁸⁰⁾ <https://open.overheid.nl/documenten/39127f7e-b18b-4ddf-95a7-0be5ff660aed/file>.

⁽⁸¹⁾ <https://nltimes.nl/2024/01/25/netherlands-sets-new-committee-review-lab-grown-meat-seafood-products>; <https://mosameat.com/blog/tasting-cultivated-meat-in-the-netherlands>

⁽⁸²⁾ Si rinvia al progetto dell’Università del Queensland Uniquely Australian Foods, <https://www.uq.edu.au/news/article/2019/11/shaping-australia%E2%80%99s-food-identity>; <https://uniquelyaustralianfoods.org/our-work/food-products/>

sigenza di crescita economica è vitale, come nel caso di Singapore, dove la struttura regolatoria è ancora in formazione, e dove anche le dimensioni geografiche non assumono un carattere “continentale”, il pragmatismo volto all’attrazione di capitali e investimenti supera (o ignora) possibili perplessità o incongruenze⁸³.

ABSTRACT

Così come nell’Unione europea, anche in altri Paesi il settore alimentare è diviso tra istanze di innovazione, motivate da scelte di natura commerciale, intenti ambientalisti o soluzioni volte a individuare modalità per garantire risorse alimentari sufficienti, e posizioni conservatrici o protezioniste, spesso dichiaratamente legate alla tradizione. Emblematico della capacità di polarizzazione è il tema della carne coltivata che il presente contributo intende esaminare, in una prospettiva giuridica, attraverso il raffronto della cornice normativa dell’Unione europea e dell’Australia, con un terzo termine di paragone, costituito da Singapore. Se quest’ultimo è stato il primo Paese al mondo ad autorizzare l’immissione in commercio di carne da cellule

coltivate, nell’Unione europea, ad oggi, non è stata presentata alcuna domanda di autorizzazione per alimenti analoghi, mentre in Australia è stata depositata, ma non ancora approvata, la richiesta di autorizzazione per carne di quaglia da cellule coltivate.

Demands for innovation driven by commercial choices, environmentalist intentions or solutions aimed at ensuring sufficient food resources, and conservative or protectionist positions, often openly linked to tradition, divide the food sector in the European Union as well as in other countries. Cultured meat shows such a capacity for polarization. This paper aims to examine the subject of cultured meat from a legal perspective by comparing the regulatory frameworks of the European Union, Australia plus a further term of comparison, represented by Singapore. If the latter was the first country in the world to authorize the placing on the market of meat from cultured cells, in the European Union, to date, no application for authorization for similar foods has been submitted, while in Australia a request for authorization for quail meat from cultured cells has been submitted but has not been approved yet.

□

⁽⁸³⁾ Si veda l’utilizzo del termine «meat» per gli alimenti ottenuti da colture cellulari animali, nonostante l’esistenza di una denominazione legale di carne palesemente inconciliabile con simili prodotti.

“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*

Diana Cerini

1.- *Avvento delle carni da colture cellulari e strategia “From farm to fork”... O, più correttamente, “From factory to fork”?*

From farm to lab: da alcuni anni ormai si discute ampiamente, nel mondo scientifico, della possibilità di produrre carne *in vitro*. Le modalità di coltivazione di tali colture, pur relativamente recenti, si sono evolute e si distinguono tra loro in due macrogruppi in base ad una principale differenza: la riproduzione cellulare realizzata a partire dal prelievo di cellule animali, preva-

lentemente fetali; oppure la coltivazione senza preventiva estrazione di cellule animali¹. La ricerca nel settore, sostenuta ormai da numerosi progetti imprenditoriali a livello globale, rappresenta una delle frontiere nella produzione alimentare e risponde ad una serie, in verità assai variegata, di priorità manifestate sul piano socio-economico, politico ed etico. Tutti tali aspetti sono stati approfonditi in numerose ricerche e non appare opportuno né possibile, in questa sede, affrontarli in modo diffuso. Basterà ricordare solo che, pur a fronte di uno storico dati relativamente recente, si è creato un consenso prevalente nel ritenere preferibile ridurre progressivamente l'allevamento di animali destinati alla macellazione grazie alla produzione di carni da colture cellulari. A favore della carne cellulare militano, infatti, argomenti ecologici e di sostenibilità ambientale, in ragione di un minor consumo di risorse rispetto all'allevamento di animali destinati al consumo alimentare; di sostenibilità sociale - relativamente alla possibilità di garantire accesso al cibo a più soggetti (*food security*); ragioni sanitarie e di sicurezza alimentare (*food safety*), che sarebbe più garantita nei laboratori di carne cellulare; profili economici, subordinatamente alla maggiore diffusione delle tecniche produttive con conseguente riduzione di costi². L'intera discussione sul tema, peraltro, non può essere

(*) Le riflessioni proposte in questo scritto traducono, con aggiunta di prime note, la relazione svolta nel Convegno del maggio 2024 presso l'Università di Milano. Esse sono una prima sintesi delle ricerche condotte nell'ambito del Progetto finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU - missione 4, componente 2, investimento 1.1 Codice CUP: H53D23010810001, dal titolo *Sustainability and animal welfare*, di cui l'Università Milano Bicocca, Dipartimento di Giurisprudenza, è sede coordinativa sotto la direzione di D. Cerini. Si ringraziano LAV - Lega Antivivisezione - per il confronto emerso in relazione alla prima lettura della Legge 172/2023 in tema di carni cellulari nonché Aloïse Quesne (Université Paris-Saclay, membro dell'Institut Universitaire de France) e Alice Di Concetto (European Institute for Animal Law and Policy) per lo scambio di vedute. Le note riassunte sono più ampiamente articolate nel volume *Animal welfare e sostenibilità: prospettive di analisi e interazioni*, in corso di pubblicazione, Giappichelli, Milano, 2025, al quale si rimanda anche per un più completo apparato di fonti e note bibliografiche.

(¹) Per indicazioni ulteriormente analitiche sulle soluzioni di produzione oggi note cfr. FAO, *Food safety aspects of cell-based food*, 2023, ISBN: 978-92-4-007094-3; si veda anche P. Hardouin et alia, *Ingénierie tissulaire et maladies du squelette, Tissue engineering and skeletal diseases*, in *Revue du Rhumatisme*, 67(7), 2000, p. 498: «Le mode d'agriculture cellulaire est tributaire de l'ingénierie tissulaire puisque cette technique vise « à remplacer, maintenir ou améliorer la fonction de tissus humains grâce à des substituts tissulaires incluant des éléments vivants. Il s'agit donc d'élaborer des tissus artificiels en utilisant des cellules, des matrices et des facteurs biologiques tels que des cellules ou des facteurs de croissance mais également des matériaux » così; S. Singh, W. Swan Yap, X. Yu Ge, V. Lee Xi Min, D. Choudhury, *Cultured meat production fuelled by fermentation*, in *Trends in Food Science & Technology*, 120, 2022, pp. 48-58.

(²) Cfr. A. Quesne (dir.), *Agriculture cellulaire: les enjeux juridiques et éthique de l'alimentation de demain, Livre blanc réalisé par la Clinique juridique One Health-Une seule santé*, Paris, 2022). Si veda anche quanto osservato da Chapouthier: “Les premiers arguments sont économiques et ils sont particulièrement utiles à la réflexion sociale et juridique. Pour pouvoir alimenter en protéines les milliards d'êtres humains appelés à peupler notre Terre, seuls des procédés industriels peuvent être envisagés à grande échelle. Un grand intérêt de la viande *in vitro*, c'est justement d'ouvrir, à l'avenir, sur des possibilités industrielles de masse. Ceci n'exclut pas nécessairement des productions de protéines animales artisanales et respectueuses des animaux, comme sont déjà produits dans des conditions vertueuses certains œufs ou produits laitiers. Cependant, du fait de la taille des populations humaines, ces productions ne pourraient rester que marginales” (G. Chapouthier, in A. Quesne (dir.), *Agriculture cellulaire : les enjeux juridiques et éthique de l'alimentation de demain*, cit., p. 7).

disgiunta dal contesto principale nel quale si delinea la *food law* europea: garantire la sicurezza degli alimenti destinati al consumo umano (c.d. *food safety*) è il primo obiettivo delle politiche del diritto agroalimentare europeo, unitamente all'esigenza di creare un Mercato Unico per il settore. La politica in tema di sicurezza alimentare che ne deriva è riassumibile nello slogan evocativo "*safety from farm to fork*". In tale prospettiva, sino ad oggi il benessere degli animali da reddito destinati alla produzione alimentare è stato visto in modo quasi esclusivamente funzionale alla sicurezza degli alimenti ed alla salvaguardia della salute dei consumatori: in un'ottica, dunque, marcatamente antropocentrica. Nella Comunicazione «Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente» (doc. COM(381) 2020), che si inserisce nel più ampio progetto per un *Green Deal* europeo, si propone un significativo cambio di passo. A questo proposito, se le azioni concrete sino ad oggi promosse sono state progressivamente rivolte a dettare condizioni di produzione e distribuzione dei prodotti alimentari maggiormente sostenibili, nella citata Comunicazione la Commissione sottolinea, altresì, il sostegno comunitario alla promozione di stili ed abitudini alimentari meno inclini al consumo di derivati animali (in quanto l'allevamento è - come ben noto - una delle prime cause di inquinamento ed assorbimento di risorse). I futuri interventi del diritto europeo dovrebbero pertanto essere, stando a quanto dichiarato, più rigorosi nel guidare una transizione verso regimi alimentari maggiormente in linea, oltre che con gli standard nutrizionali suggeriti dalla comunità scientifica, con un consumo a ridotto impatto ambientale. Un esempio in positivo è rappresentato dalla normativa che facilita la produzione e commercializzazione di *novel foods* già approvata e che sarà accompagnata dalla prossima adozione di misure volte a sostenere processi di cambiamento e riconversione degli allevamenti.

Anche sul fronte etico gli argomenti a favore della col-

tivazione cellulare di carni si spendono³. Ciò che rileva in questa sede è, principalmente, dar conto di come l'insieme di tali ricerche e riflessioni – che attengono alle discipline biologiche, sociali ed economiche – non possa essere trascurato nelle valutazioni giuridiche che ne conseguano e che mirino ad indicare se e come regolare tale materia in relazione agli interessi ed ai diritti in gioco. Non v'è, infatti, dubbio che il legislatore, nazionale o sovranazionale, non possa prescindere dal prendere in considerazione non solo il fine di tutelare la salute umana, ma anche i vincoli di sostenibilità (ambientale e sociale) e la tutela del benessere degli animali, bene giuridico al quale gli ordinamenti europeo ed italiano conferiscono, oggi, rilievo autonomo (ex art.13 del TFUE e art.9 della Costituzione italiana)⁴. Si tratta, dunque, non solo di un passaggio doveroso in una prospettiva etica, ma di un vero e proprio obbligo con effetti, a ricaduta, su ogni soggetto coinvolto nella catena produttiva.

Quanto, in particolare, agli animali - che rappresentano la "materia prima" della produzione agroalimentare, si ricorderà che l'art.13 TFUE individua il dovere degli Stati di prenderne in considerazione il benessere nella definizione delle politiche comuni. In Italia, l'art. 9 della Costituzione, nella sua novellata formula, chiama lo Stato ad indicare modi e forme di tutela degli animali⁵. Tale considerazione appare (quantomeno) distonica se si rammenta che questi ultimi sono utilizzati per la produzione di alimenti derivati (latte, latticini, uova e così via) o per la carne quasi sempre in contesti di allevamento (sulla terraferma o in acquacoltura) intensivo, il quale presenta enormi criticità in relazione alla salvaguardia del loro benessere. Non per nulla, del resto, proprio gli animali da reddito allevati a fini alimentari sono al centro di numerose direttive e regolamenti europei, in funzione della loro particolare vulnerabilità e delle condizioni di restrizione e privazione, e conseguenti rischi di zoonosi, che si verificano sistematicamente negli allevamenti moderni, ben lontani dalla bucolica rappresentazione della *farm*, assai più

(³) A. Quesne, et al., *Santé humaine, animale et environnementale: état des lieux et perspectives du concept One Health*, in *Revue Générale de Droit Médical (RGDM)*, 2021, settembre, pp. 137-153; A. Quesne, *L'animal augmenté: entre droits de l'homme et droits de l'animal*, in B. Beviere-Boyer, A. Cayol, E. Gaillard (dir.), *Transanimalisme. L'animal augmenté, entre exploitations et protections*, Mare & Martin, pp. 181-190.

(⁴) A. Quesne, op ult. cit. pp. 2-11.

(⁵) D. Cerini - E. Lamarque, *La tutela degli animali nel nuovo articolo 9 della Costituzione*, in *Federalismi.it* 24/2023, pp.32-65.

assimilabili alle *factories*⁶. L'idea di una produzione di carni derivanti da animali allevati in fattorie, infatti, è ormai relegata all'immaginario bucolico e rappresenta una assoluta rarità nel contesto europeo e degli altri Paesi industrializzati che si affidano quasi esclusivamente a soluzioni di allevamento intensivo. Sicchè, forse, si potrebbe parlare più propriamente di un processo "from factory to lab".

2.- *Impatto degli allevamenti intensivi e produzione di carne coltivata alla luce degli obiettivi di sostenibilità ambientale*

Ci sono pochi dubbi, sul piano scientifico, sul fatto che il consumo di carne e derivati animali è sempre più, insostenibile⁷ sul piano ambientale in ragione del consumo energetico necessario per la vita degli animali da carne, nonché a causa delle emissioni provenienti dagli allevamenti.

Come noto, l'Unione Europea, per ovviare a tale problema incombente, confermato in più occasioni la necessità di una transizione nelle scelte alimentari dei cittadini ed a altresì permesso di incentivare tecniche di produzione avanzate che vedano il sempre più massiccio impiego di risorse energetiche alternative anche in agricoltura. Particolare attenzione è rivolta alla promozione dell'economia circolare ed alla riduzione degli sprechi nella fase di distribuzione dei prodotti (confezionamento, trasporto, non uso), con la promessa di una politica europea che continui a sostenere tali azioni sia sul piano economico, sia attraverso l'adozione di regole di produzione e distribuzione in linea con tali obiettivi⁸. Ciò basterebbe a confermare che la valutazione del rispetto dei vincoli in ambito di sostenibilità ambientale sia uno dei criteri di valutazione delle normative nazionali anche rispetto al diritto europeo, aspetto che dovrà essere considerato anche con riferimento alla normativa italiana in

tema di divieto di carne coltivata su cui si tornerà poco oltre.

In ogni caso, al netto delle azioni intraprese dall'Unione Europea, il ruolo di ciascuno in questo processo di cambiamento è evidente: le scelte quotidiane in ottica di consumo alimentare sono fondamentali per consentire una transizione, anche solo parziale, verso l'aumento del consumo di cibi derivati da vegetali. Ciò potrà via via consentire non solo la riduzione del numero degli animali destinati alla produzione di carne ma anche un auspicabile, quanto improcrastinabile, miglioramento delle condizioni di esistenza di quelli che continuano e continueranno ad essere allevati a fini alimentari.

3.- *Allevamenti intensivi e sostenibilità sociale*

3.1. *Obiettivi di sostenibilità sociale e possibili interazioni con le dinamiche degli allevamenti intensivi*

La posizione degli animali si lega a maglie strette con gli obiettivi di sostenibilità sociale (*Sustainable Development Goals - SDGs*) individuati nel 2015 dalle Nazioni Unite. Numerosi studi hanno, infatti, confermato che esiste una relazione biunivoca tra la realizzazione degli indicati obiettivi di sostenibilità sociale e le azioni dirette ad innalzare o comunque garantire il benessere degli animali. Tale assunto risulta particolarmente rilevante con riferimento alla condizione degli animali negli allevamenti intensivi, nei quali - come si vedrà - lo scarsissimo grado di benessere genera conseguenze negative tanto dal punto di vista della sostenibilità sociale quanto ambientale. Si dirà subito, tuttavia, che non si ravvisa una definizione univoca di allevamenti intensivi. Negli Stati Uniti, il modello di allevamento che ha preso maggiormente piede è quello dei c.d. CAFOs (*Concentrated Animal Feeding Operations*) che si qualificano tali, per dimensioni spaziali e numero di capi, in modi diversi in relazione alle

⁽⁶⁾ Cfr. già le riflessioni in D. Cerini, *Sicurezza degli alimenti tra sostenibilità, benessere animale e gestione assicurativa dei rischi*. In M. Torsello, G. Guerra (a cura di), *Prospettive e temi per un corso di diritto agroalimentare transnazionale e comparato*, Napoli, ESI, 2022, pp. 197 ss.

⁽⁷⁾ M. Crippa et al., *Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions*, in *Nature Food* volume 2, 2021, pp. 198-209.

⁽⁸⁾ A questo proposito, la Commissione ha a più riprese sottolineato l'importanza del fatto che la riduzione dello spreco alimentare richiede un habitat normativo idoneo a supportare le fasi di riutilizzo, nei limiti previsti dalla salubrità degli alimenti, oltre ad un investimento in cultura del consumo alimentare, mediante una responsabilizzazione dei consumatori nelle fasi di acquisto e utilizzo.

norme statali di volta in volta applicabili (tenuto conto della competenza locale e non federale della materia)⁹. Anche in Europa manca una definizione unitaria. Sebbene la diffusione di allevamenti con formula intensiva non raggiunga i livelli nordamericani, la situazione è in rapida evoluzione anche a fronte della spinta ad introdurre soluzioni di alterazioni genetiche che richiamano l'interesse dei grandi gruppi produttori piuttosto che dei piccoli e medi allevatori.

Alla luce di quanto appena indicato, è, chiaro che la c.d. carne coltivata - che senza dubbio ancora necessita di approfondimenti scientifici potrebbe rilevarsi uno strumento idoneo a soddisfare gli altri obiettivi di sostenibilità ambientale (SDGs) sopra richiamati.

Un primo obiettivo di sostenibilità sociale a venire in rilievo riguarda la lotta alla povertà ("*no poverty*"): la produzione di carne coltivata, ora assai onerosa in quanto ancora estremamente limitata e prodotta essenzialmente da start up di pochi Paesi (in particolare Israele, Singapore, alcuni stati USA), potrebbe in futuro essere realizzata a costi nettamente inferiori, contribuendo a rendere il cibo più accessibile; al fine di raggiungere, in particolare, i mercati di Paesi con maggiori tassi di povertà, si dovrebbe al contempo prevedere un sistema di produzione svincolato da rigidi modelli di *intellectual property* e brevettabilità. Un altro aspetto rilevante legato alla produzione di carni coltivate è la riduzione delle derrate agricole destinate ad alimentare gli animali e rese disponibili per la produzione destinata al consumo umano. La produzione di carni da colture cellulari, riducendo l'impiego di animali destinati al consumo alimentare, si può rivelare utile anche per raggiungere altri obiettivi di sostenibilità sociale.

Tra essi assume particolare importanza il n. 8 (*decent work*), che ambisce ad incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti. Tale obiettivo è direttamente collegato alle condizioni di vita degli animali negli allevamenti, con ripercussioni su una serie assai ampia di tematiche. Le imprese più vir-

tuose, del resto, ambiscono ad un miglioramento delle condizioni di detenzione ed allevamento degli animali, che va spesso di pari passo con un miglioramento delle condizioni dei lavoratori. A questi temi si dedicherà poco oltre più ampia attenzione (*infra*, 3.2).

In altri casi il legame tra sostenibilità, benessere degli animali e produzione alimentare è meno evidente ma altrettanto rilevante. Ad esempio, merita una menzione quel set di SDGs (4, 5, 10, 16, 17) che mirano ad avere un impatto positivo sulle dinamiche sociali di inclusione, ambendo a realizzare una educazione di qualità, l'eguaglianza di genere e il rispetto delle diversità e, conseguentemente a ridurre le ingiustizie. Si comprende che l'educazione, realizzata sin dalle scuole, ad una convivenza con gli animali improntata alla cura ed al rispetto è ritenuta dagli esperti assolutamente rilevante per contribuire a diffondere una cultura dei diritti di tutti gli esseri viventi nella società, a partire dai più fragili.

Se, da un lato, è chiaro che la produzione di carne coltivata potrebbe essere uno degli strumenti per favorire il raggiungimento dei sopra-descritti SDGs, diversamente, allo stato degli atti, non si può che rilevare come gli allevamenti intensivi non favoriscano ma, anzi, impediscano il raggiungimento dei succitati obiettivi di sostenibilità. Non solo. Questa modalità di allevamento, ormai estremamente diffusa tanto degli Stati Uniti quanto in Europa, rappresenta un modello organizzativo e di produzione in aperto contrasto con la c.d. condizionabilità sociale, concetto introdotto nella PAC e al centro delle politiche formali dell'Unione Europea¹⁰.

3.2.- *Sostenibilità sociale: interazioni tra la posizione di lavoratori e animali negli allevamenti intensivi alla luce dell'obiettivo di garantire il c.d. decent work*

Come si è detto, un punto nodale di intersezione tra benessere degli animali e sostenibilità riguarda il legame tra gli animali e la dimensione sociale della sostenibilità in relazione alla posizione dei lavoratori impie-

⁽⁹⁾ *Concentrated Animal Feeding Operations* (CAFOs): strutture agricole per la produzione di carne, latticini o uova in cui gli animali vengono tenuti ed allevati in cattività. Invece di pascolare o mangiare nei pascoli, nei campi o sui pascoli, gli animali sono costretti in spazi ristretti, per far loro guadagnare grasso nel minor tempo possibile al minor costo.

⁽¹⁰⁾ Per una critica delle prospettive di realizzazione della condizionabilità sociale cfr. L. Paoloni, *La sostenibilità "etica" nella filiera alimentare*, in *Rivista di diritto agrario*, 4/2020, pp. 8 ss; Canfora - Leccese, *Condizionabilità sociale*, Working paper, 2022, e poi *amplius* dei medesimi I. Canfora, V.S. Leccese, *La sostenibilità sociale nella PAC*, in *Rivista di diritto agrario*, 2022.

gati in allevamenti intensivi.

Il tema riguarda prevalentemente i luoghi di detenzione degli animali da reddito impiegati nel settore agroalimentare così come negli allevamenti destinati alla produzione di pellicce o altri derivati per l'industria della moda. In tali contesti, le condizioni di sovraffollamento, la scarsa igiene e salubrità dei luoghi, che si accompagnano alla costrizione fisica degli animali e la contiguità con i lavoratori, determinano aumenti dei livelli di zoonosi.

Non si contano, ormai, gli studi che confermano il legame, per la verità pregiudizievole, che si instaura tra il lavoro in allevamenti intensivi e mattatoi e condizioni dei lavoratori. Le problematiche si risolvono in pregiudizi fisici e psichici per i medesimi, e ciò vale sia quando le regole non sono rispettate ma purtroppo anche quando le regole sono rispettate. In tutti i casi, infatti, i dati esistenti, provenienti da vari Paesi, confermano che nel settore del lavoro in allevamenti e mattatoi vi sono sia un alto tasso di *turnover* sia un livello di assenteismo superiori alla maggior parte degli altri comparti del settore lavorativo.

Tale situazione si accentua laddove il benessere degli animali è particolarmente contratto: anche le condizioni di lavoro delle persone sono sovente trascurate con scarsa attenzione per i diritti umani, in quanto vi è una generale limitazione dei diritti dei soggetti (umani e non umani) ritenuti meri strumenti di produzione di reddito. Ciò determina un aumento dei rischi di patologie per gli addetti¹¹. È evidente che la prospettiva

One health, delineata nell'ambito degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)¹², è del tutto frustrata.

Anche rispetto a questo tema vi sono vari livelli di analisi e di intersezione. Senza pretesa di esaustività, basterà citarne, in questa sede:

(1) *il legame tra benessere degli animali da reddito, salute dei lavoratori e rischi di zoonosi e spilling per la collettività:*

quanto ai danni fisici, numerosissimi, hanno dimostrato la varietà e ampiezza dei rischi professionali che corrono i lavoratori degli allevamenti intensivi e dei mattatoi. Tra essi sono inclusi: rumore intenso che può provocare una perdita dell'udito; temperature estreme e rischi di congelamento e ipotermia; disturbi muscoloscheletrici degli arti superiori; esposizione a sostanze chimiche aggressive e a batteri, virus, funghi ed ectoparassiti¹³.

(2) *il legame tra le condizioni di vita ed utilizzo degli animali ed il benessere psichico dei lavoratori:*

il livello di benessere degli animali destinati alla produzione alimentare è direttamente legato al benessere psichico dei lavoratori impiegati in tali attività. Ciò è confermato da ampie ricerche che hanno evidenziato che le persone che lavorano in contesti in cui il livello di benessere degli animali è ridotto - anche laddove ci si muova nel rispetto delle norme in materia (si prendano ancora una volta gli allevamenti intensivi nei quali gli animali sono stabulati o costretti a condizioni

(¹¹) J.A. Casey, F.C. Curriero, S.E. Cosgrove, K.E. Nachman, B.S. Schwartz, *High-density livestock operations, crop field application of manure, and risk of community-associated methicillin-resistant Staphylococcus aureus infection*, in Pennsylvania. *JAMA Intern Med.*, 2013 Nov 25;173(21):1980-90. doi: 10.1001/jamainternmed.2013.10408. PMID: 24043228; PMCID: PMC4372690 (elevated rates of infection in study of nearly 450,000 Pennsylvania residents); C. Hribar, Nat'l Assoc. of Local Bds. of Health, *Understanding Concentrated Animal Feeding Operations and Their Impacts on Communities* 10 (2010), Centers for Disease Control and Prevention; Sul punto si veda anche lo studio condotto dalla Commissione Europea, *The Hidden Health Impact of Industrial Livestock Systems - Transforming Livestock Systems for Better Human, Animal and Planetary Health*, 2015, disponibile in https://knowledge4policy.ec.europa.eu/publication/hidden-health-impacts-industrial-livestock-systems-transforming-livestock-systems_en.

(¹²) Per *One Health Approach* si intende lo sforzo collaborativo tra diverse discipline, volto ad ottenere un ottimale livello di salute, tanto dell'uomo (*human health*), quanto degli animali (*animal health*) e dell'ambiente (*environment health*). Sul punto si veda I. Othieno, *Animal Welfare in the Context of Sustainable Development Goals (SDGs)*, April 2020, Nairobi, in <https://www.woah.org/app/uploads/2021/08/3-i-otieno-unep--sdg-apr2021.pdf>

(¹³) Cfr. con riferimento alla Francia si consulti il documento dal titolo *État de santé des salariés de la filière viande du régime agricole en Bretagne Relations avec leurs contraintes de travail physiques, organisationnelles et psychosociales Rapport-Enquête épidémiologique*, a cura dell'Institut Superior de Santé, 2016, ISBN : 978-2-11-097102-9, reperibile su [074000668.pdf \(vie-publique.fr\)](https://www.vie-publique.fr/ressources/074000668.pdf). Esso segue il rapporto voluto dalla Mutualité Sociale Agricole (MSA), datato 2005, dal titolo *Santé et travail dans l'industrie de la viande*- c.d. Rapport Stivab, confermandone a distanza di oltre dieci anni i dati preoccupanti. Dati analoghi sono stati raccolti con riferimento agli Stati Uniti, cfr. R.S. Abate (ed.), *What Can Animal Law Learn from Environmental Law?* Second edition. Washington, D.C: Environmental Law Institute, 2020. Print.

di vita particolarmente inadatte alle loro qualità etologiche) - soffrono sovente di disagi psichici legati alla convivenza quotidiana con la sofferenza di altri esseri viventi. È evidente, infatti, che il rispetto formale delle normative in tema di benessere degli animali non elide la componente di privazione e disagio, riducendola esclusivamente nell'alveo della liceità giuridica. Il termine che esprime sovente la condizione dei lavoratori, utilizzato a nella letteratura americana, è quello di *zombification*¹⁴ e deriva da uno studio delle dinamiche di biofilia ed empatia¹⁵ e di come esse interagiscono con le condizioni psichiche e le abitudini sociali dei lavoratori. Negli allevamenti intensivi, infatti, la biofilia è integralmente frustrata a fronte delle condizioni del tutto artificiali in cui gli animali sono tenuti, ridotti a macchine e quindi reificati quotidianamente. Inoltre, gli animali tenuti negli allevamenti intensivi sono allevati al solo fine di provocarne poi la morte, il trasferimento al mattatoio¹⁶. I disagi che si riscontrano nei lavoratori in tali contesti sono equiparati alle patologie da PITS - *Perpetration-Induced Traumatic Stress* (PITS), molto simili a quelle dei veterani di guerra¹⁷. Si assiste, altre-

sì, all'invisibilizzazione del lavoratore confinato nell'allevamento intensivo o nel macello senza contatti con la realtà e sovente costretto in spazi delocalizzati dai contesti non solo urbani, come intuibile e comprensibile, ma più in generale sociali. A ciò si accompagna il sentimento di vergogna che spesso colpisce il lavoratore. Il *Rapport Falorni* - voluto dal ministro francese da cui prende il nome - ha analizzato a fondo queste dinamiche, evidenziando situazioni del tutto preoccupanti¹⁸. Il documento si segnala per due principali dati: (1) la conferma del rapporto tra sofferenza dell'animale e sofferenza del lavoratore; (2) la limitazione dei tempi di lavoro a fronte dell'insicurezza per i lavoratori e riduce la protezione del benessere animale¹⁹. Il report dal titolo *Santé et travail dans l'industrie de la viande* è senza dubbio il più completo relativamente alle condizioni dei lavoratori in allevamenti in Francia: tra i molti dati rilevanti, si consideri che di fronte all'esigenza, imposta dalle attività svolte, di evitare ogni forma di attaccamento agli animali, si viene a determinare un processo di diniego della realtà²⁰. Si registra, altresì, il pesante dato che vede, da un lato, sacche di

(¹⁴) Cfr. S. Marek Muller, *Zombification, Social Death, and the Slaughterhouse: U.S. Industrial Practices of Livestock Slaughter*, in *Journal of American Studies*, *Mid-American Studies Association*, Volume 57, Number 3, 2018, pp. 81-101; H. Kyle Landis-Marinello, *The environmental effects of cruelty to agricultural animals*, in *106 Mich. L. Rev. First Impressions* 147 (2008); H. Park, M.S. Chun, Y. Joo, *Traumatic Stress of Frontline Workers in Culling Livestock Animals in South Korea*, in *Animals*, 2020, 10/19, doi: 10.3390/ani10101920. PMID: 33086638; PMCID: PMC7603362. Si veda anche il Report condotto da Animal Rights Watch, *Blood, sweat and fear, Workers' Rights in U.S. Meat and Poultry Plants*, 2005.

(¹⁵) Il termine biofilia, che sarebbe stato utilizzato per la prima volta da Fromm, è poi assunto nello studio dell'etologia e psicologica e viene oggi definito come amore per la vita, tendenza innata a concentrare il proprio interesse sulla vita e sui processi vitali Cfr. E. O. Wilson, *Biofilia, il nostro legame con la natura*, 2021, Piano B.

(¹⁶) Cfr. B. Gustafsson, *The Health and Safety of Workers in a Confined Animal System*, 49 *Livestock production science* 191, 194 (1997): «Slaughterhouse employees in the US noted that abattoir workers view, on a daily basis, large-scale violence and death that most of the American population will never have to encounter (...). In present-day livestock farming with large herds, many animals per man, high working speed, and great economic values at stake, the mental load can be heavy and result in great stress, especially for people working alone. Frequent stress situations increase the risk of accidents, injuries and in the long run mental ill-health. The safest work is performed if the herdsman does not have too many animals to handle, if he is relaxed and work slowly and quietly and is consistent in his behaviour. The problem of accident prevention is complex and requires a cooperation of the engineers planning farm buildings, the occupational safety and health service, education»; si veda anche il docufilm *Fast Food Nation* reperibile su <http://www.imdb.com/title/tt0460792/>; J. Dillard, *A Slaughterhouse Nightmare: Psychological Harm Suffered by Slaughterhouse Employees and the Possibility of Redress through Legal Reform*, in *Georgetown Journal on Poverty Law & Policy*, Forthcoming, Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=1016401>.

(¹⁷) E. Cudworth, *Killing animals: sociology, species relations and institutionalized violence*, *The Sociological Review*, Vol.63/1, 2015, pp.1-18; R. M. McNAIR, *Perpetration-induced traumatic stress: The psychological consequences of killing*, Praeger Publishers/Greenwood Publishing Group, 2002.

(¹⁸) *Rapport fait au nom de la Commission des affaires économiques, sur la proposition de loi relative au respect de l'animal en abattoir* (n° 4203), par m. Olivier Falorni.

(¹⁹) In Spagna è obbligatoria la video sorveglianza quale fattore di protezione del lavoratore, innanzitutto, nonché dell'animale.

(²⁰) Cfr. ancora il Rapport STIVAB volto da MSA: «*Pour faire face à ces conflits internes, les employés d'abattoirs ont recours à « un processus psychologique de "déli" de réalité*». V. anche J. Porcher, «*Tu fais trop de sentiment*», «*Bien-être animal*», *répression de l'affectivité, souffrance des éleveurs*, in *Travailler*, 2002/2 (n° 8), pp.111-134, Éditions Martin Média ISSN 1620-5340, ISBN 2914649053 DOI10.3917/trav.008.0111.

pesante illegalità, dall'altro il fatto che le imprese tendono al contrario a incentivare in forma succedanea (attraverso premi economici o parziali riduzioni dell'orario lavorativo) coloro che lavorano in contesti di allevamento intensivo o mattatoi, anche a fronte della ritrosia di molti lavoratori a proporsi per tali attività. Gli studi sociologici evidenziano invece un approccio sociale stigmatizzante nei confronti di coloro che lavorano in attività aventi a che fare con l'uccisione di animali²¹.

(3) Effetti dell'abitudine alla violenza: dalla violenza (legale) sugli animali alla violenza sulle persone:

numerosi studi confermano in modo univoco non solo l'effetto traumatico della convivenza degli uomini con la sofferenza animale, ma anche il fatto che, si determina una "abitudine alla violenza" per i lavoratori che operano in allevamenti intensivi. Tale effetto si verifica sia quando in questi luoghi si praticano attività illegali, in quanto non del tutto conformi alle normative di settore di volta in volta applicabili, sia quando si operi nel rispetto delle regole esistenti le quali, tuttavia, intrinsecamente legittimano comportamenti violenti. Sarebbe, in particolare, confermato che il livello di criminalità verso le persone (in particolare i casi di violenza domestica) è maggiore in contesti in cui sono presenti lavoratori impiegati in allevamenti intensivi²². Torna

alla mente l'affermazione ovidiana secondo cui la violenza sugli animali è l'anticamera della violenza sull'uomo (*Saevitia in bruta est tirocinium crudelitatis in homine*) anche quando la violenza si realizza nel perimetro della legittimità formale²³ di dimensione relazionale dell'animale con l'uomo, che nel contesto quotidiano esprime pienamente la propria soggettività e pienezza.

Tale esito è, del resto, comune a tutti i settori produttivi e commerciali in cui l'animale è maggiormente coinvolto (i.e. turismo, moda e tessile, agroalimentare), settori che peraltro risultano particolarmente rilevanti per l'economia, la società e la cultura italiana. Si pensi al turismo, dove l'animale (ad es. il cavallo che traina i carretti nei centri cittadini) è un lavoratore/schiavo, soggetto a privazioni fisiche e psicologiche, con fenomeni di vero e proprio sfruttamento e maltrattamento che non di rado conducono alla morte²⁴; al settore agro-alimentare, dove gli animali allevati sono costretti in gabbie minuscole, privati di luce naturale, sottoposti a mutilazioni²⁵; ed infine l'industria delle pellicce che ancora oggi utilizza nel mondo milioni di animali all'anno²⁶.

Gli aspetti sin qui ricordati confermano insieme l'importanza della dimensione *One Health*, che richiede di valutare la sostenibilità in ottica pantografica anche laddove si consideri l'obiettivo relativo alla salubrità e dignità del lavoro²⁷.

(²¹) E. Bottacchio, A. Zabonati, *Marti Kheel, Nature Ethics: An ecofeminist perspective*, in *Femminismo e questione animale*, DEP (Deportate, esuli, profughe) - Università Ca' Foscari Venezia, n. 23, 2013

(²²) A. Gray, R. Hinch (eds) *A Handbook of Food Crime: Immoral and Illegal Practices in the Food Industry and What to Do about Them*. 1st ed., Bristol University Press, 2018. JSTOR, <https://doi.org/10.2307/j.ctt22rbk9t>. Accessed 11 July 2024., in particolare il contributo di H. S. James, *Chapter 4, Ethical challenges facing farm managers*. Sull'abitudine agli atti di violenza che si viene a determinare negli allevamenti intensivi, anche laddove non vi siano pratiche illegali ma condotte poste in essere in modo conforme alle norme di legge, cfr. A. J. Fitzgerald, L. Kalof, T. Dietz, *Slaughterhouses and Increased Crime Rates: An Empirical Analysis of the Spillover From "The Jungle" Into the Surrounding Community*, in *Sage Journals*, Vol. 22, issue 2. Più ampiamente, per un'analisi del tema con riferimento agli allevamenti intensivi destinati al consumo alimentare cfr. National Link Coalition, *The National Resourcer Center on The Link between Animal Abuse and Human Violence*, 2008, disponibile qui: <http://nationallinkcoalition.org/wp-content/uploads/2013/01/Link-SummaryBooklet-16pp.pdf>; P. Arkow, *Understanding The Link between Violence to Animals and People: A Guidebook for Criminal Justice Professionals*, National District Attorneys Association and American Society for the Prevention of Cruelty to Animals (ASPCA) 2014.

(²³) R. Gleyzer, A.R. Felthous, C.E. Holzer, *Animal cruelty and psychiatric disorders*, in *The journal of the American Academy of Psychiatry and the Law*. 30. 257-65, 2002.

(²⁴) D. Cerini, *Tutela del benessere animale e attività turistiche*, in *Rivista giuridica dell'ambiente*, 2023, 3(3), pp. 807-874;

(²⁵) D. Cerini, *Sicurezza degli alimenti tra sostenibilità, benessere animale e gestione assicurativa dei rischi*. In M. Torsello, G. Guerra (a cura di), *Prospettive e temi per un corso di diritto agroalimentare transnazionale e comparato*, cit., pp. 197 ss.

(²⁶) M.Á. Gardetti, *Sustainability in the Textile and Fashion Industries: Animal Ethics and Welfare*. In S. MUTHU, (eds) *Textiles and Clothing Sustainability. Textile Science and Clothing Technology*. Springer, Singapore, 2017. https://doi.org/10.1007/978-981-10-2182-4_2; Sul tema si veda anche S. Mukherjee, *Environmental and social impact of fashion: Towards an eco-friendly, ethical fashion*, in *International Journal of Interdisciplinary and Multidisciplinary Studies*, 2.3 (2015): 22-35.

(4) *Utilizzo di animali e salvaguardia di usi e contesti di comunità locali:*

il proliferare degli allevamenti intensivi provoca altresì la progressiva scomparsa degli allevamenti familiari e locali, andando a limitare conseguentemente il mantenimento delle tradizioni a questi ultimi legate. Va detto, in ogni caso, che questo assunto nasconde in realtà un *bias*: se da un punto di vista quantitativo non vi sono dubbi che gli allevamenti intensivi utilizzano più animali, abbassando così i costi di produzione a discapito dell'innalzamento condizioni di vita, il livello di sofferenza individuale, cioè dei singoli animali, non viene necessariamente ridotto negli allevamenti di più ridotte dimensioni. Anche in questi luoghi infatti, le pratiche di allevamento o uccisione domestica restano particolarmente cruenti.

4.- *Il problema degli allevamenti intensivi in una prospettiva non antropocentrica: gli animali come destinatari diretti delle tutele in chiave di SDGs?*

È del tutto ovvio che il tema della produzione della carne cellulare si interseca, si interseca con le sempre più frequenti discussioni in tema di come provvedere alla tutela degli animali, in particolare quelli d'allevamento intensivo, questi ultimi rappresentano il maggior numero (impressionante numero) di animali, peraltro di varie specie, utilizzati per la produzione agroalimentare, sia per i loro prodotti derivati (uova, latte, e così via) sia, carne.

Appare quantomeno singolare che nella genesi della normativa italiana in tema di carne coltivata, su cui si tornerà poco oltre, sia del tutto assente - e lo confermano sia i lavori preparatori che l'analisi d'impatto - qualunque riferimento e/o dato relativo al benessere degli animali da allevamento; nessun accenno viene dedicato alla possibilità che la produzione di carne coltivata si traduca nella riduzione del numero di animali allevati e destinati alla macellazione. Si tratta di un aspetto che, privato dei suoi elementi etico-morali,

è di estrema importanza sul piano giuridico in quanto la posizione degli animali è oggi tutelata sia dal diritto sovranazionale sia nel diritto interno.

Invero, tanto l'Unione Europea quanto la nostra Costituzione, come riformata dalla Legge costituzionale 1/2022, prevedono una tutela diretta degli animali *ex se*, quali esseri senzienti e che formano parte integrante della società.

Pertanto, vale la pena di indicare, innanzitutto, come la "questione" animale entri a pieno titolo nella sostenibilità sociale.

La società deve essere considerata come un insieme di individui o parti, uniti da rapporti di varia natura, tra cui si instaurano forme di cooperazione, collaborazione e divisione dei compiti, che assicurano la sopravvivenza e la riproduzione dell'insieme stesso e dei suoi membri. Il tipo di società più semplice è dato dal gruppo domestico o famiglia.

Come noto, anche nella dimensione filosofica, la componente sociale assume un ruolo focale. Hobbes fu il primo ad affermare che l'uomo non è socievole per natura, ma lo diventa in seguito a un ragionamento e ad un calcolo di vantaggi: una società pacifica offre infatti all'individuo le maggiori opportunità di sopravvivenza. Partendo da tali presupposti, si può affermare che, da un punto di vista sociologico, e nella sua dimensione filosofica, gli animali facciano parte della società. Gli animali domestici, in particolare, entrano anche in quella che è considerata la prima forma di società, ossia la famiglia, tanto che in più di un ordinamento essi sono inseriti nel nucleo familiare o in corrispondenti entità aventi valenza normativa o fiscale. Partendo da tali presupposti, e ricordando che la sostenibilità sociale assume una dimensione pantografica, si ritiene di poter (e dover) prendere in considerazione, oltre alla specie umana, altre specie meritevoli di tutela *diretta* in chiave di sostenibilità sociale superando la prospettiva meramente antropologica, ormai impercorribile a fronte della rilevanza, anche giuridica, dell'approccio *One Health*. In questa chiave di lettura, la tutela del benessere degli animali perde

(27) N.I.R.D.A. - Nucleo Investigativo per i Reati a Danno degli Animali, che opera in riferimento alla normativa prevista dalle legge n. 189 del 2004 «Disposizioni concernenti il divieto di maltrattamento degli animali nonché di impiego degli stessi in combattimenti clandestini o competizioni non autorizzate»; F. Sorcinelli, *Zoantropologia della devianza. Introduzione alle linee guida in materia di determinazione della pena, sospensione della pena, messa alla prova nei procedimenti penali per maltrattamenti e/o uccisione di animali e/o altre ipotesi di reato contro gli animali*, Aprile 2018, LINK ITALIA (APS), disponibile qui: <https://www.link-italia.net/>; A. Magnaro, F. Sorcinelli, M. Tettamanti, *Abusi su animali e abusi su umani. Complici nel crimine*, in *Rassegna Italiana di Criminologia* - Anno VI n. 4/2012.

la sua funzionalità rispetto alla salvaguardia dell'ambiente (nel quale vive l'uomo) e delle persone.

Del resto, tale impostazione sembra avallata proprio dalle normative UE più recenti che inseriscono tra i parametri di valutazione della sostenibilità anche il benessere animale. L'idea di progresso sostenibile ed inclusivo che si persegue, dunque, deve tener conto anche sul piano giuridico della posizione di "altri" soggetti che interagiscono con l'uomo, ossia gli animali.

Si faranno solo due esempi che confermano tale prospettiva:

a) La Proposta di Direttiva del Parlamento Europeo che modifica le direttive 2005/29/CE e 2011/83/UE sulla responsabilizzazione dei consumatori per la transizione verde mediante il miglioramento della tutela dalle pratiche sleali e dell'informazione (30.3.2022, doc. COM(2022) 143 final) evoca, oltre ai doveri in capo ai professionisti di non incorrere in pratiche commerciali scorrette e sleali, legate al diritto ad una corretta informazione da parte del consumatore, la responsabilizzazione di quest'ultimo al fine di poter porre in essere scelte consapevoli e, appunto, responsabili ossia orientate alla sostenibilità (cfr. doc. COM 2022/0092(COD)). Da qui il Considerando 1, paragrafo 3, che menziona espressamente la posizione degli animali indicando che «Anche le informazioni sulla sostenibilità sociale dei prodotti fornite dai professionisti, quali le condizioni di lavoro, i contributi di beneficenza o il benessere degli animali, dovrebbero evitare d'indurre in errore i consumatori»: la previsione appare di fondamentale importanza, pur essendo inserita

nella parte introduttiva e non normativa della direttiva²⁸. Per la prima volta, infatti, si indica in modo chiaro ed inequivoco che la salvaguardia del benessere degli animali ha valenza autonoma e rientra a pieno titolo nella valutazione di sostenibilità; dal che, il c.d. *humane washing* - i.e. l'indicazione non veritiera di un atteggiamento rispettoso del citato benessere da parte del professionista - potrà essere qualificata come pratica commerciale scorretta, sottraendo la valutazione sul benessere animale dalla discrezionalità del giudice o del valutatore, a fronte di una preventiva e chiara indicazione legislativa;

b) il benessere degli animali è tenuto in considerazione come elemento di valutazione del rispetto dei parametri di sostenibilità in capo alle imprese. Il riferimento principale va alla Direttiva sulla Corporate Sustainability Due Diligence ("CSDDD" o CS3D), che delinea i requisiti e le misure di *due diligence* (in accordo con quanto previsto dalla Direttiva (UE) CSRD) che le aziende devono implementare per prevenire, mitigare e rimediare agli impatti negativi sui diritti umani e sull'ambiente con riferimento alle operazioni proprie e dei partner commerciali. Si consideri, infatti, che la CDDSD riprende, nell'ambito della prospettiva *One Health* e dei doveri di controllo delle imprese sulla catena di produzione e di servizi, il riferimento alla posizione degli animali (v. doc. P9_TA(2024)0329, European Parliament legislative resolution of 24 April 2024 on the proposal for a directive of the European Parliament and of the Council on Corporate Sustainability Due Diligence and amending

⁽²⁸⁾ Si veda altresì il testo integrale del citato Considerando 1 ed ivi il diretto riferimento alla rilevanza delle informazioni sul benessere degli animali quale indicazione rilevante ai fini della valutazione della sostenibilità: «Considerando quanto segue: (1) È opportuno introdurre nella normativa dell'Unione in materia di tutela dei consumatori norme specifiche volte a contrastare le pratiche commerciali sleali che impediscono ai consumatori di compiere scelte di consumo sostenibili, quali le pratiche associate all'obsolescenza precoce dei beni, le dichiarazioni ambientali ingannevoli ("greenwashing"), i marchi di sostenibilità o gli strumenti di informazione sulla sostenibilità non trasparenti e non credibili. L'introduzione di siffatte norme consentirebbe agli organi nazionali competenti di far fronte efficacemente a tali pratiche. La garanzia che le dichiarazioni ambientali sono eque permetterà ai consumatori di scegliere prodotti che siano effettivamente migliori per l'ambiente rispetto ai prodotti concorrenti. Sarà così incoraggiata la concorrenza spingendo verso prodotti più ecosostenibili, con conseguente riduzione dell'impatto negativo sull'ambiente. (2) È opportuno introdurre le nuove norme mediante sia la modifica degli articoli 6 e 7 della direttiva 2005/29/CE del Parlamento europeo e del Consiglio 21 relativi alle pratiche commerciali che, in base a una valutazione delle circostanze del caso, sono da ritenersi ingannevoli e quindi vietate, sia la modifica dell'allegato I della stessa direttiva, con l'aggiunta di pratiche ingannevoli specifiche che sono considerate sleali in ogni caso e quindi vietate. (3) Al fine di dissuadere i professionisti dall'ingannare il consumatore per quanto concerne l'impatto ambientale o sociale, la durabilità o la riparabilità dei loro prodotti, anche mediante la presentazione generale del prodotto, è opportuno modificare l'articolo 6, paragrafo 1, della direttiva 2005/29/CE aggiungendo l'impatto ambientale o sociale, la durabilità e la riparabilità all'elenco delle caratteristiche principali del prodotto rispetto alle quali le pratiche del professionista possono essere considerate ingannevoli in base a una valutazione delle circostanze del caso. Anche le informazioni sulla sostenibilità sociale dei prodotti fornite dai professionisti, quali le condizioni di lavoro, i contributi di beneficenza o il benessere degli animali, dovrebbero evitare d'indurre in errore i consumatori».

Directive (EU) 2019/1937 (COM(2022)0071 - C9-0050/2022 – 2022/0051(COD)), sub 14: «Due diligence requirements under this Directive should contribute to achieving the objectives of the EU Action Plan Towards Zero Pollution for Air, Water and Soil, of creating a toxic-free environment and of protecting the health and well-being of people, animals and ecosystems from environment-related risks and negative impacts» e sub 35: «This Directive acknowledges the 'One Health' approach as recognised by the World Health Organization, an integrated and unifying approach that aims to sustainably balance and optimise the health of people, animals and ecosystems. The 'One Health' approach recognises that the health of humans, domestic and wild animals, plants, and the wider environment, including ecosystems, are closely interlinked and interdependent»²⁹.

Di tali indicazioni si trova del resto già traccia in vari regolamenti di fondi di investimento, anche legati a prodotti assicurativi, nei quali vi è specifica indicazione al tema della valutazione del benessere animale da parte delle imprese³⁰.

Per comprendere meglio si ripercorreranno, brevemente, alcuni punti cardinali del diritto rispetto alla posizione degli animali nel diritto europeo (a) ed italiano (b).

(a) *Gli animali nel diritto europeo*

Il diritto dell'Unione Europea prescrive chiaramente che nella fase dell'allevamento, sia per gli animali da carne e consumo diretto, sia per quelli che producono prodotti destinati al consumo quali uova o carne, è necessario rispettare il vincolo del c.d. benessere degli animali. L'esigenza di rispetto non è motivata solo da considerazioni etiche, ma è un vero e proprio dovere giuridico. Infatti sin dal 2007, l'art.13 del

Trattato di Lisbona - il Trattato UE da molti considerato quasi una costituzione europea insieme alla Carta dei diritti fondamentali - Trattato sottoscritto dai paesi membri, ha ufficialmente riconosciuto agli animali lo status di esseri senzienti, impegnando anche gli Paesi membri ad adoperarsi per adottare politiche il più possibile rispettose del loro benessere. L'intero settore delle normative sul benessere degli animali da allevamento si dovrebbe allineare a tale imperativo, oltre a tener conto del cambio di registro che l'idea di One Health, coordinata con gli obiettivi di sostenibilità sociale (sul presupposto che della società fanno parte *anche* gli animali), richiede di porre in essere abbandonando la monolitica prospettiva antropocentrica: l'effettiva tutela, nell'ambito delle PAC, resta però del tutto minimale³¹.

Nonostante il significativo passo avanti rappresentato dal riconoscimento degli animali come esseri senzienti e il benessere degli animali come scopo a cui deve ambire l'Unione e che gli stati devono rispettare, si tende ancora troppo spesso a trascurare il benessere degli animali di allevamento.

Considerando gli scenari concreti, infatti, gli allevamenti industriali riducono gli animali a mere macchine, sottoposti a condizioni di vita di estrema costrizione fisica e disagio psicologico; gli animali sono costretti in gabbie strettissime o confinati in spazi ridotti dove trascorrono una vita breve quanto dolorosa, durante la quale sono sovente sottoposti anche a mutilazioni. In molti allevamenti intensivi si iniettano agli animali, a intervalli regolari, vaccini e antibiotici, sostanze potenzialmente nocive per chi ne consumerà la carne. Solo negli Stati Uniti, l'80% dei vaccini prodotti è destinato al settore dell'allevamento, e i dati relativi alla Germania mostrano che gli antibiotici per uso veteri-

⁽²⁹⁾ Così la Directive of the European Parliament and of the Council on Corporate Sustainability Due Diligence and amending Directive (EU) 2019/1937 (COM2022)0071 – C9-0050/2022 – 2022/0051(COD)). Come illustrato nella Relazione della Commissione alla proposta, «the CSDDD would introduce requirements for companies to identify and prevent, bring to an end, or mitigate the actual and potential impacts of their activities on the environment and on human rights abuses. It would oblige them to conduct due diligence not just on their own operations, but also on the activities of their subsidiaries and other entities in their value chains with which they have direct and indirect established business relationships. They would need to develop and implement 'prevention action plans', obtain contractual assurances from their direct business partners that they will comply with the plans, and subsequently verify compliance».

⁽³⁰⁾ V. in questo senso *International Finance Corporation, Report on IFC Practices for sustainable investment in private sector livestock operation*, 2022, passim; FNSF, *The importance of animal rights and meat production for ESG focused investors*, 1.8.2023; J. Fernandez Mateo, A. J. Franco Barrera, *Animal welfare for corporate sustainability: the business benchmark on farm animal welfare, farm*, in *Journal of Sustainability Research*, 2020, 2, (3).

⁽³¹⁾ Per altri rilievi sia consentito rinviare a quanto già illustrato in M. Torsello, G. Guerra (a cura di), *Prospettive e temi per un corso di diritto agroalimentare transnazionale e comparato*, cit.

nario utilizzati ogni anno sono pari a 1700 tonnellate, a fronte delle circa 300 tonnellate destinate all'uomo. Quanto visto, a voler riportare tutto come quasi sempre accade nella prospettiva antropocentrica, ha poi un legame diretto con il diritto e la tutela della salute dell'uomo.

Le pessime condizioni di allevamento, di trasporto e di uccisione degli animali, il mancato rispetto della biodiversità e l'uso massiccio di antibiotici aumentano i rischi per la salute degli animali e per chi li consuma. In altri termini, il rispetto del benessere degli animali non è un'opzione, o un imperativo solo etico ma ha rilevanza e portato giuridico nonché ricadute sulla sicurezza alimentare in un'ottica che è anche intuitiva da comprendere ed assimilare.

È dunque fondamentale osservare le regole e le responsabilità che sottendono alla protezione del benessere animale anche perché esso è propedeutico al benessere di chi consuma prodotti derivati da animali³².

Di converso, è dimostrato, sempre in un'ottica del tutto antropocentrica, che il rispetto e la tutela del benessere dell'animale incidano in modo positivo sulla qualità dei prodotti che derivano dall'animale stesso, sia in caso di macellazione, sia in caso di produzione di altri alimenti di derivazione animale che siano destinati al consumo (si pensi ad esempio alle uova). In altri termini, il benessere dell'animale durante l'allevamento è funzionale a una migliore qualità del cibo che verrà prodotto grazie all'animale. Insomma, animali meno stressati, "meglio trattati", sono anche animali più sani! C'è poi un secondo versante, ossia quello delle zoonosi che derivano dalla detenzione di animali, sia in allevamenti, specialmente intensivi, sia in altri contesti quali i *fresh* o *wet market*: la maggior parte delle epidemie degli ultimi decenni deriva da zoonosi e dal passaggio interspecie delle patologie, sviluppatasi proprio in questi luoghi.

I rischi di zoonosi avrebbero dovuto essere evitati in Europa, proprio in base al sistema dei controlli sulle condizioni in generale di igiene e salubrità dei luoghi destinati all'allevamento. Ma sappiamo che anche

questo aspetto a volte è deficitario. E del resto i focolai da ultimo registrati in europa si legano proprio a contesti tragicamente sovraffollati e insalubri, quali i mattatoi, dove animali e uomini condividono spesso le stesse tristi sorti di costrizione e mancanza di qualunque forma di benessere, un po' come accade spesso tra carcerati e carcerieri.

(b) *Gli animali nel diritto italiano tra art.9 della Costituzione e leggi ordinarie*

L'art. 9 della Carta Costituzionale, come novellata dalla legge cost. 11 febbraio 2022, n. 1, prevede, nella parte di nostro interesse, quanto segue: «*La legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali*».

L'art. 9 Cost. chiama il legislatore a disciplinare i modi e le forme di tutela degli animali è apparsa fin da subito a dir poco rivoluzionaria e nella sua funzione e nella sua formula, portando per la prima volta gli animali (non umani) nella Costituzione.

Come sottolineato da Franco Frattini, allora Presidente del Consiglio di Stato, in un suo discorso dell'8 giugno 2022, «la riforma costituzionale che ha riconosciuto la tutela degli animali quale valore primario del nostro ordinamento [...] è norma di grande civiltà giuridica [dato che con essa] si stabilisce la centralità e la statualità della protezione: non c'è più un luogo in Italia dove gli animali possono essere maltrattati»³³.

Nel testo dell'art. 9 Cost. gli animali non vengono considerati soltanto come *meri componenti* dell'ambiente, dell'ecosistema, o della fauna che forma la biodiversità – nonostante non vi sia alcun dubbio che gli animali siano parte, così come lo è del resto anche la specie umana, e dell'ambiente, e della biodiversità e, ugualmente, dell'(degli) ecosistema(i) – ma emergono (anche) come diretti destinatari di un obbligo di tutela da parte del legislatore.

Da ciò si evince che la scelta del legislatore costituzionale è stata inequivocabilmente quella di considerare il valore del rispetto e della tutela degli animali (non umani) in modo autonomo rispetto ad altri valori a esso contigui e parzialmente sovrapponibili. Lo scopo

(³²) J. Hoorfar - K. Jordan - F. Butler - R. Prugger, *Food Chain Integrity: A Holistic Approach to Food Traceability, Safety, Quality, and Authenticity*, Woodhead Pub. Ltd: Oxford, UK; Philadelphia, PA, USA, 2011.

(³³) Il passaggio è tratto dalla relazione di apertura presentata da Franco Frattini al Convegno tenutosi presso il Consiglio di Stato dal titolo «*I diritti degli animali nella recente riforma costituzionale*» (8 giugno 2022).

di tale riforma è stato quello di assumere il benessere animale a presupposto di un nuovo principio costituzionale - che alcuni chiamano appunto principio animalista³⁴ - il quale, a differenza del valore sottostante, che resta tutto all'interno della sfera etica, è oggi norma giuridica cogente. Corollario di tale principio è che la tutela degli animali, quali esseri senzienti, sia perseguita e garantita la tutela da parte di tutti i soggetti dell'ordinamento³⁵, e in primo luogo da parte dei poteri pubblici, la cui azione è costantemente soggetta, nello Stato di diritto, al rispetto delle superiori norme costituzionali.

L'enunciazione di un autonomo principio animalista, dunque, si aggiunge alle altre previsioni della riforma costituzionale del 2022 che impongono di tutelare «l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni», con l'effetto di potenziare la protezione del mondo animale che già quelle previsioni erano, da sole, in grado di assicurare.

Si deve ricordare, infatti, che l'*ambiente* come valore e come bene si lega (anch'esso) alla posizione degli animali e al loro benessere: la conferma costituzionale del dovere di garantire una tutela dell'ambiente - già invero insediata nel patrimonio giurisprudenziale e

culturale italiano - ricade inevitabilmente sugli animali che lo occupano, richiamando in particolare l'attenzione sulle pratiche sostenibili e su tutte quelle azioni che limitino l'impatto antropico. In particolare, proprio in quegli stessi settori che più spesso vedono coinvolti animali - quali la produzione agroalimentare, il settore del *textile* per la moda e l'arredo, ma anche le attività turistiche - il grado di benessere degli animali impiegati dall'uomo va di pari passo con la salvaguardia dell'ambiente stesso. In altri termini, atteggiamenti e attività attente al benessere degli animali si rivelano quasi sempre anche benefiche per l'ambiente.

Biodiversità, da un lato, ed *ecosistemi*, dall'altro, a loro volta ricevono espressa e autonoma menzione nel testo costituzionale novellato quali oggetti di tutela, e presuppongono anch'essi l'attenzione per la protezione della sfera animale. È quasi superfluo ricordare che la biodiversità rappresenta la ricchezza di forme vitali animali e vegetali in un dato spazio e si regge anch'essa sul rispetto delle condizioni di vita di tutti gli esseri viventi al fine di garantirne la sopravvivenza e la sussistenza³⁶. La presenza di biodiversità è, a sua volta, essenziale per la sopravvivenza degli ecosistemi, i quali sono individuati (nella letteratura scientifica che non vi è spazio ora per identificare in termini più

⁽³⁴⁾ Discorre dell'introduzione di un "principio animalista" D. Granara, *Il principio animalista nella Costituzione*, in *DOPCE online*, n. 2/2023, pp. 857 ss., superando l'atteggiamento più prudente di altri autori (ad esempio R. Bifulco, *Prmissime riflessioni intorno alla l. cost. 1/2022 in materia di tutela dell'ambiente*, in *federalismi.it* - paper, 6 aprile 2022, p. 6; Id., *La legge costituzionale 1/2022: problemi e prospettive*, in *Analisi giuridica dell'economia*, n. 1/2022, p. 19).

⁽³⁵⁾ Da ultimo è M. Luciani, *Ogni cosa al suo posto*, Giuffrè, Milano, 2023, pp. 101-104 a ricordarci con il massimo rigore che i "valori" sono il riferimento, esterno al mondo del diritto, cui i "principi" costituzionali possono orientarsi, ma che non fanno parte delle costituzioni. Solo questi ultimi - i "principi" - sono norme giuridiche positive cogenti che richiedono osservanza; mentre i primi - i "valori" - sono i semplici presupposti delle norme giuridiche costituzionali, ai quali si può eventualmente aderire ma a cui non è necessario sottostare. Discorre invece, di un nuovo "valore" costituzionale volto alla tutela degli animali G. Alpa, *Note sulla riforma della Costituzione per la tutela dell'ambiente e degli animali*, in *Contratto e impresa*, n. 2/2022, pp. 362 e 368.

⁽³⁶⁾ Cfr., per un commento più ampio sull'intero articolato dell'art. 9 della Costituzione, M. Delsignore - A. Marra - M. Ramajoli, *La riforma costituzionale e il nuovo volto del legislatore nella tutela dell'ambiente*, in *RGA*, 1/2022, ed ivi in particolare p.10: «Il riferimento alla biodiversità costituisce, invece, un sicuro richiamo all'ordinamento europeo che rappresenta ormai un costante interlocutore per il legislatore nelle scelte di tutela dell'ambiente e che, proprio nel momento in cui si scriveva la riforma costituzionale, alla biodiversità ha dedicato un piano ambizioso e di lungo termine con l'adozione della strategia sulla biodiversità per il 2020». Pur non essendo questa la sede per introdurre specifici riferimenti scientifici, su cui le scriventi non avrebbero nemmeno adeguata competenza, sia consentito rammentare in estrema sintesi che il termine biodiversità (traduzione dall'inglese *biodiversity*, a sua volta abbreviazione di *biological diversity*) fu utilizzato sin dal 1988 dall'entomologo americano Edward O. Wilson. Dal punto di vista scientifico, la biodiversità può essere definita come la ricchezza di vita sulla terra: piante, animali e microrganismi, geni che essi contengono, e che compongono tutti insieme i complessi ecosistemi che essi costituiscono nella biosfera. Questa varietà non si riferisce solo alla forma ed alla struttura degli esseri viventi, ma include anche la diversità intesa come abbondanza, distribuzione e interazione tra le diverse componenti del sistema. In altre parole, all'interno degli ecosistemi convivono e interagiscono fra loro sia gli esseri viventi sia le componenti fisiche e inorganiche, influenzandosi reciprocamente. Infine, ci viene insegnato che la biodiversità comprende anche la diversità culturale umana, che peraltro subisce gli effetti negativi degli stessi fattori che agiscono sulla biodiversità. La biodiversità, quindi, esprime il numero, la varietà e la variabilità degli organismi viventi e come questi varino da un ambiente ad un altro nel corso del tempo. La Convenzione ONU sulla Diversità Biologica del 1992 (*Convention on Biological Diversity*) definisce, a sua volta, la biodiversità come la varietà e variabilità degli organismi viventi e

diffusi) come insiemi complessi in cui coesistono, in situazione di equilibrio, organismi viventi (parte biotica, funzionale alla biodiversità) ed ambiente fisico (parte abiotica)³⁷.

Non v'è dubbio, in definitiva, che l'art. 9 Cost., in una dimensione "ecologista", seppur ancora in parte antropocentrica, consente di individuare altri fronti che in via indiretta - dunque attraverso il richiamo agli altri beni tutelati, ossia ambiente, biodiversità, ecosistemi - portano a garantire la posizione degli animali.

Certamente, allora, si potranno valutare le sinergie e i benefici che la tutela dell'ambiente, o della biodiversità, potrebbero portare anche, in via indiretta, ad uno o molti animali, oppure ad una o molte specie di esseri viventi (compresa quella umana), e anzi tale prospettiva di indagine è di assoluta rilevanza per confermare come il nostro sistema giuridico si stia lentamente muovendo nella direzione di abbandonare una impostazione monolitica nella quale la specie umana sia l'unica rilevante; ma, si ritiene, l'ultimo periodo dell'art. 9 Cost. appare nella sua portata rivoluzionaria laddove compie un irreversibile cambio di rotta menzionando *espressamente* gli animali in sé e per sé.

L'introduzione di questo espresso riferimento ha anche un valore simbolico, perché diventa il segno dell'evoluzione della società e dei valori condivisi, a distanza di settantacinque anni dall'entrata in vigore della Costituzione repubblicana.

Va, infatti, ricordato che la parola "*animali*" non com-

pariva né nella Costituzione, né nei lavori preparatori, se non con ben altro significato. Ad esempio, nelle discussioni in Assemblea Costituente relative al futuro art. 2 Cost., un deputato ricordava che l'uomo è un "animale sociale". Peraltro, se rileggiamo quegli stessi lavori preparatori, ci possiamo rendere conto di quale peso abbiano avuto le scelte lessicali, e siamo in grado di comprendere ancora meglio di quale novità, anche culturale, sia portatrice la recente riforma.

Gli animali non umani trovano così oggi un inedito spazio in Costituzione, diventando destinatari di tutela diretta e, diversamente dal passato, non più soltanto di una tutela indiretta, in funzione della salvaguardia di altri beni costituzionalmente protetti. Il che, paradossalmente, significherà che in futuro, in sede di giurisdizione comune o costituzionale, il principio animalista potrebbe entrare in potenziale conflitto con i principi della tutela dell'ambiente o della biodiversità. In quel caso, la soluzione del conflitto passerebbe necessariamente attraverso il consueto, ma sempre difficile, esercizio della tecnica, o meglio dell'arte, del bilanciamento tra principi del medesimo rango costituzionale³⁸.

Si consideri, inoltre, che nella proposta di legge n. 24 del 13 ottobre 2022 - *Modifiche al codice civile e altre disposizioni per la tutela degli animali nonché in materia di animali familiari* - si introduce la nozione di animale familiare come quello tenuto o destinato ad essere tenuto, senza altro fine che la compagnia. L'Art. 1 co 1 di tale proposta specifica inoltre che «La

dei sistemi ecologici in cui essi vivono, evidenziando che essa include la diversità a livello *genetico*, di *specie* e di *ecosistema*. Più precisamente, l'art.2 indica che: «Biological diversity" means the variability among living organisms from all sources including, inter alia, terrestrial, marine and other aquatic ecosystems and the ecological complexes of which they are part; this includes diversity within species, between species and of ecosystems». La *diversità di ecosistema* definisce il *numero* e l'*abbondanza* degli *habitat*, delle comunità viventi e degli ecosistemi all'interno dei quali i diversi organismi vivono e si evolvono. La *diversità di specie* comprende la *ricchezza* di specie, misurabile in termini di numero delle stesse specie presenti in una determinata zona, o di *frequenza* delle specie, cioè la loro rarità o abbondanza in un territorio o in un *habitat*. La *diversità genetica* definisce la differenza dei geni all'interno di una determinata specie; essa corrisponde quindi alla totalità del patrimonio genetico a cui contribuiscono tutti gli organismi che popolano la Terra. Si precisa che queste nozioni sono tratte da siti scientifici tra cui *BISE - Biodiversity Information System for Europe* (europa.eu).

(³⁷) Si ricorderà come il termine ecosistema fu utilizzato a partire dal 1935 per descrivere una struttura complessa composta da due parti: la comunità biologica (gli esseri viventi) o parte biotica e la parte abiotica, cioè dell'ambiente fisico. La sussistenza di biodiversità è, dunque, essenziale per l'ecosistema in quanto pur variando in numeri e specie, ogni ecosistema vede la copresenza di un numero elevato di specie di esseri viventi animali e/o vegetali.

(³⁸) Le essenziali coordinate sulla difficile arte del bilanciamento sono ora fornite dal bel contributo di M. Massa, *Il giudizio di bilanciamento: una giurisprudenza costituzionale orientata al caso? Notazioni introduttive*, in *Le fonti del diritto, il ruolo della giurisprudenza e il principio di legalità*, Quaderno n. 26 della Scuola Superiore della Magistratura, Poligrafico dello Stato, Roma, 2023, pp. 143 ss. Sia consentito fare altresì riferimento a quanto già osservato da D. Cerini, *Light up: la sperimentazione su animali sotto lente d'ingrandimento. Note a margine della sentenza del Consiglio di Stato, sez. III, 28 gennaio 2021-8 febbraio 2021*, in *Riv. Giur. Amb.*, 2/2021, pp. 342 ss., laddove il Consiglio di Stato confermava già, ancor prima della riforma costituzionale, che in ogni caso di conflitto tra valori e/diritto e/o interessi, il bilanciamento *non si può ridurre ad un passaggio teorico e formale e con esiti già predefiniti*.

detenzione a fine familiare di animali quali bovini, suini, ovini, caprini, equidi, conigli e volatili da cortile è consentita previa comunicazione scritta al sindaco e al servizio veterinario pubblico competenti per territorio, con la quale si escludono presenti e future commercializzazioni, cessioni a titolo oneroso e macellazioni dei medesimi animali».

Ciò che è interessante notare è che, in tale definizione, rientrano anche gli animali tradizionalmente considerati da reddito, allevati a fini alimentari, quali bovini, suini, ovini, caprini, equidi, conigli, volatili da cortile. Più nello specifico, per rendere tali animali “familiari” sarà sufficiente un colpo di penna, per così dire, cioè la comunicazione al sindaco e al servizio veterinario pubblico. La portata di tale proposta è sicuramente innovativa ma, allo stesso tempo, dovrebbe fare riflettere anche sulla posizione degli animali delle medesime specie che, invece, in quanto animali da reddito, non hanno alcuna tutela o hanno bassissime tutele.

5.- La posizione italiana: anomalie ed errori nella Legge 172/2023 in tema di divieti relativi alla produzione e al commercio di carne da colture cellulari

5.1.- Genesi e finalità della normativa italiana: tra “errori” procedurali e ideologie nazionaliste

Il 1° dicembre 2023 l'Italia ha approvato la Legge n. 172 (in G.U. n. 281 del 1° dicembre 2023, serie generale, n.281) 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 divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati concernenti proteine vegetali. Si tratta di un testo che, nelle intenzioni dichiarate dal legislatore, mira a proteggere la salute umana e il patrimonio agroalimentare nazionale, valori che in linea del tutto teorica ed astratta è, ovviamente, assai difficile porre in discus-

sione in quanto del tutto condivisibili. Va da sé che il riferimento a tali valori e diritti, tuttavia, non può mai essere declamatorio né pretestuoso; e, soprattutto, non esime dal valutare i provvedimenti adottati in sede nazionale in un contesto più ampio di legittimità interna (con particolare riferimento al quadro normativo vigente a partire dalla più alta sede costituzionale) e alla luce del diritto europeo, posto che da esso l'Italia non può certamente prescindere come Stato membro. Tralasciando per un momento gli aspetti più pertinenti al diritto interno, ci si soffermerà ora su quelli che appaiono maggiormente rilevanti in ottica europea anche alla luce del fatto che la neonata normativa è stata curiosamente oggetto di, non una ma, ben due procedure TRIS, entrambe caratterizzate da un percorso “alterato”. Si dirà subito, infatti, che l'approvazione della Legge 172/2023 si è inserita in un iter di verifica assai peculiare³⁹. Ed infatti:

(a) il 27 luglio 2023, l'Italia notificava all'Europa l'avvio di una prima procedura TRIS avente ad oggetto un disegno di legge sul divieto di produzione e commercializzazione di carni da colture cellulari (procedura notificata TRIS 2023/0469/IT); il testo prodotto nella procedura riproduceva l'attuale contenuto della Legge 172/2023. La prima attivazione della TRIS è stata, poi, ritirata su richiesta dell'Italia nell'ottobre 2023, prima che le Istituzioni UE potessero pronunciarsi;

(b) il 1° dicembre 2023 l'Italia ha nuovamente attivato la procedura TRIS (rubricata ora con nr. not. TRIS 2023/0675/IT), *contestualmente all'approvazione della Legge 172/2023 ed alla pubblicazione della normativa in Gazzetta ufficiale*: notifica, dunque, non in via preventiva come prevede la dir. (EU) 2015/1535⁴⁰. L'attivazione di questa seconda procedura TRIS 2023/0675/IT da parte dell'Italia è stata, in ogni caso, corredata nuovamente dal testo di disegno di legge atti parl. n.1324/2023 del 19-20 luglio 2023 (sul sito UE è infatti inserito un riferimento al “draft”)⁴¹, sebbene - come detto - la Legge 172/2023 venisse contestual-

⁽³⁹⁾ Il testo di Disegno di legge allegato dallo Stato Italiano agli atti della procedura europea rubricata TRIS 2023/0675/IT del 1° dicembre 2023, riproduce integralmente nel contenuto il testo e la numerazione per articoli della Legge 172/2023 approvata in data 1° dicembre 2023: le osservazioni che seguono si applicano pertanto nel merito ad entrambi i testi.

⁽⁴⁰⁾ Come noto, la procedura TRIS prevede che gli Stati membri notifichino i loro progetti legislativi concernenti i prodotti e i servizi della società dell'informazione alla Commissione; questa poi li analizza alla luce del diritto dell'Unione europea. A questa procedura, gli Stati membri partecipano a pari merito con la Commissione e possono anche emettere i propri pareri sui progetti notificati. Nel caso in esame la procedura TRIS è stata avviata solo a seguito dell'applicazione della legge 172/2023 in G.U.

mente approvata e pubblicata in GU.

Orbene, pur non indulgiando sugli aspetti strettamente tecnico-giuridici derivanti da tali peculiarità procedurali, il richiamo ai passaggi dianzi citati appare rilevante in quanto evidenzia le criticità chiare che sussistono nel provvedimento proprio rispetto alla compatibilità della normativa nazionale con il diritto europeo. Si ricorderà, infatti, che la normativa italiana è stata approvata, come si anticipava poco sopra, avendo due dichiarate finalità tra loro ben diverse, ma non antitetiche: preservare il diritto alla salute, da un lato, e custodire il patrimonio agroalimentare italiano, dall'altro (art. 1). Pur tenendo conto della importanza di tali temi, è ben noto che l'adozione di ogni normativa, anche in sede nazionale, non può prescindere dal valutare il contemporaneo rispetto di altri beni, diritti e valori riconosciuti nel contesto non solo nazionale, ma anche comunitario. Nel necessario bilanciamento di interessi proprio il tema della salute umana (ossia una delle priorità enunciate dal legislatore in apertura della Legge 172/2023) deve tener conto (anche) di aspetti e vincoli in ambito di sostenibilità la quale ha anch'essa un inevitabile impatto sulla salute delle persone. Ciò in particolare, se si rammenta che la produzione agroalimentare ha un peso rilevante rispetto al tema ambientale e nella prospettiva *One Health*, al centro delle politiche europee e delle normative in chiave di *food law* considerata nel suo complesso. Peraltro, da quanto consta dalla documentazione reperibile al pubblico, la normativa approvata non sembra affrontare gli aspetti correlati alla sostenibilità ed agli impegni che essa comporta per gli Stati membri. Preme sottolineare che la ricerca, la produzione e l'eventuale commercializzazione di carne cellulare (anche c.d. carne coltivata) sono tematiche emerse (anche e soprattutto) proprio a fronte di gravi problemi globali legati all'insostenibilità ambientale della produzione di carni in forma tradizionale (specialmente tramite allevamenti intensivi), oltre che per ridurre l'impiego e lo sfruttamento di animali. Il tutto pur tenendo conto del fine prioritario di salvaguardare la salute dei consumatori. Tali aspetti sono di indubbia rilevanza giuridica in virtù dei vincoli di quanto espresso nel *Green Deal* Europeo, in ragione dell'esigenza di promuovere stra-

tegie e soluzioni alternative all'allevamento massivo destinato al consumo agroalimentare. Ogni Stato, dunque, dovrebbe quanto meno effettuare una valutazione d'impatto delle emanande norme rispetto a tali parametri.

Appare dunque assai singolare la sostanziale assenza di riferimenti in merito nell'ambito dei lavori preparatori della L. 172/2023 che, come ben noto, hanno un ruolo rilevante nell'ambito del procedimento democratico.

Va, infine, fatto un minimo cenno al tema delle sanzioni. La Legge prevede *severe sanzioni* per numerosi soggetti che possano essere coinvolti nella produzione, commercio, importazione e esportazione dei prodotti interessati. In merito si deve osservare che ad una prima lettura i *soggetti sanzionabili non risultano esattamente determinati o determinabili*: si veda in particolare art. 5, ultimo periodo, comma primo: "alle medesime sanzioni è soggetto chiunque abbia *finanziato, promosso o agevolato in qualunque modo*". Pur non indulgiando su tale aspetto, tale indeterminatezza appare singolare specialmente in ragione del fatto che i divieti previsti possono dar luogo a sanzioni penali (applicabili laddove i comportamenti costituiscano reato - art. 5, comma 1, primo capoverso) nonché a sanzioni amministrative. D'altro canto, tale indeterminatezza appare distonica proprio rispetto alla *gravità delle sanzioni* prospettate dal medesimo art.5 che sono di ampio spettro: quanto, ad esempio, alle sanzioni amministrative, esse sono previste in varia natura ed entità (es.: sanzioni pecuniarie, confische, divieto di accesso a contributi, chiusura degli stabilimenti produttivi, e così via).

Vi è un altro aspetto da considerare. La legge 172/2023 non prevede espressamente divieti di ricerca in materia di carni da colture cellulari. Appare tuttavia inevitabile e del tutto chiaro il fatto che la normativa attuale (art. 2), ponendo un divieto assoluto non solo di commercializzare ma anche di produrre (lo si ribadisce, tale divieto di produrre è previsto indipendentemente dalla successiva commercializzazione in Italia e anzi la norma richiama espressamente il divieto di produrre per esportare!) determina un *vulnus* netto e totale alla ricerca scientifica disincentivandone il finan-

(⁴¹) Cfr. Notification Detail | TRIS - European Commission (europa.eu).

ziamento, e limitandone le possibilità di sperimentazione, in aperto contrasto sia con l'art. 9, comma 1 della Costituzione italiana (a mente del quale "La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica") sia con i principi europei, che individuano innanzitutto nella libertà di ricerca scientifica un diritto fondamentale ed al tempo stesso uno strumento per il progresso scientifico e sociale e per la sostenibilità, tenendo conto altresì che la libertà di ricerca scientifica implica il diritto alla raccolta ed elaborazione di materiali empirici (cfr., tra le molti fonti di riferimento, art. 13 della Carta dei Diritti Fondamentali dell'Unione Europea e Proposta di Risoluzione contenente Raccomandazioni alla Commissione concernenti la promozione della libertà della ricerca scientifica nell'UE 2023/2184)⁴².

Il rischio che ne deriva è, dunque, che l'intero settore della ricerca in Italia non trovi vie per progredire né contribuire al dibattito scientifico sovranazionale su tali temi, in aperto contrasto con la stessa finalità di tutelare la salute umana che presuppone la vitalità della ricerca scientifica.

Introdotta, così la genesi e alcuni caratteri generali della normativa, è imprescindibile ora collocare il tema nel quadro delle ulteriori norme europee che sono evocate a sostegno delle previsioni contenute nella L. 172/2023.

5.2.- Il richiamo (errato) al principio di precauzione nell'agroalimentare e il legame con la carne coltivata

Per espressa indicazione del legislatore, il provvedimento mira alla «tutela della salute umana e degli interessi dei cittadini nonché a preservare il patrimonio agroalimentare, quale insieme di prodotti espressione del processo di evoluzione socio-economica e culturale dell'Italia, di rilevanza strategica per l'interesse nazionale» (così art. 1, comma 1 Legge 172/2023-Disegno di legge 19-20 luglio 2023). Secondo il legislatore il riferimento al principio di precauzione di matrice europea regge tutto il set dei provvedimenti di divieto (art. 2) nonché i conseguenti assetti sanzionatori con riferimento alle colture cellulari o di tessuti

derivanti da animali vertebrati.

Orbene, vi sono pochi dubbi sul fatto che, se il fine di tutela della salute umana ha un diretto legame con il principio di precauzione invocato dalla stessa normativa, la tutela del patrimonio culturale è argomento totalmente avulso dall'ambito di applicazione di tale principio e della sua stessa finalità. Orbene, l'art. 2 della Legge 172/2023 - già disegno di legge 19-20 luglio 2023 - prevede il divieto di *produzione, commercializzazione, importazione e esportazione* di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati. Più precisamente la norma prevede che «Sulla base del principio di precauzione di cui all'articolo 7 del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, è vietato agli operatori del settore alimentare e agli operatori del settore dei mangimi impiegare nella preparazione di alimenti, bevande e mangimi, vendere, detenere per vendere, importare, produrre per esportare, somministrare o distribuire per il consumo alimentare ovvero promuovere ai suddetti fini alimenti o mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati».

Al fine di dare fondamento a tale divieto, totale e generale, relativo alla produzione ed al commercio sia in Italia che, a fronte del divieto di esportazione, anche altrove con ripercussioni anche sulle attività all'estero, si invoca il principio di precauzione di cui all'art. 7 del regolamento Ce n.178/2002. Occorre chiarire come opera tale principio e verificare se la norma italiana sia con esso compatibile. A tale fine si consideri che il principio di precauzione, dunque, trae origine a sua volta dal trattato UE e precisamente dall'art.191:

«(...) La politica dell'Unione in materia ambientale mira a un elevato livello di tutela, tenendo conto della diversità delle situazioni nelle varie regioni dell'Unione. Essa è fondata sui principi della precauzione e dell'azione preventiva, sul principio della correzione, in via prioritaria alla fonte, dei danni causati all'ambiente, nonché sul principio "chi inquina paga". In tale contesto, le misure di armonizzazione rispondenti ad esigenze di protezione dell'ambiente comportano, nei casi opportuni, una clausola di salvaguardia

⁽⁴²⁾ C. Geiger, B.J. Jutte, *Il diritto alla ricerca come garanzia di sostenibilità, innovazione e giustizia nel diritto d'autore dell'Unione europea*, in *Rivista italiana di informatica e diritto*, 5, 1 (febb. 2023), 17-34.

che autorizza gli Stati membri a prendere, per motivi ambientali di natura non economica, misure provvisorie soggette ad una procedura di controllo dell'Unione» (comma 2).

Inizialmente previsto al fine di garantire il più alto livello di protezione dell'ambiente e delle persone e consentire, di conseguenza, l'adozione di tutte le misure idonee a ridurre i rischi di potenziali danni, tale principio si traduce in una politica di condotta cautelativa che impatta sulla gestione delle questioni scientificamente controverse. Nonostante il principio sia stato principalmente applicato in materia ambientale, la Commissione europea ha specificato che esso può applicarsi anche ad altre materie, in particolare in ambito di sicurezza alimentare.

Nell'ordinamento interno, il principio di precauzione esplica la sua funzione in virtù del richiamo ai principi generali dell'ordinamento comunitario, operato dall'art. 1 comma 1 della legge 241/1990. Si ricorderà altresì, con riguardo alla posizione della Corte Costituzionale, che l'interpretazione del Giudice delle Leggi è sempre stata orientata a garantire che il principio di precauzione, nel necessario bilanciamento con altri diritti, non sia mai prevalente ma debba essere soppesato al fine di garantire che i diritti e le libertà comprese dalle misure adottate non vengano troppo menomate, specie quando nella valutazione del rischio persista l'incertezza scientifica.

Contenuto, caratteristiche e limiti applicativi del principio di precauzione non sono analiticamente definiti nel Trattato UE. Essi si possono, tuttavia, ormai chiaramente identificare sulla base, innanzitutto, della Comunicazione della Commissione Europea del 2 febbraio 2000 e della giurisprudenza che ne ha dato applicazione.

In virtù dei possibili pregiudizi economici per operatori e cittadini e delle limitazioni a libertà fondamentali, anch'esse tutelate dal diritto UE, che possono derivare dall'applicazione del principio di precauzione, la Comunicazione 2.2.2000 (doc. COM(2000)1 def già indicava, in primo luogo, che il principio di precauzione può essere invocato solo in caso di rischio identifi-

cato sulla base di valutazioni scientifiche il più possibile complete; in secondo luogo che tale principio di precauzione deve essere applicato nel rispetto di taluni criteri e precisamente: (1) proporzionalità tra le misure prese e il livello di protezione ricercato; (2) non discriminazione nell'applicazione delle misure; (3) coerenza delle misure con quelle già prese in situazioni analoghe; (4) esame necessario dei vantaggi e degli oneri risultanti dall'azione o dall'assenza di azione; (5) riesame delle misure alla luce dell'evoluzione scientifica.

Il soddisfacimento di tali presupposti e criteri deve, dunque, essere puntualmente verificato e posto alla base del ricorso al principio di precauzione al fine di fondare la legittimità di ogni limitazione a beni e diritti fondamentali.

Si può altresì affermare come, da tali criteri, la Comunicazione e le successive interpretazioni ed applicazioni del principio individuino due caratteristiche generali che ne vincolano la legittimità ossia *proporzionalità* e *temporaneità*⁴³. In particolare nel contesto della c.d. *food law*, il principio è preso in considerazione dal Regolamento EC N. 178/2002: l'art. 7, anche alla luce degli interventi della Commissione e della giurisprudenza della Corte UE, così descrive il *Principio di precauzione*: «1. Qualora, in circostanze specifiche a seguito di una valutazione delle informazioni disponibili, venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio. 2. Le misure adottate sulla base del paragrafo 1 sono proporzionate e prevedono le sole restrizioni al commercio che siano necessarie per raggiungere il livello elevato di tutela della salute perseguito nella Comunità, tenendo conto della realizzabilità tecnica ed economica e di altri aspetti, se pertinenti. Tali misure sono riesaminate entro un periodo di tempo ragionevole a seconda della natura del rischio

⁽⁴³⁾ Alla luce delle indicazioni della Commissione europea, è possibile distinguere il principio di precauzione dal principio di prevenzione. Infatti, il primo presuppone l'esistenza di un'incertezza scientifica che non consente di determinare con sufficiente certezza che il rischio si possa trasformare in danno e pregiudizio; il secondo, invece, postula l'esistenza di un rischio la cui esistenza è oggettivamente provata.

per la vita o per la salute individuato e del tipo di informazioni scientifiche necessarie per risolvere la situazione di incertezza scientifica e per realizzare una valutazione del rischio più esauriente».

Anche nell'applicazione a settori diversi da quello ambientale, il principio di precauzione deve sempre rispettare i rigorosi limiti individuati in sede europea e già richiamati.

In merito, la Corte di Giustizia Europea in diverse occasioni ha avuto modo di chiarire che 'solo in mancanza di armonizzazione' e nella misura in cui sussistono incertezze allo stato della ricerca scientifica, spetta agli stati membri decidere il livello a cui intendono garantire la tutela della salute e della vita delle persone. Tuttavia ciò non avviene, e non potrebbe avvenire, laddove proprio il diritto europeo già contenga le regole a cui riferirsi per garantire la tutela della salute dei consumatori e per prendere, se del caso, le opportune azioni.

Ebbene, se così è, non vi sono dubbi che rispetto alla produzione e commercializzazione di carne coltivata esiste già una disciplina europea unionale che potrà essere applicata al fine di tutelare la salute delle persone. In particolare si fa riferimento: (a) già richiamato al Regolamento (UE) 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, e (b) al Regolamento (UE) 2283/2015 relativo ai nuovi alimenti (c.d. Regolamento *novel foods*).

(a) Quanto al Regolamento (UE) 178/2002 - Regolamento sicurezza alimentare, esso fu approvato ed è oggi applicato in Europa al fine di garantire il massimo grado di protezione della salute dei consumatori. I Considerando 20 e 21 prevedono: «(20) per garantire la tutela della salute nella Comunità ci si è avvalsi del principio di precauzione, creando ostacoli alla libera circolazione degli alimenti e dei mangimi. È pertanto necessario adottare una base uniforme in tutta la

Comunità per l'uso di tale principio», e «(21) Nei casi specifici in cui vi è un rischio per la vita o per la salute, ma permane una situazione di incertezza sul piano scientifico, il principio di precauzione costituisce un meccanismo per determinare misure di gestione del rischio o altri interventi volti a garantire il livello elevato di tutela della salute perseguito nella Comunità».

Su tale base operano i relativi artt. 6 e 7 del regolamento stesso. Mentre l'art. 6 è dedicato alla analisi del rischio nell'ottica di garantire la salute umana, l'art. 7 intitolato «Principio di precauzione», riporta quanto sopra già descritto. In virtù di tali norme, le autorità europee intervengono, pertanto, nel rispetto della proporzionalità e temporaneità delle misure. Si consideri che il Reg.178/2002 è a sua volta da leggersi unitamente al Regolamento (UE) 2019/1381 sulla trasparenza e la sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare, che - tra le altre previsioni - ha ulteriormente irrobustito la finalità di garantire migliore trasparenza su studi e informazioni scientifiche, sulle attività di EFSA e sullo sviluppo di una comunicazione globale del rischio e la gestione del medesimo, sempre nell'ottica di innalzare il livello di tutela dei cittadini nell'ambito della filiera agroalimentare.

(b) Quanto al Regolamento (UE)2283/2015 - Regolamento *novel foods*, non v'è dubbio che la carne da coltura cellulare rientri nell'ambito di applicazione di tale provvedimento. Ciò è stato altresì inequivocabilmente chiarito dalla risposta alla Interrogazione parlamentare - E-004200/2018(ASW)⁴⁴. Il regolamento *novel foods*, in particolare, si affianca al Regolamento 178/2002 prevedendo a sua volta un sistema di controllo preventivo - dunque precedente alla messa in commercio ed al consumo - assai rigoroso. Ciò si desume innanzitutto e chiaramente dal Considerando n. 20, secondo cui «I nuovi alimenti dovrebbero essere autorizzati e utilizzati soltanto se rispettano i criteri stabiliti nel presente regolamento. I nuovi alimenti

(⁴⁴) Si veda la risposta di Vytenis Andriukaitis a nome della Commissione (8.10.2018): «La Commissione è a conoscenza delle nuove tecnologie destinate a produrre carne coltivata in laboratorio ("carne coltivata") mediante colture cellulari. L'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), punto vi), del regolamento (UE) 2015/2283 relativo ai nuovi alimenti dispone che gli alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o colture di tessuti derivanti da animali, piante, microorganismi, funghi o alghe costituiscono una delle categorie di nuovi alimenti elencate nel regolamento. La carne coltivata può rientrare in questa categoria. In tal caso, prima dell'immissione in commercio sarebbe necessaria un'autorizzazione comprendente una valutazione della sicurezza da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)» reperibile su Interrogazione parlamentare | Risposta all'interrogazione E-004200/18 | E-004200/2018(ASW) | Parlamento Europeo (europa.eu).

dovrebbero essere sicuri e, se la loro sicurezza non può essere valutata e persiste l'incertezza scientifica, è possibile applicare il principio di precauzione. Il loro uso non dovrebbe indurre in errore il consumatore. Pertanto, nel caso in cui un nuovo alimento sia destinato a sostituire un altro alimento, esso non dovrebbe differire da quest'ultimo in maniera tale da risultare svantaggioso per il consumatore sul piano nutrizionale»; nonché ancora, con riferimento al ruolo unionale, il Considerando n. 42: «Poiché gli obiettivi del presente regolamento, vale a dire, in particolare, la fissazione di norme per l'immissione di nuovi alimenti sul mercato dell'Unione, non possono essere realizzati in misura sufficiente dagli Stati membri ma possono essere realizzati meglio a livello dell'Unione, quest'ultima può intervenire in base al principio di sussidiarietà sancito dall'articolo 5 TUE. Il presente regolamento si limita a quanto è necessario per conseguire tali obiettivi in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo». Inoltre, il Regolamento prevede una specifica procedura per l'inserimento di un alimento nell'elenco dei *novel foods* e la messa sul mercato (art. 6 e art. 7), oltre che misure specifiche di allerta per immissione sul mercato di cibi non autorizzati. In particolare, l'art. 7 individua le condizioni in base alle quali un alimento può essere inserito tra i nuovi alimenti e successivamente commercializzato. Ciò avviene se, e solo se, esso soddisfa le seguenti condizioni: «a) in base alle prove scientifiche disponibili, l'alimento non presenta un rischio di sicurezza per la salute umana; b) l'uso previsto dell'alimento non induce in errore i consumatori, in particolare nel caso in cui l'alimento è destinato a sostituire un altro alimento e vi è un cambiamento significativo nel suo valore nutritivo; c) se l'alimento è destinato a sostituire un altro alimento, non ne differisce in maniera tale da rendere il suo consumo normale svantaggioso per il consumatore sul piano nutrizionale».

La procedura che consente l'immissione di nuovi alimenti nel mercato dell'Unione è descritta all'articolo

10 del Regolamento. Pertanto le condizioni per le quali un *novel food* può essere commercializzato sono già previste a livello europeo e sono concepite al fine di garantire la massima tutela dell'utenza. È, dunque, incontrovertibile che sia l'Unione, e non il singolo Stato, a dover agire eventualmente vietando il commercio di un dato alimento (ossia non autorizzandone l'individuazione come *novel food*). D'altro canto, in assenza di tale avallo europeo, nessun nuovo alimento può essere commercializzato⁴⁵. È, dunque, assai pericoloso che un singolo Stato, in via del tutto autonoma, preventiva ed indipendentemente dallo svolgimento della procedura in sede europea, possa imporre un divieto assoluto e generale di produrre e commercializzare beni ed alimenti, peraltro non ancora esistenti, specialmente (ma non solo) laddove siano già in corso, in virtù delle norme UE già citate, procedure idonee in sede europea.

A questo proposito, va sottolineato come la genesi della legge in commento evidenzia una evidente lacuna e contraddizione laddove non sono identificati in modo chiaro i rischi per la salute umana correlati al consumo di carni cellulari. Si può, anzi, affermare il contrario poiché, come riferito nel Dossier di prima lettura ad opera dell'ufficio studi del Senato sulla normativa emananda, il Governo ha confermato che i pochi studi condotti (di cui non viene citata puntualmente alcuna fonte) hanno affrontato solo brevemente gli aspetti di sicurezza della carne coltivata⁴⁶.

Oltre a tali rilievi, vi è un altro aspetto da porre in luce: il principio di precauzione non dovrebbe, e non può essere invocato per la tutela di beni e diritti diversi dalla salute! In altri termini, ed ancor più chiaramente, le norme europee in ambito agroalimentare - e in particolare l'art.7 reg. 178/2002 - specificano che il ricorso al principio di precauzione per la limitazione di (altri diritti) riconosciuto in Europa è correlato alla esigenza di tutela della salute umana a fronte della possibilità di danni per le persone (cfr. ex multis decisione CGE 13.7, 2017, C- 111/16, c.d. decisione *Fidenato*). Altri diritti ed interessi, quali la tutela del patrimonio zootec-

⁽⁴⁵⁾ Rispetto ai prodotti alimentari così autorizzati, "nessun divieto risulta allo stato impedirne la libera circolazione nei diversi Stati membri, e dunque anche in Italia": così F. Albisinni, *Strumentario di diritto alimentare europeo*, Milano, 2018, p. 411. Cfr. anche S. Masini, *Corso di diritto alimentare*, Milano, 2018, p. 99; S. Rizzoli, *Novel Foods*, in L. Costato-F. Albisinni, *European and Global Food Law*, Milano, 2016, p. 496.

⁽⁴⁶⁾ Cfr. *Dossier XIX Legislatura, 25 luglio 2023. Disposizioni in materia di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi*, A.C. 1324, a cura del Senato della Repubblica, passim.

nico, non giustificano il ricorso al principio di precauzione e semmai dovranno trovare altre vie per essere tutelati, fermo il rispetto dei diritti riconosciuti dalle norme comunitarie.

Tale aspetto è cruciale nella valutazione della normativa italiana che, come detto in premessa, ha come suo fine anche (e soprattutto) la protezione del patrimonio zootecnico (in una forma non meglio precisata) come emerge chiaramente anche dai lavori preparatori e dai dossier pertinenti⁴⁷.

Alla luce delle applicazioni e interpretazioni sopra sinteticamente riportate, si ritiene che la normativa italiana si esponga ad un serio rischio di censura sia in sede europea quanto in sede nazionale (anche per possibili contrasti alle norme della Costituzione). L'art. 2 della Legge 172/2023 sembra, infatti, porsi in netto contrasto con le norme europee, ovviamente vincolanti anche per lo Stato italiano, dal momento che tali norme unionali già prevedono un sistema di controllo sia sui prodotti alimentari sia in generale mediante il Reg. (UE)178/2002, sia in relazione alla più specifica categoria dei c.d. *novel food* in base al Reg. (UE) 2203/2015.

La normativa italiana in particolare, nell'invocare il principio europeo di precauzione quale presupposto dei divieti e/o limiti previsti all'esercizio di attività d'impresa e di libera circolazione dei beni, non ne rispetta né i suoi presupposti di legittimità - rischio per la salute umana documentato - né i suoi limiti applicativi, e risulta dunque in contrasto con il diritto italiano e europeo stesso, in quanto - come già ricordato - ogni norma che vieti comportamenti ed attività ovvero limiti diritti dei cittadini in virtù della applicazione di tale principio deve essere conforme ai criteri di proporzionalità e temporaneità, del tutto estranei alla norma in commento. Infatti in base all'art. 2 della Legge 172/2023:

1) *il divieto di produzione e commercializzazione, per come identificato, risulta totale ed assoluto e pertanto in aperta violazione della regola di proporzionalità.*

2) *nessuna spiegazione o giustificazione analitica e scientifica è fornita a fronte di tale tassatività;*

3) *non vi è alcun criterio di temporaneità in quanto l'assolutezza del divieto si estende anche al piano temporale.*

Anzi, si deve riconoscere senza ombra di dubbio che la norma italiana così come approvata contenga *un divieto assoluto e definitivo sia di produrre sia di commercializzare* senza alcun riferimento analitico o anche mediato al fine di tutela della salute.

Ancor più, si sottolinea come la soluzione prevista dalla neo-approvata norma italiana non *vieti* solo di commercializzare ma altresì di *produrre anche al solo fine di esportare* (così il citato art. 2), con il che limitando in via definitiva il diritto alla libertà d'impresa dei soggetti italiani che, proprio in virtù della legittimazione a produrre, vendere e commercializzare previsti in altri stati, sia europei che non europei, vedono così definitivamente compromessa la propria posizione.

5.3- Limiti nazionali alla produzione di carni da colture cellulari: l'impatto su soggetti italiani, europei e sul Mercato Unico

La normativa, nel fissare i divieti e le conseguenti sanzioni, nell'art. 2 indica quali destinatari della norma, in via generica, *"operatori del settore alimentare e operatori dei mangimi"* (art. 2); sebbene non vi sia un richiamo alla nazionalità dei possibili soggetti a cui si rivolge, appare chiaro il fine di inibire in via totale e generale la produzione (anche ai fini di esportazione) e il commercio sul territorio nazionale (anche in virtù del divieto di importare) in funzione del richiamo alla tutela della salute umana. L'art. 3, a sua volta, prevede un divieto (anch'esso generale) di uso di una serie di terminologie e denominazioni della carne (oltre che, come si si dirà più ampiamente oltre sub II, anche di molti altri termini e denominazioni). Anche in tale caso i divieti posti dalla normativa prescindono dalla nazionalità dei soggetti destinatari. Ne consegue che gli effetti eventualmente pregiudizievoli della normativa potranno prodursi sia su soggetti - operatori, imprese, professionisti del settore ed anche consumatori - nazionali che su soggetti stranieri che intendano operare in/con l'Italia, con evidenti ed irreparabili ripercussioni sul Mercato Unico.

Il diritto europeo riconosce alcune libertà fondamentali ai cittadini, siano essi persone fisiche o giuridiche, la

⁽⁴⁷⁾ Si veda ancora il Dossier XIX Legislatura sopracitato, nonché www.camera.it/leg19/410?idSeduta=0197&tipo=stenografico#sed0197.stenografico.tit00050.int00010

cui compressione è consentita solo in via del tutto eccezionale.

In particolare, si considererà con riferimento ai temi qui in esame, la libertà di circolazione delle merci. Il diritto alla libera circolazione dei prodotti originari degli Stati membri e dei prodotti provenienti da paesi terzi che si trovano in libera pratica negli Stati membri è infatti uno dei principi fondamentali del trattato (articolo 28 del TFUE⁴⁸).

L'articolo 36 del TFUE consente agli Stati membri di adottare misure di effetto equivalente a restrizioni quantitative quando esse siano giustificate da un interesse generale di natura non economica (ad esempio per motivi di moralità pubblica, di ordine pubblico o di pubblica sicurezza). Trattandosi di eccezioni a un principio generale, tali deroghe richiedono, in via generale e da parte di tutti i soggetti - nazionali e non - che si trovino ad applicare una rigida interpretazione; soprattutto tali misure nazionali non devono costituire un mezzo di discriminazione arbitraria, né una restrizione dissimulata al commercio tra gli Stati membri. Inoltre, e tale aspetto è cruciale per il funzionamento del mercato Unico, le eccezioni non sono giustificate se nello stesso ambito è entrata in vigore una normativa unionale che non le consente. Le misure devono inoltre essere in diretto rapporto con l'interesse generale che va tutelato e *non devono superare il livello necessario* (principio di proporzionalità).

Nel caso in esame, tuttavia, appare chiaro il *vulnus* ai diritti di libera circolazione delle merci e conseguenziale: il ricorso al principio di precauzione, anche per fini diversi da quelli della salute pubblica (come del resto espressamente dichiarato in apertura della Legge 172/2023, secondo la quale la Legge mira altresì a "...preservare il patrimonio agroalimentare quale insieme di prodotti espressione del processo di evoluzione socio-economica e culturale dell'Italia...") e ben oltre i limiti della temporaneità e proporzionalità, si traduce in una eccessiva e ingiustificata limitazione dei diritti sia dei cittadini all'accesso ai beni (in questo caso alimentari e/o alla possibilità di utilizzo per la produzione di mangimi) sia dei diritti delle imprese ad accesso ai mercati. Si rammenti, altresì il possibile contrasto, sul fronte interno, con le norme primarie italiane, in particolare art. 41 della Costituzione in tema

di libertà di iniziativa economica.

Limitandosi, in ogni caso, alle osservazioni relative all'impatto sul Mercato Unico, si consideri che le previsioni di cui all'art. 2 della L. 172/2023 determinano:

- una *limitazione pregiudizievole per i cittadini e le imprese italiane*: il duplice divieto di *produzione e commercializzazione* di carni coltivate sia in Italia (per tutte le imprese italiane ed estere) che all'estero (evidentemente in tal caso solo per le imprese italiane, che non potendo produrre non possono, conseguentemente, nemmeno esportare anche per ipotesi in Stati che ne consentano il commercio), impedisce infatti alle imprese italiane di porsi in condizioni di parità verso le imprese di altri Stati, con notevole pregiudizio anche per i lavoratori italiani. La conseguenza, quasi ovvia, è altresì il pregiudizio per la stessa economia italiana posto che ci si può attendere una delocalizzazione dei soggetti interessati a produrre al pari di altri *competitors* europei. Ciò determina, inoltre ed ovviamente, anche una alterazione della concorrenza nel contesto europeo;

- una *limitazione all'accesso di merci estere in Italia*, limitando così la libera circolazione a discapito di imprese di altri Stati membri che siano autorizzate in sede europea. Si sottolinea, a questo proposito, che la produzione e commercializzazione di carni cellulari non è vietata negli altri Stati membri e anzi non è da escludersi, entro breve, l'autorizzazione di imprese straniere a produrre e commercializzare da parte delle Autorità competenti europee. Ne deriverebbe, dunque, l'impossibilità per tali imprese di accedere al mercato italiano nonostante l'autorizzazione UE;

- una *limitazione, in ogni caso, dei diritti dei consumatori italiani*: è, infatti, evidente il *vulnus* al diritto di scelta ed autodeterminazione dei cittadini italiani che verrebbero privati della possibilità di accedere a cibi già autorizzati in sede europea.

I rischi, assai concreti, di violazioni ai diritti di libera circolazione delle merci erano del resto ben noti allo stesso legislatore italiano che, in virtù di ciò, ha voluto attivare - in modo del tutto anomalo - e solo dopo l'impasse nella firma ad opera della Presidenza della Repubblica, la c.d. procedura (UE) 2015/1535 (c.d. TRIS) la quale, come ben noto, mira a prevenire l'*insorgenza di ostacoli nel mercato interno prima che si*

⁽⁴⁸⁾ Cfr. comb. disp. Titolo II *Libera circolazione delle merci*, in part. art. 28 TFUE ss e Titolo III *Agricoltura e pesca*, artt. 38 ss.

concretizzino.

Sulla base di quanto osservato, e rinviando ad ulteriori approfondimenti, si conclude che poiché allo stato attuale non ci sono carni coltivate autorizzate in sede europea, non appare dunque giustificato, in base a ragioni di urgenza e/o esigenze di tutela della salute, un intervento anticipatorio e nazionale che ne vieti e la produzione e il commercio in Italia. La normativa italiana ha, comunque, sin da ora l'effetto di limitare in modo definitivo la ricerca scientifica, la sperimentazione e anche eventualmente la mera produzione non destinata al commercio; l'attuale normativa risulta inoltre già di per sé idonea a produrre danni alle imprese italiane, alle quali è inibita l'attività nell'ambito della programmazione della produzione di carni cellulari, anche eventualmente destinate alla futura esportazione: le imprese italiane subiscono dunque già nell'attualità un pregiudizio che si traduce in uno svantaggio competitivo rispetto alle altre imprese europee; una volta che sarà eventualmente autorizzata la messa in commercio di carni cellulari in altri Paesi membri, previo esperimento delle procedure europee, le imprese italiane ed europee - subiranno altri danni dovuti alla impossibilità di operare in Italia (e comunque, per le imprese italiane resterà altresì il pregiudizio derivante dalla impossibilità di produrre anche solo per esportare).

6.- Alternative alle produzioni derivate da animali nel prisma del divieto di denominazioni "meat-sounding" per produzioni vegetali nazionali

L'argomento "carne coltivata" non si può chiudere senza un cenno alle problematiche correlate al c.d. *meat sounding*. Con tale locuzione si intende genericamente riferirsi alle pratiche di marketing consistenti nella promozione e nella vendita di prodotti vegetariani o vegani attraverso l'uso di nomi che evocano immagini e suoni associati alla carne. Si tratta, secondo alcuni, di pratiche che possono comportare rischi di confondibilità, peraltro sino ad ora esclusi anche nelle situazioni che sono state oggetto di valutazione giurisdizionale o da parte di organismi di autoregolazione, come si vedrà a breve.

Va subito detto che, oltre ai divieti di produzione (anche solo per esportare) e commercializzazione di carni da colture cellulari o tessuti derivanti da animali vertebrati, l'art. 3 della Legge 172/2023 (articolo che

poco ha a che vedere, in verità, con gli aspetti legati alla produzione di carni cellulari) apre un ulteriore ed assai ampio fronte di limitazioni (e conseguenti rischi sanzionatori) per gli operatori: nonostante infatti l'articolo sia rubricato come «Divieto di denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali» esso è assai più ampio e generale in quanto non riguarda solo il divieto di uso del termine "carne" o simili, ma anche di tutta una serie di nomi, terminologie, oltre che meri riferimenti a animali e "pratiche" di settore ivi comprese la macelleria, la salumeria e la pesca! L'art. 3 riguarda, infatti, tutti i prodotti che contengono esclusivamente proteine vegetali per i quali esiste il divieto di fare riferimento a: a) denominazioni legali, usuali, descrittive, riferite alla carne, a una produzione a base di carne o a prodotti ottenuti in prevalenza da carne (art.3, 1, a); b) generici "riferimenti a specie animali o a gruppi di specie animali o a una morfologia animale o un'anatomia animale (art.3, 1, b); c) terminologie specifiche della macelleria, salumeria o pescheria, sia a nomi di alimenti rappresentativi di usi commerciali (art.3, 1, c); d) nomi di alimenti di origine animale rappresentativi di usi commerciali.

Dunque la norma in esame - art. 3 - solo genericamente si collega al divieto di *meat sounding* in quanto ne ha, in realtà, una portata assai più ampia (cfr. in particolare la sopraccitata elencazione sub art.3, 1, b) e c)). Ancora una volta, il divieto invocato di utilizzare tali nomi, terminologie e riferimenti viene giustificato in base a: (a) il fine di tutelare il patrimonio zootecnico nazionale, (b) la necessità di garantire un elevato livello di tutela della salute umana e il diritto all'informazione.

In ogni caso, è evidente come il divieto di *meat sounding* - così come a maggior ragione tutti gli ulteriori divieti posti dall'art. 3 Legge 172/2023 in esame - determinano una significativa limitazione alla libertà di iniziativa economica così come della libertà di scelta, di autodeterminazione e di informazione dei consumatori. Si sottolinea, inoltre, come tali norme andrebbero ad incidere anche su un numero assai ampio di prodotti già da tempo commercializzati.

Il diritto europeo ha una disciplina *ad hoc* - Reg. EU n. 1169/11 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, in particolare art. 7.1.a) relativo alle pratiche leali d'informazione (art.7.1.a), ove si prevede necessità che le informazioni non inducano in errore «...a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura,

l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione)». La normativa UE quindi richiede che le informazioni siano: (a) chiare e (b) tali da non indurre in errore anche in funzione della novità dell'alimento e dei rischi di confondibilità.

Sull'applicazione ed interpretazione si è già più volte espressa la Corte di Giustizia UE⁴⁹. L'accento viene sempre dunque posto sulla figura del consumatore, sui rischi di confondibilità e nell'ottica di garantire il buon funzionamento del mercato interno (cfr. art. 1 Reg. 1169/2011: «Il presente regolamento stabilisce le basi che garantiscono un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze in materia di informazione, garantendo al tempo stesso il buon funzionamento del mercato interno»).

Va altresì rammentato come la Corte di Giustizia Europea, con decisione 1.10.2020 nella Causa C-526/19 (c.d. *Caso Entoma*) ha confermato, censurando le soluzioni all'uopo adottate in Francia, che le differenze nelle normative nazionali in tema di indicazioni su *novel foods* o ingredienti possono irrimediabilmente limitare la libertà di circolare dei prodotti e creare condizioni per una concorrenza sleale, alterando il funzionamento del Mercato Unico.

Anche rispetto all'utilizzo di nomenclatura c.d. *meat sounding*, il Regolamento (UE) 1169/2011 pone, ragionevolmente, alcune regole per l'utilizzo della parola "meat/carne" e le caratteristiche ed informazioni relative (ad esempio in termini di provenienza) e tutto ciò sempre al fine di evitare che le denominazioni utilizzate risultino ingannevoli: la normativa tuttavia non si estende ad altre generiche nomenclature, salvo evidentemente il fine generale - sempre da salvaguardare in concreto - di non indurre in errore i consumatori rispetto al contenuto dell'alimento.

Al contrario, l'art. 3 della Legge 172/2023, ancora e nuovamente, stabilisce un divieto totale, generale e

generico all'utilizzo di denominazioni e terminologie non solo richiamanti specifici alimenti (nello specifico la carne) per i cibi a contenuto esclusivo di proteine vegetali, ma estende tali divieti a qualunque terminologia ricollegabile -anche genericamente- a macelleria, salumeria, pescheria. Non v'è dubbio che tale divieto generale appare del tutto svincolato da reali motivazioni legate a rischi di confondibilità del consumatore. Il divieto, se applicato, porterebbe a risultati irragionevoli sul piano pratico colpendo sia prassi che utilizzi del tutto consolidati proprio in quella tradizione e patrimonio culturale gastronomico che si vorrebbe tutelare (si dovrebbe, ad esempio, escludere il riferimento alla salumeria rispetto al dolce, assai noto in Italia, denominato "salame di cioccolato" tipico di alcune regioni da tempo immemorabile? Sarebbe impedito parlare di "spiedini di frutta" confezionati e venduti al dettaglio e nei punti di ristoro ovunque?) sia e soprattutto perché andrebbe ad incidere su un settore di mercato già da tempo esistente!

Ciò appare in contrasto, in particolare, con quanto indicato dal Reg. 1169/2011 e in particolare dagli obiettivi generali (art. 3) laddove si indica che:

«1. La fornitura di informazioni sugli alimenti tende a un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo ai consumatori finali le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche. 2. La normativa in materia di informazioni sugli alimenti intende stabilire nell'Unione le condizioni per la libera circolazione degli alimenti legalmente prodotti e commercializzati, tenuto conto, ove opportuno, della necessità di proteggere gli interessi legittimi dei produttori e di promuovere la fabbricazione di prodotti di qualità" e soprattutto con quanto indicato al successivo art. 3 comma 4 che indica "I cittadini e le parti interessate sono consultati in maniera aperta e trasparente, direttamente o attraverso organi rappresentativi, nel corso dell'elaborazione, della valutazione e della revisione della legislazione alimen-

⁽⁴⁹⁾ Si veda già, sempre in ottica di rispetto delle finalità di trasparenza e non confondibilità per i consumatori, anche la decisione Corte di Giustizia UE - sentenza 14 giugno 2017 nella causa C-422/16 (Verband Sozialer Wettbewerb eV v TofuTown.com GmbH) - con la quale si era chiarito che il divieto di usare nomi commerciali quali '*formaggio vegetale*', '*burro di tofu*', '*panna vegana*' e simili, per presentare alimenti vegetariani e vegani solo in quanto possano indurre in errore i consumatori: il riferimento va in tal caso anche a quanto previsto dal regolamento sulla Organizzazione Comune dei Mercati agricoli (CMO Regulation EU No 1308/13 e successive modifiche) che riserva, infatti, tali nomi, in via esclusiva, ai soli prodotti derivati dalla mungitura degli animali da reddito.

tare, a meno che l'urgenza della questione non lo permetta». Appare assai difficile, a maggior ragione rispetto ad una normativa nazionale come quella italiana in esame, un riferimento a situazioni di "urgenza" l'impatto che si avrebbe su prodotti in circolazione da anni. Ma, soprattutto, si ritiene che la genericità ed ampiezza dei divieti previsti dalla normativa italiana, inoltre, non trovi alcun riscontro né fondamento nelle norme nel diritto europeo.

Essa è dunque idonea a compromettere la libertà di circolazione delle merci, anche con riferimento all'importazione in Italia, in violazione dell'art. 38 («Fatto salvo l'articolo 39, gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti materie non specificamente armonizzate dal presente regolamento purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento»)⁵⁰.

Il rischio che l'attuale normativa come formulata nella Legge 172/2023 determini una significativa compromissione ai diritti di iniziativa economica dei produttori e rivenditori (diritti garantiti dalla Costituzione italiana), così come il contrasto con la libertà di circolazione delle merci, fondamento del Mercato Unico Europeo e le altre norme di diritto europeo sin qui esaminate è, dunque assai alto.

Va altresì sottolineato ed è un aspetto cruciale per valutare la legittimità della normativa - come la norma primaria fissata dalla Legge 172/2023 preveda l'integrazione con decreti ministeriali (art. 3, comma 4) che nelle intenzioni del legislatore dovrebbero essere approvati entro breve, ossia sessanta giorni dalla entrata in vigore della legge stessa, legge che, lo si rammenta, è già stata pubblicata in Gazzetta Ufficiale e, come previsto dall'art. 7, comma 2, «[...] E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e farla osservare come legge dello Stato». Spetterà dunque ai

decreti ministeriali (fonte sub-legale) incidere ulteriormente, in una forma ancora non meglio precisata, sulle diciture e nomenclature dei beni commercializzati e, quindi, in definitiva, sui diritti dei cittadini e degli operatori. In altri termini, ad oggi non è dato sapere se e come gli operatori potranno agire al fine di non porsi in contrasto con la neonata normativa ed evitare le pesanti sanzioni previste.

6.2. - Implicazioni sul diritto all'informazione dei consumatori e alla trasparenza, già regolato dalle norme europee per l'etichettatura dei prodotti alimentari

Non risultano, dalle indagini svolte da vari attori e su vari fronti di cui si è preso atto, effettivi rischi di confondibilità per i consumatori che sono del tutto consapevoli nel momento in cui viene offerto un prodotto che non è riconducibile a carne derivante da animali macellati. Anche in giurisprudenza non constano casistiche, in ambito di *consumer law*, nelle quali si sia posto in concreto il rischio di confondibilità per i consumatori, nonostante la diffusione di alimenti con proteine vegetali ormai da numerosi anni e con un trend crescente di consumo.

Muovendo da tali elementi, va considerato che la Corte di Giustizia UE in applicazione delle norme del Regolamento (UE) 1169/2011 ha sempre posto in luce l'esigenza di non indurre il consumatore in errore nel valutare gli ingredienti ed i contenuti di un dato prodotto, esigenza sufficientemente protetta dagli obblighi di indicazione degli ingredienti in modo tale da essere chiaramente individuabili e comprensibili da parte del consumatore⁵¹.

Pertanto, sebbene i nomi delle carni, preparazioni di carne e prodotti a base di carne, viceversa, non sono protetti dal citato regolamento, tenendo altresì conto

⁽⁵⁰⁾ In tal senso anche Considerando 16 e 49.

⁽⁵¹⁾ Si veda ad esempio la recente sentenza della medesima CGE - sentenza 1° dicembre 2022 (LSI - Germany GmbH v Freistaat Bayern. Causa C-595/21) - ove si è sottolineato che il «*consumatore medio*» è «*normalmente informato e ragionevolmente attento e avveduto* (...) l'obiettivo di tutela del consumatore sotteso al divieto di indurre in errore il consumatore, previsto all'allegato VI, parte A, punto 4, del regolamento n. 1169/2011, può essere conseguito senza necessità di richiamare in modo particolare l'attenzione di tale consumatore sulla differenza tra la composizione effettiva di un alimento e quella che lo stesso consumatore dovrebbe in linea di principio presumere mediante indicazioni collocate nel campo visivo principale dell'imballaggio di tale alimento, che solitamente è sulla faccia anteriore di tale imballaggio. Per conseguire tale obiettivo è sufficiente, infatti, che la denominazione di detto alimento, ai sensi dell'articolo 17, paragrafi 1 e 5, di tale regolamento, nonché l'elenco degli ingredienti che lo compongono, compaiano sulla faccia posteriore di siffatto imballaggio, in termini precisi, chiari e facilmente comprensibili, come previsto dall'articolo 7, paragrafo 2, del medesimo regolamento. Infatti, un consumatore medio normalmente informato e ragionevolmente attento e avveduto, qualora la sua decisione di acquisto

che il Parlamento europeo ha respinto l'ipotesi di stabilire norme armonizzate a tale riguardo e che dunque il *'meat sounding'* - ad eccezione del riferimento diretto alla carne per i prodotti esclusivamente vegetali è di conseguenza lecito, a condizione di non indurre in errore i consumatori sulla natura dei prodotti (Reg. EU No 1169/11, art. 7.1.a). Ciò che non convince della Legge 172/2023 è ancora una volta: l'assolutezza del divieto come previsto all'art. 3, lett. a), b), c) d); l'immediatezza del divieto, a fronte di un rinvio a una fonte delegata della perimetrazione di tale divieto, ossia il decreto del Ministero dell'Agricoltura che andrebbe a identificare, in modo non precisato, le denominazioni vietate che possano indurre in errore il consumatore (art.3, comma 5); il richiamo, quale giustificazione dei divieti posti, al fine di tutelare il patrimonio zootecnico nazionale.

In conclusione: sul piano strettamente tecnico giuridico, ed in virtù di quanto sopra si deve ritenere che l'art. 3 introduca limitazioni ampie, oltre che generiche ed estese a vari settori - macelleria, salumeria, pescheria - non consentite dal diritto europeo in quanto il tema della trasparenza e dell'informativa rispetto alla produzione ed al commercio di beni alimentari in vista della tutela della trasparenza, del diritto di autodeterminazione dei consumatori e della salute risultano già adeguatamente protetti e soprattutto disciplinati a livello europeo. In ogni caso, appare non solo necessario ma urgente l'intervento chiarificatore dell'Unione sul testo dell'art. 3, tenuto conto che la produzione ed il commercio di prodotti contenenti proteine vegetali è già ampiamente diffuso in tutta Europa e che l'applicazione dell'art. 3 - che verrà altresì a breve completato da ulteriori norme di fonte sub-legale (ministeriale!) previste dallo stesso art. 3 - si traduce in un inevitabile ed

irreparabile pregiudizio per gli operatori determinando: (i) una alterazione della concorrenza tra gli operatori; (ii) una situazione di netta incertezza, anche a fronte dell'ampiezza e genericità delle terminologie vietate e per la conseguente limitazione dei diritti degli operatori italiani; limitazione e conseguente pregiudizio per gli operatori europei; limitazione alla libertà di circolazione delle merci nel territorio europeo; limitazione alla libertà di scelta dei cittadini italiani che saranno inevitabilmente privati dell'accesso a beni alimentari sicuri, oltre che salutari. Tutto ciò, evidentemente, senza aggiungere alcuna reale tutela ai cittadini consumatori.

7.- *La posizione dei consumatori: tra diritti di informazione, obblighi e responsabilità individuali*

Un ulteriore settore di interesse si lega al diritto all'informazione e all'autodeterminazione dei consumatori, ai quali deve essere garantita la conoscenza sulla provenienza e sulle regole di produzione anche in funzione delle condizioni di allevamento degli animali. L'esigenza di trasparenza ai consumatori, fa sorgere, di pari passo, un dovere di informarsi⁵². Torna, dunque, la questione fondamentale del ruolo e del contributo dei singoli.

Il diritto all'informazione, da un lato, e all'educazione, dall'altro, sono riconosciuti come fondamentali dal TFUE e dal Codice del Consumo italiano.

In particolare, innanzitutto l'articolo 114 TFUE, che ancor oggi rappresenta la base giuridica per le misure di armonizzazione volte a instaurare il mercato interno, pone l'accento sull'obiettivo di assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori, tenendo conto dei nuovi sviluppi fondati su riscontri scientifici. A sua

sia effettuata in base alla composizione dell'alimento di cui trattasi, legge prima l'elenco degli ingredienti di quest'ultimo, obbligatoriamente menzionati a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera b), del regolamento n. 1169/2011».

⁽⁵²⁾ È evidente come nel processo di de-responsabilizzazione portato avanti dalle discipline consumeristiche più tradizionali, l'individuo-consumatore è stato progressivamente alleggerito del dovere di informarsi attivamente ma anche, inevitabilmente, del diritto ad autodeterminarsi. D'altro canto, l'"avere cura" e consapevolezza non solo delle caratteristiche intrinseche del cibo di cui ci nutriamo, ma anche della sua origine e dei modi per ridurne lo spreco, una volta acquistato, è essenziale al fine di compiere scelte responsabili e rispettose degli animali e dell'ambiente oltre che della propria persona. Per un'ampia trattazione delle tematiche emergenti in merito al binomio cibo e diritto, si rinvia a M. Ferrari-U. Izzo, *Diritto alimentare comparato*, Bologna, 2012. Per un commento su azioni collettive recenti, che hanno visto coinvolte anche società italiane, sia consentito rinviare a D. Cerini, *Gli esiti delle class actions contro Ferrero: tra regulation through litigation e responsabilità individuale*, in *Danno e resp.*, 2015, 533-536; J. Schrempf-Stirling, *A social connection approach to corporate responsibility. The case of fast-food industry and obesity*, Richmond, 2012, 2 ss. Per un'analisi delle ricadute sulle assicurazioni della persona cfr. *Obesity, liability and insurance*, edito da *Insurance Information Institute*, NY, 2013, 1-34. Ne discute, tra gli altri, P.K. Howard, *Life without lawyers. Restoring responsibility in America*, W. W. Norton & Company, 2010.

volta, l'articolo 169 TFUE ha introdotto una base giuridica per una gamma completa di azioni a livello di UE nel settore della tutela dei consumatori, stabilendo che «al fine di promuovere gli interessi dei consumatori ed assicurare un livello elevato di protezione dei consumatori, l'Unione contribuisce a tutelare la salute, la sicurezza e gli interessi economici dei consumatori nonché a promuovere il loro diritto all'informazione, all'educazione e all'organizzazione per la salvaguardia dei propri interessi». Tale norma prevede inoltre che gli interessi dei consumatori godano di una maggiore considerazione nelle altre politiche dell'UE. In tal senso, l'articolo 169 rafforza l'articolo 114 e ne estende la portata al di là delle questioni legate al mercato unico, per includere l'accesso a beni e servizi, l'accesso alla giustizia, la qualità dei servizi pubblici e taluni aspetti relativi all'alimentazione, ai prodotti alimentari, alla politica degli alloggi e alla politica sanitaria. Esso afferma altresì che le misure dell'UE non devono impedire ai singoli Stati membri di mantenere o introdurre misure di protezione più rigorose, purché siano compatibili con i trattati.

In linea con il diritto europeo richiamato, il Codice del Consumo (all'art. 4, rubricato "*Educazione del consumatore*") prevede che «1. L'educazione dei consumatori e degli utenti è orientata a favorire la consapevolezza dei loro diritti e interessi, lo sviluppo dei rapporti associativi, la partecipazione ai procedimenti amministrativi, nonché la rappresentanza negli organismi esponenziali. 2. Le attività destinate all'educazione dei consumatori, svolte da soggetti pubblici o privati, non hanno finalità promozionale, sono dirette ad esplicitare le caratteristiche di beni e servizi e a rendere chiaramente percepibili benefici e costi conseguenti alla loro scelta; prendono, inoltre, in particolare considerazione le categorie di consumatori maggiormente vulnerabili».

La norma ha uno stile assai singolare per il nostro legislatore e veicola l'idea di una educazione che, come poc'anzi detto, deve essere indipendente da fini promozionali e non rientra nelle tradizionali logiche del mercato⁵³.

Il dovere dei produttori, e dei fornitori di servizi, di informare, dunque, si ricollega al diritto del consumatore di fare scelte di acquisto consapevoli sia in termini di contenuti dei prodotti, sia rispetto alle caratteristiche di fabbricazione che in definitiva incidono sulla qualità del bene acquistato. I contenuti dei prodotti alimentari - gli ingredienti - e le loro caratteristiche nutrizionali e energetiche, così come la loro provenienza sono oggetto di ancor più specifici doveri di informazione da tempo al centro di molte norme europee e nazionali. Meno pregnanti, anzi per la verità quasi assenti (fatta eccezione per taluni prodotti, quali le uova) le norme rivolte a far comprendere al consumatore acquirente le condizioni di allevamento degli animali da cui i prodotti derivano⁵⁴. Questo aspetto merita particolare attenzione se si pensa che il consumatore fa oggi, sempre più spesso, affidamento su messaggi pubblicitari e divulgativi che convincono della provenienza dei cibi da allevamenti rispettosi del benessere animale e di condizioni di vita naturali. Se si prescinde, in questa sede, dai problemi che ciò determina in chiave di pubblicità ingannevole e pratiche commerciali scorrette - discipline che pur hanno un peso rilevante rispetto alla materia qui identificata - e ci si sofferma sui profili di responsabilità verso l'utente finale, si deve chiarire che la possibilità di valutare il grado di rispetto del benessere degli animali può incidere direttamente sulle caratteristiche del bene acquistato, oltre che su profili di autodeterminazione: il cibo si ingerisce e quindi il consumatore vuole sapere da dove arriva e come sia stato prodotto ciò che mangia. Le difficoltà di approvare norme in tal senso sono peraltro numerose e non di rado pretestuose.

Tali difficoltà "tassonomiche", tuttavia, non giustificano la situazione di sostanziale immobilismo in cui versiamo poiché la tutela del benessere degli animali come essere senzienti è, come si è ripetuto in questa sede più volte, prioritaria in Italia e in Europa, e pur troppo a lungo rinviata a tempi migliori.

8.- From factory to lab tra ideologie e miti: difesa delle tradizioni o della cultura della prevaricazione?

⁽⁵³⁾ Ancora, l'art. 8 del Reg. 178/2002 prevede che «la legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori e di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano. Essa mira a prevenire le seguenti pratiche: a) le pratiche fraudolente o ingannevoli; b) l'adulterazione degli alimenti; c) ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore».

In chiusura, e rinviando a più puntuali approfondimenti, ci si concede una riflessione partendo alla locuzione, più volte qui evocata, “*From farm to fork*”: ebbene, da molti anni ormai – fatte salve poche, e poco significative sul piano numerico, eccezioni – la realtà degli allevamenti ove gli animali da cui provengono carni e altri derivati alimentari vivono, non corrisponde più al luogo che si identifica comunemente come “fattoria”. Più corretto sarebbe, pertanto, sostituire il vocabolo con *factory* (intesa non nel significato suggerito dal *linguistic false friend* ma in quello reale di fabbrica). L’eliminazione di ogni elemento naturale e biofilico, la drastica riduzione degli spazi, l’alterazione dei cicli biologici di vita e di crescita, la costante dimensione di sfruttamento cui sono sottoposti gli animali in virtù delle attuali tecniche di allevamento (anche laddove siano rispettate le rilevanti norme di settore) sono, del resto, quel che di più distante si può immaginare rispetto alla fattoria bucolicamente rappresentata nell’“immaginario collettivo”. Senza contare, ovviamente, le ripercussioni degli attuali modelli produttivi e di consumo su ambiente e inquinamento.

I consumatori, a loro volta, per pigrizia e/o scarsità di accesso alle informazioni, ben poco conoscono della realtà degli allevamenti intensivi a cui è affidata la produzione agroalimentare.

Sono questi gli elementi che hanno dato impulso alla ricerca di alternative alle attuali tecniche di produzione, che è stata oggetto delle odierne riflessioni: il passaggio dalla *farm* (rectius: dalla *factory*) al “*lab*”, ossia alla produzione di cibi (carne in particolare) in laboratorio, attraverso tecniche alternative che eliminano o riducono drasticamente il ricorso ad animali, con il plauso dei c.d. *virtuous omnivorus*⁵⁴. Se si considera l’attuale contesto produttivo degli allevamenti intensivi e lo si raffronta con la produzione di cibi “*in lab*”, l’idea di voler salvaguardare la componente culturale dell’allevamen-

to locale e la correlata tradizione culinaria che ne deriva (che ne verrebbe frustata da una produzione “artificiale” disgiunta dalla *farm*) e, conseguentemente, la volontà di vietare (come previsto da alcuni legislatori - tra cui quello italiano) la produzione di carni in laboratorio, appare assai difficilmente comprensibile⁵⁶. Altrettanto evanescenti e viziati da una certa ipocrisia appaiono gli argomenti a difesa di un modello di agricoltura tradizionale e familiare, di piccole dimensioni, che le multinazionali produttive della *in vitro meat* potrebbero annientare: sin troppo facile, in tale ottica, fare appello alla tanto anelata sostenibilità sociale. Cosa rimane oggi di tali realtà, e quali ne sono le difese, a fronte dei modelli produttivi omologati verso la massimizzazione della redditività tipica dei contesti intensivi di proprietà di (altri) grandi e potenti operatori ed alla quale sembrano sottrarsi solo quei pochi allevatori ed agricoltori che già oggi spontaneamente convertono o innovano le proprie soluzioni organizzative e produttive valorizzando la qualità e il rispetto di ambiente ed animali? Domanda aperta ed alla quale è difficile dare risposta.

Ciò che resta, di sicuro, è la frustrazione (questa sì, certa) innanzi a soluzioni normative che - in Italia e, su suo esempio, in dirittura d’arrivo anche altrove - vietano le colture cellulari di carni; frustrazione che lo studioso non può che esprimere solo sottovoce a fronte dei ben più rilevanti disagi ed ai danni che altri - in *primis* ricercatori, operatori, investitori - subiscono a causa delle incoerenze e incertezze emergenti dalle norme in materia. Ancora una volta, grande assente la responsabilità, in ogni sua chiave di lettura, del legislatore: una idea talora discussa, in varie sedi scientifiche, e mai giunta ad un serio dibattito parlamentare nemmeno dopo gli squilli di trombe della ben nota sentenza Francovich, che lasciavano ben altro presagire (e del resto, come potrebbe essere altrimenti)⁵⁷.

⁽⁵⁴⁾ Commission européenne (2024, 9 janvier), Réponse écrite à la question prioritaire P-003061/23 : Commission, où est la législation promise sur le bien-être animal?

⁽⁵⁵⁾ B. K. Hailes, *Virtuous Meat Consumption: A Virtue Ethics Defense of an Omnivorous Way of Life*, in *Logos*, 2013.

⁽⁵⁶⁾ J. Porcher, « Tu fais trop de sentiment », « Bien-être animal », répression de l’affectivité, souffrance des éleveurs, *Travailler* 2002/2 (n° 8), pp. 111- 134; AA.VV., *Les animaux dans l’histoire. Avec présentation de Eric Baratay*, Paris, 2023.

⁽⁵⁷⁾ A. R. Rizza, *Lesione di diritti e responsabilità da produzione legislativa. Ricostruzione critica del quadro europeo*, in *Diritto pubblico*, 3/2020, pp: 831-873; F. Ciccariello, *La responsabilità del legislatore tra vecchi e nuovi miti*, in *Judicium*, pp. 1-16; C. Pasquinelli, *Le leggi dannose: Percorsi della responsabilità civile tra pubblico e privato*, Torino, 2013, p. 61 ss; M. Carrà, *L’esercizio illecito della funzione pubblica. Fondamento, presupposti e regime*, Torino, 2005; G. Alpa, *L’erosione dei privilegi della pubblica amministrazione e le nuove figure di responsabilità civile*, in *Resp. civ. prev.*, 1998, p. 1305 ss. M. Cartabia, *Omissione del legislatore, diritti sociali e risarcimento dei danni (a proposito della sentenza «Francovich» della Corte di Giustizia delle Comunità europee)*, in *Giur. cost.*, 1992, p. 505 ss.



Quaderni della rivista di diritto alimentare

www.rivistadirittoalimentare.it - ISSN 1973-3593 [online]

Anno XIX, Quaderno n. 1-2025

103

ABSTRACT

Il paper considera la produzione di carne coltivata alla luce della necessaria verifica rispetto alla dimensione relativa al benessere degli animali ed alla sostenibilità, con particolare riferimento al tema della sostenibilità sociale ed alle interazioni con la presenza di allevamenti, anche intensivi. Sono inoltre affrontati alcuni aspetti legati alla recente normativa italiana che ha introdotto numerosi limiti in argomento di produzione di carni coltivate.

The paper considers the production of cultured meat in the light of the necessary verification with respect to the animal welfare and sustainability dimension, with particular reference to the issue of social sustainability and interactions with the presence of livestock farms, including intensive ones. Some aspects related to recent Italian legislation that has introduced numerous limits on the subject of cultivated meat production are also addressed.



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.



Quaderni della **rivista di diritto alimentare**

www.rivistadirittoalimentare.it - ISSN 1973-3593 [online]

Anno XIX, Quaderno n. 1-2025

113

La stampa del presente Quaderno si inserisce nel quadro delle attività realizzate attraverso il finanziamento del Piano di Sostegno alla Ricerca 2023 dell'Università degli Studi di Milano "Istituzioni, diritti e fattori di trasformazione globale".

I saggi di questo Quaderno sono stati sottoposti a un processo di revisione secondo quanto stabilito dal codice etico della Rivista di diritto alimentare (http://www.rivistadirittoalimentare.it/codice_etico.pdf)

Comitato Scientifico: Eleonora Sirsi, Sabrina Lanni, Roberto Saija, Alice Artom