

Aranciate, è il succo l'ingrediente caratterizzante

Le discussioni di queste settimane, dopo l'approvazione nella legge Comunitaria dell' aumento del livello minimo di succo di arancia nelle aranciate dal 12% a 20 grammi di succo per 100 cc, hanno un qualcosa di paradossale. Paradossale perché, leggendo gli ingredienti riportati nelle etichette delle aranciate e analizzando le dichiarazioni dell'industria, sembra che gli ingredienti decisivi siano i conservanti, i coloranti, gli aromi artificiali, e non il succo di arancia.

E' evidente che una bevanda che porta nel nome il riferimento al frutto, deve avere un contenuto importante di succo di quel frutto. Altrimenti l'industria, per potersi muovere in libertà e non dover soggiacere all'obbligo di utilizzare una percentuale minima di succo fissata per legge, chiami pure il proprio prodotto in un altro modo, magari facendo riferimento al nome del conservante, o del colorante, o dell'aroma artificiale caratterizzante da cui deriva la qualità del prodotto. Siamo sicuri che il successo sarà assicurato.