

Il governo vuole imporre l'origine integrale delle carni

Vero made in Usa

Gli States alla stretta sull'etichetta

DI FEDERICO UNNIA

Alla vigilia della stagione dedicata a barbecue e grigliate, le imprese trasformatrici e produttrici di carne in America si trovano innanzi ad una possibile stretta normativa sulle indicazioni di provenienza delle carni lavorate. I regolatori federali hanno proposto una norma che stabilirebbe nuovi requisiti per la carne commercializzata come «Prodotto degli USA» o «Made in USA». Attualmente, la carne derivata da animali nati, allevati e macellati in un altro paese può ancora essere etichettata come «Prodotto degli Stati Uniti» a condizione che la carne sia stata almeno minimamente «trasformata» negli States (come in scatola, salata o tagliata). La norma proposta dal Servizio per la sicurezza alimentare e l'ispezione del Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti (FSIS) richiederebbe che la carne commercializzata come «Prodotto degli USA»

o «Made in USA» non solo sia lavorata a livello nazionale, ma provenga anche da animali nati, allevati e macellati negli Stati Uniti. La nuova norma vuol prevenire la confusione nei consumatori dovuta alle attuali indicazioni volontarie sull'etichetta relative all'origine dei prodotti a base di carne.

Un sondaggio FSIS del 2022 ha rilevato che, mentre i consumatori di tutti i livelli di reddito sono disposti a pagare di più per la carne etichettata come «Prodotto degli Stati Uniti», solo una piccola percentuale di consumatori può identificare correttamente cosa significhi attualmente l'indicazione. Infatti, circa il 16% dei consumatori ha identificato la definizione corretta per la dichiarazione «Prodotto degli Stati Uniti» (ovvero, il prodotto dev'essere lavorato negli Usa; gli animali possono essere nati, allevati e macellati in un altro paese); il 63% ha fornito la risposta errata; il 21% ha dichiarato di non saperlo.

L'indagine FSIS ha rileva-

to che i consumatori sono disposti a pagare il massimo sovrapprezzo quando tutte le fasi della produzione (nata, allevata, macellata e trasformata) avvengono negli Usa; in media, 1,15 \$ in più per un kg di carne macinata, 3,67 \$ per un kg di bistecca di New York e 1,65 \$ per un kg di filetto di maiale.

La norma proposta si concentra solo sulle affermazioni riportate in etichetta, che viene definita come «Un'esposizione di qualsiasi stampa, litografia, goffatura, adesivi, sigilli o altro materiale scritto, stampato o grafico sul contenitore immediato (escluse le fodere della confezione) di qualsiasi prodotto». Per quanto riguarda l'uso di affermazioni qualificate come «prodotto negli Usa», la norma proposta stabilisce che tali indicazioni: «Dovrebbero includere una descrizione sulla confezione di tutte le fasi di preparazione e lavorazione (inclusa la macellazione) effettuate su territorio americano».

© Riproduzione riservata

FLASH

Sarà presentato oggi a Tuttofood Milano il marchio collettivo «Re Nero 100% puro Suino Nero Italiano» che tutela ben cinque razze: Suino nero di Calabria, Nero dei Nebrodi, Casertana, Cinta senese e Mora romagnola. Promosso dall'associazione di categoria Agrocepi e con la certificazione di Agroqualità, il marchio raggruppa 15 imprese con oltre 15.000 capi autoctoni per un fatturato di 60 mln di euro, di cui il 40% export. «Si tratta di una riscoperta di produzioni di alta qualità e ad alto valore aggiunto che si candidano ad interpretare le nuove tendenze di consumo in tema di sostenibilità ambientale, benessere animale e gusto autentico», dice Anna Madeo, presidente di **Filiera Madeo**, capofila **Rete Nazionale del Suino Nero Italiano**.



Pizza e patatine possono diventare pericolose per la salute. Il pericolo si chiama acrilamide che si forma durante la cottura a temperature elevate. Per questo **Safe - Safe Food Advocacy Europe** ribadisce la necessità di una sensibilizzazione su questo composto tossico presente in molti alimenti ad alto contenuto di amido, come patate

fritte, cracker, biscotti, pizza. L'acrilamide si forma durante la cottura, soprattutto a livello industriale, casalingo e nelle cotture con forno a legna. **Florian Cimarusti**, segretario generale di Safe, spiega: «Non si tratta di un attacco ad un singolo cibo come la pizza; l'acrilamide è anche in altri prodotti da forno cotti ad elevate temperature, oltre che nelle patatine fritte». Malgrado l'accertata pericolosità, la Commissione Ue non ha ancora individuato valori limite per la presenza di acrilamide nei cibi, lasciando ai produttori l'onere di abbassarne la presenza.



Rendere le vaschette del preaffettato più sostenibili. È l'obiettivo della ricerca del **Consorzio del Prosciutto di Parma**, tesa a individuare materiali alternativi per il packaging in collaborazione con la **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma** (Ssica).

Per testare materiali alternativi e più sostenibili rispetto a quelli tradizionalmente impiegati per il confezionamento del preaffettato, sono state effettuate prove di shelf-life con imballaggi provenienti da più fonti e con differenti modalità di riciclaggio, quali la carta, il PET riciclabile e le bioplastiche compostabili. «I risultati sono stati estremamente significativi», spiega il presidente del consorzio, **Alessandro Utini**.

«I pack costituiti da vasoio e top in carta (con o senza finestra trasparente), hanno dato, anche in termini di durata, performance di conservazione superiori ai materiali tradizionali. La carta è un'ottima soluzione grazie alle caratteristiche di riciclabilità, facilità di riutilizzo e origine da fonte rinnovabile».

Forti criticità per la produzione di mais in Italia dove in tre anni le importazioni sono triplicate: da 340mila tonnellate nel 2020/2021 ad un mln nel 2022/2023 (dati **Eurostat**). L'indice dei prezzi è in calo, mentre aumentano i costi e si riducono le superfici anche per la riforma **Fischler** con il disaccoppiamento degli aiuti comunitari. È quanto emerso durante il convegno «Il mais è ancora una coltura per il futuro?», organizzato da **Concooperative Vicenza** e **Fedagri Pesca Veneto** con il patrocinio di **Ismea**.



Ricerca scientifica e tecnologie fondamentali per accelerare la transizione ecologica dell'industria agroalimentare. L'argomento è stato ieri al centro di un evento dell'**Alleanza italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS)** nella II giornata del Festival dello Sviluppo Sostenibile 2023, all'Università di Napoli Federico II. La giornata è stata curata dai gruppi di lavoro Goal 2 «Sconfiggere la fame» e Goal 9 «Imprese, innovazione e infrastrutture». «Col fondo per l'innovazione in agricoltura da 225 mln per i prossimi tre anni lavoreremo a una sostenibilità ambientale in sintonia con la capacità di produzione», ha detto il ministro dell'agricoltura, **Francesco Lollobrigida**.



© Riproduzione riservata



SAVE THE DATE

A.I. DAY

LA RIVOLUZIONE DE-GENERATIVA?

Ripensare il digitale, rispettare i diritti

Martedì 30_05_2023 ore 9:30 - 15:00

Il punto con i MASSIMI ESPERTI ITALIANI E INTERNAZIONALI su scenari, necessità normative, opportunità, applicazioni pratiche e potenziali minacce dell'INTELLIGENZA ARTIFICIALE.

LIVE SU _ ClassCnbc (SKY 507) _ milanofinanza.it _ LinkedIn MilanoFinanza _ Zoom (registrati su classagora.it)

Classeditori

