¿Cómo funciona la regulación europea para la carne cultivada?

Con la posibilidad de que se presenten pronto solicitudes de autorización para la carne cultivada en la UE, ha crecido el interés tanto de los responsables políticos como del público en general hacia este método emergente de producción de alimentos. Esta nota ofrece información sobre el marco regulatorio de la UE en materia de Nuevos Alimentos (Novel Foods), aplicable a la autorización de productos de carne cultivada.

¿Qué es la carne cultivada?

La carne cultivada tiene como objetivo ofrecer a los consumidores los mismos productos de ternera, cerdo, pollo, pescado o mariscos que consumen hoy, pero hechos de una manera alternativa a la ganadería. El proceso consiste en extraer una pequeña muestra de células animales y cultivarlas en un fermentador que reproduce el mismo proceso que tiene lugar en un animal, proporcionando calor y nutrientes básicos. El resultado es grasa animal o carne picada, que puede mezclarse con ingredientes de origen vegetal para elaborar productos que son indistinguibles de la carne producida de forma convencional.



Foto: New Age Meats

¿Cómo se regula la carne cultivada en la Unión Europea?

Antes de que un producto de carne cultivada pueda comercializarse en la UE y, por tanto, en España, debe ser aprobado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés), la Comisión Europea y los Estados miembros. La autorización previa a la comercialización de la carne cultivada se rige por el Reglamento relativo a los nuevos alimentos (Reglamento (UE) 2015/2283), uno de los marcos de seguridad alimentaria más sólidos del mundo. El proceso incluye una evaluación exhaustiva basada en evidencias sobre la seguridad y el valor nutricional de cada producto de carne cultivada.

¿En qué consiste este procedimiento de autorización de nuevos alimentos?

El procedimiento de autorización de nuevos alimentos tiene dos etapas: evaluación de riesgos y gestión de riesgos. En la evaluación de riesgos, la EFSA analiza las propiedades nutricionales, toxicológicas y alergénicas del nuevo alimento y de su proceso de producción. Transcurridos nueve meses, la EFSA remite a la Comisión Europea su opinión científica sobre la seguridad del producto. Si la opinión es positiva, la Comisión elabora un acto de ejecución que se examina en el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos, que cuenta con representantes de la

Comisión y de los 27 Estados miembros. La aprobación del acto de ejecución es el último paso en la autorización de un nuevo alimento.



Foto: Mosa Meat

¿Es lo suficiente riguroso este proceso de autorización de nuevos alimentos?

Sí. Tal y como la Comisión Europea señala, la Unión Europea cuenta con uno de los estándares de seguridad alimentaria más altos del mundo. La seguridad alimentaria se garantiza mediante medidas reglamentarias a lo largo de toda la cadena alimentaria, y el Reglamento relativo a los nuevos alimentos es una parte clave de esas medidas, ya que proporciona un procedimiento de evaluación basado en evidencia. Se ha demostrado que la EFSA ha emitido de forma consistente recomendaciones científicas de calidad, y sigue siendo percibida por la ciudadanía y las partes interesadas como una institución fiable. La EFSA también ha confirmado que el Reglamento es adecuado para evaluar productos de carne cultivada.

¿Tienen los Estados miembros algún papel en el procedimiento de autorización?

Sí. A lo largo de la fase de gestión de riesgos del proceso de aprobación de nuevos alimentos, la Comisión Europea y los representantes de los 27 Estados miembros se reúnen en el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos. Las decisiones de este comité se toman mediante votación por mayoría cualificada, lo que da a los Estados miembros una gran influencia en las decisiones sobre autorizaciones.

¿Este procedimiento contempla los impactos sociales y económicos de estos productos?

Sí. El procedimiento de autorización permite debatir sobre una amplia variedad de temas durante la evaluación de productos. Como se recoge en el Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, durante la etapa de gestión de riesgos la Comisión Europea y los representantes de los 27 Estados miembros pueden tener en cuenta los aspectos económicos, sociales y culturales de la toma de decisiones, permitiendo que estas decisiones sobre autorización de productos puedan tomarse teniendo en cuenta un contexto más amplio.

¿Tiene algún papel la ciudadanía en todo este proceso?

Sí. El procedimiento de autorización contempla una consulta pública sobre los productos una vez concluido el proceso de evaluación de riesgos. La consulta, disponible en OpenEFSA, anima a aportar consideraciones sobre los datos y estudios científicos que deberían ser considerados por EFSA.

¿Implica el principio de precaución de la UE que la carne cultivada no debería llegar al mercado?

No. El Reglamento (CE) 178/2002 establece que el principio de precaución sólo aplica después de la evaluación basada en evidencias, cuando "*se observe la posibilidad de que haya efectos nocivos para la salud, pero siga existiendo incertidumbre científica*". Las medidas de gestión de riesgos deben ser proporcionadas y necesarias para proteger la salud humana, y deben ser provisionales hasta que se pueda analizar más información. Dado que la carne cultivada aún no ha sido aprobada para comercialización, se estarían violando estos principios, ya que no existe ningún riesgo para la salud humana derivado de un producto al que los consumidores no tienen acceso.

¿Cómo se deberían etiquetar los productos de carne cultivada?

El etiquetado y las denominaciones para la carne cultivada se considerarán como parte del proceso de autorización para nuevos alimentos. A lo largo de la etapa de gestión de riesgos, los Estados miembros y la Comisión deberían asegurar que el enfoque que se toma está centrado en el consumidor, asegurando que términos como pollo, ternera o salmón pueden utilizarse en el etiquetado siempre y cuando se acompañen de términos como 'cultivado'. Esto es importante para que los consumidores con alergias alimentarias a la carne, el pescado o el marisco puedan informarse de que estos productos no son seguros para ellos.

¿Hay alguna forma de mejorar el marco normativo relativo a la carne cultivada?

La normativa de la UE en materia de seguridad alimentaria es una de las más rigurosas del mundo, y estas normas deben respetarse en el caso de la carne cultivada. Si bien el marco normativo es adecuado para la evaluación de la carne cultivada, existen oportunidades para hacer que el proceso de autorización sea más transparente y eficiente. Esto incluye una mejor orientación, más apoyo a los productores antes de la presentación de la solicitud y marcos supervisados, como entornos controlados de pruebas, para comprender mejor estos nuevos productos.

Sobre el Good Food Institute Europe

El Good Food Institute Europe es una organización sin ánimo de lucro financiada mediante filantropía que trabaja para construir un sistema alimentario más sostenible, seguro y justo mediante la diversificación de las fuentes de proteína. Trabajamos con científicos, empresas e instituciones para mejorar los productos de carne, pescado y marisco, huevos y lácteos de origen vegetal, cultivados a partir de células u obtenidos mediante fermentación, haciéndolos atractivos, asequibles y accesibles en toda Europa.

Produciendo proteínas de origen vegetal o cultivándolas a partir de células podemos reducir el impacto ambiental y climático de nuestro sistema alimentario, reducir riesgos para la salud pública y alimentar a más personas utilizando menos recursos.

Saber más