

Cibo artificiale: Coldiretti, stop anche a burger e salsiccia fake



Dalla legge approvata definitivamente dal Parlamento arriva anche lo stop all'uso distorto di denominazioni tradizionalmente riferiti a prodotti a base di carne ma composti su base vegetale come prosciutto, burger e salsiccia veg che rappresentano pratiche commerciali sleali nei confronti dei consumatori.

E' quanto afferma la Coldiretti in riferimento ad uno degli articoli della legge che introduce il divieto di produrre e commercializzare cibi a base cellulare per uso alimentare o per i mangimi animali, seguendo l'esempio francese.

Viene infatti previsto – precisa la Coldiretti – che un apposito decreto del Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare definisca una lista di denominazioni che, richiamando prodotti vegetali, possano indurre in errore il consumatore. Una esigenza – sottolinea la Coldiretti – per contrastare gli inganni che sempre più spesso inducono a modificare scelte di acquisto verso prodotti che risultano anche arricchiti con additivi, coadiuvanti e sostanze di sintesi per edulcorare sapori e modificare colori. Vengono in ogni caso fatte salve – precisa la Coldiretti – l'aggiunta di proteine vegetali ai prodotti di origine animale e alle eventuali combinazioni di prodotti che non sono sostitutivi di

quelli di origine animale. La violazione del divieto – riferisce la Coldiretti – risulta sanzionata sul piano amministrativo anche con la confisca del prodotto e il divieto di accesso a contributi pubblici fino a prevedere la chiusura dello stabilimento.

La norma è in linea con l'intervento della Corte di Giustizia Europea, che in materia di false attestazioni di denominazioni vegetali, ha dichiarato illegittimo il riferimento al latte per presentare sul mercato prodotti a base di soia. Secondo la Corte di giustizia europea "i prodotti puramente vegetali non possono, in linea di principio, essere commercializzati con denominazioni, come 'latte', 'crema di latte' o 'panna', 'burro', 'formaggio' e 'yogurt', che il diritto dell'Unione riserva ai prodotti di origine animale" anche se "tali denominazioni siano completate da indicazioni esplicative o descrittive che indicano l'origine vegetale del prodotto in questione". Con la sola eccezione del tradizionale latte di mandorla italiano. Un orientamento fatto proprio in Europa dalla Francia che – sottolinea la Coldiretti – ha già notificato all'Unione Europea il progetto di decreto nazionale senza che ad oggi ci sono state opposizioni degli Stati Membri che hanno tempo fino al 24 novembre. Il decreto francese anticipa quello italiano e prevede – precisa la Coldiretti – di vietare l'utilizzo di alcune denominazioni utilizzate per la carne, per prodotti a base di proteine vegetali, come filetto, controfiletto, costata, lombata, bistecca, scaloppina, grigliata, costolette, prosciutto e altro.

"Permettere a dei mix, non solo vegetali, di utilizzare la denominazione di carne significa infatti spesso di favorire prodotti ultra-trasformati con ingredienti frutto di procedimenti produttivi molto spinti dei quali, oltretutto, non si conosce nemmeno la provenienza della materia prima" conclude il Presidente della Coldiretti Ettore Prandini.