



**I'applicazione di strumenti diversi da questa etichettatura".**

"Nei prossimi mesi continueremo la battaglia contro il Nutriscore perché si tratta di uno strumento di etichettatura iniquo che rischia di penalizzare pesantemente molti prodotti tipici italiani. Nel Nutri-Score, una scala di cinque colori indica la qualità nutrizionale di un prodotto, considerando una quantità fissa di 100 grammi o millilitri. Proteine, fibre, frutta e verdura alzano la valutazione, altri elementi come zuccheri, grassi e sale la abbassano. Il risultato finale varia da una A verde scura a una E rossa, passando per B (verde chiaro), C (giallo), D (arancione). Ebbene, tanto per fare un esempio, il nostro Parmigiano reggiano, una prelibatezza riconosciuta in tutto il mondo, viene etichettato con il giallo, quasi fosse un prodotto nocivo per la salute. Stesso discorso accade per l'olio extravergine d'oliva. Insomma, c'è il rischio concreto di danneggiare questi prodotti agli occhi dei consumatori e il pericolo maggiore lo corre l'Italia. Noi come Lega Gruppo ID al Parlamento Europeo abbiamo fatto una battaglia dura contro il Nutriscore e continueremo a spiegare le nostre ragioni facendo in modo che l'Ue vada verso l'applicazione di strumenti diversi da questa etichettatura. In queste settimane, del resto, ho incontrato molti operatori del settore agricolo e agroalimentare e praticamente ognuno di loro ha sottolineato i rischi che corre il settore a causa del Nutriscore. Noi li difenderemo". Lo afferma il parlamentare europeo della Lega Gruppo ID Matteo Adinolfi.

(Prima Notizia 24) Giovedì 01 Giugno 2023