



ITALMOPA

Contributo Italmopa al documento

“valutazione dell’impatto delle micotossine sulla filiera agroalimentare del frumento duro”

Struttura dell’Industria molitoria italiana

L’Industria molitoria italiana, nei suoi due comparti macinazione frumento tenero e macinazione frumento duro, è costituita, secondo gli ultimi dati Italmopa (2011), da 375 Molini che trasformano annualmente 10,47 Mt di materia prima frumento (5,25 Mt di frumento tenero e 5,22 Mt di frumento duro) per la produzione di 7,41 Mt di sfarinati così ripartite :

- 3,89 Mt di farine destinate essenzialmente a :
 - o Panificazione industriale e artigianale : 2,95 Mt
 - o Industria dolciaria : 0,62 Mt
 - o Produzione di pizza : 0,33 Mt
 - o Usi domestici : 0,21 Mt

- 3,52 Mt di semole destinate essenzialmente a :
 - o Paste alimentari : 3,28 Mt
 - o Pane : 0,17 Mt

Approvvigionamento dell’Industria molitoria a frumento duro

La produzione nazionale di frumento duro risulta strutturalmente deficitaria rispetto alle esigenze quantitative e qualitative dell’Industria nazionale

- Aspetti quantitativi : la produzione nazionale di frumento duro si è mediamente situata, dopo il 2006 (primo anno di applicazione del principio del disaccoppiamento totale degli aiuti previsto dalla Politica agricola comune), in 3,4 Mt – quantitativo peraltro che è anche parzialmente utilizzato per usi sementieri, per alimentazione animale e per le esportazioni di granella – rispetto ad un fabbisogno di circa 5,2 Mt. Ne consegue che la produzione nazionale di frumento duro viene, in ogni modo, totalmente commercializzata se rispondente alle caratteristiche igienico sanitarie prevista dalla vigente normativa.

- Aspetti qualitativi : la qualità della materia prima frumento duro viene essenzialmente definita sulla base delle caratteristiche tecnologiche del prodotto, ed in particolare sulla quantità e sulla qualità delle proteine. All'interno del territorio nazionale, il tenore proteico della materia prima nazionale risulta variegato e oggetto di ampie fluttuazioni in funzione degli areali, delle varietà coltivate, delle pratiche agronomiche applicate, delle condizioni climatiche registrate durante il ciclo produttivo. In ogni modo, il tenore proteico della materia prima nazionale risulta mediamente su livelli sensibilmente più bassi rispetto a quello constatato nei principali Paesi terzi esportatori di materia prima verso l'Italia (Canada, Stati Uniti e Australia).

La lavorazione in miscela del frumento duro nazionale con frumenti esteri risulta pertanto indispensabile sia per consentire la produzione di semola in grado di rispettare le esigenze dell'Industria pastaria e dei consumatori, sia di rispettare i limiti di legge previsti per il tenore minimo di proteine nella pasta alimentare (10.5 % sulla ss rispondente a 11,5% sulla materia prima frumento duro).

In conclusione, le importazioni provenienti da Paesi terzi si riferiscono essenzialmente a tipologie di frumento di media-alta/alta qualità - le cui quotazioni si situano su livelli superiori a quelli della materia prima nazionale - non reperibili sul territorio nazionale in quantità adeguate. Esse appaiono indispensabili all'approvvigionamento dell'Industria della trasformazione e risultano complementari, dal punto di vista quantitativo e qualitativo, alla produzione nazionale.

Contaminanti

Le caratteristiche igienico sanitarie della materia prima frumento non possono essere meramente riconducibili alla qualità della materia prima che viene invece definita sulla base delle sue caratteristiche fisiche e tecnologiche. Il rispetto della normativa comunitaria in materia di contaminanti (micotossine o metalli pesanti) costituisce un prerequisito assoluto nelle politiche di approvvigionamento dell'Industria molitoria in quanto strettamente legata alla tutela del consumatore.

Per quanto riguarda il frumento duro, le micotossine di maggior rilevanza, per la loro presenza, risultano essere il Deossinivalenolo (DON), che si sviluppa in campo, e l'Ocratossina A, il cui sviluppo è legato alla cattiva gestione del raccolto e/o de della conservazione della materia prima. I limiti massimi di presenza per entrambe le citate micotossine sono fissati dalla regolamentazione comunitaria e rispondono all'esigenza di tutela della salute dei consumatori e non certamente di tutela degli interessi, peraltro non sempre univoci, della produzione agricola. La riduzione o l'innalzamento dei limiti massimi di presenza di contaminanti devono essere comunque preceduti da una preventiva valutazione tecnico scientifica del loro effetto sulla salute dei consumatori e non possono certamente essere dettati da strategie di natura commerciale, magari di natura contingente.

Per quanto concerne in particolare le merci di importazione, esse sono sistematicamente oggetto di controlli sanitari, documentali e/o ispettivi - analitici, sia da parte delle Autorità di vigilanza preposte (anche a tutela della stessa Industria di prima trasformazione), sia da parte dell'Industria che opera nel pieno e rigoroso rispetto delle vigente normative nazionali e comunitarie in materia di igiene e sicurezza alimentare. E' opportuno ricordare che, conformemente a quanto previsto dal Reg CE nr 178/2002, i prodotti importati, per poter essere immessi nel territorio dell'Unione europea, devono rispettare le normative vigenti nella stessa UE e quindi presentare i medesimi requisiti igienico sanitari richiesti per i prodotti comunitari.

Le affermazioni relative all'importazione di *"milioni di tonnellate di frumento estero, compreso grano duro per altri usi, di bassa categoria, con tenore di micotossine e metalli pesanti tali da renderlo inutilizzabile al consumo umano"* risultano pertanto del tutto infondate come evidenziato anche dalle analisi sistematicamente effettuate dalle Autorità di vigilanza competenti.

Esse sembrano pertanto chiaramente rispondere ad altre esigenze di natura commerciale o strumentale, che appaiono tanto più inaccettabili in quanto, da un lato, rischiano di compromettere il corretto e costante approvvigionamento dell'Industria molitoria italiana e, dall'altro lato, contribuiscono a acuire le tensioni e la violenta volatilità delle quotazioni della materia prima frumento.

Le importazioni di materie prime sono, in ogni modo, effettuate dall'Industria molitoria nel pieno e completo rispetto di tutte le normative nazionali, comunitarie e internazionali e pertanto le ripetute indicazioni, peraltro mai suffragate da dati concreti, relative all'importazione di frumenti "di dubbia qualità e che non possono essere destinati all'alimentazione umana" appaiono gravemente lesive e denigratorie nei confronti dell'Industria molitoria.

Il fattore contaminanti non può pertanto costituire in alcun modo un elemento di natura concorrenziale tra produzioni provenienti da diversi areali o zone di produzione.

Dal punto di vista merceologico, le quotazioni nelle borse merci sono attualmente legate alle caratteristiche fisiche-tecnologiche di una materia prima conforme ai requisiti igienico sanitarie previsti dalla regolamentazione comunitaria e non potrebbe pertanto essere considerato come fattore di valorizzazione del prodotto. Nella pratica, inoltre, l'Industria della trasformazione – per opportuna cautela – tende ad acquistare materia prima che non presenta o che presenta limiti di contaminazione largamente inferiori a quelli fissati a livello comunitario.

Etichettatura sull'origine della materia prima

Appare del tutto priva di fondamento l'affermazione secondo la quale *"un consumatore può orientarsi verso i prodotti con più elevati standard qualitativi e di sicurezza solo se informato adeguatamente, attraverso un'idonea etichettatura, circa la provenienza della materia prima agricola utilizzata e circa i tenori delle micotossine..."*.

L'origine della materia prima non può in alcun modo ed in alcun caso costituire una garanzia per il consumatore né in materia di qualità del prodotto, né – tanto meno - in materia di sicurezza alimentare. Relativamente a questo ultimo aspetto, la tutela dei consumatori è garantita, come già evidenziato, dai rigorosi e costanti controlli effettuati sulla materia prima sia da parte degli organi di controllo preposti, sia da parte delle stesse Aziende di trasformazione nell'ambito dei propri piani di autocontrollo.

Tenuto conto che l'origine della materia prima non costituisce un elemento informativo per il consumatore né in materia di qualità del prodotto finale, né in materia di sicurezza alimentare – e tralasciando anche le difficoltà di natura logistica e economica che tale misura comporterebbe - l'obbligo di indicazione di tale origine dovrebbe essere previsto in soli termini di non obbligatorietà.

Va comunque sempre tenuto presente che l'Industria molitoria italiana è impegnata nella selezione delle migliori materie prime disponibili su tutti i mercati al fine di ottenere un prodotto semola rispondente alle esigenze dell'Industria pastaria e dei consumatori.

La valorizzazione del prodotto finale deve essere strettamente legata a questi aspetti che non presentano in alcun modo carattere di territorialità.

Roma 17 settembre 2012