

CERCA NEL SITO CON GOOGLE

NEWS **DAILY LIFE** REGIONI LAVC **NUOVO** SPECIALI MAGAZINE SECONDOME MEDIACENTER PROMET **NUOVO** ARCHI **NUOVO**
 EDICOLA **BENESSERE** CUCINA WEEKEND OROSCOPO METEO GIOCHI GUIDA TV ALMANACCO DEL GIORNO

- Almanacco del giorno - Oroscopo - Guida tv - Meteo

I temi caldi di oggi: Finanziaria - Vertice di Copenaghen - Mafia - Omicidio Meredith - MedFilm

[Daily Life](#) > [Benessere](#) > [Alimenti: 38 mila tonnellate sequestrate dai Nas nel 2009](#)

Alimenti: 38 mila tonnellate sequestrate dai Nas nel 2009

ultimo aggiornamento: 26 novembre, ore 17:13

[commenta](#) [vota](#) [invia](#) [stampa](#)

[facebook](#)

Roma, 26 nov. (Adnkronos Salute) - Trentottomila tonnellate di alimenti sequestrati quest'anno. Soprattutto nei settori dei dietetici (+62%), latte (+33%), insaccati (+30%) e pesce (+43%). Contaminazioni ambientali, trattamenti chimici e di conservazione illegali, ormoni, pesticidi e antibiotici presenti nel cibo che finisce nei nostri piatti ogni giorno. E' il risultato dei sequestri effettuati nel 2009 dai carabinieri dei Nas, illustrati oggi a Roma dal comandante dei Carabinieri per la tutela della salute, Cosimo Piccinno, intervenuto al convegno annuale 'Alimentazione e salute', ideato e promosso da Salute/la Repubblica e organizzato da Samedia. Tante le frodi alimentari scoperte. Solo tra giugno e luglio, in alcuni caseifici della Lombardia e del Lazio, i militari dei Nas hanno trovato mozzarelle fatte con latte in polvere, sbiancate con cellulosa microcristallina e rese lucide e riflettenti grazie al biossido di titanio usato normalmente nei veicoli spaziali. "Gli italiani - ha spiegato Piccinno - sono tra le popolazioni più resistenti agli antibiotici, non perché prendiamo molte medicine per curarci, ma perché li assumiamo alimentandoci con la carne degli animali trattati. Forse è proprio per questa ragione che la sicurezza dei cibi che mangiamo è al terzo posto nella graduatoria delle paure degli italiani". "Il cittadino-consumatore ha diritto alla massima informazione chiara e trasparente nel settore agroalimentare", ha confermato Silvia Biasotto, responsabile del Dipartimento sicurezza alimentare del Movimento difesa del cittadino. "Per questo - ha aggiunto - è necessario estendere a tutti i prodotti l'indicazione di origine in etichetta per garantire una reale tracciabilità della filiera, per informare il consumatore in caso di emergenze, ma anche per combattere l'omologazione degli alimenti e difendere il Made in Italy nel nostro Paese e all'estero", ha evidenziato. "Se il consumatore in Italia sceglie un tonno a pinna gialla", ha spiegato Valentina Tepedino, direttore di Eurofishmarket, "deve sapere che il trancio ha almeno 10 giorni perché è una specie che non vive nel Mediterraneo. In alcuni periodi arriva congelato addirittura dall'Indonesia. Ma non sempre questa informazione viene riportata in etichetta. Non esiste un pericolo sanitario reale per i pesci", ha proseguito il direttore della società che si occupa di ricerche scientifiche nel settore della pesca, "perché i pesci che acquistiamo in pescheria sono controllati dagli organi di controllo di riferimento. Esiste invece un aspetto di frode commerciale: il consumatore spesso non può risalire alla provenienza del pescato", ha avvertito. "E' fondamentale la trasparenza e l'informazione ai consumatori", ha ribadito anche Aldo Soldi, presidente Coop-Ancc (Associazione nazionale delle cooperative di consumatori). "Per questo Coop opera su diversi piani d'azione tra cui la formulazione di prodotti a marchio, l'etichettatura, il coinvolgimento diretto dei clienti e l'educazione al consumo consapevole".

pubblica questa notizia su: [facebook](#) segnala questa notizia su:

TAG
Alimenti

[articoli correlati](#)

[tutte le notizie di benessere](#)

Non ci sono articoli correlati.

[commenta](#) [invia](#) [stampa](#)

- diventa fan di Adnkronos su Facebook
- seguici su twitter.com/adnkronos
- guardaci su youtube.com/adnkronostv
- iscriviti alla nostra newsletter
- commenta le notizie e partecipa ai forum

in evidenza

- ['Giovani e gioco' - in collaborazione con AAMS](#)
- [La Norvegia dei sapori, lo stoccafisso](#)
- ["Multicanalità: orgoglio o pregiudizio?"](#)
- [Emergency, Mercatino di Natale](#)
- [AF - L'Artigiano in Fiera](#)
- [Istud - Workshop 'Green Economy. Idea, energia e dintorni'](#)
- [INCA Cgil - II rassegna nazionale delle buone esperienze](#)
- [MedFilm Festival 2009](#)
- [Tonno Callipo, da oltre 90 anni qualità italiana](#)
- [Fondazione S. Raffaele, al via primo concorso nazionale a premi](#)
- [Secondo round Campagna BCD](#)
- [Formula 1 a Roma. Lo speciale Adnkronos](#)
- [Adnkronos e Giovani.it, parola d'ordine: partecipare!](#)
- [Partecipa al sondaggio Adnkronos e vinci 5.000 euro](#)