

Dossier



Le certificazioni per i prodotti vegetariani e vegani

Cristina La Corte

Meat sounding.

La regolamentazione mancata 38

Paola Cane

Quando il veg è in etichetta 45

Meat sounding

La regolamentazione mancata

Fallito il tentativo di riservare burger o bistecca alla carne

di **Cristina La Corte**

Avvocato

***Sembra carne,
ma è vegano:
i limiti legislativi
del "meat sounding"***

I lettori ricorderanno la nota vertenza della Corte di Giustizia dell'Unione europea, conclusasi con sentenza del 14 giugno 2017 nella causa C-422/16, scaturita in seguito ad un rinvio pregiudiziale del Tribunale regionale tedesco di Treviri nell'ambito di un procedimento che vedeva contrapposti la VSW (associazione tedesca che ha lo scopo di contrastare la concorrenza sleale) e la società TofuTown, ed avente ad oggetto la commercializzazione da parte di quest'ultima di prodotti puramente vegetali con le denominazioni "Soyatoo burro di tofu", «"formaggio vegetale", "Veggie-Cheese", "Cream" e simili. Il fulcro della controversia consisteva, in estrema sintesi, nel chiarire se l'articolo 78, paragrafo 2, e l'allegato VII, parte III, del regolamento (UE) 1308/2013 debbano essere interpretati nel senso che ostano a che la denominazione "latte" – e le denominazioni che tale regolamento riserva unicamente ai prodotti lattiero-caseari, come formaggio o burro – siano utilizzate per designare, all'atto della commercializzazione o nella pubblicità, un prodotto puramente vegetale e ciò

anche nel caso in cui tali denominazioni siano completate da indicazioni esplicative o descrittive che indicano l'origine vegetale dell'alimento in questione.

In tale occasione, la Corte di Giustizia è stata risoluta nel decretare l'esclusività dell'impiego delle denominazioni di cui all'allegato VII, parte III, del regolamento (UE) 1308/2013 (il cosiddetto "Unico OCM") ai soli prodotti di origine animale: la denominazione "latte" e le denominazioni riservate unicamente ai prodotti lattiero-caseari non possono essere legittimamente impiegate





per designare un prodotto puramente vegetale, a meno che tale prodotto non figuri nell'elenco fissato all'allegato I della decisione (UE) 2010/791 – che costituisce attuazione del punto 5 del citato allegato VII, parte III, che deroga alla regola generale, non applicabile infatti “«alla designazione di prodotti la cui natura esatta è chiara per uso tradizionale e/o qualora le denominazioni siano chiaramente utilizzate per descrivere una qualità caratteristica del prodotto» (ad esempio, latte di mandorla, burro di cacao, latte di cocco) – cosa che tuttavia non si è verificata nel caso di specie.

L'aggiunta di indicazioni descrittive o esplicative che indicano l'origine vegetale del prodotto non influisce su tale divieto.

Naturalmente la Corte si premura di precisare che il divieto così perimetrato vale tanto per la fase della commercializzazione quanto per la pubblicità.

E fu così che dagli scaffali scomparve il “latte di avena”, che divenne “bevanda a base di avena”, o il “formaggio di soia”, che divenne “preparazione a base di soia” o altre simili denominazioni descrittive dell'alimento.

Meat sounding

Con l'espressione “meat sounding”, in realtà, non si intende l'uso della denominazione (normata) “carne” per prodotti vegetali, ma bensì quello di denominazioni caratteristiche e tipiche del settore della carne, quali ad esempio i termini bistecca, salsiccia, scaloppina, burger, hamburger, cotoletta, per designare prodotti a base vegetale che sono generalmente fonte di proteine.

Con l'espressione “meat sounding” si intende l'uso di denominazioni caratteristiche e tipiche del settore della carne, come bistecca, salsiccia, scaloppina, burger, hamburger, cotoletta, per designare prodotti a base vegetale



Il tema, pertanto, differisce per alcuni importanti aspetti dalla vicenda *"milk sounding"*, in quanto le diciture contestate non sono denominazioni legali alla stregua di quelle del settore lattiero-caseario, ma possono assurgere, eventualmente, a designazioni usualmente utilizzate per prodotti carnei ed, inoltre, sono generalmente riportate in aggiunta, e non in sostituzione, ad

una denominazione di vendita descrittiva quale, ad esempio, "preparazione alimentare a base di [...]" (soia, tofu, arachidi e così via).

La proposta di emendamento

Inizialmente il tema è stato oggetto di discussione e di una proposta di emendamento dell'allegato VII del regolamento (UE) 1308/2013, volta ad inserire una prescrizione secondo cui i termini sopra riportati relativi alle carni e i nomi che rientrano nell'articolo 17 del regolamento (UE) 1169/2011 (rubricato "denominazione dell'alimento"), che sono ad oggi utilizzati per le carni e i tagli di carne, sono da ritenersi riservati esclusivamente alle parti commestibili degli animali.

Più precisamente, la proposta di emendamento prevedeva che all'allegato VII del regolamento Unico OCM fosse aggiunta la seguente parte I bis:

«Ai fini della presente parte dell'allegato VII, per "carne" si intendono le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8 dell'allegato I del regolamento (CE) 853/2004, ivi compreso il sangue.

I termini relativi alle carni e i nomi che rientrano nell'articolo 17 del regolamento (UE) 1169/2011



e che sono attualmente utilizzati per le carni e i tagli di carne sono riservati esclusivamente alle parti commestibili degli animali.

Per “preparazioni di carni” si intendono le carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un’aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o che sono state sottoposte a trattamenti che non modificano la struttura muscolo-fibrosa interna della carne a sufficienza da eliminare le caratteristiche delle carni fresche. Per “prodotti a base di carne” si intendono i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall’ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche.

I nomi che rientrano nell’articolo 17 del regolamento (UE) 1169/2011 e che sono attualmente utilizzati per i prodotti a base di carne e le preparazioni di carne sono riservati esclusivamente ai prodotti contenenti carne. Tali denominazioni comprendono, ad esempio:

- bistecca
- salsiccia
- scaloppina
- burger
- hamburger

I prodotti a base di carni di pollame e i tagli di pollame definiti nel regolamento (CE) 543/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 1234/2007 per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame, sono riservati esclusivamente alle parti commestibili degli animali e ai prodotti contenenti carni di pollame».

La motivazione a sostegno della proposta di emendamento fa riferimento alla necessità di vietare pratiche commerciali ingannevoli e scorrette che associno termini come bistecca, salsiccia, cotoletta, burger o hamburger a prodotti che non sono affatto a base di carne, in analogia con quanto avvenuto nel settore dei prodotti lattiero-caseari con la sentenza della Corte di Giustizia del 14 giugno 2017.

In realtà, proposte di emendamento del regolamento (UE) 1308/2013 di analogo tenore furono più d’una (quattro per l’esattezza).

Tanto premesso, gli europarlamentari, chiamati a pronunciarsi sul punto, hanno respinto tutte le proposte di riservare le denominazioni relative alla carne ai soli prodotti contenenti carne e, pertanto, al momento è decaduta la previsione di un divieto espresso dell’uso di denominazioni caratteristiche della carne per i prodotti a base vegetale.



Gli europarlamentari hanno respinto tutte le proposte di riservare le denominazioni relative alla carne ai soli prodotti che la contengono

In altre parole, il veggie *burger* è salvo e, infatti, il 23 ottobre 2020, nella pagina web del sito dell'Europarlamento, è stata riportata una new sotto forma di FAQ dove alla domanda "Are veggie burgers or tofu steaks going to be banned?" è stata data la seguente risposta: "No, the draft EU law does not contain any ban on producing vegetarian or vegan food. MEPs also rejected proposals to recognise steak, sausage, escalope, burger and hamburger as exclusively meat-based products. They also voted down amendments on reserving labels used for meat and meat-based products mostly for foodstuffs containing meat. These plans followed the ECJ ruling that has determined that the terms 'milk', 'yoghurt' and 'butter' only apply to genuine dairy products, banning terms like 'almond milk', and tried to extend this decision from the dairy sector to the meat sector. Nothing will change for plant-based products and the labels used for their sale"¹.

A tal proposito, si osserva che già nel 2016, in seguito ad un'interrogazione parlamentare volta a fare chiarezza sulla denominazione dei prodotti agroalimentari a base vegetale, la Commissione europea aveva risposto riferendo di non prevedere di introdurre nuove denominazioni per i prodotti a base di carne perché le norme esistenti tutelerebbero già il consumatore,

garantendo che non vengano ingannati sulle caratteristiche di ciò che mangiano.

La bocciatura dell'emendamento non è stata, ovviamente, accolta con entusiasmo dal comparto zootecnico chiamato ad operare in un mercato dove prodotti vegetali del tutto simili e confondibili dal punto di vista del food design sono altresì commercializzati con designazioni un tempo esclusive e riservate al settore della carne. Va comunque osservato che, anche nel caso in cui i produttori di "surrogati" vegetali fossero stati costretti a ricorrere a diverse denominazioni commerciali per le loro proposte vegane e vegetariane – fermo restando l'indiscutibile maggiore appeal di "burger vegetale" piuttosto che di "disco vegetale" – il mercato attesta, a torto o a ragione, una crescente richiesta da parte dei consumatori di fonti proteiche vegetali alternative alla carne, richiesta altresì supportata ed incoraggiata da alcuni obiettivi strategici dell'UE.

Il mercato attesta una crescente richiesta dei consumatori di fonti proteiche vegetali alternative alla carne, richiesta supportata ed incoraggiata da alcuni obiettivi strategici dell'UE

Si osserva, infine, che l'allegato VI, parte A, punto 4, del regolamento (UE) 1169/2011 contiene una norma spesso ignorata relativa ai cosiddetti

¹ Gli hamburger vegetariani o le bistecche di tofu saranno vietati? No, il progetto di legge UE non contiene alcun divieto di produrre cibo vegetariano o vegano. I deputati hanno anche respinto le proposte di riconoscere la bistecca, la salsiccia, la scaloppina, l'hamburger e l'hamburger come prodotti esclusivamente a base di carne. Hanno anche votato contro gli emendamenti per riservare le etichette usate per la carne e i prodotti a base di carne principalmente agli alimenti che contengono carne. Questi piani hanno seguito la sentenza della Corte di Giustizia dell'Unione europea, che ha stabilito che i termini "latte", "yogurt" e "burro" si applicano solo ai veri prodotti lattiero-caseari, vietando termini come "latte di mandorla", e hanno cercato di estendere questa decisione dal settore lattiero-caseario a quello della carne.

Nulla cambierà per i prodotti a base vegetale e le etichette utilizzate per la loro vendita.

similalimenti, ai sensi della quale, «nel caso di alimenti in cui un componente o un ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato o naturalmente presente è stato sostituito con un diverso componente o ingrediente, l'etichettatura reca - oltre all'elenco degli ingredienti - una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa:

- a) in prossimità della denominazione del prodotto; e
- b) in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75% di quella utilizzata

per la denominazione del prodotto e comunque di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'articolo 13, paragrafo 2, del presente regolamento».

In conclusione, vi è pertanto da chiedersi se, fallito il tentativo di riservare designazioni usuali quali burger, bistecca o polpetta ai soli prodotti carnei, l'applicazione della norma sopra riportata possa ritenersi strumento utile e sufficiente al fine di evitare il rischio di confusione a danno del consumatore, di contestazione nei confronti dell'operatore che offre fonti proteiche veggie e di sleale concorrenza verso i produttori di "vera" carne.



COME GESTIRE la CARNE in COMPLETA SICUREZZA

Agostino Macrì e Gianluigi Valsecchi

Edizione 2021

120 Pagine

Illustrazioni a colori

Brossura: 160x240 mm

Prezzo di Copertina: Euro 14,00

Prezzo abbonati:* Euro 13,30

ISBN 9788899211585

sconto
5%
PER GLI
ABBONATI



* Abbonati ai periodici di Point Vétérinaire Italie - Spese di spedizione escluse

“... Le carni rivestono una parte importante nell'alimentazione umana e fondamentale è la loro sicurezza, soprattutto, in un mondo che cambia e non è più soltanto quello di leggende e antiche tradizioni.

È necessario quindi difendersi dalla pseudoscienza e non bisogna prendere per oro colato tutto quello riportato dai giornali, detto in televisione o scritto su internet o, ancora, affermato da qualche sconosciuto.

Ci si deve invece fidare di chi a lungo, per un'intera vita, con rigore scientifico, ha studiato il complesso problema della sicurezza delle carni e la sua evoluzione nel tempo e, al tempo stesso sa divulgare, come il professor Agostino Macrì e il dottor Gianluigi Valsecchi, che con un linguaggio facilmente comprensivo e accattivanti box, presenta una rapida ma esauriente sintesi di quanto è necessario conoscere su «Come gestire la carne in completa sicurezza», pubblicazione della «Collana Sicurezza Alimentare per il Consumatore».

A chi si rivolge

Consumatori, studenti, operatori del settore della ristorazione

Argomenti trattati

► Le carni che troviamo in commercio sono molto sicure e di ottima qualità. Effetti negativi si possono però avere da una non corretta gestione dal momento del loro acquisto fino al consumo finale.

► Con questo testo, la sicurezza delle carni non è più un mistero e neppure un nebuloso insieme di intricati e spesso contrastanti dubbi, ma una sicura guida per orientarsi in una sana alimentazione”.

Prodotti correlati

► Come gestire il pesce in sicurezza (Collana sicurezza alimentare per il consumatore 2020)
ISBN 9788899211530

Autori

Agostino Macrì è laureato in Scienze Biologiche e in Medicina Veterinaria. Ha lavorato presso l'Istituto Superiore di Sanità per 45 anni. Ha pubblicato oltre duecento articoli su riviste scientifiche nazionali e internazionali e ha tenuto diverse relazioni, seminari, corsi di specializzazione, convegni, simposi in Italia e all'estero. Ha maturato una buona esperienza negli interventi in situazioni di emergenza avendo collaborato su problemi che si sono verificati nel corso degli anni quali i residui di farmaci e ormoni nelle carni, la «mucca pazza», la contaminazione da diossina, l'influenza aviaria, gli allarmi terroristici di avvelenamento degli alimenti ecc. È stato docente alla Facoltà di Scienze, presso l'Università «La Sapienza» di Roma e professore di «Ispezione degli alimenti» all'Università Campus Biomedico di Roma. Dopo il suo pensionamento ha iniziato una collaborazione con l'Unione nazionale consumatori con la speranza di riuscire a trasferire più agevolmente ai cittadini la propria esperienza in materia di prevenzione dei rischi alimentari.

Gianluigi Valsecchi è laureato in Medicina Veterinaria e ha conseguito il diploma di specializzazione in «Sanità pubblica veterinaria» e in «Diritto e legislazione veterinaria» presso l'Università degli studi di Milano e la specializzazione in «Ispezione degli alimenti di origine animale» presso l'Università degli studi di Torino. Ha frequentato la scuola di Direzione in sanità ed è in possesso del certificato di formazione manageriale per dirigente sanitario di struttura complessa. Ha superato l'esame finale di «Valutazione sistemi di gestione della qualità» e ha partecipato al corso «Qualità e management nelle organizzazioni sanitarie a Milano, presso l'azienda ospedaliera San Carlo. Ha superato inoltre l'esame finale di «Auditor interno dei sistemi di gestione della qualità». Ha partecipato a diversi seminari, corsi di aggiornamento, convegni, simposi. Attualmente è dipendente dell'ATS BRIANZA in qualità di veterinario ufficiale dirigente del Servizio igiene allevamenti e produzione zootecniche.

Per informazioni



POINT VÉTÉRIINAIRE ITALIE Via Eritrea, 21 | 20157 Milano

PER ORDINARE IL VOLUME



direttamente on line sul sito www.pointvet.it

@ invia una mail a: diffusionelibri@pointvet.it



telefona allo 02 | 60 85 23 32 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)

Quando il **veg** è in **etichetta**

Tra opportunità di mercato e criticità

di Paola Cane

Consulente aziendale, specializzata in Prevenzione e Gestione dei Rischi e delle Crisi

Il tema dei claim che enfatizzano le caratteristiche vegan o plant based dei prodotti alimentari è ancora senza un quadro normativo specifico. Tuttavia, una nuova norma ISO ha recentemente contribuito a delineare il concetto di alimenti per vegani e vegetariani

Il mercato dei prodotti a base vegetale (*plant based*) è in crescita e mostra un elevato potenziale anche sotto l'aspetto dell'innovazione. L'etichettatura dei prodotti adatti a vegani e vegetariani è tuttavia ancora complessa e presenta insidie e difficoltà che meritano un'attenta valutazione.

Secondo l'ultimo rapporto Eurispes, la popolazione italiana vegetariana o vegana è l'8,2%: una scelta non solo alimentare, ma uno stile di vita abbracciato per ragioni che sono spesso diverse e più ampie rispetto a quelle semplicemente nutrizionali e che includono la compassione e il rispetto per gli animali, la sostenibilità e la tutela dell'ambiente. I dati Eurispes confermano il trend

dell'ultimo quinquennio e corroborano il fatto che lo stile di vita veg si è oramai pacificamente imposto, attirando l'attenzione dei media, delle aziende e della distribuzione, affermandosi come una scelta sempre più diffusa, che negli ultimi anni ha suscitato l'interesse dell'industria alimentare e che è stata capace di influenzare ricerca e sviluppo, assortimenti e inserimenti in molte categorie food. Un mercato, quello veg, che vale oggi oltre 800 milioni di euro e che comprende non solo prodotti *plant based*, sostitutivi della carne e dei prodotti lattiero-caseari, ma anche salse, prodotti da forno, panificati che presentano claim relativi all'idoneità dell'alimento per vegani e vegetariani.

Ancora non sono stati adottati atti di esecuzione per disciplinare la fornitura delle informazioni volontarie relative all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani

Tuttavia, a dieci anni dall'entrata in vigore del regolamento (UE) 1169/2011 e nonostante un mercato fortemente in crescita, la previsione contenuta nell'articolo 23, punto 3 di detta norma, che indicava la necessità di adottare atti di esecuzione per disciplinare la fornitura delle informazioni



volontarie relative all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani, è ancora rimasta senza attuazione. I claim che enfatizzano le caratteristiche vegane, vegetariane o *plant based* dei prodotti alimentari sono, quindi, ancora senza un quadro normativo specifico.

La norma ISO 23662

Nel giugno 2020 è stata approvata una nuova norma tecnica ISO/DIS 23662, poi pubblicata come ISO 23662, che ha contribuito a delineare alcuni criteri tecnici utilizzabili ai fini dell'etichettatura di alimenti e bevande idonei al consumo di vegani e vegetariani, distinguendo anche tra le varie forme di regimi alimentari vegetariani (e, nello specifico, ovo-latto-vegetariani, ovo-vegetariani e latto-vegetariani).

Ovo-latto-vegetariani

In particolare, possono essere dichiarati idonei per gli ovo-latto vegetariani, chiamati

generalmente vegetariani *tout court*, tutti gli alimenti e gli ingredienti alimentari (inclusi additivi, aromi, enzimi e coadiuvanti tecnologici) che non contengono e che non siano stati realizzati, in nessuna fase della lavorazione, con ingredienti di origine animale, tranne i seguenti (e loro componenti o derivati):

- latte o colostro;
- uova o ovoprodotti ottenuti da animali vivi;
- miele o prodotti delle api (ad esempio cera d'api, propoli);
- grasso di lana compresa la lanolina derivata dalla lana di pecore vive.

Ovo-vegetariani

Possono essere dichiarati idonei per gli ovo-vegetariani tutti gli alimenti e gli ingredienti alimentari (inclusi additivi, aromi, enzimi e coadiuvanti tecnologici) che non contengono e che non sono stati realizzati in nessuna fase della lavorazione, con ingredienti di origine animale, ad eccezione d (e loro componenti o derivati):

- uova o ovoprodotti ottenuti da animali vivi;
- miele o prodotti delle api (ad esempio cera d'api, propoli);
- grasso di lana compresa la lanolina derivata dalla lana di pecore vive.

Latto-vegetariani

Allo stesso modo, le indicazioni tecniche prescrivono che l'idoneità per i latto-vegetariani sia dichiarabile includendo la presenza di uova e derivati nella lista di ingredienti o sostanze utilizzabili in ricetta, ma escludendo ovviamente i latticini.

Vegani

Infine, sono alimenti e ingredienti alimentari (inclusi additivi, aromi, enzimi e coadiuvanti tecnologici) idonei ai vegani quelli fabbricati senza prodotti di origine animale e nei quali in nessuna fase della

produzione e della lavorazione siano stati utilizzati ingredienti (inclusi additivi, aromi, enzimi e coadiuvanti tecnologici) di origine animale.

Nessun requisito di idoneità per il packaging

Ovviamente, in ciascuno dei diversi casi, qualora la lista degli ingredienti contenga ingredienti composti, ogni ingrediente alimentare deve soddisfare i criteri tecnici dettati per ciascuna diversa categoria di consumatori.

Da evidenziare che in nessun caso la norma estende i requisiti per la dichiarazione di idoneità ai materiali di cui è composto il packaging (inclusi imballi, colle, inchiostri), ammettendo paradossalmente che un prodotto per vegetariani possa essere venduto in un imballo rivestito di pelle o realizzato grazie all'uso, ad esempio, di colle di origine animale.



La norma ISO ammette paradossalmente che un prodotto per vegetariani possa essere venduto in un imballo rivestito di pelle o realizzato grazie all'uso di colle di origine animale

Una scelta anomala, rispetto agli standard più diffusi nonché alle proposte in corso di esame presso la Commissione europea che, sotto questo profilo, sembrerebbe trascurare l'importanza della componente etica dalla scelta vegetariana o vegana e voler classificare la scelta veg come un mero regime alimentare, legato alla sola composizione degli alimenti.

Unico cenno all'aspetto etico, ultroneo rispetto a quello prettamente formulistico, è il divieto, per gli operatori del settore alimentare che producono o

commercializzano prodotti veg, di effettuare test di alcun tipo sugli animali per la realizzazione del prodotto finale.

Presenza involontaria di ingredienti di origine animale

La norma tecnica specifica anche l'annoso tema della presenza involontaria di ingredienti di origine animale all'interno dei preparati specificatamente rivolti al pubblico di vegani e vegetariani, chiarendo che debbano essere messe in atto, in tutte le fasi della produzione, precauzioni finalizzate a evitare la presenza involontaria di sostanze non ammesse. Qualora la stessa linea di produzione fosse condivisa con prodotti o ingredienti animali, dovrà quindi, ad esempio, essere formalizzata ed eseguita un'adeguata procedura di pulizia di macchinari, attrezzature e utensili prima dell'inizio della produzione dei prodotti vegani, in conformità con le buone pratiche di fabbricazione (GMP). Una volta adottate le buone pratiche di fabbricazione necessarie caso per caso, la presenza



involontaria ed inevitabile di sostanze di origine animale non dovrebbe essere un ostacolo all'etichettatura di un prodotto come idoneo al consumo di vegetariani o vegani, a maggior ragione quando si trattasse di dichiarare la presenza di allergeni di origine animale (latte, uova, crostacei e molluschi), poiché la tutela dei soggetti allergici è prioritaria in termini di interessi di salute pubblica.

L'orientamento dell'ICQRF

Nonostante quanto previsto dalla norma ISO, sappiamo bene che l'orientamento dell'Ispettorato centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti agroalimentari del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali non è sempre stato altrettanto flessibile nel considerare compatibile l'idoneità di un alimento per i vegani con la presenza involontaria di crostacei, molluschi, uova o latte, tanto che, in passato, da più parti si ipotizzò la necessità di test del DNA per scongiurare le contaminazioni crociate e la presenza involontaria di ingredienti di origine animale.

Zone critiche

La norma tecnica, pur contribuendo a mettere nero su bianco alcuni requisiti minimi, ampiamente condivisi, tra l'altro, dalla maggior parte dei disciplinari più diffusi, afferma che nell'etichettare un prodotto vegetale occorre tener presente altre innumerevoli zone critiche, soprattutto in riferimento ai cosiddetti "milk sounding" e "meat sounding".

Milk sounding

La tematica relativa al *milk sounding*, ormai, è cosa nota: il regolamento (CE) 1234/2007 stabilisce che le denominazioni di latte e dei prodotti

lattiero-caseari siano prerogativa esclusiva dei prodotti elencati nell'allegato XII, punto II, in cui si legge: «Ai sensi del presente allegato si intendono per "prodotti lattiero-caseari" i prodotti derivati esclusivamente dal latte, fermo restando che possono essere aggiunte sostanze necessarie per la loro fabbricazione, purché esse non siano utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei componenti del latte», riservando unicamente ai prodotti lattiero-caseari non solo gran parte delle denominazioni tradizionalmente ad essi legate: il tema, è stato oggetto, recentemente¹ della ben nota querelle che avrebbe voluto estendere la tutela dei prodotti lattiero caseari a qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se la composizione o la natura vera del prodotto o servizio è indicata o accompagnata da espressioni quali "genere", "tipo", "metodo", "alla maniera", "imitazione", "gusto", "succedaneo" o "stile" o "alternativa" o altre espressioni simili, ma, da ultimo¹, vietando qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se la composizione o la natura vera del prodotto o servizio è indicata o accompagnata da espressioni quali "genere", "tipo", "metodo", "alla maniera", "imitazione", "gusto", "succedaneo" o "stile" o "alternativa" o altre espressioni simili.



¹ Mi riferisco all'emendamento 171, adottato dal Parlamento europeo il 23 ottobre 2020 e poi bocciato nel maggio 2021 relativo all'uso dei termini lattiero-caseari nella commercializzazione di prodotti non a base di latte che, in media res, ha in ogni caso costretto numerosi produttori di alimenti vegetali a riformulare la terminologia adoperata per la commercializzazione dei loro prodotti.

Meat sounding

Resta invece ad oggi consentita, nel rispetto delle indicazioni fornite dall'allegato VI del regolamento (UE) 1169/2011, la cosiddetta pratica del "meat sounding": il Parlamento europeo ha bocciato infatti l'emendamento 165, che proponeva di riservare analoga tutela alle denominazioni tradizionalmente associate ai prodotti carnei, vietando di conseguenza l'uso di termini quali "hamburger", "affettato", "cotoletta" e estendendo la tutela alle espressioni evocative. Resta pertanto possibile ad oggi l'uso di espressioni che chiaramente presentino il prodotto come alternativa vegetale della carne.

Il dibattito sull'etichettatura dei prodotti vegetali sostituti della carne tuttavia non sembra essersi del tutto esaurito. Con l'aumento delle alternative a base vegetale l'industria *plant based* è sotto il continuo scrutinio delle autorità, sia in Europa sia oltreoceano: non solo, ma i produttori internazionali di alternative vegetali alla carne dovrebbero prendere atto del fatto che molti Paesi europei stanno adottando norme nazionali per disciplinare non solo le alternative vegetali, ma anche per commercializzare prodotti di *lab meat*.

Molti Paesi europei stanno adottando norme nazionali per disciplinare non solo le alternative vegetali, ma anche per commercializzare prodotti di *lab meat*

Nonostante la maturazione dei consumi e della consapevolezza dei consumatori, che difficilmente potrebbero acquistare un hamburger di soia nella convinzione di acquistarne uno di manzo, il quadro normativo sembra non aver ancora raggiunto una sua stabilità e, in previsione di ulteriori cambiamenti, è necessario che gli operatori del settore alimentari restino costantemente aggiornati e al passo con eventuali nuovi orientamenti, al fine di garantire la costante conformità legale dei propri pack, in uno scenario che sembra essere in continua evoluzione.



©www.shutterstock.com