

【大公報訊】綜合BBC、路透社、彭博社報道：意大利政府當地時間3月28日通過一項立法草案，將禁止生產和售出入造肉等實驗室培育出來的食品，以保護意大利的食品傳統和公民健康。人造肉近年成為熱門話題，人們對此見仁見智，支持者認為人造肉可大幅減少碳排放，對改善環境更有利，是「真肉」的可持續替代品。反對者則認為「真肉」不可取代，人造肉是過度加工的食品，對「人造肉更健康」的宣傳存疑。

根據這項草案，意大利將禁止生產、出售和進口人造肉食品及飼料。若國會在兩個月內通過法案，違者可被罰款高達6萬歐元（約51.2萬港元），生產工廠也要關閉。當地農業團體支持該法案，認為可以讓自家農產品免受跨國公司衝擊，而反對派和動物權益組織則對此禁令表示不滿。

以保護傳統農業為由

意大利總理梅洛尼的右翼政府主張實驗室培植食物有害，因此承諾保護當地食品，並將農業部改名為「農業和糧食主權部」。意大利農業和糧食主權部長洛洛布里吉達表示，這是首次在國際層面採取此類措施，意大利也是首個通過正式立法對合成食品和合成肉說「不」的國家。他還認為人造肉沒質量保證，政府要保障國民健康，同時守護傳統，例如與當地文化息息相關的食品、農產品和葡萄酒。

意大利衛生部長斯基拉奇則稱，該項禁令是處於預防的原則而制定，「因為沒有科學研究能夠說明人造食物對於人類健康的影響。我們希望守護國家的傳統，以及以地中海飲食習慣為基礎的農業。」

歐盟若開綠燈意國須遵從

意大利在野黨和動物保護組織則反對禁止人造肉的草案。意大利左派政黨Più Europa的國會議員馬吉稱，梅洛尼政府在製造新的罪行。

包括英國、荷蘭和西班牙等歐洲國家近年相繼宣布研究和發展人造食物。歐盟方面已提出，人造肉應該被視為對環境及健康有益的食物，若歐盟將人造肉「開綠燈」，根據商品及服務自由流動準則，身為成員國的意大利不能禁止出售歐盟境內生產的人造肉商品。目前，合成肉類食品的銷售尚未在歐盟正式獲批，可能至少需要到2025年此類食品才能在歐盟地區上架銷售。

2020年12月，新加坡成為全球首個批准人造肉產品上市的國家。去年11月，美國食品藥物管理局（FDA）首次批准了人造肉供人類食用，今年3月批准人造肉公司GOOD Meat的雞肉進入市場。

人造肉銷量逐步下滑

人造肉的外觀、口感和味道都與真肉相似。由於肉類生產的溫室氣體排放量約佔全球的15%，新冠疫情又使得大量肉類加工廠關閉，再加上廣告宣傳，人造肉在疫情期間獲得不少民眾青睞，2020年「替代蛋白」肉類產品的銷量飆升了約50%。

不過，從去年開始，人造肉的銷量正在下滑。根據市場研究公司IRI數據，美國去年全年冷藏人造肉超市銷量下降了15%，銷售額下降了14%。截至去年11月，餐館和網點的植物肉漢堡肉訂單比三年前減少9%。

與此同時，民眾也對人造肉是否「更健康」的說法存疑。在2020年，半數的美國人認為人造肉更健康，最近持該看法的人已跌至38%。就連曾經的人造肉粉絲、食評家比特曼都批評人造肉產品為「過度加工」食品。全美最大的天然及有機食品超市Whole Foods Market聯合創始人麥基也公開稱人造肉為「超級加工食品」。

美國人造肉生產商Impossible Foods在2月再次裁減約20%的員工，該公司在去年10月份進行過一輪裁員，當時裁員約6%。最大的人造肉生產商別樣肉客公司（Beyond Meat）股價在過去一年暴跌約80%，市值蒸發超過140億美元。

## 違者最高罰款51萬 工廠須關閉

# 意大利擬立法禁止人造肉

人造肉也被稱為培養肉或細胞肉，是一種模擬傳統肉類食品的食品，優點在於其環保、較低的碳排放以及無需屠宰動物，同時也面臨着成本、消費者接受程度、監管以及市場競爭等問題。人造肉有兩種主要的生產方式：

素肉：也稱植物肉，指用大豆、豌豆、麥麩等天然植物蛋白製成的肉類替代品，它模擬了傳統肉類的口感和味道，但不含任何動物成分。其形式包括素肉丸、素雞肉、素火腿等。

培植肉：也稱工程肉、人工肉、試管肉、清潔肉或合成肉，是通過從動物身上提取細胞，然後在實驗室條件下培養和增殖這些細胞來製成的肉類產品。該技術還處於高成本的發展階段。

## 人造肉如何製成？



美國紐約超市中售賣的人造肉產品。美聯社

## 世界首誕猛獁象肉丸

【大公報訊】綜合CNN、《衛報》報道：當地時間3月28日，一粒巨大的肉丸在荷蘭國家科學博物館亮相，它是由一家澳洲人造肉公司用滅絕已久的猛獁象（長毛象）DNA製成。猛獁象大約於公元前1700年滅絕，該公司希望通過此舉引起公眾對人造肉這一高科技美食的關注。

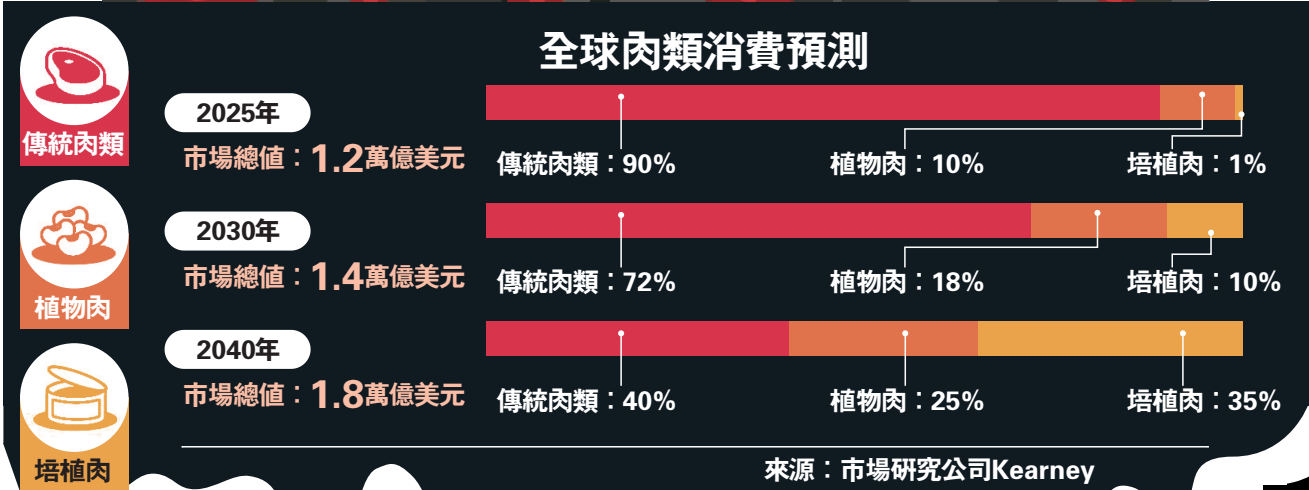
據報道，這顆特殊的肉丸由澳洲人造肉公司Vow開發，這是一家致力於研製動物細胞培養肉的初創公司。肉丸裏所用的肉由綿羊細胞和猛獁象DNA混合製成的肌紅蛋白組成。由於獲取的猛獁象DNA序列有部分缺失，科學家也插入了一些非洲象的DNA填補空白。

這顆肉丸目前僅供展示，沒有計劃投入商業生產。Vow公司首席科學官賴亞爾則表示，「這裏面的蛋白質已經有4000年的歷史了，在這個產品被推向市場前必須要進行嚴格的測試。」這顆肉丸在慢烤時會散發類似鱈魚肉的香味，但研究者也不敢食用，因為不知道人類免疫系統會有什麼反應。

目前，全世界各地有100多家公司正在開發各種人造肉產品。不過，這項技術短時間內不大可能在世界各地的餐桌上普及，到目前為止，新加坡是唯一一個全面批准食用人造肉的國家。



荷蘭國家科學博物館展出猛獁象肉丸。路透社



## 日本推鯨魚肉自動販賣機捱轟

【大公報訊】據CNN報道：日本商業捕鯨公司「共同船舶」不顧廣泛抗議，日前推出鯨魚肉自動販賣機，出售鯨魚生魚片和鯨魚培根等各種食品，希望藉此刺激鯨魚肉銷量。環保組織則譴責此舉恐導致捕鯨活動更加活躍，嚴重破壞生態環境。

早在1986年，國際捕鯨委員會就已通過了《全球禁止捕鯨公約》禁止商業捕鯨。但日本多年來以研究名義繼續捕撈，每年有數千噸的鯨魚流向市場。2014年，國際法院命令日本停止在南大洋屠殺鯨魚的行為。2019年，日本正式退出國際捕鯨協會，重新恢復商業捕鯨活動。

今年1月，「共同船舶」公司在橫濱元町商店街推出了3台鯨魚肉自動販賣機，提供鯨魚生魚片、鯨魚培根、鯨魚皮和鯨魚肉罐頭等食品，價格從1000日圓至3000日圓不等。該公司稱，大型超市顧慮環保人士抗議，不敢販賣鯨魚

肉，導致有需求的消費者難以購買。而如今自動販賣機的鯨魚肉銷量超出預期，未來5年將在全國增設100多台。

一家環保組織表示：「問題並不在於自動販賣機本身，而是後果。捕鯨業從業者已要求增加捕撈量，擴大捕鯨範圍。日本不僅出現這一『令人髮指』的銷售模式，還計劃在兩年內擴大捕鯨配額，增加可捕物種名單。」

實際上，日本人消費鯨魚肉源於戰後物質匱乏的年代，當時被認為是便宜又營養的蛋白質來源。1962年日本人吃了23.3萬噸鯨魚肉，到了1986年只剩下6000噸。近年日本年輕人很少接觸鯨魚肉，鯨魚肉消費僅佔日本肉類消費總數不到0.1%。



日本公司推出鯨魚肉自動販賣機被批「令人髮指」。美聯社

## 牛肉太貴 阿根廷烤肉成奢侈品

【大公報訊】據彭博社報道：新冠疫情期間全球肉類銷量減少，但如今疫情漸緩，多國民眾卻因為經濟不景氣，價格上漲和飲食習慣改變等，而減少牛肉等紅肉的消費，甚至在國民酷愛牛肉的阿根廷，「烤肉都成了奢侈品。」

全球牛肉市場在2022年受到衝擊，市場研究機構NielsenIQ的數據顯示，美國的消費者在過去一年中減少了4%以上的牛肉購買量。根據農

場顧問AHDB彙編的數據，2022年英國的雜貨店和餐館的牛肉購買量比一年前下降了5.8%，其中烤肉的銷量下降了22%，牛排購買量也下降了約19%。

美國農業部預測，2023年全球牛肉消費量大致持平，但一些最大的牛肉市場會出現明顯的下滑，如美國將下降近5%，阿根廷預計將下降超過2%。

住在阿根廷首都布宜諾斯艾利斯的41歲父親索薩說，他以前買牛肉都是按公斤下單，而現在他只能買一兩小塊牛排。之前每周末都會開燒烤爐的索薩說：「現在，烤肉都成了奢侈品。」

牛肉價格的飆升讓一些消費者轉向用雞肉這類較為平價的肉類來代替，比如吃牛肉較多的阿根廷的雞肉消費量大增。根據阿根廷牛肉工貿商會（CICCRA）的數據顯示，2022年阿根廷人均牛肉消費量只有47.2公斤，2007年的紀錄為68.7公斤。



▲阿根廷物價居高不下，民眾減少肉類消費。路透社