

FAQs: Il quadro normativo UE per l'approvazione della carne coltivata

Con i progressi degli ultimi anni compiuti dalla ricerca e dal mercato della carne coltivata, in UE si è acceso l'interesse dei politici e del pubblico per questo metodo di produzione alimentare emergente. Questa nota fornisce informazioni sul quadro normativo dell'UE sui nuovi alimenti per l'autorizzazione dei prodotti a base di carne coltivata.

Che cos'è la carne coltivata?

La carne coltivata è uguale alla carne di manzo, di maiale e di pollo che si mangia oggi, ma prodotta in modo diverso. La carne coltivata consiste nel prelevare un piccolo campione di cellule animali e nel farle crescere in un fermentatore che favorisce lo stesso processo che avviene all'interno dell'animale, fornendo calore e sostanze nutritive di base. Il risultato è una carne che può essere trasformata in prodotti simili a quelli prodotti in modo convenzionale.

Come viene regolamentata la carne coltivata nell'UE?

Prima che un prodotto a base di carne coltivata possa essere venduto nell'UE, deve essere approvato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), dalla Commissione europea e dagli Stati membri. L'autorizzazione preliminare all'immissione sul mercato delle carni coltivate è disciplinata dal [Regolamento sui nuovi alimenti](#), uno dei quadri normativi più solidi al mondo in materia di sicurezza alimentare. Il processo prevede una valutazione approfondita e basata su evidenze scientifiche della sicurezza e del valore nutrizionale di ciascun prodotto a base di carne coltivata.

Come si svolge la procedura di autorizzazione dei Novel Food?

La [procedura](#) di autorizzazione dei nuovi alimenti consiste in due fasi, ossia valutazione e gestione del rischio. Nella valutazione del rischio l'EFSA analizza le proprietà nutrizionali, tossicologiche e allergeniche del nuovo alimento e del suo processo di produzione. Dopo 9 mesi, l'EFSA fornisce alla Commissione europea il suo parere scientifico sulla sicurezza del prodotto. Se il parere è positivo, nella gestione del rischio la Commissione redige quindi un atto di esecuzione che viene esaminato dal [Comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi](#) - con rappresentanti della Commissione e di tutti i 27 Stati membri dell'UE. L'approvazione dell'atto di esecuzione è la fase finale dell'autorizzazione dei nuovi alimenti.

Il processo di autorizzazione dei nuovi alimenti è sufficientemente solido?

Sì. Come nota la [Commissione europea](#), l'UE ha gli standard di sicurezza alimentare tra i più elevati al mondo. La sicurezza alimentare è garantita da misure di regolamentazione lungo l'intera catena alimentare e il Regolamento sui nuovi alimenti ne è parte integrante, fornendo un processo di valutazione approfondito e basato su prove. L'[EFSA](#) fornisce consulenza scientifica di alta qualità, e [mantiene](#) un alto livello di fiducia tra le parti interessate e il pubblico, e la stessa EFSA ha [dichiarato](#) che il regolamento sui nuovi alimenti e le relative linee guida sono adatti allo scopo nel contesto delle carni coltivate.

Gli Stati membri hanno un ruolo nelle autorizzazioni?

Sì. Nella fase di gestione del rischio delle autorizzazioni dei nuovi alimenti, la Commissione europea e i 27 rappresentanti degli Stati membri dell'UE sono riuniti nel Comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi (PAFF). Le decisioni del Comitato PAFF vengono prese a maggioranza qualificata, fornendo agli Stati membri un contributo sostanziale alle decisioni di autorizzazione.

Il quadro normativo può considerare anche gli impatti sociali ed economici dei prodotti?

Sì. Il processo di autorizzazione dei nuovi alimenti consente di discutere di considerazioni più ampie durante la valutazione del prodotto. Come affermano i [principi generali della legislazione alimentare](#), durante la gestione del rischio la Commissione e i 27 rappresentanti di ciascuno Stato membro dell'UE possono prendere in considerazione gli aspetti economici, sociali e culturali del processo decisionale, e quindi decidere sulle autorizzazioni dei prodotti in un contesto olistico.

Il pubblico ha voce in capitolo nel processo di autorizzazione?

Sì. Il processo di autorizzazione dei nuovi alimenti prevede una consultazione pubblica per i prodotti al termine del processo di valutazione del rischio. La consultazione - disponibile su OpenEFSA - incoraggia il feedback su dati e studi scientifici che dovrebbero essere presi in considerazione dall'EFSA durante la valutazione del rischio.

Il principio di precauzione dell'UE significa che l'ingresso sul mercato della carne coltivata deve essere bloccato?

No. Il Regolamento Generale sulla Legislazione Alimentare indica che il principio di precauzione entra in gioco solo dopo che è stata effettuata una valutazione basata sull'evidenza, e si applica quando *"...viene identificata la possibilità di effetti dannosi per la salute, ma persiste l'incertezza scientifica"*. Le misure di gestione del rischio devono essere [proporzionate](#) e necessarie per proteggere la salute umana, e devono essere provvisorie fino a quando non sarà possibile analizzare ulteriori informazioni. Poiché la carne coltivata non è ancora stata approvata per la vendita, questi principi verrebbero violati, in quanto non vi è alcun rischio per la salute umana da un prodotto a cui i consumatori non possono accedere.

Dobbiamo regolamentare la carne coltivata come un prodotto farmaceutico?

No. Regolamentare la carne coltivata come prodotto farmaceutico è impraticabile. La carne coltivata è un alimento prodotto in impianti di produzione alimentare e pertanto dovrebbe essere regolamentata come un alimento, con gli stessi standard di sicurezza e igiene che si applicano a tutto il resto del cibo che mangiamo in Europa. Non ci sono precedenti di regolamentazione di un alimento avvenuta tramite il regime normativo farmaceutico in Europa. Procedere in una simile direzione indebolirebbe di fatto la capacità delle autorità di regolamentazione di rispondere a questioni essenziali, legate specificamente alla sicurezza alimentare.

Come dovrebbe essere etichettata la carne coltivata?

L'etichettatura e le denominazioni delle carni coltivate saranno prese in considerazione nell'ambito del processo di autorizzazione dei nuovi alimenti. Durante la gestione del rischio, gli Stati membri e la Commissione devono garantire che l'approccio adottato sia orientato al consumatore, assicurando che, fintanto che la derivazione da coltivazione sia specificata tramite l'utilizzo del termine "coltivato", sulle etichette siano consentite indicazioni chiare come pollo, manzo e salmone. Questo è importante perché i consumatori allergici alla carne o ai frutti di mare devono essere informati che questi prodotti non sono sicuri per loro.

Ci sono modi in cui il quadro normativo per le carni coltivate può essere migliorato?

I regolamenti dell'UE in materia di sicurezza alimentare sono i più solidi al mondo ed è importante che questi standard siano mantenuti anche per la carne coltivata. Sebbene vi sia la possibilità di migliorare il processo di autorizzazione dei nuovi alimenti, attraverso una migliore guida alla presentazione delle domande e un maggiore supporto ai produttori prima della loro presentazione, nel complesso il quadro normativo rimane adatto allo scopo per la valutazione delle carni coltivate.