

# **Il curioso caso della carne 2.0**

## **IP e dintorni**

**Webinar – 29 maggio 2023**

**Avv. Emanuela Truffo**

## **Ecologia** A proposito di carne sintetica: in Australia hanno prodotto polpette di mammut

Mentre l'Italia rifiuta la carne sintetica, dall'Australia arriva una provocazione: è stata prodotta in laboratorio carne di mammut a partire dal DNA dell'animale estinto.



<https://www.focus.it/ambiente/ecologia/carne-sintetica-le-polpette-di-mammut>

SI AL DISEGNO DI LEGGE  
Cibo «sintetico»  
divieti e sanzioni

di **Gabriele Principato**  
a pagina 17

# Le staminali e il bioreattore Cos'è la carne sintetica

Così da una cellula si ottengono  
fino a 10 mila chili in poche settimane  
Lo stop del governo a tutti i prodotti  
artificiali: multe fino a 60 mila euro

**Il mercato**  
Negli Stati Uniti  
e a Singapore è già  
stata autorizzata  
l'ubbi degli chef

di **Gabriele Principato**

L'Italia dichiara guerra al cibo sintetico. Non solo la carne coltivata, che negli Stati Uniti e a Singapore è già stata autorizzata, ma anche pesce, latte e mangimi artificiali per animali. «La presente legge detta disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti sintetici», si legge nella relazione illustrativa del disegno di legge all'esame del Consiglio dei ministri. Un testo applaudito da Calkiotti, che ne ha festeggiato i contenuti fuori dal Palazzo Chigi con la presidente del Consiglio Giorgia Meloni. Pure le sanzioni previste per chi contravverrà: vanno da 10 mila fino a 60 mila euro, ma possono arrivare anche al 10% del fatturato dell'azienda. Potrebbe essere un duro colpo per l'era — ancora agli albori — del cibo cell-based, il cui prodotto di punta è la carne ottenuta prelevando cellule staminali da un muscolo vivente, per coltivarle in un bioreattore che riproduce le condizioni del corpo animale. Qui, grazie a un mix di nutrienti, le cellu-

le si moltiplicano: da una sola si possono ottenere anche 10 mila chili di carne in poche settimane. Rispetto all'anno e mezzo necessario per far crescere i bovini in modo tradizionale. Il tutto, poi, senza uccidere o macellare: un traguardo nell'ottica del benessere animale, oltreché un grande business, nonostante i costi.

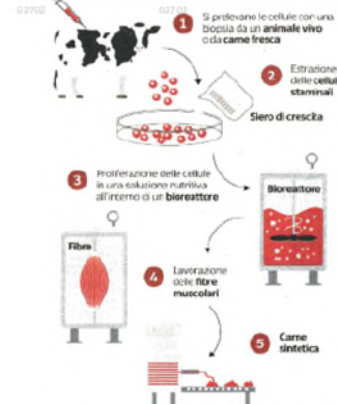
**Il business**  
Nel 2013 realizzare il primo hamburger in laboratorio richiese quasi 290 mila euro all'Università di Maastricht. Ma adesso un petto di pollo da 160 grammi può stare sul mercato a circa 4 quattro dollari, secondo i dati della Future Meat Technologies. E, entro il 2030, secondo i dati di McKinsey, la carne sintetica costerà quanto quella animale. Gli analisti di Barclays stimano che il giro d'affari «sintetico» potrebbe raggiungere i 450 miliardi di dollari nel 2040, ossia il 20% del mercato globale della carne. E, infatti, fra gli investitori che si scommettono ci sono tycoon del mondo tech come Bill Gates e Richard Branson, fondatori rispettivamente della Microsoft e della Virgin. Ma, anche, celebrità come Leonardo DiCaprio. Oltre a colossi alimentari quali JBS, Tyson Foods, Kellogg's e Cargill. Pure dei governi finanziano ricerche in ambito: fra questi Singapore, città-stato che importa il 90%

del cibo, e Israele. Qui opera a Tel Aviv il lab-bistro The Chicken, dell'azienda di tecnologia alimentare SuperMeat, che offre ai clienti carne di pollo sintetica. In Italia la realtà pioniera è Bruno Cell: una startup nata nel Centro di Biologia Integrata di Trento, progetto dell'Università insieme alla Provincia Autonoma. «Si dice che i cibi sintetici siano il futuro per via della loro presunta sostenibilità», spiega Pietro Leemann, chef stellato-Icona dell'alta cucina veg. «Secondo me — contui — sono una strada sterile». Il cell-based viene spesso considerato uno strumento per abbattere l'inquinamento causato dagli allevamenti: responsabili del 14,5% del gas serra, di consumo d'acqua e suolo. Nonché, quelli intensivi, di deforestazione e epidemie come la mucca pazza. «Non mangiare carne, o mangiarne meno, è necessario e i consumatori ne sono consapevoli. Ma alternative possono essere realizzate con proteine vegetali o prodotti naturali». Un esempio? «Il latte. Per-



Superficie 65%

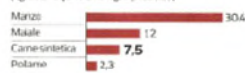
Come si ottiene la carne in vitro



Il consumo di carne nel mondo  
Kg di affarino



Intensità delle emissioni  
(kg CO2-equivalenti/kg di prodotto)



Fonte: Cia, Nemona, Fao, Livestock Institute



Stima della produzione globale di carne in vitro nel 2030  
Tra il 2016 e il 2022 è stato l'aumento di laboratori e startup di carne in vitro nel mondo: oggi sono 117

Fonte: Corriere della Sera

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI USI E SCELTO DAL CLIENTE CHE LO RICEVE - 2702 - L.1997 - T.1997

La vicenda

Il governo italiano vuole vietare il cibo sintetico, dalla carne coltivata al pesce, latte e mangimi artificiali per animali

È all'esame del Consiglio di ministri un disegno di legge che nega la produzione e l'immissione sul mercato di alimenti sintetici











La copertina



PIANETA 2030

Dai migranti climatici del Bangladesh, al ruolo dell'intelligenza artificiale nella lotta contro il riscaldamento globale: i temi del nuovo numero di Pianeta 2030, l'inserito su clima e ambiente domani gratis in edicola con il corriere

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI USI E SCELTO DAL CLIENTE CHE LO RICEVE - 2702 - L.1997 - T.1997

Cellular agriculture	
Cellular products	Acellular products
Meat 	Casein 
Leather 	Gelatin 
Fur 	Vanillin 
Wood 	Omega-3 fatty acids 
Offal 	Ovalbumin 

EMBO Reports, Volume: 20, Issue: 1, First published: 14 December 2018, DOI: (10.15252/embr.201847395)

*La coltivazione di carne in vitro muove da un insieme di tecnologie sfruttate da anni nell'ingegneria tissutale, il ramo della medicina che si occupa di rigenerare e riparare i tessuti. Come [spiega](#) Hanna Tuomisto, Professore associato di Sistemi alimentari all'Università di Helsinki (Finlandia), «la produzione di carne coltivata in laboratorio inizia estraendo cellule staminali dai muscoli di animali adulti viventi o cellule staminali pluripotenti da embrioni animali». Un'operazione che si può tentare con qualunque specie ma che per ora è stata sperimentata con bovini, maiali, tacchini, polli, anatre e pesci.*

*Le staminali estratte sono trasferite in un bioreattore (cioè un dispositivo che riproduce le condizioni ottimali di temperatura, aerazione e flusso di nutrienti per le colture cellulari, replicando quelle naturalmente presenti nel corpo degli animali, ndr) dove vengono fatte proliferare fino a raggiungere la concentrazione desiderata e differenziare in cellule muscolari. Dopo la differenziazione le cellule iniziano a formare minuscole fibre dette miotubi, le unità base delle fibre muscolari, che continuano a crescere in tessuto muscolo scheletrico se si forniscono le giuste condizioni. La struttura del prodotto carne dipende dalla durata e dalle condizioni di questo processo produttivo».*

*<https://www.focus.it/ambiente/ecologia/carne-sintetica-tutto-quello-da-sapere#:~:text=La%20coltivazione%20di,questo%20processo%20produttivo%C2%BB>.*



# Novel food

[https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/novel-food#:~:text=Related%20topic\(s\)-,Novel%20food,-4%20minutes%20read](https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/novel-food#:~:text=Related%20topic(s)-,Novel%20food,-4%20minutes%20read)



[Our Mission](#)

[The Story](#)

[Our Product](#)

[Sustainability](#)


# Our Mission (possible!)

There's nothing cooler than saving the planet. Our mission is to inspire people to make better choices by showing them the future can be both sustainable and delicious.







BEYOND MEAT   OUR PRODUCTS   FOOD SERVICE   LEARN   COOK   BUY   CAMPAIGNS

# OUR MISSION



**WE BELIEVE THERE'S A BETTER WAY TO FEED OUR FUTURE.**

By shifting from animal to plant-based meat, we can positively affect growing global issues such as constraints on natural resources and animal welfare. After all, the positive choices we make every day – no matter how small – can have a great impact on our world.

BEYOND MEAT   OUR PRODUCTS   FOOD SERVICE   LEARN   COOK   BUY   CAMPAIGNS

# NEWSROOM   BLOG

## PRESS RELEASES

INTERNATIONAL



**PRESS RELEASE   FEB 3, 2022**  
**BEYOND MEAT® STRENGTHENS GLOBAL GO BEYOND® INITIATIVE WITH SERGE GNABRY AS NEW BRAND AMBASSADOR**



**PRESS RELEASE   JAN 24, 2022**  
**BEYOND MEAT® EXPANDS GLOBAL GO BEYOND® INITIATIVE WITH ROMELU LUKAKU**



**PRESS RELEASE   AUG 6, 2021**  
**BEYOND MEAT TAKES PLANT-BASED MEAT OUTDOORS AT THE ADIDAS TERREX OFF-MOUNTAIN GATHERING**





LA NOSTRA GAMMA

GREEN CUISINE

RICETTE

NUTRIZIONE &  
CURIOSITÀ

NOI DI FINDUS

IL NOSTRO PERCORSO  
DI SOSTENIBILITÀ



Findus > La nostra gamma > Nostrì Marchi > Proteine Green Cuisine > Green Cuisine > Burger Vegetali

Condividi questa pagina



# BURGER VEGETALI

★★★★☆ 4,1 (56) [Scrivi una recensione](#)



Come sono fatti i Burger Vegetali Findus Green Cuisine? **Scegliamo** i piselli di una varietà particolare, prendiamo le loro **proteine**, **aggiungiamo** gustose erbe e spezie ed ecco dei Burger Vegetali **nutrienti e gustosi**! Gli hamburger vegetali Green Cuisine contengono solo proteine vegetali, senza olio di palma. Confezione di carta riciclabile, meno spreco perchè surgelati.

- ✓ Tutto il buono delle verdure
- ✓ 0% carne | 100% gusto
- ✓ Ricchi di proteine
- ✓ Ricchi di fibre
- ✓ Fonte di ferro
- ✓ Poveri di grassi saturi
- ✓ Senza conservanti aggiunti come per legge
- ✓ Vegan



# Carne sintetica: è il futuro?



<https://www.youtube.com/watch?v=S70IWURLwfc>

# QUID JURIS?

- Comunicazione: correttezza, liceità e veridicità
- Concorrenza (s)leale
- Novel food e nomenclatura
- Anticontraffazione
- Impatto sulla filiera delle denominazione di origine
- Normativa interna (EU) e suo coordinamento con gli accordi di libero scambio

## Fonti

- Slide 2: [https://www.focus.it/images/2023/03/29/polpetta-di-mammut\\_1020x680.jpg](https://www.focus.it/images/2023/03/29/polpetta-di-mammut_1020x680.jpg)
- Slide 4: <https://www.embopress.org/cms/asset/31ec5d6c-6ddd-4076-bdf3-4f43f6f2743f/embr201847395-fig-0001-m.png>
- Slide 7: <https://www.neat-burger.com/pages/our-mission>
- Slide 8: <https://www.beyondmeat.com/en-GB/>
- Slide 9: [https://www.findus.it/la-nostra-gamma/nostri-marchi/green-cuisine/burger-vegetali?gclid=Cj0KCQjw\\_r6hBhDdARIsAMIDhV9qa6lxnahhyio58-CaDZkqPZrXY567rtOUNnC1NRAwda4WM6L3LTgaAg1uEALw\\_wcB&gclsrc=aw.ds](https://www.findus.it/la-nostra-gamma/nostri-marchi/green-cuisine/burger-vegetali?gclid=Cj0KCQjw_r6hBhDdARIsAMIDhV9qa6lxnahhyio58-CaDZkqPZrXY567rtOUNnC1NRAwda4WM6L3LTgaAg1uEALw_wcB&gclsrc=aw.ds)
- Slide 10: <https://youtu.be/H4UQVQVUank>

## Emanuela Truffo

*Partner, Jacobacci & Associati, Torino, Italia*

Emanuela ha maturato una significativa esperienza nella risoluzione giudiziale e stragiudiziale di controversie e questioni relativamente all'ambito del diritto industriale (con riferimento anche alla tutela delle nuove varietà vegetali, del diritto all'immagine e al nome) e commerciale (incluso il recupero crediti internazionale e nazionale). Ha sviluppato una particolare competenza nelle negoziazioni e nella redazione di accordi di licenza, riservatezza, non concorrenza e coesistenza riguardanti diritti IP e copyright, così come di transazioni commerciali. Ha inoltre acquisito una significativa esperienza quale *general counsel* (in materia civile e di proprietà industriale) di medie imprese italiane, con particolare attenzione alle tematiche relative all'export.

Emanuela ha conseguito, *cum laude*, la laurea in giurisprudenza presso l'Università degli Studi di Torino nell'anno 1999. Dal 2003 è iscritta all'Ordine degli Avvocati di Torino. Nel 2006 ha ottenuto, *cum laude*, un master *post lauream* in marketing e comunicazione presso l'Università di Torino, Facoltà di Economia con una tesi riguardante la *brand value* e la *brand equity* in relazione al settore automobilistico dal titolo "*Per far correre Fiat 500: marketing e licesing per un brand icona*".

Emanuela è frequentemente relatore a seminari di approfondimento relativi alle tematiche della Proprietà Industriale e della contrattualistica commerciale e collabora con la Camera di Commercio di Torino nell'ambito di seminari e attività formative in materia di Proprietà Industriale.

Emanuela è regolarmente docente presso la Facoltà di Economia delle Università di Torino e di Genova.

Emanuela è membro di Ciopora e di AIPLA.

È stata collaboratrice di GAR Magazine per gli anni 2019-2021.

È collaboratrice di Law360 Canada, magazine online pubblicato da LexisNexis Canada, di Thomson Reuters e di Lexology.

## Emanuela Truffo

*Partner, Jacobacci & Associati, Torino, Italia*

### Pubblicazioni:

- *“Celebrating intellectual property, copyright”*, Law360 Canada, aprile 2023;
- *“New administrative procedures to revoke trademark in Italy”*, Law360 Canada, aprile 2023;
- *“Significance of Italian non-fungible token court order”*, The Lawyer’s Daily, gennaio 2023;
- *“PBRs enforcement: new (and advanced) technology helping traditional legal tools”*, Lexology, ottobre 2022;
- *“Non-fungible tokens in intellectual property law”*, The Lawyer's Daily, settembre 2022;
- *“Capturing the flag: Who owns national symbols?”*, The Lawyer's Daily, luglio 2022;
- *“Counterfeiting Protection and Enforcement: Overview (Italy)”*, Thomson Reuters, luglio 2022;
- *“PBR PBRs the emerging world of blockchain, metaverse and NFT”*, Floraculture International, Giugno 2022;
- *“Trade Mark Cancellation Proceedings”*, handbook curato da Thomson Reuters, aprile 2022;
- *“Trade Mark Opposition Proceedings”*, handbook curato da Thomson Reuters, aprile 2022;
- *“Lexology GTDT – Advertising & Marketing – Exclusive Contributor Italy”*, Lexology, aprile 2022;
- *“Michaelangelo meets non-fungible tokens”*, The Lawyer's Daily, marzo 2022;
- *“Product placement meets social media”*, The Lawyer's Daily, gennaio 2022;
- *“Curious case of Vespa: From zero to whole protection”*, The Lawyer's Daily, dicembre 2021;
- *“Payoff as trademark”*, The Lawyer's Daily, novembre 2021;
- *“The curious case of Nadorcott mandarins - collateral effects”*, in Lexology, 2 novembre 2021;
- *“Lessons learned from Liverpool’s loss of World”*, The Lawyer's Daily, ottobre 2021;
- *“Commercial exploitation of Italian history, art”*, The Lawyer's Daily, settembre 2021;
- *“Weighing the past - Heritage protection vs. economic value”*, The Lawyer's Daily, agosto 2021;
- *“Marriage between intellectual property, monopolies”*, The Lawyer's Daily, luglio 2021;
- *“Is Brexit a Copernican business revolution?”*, The Lawyer's Daily, aprile 2021;
- *“Damages compensation across various jurisdictions”*, The Lawyer's Daily, aprile 2021;
- *“COVID-19, commercial communication: A new normal?”*, The Lawyer's Daily, marzo 2021;
- *“Why lawyers will determine who must get vaccinated”*, The Lawyer's Daily, febbraio 2021;
- *“Accounting for intellectual property profits: What’s in it for me?”*, The Lawyer's Daily, gennaio 2021;
- *“How green value chain affects trends, fashion, vegetation, legal framework”*, The Lawyer's Daily, dicembre 2020;
- Co-autore con il Dott. Guido Jacobacci dell'articolo *“Chinese competition in the car manufacturer market”* 2008, IAM;
- Co-autore con il Dott. Guido Jacobacci dell'articolo *“Brand protection in the Italian and global markets”*, in Brands in the Boardroom 2008 – IAM;
- Commento alla decisione del Tribunale di Torino, 17.03.2008, IP Juris, 2008.

Grazie!

Emanuela Truffo – Partner

Tel. +39 11 2413087 – [etruffo@jacobacci-law.com](mailto:etruffo@jacobacci-law.com)

[www.jacobacci-law.com](http://www.jacobacci-law.com)

**JACOBACCI**  
AVVOCATI • AVOCATS • ABOGADOS