



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

Comunicato stampa LAV – 23 ottobre 2020

**BATTUTA L'INDUSTRIA DELLA CARNE. IL PARLAMENTO EUROPEO BOCCIA L'EMENDAMENTO PER VIETARE TERMINI COME BURGER E POLPETTE AI PRODOTTI VEGETALI! #STOPVEGGIEBURGERBAN**

**LAV: SCELTE DEI CONSUMATORI SONO INARRESTABILI NEL CAMBIAMENTO, PER IL PIANETA, LA SALUTE E GLI ANIMALI #NONCOMEPRIMA**

Chiamato a votare le proposte di modifica al [Regolamento](#) che istituisce un'[Organizzazione Comune dei Mercati](#) (OCM) dei prodotti agricoli nell'ambito della PAC, il Parlamento Europeo, ha respinto l'emendamento che avrebbe vietato l'utilizzo di termini di uso comune, come "hamburger vegetariano" o "bistecca 100% vegetale" perché un simile impiego sarebbe, a detta dei promotori dell'emendamento, ingannevole per i consumatori.

I Membri del Parlamento hanno invece approvato un secondo emendamento che consentirà di limitare qualsiasi evocazione o imitazione di prodotti lattiero- caseari sulle confezioni degli alimenti 100% vegetali, perfino nella forma della confezione. Una decisione in controtendenza con le scelte dei consumatori europei, e che di certo non frenerà la crescente richiesta di alternative vegetali al latte e ai suoi derivati.

*“Il riferimento ad una presunta confusione indotta nei consumatori, su cui ha fatto leva la campagna promossa da alcune organizzazioni del settore zootecnico, è indice **dal grande timore** della forte e crescente consapevolezza dei cittadini europei delle ragioni dalla scelta di alimenti 100% vegetali - dichiara LAV - **Si scelgono i burger o le salsicce vegan con motivazioni ben chiare, come la tutela dell'ambiente, degli animali e della propria salute, non certo perché ci si confonde tra il prodotto di origine animale e quello vegetariano o vegetale**”.*

Facilitare al massimo la diffusione degli alimenti vegetali è ormai un imperativo: l'Unione Europea con la strategia [Farm to Fork](#) si pone infatti l'obiettivo di creare sistemi alimentari più sostenibili e più salutari e riconosce che un'alimentazione sana e a base di cibi vegetali riduce il rischio di malattie letali e l'impatto del nostro sistema alimentare sull'ambiente.

*“L'abitudine gastronomica, la creazione di piatti che si ispirano alla propria tradizione locale e anche la praticità del fast food, **tutto ciò è patrimonio di tutti**. Cotolette,*

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale

*polpette, bistecche possono essere a base di qualsiasi ingrediente, i termini non sono di proprietà della zootecnia. È bene che il settore si rassegni e magari si riqualifichi positivamente verso le proteine vegetali. I tempi stanno cambiando e non torneranno mai indietro, mai come prima” aggiunge LAV.*

**L’hashtag #NONCOMEPRIMA contraddistingue il MANIFESTO ([www.lav.it/manifesto](http://www.lav.it/manifesto)) con cui LAV chiede ai decisori di spostare i finanziamenti pubblici dagli allevamenti verso la produzione di cibi vegetali, e si batte per incentivare la diffusione delle proteine vegetali portando l’IVA dal 22% al 4% anche dei “latti” non animali.**

*“In risposta ad una campagna stampa, apparsa sui quotidiani italiani, in cui si paragonavano i numerosi ingredienti che possono comporre un burger 100% vegetale alla ‘purezza’ dell’hamburger composto di sola carne, vale la pena ricordare tutto quello che c’è DENTRO e DIETRO alla carne. Sofferenza e sfruttamento degli animali, impatto ambientale e climatico, saccheggio delle risorse, solo per citare alcuni ‘componenti - ricorda l’associazione, che aggiunge - anche la campagna #SolveDifferent del Programma delle Nazioni Unite per l’Ambiente (UN Environment) nel 2019 ha sottolineato come che per produrre un hamburger con pancetta e formaggio sono necessari circa 3.140 litri d’acqua, impiegando per la stessa ricetta carne bovina, se ne consumano invece 2.500 litri; e ancora, tre fette di pancetta equivalgono a 408 litri e il formaggio a 151 litri, 1 burger 100% vegetale o uno vegetariano consumano dal 75 al 95 % in meno rispetto a uno di manzo, causano tra l’87-90 % di emissioni in meno e utilizzano dal 93 al 95 % di terreno in meno”.*

23 ottobre 2020

**Ufficio stampa LAV**

[ufficiostampa@lav.it](mailto:ufficiostampa@lav.it) 339 1742586 – [stampa@lav.it](mailto:stampa@lav.it) 329 0398535 - [press@lav.it](mailto:press@lav.it) 320 6770285

TW @LAVonlus

FB @Lavonlus

IG @LAV\_Italia

[www.lav.it](http://www.lav.it)