



Iniciativa contra los alimentos sintéticos

La fabricación de alimentos en laboratorios constituye una peligrosa deriva que pone en riesgo el futuro de nuestras granjas y de toda la cadena alimentaria. El **objetivo de esta iniciativa es promover una ley que prohíba la producción, el uso y la comercialización de ‘alimentos sintéticos’ en España**, desde la proteína producida en laboratorio hasta las bebidas "sin vacas" y el "pescado que no se pesca". Productos que pronto podrían inundar el mercado europeo empujados por multinacionales y gigantes tecnológicos.

Italia ya ha sentado un precedente en la lucha contra los alimentos fabricados en laboratorios, recogiendo 350 mil firmas por la movilización de Coldiretti para promover la ley que prohíba su producción, uso y comercialización en Italia, tras haber publicado una encuesta en la que el 84 % de los italianos se declara en contra de la idea de alimentos producidos en laboratorio para reemplazar los producidos por el sector primario. En este sentido, ASAJA iniciará el mismo procedimiento de recogida de firmas y promoverá una **Iniciativa Legislativa Popular**, tal y como recoge la Constitución española, para prohibir la producción y comercialización de alimentos sintéticos en España.

Así pues, el 28 de marzo el **Consejo de Ministros italiano aprobó un proyecto de ley que prohíbe la producción y el comercio en Italia de alimentos como la proteína fabricada en laboratorio**. Igualmente, Italia ha presentado ya un **proyecto de ley a la Comisión Europea**, con el que busca prohibir la producción y comercialización de proteínas a base de células así como la venta de análogos cárnicos que se etiqueten con nombres legales, comunes y descriptivos que se refieren a carne o productos hechos principalmente de carne.

Por su parte, el Gobierno francés de Emmanuel Macron ha introducido en 2023 un **decreto que prohíbe el uso de términos cárnicos en la etiqueta de productos elaborados a base de ingredientes vegetales**. Esta medida, que incluye palabras como 'filete', 'jamón' y 'escalope', así como restricciones en términos como 'bacon' y 'morcilla', marca otro paso en la batalla semántica y comercial entre el sector de la carne y las alternativas vegetales en Francia.

De hecho, las **primeras solicitudes de autorización de comercialización** que involucran a la EFSA y la Comisión de la UE ya podrían presentarse a nivel de la UE a principios de 2023, mientras que para la primera mitad de 2023 los primeros productos sintéticos podrían ingresar al mercado en los EE.UU.

Una peligrosa deriva de alimentos creados en laboratorios que comenzó con la carne falsa de la empresa americana Beyond Meat y apoyada en importantes campañas de marketing que tienden a ocultar los **colosales intereses comerciales y especulativos** en juego, **para potenciar el mito de una mayor sostenibilidad** frente a los modelos tradicionales de la agricultura y la pesca.



ASAJA

Asociación Agraria
Jóvenes Agricultores

Las inversiones en el campo de los alimentos sintéticos están creciendo fuertemente apoyadas por varios protagonistas del sector de la alta tecnología y de las nuevas finanzas mundiales, desde Bill Gates (fundador de Microsoft) hasta Eric Schmidt (cofundador de Google), de Peter Thiel (cofundador de PayPal) a Marc Andreessen (fundador de Netscape), de Jerry Yang (cofundador de Yahoo!) a Vinod Khosla (Sun Microsystems). El ejemplo más llamativo es el de la proteína artificial donde se invirtieron **366 millones de dólares solo en 2020, con un crecimiento del 6000% en 5 años.**

En España, el Gobierno vasco ha destinado este año casi tres millones de euros a la **instalación de un laboratorio de «carne in vitro» en San Sebastián** que prevé abrir sus puertas en 2024, tal y como se publicó el pasado 18 de abril en el Boletín Oficial del País Vasco. Cabe mencionar que este laboratorio, BioTech Foods, está financiada por el gigante brasileño JBS, uno de los mayores promotores sudamericanos del modelo de las macrogranjas y que ha sido **demandado por presunta explotación de trabajadores** del sector avícola

Asimismo, la **falta de transparencia** reina en la industria de la alimentación sintética, pues se niegan a exponer públicamente sus laboratorios, según alegan “para no mostrar ningún secreto industrial”, mientras que las explotaciones agrarias son examinadas permanentemente por autoridades y son visitadas por consumidores.

Inducen a confusión con la terminología defendiendo, por ejemplo, que el 60% de la carne que se consume son preparados cárnicos, como las hamburguesas, albóndigas, salchichas, nuggets e incluyen sus preparados sintéticos fabricados en laboratorio como, simplemente, un preparado cárnico más, al mismo nivel que una albóndiga, que, por definición, es de carne o pescado.

En particular, el chef José Andrés que, paradójicamente ha liderado la campaña del Gobierno de España ‘El país más rico del mundo’, que tiene el objetivo de “que el consumidor sienta la grandeza y la diversidad de nuestros productos” y es definido por el propio ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) como “una persona comprometida, con un gran respeto por nuestra cocina y amor por nuestro producto”.

Por último, resulta igualmente incoherente que la industria de las proteínas cultivadas en laboratorio sea aplaudida por hacer uso de nuevas técnicas de edición genética (NGT) mientras que el sector agrario y ASAJA llevan años abogando por su uso como una solución segura y sostenible, recibiendo rechazo y críticas constantes.

En cuanto a la proteína fabricada en laboratorio, existen realidades que son ocultadas:

- No salva a los animales** porque se fabrica con sangre de fetos de vaca,
- No salva al medio ambiente porque **consume más agua y energía** que muchas granjas tradicionales,
- No ayuda a la salud porque **no hay garantía de que los productos químicos utilizados son seguros** para el consumo alimentario,



- No es accesible** para todo el que quiera producirla, o consumirla, porque se necesita una tecnología muy sofisticada (biorreactor) para fabricarla, lo cual aumenta el precio final,
- Ni siquiera es carne**, sino un producto sintético y de ingeniería,
- No solo se trata de ‘carne de probeta’: la empresa Remilk también quiere abrir una fábrica química en Dinamarca para la producción de **leche sintética** hecha en el laboratorio sin vacas. En Alemania se trabaja con **palitos de pescado cultivados in vitro** sin haber visto nunca el mar.
- Las empresas promotoras **inducen a error** a los consumidores con **terminología indebida** (“carne cultivada”, “leche vegetal”, “pescado vegano”).

En resumen:

SÍ a los alimentos naturales	NO a los alimentos sintéticos
Protege la biodiversidad y el valor de los recursos naturales	Amenaza a la biodiversidad y el vínculo único entre alimentación y naturaleza
Aspecto humano, hecho por personas para personas , con ayuda de tecnología e innovación	Fabricado por un biorreactor en un laboratorio
Aúna salud, identidad, sabor, historia	Puede contener riesgos para la salud humana
Pilar de la dieta mediterránea , Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO	Limita la libertad del consumidor
Primer fundamento de la proximidad	Favorece la monopolización en el sector de la alimentación en el mundo
Protege el medio ambiente y el paisaje	Peligroso para el medio ambiente, por su elevado consumo energético, de agua y contaminación
Sostiene el mundo rural	Fomenta la despoblación rural