

Cibi artificiali vietati, la battaglia si sposta in Europa

Coldiretti: «L'Italia è leader mondiale nella qualità e sicurezza alimentare e ha il dovere di fare da apripista nelle politiche di tutela della salute dei cittadini»



17 Novembre 2023 «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».

È quanto afferma Coldiretti dopo 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» afferma il presidente nazionale Ettore 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 Europea con il superamento di dubbi e contestazioni, a livello nazionale e comunitario, che fanno ormai parte del passato».

«La legge sul cibo artificiale – ribadisce anche Coldiretti Ravenna nel commentare il divieto – è un risultato che tutela la qualità, la salute e i primati della nostra agricoltura e del Made in Italy, fulcro di quella dieta mediterranea che proprio nel giorno dell'approvazione della legge contro il cibo artificiale ha festeggiato il 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 – riferisce la Coldiretti – 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.

La legge è dunque un impegno a difesa della dieta mediterranea ma anche – sottolinea la Coldiretti – 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.

«Il provvedimento varato dal Parlamento nazionale – afferma Coldiretti Ravenna – 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.

La legge nazionale – prosegue Nicola Dalmonte, Presidente di Coldiretti Ravenna – non solo garantisce qualità e sicurezza alimentare, punti di forza della nostra agricoltura e della nostra zootecnia, ma salvaguarda il lavoro di tutela del territorio che anche sulle nostre colline gli allevatori svolgono da generazioni.

Inoltre – aggiunge Dalmonte – il provvedimento legislativo va a mettere al sicuro dal possibile allargamento del ‘fronte sintetico’ anche gli allevamenti avicoli e tutto il comparto della frutticoltura, patrimonio economico e occupazionale della nostra provincia».

Una eventuale richiesta di autorizzazione alla commercializzazione che dovesse pervenire all’Ue – spiega poi Coldiretti – non potrebbe essere valutata con le procedure ordinarie dei novel food ma per gli ingredienti utilizzati vanno applicate nell’Unione Europea le stesse procedure previste per i medicinali, che 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 – precisa Coldiretti – la firma su una liberatoria dalle responsabilità e conseguenze sulla salute. Ma – continua Coldiretti – 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 – conclude Coldiretti – 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. ▢