

L'industria alimentare in Europa potrà usare solo le sostanze aromatizzanti che figurano sugli elenchi approvati, per una maggiore sicurezza e trasparenza ai consumatori. Questo grazie a due atti legislativi adottati oggi dalla Commissione europea, dopo una lunga fase di valutazione. "Grazie agli sforzi attualmente compiuti dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e altri organismi scientifici, questa regolamentazione relativa alle sostanze aromatizzanti migliorerà sensibilmente la trasparenza dell'informazione per i cittadini e per il settore industriale. Sarà più facile per gli interessati sapere esattamente quali sostanze aromatizzanti possono essere utilizzate negli alimenti.", ha dichiarato John Dalli, Commissario responsabile per la salute e la politica dei consumatori. (...)

L'articolo:

http://www.helpconsumatori.it/alimentazione/sicurezza_alimentare/aromatizzanti-lue-adotta-lista-di-sostanze-autorizzate/53273

Sull'argomento:

<http://www.ilfattoalimentare.it/aromi-regolamento-efsa.html>

Dal sito dell'Efsa:

http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/121001b.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=flavourings

Gli ultimi sviluppi:

<http://www.ilfattoalimentare.it/misteri-aromi-legge-prevede-quattro-diciture-complicate-resta-confusione.html>

<http://ricerca.gelocal.it/repubblica/archivio/repubblica/2013/11/01/aromi-se-la-via-delle-spezie-finisce.html>

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Aroma>

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Ar%C3%B4me>