Il burro è burro: i prodotti che lo imitano non possono usarne il nome

burro-af727bef

C’è un solo “**burro**” ed è quello **ottenuto dal latte**. Lo sottolinea **Assolatte** citando la recente sentenza con cui la Corte di Giustizia della Ue ha ribadito che **la denominazione “burro” è riservata solo al prodotto di origine animale**, ottenuto da latte. In tutti i casi **i prodotti di origine vegetale non possono fregiarsi della denominazione “burro”** e dell’appeal che questa parola evoca presso i consumatori. Così come non possono farlo altri prodotti alimentari che non rispettano i requisiti di composizione previsti dalla normativa comunitaria.

A differenza dei suoi “imitatori”, il burro è **prodotto solamente con mezzi fisici**, senza l’uso di sostanze o additivi chimici e senza ricorrere all’idrogenazione. Ottenuto secondo una tecnica produttiva messa a punto nei secoli, e già testimoniata presso gli Egizi, sottolinea Assolatte, il burro è un prodotto 100% naturale e un alimento **perfettamente compatibile con le esigenze nutrizionali dei consumatori del terzo millennio**.

Numerosi studi scientifici presentati negli ultimi anni hanno, infatti, riabilitato il burro, confutando molti dei **falsi miti nutrizionali** che lo circondavano e mettendo in luce gli effetti positivi dei grassi che contiene. Un cambio di prospettiva così significativo da spingere la prestigiosa rivista *Time* a realizzare un’approfondita inchiesta sul **fallimento delle campagne "antigrassi"** condotte per oltre 30 anni negli Stati Uniti e sul nuovo approccio dei nutrizionisti nei confronti dei lipidi, oggi considerati un nutriente essenziale e benefico. La conclusione dell’inchiesta di *Time*? La copertina con il titolo "Mangiate il burro".