
Il divieto di meat-sounding per le alternative vegetali alla carne

Una restrizione inattuata, inapplicabile, che penalizza aziende e consumatori¹

L'articolo 3 della legge 172/2023 del 1° dicembre 2023, c.d. Legge sulla carne coltivata, introduce il <<Divieto della denominazione di carne per i prodotti trasformati contenenti proteine vegetali>>, conosciuto anche come divieto di meat-sounding per le carni vegetali. In attesa dei decreti con cui il Ministero dell'Agricoltura adotterà l'elenco delle denominazioni vietate, **la norma resta ad oggi inattuata**. Inoltre, in seguito alla violazione di un obbligo procedurale relativo alla direttiva TRIS dell'Unione Europea, la legge risulta viziata e laddove attuata **potrebbe essere dichiarata inapplicabile da un tribunale nazionale**, come stabilito dalla giurisprudenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea.

Durante il mese di gennaio 2024, **il Good Food Institute Europe ha raccolto le opinioni delle aziende di settore**, dai grandi produttori alle start-up. I risultati dimostrano che sono **molteplici le penalizzazioni che il divieto di meat-sounding comporta sia per l'attività di impresa sia per i consumatori**. Il comparto italiano degli alimenti a base vegetale ha un [valore stimato di 680,9 milioni €](#).

Alla luce delle [criticità già rilevate dalle aziende del settore](#), [il Ministro dell'Agricoltura ha dichiarato](#) che laddove ci fosse un problema con l'articolo 3, il dicastero sarebbe aperto a rivalutare. Considerati i punti in premessa, ulteriormente discussi nell'analisi che segue, **la rivalutazione del Governo e l'abrogazione del divieto di meat-sounding si rendono quantomai necessarie e urgenti**, in particolare per le seguenti ragioni:

- **Anche nella loro fase di mancata attuazione, le restrizioni stanno comunque penalizzando le aziende**, soprattutto laddove queste si confrontano con le scelte di marketing relative al lancio di un nuovo prodotto, ovvero laddove si tratti di start-up che si preparano ad entrare sul mercato.
- Qualora attuati, i divieti restano viziati e **le aziende verrebbero costrette ad incorrere negli ingenti costi di re-branding e di smaltimento delle vecchie etichette, per adeguarsi ad una normativa che si sa essere esposta al rischio di una dichiarazione di inapplicabilità** da parte dei tribunali.
- **Le restrizioni penalizzano le imprese**, sulle quali, ad esempio, ricadranno ingenti costi di re-branding e smaltimento delle vecchie etichette, **e i consumatori**, ai quali viene tolta la possibilità di compiere delle scelte guidate dal concetto di familiarità. Al contempo **il divieto di meat-sounding non risulta funzionale alla tutela del patrimonio zootecnico nazionale**, già ampiamente tutelato dai numerosi disciplinari di produzione, ovvero dallo specifico elenco ministeriale che individua i cc. dd. PAT.

¹ Il presente documento è stato redatto con il supporto della consulenza legale fornita gli avvocati Federica Milioto e Laura Ricci dello **Studio Osborne Clarke**

1. Il divieto di meat-sounding è inattuato e potenzialmente inapplicabile

La legge 172/2023 delinea le linee generali del divieto di meat-sounding, conferendogli uno scopo eccessivamente ampio. Secondo il comma 1, dell'articolo 3 <<per la produzione e la commercializzazione sul territorio nazionale di prodotti trasformati contenenti esclusivamente proteine vegetali>> è vietato l'uso dei seguenti:

- A. Denominazioni legali, usuali e descrittive, riferite alla carne, ad una produzione a base di carne o a prodotti ottenuti in prevalenza da carne;
- B. Riferimenti alle specie animali o a gruppi di specie animali o a una morfologia animale o un'anatomia animale;
- C. Terminologie specifiche della macelleria, della salumeria o della pescheria;
- D. Nomi di alimenti di origine animale rappresentativi degli usi commerciali.

Le conseguenze di tale approccio ultra restrittivo sarebbero totalmente irragionevoli. Seguendo tali linee guida, infatti, bisognerebbe giungere alla illogica conclusione secondo la quale, così come si ritiene inammissibile, ad esempio, la denominazione "burger vegetale", sia da considerarsi altrettanto inammissibile una denominazione come "burger di pesce", e ciò per la sola circostanza che la parola "burger" rientra tra le terminologie specifiche della macelleria.

Ad oggi, il divieto resta però inattuato. Non è ancora stato adottato, infatti, il c.d. Decreto attuativo, con cui il Ministero dell'Agricoltura dovrà redigere l'elenco specifico delle <<denominazioni di vendita degli alimenti che, se ricondotte a prodotti vegetali, possono indurre il cittadino che consuma in errore sulla composizione dell'alimento>> (comma 5, art. 3, L. 172/2023).

Nonostante la mancata attuazione, il divieto sta già penalizzando le aziende di carne vegetale. In previsione dell'attuazione dei divieti, e senza conoscere quali termini saranno vietati, alcune delle aziende intervistate dal Good Food Institute Europe, hanno segnalato che stanno affrontando delle difficoltà relativamente alle loro attività di branding. In particolare, **la norma sta avendo un impatto sul lancio di nuovi prodotti e sulle start-up che si accingono ad entrare sul mercato.** In questi due casi, infatti, il divieto e la sua irragionevole ampiezza diventano un oneroso elemento di valutazione. Le aziende sono costrette a dover impiegare delle maggiori risorse, soprattutto in termini di tempo, al fine di evitare la scelta di nomi che potrebbero essere vietati già nei prossimi mesi, con i conseguenti costi ulteriori che ne deriverebbero.

Inoltre non essendo stata rispettata la procedura ex direttiva Ue 2015/1535, c.d. Procedura TRIS, **la norma risulta viziata e potenzialmente inapplicabile, dopo la sua attuazione.**

La procedura TRIS obbliga gli stati membri a notificare alla Commissione europea tutti i progetti di legge che hanno un potenziale impatto sulla libera circolazione delle merci. Lo stato notificante, quindi, non può adottare la legge durante il c.d. Standstill period, ossia durante il lasso di tempo in cui il testo viene esaminato dalla Commissione e dagli Stati membri, al fine di evidenziare eventuali criticità.

La Legge 172/2023 è stata notificata in violazione di tale obbligo. Infatti la procedura è stata avviata dall'Italia dopo l'adozione finale del testo (Camera dei Deputati, 16 Novembre 2023), ossia il giorno stesso della sua promulgazione in legge (1 dicembre 2023). Pertanto, come ricordato dalla Commissione Europea nella [Comunicazione](#) con cui ha chiuso la notifica TRIS 2023/0675/IT relativa alla legge in oggetto, in seguito a tale violazione, i divieti ex L. 172/2023, potrebbero essere dichiarati inapplicabili dai tribunali nazionali, come stabilito dalla giurisprudenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea.

In particolare, esistono due importantissime sentenze della Corte di giustizia relative all'interpretazione della procedura (UE) 2015/1535. La prima – denominata "CIA-Security", del 30 aprile 1996 – secondo cui una disposizione nazionale non notificata ai sensi della "procedura 98/34" quando, invece, avrebbe dovuto esser notificata, può essere dichiarata inapplicabile alle singole persone dai tribunali nazionali. La seconda – denominata "Unilever", del 26 settembre 2000 – secondo cui una regolamentazione tecnica adottata in violazione dell'obbligo di differimento dell'adozione di una normativa tecnica nazionale notificata, vale a dire, di rispettare il periodo di status quo, può anch'esse essere dichiarato inapplicabile alle singole persone dai tribunali nazionali.

Pertanto, **qualora attuati, i divieti resterebbero comunque viziati e le aziende verrebbero costrette ad incorrere negli ingenti costi di re-branding e di smaltimento delle vecchie etichette, per adeguarsi ad una normativa che si sa essere esposta al rischio di una dichiarazione di inapplicabilità da parte dei tribunali.**

2. L'introduzione del divieto di meat-sounding non è funzionale a tutelare il patrimonio zootecnico italiano e il suo valore socio-culturale

Secondo il comma 1 dell'articolo 3, L. 172/2023, il divieto di utilizzo di determinate denominazioni riferite alla carne per i prodotti trasformati contenenti proteine vegetali, persegue lo scopo di tutelare il patrimonio zootecnico italiano e il suo valore culturale, socio-economico e ambientale.

Al fine di valutare l'opportunità del divieto, è da rilevare che **il patrimonio zootecnico nazionale è già ampiamente tutelato dai numerosi disciplinari di produzione** dei prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) e STG (specialità tradizionale garantita). Tali disciplinari, giustamente, prescrivono severe norme di produzione, commercializzazione e denominazione in relazione a ben 49 prodotti a base di carne (su un totale di 326 prodotti, secondo l'elenco pubblicato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, aggiornato al 13 novembre 2023), interessando praticamente tutte le regioni d'Italia. Come sostiene lo stesso Ministero, infatti, "l'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea".

A ciò si aggiunga la **presenza di uno specifico elenco ministeriale che individua i cc. dd. PAT**, ossia i prodotti agroalimentari tradizionali, anch'essi già ampiamente sorvegliati e garantiti.

I relativi consorzi di tutela svolgono in questo ambito un ruolo fondamentale e imprescindibile non solo con riferimento alle attività legate alla produzione, ma anche in relazione all'etichettatura, alla presentazione e alla pubblicità di tali prodotti.

3. Le restrizioni penalizzano il consumatore e le imprese

Per quanto riguarda la seconda finalità perseguita dal divieto, ossia la necessità di tutelare le scelte informate dei consumatori, si rileva che **i prodotti di origine vegetale sono, come tutti gli alimenti, soggetti all'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011**, recante la disciplina relativa "alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori". Il rischio che determinate denominazioni di un alimento di origine vegetale possano indurre i consumatori in errore circa la natura del prodotto stesso è da escludersi in virtù di quanto stabilito dall'allegato VI a detto Regolamento, il quale prescrive che "nel caso di alimenti in cui un componente o un ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente

utilizzato o naturalmente presente è stato sostituito con un diverso componente o ingrediente, l'etichettatura reca — oltre all'elenco degli ingredienti — una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa". In tali circostanze, le indicazioni specifiche che accompagnerebbero la denominazione dell'alimento assumono un ruolo fondamentale e, al tempo stesso, fungono da garanzia per una corretta comprensione della natura del prodotto stesso.

La parola alle aziende

Le aziende che hanno partecipato al sopraccitato questionario del Good Food Institute Europe hanno confermato l'assenza di confusione tra i consumatori derivante dalla disciplina attuale, rilevando piuttosto le penalizzazioni per imprese e consumatori che deriverebbero dall'attuazione del divieto di meat-sounding per le carni vegetali. Dalle risposte delle aziende emerge infatti quanto segue:

- **Tutte le aziende che hanno partecipato impiegano per i loro prodotti termini comunemente usati nel settore della carne animale**, tra questi Veg prosciutto, cotoletta, straccetti, trancio, oppure viene inserito in etichetta il gusto cui rimanda il prodotto specificando che si tratta di un prodotto vegetale (es. Affettato vegetale gusto salame). Alcune aziende utilizzano anche nomi legati a tradizioni culinarie di altri Paesi, come ad esempio <<kebab>>.
- **In tutti i casi**, grazie ai vari claim (es. 100% vegetale, vegano, veg) e alle ulteriori informazioni inserite in etichetta, **il consumatore è pienamente informato rispetto alla composizione vegetale del prodotto**. Questo dato è confermato dalle indagini sui consumatori condotte dalle aziende stesse, dalle quali emerge la perfetta consapevolezza dell'acquisto, ossia la totale assenza di segnalazioni sulla possibile natura equivoca o fuorviante dei termini meat-sounding.
- Dall'altro lato **le aziende rilevano come l'utilizzo di questa terminologia sia di grande supporto al consumatore**. Il concetto chiave è quello di familiarità. La terminologia meat-sounding supporta il consumatore nel comprendere - in fase di acquisto, di preparazione e prima del consumo - le performance attese del prodotto e la sua declinazione d'uso. Riportare in etichetta le terminologie di formato e di riferimento alla proteina animale, di cui il prodotto in questione vuole rappresentare l'alternativa vegetale, permettono al consumatore di comprendere come tale prodotto possa essere utilizzato in cucina, ovvero contestualizzato nella propria lista della spesa.
- Il branding è un'operazione costosa e complessa. **Le aziende**, dipende dalla dimensione del loro mercato, **hanno calcolato che l'identificazione di nuovi nomi costerà decine di migliaia di euro**, ovvero una perdita di capitale, che sarebbe stato impiegato diversamente per la crescita aziendale. L'operazione di re-branding sarà infatti complessa. Tra gli altri, riguarderà anche un nuovo sviluppo grafico e una significativa perdita di denaro per l'eventuale smaltimento dei vecchi packaging, con il negativo impatto ambientale che ne deriva. Relativamente all'identificazione di nomi che evitino ogni riferimento meat-sounding, una difficoltà aggiuntiva è stata segnalata per il lancio di nuovi prodotti, ovvero dalle start-up.

Conclusioni

Alla luce delle criticità analizzate nel presente documento, **la rivalutazione prospettata dal Ministro dell'Agricoltura, ossia l'abrogazione del divieto di meat-sounding si rendono quantomai necessarie e urgenti**, in particolare per le seguenti ragioni:

- **Anche nella loro fase di mancata attuazione, le restrizioni stanno comunque penalizzando le aziende**, soprattutto laddove queste si confrontano con le scelte di marketing relative al lancio di un nuovo prodotto, ovvero laddove si tratti di start-up che si preparano ad entrare sul mercato.
- Qualora attuati, i divieti restano viziati e **le aziende verrebbero costrette ad incorrere negli ingenti costi di re-branding e di smaltimento delle vecchie etichette, per adeguarsi ad una normativa che si sa essere esposta al rischio di una dichiarazione di inapplicabilità** da parte dei tribunali.
- **Le restrizioni penalizzano le imprese**, sulle quali, ad esempio, ricadranno degli ingenti costi di re-branding e smaltimento delle vecchie etichette, **e i consumatori**, ai quali viene tolta la possibilità di compiere delle scelte guidate dal concetto di familiarità. Al contempo **il divieto di meat-sounding non risulta funzionale alla tutela del patrimonio zootecnico nazionale**, già ampiamente tutelato dai numerosi disciplinari di produzione, ovvero dallo specifico elenco ministeriale che individua i cc. dd. PAT.