



Giornata di studio

QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI IN EUROPA
Il ruolo dei Tecnologi e dei Microbiologi Alimentari

Roma, 19 gennaio, ore 9.00 - 17.30
CNR (Sala Congressi), Piazzale Aldo Moro, 7

RASSEGNA
Agenzie stampa

ALIMENTARE: FEDERALIMENTARE, SICUREZZA RESTA FONDAMENTALE

NECESSARIO VALORIZZARE RUOLO MICROBIOLOGI E TECNOLOGI

(ANSA) - ROMA, 19 GEN - Freschi o surgelati, tradizionali o innovativi, i cibi che ogni giorno troviamo sulle nostre tavole presuppongono elevati standard di sicurezza, pre-requisito dell'attività di ogni impresa alimentare. Così la sola industria alimentare esegue ogni anno in Italia oltre un miliardo di analisi di controllo su qualità e sicurezza (che si affiancano ai circa 720.000 controlli ispettivi pubblici) impiegando il 22% dei 270.000 dipendenti del settore e investendo oltre 2 miliardi di euro (il 2% del fatturato totale, che ammonta a 105 miliardi). Risultati garantiti innanzitutto da biologi e tecnologi alimentari, figure chiave nel garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti nel processo industriale, ma competenze non adeguatamente rappresentate nelle istituzioni e negli organismi di controllo. Proprio queste problematiche sono state al centro oggi al Cnr di una giornata di studio dedicato a sicurezza e qualità dei prodotti alimentari organizzato da Federalimentare. "Su questi punti l'industria italiana è all'avanguardia - ha detto il presidente di Federalimentare, Luigi Rossi di Montelera - visto che da anni applica l'autocontrollo e il principio della rintracciabilità, diventato obbligatorio per tutti dal primo gennaio 2005". Ma ovviamente, secondo Rossi di Montelera, per garantire la sicurezza degli alimenti "è necessario utilizzare più strumenti e competenze, valorizzando quelle figure professionali in grado di percorrere l'intera filiera". Nel corso dei lavori è stato poi posto l'accento sulla necessità di tutelare il consumatore dal campo, tenendo presente il ruolo dell'Autorità europea sulla sicurezza alimentare che ha sede a Parma. "Le competenze richieste per sviluppare qualità e sicurezza sono molteplici ha affermato Bruno Biavati, docente di microbiologia agraria - e il contributo di tecnologi e microbiologi alimentari è certamente significativo". In tal senso anche Paolo Fantozzi, docente di tecnologie alimentari, ha rimarcato quanto sia indispensabile, al fine di potere effettuare un approfondimento completo di tutti i diversi aspetti lungo la filiera agroalimentare, riuscire ad effettuare un approccio multidisciplinare coinvolgendo molteplici figure professionali. "Il tecnologo alimentare rappresenta l'unica figura professionale capace di percorrere l'intera filiera agroalimentare con competenze che vanno dal campo alla tavola - ha detto Fantozzi - e in particolare il tecnologo alimentare deve maggiormente essere coinvolto anche nello studio, nella stesura e nel controllo delle normative del settore agroalimentare". Tutti si sono in ogni caso trovati d'accordo sul fatto che la sicurezza dei prodotti è un pre-requisito dell'attività delle imprese alimentari. "Ma la forza dei prodotti made in Italy non può prescindere dall'alto livello qualitativo e, quindi, dalla ricerca e dall'innovazione - ha concluso Rossi di Montelera - nel corso degli anni, le aziende alimentari di casa nostra sono state capaci di utilizzare la tecnologia più moderna adeguandola alle ricette gastronomiche e alle esigenze del consumatore". E in tal senso Federalimentare ritiene "indispensabile contribuire al rafforzamento delle basi scientifiche e tecnologiche dell'industria alimentare nazionale e allo sviluppo della competitività internazionale, soprattutto delle Pmi" avviando per questo una serie di collaborazioni specifiche con università e centri di ricerca in Italia. (ANSA).

ALIMENTAZIONE: MICROBIOLOGI RIVENDICANO PIU' PESO IN MATERIA DI SICUREZZA

ADNKTX (CRO) - 19/01/2005 - 14.21.00

CONVEGNO OGGI A ROMA Roma, 19 gen. (Adnkronos/Adnkronos Salute) - Nuove sfide e nuove responsabilità per i microbiologi e i tecnologici alimentari dopo le novità che hanno investito la filiera agroalimentare: dalla costituzione dell'Authority europea per la sicurezza alimentare al regolamento sulla tracciabilità degli alimenti. Figure chiave nel garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti nel processo industriale, lamentano tuttavia di non essere adeguatamente rappresentati nelle istituzioni e negli organismi di valutazione e controllo. Se ne discute oggi a Roma alla Giornata di studio sulla qualità e sicurezza degli alimenti in Europa, organizzata dalla Società italiana di microbiologia agroalimentare e ambientale (Simtrea), dalla Società Italiana di Scienze e Tecnologie alimentari (Sistal) e da Federalimentare, convinti della necessità di una più stretta collaborazione fra mondo accademico e industria alimentare. (segue) (Sal/Opr/Adnkronos) 19-GEN-05 14:19

ALIMENTAZIONE: MICROBIOLOGI RIVENDICANO PIU' PESO IN MATERIA DI SICUREZZA (2)

ADNKTX (CRO) - 19/01/2005 - 14.22.00

Adnkronos/Adnkronos Salute) - "Le responsabilità le abbiamo da sempre - sottolinea Paolo Fantozzi, presidente Sistal - adesso c'è bisogno di permanenza e visibilità nei luoghi in cui si decide, perchè per assumerci delle responsabilità rilevanti crediamo sia indispensabile intervenire e far sentire il proprio peso nelle scelte che vengono rese a monte". "Per garantire la sicurezza degli alimenti - aggiunge il presidente di Federalimentare Luigi Rossi di Montelera - è necessario utilizzare più strumenti e competenze valorizzando però quelle figure professionali in grado di percorrere l'intera filiera. Sollecitazioni che arrivano nei giorni in cui in Parlamento si discute la legge sugli Ogm. "Crediamo che a tal riguardo - afferma Fantozzi a margine dell'incontro - che i ministri Alemanno e Marzano siano d'accordo su un nostro contributo tecnico, attendiamo di conoscere il parere di Sirchia, ma anche con il ministero della Salute non dovrebbero esserci problemi". (segue) (Sal/Opr/Adnkronos) 19-GEN-05 14:20

ALIMENTAZIONE: MICROBIOLOGI RIVENDICANO PIU' PESO IN MATERIA DI SICUREZZA (3)

(Adnkronos/Adnkronos Salute) - I tecnici e microbiologi intervengono sull'intera filiera alimentare "dall'estrazione del prodotto dal campo - sottolinea il presidente del Sistal - alle nostre tavole". Un ruolo fondamentale spetta dunque loro nelle definizioni delle nuove etichette alimentari che dovrebbero presto arrivare sulle tavole degli italiani. "I tecnologici e microbiologi - spiega Fantozzi - dovranno partecipare alla realizzazione delle etichette indicando gli elementi essenziali che devono in essa essere contenuti affinché il consumatore sia tranquillo. Al consumatore tuttavia - conclude il presidente del Sistal - spetta il compito di leggerle e capirne il contenuto". Ma un elemento indispensabile a quelle che ieri il ministro delle politiche agricole e forestali Gianni Alemanno ha definito vere e proprie 'carte d'identità' per gli alimenti è la chiarezza. "E' importante - sottolinea Rossi di Montelera - che siano estremamente comprensibili nel dare tutte le informazioni necessarie al consumatore". (Sal/Opr/Adnkronos) 19-GEN-05 14:23

ANNO XLIII - N. 11 sabato, 15 gennaio 2005

ALEMANNO ALLA GIORNATA DI STUDIO DELLA FEDERALIMENTARE SU QUALITA' E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI. TAVOLA ROTONDA MODERATA DA ROSSI

1630 - 15:01:05/16:30 - roma, (ap) - "qualita' e sicurezza degli alimenti in europa. il ruolo dei tecnologi e dei microbiologi alimentari" e' il tema di una giornata di studio che si svolgera' il 19 gennaio, con inizio alle ore 9:00, nella sala congressi del cnr, piazzale aldo moro 7. l'incontro e' promosso dalla federalimentare, dalla sistal (societa' italiana di scienze e tecnologie alimentari) e dalla simtrea (societa' italiana di microbiotica agro-alimentare e ambientale). la giornata di studio - sottolinea una nota congiunta delle associazioni - "cerchera' di mettere in evidenza il ruolo e le competenze di tecnologi e microbiologi alimentari sia nelle diverse fasi della filiera alimentare (dalla produzione, alla trasformazione, alla distribuzione), che nella ricerca scientifica, soffermandosi poi sul tema della sicurezza degli alimenti in europa e sulla posizione del governo italiano". nel pomeriggio l'incontro proseguira', alle ore 15:00, con una tavola rotonda moderata da daniele rossi, direttore generale della federalimentare, sul tema "qualita' e sicurezza alimentare in italia. comunita' scientifiche, industria ed operatori istituzionali", dedicata all'individuazione e alla promozione di sinergie piu' proficue tra le diverse componenti della comunita' scientifica, l'industria e gli operatori istituzionali, nell'interesse del consumatore". ai lavori parteciperanno, fra gli altri, il ministro delle politiche agricole gianni alemanno; paolo fantozzi, presidente della sistal; bruno biavati, presidente della simtrea; francesco saverio abate, direttore generale per la qualita' dei prodotti agroalimentari e tutela del consumatore del mipaf.

ANNO XLIII - N. 17 -- mercoledì, 19 gennaio 2005

**FEDERALIMENTARE, SISTAL E SIMTREA COLLABORANO PER SVILUPPARE
ATTIVITA' SINERGICHE TRA MONDO ACCADEMICO E INDUSTRIALE**

1676 - 19:01:05/16:54 - roma, (ap) - si e' svolta oggi, nella sala congressi del cnr, una giornata di studio su: "qualita' e sicurezza degli alimenti in europa. il ruolo dei tecnologi e microbiologi alimentari" promossa dalla federalimentare, dalla sistal, societa' italiana di scienze e tecnologie alimentari e dalla simtrea, societa' italiana di microbiologia - agroalimentare e ambientale. l'incontro, che si e' svolto in due parti, ha posto l'accento sulle problematiche inerenti alla qualita' e sicurezza degli alimenti dovute al progresso tecnico scientifico e alla globalizzazione. il congresso, nella sua prima parte (giornata di studio), e' stato aperto dall'intervento del presidente del consiglio nazionale delle ricerche (cnr), prof. fabio pistella, il quale ha sottolineato l'importanza e le competenze dei gruppi di ricerca delle due societa', sistal e simtrea, lasciando poi la parola ai numerosi ospiti tra cui i presidenti della sistal, paolo fantozzi e della simtrea bruno biavati. era inoltre previsto nella mattinata l'intervento del ministro delle politiche agricole e forestali gianni alemanno, che per cause di forza maggiori non ha potuto essere presente all'incontro. "la giornata di studio" si e' quindi conclusa con l'intervento del presidente della federalimentare, dr. luigi rossi di montelera che ha colto l'occasione per ringraziare le associazioni e gli enti che hanno patrocinato l'evento, ricordando il suo impegno a favore del tema della sicurezza alimentare e della qualita', pur restando essi - ha precisato il presidente - due argomenti totalmente diversi. la seconda parte della giornata (tavola rotonda) si e' aperta con le parole di danielle rossi, direttore generale della federalimentare, che prima di dare inizio ai lavori e presentare gli ospiti ha detto cose importanti a favore del legame tra universita', centri di ricerca e industria affinche' le nostre aziende siano competitive e forniscano ai consumatori una vasta gamma di prodotti nutrizionali. alla tavola rotonda hanno preso parte francesco saverio abate, direttore generale per la qualita' dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore del ministero per le politiche agricole e forestali; salvatore coppola, ordinario di microbiologia agraria dell'universita' di napoli federico II, delegato simtrea; luciano criscuoli, direttore generale per il servizio per lo sviluppo ed il potenziamento delle attivita' di ricerca del ministero dell'istruzione, dell'universita' e della ricerca; roberto massini, ordinario di tecnologie alimentari, universita' di parma, delegato sistal; sebastiano porretta, presidente dell'associazione italiana tecnologie alimentari; daniela primicerio, direttore generale per l'armonizzazione del mercato e la tutela dei consumatori del ministero delle attivita' produttive; vittorio silano, presidente del comitato scientifico dell'european food safety authority. (al.pe.)

HELP CONSUMATORI

Sicurezza alimentare

Federalimentare: qualità e sicurezza degli alimenti in Europa. Il ruolo dei tecnologi e dei microbiologi alimentari

14/01/2005 - Sei miliardi di pasti prodotti ogni anno. Il 70% delle materie prime agricole nazionali trasformate. Un fatturato di 105 mld di euro. Questi alcuni dei numeri imponenti dell'Industria alimentare italiana, secondo settore industriale del Paese, resi possibili grazie a professionalità e competenze specifiche, che garantiscono sicurezza e qualità costanti dei prodotti.

Si tratta dei tecnologi e dei microbiologi alimentari: figure importanti in un contesto europeo in cui l'attenzione sempre maggiore del consumatore e del legislatore per la sicurezza dei prodotti alimentari ha condotto alla costituzione dell'EFSA (l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare con sede a Parma) e al regolamento sulla tracciabilità degli alimenti, obbligatorio dal 1° gennaio 2005.

In tale contesto, le società SISTAL e SIMTREA – che rappresentano i tecnologi e i microbiologi alimentari delle Università italiane – intendono sviluppare, insieme al Sistema Associativo di FEDERALIMENTARE, attività di collaborazione sempre più intense tra il mondo accademico e quello dell'Industria alimentare.

La Giornata di studio su "Qualità e sicurezza degli alimenti in Europa", prevista per mercoledì, 19 gennaio, presso la sala congressi del CNR, cercherà di mettere in evidenza il ruolo e le competenze di tecnologi e microbiologi alimentari sia nelle diverse fasi della filiera alimentare (dalla produzione, alla trasformazione, alla distribuzione), che nella ricerca scientifica, soffermandosi poi sul tema della sicurezza degli alimenti in Europa e sulla posizione del Governo italiano. Alla Giornata di studio parteciperà il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, Gianni Alemanno.

Nel pomeriggio l'incontro proseguirà con la Tavola Rotonda "Qualità e sicurezza alimentare in Italia. Comunità scientifiche, Industria ed Operatori istituzionali", dedicata all'individuazione e alla promozione di sinergie più proficue tra le diverse componenti della comunità scientifica, l'industria e gli operatori istituzionali, nell'interesse del consumatore.

HC 2668 - 2004 NZ

HELP CONSUMATORI

Alimentazione

Roma: convegno su qualità e sicurezza degli alimenti nell'Ue. Ruolo fondamentale dei tecnologi e microbiologi. Consumatori sempre più consapevoli e attenti

19/01/2005 - Sei miliardi di pasti prodotti ogni anno e consumatori sempre più attenti e consapevoli che chiedono innanzitutto sicurezza, quale elemento fondamentale per un buono stato di salute, e poi qualità degli alimenti. Ai tecnologi ed ai microbiologi il compito importante di sviluppare i percorsi nella filiera di questi due elementi. Questi i temi al centro del convegno "Qualità e Sicurezza degli Alimenti in Europa - Il ruolo dei Tecnologi e dei Microbiologi Alimentari", organizzato a Roma da Federalimentare insieme agli esperti delle Università italiane, rappresentati dalle società Sista (Società italiana di scienze e tecnologie alimentari) e Simetra (Società italiana di microbiologia agro-alimentare ed ambientale).

In particolare, i tecnologi alimentari studiano le operazioni ed i processi delle produzioni alimentari, mentre i microbiologi analizzano i microrganismi che interagiscono con l'alimento. Due figure professionali non adeguatamente rappresentate nelle istituzioni e negli organismi di controllo. Secondo Paolo Fantozzi, Ordinario di Tecnologie alimentari e presidente del Sisal, il tecnologo è "l'unica figura professionale in grado di percorrere l'intera filiera agroalimentare. In questo senso può svolgere un ruolo fondamentale per la garanzia di sicurezza sia dei consumatori che di ogni soggetto della filiera stessa".

Tecnologi e microbiologi insieme per garantire sicurezza e qualità ad un consumatore sempre più responsabili e sensibili. "Dopo il vino al metanolo, il pollo alla diossina, la BSE, i cittadini - ha spiegato il prof. Giorgio Calabrese, membro del Consiglio Direttivo dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (Efsa) - sono diventati più attenti e consapevoli verso la problematica della sicurezza alimentare, soprattutto verso il mondo della produzione e della commercializzazione dei prodotti. Per tutelare i cittadini fino ad ora si è pensato solo allo strumento dei controlli, quasi sempre a campione. Oggi l'innovazione necessaria per affrontare questa problematica è quella di tracciare la vita degli alimenti dal campo alla tavola con il coinvolgimento di tutti i soggetti della filiera".

Accanto alla sicurezza, prerequisito fondamentale della salute umana, vi è la qualità. Due concetti spesso confusi. A schiarire le idee è intervenuto il presidente di Federalimentare, Luigi Rossi di Montelera sottolineando che "la sicurezza ha carattere obiettivo e si basa su elementi scientifici, mentre la qualità risponde ad un domanda di miglioramento della vita da parte del consumatore e non al soddisfacimento di bisogni essenziali".

La qualità è anche caratteristica imprescindibile dell'attività delle imprese italiane, alla quale possono essere ricollegate strategie commerciali di promozione dei prodotti. "La forza dei prodotti Made in Italy non può prescindere dall'alto livello qualitativo e, quindi, dalla ricerca e dall'innovazione - ha concluso Rossi di Montelera - Nel corso degli anni, le aziende alimentari di casa nostra sono state capaci di utilizzare la tecnologia più moderna adeguandola alle ricette gastronomiche e alle esigenze del consumatore. E in tal senso Federalimentare ritiene indispensabile contribuire al rafforzamento delle basi scientifiche e tecnologiche dell'industria alimentare nazionale e allo sviluppo della competitività internazionale, soprattutto delle piccole e medie imprese".

HC 2727 2005 SB

Dal SITO: www.aiol.gov.it



[Mipaf](#)

[Redazione](#)

[Meteo](#)

[Agenda](#)

[Glossario](#)

[F.A.Q.](#)

[Link](#)

[Mappa](#)

Cerca



in questa sezione



in tutto il sito

[Ricerca Avanzata](#)

20 Gennaio 2005

| [Home](#) > [Qualità e sicurezza](#) > [Tracciabilità](#) > [Dal campo alla tavola](#) > Ricercatori ed industriali per l...

[Attualità](#)

[Politiche Comunitarie](#)

[Focus](#)

[Qualità e sicurezza](#)

[Certificazioni di](#)

[qualità](#)

[Tracciabilità](#)

[Etichettatura](#)

[Made in Italy](#)

[Frodi](#)

[Ambiente e Territorio](#)

[Agricoltura](#)

[Pesca e Acquacoltura](#)

[Foreste e Parchi](#)

[Zootecnia](#)

[Studi e Ricerche](#)

[Percorsi Culturali](#)

Dal campo alla tavola, [Regolamento comunitario](#)

19 Gennaio 2005

Ricercatori ed industriali per la sicurezza alimentare

Maria Rosito

Nel convegno organizzato a Roma messa in evidenza la necessità di lavorare insieme per una maggiore tutela del consumatore



Rossi di Montelera durante il suo intervento

Industriali e ricercatori concordano su un punto, occorre avvicinarsi il più possibile al consumatore.

Nella giornata di studio "Qualità e sicurezza degli alimenti in Europa: il ruolo dei tecnologi e microbiologi alimentari", organizzato nella sede del Consiglio nazionale delle ricerche a Roma, l'impegno unanime è stato quello di lavorare concordemente per tutelare il consumatore.

Lo dicono gli industriali alimentari con Federalimentare, organizzatrice del Convegno insieme con Sistol, la Società italiana di scienze e tecnologie alimentari, e Simtrea, la Società italiana di microbiologia agroalimentare ed ambientale. Luigi Rossi di Montelera, presidente di Federalimentare, ha precisato nel suo intervento che l'industria è assolutamente in prima linea sul fronte della sicurezza alimentare. Vengono effettuate ogni anno circa un miliardo di analisi interne nell'ambito delle attività di autocontrollo, con una spesa di ben 1.650 miliardi di euro, pari all'1,6% del fatturato totale del settore. Sono inoltre 720.000 le visite ispettive pubbliche per un costo stimato intorno ai 302 milioni di euro, lo 0,3% del fatturato. Nel complesso l'industria alimentare italiana spende circa il 2% del suo fatturato, circa 2 miliardi di euro, per garantire la sicurezza alimentare e gli standard di qualità.

"Chi investe nella promozione e nella pubblicità di un prodotto sarebbe un pazzo se non investisse anche nella sicurezza alimentare" ha dichiarato Rossi di Montelera che ha tenuto a precisare la differenza tra qualità e sicurezza che non debbono assolutamente essere confusi. La sicurezza attiene alla produzione del prodotto ma riguarda anche l'utilizzo, la conservazione e la proposta al pubblico. Ecco perché ha un costo economico, ha bisogno di organizzazione, di strutture.

Il presidente della Federalimentare ha inoltre espresso soddisfazione per il definito avvio dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e della sua ubicazione a Parma nonché per la nascita dell'interfaccia italiano dell'Efsa avvenuto il 23 dicembre scorso con la formalizzazione del Comitato nazionale per la sicurezza

Comunica con noi

- [Newsletter](#)
- [Forum](#)
- [Parere dei cittadini](#)
- [L'esperto risponde](#)
- [Contatti](#)



Scarica lo screensaver di Agricoltura Italiana Online



MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

alimentare.

In un mercato sempre più globalizzato, ha sottolineato Rossi di Montelera, il discorso sulla sicurezza alimentare deve accompagnare proprio il processo di apertura dei mercati in funzione della tutela del made in Italy, supportando le nostre capacità produttive e mettendo in condizione di essere più presenti sui mercati internazionali.

Ma anche microbiologi e tecnologi alimentari reclamano una giusta valorizzazione del loro ruolo in funzione di una migliore tutela dei consumatori. Il loro contributo è significativo in virtù della loro elevata professionalità che può contribuire alla soluzione di nuovi ed emergenti problematiche nel campo della qualità e sicurezza alimentare. Grazie ai molteplici ambiti di applicazione delle loro competenze possono intervenire lungo tutta la filiera agroalimentare. Sia Bruno Biavati, ordinario di microbiologia agraria e presidente Simtrea, che Paolo Fantozzi, ordinario di tecnologie alimentari e presidente Sista, hanno ribadito nei rispettivi interventi la volontà di essere maggiormente coinvolti nello studio e nel controllo delle normative del settore agroalimentare.