

3) non si eliminano le sofferenze degli animali perché per la produzione si parte da cellule staminali dei feti di vitello di età superiore ai 3 mesi.

4) Si usano i soliti trucchi semantici, a partire dal termine "carne coltivata" che fa pensare alle piante, alla terra e alla salubrità, mentre la carne sintetica è frutto di ingegneria genetica prodotta in laboratorio, l'esatto opposto del concetto di cibo.

5) La carne sintetica non potrà sfamare la popolazione mondiale considerato i costi estremamente elevati che la rende un affare per pochi.



Parco dell'Alta Valsesia
e dell'Alta Val Strona



PROVINCIA DEL VCO



REGIONE PIEMONTE



SEZIA VAL GRANDE
GEOPARK

COMUNE DI VALSTRONA

PROVINCIA DEL VCO

- ORIGINALE
- COPIA

N. 9

Verbale di deliberazione del Consiglio Comunale

Adunanza straordinaria di prima convocazione - seduta pubblica

OGGETTO: Ordine del giorno per contrastare l'immissione sul mercato degli alimenti sintetici.

L'anno duemilaventitrè, addì venti del mese di febbraio alle ore 21.19 nella sala delle adunanze. Previa l'osservanza delle formalità prescritte dalla vigente normativa, vennero oggi convocati a seduta i Consiglieri Comunali.

All'appello risultano:

		PRESENTI	ASSENTI
1. CAPOTOSTI LUCA	Sindaco	X	
2. RAINOLDI IVAN	Consigliere	X	
3. PIANA CRISTINA	Consigliere	X	
4. STRAMBO SARA	Consigliere	X	
5. TORRE LAURA	Consigliere	X	
6. MENGOZZI ALDO	Consigliere	X	
7. TAMBORNINO EGIDIO	Consigliere	X	
8. PIANA MARCO	Consigliere		XG
9. GAUDINA GIORGIO	Consigliere		X
10. OLIVA EUGENIO	Consigliere		X
11. PIANA PIERFRANCO	Consigliere		X
TOTALI		7	4

Partecipa il Segretario comunale dr.ssa NELLA VECA, il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Riscontrata la validità della seduta dal numero degli intervenuti, il Sig. CAPOTOSTI LUCA, in qualità di Sindaco assume la presidenza e dichiara aperta la seduta ed invita il Consiglio a deliberare sull'argomento di cui all'oggetto sopra indicato, posto al n° 6 dell'ordine del giorno.

LEGENDA: G=Assente giustificato

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Capotosti Rag. Luca



IL SEGRETARIO COMUNALE

dr.ssa Nella Veca



PARERI EX ART. 49 T.U.E.L. 267/2000

Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica del presente atto.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Rag. Mondin Noemi

Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità contabile del presente atto.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Rag. Mondin Noemi

RELAZIONE DI PUBBLICAZIONE

Si attesta che copia della presente deliberazione:

- ai sensi dell'art. 124 del D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 viene oggi pubblicata all'Albo Pretorio, ove rimarrà esposta per 15 giorni consecutivi;

Lì, 10 MAR 2023

IL SEGRETARIO COMUNALE

dr.ssa Nella Veca



CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'
(art. 134, D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267)

Si certifica che la presente deliberazione è divenuta esecutiva ai sensi dell'art. 134, primo comma, del D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, essendo decorsi 10 giorni dalla pubblicazione.

Lì,

IL SEGRETARIO COMUNALE

Copia conforme all'originale, per uso amministrativo.

Lì,

IL SEGRETARIO COMUNALE

IL CONSIGLIO COMUNALE

Avuta conoscenza dell'ordine del giorno consistente nel contrastare l'immissione sul mercato degli alimenti sintetici, consentita dalla Commissione Europea.

Dopo ampia e concorde discussione in merito, si procede alla votazione.

Ad unanimità di voti favorevoli espressi nelle forme di legge

DELIBERA

Di approvare l'ordine del giorno per contrastare l'orientamento della Commissione europea di autorizzare l'immissione sul mercato di alimenti sintetici, nel testo che, di seguito, si trascrive:

ORDINE DEL GIORNO

ALIMENTI SINTETICI

Gli alimenti sintetici rientrano nel novero dei NOVEL FOOD.

Secondo la Commissione Europea i "nuovi alimenti" possono essere alimenti innovativi e di nuova concezione, alimenti prodotti con nuove tecnologie e processi produttivi, nonché alimenti che sono o sono stati tradizionalmente consumati al di fuori dell'UE¹.

L'immissione dei così detti Novel Food passa attraverso l'iter previsto dal Regolamento 2283/2015 UE², in particolare alla Commissione Europea arrivano domande di autorizzazione di nuovi alimenti che devono essere valutate dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ed essere poi autorizzate.

Lo scorso novembre la Food and Drug Administration, ente governativo degli Stati Uniti d'America che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, ha autorizzato per la prima volta il consumo di carne sintetica, prodotta in laboratorio da cellule di animali vivi.

Va da sé che questo è un segnale importante di come, secondo le multinazionali attive in questo nuovo settore, sia arrivato il momento di aggredire il mercato mondiale con questo tipo di alimenti. Come possiamo dargli torto, in tutto il mondo e soprattutto in Europa, sono anni che si porta avanti un'Ideologia Green distorta, soprattutto grazie alla Politica della Commissione Europea che getta continuamente fumo negli occhi ai cittadini, mascherando con la parola "ecologia" quelle che alla fine sono iniziative economiche di compagnie che cercano nuovi modi per fare business.

Secondo la Commissione Europea³ è necessario trovare soluzioni alternative all'allevamento convenzionale per far fronte all'insicurezza alimentare e alla crescente domanda di proteine da parte delle classi medie e la soluzione la si trova nel consumo di insetti e di nuovi alimenti che contribuiranno positivamente all'ambiente, alla salute e ai mezzi di sussistenza.

¹ https://food.ec.europa.eu/safety/novel-food_en

² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32015R2283&from=IT#d1e1004-1-1>

³ https://food.ec.europa.eu/safety/novel-food/authorisations/approval-insect-novel-food_en

Ecco che entra in gioco il regolamento il Regolamento 2283/2015 che all'articolo 3 elenca una serie di definizioni estremamente ampie di quello che troveremo ci aspetta nel prossimo futuro negli scaffali dei supermercati e sulle nostre tavole: insetti e "alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali, piante, microrganismi, funghi o alghe".

Grazie a questo Regolamento lo scorso 5 gennaio è stata concessa l'autorizzazione⁴ all'immissione sul mercato delle larve di *Alphitobius diaperinus* (verme della farina minore) congelate, in pasta, essiccate e in polvere quale nuovo alimento.

Il prossimo passo sarà la concessione dell'autorizzazione a qualche azienda ad immettere sul mercato prodotti a base di carne sintetica in stile USA?

Non solo il Regolamento 2283/2015 lo permette, ma la Commissione Europea sta già sovvenzionando aziende attive nello sviluppo di carne e latte sintetici:

- Greenfoods Network SL⁵: progetto Cultured Beef⁶ = 50 000 EUR
- Supreme/Gourmey⁷: progetto SustainableMeat⁸ = 50 000 EUR
- ORF GENETICS HF⁹: progetto CCMeat¹⁰ = 2,5 milioni di EUR
- Le aziende Biotech Foods SL¹¹, Organotechnie SAS¹², Nobre Alimentação LDA e Campofrio Food Group SA: progetto Meat4All¹³ = 1,9 milioni di EUR

Le eccellenze delle produzioni agricole, vitivinicole e gastronomiche dei nostri territori hanno fatto dell'Italia la Nazione sinonimo di qualità nel mondo.

La priorità del nostro Partito è sempre stata quella di tutelare ciò che ci ha permesso di creare queste eccellenze, cioè le nostre tradizioni, le tradizioni agricole, le tradizioni dell'allevamento di qualità, le tradizioni che mettono al centro il rispetto della terra, il rispetto degli animali e che ci permettono di ottenere prodotti di prima qualità che tutelano la natura e la salute dei consumatori.

L'esatto opposto di quello che è il business delle multinazionali che vogliono produrre carne e altri alimenti in laboratorio nascondendo dietro al marketing dell'ambientalismo spinto la pura e semplice speculazione, a danni dei nostri produttori, delle nostre tradizioni e dei nostri cittadini.

Coldiretti¹⁴ ha evidenziato 5 macro temi che smontano la visione Green dietro la quale si cela la produzione di carne sintetica

- 1) non ci sono certezze sulla salubrità perché la proliferazione cellulare può indurre a instabilità genetica
- 2) La produzione di carne sintetica comporta un grande dispendio energetico e enormi quantitativi di acqua, superiori agli allevamenti tradizionali.

⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32023R0058&from=EN>

⁵ <https://www.greenfoodsnetworksl.com/>

⁶ <https://cordis.europa.eu/project/id/790236/it>

⁷ <https://gourmey.com/#mission>

⁸ <https://cordis.europa.eu/project/id/889358/it>

⁹ <https://www.orfgenetics.com/>

¹⁰ <https://cordis.europa.eu/project/id/101010029/it>

¹¹ <https://www.biotech-foods.com/>

¹² <https://www.organotechnie.com/>

¹³ <https://cordis.europa.eu/project/id/958660/it>

¹⁴ <https://www.coldiretti.it/consumi/consumi-le-5-bugie-della-carne-frankenstein>