

Euroburocrati : alcune riforme scandalose in materia alimentare

Inviato da Marista Urru
lunedì 27 luglio 2009

BIBITE IN BOTTIGLIA: posseggono già ben poca frutta, secondo euro burocrati possono farne del tutto a meno, la Camera in Italia ha messo uno stop ed ha regolamentato in modo che sia obbligatorio uso di una percentuale di frutta al 12%, limitando il ricorso agli additivi chimici.

- FORMAGGI

ALLA CASEINA: Dal primo gennaio 2009 in europa può essere incorporato fino al 10% di caseina e caseinati nel formaggio, al posto del latte.

- CIOCCOLATO

SENZA CACAO: una altra lotta "lodevole" della Unione Europea che ha imposto all'Italia di aprire i propri mercati anche al cioccolato ottenuto con l'aggiunta di grassi vegetali diversi dal burro di cacao. L'Italia ha potuto solo riconoscere il nome di "cioccolato puro" s a quello che contiene esclusivamente il burro di cacao. Tutti gli altri si chiamano "cioccolato", meglio saperlo.

Coldiretti racconta come la "Riforma europea del Vino abbia ammesso tante mostruosità" che poi altro non sono nei fatti che il permesso di esercitare concorrenza sleale nei riguardi dei nostri vinificatori.

- VINO SENZA

UVA: Ovvero ottenuto dalla fermentazione di frutta, dai lamponi al ribes. Una pratica enologica che altera la natura stesso del vino che è sempre stato ottenuto con l'uva. Evidente che produrlo con altra frutta significa produrre qualcosa di diverso dal vino e spaccialo per vino potrebbe far pensare a boicottaggio dei nostri vini, certo è un danno per i nostri vinificatori.

- VINO

ROSE' , un imbroglio : diventa possibile produrre vino rosé semplicemente mescolando vino bianco e rosso invece di produrlo secondo il metodo naturale tradizionale con la vinificazione in bianco delle uve rosse.

- VINO

ALLO ZUCCHERO: E' una pratica, utilizzata nei paesi del Nord Europa, che permette di aumentare la gradazione del vino attraverso l'aggiunta di zucchero. Lo zuccheraggio è sempre stato vietato nei paesi del Mediterraneo e in Italia, lo consideriamo una sofisticazione, e lo è

- VINO

DEALCOLATO: Viene permesso di eliminare parte dell'alcol naturalmente contenuto nel vino attraverso determinate pratiche enologiche.

- VINO

AI TRUCIOLI: Nel 2007 è stato dato il via libera all'invecchiamento artificiale del vino con segatura di legno (i cosiddetti truciolini) al posto delle tradizionali botti ed il bello è che non si deve neanche indicarlo in etichetta .

Per quanto riguarda latte e formaggi, dopo gli ultimi scandali, scrive sul suo sito la Coldiretti:

.. " Ministro delle Politiche Luca Zaia che ha presentato ufficialmente il decreto sull'obbligo di indicare l'origine in etichetta per latte e derivati che "è un grande risultato che va nell'interesse degli imprenditori agricoli ma soprattutto dei consumatori e della trasparenza e competitività dell'intero sistema Paese". Il Decreto obbliga ad indicare l'origine del latte impiegato nel latte a lunga conservazione e in tutti i prodotti lattiero caseari ma - sottolinea la Coldiretti - vieta anche l'impiego di polveri di caseina e caseinati nella produzione di formaggi. Si stabilisce chiaramente - precisa la Coldiretti - che il formaggio si fa con il latte e non con le polveri ma regola anche l'impiego di semilavorati industriali (cagliate) nella produzione di formaggi e mozzarelle che dovrà essere indicato in etichetta. Oggi - prosegue la Coldiretti - tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro che sono stranieri senza indicazione in etichetta e la metà delle mozzarelle non a denominazione di origine sono fatte con latte o addirittura cagliate straniere all'insaputa dei consumatori. Si tratta di un inganno che è finalmente destinato a finire con l'Italia che - sostiene la Coldiretti - è leader europeo nella qualità ed ha il dovere di svolgere un ruolo di leadership a livello comunitario dove porteremo il provvedimento fino in fondo.

