

Meatable en Mosa Meat verwelkomen werkwijze waarmee het proeven van kweekvlees nu ook in Nederland mogelijk wordt

DEN HAAG, 5 juli 2023 - Vandaag is bekend geworden dat gecultiveerd vlees en vis onder gecontroleerde omstandigheden ook in Nederland geproefd kunnen gaan worden. Hiervoor is een 'Code of Practice' opgesteld door het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, in samenwerking met de Nederlandse kweekvleesproducenten Meatable en Mosa Meat en HollandBIO. Hierin worden de voorwaarden gesteld waaraan voldaan moet worden om een proeverij te kunnen organiseren. Nederland is hiermee het eerste land in de Europese Unie waar dit mogelijk wordt en treedt in de voetsporen van Singapore, waar het proeven van gecultiveerd vlees al langer mogelijk is.

In 2022 dienden Tweede Kamerleden De Groot (D66) en Valstar (VVD) een motie in die het kabinet verzocht om in overleg te treden met Nederlandse kweekvleesproducenten om proeverijen onder gecontroleerde omstandigheden mogelijk te maken. De motie werd met grote meerderheid aangenomen, waaronder door D66, VVD, BBB, CDA, ChristenUnie, PvdA en GroenLinks. Met deze Code of Practice wordt invulling gegeven aan de motie.

De stap loopt vooruit op goedkeuring onder de EU Novel Foods regulering en volgt op de aankondiging van het Nationaal Groeifonds, waarin de regering 60 miljoen euro heeft toegezegd om een robuust ecosysteem voor cellulaire agricultuur op te bouwen en van Nederland een speler op wereldniveau te maken op dit gebied. De entiteit die is opgericht om het plan van het Nationaal Groeifonds te implementeren, Cellulaire Agricultuur Nederland, zal verantwoordelijk zijn voor de implementatie van de Code of Practice. De organisatie zal zich ook bezighouden met het inhuren van een panel van experts om verzoeken van producenten om proeverijen van gekweekt vlees en vis te mogen houden te beoordelen.

Quote Meatable *"Dit is ontzettend goed nieuws voor Nederland. We weten dat gecultiveerd vlees aanzienlijk kan helpen bij het terugdringen van onze impact op het klimaat. Door het proeven van deze producten mogelijk te maken, houden we onze voortrekkersrol in Europa en daarbuiten. Dit betekent dat we consumenten onze producten kunnen laten proeven en ervaren, en onze producten met hun feedback nog beter kunnen maken. Ons doel is om de lekkerste producten die niet van traditioneel vlees te onderscheiden zijn bereikbaar te maken voor iedereen, zonder nadelige gevolgen voor mensen, dieren of onze planeet. Met deze ontwikkeling komt dat doel*

dichterbij. We bedanken de ministeries voor de constructieve samenwerking en zien ernaar uit om mensen kennis te laten maken met onze worstjes, dumpling en pulled pork!"

Maarten Bosch, CEO van Mosa Meat: "Dit is een geweldige stap door de Nederlandse overheid en bevestiging dat Nederland een wereldleider is op het gebied van landbouw- en voedselinnovatie. We bedanken alle 127 leden van de Tweede Kamer die hebben gestemd voor het vinden van een manier om dit mogelijk te maken en minister Kuipers, minister Adema en hun teams voor de constructieve samenwerking om dit voor elkaar te krijgen. Mosa Meat zal deze gecontroleerde proeverijen gebruiken om feedback van onschatbare waarde over onze producten te verzamelen en om de belangrijkste belanghebbenden voor te lichten over de rol die cellulaire agricultuur kan spelen om Europa te helpen onze doelstellingen op het gebied van voedselsoevereiniteit en duurzaamheid te halen."

OVER MEATABLE

[Meatable](#) is een innovatief Nederlands foodtech-bedrijf dat gecultiveerd vlees ontwikkelt dat op schaal kan worden geproduceerd en eruitziet, smaakt en dezelfde voedingswaarde heeft als traditioneel vlees. Met de gepatenteerde opti-ox™ technologie kan het bedrijf snel en duurzaam vlees produceren zonder nadelige gevolgen voor dierenwelzijn. De scale-up is in 2018 opgericht door Krijn de Nood (CEO), Daan Luining (CTO), en Dr. Mark Kotter (een van de voornaamste ontwikkelaars van de opti-ox technologie). Het team van Meatable bestaat uit experts met unieke kennis van, onder andere, moleculaire biologie, scheikunde, tissue engineering, bio process development, voedselveiligheid en voedselwetenschappen. Het bedrijf heeft inmiddels zestig miljoen dollar aan financiering opgehaald van toonaangevende investeerders in life science en food, waaronder Section 32, DSM Venturing, BlueYard Capital, Agronomics en Dr. Rick Klausner. Volg [Meatable](#) via: [LinkedIn](#), [Twitter](#), [Instagram](#) en [Facebook](#).

OVER MOSA MEAT

Mosa Meat is een Nederlandse pionier op het gebied van kweekvlees; een schonere en vriendelijkere manier om echt rundvlees te maken. De oprichters, Mark Post en Peter Verstrate hebben de eerste gecultiveerde rundvleeshamburger ter wereld geïntroduceerd in 2013, door het op een natuurlijke manier te laten groeien uit de cellen van een koe. Mosa Meat is opgericht in 2016 en op dit moment de capaciteit aan het uitbreiden om exact hetzelfde rundvlees te maken waar mensen dagelijks

van genieten, maar op een manier die beter is voor mensen, dieren en de planeet. Mosa Meat's diverse en groeiende team heeft als missie om het wereldwijde voedselsysteem fundamenteel te hervormen. Mosa Meat, met hoofdkantoor in Maastricht, wordt ondersteund door investeerders als Blue Horizon, M Ventures, Bell Food Group, Nutreco, Mitsubishi Corporation, Leonardo DiCaprio en andere vooraanstaande investeerders. Volg Mosa Meat op [Facebook](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#) en [Instagram](#) of bezoek [mosameat.com](https://www.mosameat.com) om meer te weten te komen. Bekijk [hier de Mosa Meat perskit](#).

Voor meer informatie:

press@mosameat.com