

Spresiano, 23 gennaio 2012

Mattia Azzalin II[^]C

N.A.S. (Nucleo Antisofisticazione e Sanità)



Venerdì 20 gennaio alle ore 9 le classi seconde della scuola secondaria Emilio Lovarini hanno incontrato il Capitano Benini che si è presentato con il suo assistente per spiegare in cosa consiste il lavoro dei NAS (Nuclei Antisofisticazione e Sanità) con la promessa di rispondere a tutte le nostre eventuali domande.

Il compito dei NAS è quello di controllare gli alimenti che circolano nel commercio. Ha spiegato che nel Veneto ci sono due nuclei di controllo con residenza a:

Treviso (che controlla anche le provincie di Venezia e Belluno)

Padova (che controlla anche le altre provincie).

In tutta Italia sono presenti circa 38 nuclei con più di 1 migliaio di persone ed ha specificato che ci deve essere almeno 1 nucleo in ogni regione. Queste persone si occupano del settore alimentare, come ad esempio controllare che nei negozi o nelle mense il cibo in circolazione segua i termini previsti dalla legge.

Un video, proiettato su una parete in modo tale che tutti potessero capire meglio grazie alle immagini contenute, spiegava cosa accade durante il lavoro di queste persone.

La prima cosa che si è potuta notare è che:

- nel prodotto che si vuole acquistare ci deve essere l'etichetta, sulla quale, a sua volta, deve assolutamente comparire la data di scadenza (da consumarsi entro il ...) e il TMC (da consumarsi preferibilmente entro il ...), il lotto e la tracciabilità (luogo di provenienza del prodotto). Devono inoltre essere elencati tutti gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente nel prodotto, gli additivi che devono avere una E davanti al numero (ad es. E 088), e i DOP (Denominazione di Origine Protetta) o IGT (Indicazione Geografica tipica).

- Il capitano ha specificato che si possono fare controlli in qualsiasi momento anche senza un mandato. Se c'è una violazione amministrativa, il commerciante andrà incontro ad una contravvenzione, se invece la violazione viene definita un reato sarà il giudice a stabilire la pena da scontare. I NAS possono intervenire anche di propria iniziativa, o su indicazione del Ministero della salute, oppure su richiesta del cittadino, o su delega dell'autorità giudiziaria o, ancora, su richiesta dei vari enti pubblici.
- Un altro punto del video ha fornito regole e consigli, come ad esempio accertarsi che le confezioni non siano gonfie, o che non siano presenti coloranti non consentiti, oppure il fatto molto importante che non sia rotta la catena del freddo (-18 gradi) previo l'uso di borse termiche.

Quando si producono e si commerciano alimenti non conformi alla normativa vigente, si parla di **frodi alimentari**.

Nell'ultima parte si sono analizzati più da vicino alcuni prodotti, quali:

Il pesce



Il Capitano Benini ha specificato che bisogna saper riconoscere quello fresco che ha un colorito lucido e rossastro e la determinazione della specie.

Frutta e verdura

I NAS ci hanno consigliato caldamente di lavare frutta e verdura prima del consumo per la possibile presenza di pesticidi.



Olio di oliva

Questo olio è fondamentale per la dieta dell'uomo, ma è soggetto a frodi.



Latte

Nelle diapositive si spiegava che il latte è

un alimento fondamentale per tutte le età e che può essere di vari tipi, come ad esempio scremato, parzialmente scremato, fresco. Anche questo alimento è soggetto a frodi.





Pane Il Capitano ci ha illustrato che il pane è un prodotto ottenuto dalla cottura parziale o totale della pasta da lievito.

Carni

Per poter essere vendute, le carni hanno bisogno di un bollo messo dai

veterinari. Le specie sono bovine, bufaline, suine, ovine, caprine. Anche le carni sono soggette a frodi.



Vino

Il vino è il prodotto della fermentazione alcolica dell' uva. Contiene acidi,coloranti, alcool, proteine, ... Anche questo prodotto è soggetto a frodi



Acqua minerale

L' acqua minerale, per essere messa in commercio, deve avere il riconoscimento del Ministero della Salute.



Alimenti biologici

Gli alimenti biologici sono tutti quegli alimenti che derivano da un' agricoltura biologica senza l' impiego di sostanze chimiche.

Considerazioni personali

Questo aspetto dell'alimentazione mi è stato sottoposto sotto un'ottica completamente nuova e a me sconosciuta. Non credevo che dietro all'attività di un negozio alimentare ci fosse un controllo così rigido e mi ha fatto pensare che questo controllo accurato debba essere effettuato ogni giorno. Se ciò non accadesse c'è il rischio che noi consumatori ci rimettiamo la salute che è già messa a dura prova dall'inquinamento in generale. Questa conferenza, inoltre, mi è sembrata interessante perché ho conosciuto un nuovo tipo di lavoro, molto preciso perché riguarda tutti noi. Il Capitano Benini ha saputo usare termini facilmente comprensibili da noi ragazzi e con l' aiuto delle diapositive è riuscito a non lasciare che ci distraessimo. Spero di avere altre esperienze del genere, che hanno cambiato notevolmente il mio modo di guardare il cibo al supermercato.