

CADMIO NEL RISO: LA PROPOSTA DI DIMEZZARNE I LIMITI FA DISCUTERE



The leading food & beverage exhibition for Southern China

15 - 17 April 2020, Shenzhen World Exhibition & Convention Center, Shenzhen, China

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

[Home](#) [Bio](#) [Dolci&Salati](#) [Formaggi](#) [Pasta&Riso](#) [Salumi](#) [Vini](#) [Tecnologie](#) [Mercato](#) [Retail](#) [Carni](#) [Luxury](#) [Fiere](#) [Ortofrutta](#) [Oli&Aceti](#)

 age exhibition
 pril 2020
 of Exhibition &
 rec. Shenzhen, China

dchina.com



LEGGI LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare: Salumi&Consumi, Formaggi&Consumi, DS Dolci&Salati&Consumi, Vini&Consumi e Bio&Consumi.

MAGGIORI INFO

SEGUICI SU

Twitter

VIDEO

La prima puntata della web serie #tasteofmadeo sulla filiera agroalimentare



Bruxelles (Belgio) – Fa discutere la proposta di revisione dei limiti del cadmio (metallo pesante presente nel terreno, nell'acqua e nell'aria) nel riso suggerita nei giorni scorsi a Bruxelles presso il parlamento europeo. Il gruppo di lavoro 'Contaminanti industriali e ambientali' della Commissione europea della sezione 'Nuovi prodotti alimentari e sicurezza tossicologica', ha discusso infatti la possibile modifica degli attuali livelli massimi di cadmio. Per il riso, in particolare, la proposta prevede di passare dal livello massimo residuo (LMR) attuale di 0,20 mg/Kg a 0,10 mg/Kg. L'Ente Risi richiama però l'attenzione sulle conseguenze di questa scelta. Si è infatti adoperato nel fornire ai ministeri italiani competenti e agli stakeholder, tutti gli elementi necessari a evidenziare che il dimezzamento del limite di cadmio renderebbe vani gli sforzi (oltre un decennio di sperimentazioni e collaborazioni con l'istituto superiore di sanità e università) e i risultati ottenuti da tutta la filiera del riso, e in particolare dai risicoltori, per assicurare i migliori standard qualitativi a garanzia della tutela del consumatore.

TAGS: CADMIO,



ARTICOLO PRECEDENTE

Clai acquisisce il marchio lattiero caseario Faggiola e annuncia un salame senza nitriti e nitrati