



COMUNICATO STAMPA

SIGEP 2019

CONVEGNO ITALMOPA 'LE FARINE DI FRUMENTO TENERO E LA SICUREZZA ALIMENTARE'

L'INDUSTRIA MOLITORIA SI CONFERMA AI VERTICI NELLA TUTELA DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI

Rimini, 20 gennaio 2019 - Grande successo per il Convegno Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d'Italia sul tema "Le farine di frumento tenero e la sicurezza alimentare" svoltosi in data odierna nell'ambito della Fiera Internazionale Sigep di Rimini.

Il Convegno, introdotto da **Giorgio Agugiaro** (Presidente della Sezione Molini a frumento tenero Italmopa) e moderato da **Giuseppe Durazzo** (Docente esperto di diritto alimentare), si è avvalso dei contributi di **Francesco Pavone** (Coordinatore USMAF Puglia, Calabria e Basilicata del Ministero della Salute), **Pietro Noè** (Direttore al Ministero della Salute), di **Lorenzo Cavalli** (Presidente dell'Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria) e di **Manuel Mariani** (Direttore per l'Italia del "Quality and Food Safety" della Barilla).

Come affermato da Giorgio Agugiaro: *'la sicurezza alimentare costituisce un valore fondamentale e imprescindibile dell'industria molitoria, in particolare, nelle proprie strategie di approvvigionamento. Tale sicurezza è garantita da controlli puntuali effettuati, sul grano e sugli sfarinati, sia dagli organi pubblici preposti, sia dalle aziende del settore nell'ambito dei propri piani di autocontrollo, sia, infine, dai clienti dell'industria molitoria'.*

Gli interventi di Pavone e di Noè si sono focalizzati sui controlli effettuati dagli organi ufficiali. Pavone, in particolare, ha evidenziato l'attività di controllo alle frontiere italiane svolta dagli USMAF che risponde pienamente a quanto stabilito dalle vigenti normative, comunitaria e nazionale, in materia, garantendo in tal modo la salubrità del prodotto importato. Noè, da parte sua, ha illustrato compiutamente le modalità e le frequenze dei controlli sia sulla materia prima frumento, sia sui prodotti trasformati farine.

I controlli effettuati dai Molini in fase di accettazione del grano sono invece stati al centro dell'intervento di Cavalli: una corretta analisi del rischio sul grano in questa fase costituisce, infatti, condizione necessaria per garantire perfette caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti in uscita.

Mariani ha altresì illustrato il punto di vista dell'industria della seconda trasformazione per la quale la gestione dei rischi rappresenta una parte importante delle attività per le aziende che producono prodotti da forno.



Sia Cavalli che Mariani, infine, hanno evidenziato come le sfide derivanti dall'affermarsi di nuovi prodotti, integrali e biologici, impongano di fare ancora più attenzione al pericolo di contaminazione per garantire prodotti sempre più sicuri.

ITALMOPA – Associazione Industriali Mugnai d'Italia, aderente a Confindustria e Federalimentare, rappresenta in via esclusiva l'industria molitoria italiana a frumento tenero e a frumento duro.

Riportiamo alcuni dati, estrapolati dalla Relazione presentata in occasione dell'ultima Assemblea annuale, riguardanti il solo comparto della macinazione del frumento tenero:

UTILIZZAZIONE DEGLI SFARINATI DI FRUMENTO TENERO

Destinazioni d'uso	2016 t	2017 t
1. Mercato interno		
- per pane e sostituti del pane	2.523.000	2.476.000
Pane	2.297.000	2.242.000
prodotti sostitutivi del pane	226.000	234.000
- per pasta	86.000	87.000
- per biscotteria/lievitati/monodose da forno	673.000	695.000
- per usi domestici	230.000	222.000
- per pizze ed altri usi	357.000	371.000
- import farine	- 11.000	- 16.000
Totale mercato interno	3.858.000	3.835.000
2. Esportazioni	148.000	163.000
Totale farine	4.006.000	3.998.000
Eq.frumento	5.413.000	5.400.000

(Stime Italmopa)

Per informazioni

Ufficio Stampa:
Laura Pierandrei
06/6785409
comunicazione@italmopa.com

Associazione Industriali Mugnai d'Italia
00198 Roma Via Lovanio, n. 6
Telefono 06 6785409 r.a. – Fax 06 6783054
www.italmopa.com italmopa@italmopa.com
Codice Fiscale 80045090588