

# Carne coltivata: cosa possiamo aspettarci?



La carne coltivata sta diventando realtà: a fine luglio il governo britannico ne ha autorizzato la produzione, anche se per ora si tratta solo di alimenti destinati agli animali domestici. Ma l'interesse delle aziende e delle agenzie legislative fa pensare che in

futuro dovremmo farci i conti: entro il 2040 il 60% del consumo di carne potrebbe essere coperto da sostituti, tra cui anche la carne coltivata. Per capirne di più "Il fatto Alimentare" ne ha parlato con Maurizio Ferri, coordinatore scientifico SIMeVeP e autore di un [ampio rapporto sul tema](#).

*"Non è facile fare previsioni, – esordisce Ferri. – Le stime fornite dalla società di consulenza AT Kearney prevedono che tra venti anni la carne coltivata rappresenterà il 35% del mercato della carne, mentre quella convenzionale solo il 40%, e Uma Valeti, fondatore e CEO dell'azienda Upside Foods, ha dichiarato al Wall Street Journal che tra venti anni la maggior parte della carne venduta nei negozi sarà coltivata, o comunque in forma ibrida. Anche se ci sono start up che dopo l'entusiasmo iniziale sono state costrette a chiudere".*

[Leggi l'intervista completa](#)

---

# L'alpeggio, il latte e i suoi prodotti



L'APSS di Trento, insieme alla Provincia Autonoma di Trento, promuove il latte d'alpeggio e i suoi derivati a salvaguarda del lavoro dei pastori e della maestria dei casari, che, con gesti antichi, trasformano il latte in forme uniche.

Questa pratica affonda le sue radici nella tradizione locale, dove il burro e i formaggi d'alpeggio vengono prodotti utilizzando esclusivamente latte crudo, ovvero senza alcun trattamento termico.

[Scarica la brochure](#)

---

# La nutrizione degli esseri viventi: un grande problema di salute globale



La SITI – Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica ha organizzato per il 10 e 11 maggio a Bologna, in collaborazione con SIMEVeP e SIVeMP l'evento: "La nutrizione degli esseri viventi: un grande problema di salute globale (One Health).

Interverranno il Presidente SIMEVeP, Antonio Sorice e il Segretario Nazionale SIVeMP, Aldo Grasselli.

[Vai alla notizia](#)

---

## Manuale operativo Selvatici e buoni



Giovedì 9 maggio alle ore 13.00 presso la Sala Stampa della Camera dei Deputati sarà presentato il Manuale operativo del progetto "Selvatici e buoni – Una filiera alimentare da valorizzare" sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus (Uomo

Natura Ambiente) che vede capofila l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina veterinaria dell'Università degli Studi di Milano e la Società italiana di Medicina veterinaria preventiva.

Alla presentazione interverranno Stefano Vaccari, Commissione agricoltura, Raffaele Nevi, Commissione agricoltura, Maurizio Zipponi, Presidente Fondazione UNA, Silvio Barbero, Vicepresidente dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e Antonio Sorice, Presidente SIMeVeP.

---

# **Agricoltura Cellulare: sicurezza e policy sui cibi in UE**

Agricoltura cellulare e tradizionale a confronto: in che modo i veterinari sono coinvolti nelle pratiche di sicurezza alimentare per i cibi europei?

Se ne parlerà il 7 maggio nell'ambito di "Meatalk" in diretta live su Youtube dalle 18.00 alle 19.00.

In questo appuntamento si discuterà dei processi di immissione in commercio di novel foods e del ruolo dell'Ente Europeo per la Sicurezza Alimentare (EFSA) nel tutelare i consumatori europei

Con la moderazione di Brunio Anza di Agricoltura Cellulare Italia APS che parlerà di "Allevamento convenzionale e agricoltura cellulare: rischi per la salute, tutela dei consumatori e scenari futuri", si confronteranno Maurizio Ferri, Responsabile scientifico SIMeVeP e Francesco Proscia, Policy Officer a Bruxelles, sulla normativa Europea relativa ai Novel Foods e gli aspetti legati alla sicurezza alimentare e sul ruolo del medico veterinario in questo contesto.

[Clicca qui](#) per iscriverti gratuitamente all'evento

**MEATALK** 

# AGRICOLTURA CELLULARE: SICUREZZA E POLICY

MODERA

**Bruna Anzá, Agricoltura Cellulare Italia APS**

Allevamento convenzionale e agricoltura  
cellulare a confronto: rischi per la salute, tutela  
dei consumatori e scenari futuri

OSPITI

**Maurizio Ferri**

Veterinario ASL Pescara,  
Member of European Food  
Safety Authority (EFSA)

**Francesco Proscia**

Policy officer  
EU public affairs, policy  
professional advisor



**7 Maggio 2024**

**18.00 - 19.00**



**Agricoltura  
Cellulare  
Italia**



# L'empasse della Strategia Farm to Fork e l'autosufficienza dell'Ue nelle produzioni agro-alimentari



Un recente studio condotto dalla Commissione AGRI del Parlamento Europeo (2023) dal titolo "The dependency of the EU's food system on input and their sources" (La dipendenza del sistema alimentare dell'UE dai fattori di produzione e dalle loro fonti) cita la necessità di

rivedere diversi traguardi/obiettivi della F2F sulla base del feedback generale dei portatori di interessi (<https://lnkd.in/dt8kJxUr>).

I fatti a sostegno sono:

- la strategia F2F sancita dalla politica più ampia Green Deal è stata oggetto di critiche in quanto non accompagnata da una valutazione d'impatto globale;
- vari studi hanno segnalato che alcuni degli obiettivi di riduzione dei gas a effetto serra rischiano di esercitare un effetto negativo sulla produzione agricola;
- all'indomani della pandemia e della guerra della Russia contro l'Ucraina è emerso un dibattito riguardo ai potenziali effetti negativi degli obiettivi di sostenibilità sui livelli di approvvigionamento e disponibilità alimentare.

Quest'ultima posizione è stata corroborata nel gennaio 2024

dalle critiche emerse dalla relazione del Comitato Consultivo Scientifico Europeo sui cambiamenti climatici in merito alla mancata realizzazione da parte della Commissione europea di alcune delle iniziative presentate nell'ambito della sua politica faro del Green Deal e dalla richiesta di incentivi finanziari più adeguati per gli agricoltori al fine di ridurre le emissioni agricole – al contempo di porre fine alle sovvenzioni ai combustibili fossili ed affrontare le emissioni legate all'agricoltura e all'uso del suolo- ed una un'attuazione solida ed efficace della serie di atti legislativi sulle energie rinnovabili, efficienza energetica e uso del suolo (<https://lnkd.in/drsn8w3C>); – sono ben noti i ripetuti ritardi delle iniziative F2F e le proteste degli agricoltori che hanno aggiunto una ulteriore incertezza alla strategia: su 31 interventi promessi, 15 sono in stallo e la contestatissima proposta sui pesticidi è stata ritirata dal presidente della Commissione, Ursula von der Leyen.

Cosa possiamo ricavare dagli elementi di cui sopra?

Per essere cauti e realistici, le misure F2F devono essere ulteriormente valutate e attuate con attenzione per evitare il rischio di appesantire la dipendenza della UE dai principali paesi esportatori di materie prime (es. mais e fertilizzanti) necessari per la produzione di proteine animali, di ridurre la capacità produttiva dell'agricoltura dell'UE e di indebolirne la sua autosufficienza nelle pratiche ed approvvigionamenti di alimenti e mangimi.

Maurizio Ferri

Responsabile scientifico SIMeVeP e Membro di EFSCM (European Food Security Crisis Preparedness and Response Mechanism)

---

# La carne coltivata: stato dell'arte e criticità



“La carne coltivata: stato dell'arte e criticità” è il titolo di un articolo frutto della collaborazione tra Maurizio Ferri, Coordinatore scientifico SIMeVeP, Maria Grazia Cofelice – Servizio Veterinario, ASL Pescara,

Francesca Lombardo- Servizio Veterinario, ASL Pescara e la biotecnologa ricercatrice Nike Schiavo, Co-fondatrice e membro direttivo di Cellular Agriculture Italy, in cui si affrontano opportunità e criticità della carne a base cellulare

La carne coltivata come opportunità di sostenibilità e non minaccia per l'agricoltura tradizionale

\* La carne coltivata si propone come alternativa alla carne convenzionale in quanto non necessita della macellazione degli animali, riduce l'utilizzo degli antibiotici e la diffusione delle zoonosi, è meno impattante sull'ambiente ed assicura per il futuro una fonte sostenibile di proteine.

\* La produzione di carne coltivata si avvale di procedure impiegate da decenni nell'industria farmaceutica per la produzione di biotessuti e biofarmaci ma è ancora nelle sue fasi iniziali con costi elevati e tecnologia inefficiente e richiede lo sviluppo di tecnologie molto complesse per ottenere enormi biomasse (migliaia di tonnellate) in modalità extra-corporea.

\* Occorrono ulteriori studi sulla #sicurezzaalimentare, efficienza energetica, sostenibilità, impatto ambientale, penetrabilità nei mercati e accettazione da parte dei



consumatori.

\*<sup>△</sup>□I pericoli potenziali individuati fino ad oggi necessitano della valutazione dei rischi per poter consentire la corretta applicazione dei protocolli standard di controllo e garantire la sicurezza dei consumatori.

Poiché la domanda globale di carne è destinata a crescere, è chiaro che le pratiche agricole dovranno cambiare se vogliamo nutrire tutti e affrontare le emergenze climatiche e di biodiversità che affliggono il mondo.

La carne coltivata si pone l'obiettivo di offrire alla stragrande maggioranza di consumatori di carne convenzionale (ottenuta attraverso il sacrificio degli animali e lo sfruttamento delle risorse) un'alternativa più sostenibile che non aggiunge pressione su ambiente e benessere animale.

Difatti potrebbe essere prodotta in modo efficiente (es. con input a basso costo e attentamente misurati per evitare sprechi e utilizzo di energia rinnovabile) con basse emissioni di carbonio e con meno animali mantenuti in condizioni migliori.

Una convinzione abbastanza diffusa vede la carne coltivata come la fine dell'allevamento tradizionale. Ma le cose non stanno esattamente così.

Da un lato possiamo immaginare l'industria della carne coltivata come una integrazione più sostenibile dell'allevamento intensivo con vantaggi finanziari e ambientali.

Dall'altro, con una logica non dissolutiva ma evolutiva, il passaggio dall'allevamento intensivo ad aziende più piccole consente agli allevatori di garantire standard più elevati di benessere animale.

In questo nuovo contesto agro-zootecnico e di agricoltura

rigenerativa gli animali verrebbero allevati per produrre meno carne ma di alta qualità, come ad esempio i tagli di bistecche o filetto con una consistenza tecnicamente difficile da realizzare con le attuali tecniche di coltura cellulare. Mentre i volumi elevati di carne, ad esempio carne macinata, verrebbero assicurati da una percentuale minima di animali mantenuti come donatori di cellule per i laboratori di carne coltivata.

[Leggi l'articolo integrale](#)

---

# Procedure e tecniche di campionamento degli alimenti destinati all'alimentazione umana



Si svolgerà il 19 marzo presso l'Aula Magna del Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari il corso ECM "Procedure e tecniche di campionamento degli alimenti destinati all'alimentazione umana" organizzato dalla Asl Bari, con

la partecipazione dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Bari, della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e dell'associazione Italiana Veterinari Igienisti.

La legislazione comunitaria e nazionale definisce i tenori massimi di contaminanti chimici e microbiologici negli alimenti destinati all'alimentazione umana, che devono essere monitorati dalle Autorità Competenti per la verifica della loro conformità. I risultati analitici ottenuti possono essere condizionati dalla procedura utilizzata per la preparazione del campione destinato al laboratorio, così come dalle temperature di trasporto e conservazione del campione. Il campionamento pertanto svolge un ruolo cruciale in tutte le attività analitiche, soprattutto nella quantificazione di contaminanti distribuiti in modo eterogeneo all'interno di un lotto/partita di alimento.

Per tale ragione, l'Unione Europea ha individuato specifici metodi di campionamento in relazione al tipo di alimento e all'analita da ricercare e, quando non disponibili, ha dettato i criteri per la loro selezione, tenendo conto anche degli standard accettati a livello internazionale. La corretta applicazione delle procedure di campionamento, tuttavia, non può prescindere da un'adeguata formazione del personale addetto ai controlli ufficiali.

L'evento si propone di fornire agli operatori del Servizio Sanitario Nazionale che si occupano di sicurezza alimentare strumenti utili per un corretto campionamento delle matrici alimentari promuovendo la conoscenza della legislazione europea e nazionale per le attività di campionamento degli alimenti destinati all'alimentazione umana, la corretta applicazione dei metodi di campionamento per il Controllo Ufficiale dei contaminanti chimici e microbiologici, oltre che le corrette modalità di redazione della reportistica necessaria a documentare correttamente le attività di campionamento con l'ausilio degli strumenti "tradizionali" (cartacei) e informatici.

Lo strumento delle analisi di laboratorio nelle attività di Controllo Ufficiale è efficace se garantisce la correttezza del dato analitico, mediante il perseguimento di un costante

ed elevato livello di “Qualità e sicurezza del dato” fin dalle primissime attività di identificazione della matrice alimentare da sottoporre ad analisi. Affinché i risultati delle misurazioni siano accettati come validi dalle parti interessate è necessario, non solo che le analisi siano eseguite secondo i requisiti previsti dalla norma ISO 17025, ma che anche le fasi pre e post analitiche siano correttamente attuate. L’evento si propone quindi di illustrare come il campionamento (prelievo, identificazione del campione, manipolazione, compilazione della richiesta di analisi, trasporto) influenzi significativamente la qualità del dato di laboratorio e, di conseguenza, le eventuali azioni esecutive da intraprendere.

[Scarica il programma](#)

---

## **Carne coltivata, Commissione Ue bocchia la notifica della legge italiana**



La Commissione europea ha bocciato la notifica della legge italiana che vieta la carne coltivata per violazione del diritto Ue. In sostanza, dopo la notifica del testo alla Commissione il 1 Dicembre, (che ricordiamo era stato approvato in Parlamento come disegno di legge il 16 Novembre scorso) come prevede la procedura Tris,

il Governo non ha rispettato il periodo di sospensione di 3 mesi durante il quale la Commissione è tenuta a verificare la compatibilità del testo con le norme del mercato interno (parere circostanziato) e si è affrettato a richiedere l'approvazione definitiva della legge che è stata promulgata proprio il 1 Dicembre.

La Commissione Ue il 29 gennaio ha archiviato la notifica con questa motivazione: *«Il testo è stato adottato dallo Stato membro prima della fine del periodo di sospensione di cui all'articolo 6 della direttiva (UE) 2015/1535»*.

Durante il periodo di sospensione il Governo deve tener conto del parere circostanziato e rispondere, spiegando gli interventi che intende compiere in caso emergano profili di contrasto con il diritto europeo.

In conclusione: l'Italia non solo ha approvato una normativa che potrebbe ostacolare la libera circolazione delle merci, ma ha violato la direttiva europea che prevede i controlli tesi proprio a evitare tali ostacoli. Infatti la Commissione europea non ha potuto emettere un parere circostanziato e la legge Italiana sulla carne coltivata non può essere applicata!

Ora non resta che attendere le conseguenze in sede europea.

Ma il ministro Lollobrigida non esita a spingere il dito nella piaga e, facendo palese disinformazione firma un [comunicato sul sito del Ministero](#) in cui stabilisce che...Non ci sarà pertanto nessuna procedura di infrazione, né richiesta all'Italia di abrogare la legge. La Commissione chiede solo di essere informata sull'applicazione della legge da parte dei giudici nazionali. Come per tutti i provvedimenti che entrano in vigore in Italia, spetta ai giudici nazionali, in sede di applicazione, l'ulteriore vaglio di compatibilità con il diritto unionale”.

Maurizio Ferri

Reponsabile scientifico SIMeVeP

---

# Ugo Della Marta nominato Capo dei Servizi Veterinari



Il Ministro della Salute Orazio Schillaci ha conferito al Direttore generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DGISAN) del Ministero della Salute, Ugo Della Marta, le funzioni di Capo dei Servizi Veterinari italiani (Chief Veterinary Officer –

CV0).

Al CV0 spetta il compito di assicurare il coordinamento delle attività in ambito nazionale in materia di sicurezza alimentare, sanità animale e salute pubblica e di garantire il coordinamento dei rapporti internazionali con l'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale (World Organization for Animal Health – WOAH), con l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Food and Agriculture Organization – FAO), con l'Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization – WHO), con la Commissione europea e il Consiglio europeo.

Laureato in medicina veterinaria presso l'Università degli Studi di Perugia nel 1988, Della Marta vanta una vasta esperienza nel settore della sanità pubblica. Dagli anni '90 ha ricoperto ruoli dirigenziali nell'Area di sanità veterinaria del sistema sanitario della Regione Lazio. Dal 2016 al 2022 è stato Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana (IZSLT). Da settembre 2022 è Direttore generale per l'igiene e

la sicurezza degli alimenti e la nutrizione presso il Ministero della salute.

Svolge le funzioni di CV0 dal 5 gennaio 2024.

A Ugo della Marta i complimenti per l'incarico e gli auguri di buon lavoro del Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice.