



Confederazione Nazionale dell'Artigianato e delle Piccole e Medie Imprese

Unione CNA Agroalimentare

Senato della Repubblica

Commissioni riunite

9^a Industria, commercio, turismo, agricoltura

e 10^a Affari sociali, sanità, lavoro

**Disposizioni in materia di divieto
di produzione e di immissione sul mercato
di alimenti e mangimi sintetici**

AS 651

Audizione

7 giugno 2023

il Disegno di legge recante “Disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi sintetici” è condiviso pienamente da CNA Agroalimentare.

La finalità del provvedimento è di assicurare il massimo livello di tutela della salute dei cittadini e preservare il patrimonio agroalimentare, quale insieme di prodotti di espressione del processo di evoluzione socioeconomica e culturale dell’Italia, di rilevanza strategica sul territorio per l’interesse nazionale.

In mancanza di una specifica normativa europea in materia di alimenti e cibi sintetici, CNA Agroalimentare ritiene giusto che l’Italia intervenga precauzionalmente per tutelare gli interessi che sono legati alla salute e al patrimonio culturale.

Bisogna procedere ad una attenta valutazione prima della loro immissione sul mercato ed infatti **viene sancito il divieto di impiegare, nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere, importare, produrre per esportare, somministrare o comunque distribuire per il consumo alimentare, cibi o mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati.**

Il rischio che tali alimenti vengano presto diffusi in Europa è cresciuto dopo l’autorizzazione al consumo umano concessa nei mesi scorsi dalla Food and Drug Administration Usa ai filetti di pollo creati in laboratorio.

Sul cibo sintetico c’è una precisa strategia delle multinazionali che con abili operazioni di marketing puntano a modificare stili alimentari naturali fondati sulla qualità e la tradizione. La verità è che non si tratta di carne, ma di un prodotto sintetico e ingegnerizzato, che non salva l’ambiente perché

consuma più acqua ed energia di molti allevamenti tradizionali, non aiuta la salute perché non c'è garanzia che i prodotti chimici usati siano sicuri per il consumo alimentare e, inoltre, non è accessibile a tutti poiché è nelle mani di grandi multinazionali.

CONSIDERAZIONI SUL TEMA DEL CIBO SINTETICO-CARNE COLTIVATA

Dal 1970, le dimensioni dell'economia mondiale sono triplicate e la popolazione è aumentata di oltre 3 miliardi di abitanti. **Entro il 2050, la popolazione del pianeta dovrebbe superare i 9 miliardi di abitanti e l'economia mondiale dovrebbe quasi quadruplicare con una domanda crescente di energia e di risorse naturali.** Nel 2050, un quarto della popolazione dei Paesi OCSE dovrebbe superare i 65 anni rispetto all'attuale 15%.

Tale crescita, è stata accompagnata, come ben sappiamo e registriamo, da inquinamento ambientale e sfruttamento delle risorse naturali. L'attuale modello di crescita e la gestione inadeguata delle risorse naturali potrebbero in definitiva compromettere lo sviluppo dell'umanità. **Si prevede che un'economia mondiale quadruplicata potrebbe usare l'80% di energia in più nel 2050 rispetto ad oggi.**

I cambiamenti climatici, la biodiversità, le risorse idriche e gli impatti dell'inquinamento sulla salute sono le stesse quattro sfide ambientali fondamentali già contrassegnate con il "Segnale Rosso" nelle precedenti "Prospettive ambientali dell'OCSE all'orizzonte del 2030 (OECD, 2008)", indicando problemi che esigono un'attenzione urgente.

PROBLEMA DEGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI

Gli **allevamenti intensivi** rappresentano sicuramente una questione che suscita grande attenzione. Quando si parla di inquinamento atmosferico come causa dell'effetto serra, infatti, il più delle volte ci si riferisce alle emissioni di gas che alterano il clima, prodotte dai combustibili fossili come il petrolio, il carbone e il gas.

L'inquinamento di un allevamento intensivo rappresenta un rischio elevato per la terra, l'aria e l'acqua, in quanto è in grado di contaminare la biosfera. Questa modalità di zootecnia industriale comporta la presenza di un elevato numero di animali in uno spazio ristretto, una condizione che richiede grandi quantità di mangime, l'utilizzo esteso di farmaci e un consumo considerevole di acqua. **Secondo l'Ispra, gli allevamenti intensivi producono il 75% delle emissioni di ammoniaca in Italia, rappresentando la seconda fonte di polveri sottili dopo il riscaldamento.**

Da qui l'emergente dibattito sull'opportunità di produrre carne sintetica che viene presentata come alternativa alla produzione di carne tradizionale. Secondo i promotori del cibo sintetico coltivando carne in laboratorio si eviterebbe l'abbattimento di migliaia di animali, in quanto basterebbero poche cellule per produrre tonnellate di carne, si risparmierebbero risorse come acqua e suolo e si ridurrebbe l'inquinamento degli allevamenti intensivi.

RIVALORIZZARE LA ZOOTECCIA ESTENSIVA

Pur condividendo le priorità climatiche e ambientali, riteniamo che il dibattito in corso abbia colpevolmente tralasciato di considerare il **modello di zootecnia "estensiva"**, magari biologica; una modalità più vicina alle normali abitudini del bestiame, a partire dal pascolo libero, **garantendo vero benessere animale con un impatto ambientale decisamente ridimensionato.**

Il pascolo ha anche un ruolo importante nell'incrementare il contenuto di carbonio organico nel suolo, e nell'alimentare fauna e flora e tutta la catena alimentare che ne deriva.

Una proporzione rilevante della biodiversità in Italia è fortemente legata agli habitat aperti creati dalla millenaria agricoltura di sussistenza praticata dalle comunità locali.

La forma di zootecnia estensiva prevede, infatti, per gli animali condizioni di vita molto simili a quelle naturali e in stato di libertà, senza l'imposizione di un confinamento in spazi rinchiusi e molto ristretti, con limitate possibilità di movimento. La produzione di carne suina con metodo estensivo è proporzionalmente più contenuta. La crescita degli allevamenti biologici, però, contribuisce a spingere questa forma di zootecnia, legata alle produzioni tipiche e a specifici territori, un aspetto che vale soprattutto per i suini di razze antiche (*fra queste, possiamo ricordare, la Mora romagnola, il Nero di Parma, la Cinta senese, la Casertana, il Suino dei Nebrodi. Un discorso a parte merita il Suino della Marca, una varietà selezionata recentemente nelle Marche, incrociando diverse razze italiane, per ottenere un animale particolarmente adatto al metodo estensivo, ma che garantisce anche buone produzioni in termini quantitativi*). **L'allevamento estensivo, che comporta la presenza umana e animale su aree ancora marginali, contribuisce a limitare l'erosione dei terreni, un fattore importante nell'ottica della protezione del paesaggio e del controllo degli spazi rurali.**

Un aspetto altrettanto rilevante è certamente la **qualità dei prodotti** legata al sistema di allevamento. Negli ultimi anni si è verificata una evoluzione del gusto e maggiore consapevolezza nel comportamento di acquisto, andando a premiare la carne da allevamenti estensivi perché qualitativamente migliore.

L'allevamento estensivo risulta, dunque, una soluzione sostenibile al consumo di carne caratterizzata da elevato valore proteico e dal mantenimento di numerosi servizi ecosistemici.

Tale modello è la perfetta sintesi tra aspetti ecologici, salutistico-nutrizionali, sociali e culturali. La Dieta Mediterranea italiana, che punta all'equilibrio tra cibo, natura e uomo, non può prescindere dal consumo di carne, seppure assunta con limitazioni quantitative. Essa è parte del patrimonio enogastronomico, concetto riconducibile al "patrimonio culturale immateriale" che riguarda tutti i saperi relativi alle risorse agroalimentari tradizionali, alle pratiche artigianali di trasformazione del cibo e di cucina ed alle consuetudini e ritualità celebrative.

Il cibo, come ritualità sociale, è anche un mezzo che consente di narrare la propria identità, la capacità di instaurare continue relazioni sociali, ed è espressione del proprio sé identitario, elemento sociale e facilitatore della convivialità. **Anche il paesaggio non può prescindere dall'essere un elemento essenziale del bene enogastronomico.**

Il tema del cibo sintetico (carne coltivata) rappresenta, in riferimento ai citati aspetti valoriali, di certo una minaccia che porterebbe per assurdo ad ipotizzare un'alimentazione senza agricoltura e senza quelle pratiche di trasformazione della materia prima, tradotte nel saper fare italiano, che vedono il nostro Paese leader nel mondo agroalimentare e allo stesso tempo tra i più copiati (*italian soulding*).

CIBO SINTETICO E NUTRISCORE

In Italia ci troviamo già a combattere il *Nutriscore* che si basa sulla stessa filosofia del cibo sintetico, che promuove cibi processati e boccia quelli naturali, a partire dall'olio di oliva.

L'educazione alimentare, nuovi stili di vita e produzioni meno intensive sono le soluzioni ad una deriva chimica per la produzione di cibo. **Come sappiamo, l'Italia, dopo il vino al metanolo ha fatto un salto di qualità notevole, lavorando ad una produzione di qualità, tanto da insidiare il primato francese. Più qualità, meno quantità.** Così la produzione di vino italiano negli ultimi trent'anni è scesa del 38%, ma il valore e l'export sono cresciuti rispettivamente più del doppio.

L'Italia occupa solo lo 0.5% delle terre emerse, eppure siamo la prima nazione per biodiversità:

- con 7000 differenti vegetali,
- con 1800 vitigni,
- 997 tipi di mele,
- 140 tipi di grano,
- 500 cultivar,
- circa 800 I.G.,
- oltre 5000 prodotti agroalimentari tradizionali.

Ogni singola regione italiana esprime più biodiversità della maggior parte degli altri paesi al mondo. Questo si traduce nella cucina italiana che valorizza i prodotti dei territori, è considerata il nostro ambasciatore nel mondo ed è candidata come Patrimonio Unesco.



Bene quindi ha fatto il Ministro Lollobrigida con il provvedimento in esame a porre un freno, costringendo l'Europa, e non solo, a discutere più approfonditamente delle suddette tematiche, per tutelare la salute pubblica in base al principio di precauzione, ma anche per continuare ad essere il Paese che fa dell'educazione alimentare un principio cardine.

