

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
Uscite radiofoniche
Articoli stampa

Uscite Radiofoniche

19 gennaio Radio INBLUE – GR del pomeriggio

Intervista Rossi di Montelera

20 gennaio GR1 (RAI 1) – ore 13

Servizio su sicurezza e ricerca nel settore agroalimentare.

Riferimento al Convegno del 19 gennaio

22 gennaio – Habitat (RAI 1) – ore 9

Intervista Rossi di Montelera, Calabrese, Fantozzi.

22 gennaio – GR Ambiente (RAI 1) – 9,37

Intervista Rossi di Montelera

A Roma un convegno sulla sicurezza alimentare

I professionisti garanti del cibo

DI LUCA SAITTA

Sono i professionisti che garantiscono la sicurezza e la qualità dei cibi che serviamo in tavola e svolgono un compito essenziale nella filiera del nostro comparto agroalimentare: eppure i microbiologi e i tecnologi alimentari non si sentono adeguatamente rappresentati dalle istituzioni e dagli organismi di valutazione. A destare, in particolare, la loro insoddisfazione è lo scarso coinvolgimento nella stesura e nel controllo delle normative di settore. È quanto emerso nel corso della giornata di studi dedicata alla sicurezza dei prodotti alimentari indetta ieri, a Roma, da Federalimentare, alla presenza del ministro per l'agricoltura, Gianni Alemanno. «L'industria italiana è all'avanguardia in materia, visto che da anni applica l'autocontrollo e il principio della rintracciabilità, diventato obbligatorio per tutti dal 1° gennaio 2005», ha detto il presidente di Federalimentare, Luigi Rossi di Montelera. «Ma per garantire la sicurezza degli alimenti è necessario utilizzare più strumenti e competenze, valorizzando quelle figure professionali in grado di percorrere l'intera filiera». Ogni anno in Italia sono oltre 1 miliardo le analisi su qualità e sicurezza (oltre ai 720 mila controlli ispettivi pubblici):

un presidio che comporta l'impiego del 22% dei 270 mila dipendenti del settore e investimenti per 2 miliardi (il 2% del fatturato totale, che ammonta a 105 mld di euro). «Le competenze richieste sono molteplici», ha affermato Bruno Biavati, presidente di Simptrea, la società che rappresenta i microbiologi alimentari delle università italiane. «In particolare i microbiologi si dedicano allo studio dei microrganismi che interagiscono in vario modo con l'alimento, essendo spesso desiderati protagonisti, ma alle volte anche indesiderati ospiti. L'elevata professionalità, maturata da molteplici esperienze in vari settori, fornisce loro la capacità di contribuire, sia a livello nazionale che europeo, alla soluzione delle nuove e riemergenti problematiche inerenti alla qualità e sicurezza degli alimenti».

«Vogliamo rimarcare con forza il fatto che il tecnologo alimentare rappresenta l'unica figura professionale capace di percorrere l'intera filiera con competenze che vanno dal campo alla tavola», ha concluso Paolo Fantozzi, presidente di Sistol, la società che riunisce i tecnologi alimentari degli atenei italiani. «Per questo chiediamo un loro maggiore coinvolgimento in tutto ciò che riguarda gli aspetti della regolamentazione e delle normative».



I dati del settore in un convegno di Federalimentare **Industria alimentare: oltre 2 miliardi di euro investiti e il 22% dei dipendenti garantiscono la sicurezza dei cibi**

DALLA REDAZIONE ROMANA
ROMA - Oltre un miliardo di analisi sulla qualità e sicurezza e 720 mila controlli ispettivi pubblici. E' questo il bilancio delle ispezioni a cui vengono sottoposti ogni anno i cibi che arrivano sulle nostre tavole, che siano freschi, surgelati, tradizionali o innovativi. Risultati garantiti dall'industria alimentare che impiega il 22% dei 270.000 dipendenti del settore, investendo oltre 2 miliardi di euro, il 2% del fatturato totale pari a 105 miliardi. Dopo le novità che hanno investito la filiera agroalimentare, dalla costituzione dell'Authority europea per la sicurezza alimentare a Parma, al regolamento sulla tracciabilità degli alimenti in vigore dal 1 gennaio 2005, la

sicurezza a tavola diventa un imperativo per produttori, trasformatori e consumatori. Un processo a cui sono chiamati a rispondere in prima persona microbiologi e tecnologi, due figure chiave spesso non adeguatamente rappresentate nelle istituzioni e negli organismi di valutazione e controllo. Sicurezza e qualità a tavola sono stati i due argomenti affrontati ieri al Cnr in un convegno promosso dalla Federalimentare.

L'industria italiana, come ha puntualizzato il presidente Luigi Rossi di Montelera, è all'avanguardia in questo processo visto che da anni applica l'autocontrollo e il principio della rintracciabilità, con etichette obbliga-

torie per tutti dal 1 gennaio 2005. Si tratta di vere e proprie carte di identità, come le ha definite il Ministro Alemanno, sulla cui stesura dei testi giocano un ruolo fondamentale tecnologi e microbiologi. E, sempre a proposito di trasparenza, ieri il Ministro ha tenuto a battesimo Cedra, il nuovo centro dedicato alla diffusione dei risultati della ricerca scientifica in agricoltura. Nato per avvicinare le imprese agricole al mondo della ricerca, il Centro, attivo da febbraio e gestito dalle società Nomisma e Terzo Millennio, è finanziato dalla Fondazione della Cassa di Risparmio di Roma per il primo triennio con 2,5 milioni di euro.

Sabina Licci



NASCE IL CNR DELL'AGRICOLTURA. DOMANI S'INSEDE A PARMA IL DIRETTORE DELL'AGENZIA EUROPEA

Unificata la ricerca alimentare

Gli imprenditori: investiamo in sicurezza totale

Maurizio Tropeano

«Un Cnr che si concentri solo sulle tematiche agricole». Gianni Alemanno, ministro per le risorse Agricole e Forestali, sintetizza con questo slogan la nascita del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (Cra) che unifica tutti i 26 istituti di ricerca che fanno capo al ministero. L'obiettivo del Cra è quello di «colmare il vuoto di comunicazione tra ricerca e produttori».

Va in questa direzione «l'avvio di una serie di collaborazioni specifiche con università e centri di ricerca di eccellenza in Italia» voluto da Federalimentare. Secondo il presidente, Luigi Rossi di Montelera è «indispensabile contribuire al rafforzamento delle basi scientifiche e tecnologiche dell'industria alimentare nazionale e allo sviluppo della competitività internazionale, soprattutto delle nostre piccole e medie imprese». E in questa logica potrà tornare utile anche la nascita di Cedra, un centro di studio gestito da Nomisma e da Terzo Millennio dedicato alla diffusione dei risultati della ricerca scientifica in agricoltura. Il Cedra può contare su uno stanziamento di 2,5 milioni per il prossimo triennio deciso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Roma.

Ricerca che può tornare utile anche nel campo della sicurezza. Montelera sottolinea come «l'industria italiana sia all'avanguardia visto che da anni applica l'autocontrollo e il principio della rintracciabilità, diventato obbligatorio per tutti dal 1 gennaio 2005». A riprova di questa affermazione il presidente di Federalimentare cita alcuni dati: oltre 1 miliardo di

analisi su qualità e sicurezza in un anno (che si affiancano ai circa 720 mila controlli ispettivi pubblici). Investimenti che superano i due miliardi di euro. Cinquantatremila le persone impiegate nelle verifiche. «Che siano 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», spiega Luigi Rossi di Montelera.

Federalimentare sottolinea come questi risultati siano «garantiti 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». Un messaggio indiretto per il direttore generale dell'Agenzia Europea per la sicurezza alimentare, Geofrey Podger, che da domani prende ufficialmente possesso della sede di Parma dove, entro ottobre, si trasferiranno tutti i dipendenti.

Nel 2005 l'Agenzia avrà un budget di 38 milioni di euro. Podger traccia le linee operative. Vediamo le principali. **Questione Ogm:** «Non facciamo nulla per promuoverli e niente per evitarli. Non subiamo nessuna influenza da parte dell'industria, ma non vogliamo subirla da parte di altri». L'agenzia sarà impegnata anche sul tema dell'obesità - «stiamo esaminando il modo scientifico di aiutare la Commissione» - e dei pesticidi dove «dovremo regolare il livello futuro di utilizzo, presentando un proposta armonizzata per tutti i paesi».



Il presidente di Federalimentare Luigi Rossi di Montelera



I dati di Federalimentare: ogni anno oltre un miliardo di analisi

Sicurezza alimentare alla base della qualità

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 cen-

tro al Cnr a Roma di una giornata di studio su 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».

L'industria nazionale all'avanguardia nelle verifiche Bisogna valorizzare il ruolo di microbiologi e tecnologi

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 indi-

spensabile, al fine di poter 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

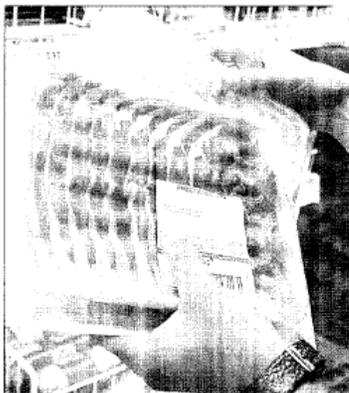
percorrere l'intera filiera agroalimentare con competenze che vanno dal campo alla tavola - ha detto Fantozzi - e in particolare il tecnologo alimentare deve maggiormente essere coinvolto anche nello studio, nella stesura e nel controllo delle normative del settore agroalimentare».

Tutti si sono in ogni ca-

so 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 ca-

sa 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.



Severi controlli sui prodotti alimentari



Sicurezza alimentare a tutto campo

Rossi di Montelera: gli standard europei devono essere applicati anche all'import dei prodotti extra-Ue

Made in Italy: un miliardo di analisi

ROMA - L'industria alimentare esegue ogni anno oltre un miliardo di analisi sul controllo qualità e sulla sicurezza alimentare dei prodotti. Uno sforzo cui si aggiungono i circa 720mila controlli ispettivi pubblici. L'industria impiega a questo scopo circa il 22% dei 270mila dipendenti del settore. Il che significa che dopo la produzione (che impiega il 43% della forza lavoro) il segmento del controllo qualità con i propri 57mila addetti supera persino il settore commerciale dell'industria alimentare (che conta 51mila occupati e copre il 19% della forza lavoro nel settore).

Sulle analisi per verificare la sicurezza dei prodotti alimentari made in Italy l'industria investe inoltre oltre 2 miliardi di euro l'anno pari a

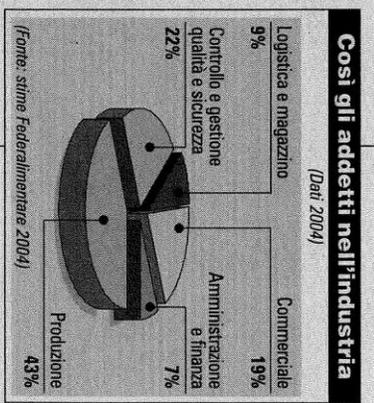
circa il 2% dell'intero fatturato del settore (pari a circa 105 miliardi di euro).

«D'altro canto non potrebbe essere altrimenti - ha spiegato il presidente di Federalimentare, Luigi Rossi di Montelera - perché chi investe centinaia di milioni l'anno in promozione e pubblicità sarebbe pazzo se non facesse di tutto per la sicurezza dei propri prodotti».

La sicurezza tuttavia ha dei costi. «Per questo - ha aggiunto il presidente di Federalimentare - diciamo attenzione a chi veicola il messaggio "piccolo è bello". Per garantire sicurezza occorrono mezzi, strumenti e un'organizzazione. Per questo l'industria italiana è in prima fila nel garantire tali verifiche e controlli».

Ma al di là della sicurezza in senso stretto, secondo Rossi di Montelera, è molto importante anche la gestione della crisi. «Abbiamo visto in passato imprese e prodotti scomparire sulla scorta di quello che era solo un incidente - ha aggiunto - Per questo l'industria alimentare italiana è soddisfatta dell'entrata in vigore delle norme sulla rintracciabilità obbligatoria degli alimenti. Norme che noi già da tempo ci eravamo impegnati a garantire».

G.d.O.



E l'Authority ha traslocato a Parma

PARMA - Si è insediata nei giorni scorsi a Parma l'Authority Ue per la sicurezza alimentare. L'insediamento è avvenuto a un anno di distanza dalla decisione con la quale Parma fu individuata come sede definitiva. Il trasferimento in Italia dell'Efsa (European Food safety authority) che finora ha avuto Bruxelles come sede provvisoria sarà completato entro l'ottobre del 2005.

E nei giorni scorsi a Parma è giunto il direttore esecutivo dell'Efsa, l'inglese Jeffrey Podger. Podger ha parlato dei prossimi obiettivi e delle competenze dell'Authority che con l'assetto definitivo sono destinate a crescere.

«Nel corso dell'anno - ha spiegato

Podger - è prevista una generale revisione dei compiti dell'Efsa. Nel frattempo abbiamo già acquisito le competenze sui pesticidi». E infatti passata dai singoli Stati membri all'Authority la definizione dei livelli massimi di residui negli alimenti, mentre a breve è atteso l'incremento delle competenze dell'area nutrizionale.

Altro importante ambito d'azione dell'Authority Ue riguarderà poi gli Ogm. Lo stesso Podger ha ribadito nei giorni scorsi che l'Efsa non ha alcun punto di vista politico in materia e che «visto che il suo ruolo è tecnico-scientifico - ha detto - esprimi pareri tecnici».

Le scelte politiche sono invece prese al

livello politico che riguarda la Commissione europea». Allo stesso modo restano di competenza della Commissione anche le regole sull'etichettatura e la tracciabilità.

Il direttore esecutivo ha poi ricordato che presto a Parma potrebbe diventare operativo un ufficio speciale del ministero della Salute italiano per le attività di collegamento con l'Efsa. L'Authority Ue potrà contare per il 2005 su un budget di 38,5 milioni di euro. In gran crescita è previsto l'organico dell'Efsa che dagli attuali 22 addetti (che già lavorano a Parma) dovrebbe raggiungere nel corso dell'anno le 200 unità.

G.d.O.

Il direttore esecutivo ha poi ricordato che presto a Parma potrebbe diventare operativo un ufficio speciale del ministero della Salute italiano per le attività di collegamento con l'Efsa. L'Authority Ue potrà contare per il 2005 su un budget di 38,5 milioni di euro. In gran crescita è previsto l'organico dell'Efsa che dagli attuali 22 addetti (che già lavorano a Parma) dovrebbe raggiungere nel corso dell'anno le 200 unità.

ROMA - Un esperto «a guardia» della sicurezza alimentare e si estende anche alle fasi della conservazione e della commercializzazione fino a investire le modalità di consumo. Si tratta quindi di un concetto più ampio e diverso da quello della sola qualità e che non può essere lasciato all'improvvisazione. Per questi motivi occorrono competenze specifiche come quelle che possono essere garantite dai tecnologi e microbiologi alimentari che invece non sono adeguatamente rappresentati nelle istituzioni e negli organismi di controllo mentre vanno maggiormente coinvolti a monte e a valle del processo produttivo alimentare. Sono questi, gli argomenti al centro di una giornata di studio promossa nei giorni scorsi a Roma da Federalimentare.

«Su questi aspetti l'industria italiana è all'avanguardia - ha detto il presidente di Federalimentare, Luigi Rossi di Montelera - visto che da anni applica l'autocollaborazione, il principio della rintracciabilità, diventato obbligatorio per tutti dal primo gennaio 2005. Ma adesso occorre fare un passo in più valorizzando gli strumenti e le competenze professionali in grado di percorrere l'intera filiera».

«Le competenze richieste per sviluppare qualità e sicurezza sono molteplici - ha detto Bruno Biavati, docente di microbiologia agraria - e il contributo di tecnologi e microbiologi alimentari è certamente significativo». Per questo - ha aggiunto Paolo Fainozzi, docente di tecnologie alimentari - è importante la figura del tecnologo alimentare. L'unica in grado di percorrere l'intera filiera agroalimentare con competenze che vanno dal campo alla tavola. E, considerata l'importanza di effettuare un approfondimento di

tutti gli aspetti della sicurezza lungo la filiera agroalimentare, attraverso un approccio multidisciplinare, il tecnologo alimentare deve essere maggiormente

coinvolto nello studio, ma anche nella stesura e nel controllo delle normative del settore».

«I nostri obiettivi - ha detto Claudio Peri, professore al-

Università di Milano - sono quelli di soddisfare le esigenze di sicurezza, ma anche quelle della nutrizione, sensoriali, psichiche ed etiche dei cittadini e trasparenti e che inoltre

sono non-consumatore. Il tutto rispettando le condizioni di efficienza dell'attività industriale, garantendo rapporti economici leciti e trasparenti e che inoltre

rispettino le leggi dell'ambiente, del benessere animale e della biosfera. Una simile complessa quindi, che rappresenta la vera sfida dei tecnologi che si propongono come esperti del processo-prodotto-consumatore».

«Con la riforma Pac - ha concluso Rossi di Montelera - dopo la transizione del disaccoppiamento andremo verso il libero mercato, senza più protezioni né barriere. Questo porterà alla scomparsa di alcune colture e di alcune imprese che a quelle materie prime erano strettamente legate. In questo processo a noi interessa essere messi al riparo dal dumping che sul mercato globale deriva non solo dai minori costi di manodopera, ma anche dai mancati controlli sulla sicurezza che alcuni riescono a dribblare. Ad di là di questo aspetto le imprese alimentari italiane non temono il confronto e, come già hanno fatto in passato, puntando su ricerca e innovazione attraverso la collaborazione con università e centri di ricerca, riusciranno a mantenere elevate le proprie produzioni e a rafforzare così la propria competitività sui mercati internazionali».

Giorgio dell'Orefice