

Via libera al “fois gras” sintetico in Australia

Mentre si moltiplicano gli Stati Usa che vietano per legge la produzione e la vendita di carne di laboratorio sul modello della normativa italiana sostenuta dalla Coldiretti, dopo un processo di approvazione durato due anni, Food Standards Australia - New Zealand (FSANZ) ha dato il via libera alla startup australiana di tecnologia alimentare Vow Foods per la vendita di tre prodotti realizzati con cellule di quaglia moltiplicate in laboratorio. Il “paté”, il “foie gras” e la “barrette di grasso animale commestibile” di Vow sono tutti realizzati con cellule di quaglia giapponesi e saranno presto nei menu di ristoranti in Australia, da Melbourne e a Sydney. Secondo quanto riportato in un articolo di The Guardian Australia “al momento il finto foie gras di Vow è più economico di quello autentico”. FSANZ non ha peraltro imposto un’etichettatura specifica che indichi esplicitamente la natura “sintetica” del prodotto, ma ha raccomandato l’uso di una denominazione che non possa indurre in errore il consumatore. Vow Foods è una delle sole tre aziende al mondo autorizzate a vendere carne di laboratorio per il consumo umano. La startup statunitense Eat Just vende a intermittenza pollo di laboratorio a Singapore dal 2023 con il nome Good Meat; mentre un’altra azienda statunitense, Upside Foods, ha ottenuto l’autorizzazione normativa per vendere prodotti a base di cellule di pollo negli Stati Uniti, ma attualmente non ne ha sul mercato.