



Pescado cultivado en laboratorio

¿Cómo denominar un producto procedente del cultivo celular?



ALIMENTACIÓN | PESCA | CONSUMO | ETIQUETADO



AMÉRICA | ESTADOS UNIDOS

WASHINGTON DC
04.02.2021



Varias compañías estadounidenses están trabajando en el desarrollo de productos procedentes del cultivo de células de músculo y de tejido graso de diferentes peces (atún, pez limón, mahi-mahi, etc.). Los tejidos así obtenidos se combinan y, mediante extrusión, se moldean para obtener las porciones finales.

Varias compañías start-up llevan años trabajando en el desarrollo y ajuste de los procesos de cultivo celular.

Según los desarrolladores, el cultivo de células de pescado es más sencillo que el de células procedentes de animales terrestres. Al parecer, las células de pescado necesitan menos energía para multiplicarse y menor aporte de nutrientes en el cultivo.

Algunas de estas compañías tienen previsto el lanzamiento comercial de los primeros productos a finales de 2021.

Para los promotores, las ventajas de estos productos respecto de los convencionales de la pesca son múltiples, ya que permiten, entre otros argumentos, acabar con la sobrepesca, evitar la degradación de determinados caladeros, limitar las condiciones inhumanas de empleo a bordo de ciertos buques, y evitar problemas de salud por la contaminación de los pescados o su falta de frescura.

Sin embargo, paralelamente al desarrollo de los productos, los responsables de marketing de estas compañías se han concentrado en analizar las denominaciones más adecuadas para la comercialización de los productos, de manera que los consumidores estén informados correctamente y que los productos no se vean penalizados en su comercialización por una designación incomprensible o, incluso, negativa.

En los diferentes estudios realizados con consumidores de los Estados Unidos se han manejado términos como "cell-based", "cultured", "cell-cultured", "cultivated", "produced using cellular aquaculture", "grown directly from cells of...", "cultivated from the cells of..."

Los resultados ponen de manifiesto que los consumidores perciben los productos etiquetados como "cultivated", "cultured" y "produced using cellular aquaculture" como procedentes de la acuicultura y no son capaces de distinguir estos productos de los procedentes de la pesca convencional.

Sin embargo, los términos "cell-based" y "cell-cultured" permiten que los consumidores distingan los productos respecto de aquellos etiquetados como "wild caught" y "farm raised".

Como consecuencia de estos resultados, las compañías productoras están analizando ahora estos términos de cara a cumplir con los requisitos de la Food and Drug Administration (FDA). Este organismo, dependiente del US Department of Health and Human Services, es responsable de la seguridad de la mayoría de los alimentos (excepto frutas, hortalizas y carnes, aves y huevos, bajo la responsabilidad del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA)) y del etiquetado de estos.

En el proceso de determinar la denominación de un producto, la FDA requiere de los fabricantes la aportación de estudios realizados con grupos de consumidores para verificar su comportamiento ante las denominaciones de productos no conocidos, ni comercializados hasta el momento.

El pasado verano la FDA lanzó una consulta pública sobre las denominaciones de estos productos con el objetivo de asegurar que los consumidores entienden qué productos están consumiendo y que disponen de la información necesaria para ellos, que finalizará a principios de marzo.