

Approvata la legge contro i cibi artificiali, ora la battaglia si sposta in Ue

“Dopo l’approvazione definitiva della legge per fermare i cibi costruiti in laboratorio nei bioreattori, la battaglia si sposta in Europa dove l’Italia, che è leader mondiale nella qualità e sicurezza alimentare, ha il dovere di fare da apripista nelle politiche di tutela della salute dei cittadini”. E’ quanto afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini in occasione della manifestazione di agricoltori e allevatori che hanno lasciato campagne e stalle per scendere in piazza per festeggiare l’approvazione da parte della Camera della legge che introduce il divieto di produrre e commercializzare cibi a base cellulare per uso alimentare o per i mangimi animali.

“Non è la prima volta che facciamo da pionieri in Europa” precisa Prandini nel ricordare che “l’Italia proprio grazie al pressing di una raccolta di firme della Coldiretti è stata il primo Paese ad adottare norme nazionali per l’obbligo di etichettatura di origine degli alimenti verso il quale si sta progressivamente allineando l’Unione Europa con il superamento di dubbi e contestazioni, a livello nazionale e comunitario, che fanno ormai parte del passato”.

La legge sul cibo artificiale è un risultato che tutela la qualità, la salute e i primati Made in Italy con la dieta mediterranea proprio nel giorno del compleanno della sua iscrizione nella lista del patrimonio culturale immateriale dell’Unesco, avvenuta il 16 novembre del 2010. Un modello alimentare che ha garantito agli italiani valori record di longevità e che si è affermata a livello planetario tanto da classificarsi come migliore dieta al mondo del 2023 sulla base del best diets ranking elaborato dai media statunitense U.S. News & World’s Report’s, noto a livello globale per la redazione di classifiche e consigli per i consumatori.

La legge è dunque un impegno a difesa della dieta mediterranea ma anche un segnale importante per l’Unione Europea che, nel rispetto del principio di precauzione, ha già portato da oltre 40 anni a mettere al bando negli alimenti l’uso di ormoni che sono invece utilizzati nei processi produttivi della carne a base cellulare. Peraltro la Commissione Agricoltura dell’Europarlamento si è già espressa sulla carne artificiale coltivata nella risoluzione sulle proteine, respingendo a larga maggioranza un emendamento che individuava nelle proteine coltivate in laboratorio una delle possibili soluzioni al problema della dipendenza degli allevamenti europei dagli approvvigionamenti dall’estero.

Il provvedimento varato dal Parlamento nazionale pone dunque il nostro Paese all’avanguardia e trova terreno favorevole anche in buona parte dell’opinione pubblica europea dove si sta diffondendo una nuova consapevolezza circa i pericoli legati a una tecnologia dai contorni oscuri, con molte incognite che rischia di cambiare per sempre la vita delle persone e l’ambiente che ci circonda.

Una eventuale richiesta di autorizzazione alla commercializzazione che dovesse pervenire all’Ue non potrebbe essere valutata con le procedure ordinarie dei novel food ma per gli ingredienti

necessitano di approfondite prove sperimentali. Una esigenza alla luce del fatto che, dalle allergie ai tumori, sono 53 i pericoli potenziali per la salute legati ai cibi prodotti in laboratorio individuati nel Rapporto Fao e Oms che parla di “Cibo a base cellulare”, definizione considerata più chiara rispetto al termine “coltivato” (ad esempio “carne coltivata”), preferito dalle industrie produttrici perché più accattivante ma ritenuto essere fuorviante dalle due Autorità mondiali, che rilevano peraltro come la parola “sintetico” sia usata anche dal mondo accademico oltre che dai media.

Non è un caso che in Paesi dove è stata consentita la vendita come Israele, prima del consumo, venga chiesta la firma su una liberatoria dalle responsabilità e conseguenze sulla salute. Ma pesano le preoccupazioni anche sul piano ambientale. I risultati della ricerca realizzata da Derrick Risner ed i suoi colleghi dell’Università della California a Davis hanno evidenziato che il potenziale di riscaldamento globale della carne sintetica definito in equivalenti di anidride carbonica emessi per ogni chilogrammo prodotto è da 4 a 25 volte superiore a quello della carne bovina tradizionale.