



qualità, gusto e piacere

# LA CORRETTA CONSERVAZIONE DELLA PASTA SECCA PER PREVENIRE POSSIBILI INFESTAZIONI©

## LA CORRETTA CONSERVAZIONE DELLA PASTA SECCA PER PREVENIRE POSSIBILI INFESTAZIONI

### INDICE

La pasta è un alimento sicuro.....	1
Accorgimenti per conservarla correttamente ....	1
Conseguenze di un'impropria conservazione.....	2
Fasi critiche della conservazione.....	2
Principale fonte d'infestazione .....	2
Fonti ulteriori.....	2
Aiuti nel riconoscerle.....	2
Rimozione dell'infestazione.....	2
Infondatezza delle procedure di richiamo .....	2

### La pasta è un alimento sicuro

L'industria pastaria italiana è prima al mondo per produzione, potenzialità produttiva installata ed esportazione. 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. I continui controlli svolti 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 della costante collaborazione con le Autorità, volto a favorire controlli efficienti ed efficaci.

In Italia, inoltre, 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, contenuto in ceneri, 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 un alimento nutrizionalmente ottimale.

### Accorgimenti per conservarla correttamente

Il prodotto va conservato in locali adeguatamente puliti, freschi, ventilati e in ordine. Al fine di evitare il possibile insediamento e sviluppo di insetti infestanti, occorre che, una volta che la pasta sia uscita dallo stabilimento di produzione, siano mantenute lungo tutta la catena distributiva le stesse garanzie di igiene e pulizia (ambienti senza discontinuità strutturali lungo pavimenti, mura, soffitti, scaffalature, pianali e pedane). 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.

Fori, interstizi, fessure, fessurazioni su pavimenti, mura e soffitti dovrebbero essere chiusi, in quanto sedi e rifugi potenziali per l'attività e la riproduzione degli insetti. Scaffali e pedane, con le loro scanalature, possono raccogliere residui di prodotti alimentari e costituire quindi un habitat per gli insetti. Devono essere pertanto periodicamente puliti.

Inoltre, rotando rapidamente le scorte si evita che i prodotti alimentari stazionino per lunghi periodi negli stessi luoghi e si contrasta quindi l'eventuale colonizzazione da parte degli insetti.

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 suo termine minimo di conservazione medio è infatti di 24-30 mesi e la perdita delle proprietà del prodotto, qualora venga consumato oltre tale intervallo di tempo, è da considerarsi non significativa/irrelevante. È tuttavia necessario conservarla adeguatamente secondo le cautele descritte,

per preservare tutti i suoi pregi nutrizionali e le sue qualità organolettiche.

### Conseguenze di un'impropria conservazione

Qualora non vengano seguiti tali accorgimenti, la pasta, così come altri prodotti alimentari, può diventare, in determinate condizioni, oggetto di infestazione (condizione di parassitismo da parte di una specie animale a carico di un alimento).

### Fasi critiche della conservazione



L'origine dell'infestazione della pasta si colloca nelle fasi successive alla produzione, quali ad esempio distribuzione e conservazione domestica. Come dimostrano infatti tutti gli studi condotti in materia, le uova di Lepidotteri (farfalle) e Coleotteri non sopravvivono alle diverse fasi del processo di trasformazione industriale. 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. I fori, infatti, praticati mediante apparato boccale masticatore caratteristico di tali insetti, presentano una tipica forma conica con base larga all'esterno ed apice rivolto verso l'interno della confezione stessa.

Tutte le consulenze tecniche d'ufficio disposte nel corso di giudizi instaurati nel tempo in argomento comprovano tale circostanza di fatto.

Gli insetti infestanti della pasta non sono in grado di sopravvivere alle diverse fasi di produzione della stessa (macinazione, gramolatura, impastamento, compressione, trafilazione, essiccazione), per i caratteristici valori di pressione e temperatura che si sviluppano nel corso degli stessi.

Il processo di pastificazione porta alla totale mortalità dei tipici infestanti della pasta.

### Principale fonte d'infestazione

L'insetto che genera, nella maggior parte dei casi, l'infestazione della pasta è il Punteruolo, comunemente noto con il nome di Calandra (*Sitophilus oryzae*).

### Fonti ulteriori

Generalmente le infestazioni vengono generate da insetti, quali ad esempio lepidotteri (*Ephestia kuehniella*, *Plodia*

*interpunctella*), coleotteri (*Sitophilus granarius*, *Sitophilus oryzae*, *Tribolium confusum*, *Stegobium paniceum*, *Oryzaephilus surinamensis*, ecc.), ditteri (quali ad esempio le mosche), formiche, blatte/scarafaggi ed altri insetti comuni.

La maggior parte degli insetti si riproduce mediante fecondazione della cellula uovo previo accoppiamento. Gli insetti hanno generalmente un'elevata capacità riproduttiva e il numero di individui prodotti da una sola coppia in un anno può, potenzialmente, raggiungere valori molto elevati.

### Aiuti nel riconoscerle



### Rimozione dell'infestazione

Una volta riscontrata l'infestazione occorre, in primo luogo, eliminare il prodotto interessato dalla stessa e le eventuali ulteriori fonti che potrebbero alimentarla. Successivamente, occorre pulire

adeguatamente le zone coinvolte e controllare, per un appropriato periodo di tempo, l'assenza di una eventuale ulteriore insorgenza del fenomeno.

### Infondatezza delle procedure di richiamo

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. Ha quindi raccomandato alle Autorità di controllo di voler effettuare una completa disamina di tutti i fattori di rischio che possono aver determinato le cause e il momento della contaminazione del prodotto e di identificare il momento o punto critico che ha generato il problema, in quanto tali cause non sono attribuibili al produttore che si vede chiamato a mettere in atto ingiustificate misure di ritiro del prodotto.



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)