Vers une interdiction du Kebab par l’Union Européenne ?

06/12/2017 à 14h56

06/12/17

03/12/17

Les Kebabs pourraient être interdits dans le cadre des plans communautaires de lutte contre les maladies cardiaques

C’est une collation très appréciée pour les amateurs de la fin de soirée, car ils rentrent chez eux à la fin de la soirée.

“Les brochettes de doner sont un aliment de base très apprécié dans les plats à emporter dans tout le pays et sont appréciés depuis le VIIIe siècle avant JC.”

Il a déclaré au Daily Telegraph:”Dans de nombreux cas, comme dans mes propres restaurants, les kebabs sont faits maison et lorsqu’ils sont servis avec une salade fraîche et du pain pitta, ils offrent aux consommateurs un choix santé.

Les restaurateurs répondent déjà à la demande des consommateurs en leur offrant des options plus saines et en adaptant leurs menus, qu’il s’agisse de choisir des huiles à faible teneur en matières grasses ou de se procurer des produits locaux…”.

Une étude scientifique menée en 2012 a suggéré un lien possible entre les phosphates, lorsqu'ils sont utilisés comme additifs alimentaires, et les maladies cardiaques, bien que les données probantes ne soient pas concluantes.

L'utilisation d'additifs phosphatés dans la préparation de la viande, lorsqu'ils sont utilisés pour protéger les arômes et conserver l'eau, est normalement interdite par la législation communautaire. Toutefois, il y a des exceptions et il n'existe actuellement aucune disposition concernant l'utilisation du phosphate dans la viande de kebab congelée.

La commission de la santé du Parlement européen a voté cette semaine contre une proposition de la Commission européenne qui aurait permis l'utilisation d'acide phosphorique, de phosphates et de polyphosphates dans la viande de kebab à base de mouton, d'agneau, de veau, de bœuf ou de volaille. Le Parlement européen au complet devrait se prononcer sur la question lors de son siège à Strasbourg dans deux semaines.

Telegraph.co.uk

Merci à **Pythéas**