

ИНФОРМАЦИЯ

Италия предлага забрана на лабораторното месо и брашно от насекоми в паста и пица – Унгария въведе строги изисквания за храната от насекоми



През последните месеци Италия предприе редица мерки за забрана на лабораторно произвежданото месо – производство, продажба и внос¹. Правителството на Италия на 30.03.2023 г. одобри законопроект, забраняващ производството и използването на лабораторно произведени храни и фуражи, включително лабораторно произведено рибно месо и синтетично мляко. Целта е да се защити хранително-вкусовото наследство на страната, според министъра на земеделието на Италия Франческо Лолобриджида.

Член 2 от законопроекта се позовава на принципа на предпазните мерки на Регламент (ЕО) № 178/2002, който, за да се защити човешкото здраве, позволява „временни мерки за управление на риска“ - като спиране на търговията - в случай на истинска научна несигурност относно възможността за вредни ефекти, произтичащи от употребата на определени продукти.

Ако предложението бъде прието от парламента, италианската индустрия няма да има право да произвежда храни или фуражи „от клетъчни култури или тъкани, получени от гръбначни животни“.

Съгласно забраната, която трябва да бъде приета и в двете камари на парламента, преди да стане закон, тези, които произвеждат, изнасят или внасят лабораторно отгледана храна, ще бъдат изправени пред глоби до 60 000 евро (65 017 долара), губейки правото на публично финансиране до три години. Заводите, в които има нарушения, могат да бъдат затворени.

Призовавайки за защита на „естествената храна срещу синтетичната храна“, Coldiretti, асоциация за свободна търговия за селскостопански предприемачи и фермери със седалище в Рим, заедно с други селскостопански лобистки групи, събраха половин

¹ ЦОРХВ, „ВНИМАНИЕ – ИЗКУСТВЕНО МЕСО! Отглежданите в лаборатории месо може да променят хранителната индустрия завинаги“ <https://corhv.government.bg/%D0%B4-%D1%80-%D0%9C%D0%B0%D0%B4%D0%BB%D0%B5%D0%BD-%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%B0-%E2%80%9E%D0%92%D0%9D%D0%98%D0%9C%D0%90%D0%9D%D0%98%D0%95-%E2%80%93%D0%98%D0%97%D0%9A%D0%A3%D0%A1%D0%A2%D0%92%D0%95%D0%9D%D0%9E-%D0%9C%D0%95%D0%A1%D0%9E!-%D0%9E%D1%82%D0%B3%D0%BB%D0%B5%D0%B6%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B5-%D0%B2-%D0%BB%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B8-n-27-1635>

милион подписа през последните месеци, включително този на премиера Джорджия Мелони.

Натискът за забрана на лабораторно отгледано месо идва само дни след като нейното правителство в поредица от правителствени постановления **забрани използването на брашно от насекоми, като щурци и скакалци, в пица или паста.**

Правителството на Италия по-рано обеща да защити италианската хранително-вкусова промишленост от технологични иновации, смятани за вредни, и преименува министерството на земеделието на „министерство на земеделието и суверенитета на храните“.

Италианският премиер Джорджия Мелони каза, че тази мярка поставя италианските фермери в авангарда и защитава високите постижения и потребителите, заедно с по-ранната забрана за използването на брашно от насекоми (щурци и скакалци) в пица или паста. Министрите цитираха ценената средиземноморска диета в Италия като мотивация и за двете мерки.

Нейните коментари изглежда са в унисон с мнозинството италианци. Според проучване 84% са против лабораторно отгледаната храна, пише италианското списание за храни Italia a Tavola.

Това прави Италия първата страна в Европейския съюз, която забранява производството, продажбата и вноса на лабораторно месо.

Фермерски групи в Италия приветстваха подкрепеният от правителството законопроект, внесен в парламента, който в крайна сметка може да доведе до забрана на лабораторното месо и други синтетични храни.

„Можем само да отпразнуваме с нашите фермери мярката, която поставя нашите фермери в авангарда, не само по въпроса за защитата на отличните постижения, но и в защитата на потребителите“, каза премиерът Джорджия Мелони пред поддръжниците на Coldiretti.

„Според нас лабораторните продукти не гарантират качество, благосъстояние и защита на нашата култура (или) на нашата традиция“, каза министърът на земеделието Лолобриджида. Министърът се аргументира, че това е закон *„в защита на здравето на гражданите, на нашия производствен модел, на нашето качество, на нашата култура, просто на нашия хранителен суверенитет“*. Освен това новият закон е *„смел резултат от мерките на правителството на Мелони, силна позиция в полза на многото традиционни производители, заобиколени от няколко все по-безскрупулни мултинационални компании“*.

Италианският министър на здравеопазването Орацио Шилачи също смята, че проектът за забрана на синтетичното месо е важен закон, тъй като се основава на принципа на предпазливостта, тъй като в днешно време няма научни изследвания за ефектите на изкуственото месо върху човешкото здраве.

Други ръководители на индустрията като Паоло Санети, ръководител на групата за млечна индустрия Assolatte, също подкрепят забраната, тъй като лабораториите могат да произвеждат и синтетично мляко в ущърб на фермерите.

Производството на лабораторна храна, за която активистите твърдят, че избягва необходимостта животните да бъдат убивани² и е по-устойчива алтернатива на

² Изкуственото месо (форма на месен протеин) се добива чрез размножаване на стволови клетки от мускулна тъкан на животно (донор), които се поставят в серум. Серумът обикновено се получава от кръвна плазма на неродени телета/кончета – получаването ѝ изисква приколването на бременни крави (или коне)

☒ Red ☐ Amber ☐ Green ☒ White

гр. София, 1618, бул. "Цар Борис III" № 136

<http://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg

тел. 02/4273056



естествената храна, все още не е нараснало в Европа и се очаква да минат години, преди подобни продукти да се появят по рафтовете на супермаркетите. Следователно потенциалната забрана на лабораторното месо е превантивен ход за опазване на италианското наследство и селското стопанство, основано на средиземноморската диета.

Инициативата за забрана на лабораторно произведените храни разгневи компаниите, произвеждащи и подкрепящи разработването на „клетъчно базирани“ селскостопански продукти в Европа, както и някои групи за правата на животните.

В отговор на предложената забрана за лабораторно месо, Cellular Agriculture Europe, коалиция от хранителни компании, които произвеждат лабораторно месо – птиче, от морски дарове и съставки, я нарече „лоша обществена политика“. Групата добави, че забраната може да бъде „увреждане на икономическата възможност за Италия и ЕС да бъдат в челните редици на тази иновация“.

Cellular Agriculture Europe не беше единствената група, която се противопостави на забраната за лабораторно отглеждано месо. Алис Рейвънскрофт, ръководител на политиката в Good Food Institute Europe, който представлява алтернативната протеинова индустрия, каза пред BBC: „Това развитие поставя Италия в противоречие с останалата част от Европа, където други правителства са нетърпеливи да отключат ползите от култивираното месо.“ „Приемането на такъв закон би затворило икономическия потенциал на тази зараждаща се област в Италия, възпрепятствайки научния прогрес и усилията за смекчаване на климата“, казва още Алис Рейвънскрофт,

В момента Сингапур е единствената страна, която е разрешила продажбата на лабораторно пилешко, докато две компании в САЩ, Upside Foods и Good Meat, са получили регулаторно разрешение от FDA да произвеждат лабораторно пилешко месо.

Междувременно няколко европейски държави, включително Обединеното кралство, Холандия и Испания, обявиха инвестиции в изследванията и развитието на клетъчно базирани храни. В ЕС, от друга страна, научното становище се разглежда от Европейския орган за безопасност на храните (EFSA), базиран в Парма, и решение ще бъде взето по-късно, но ЕС, реши да подкрепи сектора с €25 млн. безвъзмездна помощ по инициативата Хоризонт Европа.

Въпреки че, все още няма одобрение на лабораторното месо в рамките на ЕС, EFSA каза, че клетъчно-базирано земеделие и морски дарове „могат да се считат за обещаващо и иновативно решение за подпомагане постигането на целите на стратегията „От фермата до вилницата – за справедливи, безопасни, здравословни и екологично чисти хранителни системи.“ Европейският орган за безопасност на храните (EFSA) по-рано заяви, че клетъчното земеделие като култивираното месо „може да се счита за обещаващо и иновативно решение за здравословни и екологично чисти хранителни системи“.

Дори забраната за лабораторните храни да влезе в сила, Италия няма да може да се противопостави на продажбата на синтетично месо, произведено в ЕС, поради принципа на свободното движение на стоки и услуги. Когато тези продукти бъдат одобрени за пускане на пазара в рамките на ЕС, „те най-вероятно ще могат да навлязат на

и извличане на кръвта на плода за добиване на серум, в който да се отглеждат стволите клетки. Всяка година в света се произвеждат около половин милион литра фетален говежди серум от до два милиона телета. Много компании, разработващи лабораторно месо насочват стремежа си в разработване на хранителна среда на растителна основа (синтетична алтернатива на феталната плазма), за да избегнат отрицателното отношение на консуматорите, но създадените до момента такива среди все още не дават удовлетворителни резултати за търговско производство и ползването им очевидно все още е прекалено скъпо.

Red Amber Green White

гр. София, 1618, бул. ”Цар Борис III” № 136

<http://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg

тел. 02/4273056



италианския пазар, който тогава ще бъде доминиран само от чуждестранни компании, разработени в по-напреднали страни, които днес не само не възпрепятстват култивираното месо, но подкрепят неговите научни изследвания и развитие.“, смятат природозащитните организации от Италия Animal Equality Italia, Animal Law Italia, Essere Animali, LAV and LNDC Animal Protection.

Организации за защита на животните, подкрепящи лабораторното месо са разгневени от законопроекта, като смятат че той е прокаран с твърдения, които се крият зад защитата на потребителите, но имат за цел да защитят силно интензивния животновъден сектор. Правителството прие изцяло исканията на Coldiretti, търговската асоциация на фермерите, която от месеци провежда кампания за демонизиране на култивираното месо, за да защити интересите на своите членове.

Що се отнася до групата за борба с вивисекцията LAV, тя повтори изявленията, направени от Международната организация за защита на животните (OIPA), като твърдо вярват, че лабораторно произведеното месо, въпреки че идва от животински клетки, е „етична алтернатива“, която не вреди на животните, устойчивостта на околната среда или безопасността на храните.

Забраната в Италия и за използването на брашно от насекоми, като шурци и скакалци, в пица или паста



През юни 2021 г. Европейската комисия официално даде разрешение на континенталните трапези да присъстват продукти от ларвите (брашнен червей) на брашнения бръмбар (*Tenebrio molitor*), през декември същата година дойде ред на мигриращите скакалци, а от февруари 2023 г. на *Acheta domesticus*, домашният шурец (замразени, сушени или на прах) и ларвите на бръмбара Малък мрачник (*Alphitobius diaperinus*), с които може да се произвеждат крекери,

хлебни пръчици, бисквити, барове, паста, пици и др.

Европейската комисия в момента разглежда други осем молби за разрешаване на консумацията на продукти от насекоми, тъй като производителите трябва да кандидатстват за разрешително за всеки вид насекомо, който искат да пуснат на пазара.

„Нарастващото използване в готвенето на брашно, направено от шурци, скакалци и ларви на насекоми, срещна яростна съпротива в Италия, където правителството забрани използването му в пица и паста и го раздели по рафтовете на супермаркетите.“ (The Times)

В знак на тревога, че насекомите могат да бъдат свързани с италианската кухня, трима правителствени министри свикаха пресконференция в Рим в началото на 2023 г., за да обявят четири декрета с ограничения на брашната от насекоми. И четирите насекоми са цитирани в италианските постановления, изискващи всички продукти, които ги съдържат, да бъдат етикетирани с големи букви и изложени отделно от другите храни. „Фундаментално важно е тези брашна да не се бъркат с храни, произведени в Италия“, каза министърът на земеделието Франческо Лолобриджида.

Red Amber Green White

гр. София, 1618, бул. "Цар Борис III" № 136

<http://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg

тел. 02/4273056



„Това, което указите предвиждат е етикет с произхода на продукта, рисковете, свързани с консумацията и количеството брашно от насекоми, но също така сме предоставили специални рафтове, където те могат да бъдат изложени в магазините... Който иска да яде тези продукти, може, но тези, които не искат, и предполагам, че това са повечето италианци, ще могат да избират.“

„Хората трябва да могат да направят информиран избор“, написа министър председателят на Италия г-жа Мелони в Twitter. Освен това тя нарече Италия „хранителна суперсила“, чиито традиции се нуждаят от защита.

Орацио Скилачи, министърът на здравеопазването, каза, че законодателството ще забрани и използването на брашна от насекоми в „типични“ италиански продукти като пица и паста.

В допълнителен опит да популяризира италианската храна правителството обяви, че ще предложи включването на италианската кухня в списъка на световното наследство на ЮНЕСКО.

Указите, обявени от правителството, след това са нотифицирани на Европейската комисия, която ще трябва да даде отговор относно правилното им прилагане. Междувременно тревогата сред производителите на насекоми нарасна.

Унгария е втората страна в ЕС, която въведе ограничения и строги изисквания при предлагането на пазара на храна от насекоми.

Министърът на земеделието на Унгария Ищван Наги обяви, че въвеждат строги правила в наредбата за етикетиране на храните, за да не допуснат скрито присъствие на насекоми в храната, като вече ще се изисква храните, съдържащи протеини от насекоми, да носят етикета „Внимание! Храни, съдържащи протеини от насекоми“ и трябва да бъдат изложени отделно от другите продукти. Стремещът на правителството е да защити унгарските потребители от храни, съдържащи протеини от насекоми, чрез стриктно етикетиране на продуктите и правила за разделяне.

Унгария е единствената държава-членка, която не подкрепи намерението на ЕС да позволи насекомите да бъдат предлагани на пазара като храна и хранителни съставки в ЕС.

Продуктите, съдържащи протеини от насекоми в Унгария, ще бъдат ясно различни и разделени на рафтовете на магазините. Несъответстващите опаковки и етикети могат да продължат да се използват за още три месеца, а продуктите с такива опаковки или етикети могат да останат на пазара максимум три месеца, като в този период няма да бъдат налагани глоби за неспазване.

Ищван Наги подчерта, че унгарските фермери винаги осигуряват на унгарското население висококачествена, прясна и пълноценна храна, така че хората да не се страхуват нито от недостиг на храна, нито от недостиг на протеини.

Интересът към ядливите насекоми започна преди десетилетие, след като базираната в Рим Организация за прехрана и земеделие на ООН публикува проучване за потенциала на насекомите като устойчив източник на протеини с изявленията, че те биха могли да подобрят хранителната сигурност на хората, без да вредят на околната среда.

Red Amber Green White

гр. София, 1618, бул. "Цар Борис III" № 136

<http://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg

тел. 02/4273056



Източници:

Italy moves to ban lab-grown meat in bid to protect food heritage; By David Mouriquand, Updated: 30/03/2023; Euronews; <https://www.euronews.com/culture/2023/03/29/italy-moves-to-ban-lab-grown-meat-in-bid-to-protect-food-heritage>

Italy says NO to lab-grown meat and synthetic food; 04 Apr 2023 Avinews.com; <https://avinews.com/en/italy-says-no-to-lab-grown-meat-and-synthetic-food/>

Italy to clamp down on lab-grown meat; By Elizabeth Schroeder |31 March 2023; FARMER'S WEEKLY; <https://www.farmersweekly.co.za/agri-news/world/italy-to-clamp-down-on-lab-grown-meat/>

Italy proposes ban on cultivated meat; 31 March 2023; Animal Equality; Eurogroup for Animals, News; <https://www.eurogroupforanimals.org/news/italy-proposes-ban-cultivated-meat>

No more antsy pasta: Rome bans flour made of insects; Tom Kington; 13:00, Mar 25 2023; cited The Times, London; <https://www.stuff.co.nz/life-style/food-drink/300839107/no-more-antsy-pasta-rome-bans-flour-made-of-insects>

Italy resists the taste for edible insects; Amy Kazmin; amy.kazmin@ft.com; Financial Times; <https://www.ft.com/content/a8171beb-b49c-402d-a230-b9cc98ff484e>

Insects to eat, because blocking them is a big own goal for Italy | Wired Italy; News Italy 24 Press; <https://news.italy24.press/local/486236.html>



Други научни становища и актуална информация от областта на здравето, хуманното отношение и благосъстоянието на животните, антимикробната резистентност, както и оценка на риска по цялата хранителна верига може да намерите на сайта на Центъра за оценка на риска по хранителната верига:

<http://corhv.government.bg/>

<http://corhv.government.bg/?cat=27>

<http://corhv.government.bg/?cat=71>

Както и следните материали на ЦОПХВ по темата със синтетичните храни:

ВНИМАНИЕ – ИЗКУСТВЕНО МЕСО! *Отглежданите в лаборатории меса може да променят хранителната индустрия завинаги*

<https://corhv.government.bg/%D0%B4-%D1%80-%D0%9C%D0%B0%D0%B4%D0%BB%D0%B5%D0%BD-%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%B0-%E2%80%9E%D0%92%D0%9D%D0%98%D0%9C%D0%90%D0%9D%D0%98%D0%95-%E2%80%93%D0%98%D0%97%D0%9A%D0%A3%D0%A1%D0%A2%D0%92%D0%95%D0%9D%D0%9E-%D0%9C%D0%95%D0%A1%D0%9E!-%D0%9E%D1%82%D0%B3%D0%BB%D0%B5%D0%B6%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B5-%D0%B2-%D0%BB%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B8-n-27-1635>

ВНИМАНИЕ – ИЗКУСТВЕНО МЛЯКО! *Според изследователите лабораторните млечни продукти скоро ще заместят млякото*

<https://corhv.government.bg/%D0%94-%D1%80-%D0%9C%D0%B0%D0%B4%D0%BB%D0%B5%D0%BD-%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%B0-%E2%80%93%D0%92%D0%9D%D0%98%D0%9C%D0%90%D0%9D%D0%98%D0%95-%E2%80%93%D0%98%D0%97%D0%9A%D0%A3%D0%A1%D0%A2%D0%92%D0%95%D0%9D%D0%9E-%D0%9C%D0%9B%D0%AF%D0%9A%D0%9E!-%D0%A1%D0%BE%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B4-%D0%B8%D0%B7%D1%81%D0%BB%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5-n-27-1643>

Изготвил: Д-р Мадлен Василева; 4.05.2023 г., ЦОПХВ

Red Amber Green White

гр. София, 1618, бул. "Цар Борис III" № 136

<http://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg

тел. 02/4273056

