

Spory o mięso hodowane komórkowo

WYWIAD Agnieszka Szymecka-Wesołowska:

Unia Europejska będzie musiała zdecydować, czy wyhodowane w laboratorium mięso można nazywać mięsem

Amerykańska Agencja Żywności i Leków (FDA) wydała ostatnio pozytywną opinię dla firmy zajmującej się mięsem hodowanym komórkowo. Proces polega na pobieraniu od żywego zwierzęcia komórek macierzystych, a następnie namnażaniu ich w laboratorium i łączeniu w grupy, by produkowały tkankę mięśniową.

Wspomniana opinia FDA nie jest – wbrew temu, co pojawia się w wielu mediach – zezwoleniem na wprowadzenie do obrotu mięsa hodowanego komórkowo. Na razie to tylko opinia na temat bezpieczeństwa, która została wydana na podstawie dokumentacji przedstawionej przez wnioskodawcę. FDA stwierdziło, że nie widzi zagrożenia w stosowaniu takiego rodzaju żywności. Agencja zaznaczyła przy tym, że do wprowadzenia produktu na rynek potrzeba spełnić jeszcze wiele wymogów. A zatem to dopiero pierwszy, acz niezwykle istotny krok przybliżający Amerykanów do kupienia takiego mięsa w sklepach. Choć mało kto

wie, że tego typu produkt został już dopuszczony do sprzedaży w Singapurze.

Jakie wymogi będzie musiał spełnić producent, który zechce wprowadzić mięso hodowane komórkowo na rynek unijny?

Jego produkt będzie musiał być przeanalizowany pod kątem bezpieczeństwa przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) oraz zatwierdzony przez Komisję Europejską. Odbywałoby się to w ramach procedury tzw. nowej żywności.

Czy to konieczne? Mięso hodowane komórkowo to de facto... prawdziwe mięso. Proces namnażania się komórek odbywa się po prostu pod większą kontrolą. Wydaje się to nawet bezpieczniejsze niż mięso zabitego zwierzęcia, bo lekarz weterynarii może nie zdiagnozować wszystkich chorób, na które cierpiało zwierzę, np. nowotworów. Nawet jeśli produkt końcowy byłby taki sam jak mięso pozyskane z zabitego zwierzęcia, to i tak to hodowane komórkowo należy uznać

za nową żywność. Za tego typu produkty uznaje się produkty niespożywane na terenie UE przed 1997 r. oraz artykuły spożywcze znane wcześniej, ale otrzymane w wyniku innowacyjnych procesów wytwórczych. A takim jest niewątpliwie namnażanie komórek mięsa w laboratorium.

Czy w Unii były już zgłoszone wnioski dotyczące mięsa hodowanego komórkowo?

Na razie nie, choć producenci żywności w UE dostrzegają tę nową technologię. W październiku br. odbyło się posiedzenie COPA COGECA – europejskiej organizacji zrzeszającej rolnicze związki zawodowe i organizacje spółdzielcze. Była tam dyskutowana kwestia mięsa hodowanego komórkowo, w tym kwestia jego nazewnictwa. Reprezentanci branży mięsnej stanowczo wyrażali sprzeciw, by wynik takich sposobów uzyskiwania żywności określać mięsem. Proponowali alternatywne – niekoniecznie apetyczne – nazwy, np. „jadalne komórki hodowlane”.

Nad tą kwestią pochylali się też reprezentanci branży mięsnej z Azji i Pacyfiku (APAC). Zaproponowali nadać mięsu komórkowemu nazwę „cultivated”, którą można tłumaczyć jako mię-



foto. Materiały prasowe

dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska, współniczka w Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego

so „uprawiane”. Dopatrzone się bowiem podobieństwa do pobierania szczepki roślin i hodowania w kontrolowanych warunkach, a później przekazywania ich do spożycia.

Czy byłyby przesłanki, by w UE nie pozwolić na nazwanie mięsa z laboratorium mięsem?

To zależy, jak interpretować unijne przepisy. Rozporządzenie nr 853/2004

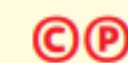
Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego zawiera definicję mięsa. Termin ten odnosi się do jadalnych części zwierząt, np. drobiu, gospodarskich zwierząt kopytnych etc., w tym krwi. Szkopuł w tym, czy komórkę pozyskaną od zwierzęcia można kwalifikować jako „jadalną część zwierzę-

cia”. Moim zdaniem – biorąc pod uwagę szeroką definicję – tak. Określenie nie jest przecież ograniczone np. do samych tusz ani konkretnej wielkości próbki.

W UE bywały już dyskusje dotyczące nazewnictwa produktów, np. mleka sojowego albo migdałowego, jogurtów i masła wegańskiego.

W przepisach unijnych wskazuje się, jak dokładnie należy rozumieć np. mleko i masło. Wprost mówi się, iż są to artykuły z mleka pozyskanego z wymion zwierząt. Dlatego też uznano, że produkty wegańskie, np. zawierające soję, nie powinny być określane jako masło lub mleko.

Inaczej sprawa wygląda w przypadku kotletów sojowych lub burgerów roślinnych. Nie ma bowiem definicji prawnych tych artykułów. To nazwy określające postać lub kontekst ich spożycia. W lipcu br. Francuzi próbowali zakazać stosowania takich nazw jak kiełbasa, stek, bekon do produktów roślinnych, ale ta inicjatywa ostatecznie nie została zrealizowana. Konkludując, decyzje dotyczące nazewnictwa mięsa hodowanego komórkowo będzie musiała podjąć Unia Europejska.



Rozmawiał Jakub Styczyński