



qualità, gusto e piacere

## COME CONSERVARE LA PASTA SECCA®

### COME CONSERVARE LA PASTA SECCA

#### INDICE

<b>Sicura</b> .....	1
<b>Sana e sostenibile</b> .....	1
<b>Corrette condizioni di conservazione</b> .....	1
<b>Possibili effetti di una non corretta conservazione</b> .....	2
<b>Come evitarli</b> .....	2

#### Sicura

L'Italia è prima al mondo per produzione, esportazione e consumo pro-capite.

La pasta è considerata il portabandiera per eccellenza del "made in Italy", vantando una tradizione produttiva ultrasecolare, unita a ricerca tecnologica e sperimentazione, che interessano tutto il territorio nazionale e non solo singole realtà locali o regionali. Le continue verifiche svolte nell'ambito dell'attività di autocontrollo su materie prime in entrata e prodotto finito, unitamente alle imponenti risorse investite in ricerca e sviluppo sul versante igienico-sanitario, garantiscono la sicurezza ad un prodotto, quale la pasta, quotidianamente portato sulle tavole dei consumatori. Va inoltre ricordato che la legge italiana già più di 40 anni fa aveva stabilito, per il prodotto secco, un tenore massimo di umidità del 12,5% creando così le condizioni per rendere il prodotto stabile dal punto di vista microbiologico.

Questo sistema di eccellenza della pasta è frutto anche della costante collaborazione con le Autorità, volta a favorire controlli efficienti ed efficaci.

#### Sana e sostenibile

La pasta è un alimento nutrizionalmente ottimale. Sulla pasta venduta in Italia vige la "legge di purezza" che prescrive l'obbligo di produrre pasta esclusivamente con frumento duro nel rispetto di precisi parametri analitici (tenore proteico minimo, umidità massima, grado di acidità massimo) che, uniti a qualità della materia prima accuratamente selezionata e al *know-how* produttivo acquisito da generazioni e tramandato di padre in figlio, compongono i principali aspetti caratterizzanti la qualità della pasta.

Il consumatore italiano sa poi come portare la pasta ad una perfetta cottura, garantendone le caratteristiche organolettiche e rendendola al contempo un elemento base per una dieta sana ed equilibrata.

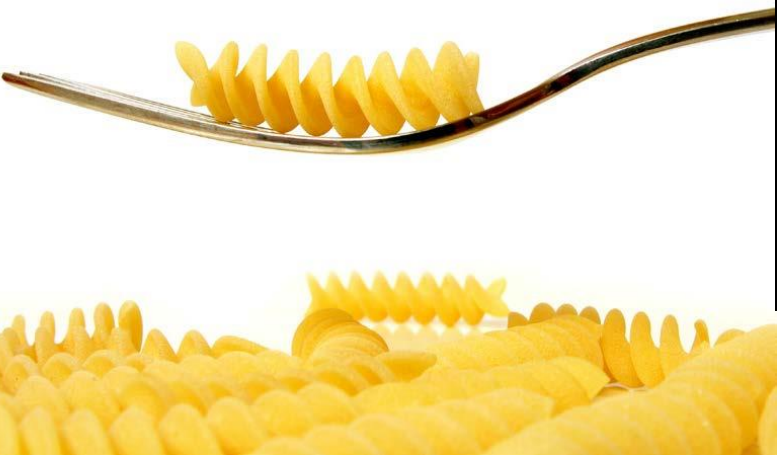
La pasta è inoltre un prodotto sostenibile dal punto di vista ambientale durante tutte le fasi di processo che la portano sulle nostre tavole.

La pasta è un alimento che dal punto di vista della conservazione non necessita di attenzioni particolari e mantiene intatte le specifiche proprietà organolettiche e nutrizionali in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione) medio della pasta è di 24-30 mesi. Dopo tale termine la pasta è comunque sicura e può essere consumata anche se potrebbe perdere alcune delle sue caratteristiche organolettiche.

#### Corrette condizioni di conservazione

Per preservare tutti i pregi nutrizionali e le caratteristiche qualitative della pasta, è necessario conservarla correttamente in locali adeguatamente puliti, freschi e ventilati e in ordine. Prodotti non



imballati o con imballaggi aperti o danneggiati possono diventare fonte di attrazione per le specie infestanti. Fra le possibili cause d'infestazione, particolare riguardo va posto alla migrazione di infestanti da altri cereali, quali ad esempio riso, o legumi, abitualmente conservati in locali comuni a quelli della pasta, pertanto se ne consiglia una conservazione in ambienti separati.

### Possibili effetti di una non corretta conservazione



Una non corretta conservazione può incidere sulla fragranza della pasta o sul suo colore soprattutto se la confezione è stata a lungo esposta a luce diretta.

In qualche caso, se gli scaffali domestici o dei punti vendita non vengono adeguatamente puliti per lungo tempo, può verificarsi qualche piccola infestazione di insetti che in genere hanno la sembianza di farfalline.

Nell'eventualità che ciò avvenga, l'origine della stessa si colloca sempre nelle fasi successive alla produzione, quali ad esempio distribuzione e conservazione domestica, durante le quali evidentemente non sono state seguite corrette pratiche di conservazione come precedentemente descritto. Come dimostrano infatti tutti gli studi condotti in materia, le uova dei piccoli insetti non sopravvivono alle diverse fasi del processo di trasformazione industriale (macinazione, gramolatura, impastamento, compressione, trafilazione, essiccazione), per i caratteristici valori di pressione e temperatura che si sviluppano nel corso delle stesse. Anche analizzando i fori presenti sulle confezioni di prodotti infestati, appare evidente, all'occhio del microscopio, come essi siano stati praticati dall'esterno verso l'interno.

### Come evitarli

Qualora si riscontri la presenza di piccoli insetti all'interno delle confezioni occorre, in primo luogo, eliminare il prodotto interessato e le eventuali ulteriori fonti che potrebbero alimentare tale presenza. Successivamente, occorre pulire adeguatamente le zone coinvolte e controllare, per un appropriato periodo di tempo, l'assenza di una eventuale ulteriore insorgenza del fenomeno.

Non essendoci alcuna correlazione tra l'unità di vendita (confezione) in cui si è riscontrata la presenza di tali insetti e la sua partita/lotto, risulta pertanto infondato ritenere che quest'ultima sia a rischio quando il problema risiede, evidentemente, solo in una cattiva conservazione della pasta verificatasi in momenti e luoghi diversi dallo stabilimento di produzione.

A conferma di quanto sopra, lo stesso Ministero della Salute ha peraltro ribadito più volte che è inappropriato porre in essere procedure di ritiro/richiamo nei casi in questione.



qualità, gusto e piacere

Viale del Poggio Fiorito, 61 - 00144 Roma - tel. 068091071  
Corso di Porta Nuova, 34 - 20121 Milano - tel. 0232165100  
[unionfood@unionfood.it](mailto:unionfood@unionfood.it) - [unionfood@pec.unionfood.it](mailto:unionfood@pec.unionfood.it) -  
[www.unioneitalianafood.it](http://www.unioneitalianafood.it)