

Divieto alimenti culturali, si accende la trattazione in Senato: stop alla parola “sintetico”

scritto da Selena Vacca | 05/07/2023



La proposta di iniziativa governativa, arrivata a fine marzo di quest'anno in Consiglio dei Ministri, è attualmente al vaglio del Senato in prima lettura. Dopo l'approdo in aula, passerà all'esame della Camera che avrà, al pari, margine - anche temporale - per proporre modifiche. Eliminata dal testo la parola "sintetico", fortemente criticata dal mondo scientifico

Il disegno di legge sugli **alimenti derivati dalle colture cellulari** (nella vulgata, "*cibi sintetici*")

entra nel vivo della trattazione. Oggi, nelle commissioni riunite 9^a (Industria e Agricoltura) e 10^a (Sanità e Lavoro), si è conclusa l'illustrazione e la votazione degli emendamenti.

DdL sugli alimenti colturali: al vaglio del Senato

Tra opposizione e maggioranza, il totale degli interventi di modifica al testo ha raggiunto il numero di 47. Undici, invece, gli ordini del giorno. Solo 4 gli emendamenti approvati, di cui uno dei relatori.

L'impianto del testo, dunque, e la sua portata, non sono stati intaccati. Degno di nota, però, è l'accorgimento accordato dal Governo sulla **eliminazione dal testo della parola "sintetico"** riferita agli alimenti e mangimi, su proposta del PD e del MoVimento 5 Stelle. Ok anche all'emendamento della Lega che vieta l'utilizzo di nomi che fanno riferimento alla carne e ai suoi derivati per prodotti trasformati contenenti esclusivamente proteine vegetali. Al bando, quindi, ad esempio, le espressioni "**bistecca di tofu**", "**bresaola di seitan**", "**prosciutto veg**".

Facendo riferimento al principio di precauzione, il **Governo Meloni ha deciso di vietare nel territorio nazionale** - tra le varie condotte - la **produzione, la commercializzazione e la importazione di alimenti e mangimi derivati da colture cellulari**. Ma cosa succede nel resto del mondo?

Qual è la situazione nel mondo

In generale, in Europa, fino a quando non verrà consentita l'immissione nel mercato unionale, il prodotto in questione non potrà essere consumato. Questo perché gli Stati membri, e quindi anche l'Italia, soggiacciono alle disposizioni del regolamento sul novel food, lo stesso che ha permesso - con il superamento di vari step -la commercializzazione della [farina di grillo](#)).

Dal canto suo, l'EFSA, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, ha più volte dichiarato che, al momento, non pendono richieste autorizzatorie per l'immissione nell'Unione europea di carne o di mangimi coltivati.

Negli Stati Uniti, la **Food and Drug Administration (FDA)**, l'ente governativo che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, ha recentemente stabilito che non ha obiezioni sulla sicurezza del prodotto, preparando il terreno ad una vera e propria introduzione.

Ancora prima degli Stati Uniti, a Singapore - da anni, ormai - si può mangiare carne derivata da colture cellulari, e questo ha fatto sì che diventasse il primo Paese al mondo ad approvare la vendita commerciale delle alternative proteiche alle fibre animali. Parimenti attivo sul fronte è anche lo stato di Israele che fa ricerche e investe nella produzione.

Il primo hamburger prodotto in laboratorio

Il primo hamburger al mondo prodotto in laboratorio è stato realizzato prelevando cellule dal muscolo di una mucca nell'agosto del 2013, su iniziativa di **Mark Post**, l'allora direttore del Dipartimento di fisiologia dell'Università di Maastricht. Per ottenere i 142 grammi di questo primo hamburger **furono investiti tra i 250 e i 290 mila euro**.

A distanza di 10 anni i costi hanno subito un drastico ridimensionamento. A marzo 2022 - secondo quanto riportato da Forbes - il prezzo di un hamburger artificiale si attesta intorno ai 9,80 dollari «perché la scala della produzione è migliorata notevolmente, ma il prodotto resta ancora più caro di un hamburger in un negozio di alimentari o al ristorante».