

Più trasparenza con l'origine di carne e pesce nei menu dei ristoranti

Con la crescita ininterrotta dei consumi alimentari fuori casa o delle consegne a domicilio di pasti pronti, la richiesta di una maggiore trasparenza a tavola sta spingendo diversi Paesi dell'Unione ad introdurre norme nazionali per rendere obbligatoria l'indicazione di origine degli alimenti in mense, fast food e ristoranti, a partire dalla carne. Secondo il rapporto della Fipe sulla ristorazione nel 2025 appena pubblicato tra le principali tendenze ci sono infatti "l'aumento della domanda di cibi salutarì" e "una interconnessione sempre più forte tra sostenibilità e cibo che orienta le scelte dei consumatori verso prodotti con origine trasparente, etici e a basso impatto".

La Svezia è l'ultimo Paese dell'UE ad aver reso obbligatoria l'etichettatura di origine della carne nei ristoranti, ma altri Stati dell'UE hanno già adottato proprie misure per garantire che il paese di origine appaia sui menu, secondo una indagine di Euractive. In Slovacchia, dal 2019 è in vigore l'obbligo per ristoranti, mense, bistrot e stand di festival di etichettare l'origine della loro carne di maiale, manzo, pollame, pecora e capra. In Finlandia lo stesso obbligo è entrato in vigore nel 2019 mentre il mese scorso, l'Estonia ha pubblicato un progetto di emendamento che richiede anche l'indicazione del paese di origine della carne negli esercizi di ristorazione ed infine il governo in Francia ha emesso un decreto che rende obbligatoria l'indicazione dell'origine di tutti i tipi di carne serviti nei ristoranti.

L'Associazione tedesca del pollame (ZDG) ha esortato il futuro governo federale ad adottare le stesse misure. Inizialmente sembra che le misure abbiano incontrato una certa resistenza da parte dei ristoratori. In Slovacchia, il problema principale era l'onere amministrativo che avrebbero dovuto sostenere per inserire l'origine nel loro menu ed è stato deciso che non è necessario che la provenienza della carne sia indicata nel menu ma i ristoranti devono rendere disponibile l'informazione in bacheca.

In Francia la misura sembra essere apprezzata sia dai produttori che dai ristoratori. In Italia i consumi nella ristorazione sono saliti nel 2024 ad oltre 96 miliardi di euro, +1,6% in termini reali sul 2023, ma ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia (-6%) secondo la Fipe. Considerando che i consumi alimentari a casa nel 2024 sono stati pari a 196 miliardi, in Italia 1 euro su 3 destinati all'alimentazione è speso per mangiare fuori e tale percentuale è destinata comunque ad aumentare secondo l'Osservatorio Coldiretti. L'indicazione dell'origine dei cibi nei menu degli oltre 328mila ristoranti, pizzerie, bar e attività di ristorazione mobili presenti in Italia sarebbe di conseguenza una importante svolta per il suo impatto sui produttori, anche alla luce del boom delle consegne a domicilio di pasti pronti da parte di realtà della ristorazione.

A partire dalla carne e dal pesce, considerato che il livello di autoapprovvigionamento dell'Italia secondo l'Ismea varia dal 106% per la carne di pollo al 63% per quella suina fino ad appena il 40% per quella bovina che può contare su una offerta di altissima qualità. Peraltro gli acquisti di carne fresca sono in calo in quantità del 2,3% per quella bovina, del 2,7% per quella suina mentre in controtendenza aumentano solo le avicole dell'1,4%, secondo i dati Ismea relativi al

la dipendenza dall'estero arriva all'80%. Si tratterebbe di una misura per la trasparenza importante come dimostra l'esperienza passata dell'olio extravergine di oliva che, con lo stop alle vecchie oliere sostituite sulle tavole dei ristoranti dalle bottiglie, ha avviato un percorso di valorizzazione economica e promozionale a vantaggio delle produzioni del territorio. Il rapporto diretto con la ristorazione garantisce infatti normalmente margini più elevati e favorisce le realtà locali. L'Italia che è stata promotrice in Europa dell'obbligo di indicare in etichetta l'origine degli alimenti ha le carte in regola per combattere anche questa battaglia fortemente sostenuta nel tempo dalla Coldiretti. La legislazione europea prevede già infatti che sulle etichette venga indicato il Paese di origine per commercializzare carne bovina, suina, ovina, caprina e pollame mentre per il pesce pescato in mare è d'obbligo indicare la zona di cattura e le sottozone ed anche se tale obbligo non vale per il consumo nei ristoranti va sottolineato che la "Visione per l'agricoltura" presentata recentemente afferma che la Commissione "proporrà un'estensione dell'etichettatura del paese d'origine" per gli alimenti. Si tratterebbe peraltro anche di una ottima iniziativa a favore della trasparenza con l'occasione della candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco che prevede una lunga e complessa valutazione da parte di un organo di esperti mondiali che dovrebbe concludere il proprio esame a dicembre 2025.