

20 aprile 2022 12:43

Efsa: criteri per l'etichettatura degli alimenti

di [Primo Mastrantoni](#)



L'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha [pubblicato uno studio](#) sui criteri da adottare per le etichettature alimentari.

L'Efsa rileva che in Europa, l'assunzione di energia, grassi saturi, sodio e zuccheri aggiunti/liberi è troppo elevata: ridurla contribuirebbe a combattere le malattie croniche legate a una cattiva alimentazione. Al contempo, dato che nella maggior parte delle popolazioni adulte europee l'assunzione di potassio e di fibre alimentari è insufficiente, un aumento del consumo di tali sostanze contribuirebbe a migliorare la situazione sanitaria.

L'Agenzia ha individuato i nutrienti e i componenti alimentari non nutritivi rilevanti per la salute pubblica dei cittadini europei, le categorie di alimenti che rivestono un ruolo importante nelle loro diete e i criteri scientifici atti a orientare la scelta dei suddetti nutrienti a fini di profilazione nutrizionale.

Nel quadro della strategia "Dal produttore al consumatore», la ricerca dovrebbe servire alla Commissione europea per la proposta di etichettatura dei prodotti alimentari, infatti, la Commissione intende proporre, per la fine del 2022, una revisione della normativa vigente sulla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori. Il contributo scientifico dell'EFSA costituirà la base per la proposta della Commissione.

CHI PAGA ADUC

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

La sua forza economica sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile

DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)