

[Vai alla Home Page](#)[Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#)[About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Rassegna Stampa

cerca nel sito

"Dolcificanti da evitare Anche se naturali"

"Quali regole per le imprese alimentari?"

«Conosci le etichette», «Da Vinci» prima con Mauri

«Etichette, in Europa regole uguali per tutti»

Acrilamide nella lista ad alta priorità

AGRICOLTURA: PRODUZIONI LOCALI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA

Alimentare, controlli a tappeto

Alimentare: "no" a latte e carne da animali clonati

Alimentare: Adoc Molise avvia progetto sicurezza prodotti

ALIMENTARE: CIA, "NO" A LATTE E CARNE DA ANIMALI CLONATI

ALLARME DIOSSINA vediamo chiari

Aspartame, cause toujours

Bacchettata dalla UE «Le vostre etichette non sono opportune»

Bruxelles diffida Italia su etichette, Galan: In sintonia... -2-

Bruxelles, no all'etichetta sui cibi

Calabrese: «Il vino, alimento nutriente»

Celiachia, un vademecum per ristoratori e alberghi

Cibo spazzatura riduce il QI dei bambini

Cibo, indice prezzi FaO tocca record a gennaio

Coldiretti contro l'Ue «Subito la legge sulle etichette»

Coldiretti contro l'Ue «Subito la legge sulle etichette»

Coldiretti contro l'Ue «Subito la legge sulle etichette»

Controlli giornalieri sugli alimenti

Dieta vegetariana: come evitare le carenze di ferro?

Educazione alimentare nella scuola primaria

ENEA: I BIOSENSORI PER LA SICUREZZA

AGROALIMENTARE

[ti trovi in:](#) Rassegna Stampa

Pesce azzurro e parassiti, un convegno per informare i consumatori

Il Movimento difesa del cittadino Marche (Mdcm) ha organizzato per oggi un convegno aperto al pubblico sul tema Pesce azzurro e anisakis, le regole per evitare i rischi. Alle ore 15.30 nella sala dell'associazione pescatori, in largo Caduti del mare, si parlerà, dunque di questo alimento virtuoso ma portatore sano di un parassita pericoloso per la salute umana, l'anisakis, che semplicemente con la cottura ad almeno 60° o il congelamento a -20° viene debellato.

Tra gli esperti del settore che intervengono ci sono: Valentina Tepedino veterinario specializzato in prodotti ittici, consulente del ministero delle Politiche agricole, consulente scientifica di Rai e Mediaset, direttore del periodico a diffusione internazionale Eurofishmarket; Silvia Biasotto, esperta di sicurezza alimentare del Movimento difesa del cittadino, che illustrerà i dati relativi alle allerte comunitarie nel sistema Raffe, riguardo al consumo del pesce e, in particolare, del pesce crudo.

Testimonianza operativa nei controlli della pesca verrà data dal corpo della guardia costiera con Donato Aquilano della Capitaneria di porto di San Benedetto e Alessandra Aliventi del servizio veterinario dell'Asur Marche 12. L'esperienza maturata nei rispettivi diversi ambiti dal consulente sicurezza alimentare Domenico Pellei e dal commerciante ittico Corrado Marinangeli completeranno le relazioni.

Aperto a tutti, il convegno vedrà la presenza di Antonio Longo presidente nazionale del Movimento. A introdurre i lavori sono stati invitati l'assessore regionale alla tutela dei consumatori Antonio Canzian, l'assessore regionale alla pesca Sara Giannini, il sindaco di San Benedetto Giovanni Gaspari, e il direttore di Anghiò, festival del Pesce azzurro, Stefano Greco, che ha collaborato all'organizzazione del convegno. Modererà i lavori Micaela Girardi presidente regionale del Mdcm. L'iniziativa è finanziata dalla Regione con i fondi del ministero dello Sviluppo economico ottenuti dalle multe elevate alle aziende.

Foto:Il pesce azzurro, ricchezza dello scalo sambenedettese

fonte: Corriere Adriatico

data di creazione: 04/02/2011

data di modifica: 04/02/2011

segna a un amico

versione stampabile

Etichetta d'origine, l'Ue
boccia la legge italiana

Etichettatura cibi

Etichettatura, è scontro
Italia-Ue

Etichettatura, le lobby
internazionali non ci stanno

Etichettatura? Meglio in
anticipo

Etichettatura? Meglio in
anticipo

Etichettatura? Meglio in
anticipo

Etichettatura? Meglio in
anticipo

Evitare le tisane al finocchio

Happy food, nasce il centro
di educazione alimentare

I robot nell'industria
alimentare e il rispetto delle
normative igieniche

Il mais calma e depura Privo
di glutine non è vietato ai
celiaci

Irregolari 400 allevamenti

La guerra fredda alle frodi
alimentari

La legge sull'etichettatura
non si tocca

Lo sbarco in massa dei
discount Pronto il terzo, in
arrivo il quarto

Lo sport batte il diabete

Lotta dura contro l'anisakis,
per il batterio astate 1.500
tonnellate in meno di alici

Maggiori controlli e beni con
carta d'identità

Mais prosciugato dall'etanolo

Migliorare la formazione per
rendere più sicuri gli alimenti

morti e sepolti gli Ogm, un
altro biotech è possibile

No alla carne da animali
clonati battaglia in corso a
Bruxelles

Nuovi dubbi sui dolcificanti
chimici

Nuovi sospetti
sull'aspartame "Ora l'Efsa
riveda i limiti"

Occhio alle ostriche c'è un
virus tossico

Pesce azzurro e parassiti, un
convegno per informare i
consumatori

Quando le bollicine sono un
bene culturale

Raw Milk Cheesemakers Fret
Over Possible New Rules

RISCHIO diossina: più
prevenzione

Sicurezza alimentare, un
dossier mette in guardia
dalle frodi

SICUREZZA ALIMENTARE:
CFS SEQUESTRA 700 KG

PRODOTTI CINESI

Sous la volatilité des prix agricoles

Sull'etichettatura essere in anticipo è un pregio non un difetto

Sushi, arriva il bollino per certificarne la qualità

The first 90 minutes

Veleni nei cibi: un frutto su tre

Ventimila euro di multe per le frodi alimentari anche ai danni della Ue

Vini, lenticchie e olio pronti al certificato

[Home](#) [Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About](#)
[EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Segreteria Europass: P.le Barezzi 3 - 43100 Parma - tel. 0521.931330 – fax 0521.931326
e.mail: info@europass.parma.it

Riproduzione vietata senza autorizzazione di EuroPass
Ultimo aggiornamento: venerdì 11 febbraio 2011 13.08

web design LTT
Crediti
^ Torna a inizio pagina ^