



Carne de laboratorio

Abierto el debate sobre cómo denominar a estos productos.



AGROPECUARIO | ALIMENTACIÓN | OMG | ETIQUETADO



AMÉRICA | ESTADOS UNIDOS

WASHINGTON, DC
09.12.2021



En 2017 aparecieron las primeras noticias sobre productos obtenidos a partir del cultivo en laboratorio de células de músculo de animales y la posibilidad de que estos productos pudieran comercializarse como sustitutivos de la carne.

A principios de 2019 la Food Safety Inspection Agency (FSIS, USDA) y la Food and Drug Administration (FDA, US Department of Health and Human Services) firmaron un convenio para la supervisión conjunta de la producción de células cultivadas en laboratorio destinadas a consumo humano. En dicho convenio la FDA asume la supervisión del proceso de selección de las células y su multiplicación en laboratorio, siendo FSIS responsable del proceso de recolección de los tejidos producidos, de su procesado, envasado y etiquetado.

La legislación americana en la materia define "carne" como el músculo esquelético de un animal bovino, ovino, caprino o porcino o el músculo que se encuentra en la lengua, diafragma, corazón y esófago, con o sin la grasa que los recubre y pudiendo contener parte de hueso, piel, tendones, nervios, sangre y vasos sanguíneos que normalmente acompañan los músculos.

Recientemente, ha finalizado un proceso de consultas lanzado por FSIS, sobre diversos aspectos del etiquetado y presentación de estos productos obtenidos del cultivo en laboratorio, así como sobre la necesidad de elaborar una norma para la regulación de estos productos.

En la prensa sectorial se han publicado las observaciones de dos asociaciones de productores (National Cattlemen's Beef Association, NCBA; National Chicken Council, NCC) y las realizadas por una ONG (Center for Food Safety, CFS, cuya misión es, entre otras, proteger el planeta de los impactos dañinos de la agricultura industrial").

Las tres organizaciones coinciden en que los productos obtenidos por este procedimiento deben etiquetarse de manera que se distingan claramente de los obtenidos de la cría de animales en explotaciones convencionales, coincidiendo también en que el término "carne

cultivada" induce a error a los consumidores. la NCBA señala que por "cultivada" los consumidores entienden "refinada", lo que podría llevar a expectativas erróneas sobre el producto.

Por su parte, el CFS indica que en el etiquetado debe hacerse referencia clara al proceso de obtención y a todos los aditivos utilizados. Señala esta organización cómo el proceso de cultivo de células en el laboratorio utiliza diversas técnicas que pueden inducir carcinogenicidad en las células, así como el empleo de aditivos (como el grupo "heme" utilizado para dar apariencia sangrante al producto) que se obtienen a partir de Organismos Modificados Genéticamente, (OGM).

Igualmente, señalan estas organizaciones la necesidad de regular el proceso de obtención y de limitar cualquier referencia a "proceso natural", "orgánico" o indicaciones similares que pudieran evocar un producto convencional.

También coinciden las tres organizaciones en que debe prohibirse el uso de denominaciones que aludan a partes de los animales (alas, muslos, solomillo, lomo, pechuga...) y a cortes específicos propios (filet, t bone, flat iron...)

Por su parte, la Alliance for Meat, Poultry and Seafood Innovation, que reúne a diversas asociaciones de empresas, desde los principales mataderos y salas de despiece a los productores de productos alternativos a la carne, a base de proteína vegetal o de células cultivadas, se opone a cualquier denominación que pudiera tener implicaciones despectivas, o que supongan una orientación perjudicial para los productos. También son contrarios a que se desarrolle una norma específica que regule su proceso productivo y que pudiera limitar las posibilidades de innovación del sector.

Habrà que esperar a la decisión final de ambas agencias para ver cómo termina el proceso.