



COMUNICATO STAMPA

Denominazione della carne. La Francia dice no a salsicce, hamburger e bistecche vegane

Pulina, Carni sostenibili: “Italia esca dall’incertezza, una scelta di trasparenza a favore di tutti”

Roma, 20 luglio - “È un **atto di civiltà** circoscrivere le denominazioni della carne ai soli prodotti di origine animale, come ci insegna la tradizione romana secondo cui *nomina sunt consequentia rerum* (i nomi sono conseguenza delle cose)” così il professore **Giuseppe Pulina**, presidente di **Carni sostenibili**, organizzazione no profit per il consumo consapevole e la produzione sostenibile di carne e salumi, commenta la **decisione del governo francese di vietare l’utilizzo dei nomi di prodotti di origine animale** per i succedanei a base di **proteine vegetali**.

“Produrre **carne e salumi in Italia è prima di tutto un atto culturale** – prosegue il professore – chiamare “salsiccia” o “bistecca” un preparato iper-processato a base vegetale non significa solo **usurare un grande patrimonio di tradizione e conoscenza**, ma anche indirizzare una **informazione ingannevole** verso il consumatore che potrebbe essere convinto di trovarsi davanti a prodotti equivalenti sotto l’aspetto nutrizionale, il che è totalmente falso”.

L’auspicio è che anche **l’Italia possa uscire quanto prima dall’incertezza** causata da norme europee poco chiare. “Il nostro Paese”, ricorda Pulina “vanta una varietà unica di eccellenze nel campo dei salumi e di tradizioni culinarie legate al taglio e alla preparazione delle carni”. “Nessuno vuole imporre veti su scelte personali quali quella del cibo e dello stile alimentare – precisa Pulina – ma **serve maggiore trasparenza** a favore di tutti, soprattutto di chi sceglie un’alimentazione completa. Potremmo mai sopportare che si chiamasse vino o birra un intruglio di aromi vegetali e alcol?”. E in questo senso gli ultimi dati **Eurispes**, che prendono in considerazione le scelte alimentari degli italiani dal 2013 ad oggi, fotografano un **paese saldamente onnivoro**, con oltre il 93% della popolazione che inserisce nella propria dieta prodotti di origine animali.

All’appello di Carni sostenibili si aggiungono le associazioni di categoria - Assica, Assocarni e Unaltalia - che aderiscono all’organizzazione. “Difendere le denominazioni dei nostri prodotti è tutelare la nostra tradizione” dichiara **Ruggero Lenti** presidente di **Assica**. “I salumi sono un fiore all’occhiello del made in Italy, apprezzati e invidiati in tutto il mondo. La nostra **associazione da sempre si batte perché ai “nomi” corrispondano produzioni ben precise** e viceversa” L’emanazione nel 2015 del c.d. **Decreto salumi** (che stabilisce cosa possa chiamarsi prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame e culatello) è stato un atto fortemente voluto da Assica proprio in questo senso. “Non è solo la tutela di una denominazione di vendita - prosegue Lenti - 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”.

“La priorità deve essere quella di **garantire informazioni trasparenti al consumatore** - precisa Luigi Scordamaglia, presidente di Assocarni - impedendo informazioni ingannevoli che lo inducano in errore. Più che legittimo, quindi, rispettare la scelta di chi preferisce prodotti vegetali che per simulare aspetto o sapore dei prodotti carnei naturali siano **pieni di ingredienti chimici ed artificiali**, così come chi in futuro dovesse scegliere un prodotto fatto in un **bioreattore con cellule indifferenziate** stimulate da fattori di crescita. È importante, però, che attraverso **informazioni chiare in etichetta ogni consumatore sia reso consapevole** di quello che acquista”



Ufficio stampa Carni Sostenibili
Elena Giacchino
elenagiacchino1@gmail.com
Cell. +39 340 26 82 776