

Batterio killer, Coldiretti denuncia: "Gli hamburger industriali sono senza etichetta"

Gli hamburger di carne bovina macinata e successivamente trasformata anche solo con l'aggiunta di un po' di sale, rosmarino, pangrattato o farina, come la gran parte dei prodotti industriali in vendita nei supermercati, non devono riportare obbligatoriamente l'indicazione dell'origine in etichetta.

Lo denuncia la Coldiretti che chiede l'immediato adeguamento della normativa ritenuta ingannevole dopo il ricovero in ospedale dei bambini in Francia per una presunta infezione determinata proprio dal consumo di hamburger surgelati di marca "Steaks Country" venduti nell'ipermercato Lidl e sequestrati anche in Italia da parte dei Nas su indicazione del Ministro della Salute Ferruccio Fazio.

L'obbligo di indicare la provenienza della carne bovina in etichetta è in vigore per gli hamburger di carne macinata fresca come nel caso della vaschetta refrigerata presentata nei banconi del supermercato e in quelli di carne macinata tal quale trattata solo termicamente (surgelazione) ma basta l'aggiunta, come spesso avviene, di un qualche ingrediente per fare venire a meno questo obbligo e deve essere indicato solo lo stabilimento di trasformazione industriale, secondo il regolamento Ue N.1760/00 che istituisce un sistema di etichettatura delle carni bovine e delle carni bovine macinate che esclude dall'etichettatura d'origine obbligatoria i prodotti trasformati dall'industria (cioè processati) quali la bresaola e le carni bovine in scatola.

Si tratta di una situazione ingiustificata che peraltro apre facilmente le porte agli inganni perché si rischia di fare passare come Made in Italy un prodotto importato dall'estero. Occorre pertanto intervenire per estendere a tutti i prodotti l'obbligo di indicare in etichetta l'origine come previsto dalla legge nazionale approvata all'unanimità dal Parlamento italiano lo scorso febbraio 2011.