

Assica - UE: chiarimenti sulle nuove normative in merito al "Meat Sounding"

Gli accordi politici raggiunti stabiliscono il divieto di utilizzare termini tipici della carne per prodotti che non derivano da animali. L'obiettivo è evitare il cosiddetto "Meat Sounding", cioè l'uso di denominazioni che richiamano prodotti di origine animale per **identificare alternative vegetali o prodotti ottenuti in laboratorio**.

Milano. Le nuove regole introducono una lista di trentuno termini che non potranno essere utilizzati per i prodotti alternativi alla carne, con l'obiettivo di garantire maggiore trasparenza nei confronti dei consumatori e una distinzione più netta tra alimenti di origine animale e altre tipologie di prodotti. Termini ormai entrati nell'uso comune, come "burger", "salsiccia" o "nugget", continueranno a poter essere utilizzati anche per prodotti vegetali, purché sia chiaro che si tratta di alimenti di origine vegetale.

NECESSARIA UNA MAGGIORE CHIAREZZA

In ogni caso resta una forma di un compromesso che rischia di fare ancor più confusione e scontentare un po' tutti. Infatti, per stabilire che un tipico prodotto a base di carne si possa chiamare così solo se frutto della macellazione di qualche animale hanno provato a legiferare diversi Stati membri e poi anche l'Unione europea, ma con alcuni cambiamenti di rotta in un complesso e travagliato iter istituzionale UE. Nell'autunno dello scorso anno, l'orientamento della Commissione Europea sembrava "proibizionista": basta "finte" mortadelle e salami di legumi. Invece, dopo pochi mesi ecco il compromesso sopra descritto. I Legislatori europei, hanno concordato

di concedere ai produttori tre anni di tempo per esaurire le scorte e adeguarsi alle nuove norme dopo l'entrata in vigore. I dettagli tecnici del testo comunque debbono essere ancora definiti, poi il testo passerà al voto del Consiglio Agricoltura e Pesca, con i ministri degli Stati membri, e a un voto finale nella plenaria del Parlamento. Davide Calderone, Direttore di ASSICA; "L'accordo raggiunto in sede europea rappresenta un primo passo verso la tutela delle denominazioni della carne e verso una maggiore trasparenza per i consumatori. È importante che i nomi rispettino la reale natura dei prodotti: alimenti diversi devono avere denominazioni diverse, senza sfruttare



L'Unione Europea ha introdotto nuove norme, per contrastare il "MEAT SOUNDING". L'accordo provvisorio vieta l'uso di termini carnei (es. "Bistecca", "Carne") per prodotti a base vegetale o da colture cellulari. Si introduce una lista di 31 termini vietati, salvaguardando però nomi comuni come "Burger", "Salsiccia" o "Nugget". Nell'immagine, Davide Calderone, Direttore di ASSICA



Il Consiglio Ue e il Parlamento europeo hanno raggiunto un accordo di compromesso sul "MEAT SOUNDING" che salva ben poco delle definizioni dei prodotti plant based che simulano la carne. Divieto quasi totale al riferimento dei nomi storici per le carni. Rimane il "Burger Vegano", consentito in etichetta, ma non la bistecca e altri nomi di prodotti carnei



Le nuove normative approvate dall'Unione Europea, regoleranno meglio un argomento spinoso come il "MEAT SOUNDING". Saranno tutelate le denominazioni tradizionali delle Carni e il consumatore potrà scegliere liberamente il prodotto da mangiare senza il rischio di avere un'etichetta ambigua e poco esaustiva

la notorietà e il valore delle produzioni tradizionali. Pur trattandosi di un'evoluzione normativa che mira a garantire un'informazione sempre più corretta e trasparente nei confronti dei consumatori un compromesso che copre solo una parte degli ambiti che avrebbero meritato tutela, questo risultato segna comunque un passaggio significativo. Riconosce infatti che dietro le denominazioni della carne esiste un patrimonio di competenze, lavoro e tradizione costruito nel tempo da allevatori, macellatori e trasformatori. Non è ancora il traguardo definitivo, ma è un primo passo nella direzione di garantire informazioni più corrette ai consumatori e una piena tutela delle nostre denominazioni tradizionali".

Conclude il Direttore di ASSICA, "Da registrare inoltre l'ottimo lavoro del Governo italiano e della Delegazione italiana al Parlamento europeo che ancora una volta ha saputo far squadra cercando di difendere con successo gli interessi del Made in Italy. Questo ci incoraggia a intraprendere ulteriori azioni per la piena tutela di tutte le nostre denominazioni tradizionali".

IMITAZIONI E NON SOSTITUTI "UGUALI"

Ricordiamo ancora una volta che non si tratta solo della tutela di una denominazione di vendita in gioco, ma è prima di tutto il riconoscimento che dietro quel nome c'è un processo frutto dell'esperienza e della capacità di imprenditori e lavoratori

con competenze preziose e non comuni. Consentire a ricostituiti vegetali di usare le stesse denominazioni tradizionali di prodotti carnei vorrebbe dire permettere una forma di "dumping" non solo di reputazione e di mercato, ma anche culturale, proponendo ai consumatori come apparentemente equivalente un prodotto che non è paragonabile nemmeno per metodo di produzione e know how produttivo.

Come noto, la commercializzazione di questi prodotti a base vegetale che richiamano nel nome quelli a base di carne può chiaramente indurre i consumatori europei a pensare erroneamente che queste imitazioni siano sostituti "uguali" agli originali. In effetti, la questione non è il consumo o il non consumo di carne, ma semplicemente l'im-

portanza di dire le cose come stanno e di non sfruttare furbescamente la notorietà e il successo di altri. Va da sé che prodotti completamente diversi debbano avere nomi completamente diversi. Anche se i consumatori sanno che non c'è carne in uno "spiedino vegano", sono indotti a credere che si tratti di un esatto equivalente nutrizionale.

In sostanza si trat-

ta di un atto di civiltà perché consente di circoscrivere le denominazioni della carne ai soli prodotti di origine animale, come ci insegna la tradizione romana secondo cui i nomi sono conseguenza delle cose. In conclusione, il compromesso rappresenta comunque un risultato significativo perché costituisce un primo tassello nel percorso di tutela delle denominazioni tradizionali della carne, costruite nel tempo dal lavoro di allevatori, macellatori e trasformatori e profondamente legate ai territori e alle diverse tradizioni regionali.

Un ulteriore passo all'interno di una più ampia e complessa evoluzione normativa che mira a garantire un'informazione sempre più corretta e trasparente nei confronti dei consumatori. n



L'Unione Europea ha deciso di vietare l'uso di 31 nomi legati alla carne, come bistecca, pancetta, pollo e coscia, per etichettare prodotti vegetariani e vegani. La decisione, mira a tutelare gli allevatori e rafforzare la loro posizione nei mercati di approvvigionamento alimentare