Dopo le battaglie comuni contro il Nutri-Score e le pratiche commerciali svalorizzanti

PROTEINE ARTIFICIALI: PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO CHIEDONO ALL'UE DI CONIUGARE INNOVAZIONE, TUTELA DELLA SALUTE E SALVAGUARDIA DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

I due Consorzi chiedono alla Commissione europea, nel pieno rispetto delle valutazioni scientifiche dell'EFSA, di mantenere alta l'attenzione sulle implicazioni per la salute nel lungo periodo e di analizzare gli effetti economici, sociali e ambientali che la diffusione di queste nuove tecnologie potrebbe avere sull'agricoltura, sull'occupazione e sui territori.

Mantova, 27 novembre 2026 – Grana Padano e Parmigiano Reggiano, le due DOP più importanti al mondo, ancora insieme per tutelare e valorizzare il modello agricolo europeo. I due Consorzi di tutela chiedono alla Commissione europea di valutare, accanto agli aspetti legati alla sicurezza alimentare, anche le potenziali conseguenze che la progressiva diffusione degli alimenti prodotti attraverso biotecnologie e altre tecniche che separano il cibo dall'agricoltura e dall'allevamento potrebbe determinare sulla società europea, dalla terra alla tavola.

La posizione è stata assunta con una delibera congiunta dal Comitato Esecutivo del Consorzio Parmigiano Reggiano e dal Comitato di Gestione del Consorzio Grana Padano, riuniti presso la casa comune del Consorzio Latterie Virgilio di Mantova, alla presenza di Origin Italia e AFIDOP.

Al centro della riflessione vi è il recente parere favorevole dell'EFSA sulla sicurezza di **Solein,** un ingrediente proteico sviluppato dall'azienda finlandese Solar Foods e ottenuto attraverso un processo di fermentazione microbica che utilizza idrogeno e anidride carbonica. Il prodotto, per il quale è stata presentata una domanda di autorizzazione come *novel food*, rappresenta un esempio delle nuove tecnologie che consentono di produrre ingredienti alimentari attraverso processi industriali indipendenti dall'agricoltura tradizionale.

I due Consorzi, pur riconoscendo il valore dell'innovazione alimentare e il ruolo fondamentale dell'EFSA nella valutazione della sicurezza dei nuovi alimenti, ritengono opportuno ampliare la riflessione sulle potenziali conseguenze economiche, sociali e ambientali legate alla progressiva diffusione di questi prodotti come alternativa agli alimenti tradizionali di origine animale e vegetale, riservando particolare attenzione alle possibili implicazioni per la salute dei consumatori nel lungo periodo, anche in relazione all'evoluzione delle abitudini alimentari.

I due Consorzi chiedono pertanto **alla Commissione europea, e in particolare alla DG SANTE,** di mantenere alta l'attenzione sulla tutela della salute dei consumatori nel lungo periodo e di promuovere un'analisi delle possibili ricadute economiche, sociali e ambientali di queste nuove tecnologie sul settore agricolo, coinvolgendo la DG AGRI e le amministrazioni degli Stati membri competenti in materia di salute e agricoltura.

Nell'ambito delle procedure di autorizzazione dei nuovi alimenti, alla valutazione scientifica del rischio effettuata dall'EFSA si affiancano le competenze decisionali della Commissione europea. Lo stesso Regolamento UE 2015/2283 sui *novel food* prevede che la Commissione tenga conto anche di altri fattori legittimi pertinenti alla domanda in esame. Tra questi, secondo i due Consorzi, sarebbe opportuno includere le potenziali ricadute economiche, sociali, occupazionali e ambientali legate alla diffusione di alimenti ottenuti attraverso processi produttivi alternativi ai metodi tradizionali di coltivazione e allevamento.

In questo più ampio contesto si inseriscono anche i recenti risultati dello studio dell'Università Cattolica del Sacro Cuore promosso da AFIDOP, che ha evidenziato significative criticità sotto il profilo dell'efficienza produttiva e della sostenibilità economica e ambientale di alcune tecnologie alternative di produzione alimentare.

Grana Padano e Parmigiano Reggiano, con una produzione complessiva di oltre 10 milioni di forme nel 2025, rappresentano un patrimonio economico, sociale e culturale indissolubilmente legato all'attività agricola dei territori di origine. Come tutti i formaggi DOP, costituiscono uno strumento insostituibile di sostegno alle economie locali, di salvaguardia dell'occupazione e di tutela delle tradizioni, contribuendo alla conservazione del paesaggio, della biodiversità e delle razze autoctone, al presidio dei territori e alla tutela del loro assetto idrogeologico.

I due Consorzi auspicano il sostegno delle altre organizzazioni di rappresentanza delle indicazioni geografiche, a partire da Origin Italia e AFIDOP. Auspichiamo, in tal senso, che anche il Copa-Cogeca, che rappresenta gli agricoltori europei, possa prendere le distanze da progetti che coinvolgono i promotori delle proteine artificiali.

«*L'innovazione alimentare rappresenta una grande opportunità per il futuro dell'Europa, ma il progresso tecnologico deve andare di pari passo con la tutela della salute dei consumatori e la salvaguardia dei territori. Nel pieno rispetto delle valutazioni scientifiche dell'EFSA, riteniamo fondamentale continuare ad approfondire le possibili implicazioni per la salute legate al consumo prolungato di questi nuovi alimenti, così come le conseguenze che la loro diffusione potrebbe avere sul tessuto economico, sociale e ambientale europeo. Pensiamo soprattutto alle aree rurali e montane, dove le produzioni a Indicazione Geografica rappresentano un presidio fondamentale per la tutela del paesaggio e della biodiversità, la salvaguardia dell'occupazione e la permanenza delle nuove generazioni sul territorio. Chiediamo pertanto alla Commissione europea di governare questa trasformazione con equilibrio e lungimiranza, nella consapevolezza che il futuro dell'alimentazione non può prescindere né dalla salute delle persone né dalla vitalità dei territori*» dichiara **Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano.**

«*Non possiamo accettare che l'Europa autorizzi prodotti destinati a sostituire gli alimenti di origine agricola senza interrogarsi sulle conseguenze che queste decisioni avranno sulle nostre filiere. La sicurezza alimentare è un requisito imprescindibile, ma occorre valutare anche gli effetti sugli allevamenti, sulle imprese, sull'occupazione e sui territori. Dietro ogni prodotto DOP ci sono generazioni di agricoltori, famiglie e comunità che hanno contribuito a costruire il patrimonio agroalimentare europeo. Chiediamo alla Commissione europea di assumersi fino in fondo la responsabilità delle proprie scelte e di salvaguardare un modello agricolo che rappresenta una ricchezza per tutta l'Europa*», dichiara **Renato Zaghini, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano.**

Press Info

Fabrizio Raimondi

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

Consorzio Parmigiano Reggiano

mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it

Mirella Parmeggiani

Responsabile Mktg e Comunicazione Italia

Consorzio Tutela Grana Padano

m.parmeggiani@granapadano.com

Ufficio stampa

Ludovico Gay Mob. +39 3298310889 - mail: press@granapadano.com

MercurioCom Sas Mob. +39 3714546691 - mail: press@granapadano.com