

**SINTESI DEL IV FORUM MICOTOSSINE DG-SANCO UE
BRUXELLS - 15 e 16 GENNAIO 2007**

Il 15 e 16 Gennaio 2007, presso il Conference Center Albert Borscette di Bruxelles, si è tenuto il quarto Forum *Fusarium*-tossine riservato alle Istituzioni Nazionali - Comunitarie ed agli Operatori.

Il meeting è stato organizzato in tre sessioni - *Fusarium*-tossine nel mais; tossine T2 e HT2; *Fusarium*-tossine nei cereali diversi dal mais- per ciascuna delle quali sono stati effettuati diversi interventi da parte dei partecipanti (come da programma in allegato).

Il Dr. **Frans Verstraete** (Presidente del Comitato esperti della DG-SANCO, frans.verstraete@ec.europa.eu) ha dato inizio ai lavori relazionando sulla legislazione europea (Reg.ti 466/2001; 856/2005; 1881/2006 e Raccomandazione 583/2006) relativa alle micotossine riportando i limiti proposti per le *Fusarium*-tossine di prossima attuazione. Egli ha ricordato che, in base al progresso delle conoscenze scientifiche e tecnologiche, è prevista per il 1 luglio 2008 la possibilità di rivedere tali limiti (Reg. 1881/2006, punto 38 della premessa). A tale scopo, gli stati membri e gli operatori interessati dovranno comunicare ogni anno alla Commissione i risultati delle iniziative intraprese ed in particolare l'esito delle indagini sulla presenza di queste tossine ed i progressi compiuti nell'ambito dell'applicazione delle misure atte a prevenire le contaminazioni (Reg. 1881/2006, Art.9, punto 2).

PRIMA SESSIONE – *Fusarium*-tossine nel mais

In questa sessione sia le associazioni francesi del COPA-COGECA che la nostra hanno posto l'attenzione su:

- ✍ influenza dei fattori agronomici e climatici sulla contaminazione dei cereali da fusarium;
- ✍ TDI (quantità ingeribile giornalmente) al fine di dimostrare che, sulla base di studi tossicologici (Scoop task 3.2.10), l'innalzamento dei limiti non comporterebbe nessun rischio per il consumatore.
- ✍ Contaminazioni medie rilevate nei cereali;
- ✍ Effetti dell'applicazione delle buone pratiche agricole (GAP);

Le richieste della delegazione francese sono state:

- ✍ unica data di entrata in vigore dei limiti per DON, ZEA e Fumonisine (da Reg.to: DON e ZEA dal 1° luglio 07 e Fumonisine dal 1° ottobre 07)
- ✍ slittamento della data di entrata in vigore del limite allo scopo di poter studiare più attentamente la problematica;
- ✍ ragionevole innalzamento dei limiti per i prodotti destinati all'alimentazione umana;
- ✍ ragionevole innalzamento dei valori guida per gli alimenti zootecnici;
- ✍ Innalzamento dei limiti per le *Fusarium*-tossine, come da tabella

FOOD		FEED	
DON		DON	
Unprocessed Maize	3000 ppb	Pig feeds	1500 ppb
Maize, Flour, Grits, Meal	1500 ppb	Other species	No limits
Maize based products	1000 ppb		
ZEARALENONE		ZEARALENONE	
Unprocessed Maize	400 ppb	Pig feeds	250 ppb
Maize, Flour, Grits, Meal	200 ppb		
Maize based products	100 ppb		
FUMONISINS			
Unprocessed Maize	5000 ppb		
Maize, Flour, Grits, Meal	3000 ppb		
Maize based products	2000 ppb		

La delegazione italiana (AIRES-GLM) ha presentato anche l'esito del monitoraggio sulla redistribuzione delle Fumonisine nei prodotti e sottoprodotti della molitura del mais, svolta presso le industrie molitorie italiane evidenziando che:

- ✍ l'applicazione dei limiti proposti nel Reg. CE 1881/2006 comporterebbe l'esclusione della destinazione all'alimentazione umana di oltre il 70% del mais nazionale; inoltre escluderebbe alcuni prodotti, in quanto è stato dimostrato che anche con una granella a 2000 ppb è tecnicamente impossibile far rientrare le frazioni sottili ed il germe (che rappresentano il 25 % dei prodotti) nel limite proposto di 1000 ppb;
- ✍ Il germe è un sottoprodotto della trasformazione, destinato principalmente alla raffinazione dell'olio, e quindi non è corretto inserirlo nella categoria dei prodotti finiti ed inoltre non era incluso nel precedente regolamento 856/2005;
- ✍ L'entrata in vigore dei limiti proposti comporterebbe la cessazione dell'attività per molti operatori oltre ad un danno economico per la filiera di 800 milioni di €
- ✍ La richiesta di una revisione dei limiti non significa che viene giustificato l'esistente ma impegna le industrie e i produttori a migliorare le tecniche di produzione.

Richieste presentate:

1. aumento dei limiti per le Fumonisine, come da tabella

Unprocessed maize	5000 ppb
Maize flour, maize meal, maize grits and refined maize oil	3000 ppb
Maize based foods for direct human consumption, excluding foods listed in 2.6.2 and 2.6.4	1500 ppb
Processed maize based food and baby foods for infants and young children	No increase (200 ppb)

2. la rimozione del germe dalla categoria dei prodotti finiti (punto 2.6.2 dell'allegato al Reg.to 1881/06)

E' seguito poi l'intervento di Euromaisiers (Associazione europea dei mugnai) che sulla base dei dati delle sue indagini ha evidenziato: a) un incremento costante negli anni del contenuto di Fumonisine nei prodotti della molitura; b) un'elevata variabilità della contaminazioni delle frazioni fini e c) l'impossibilità tecnica di rientrare nei limiti. Nelle conclusioni hanno avanzato la richiesta di un' innalzamento dei limiti:

- ✍ 4500 ppb per il mais unprocessed
- ✍ 3000 ppb per i prodotti intermedi
- ✍ 2000 ppb per i prodotti a consumo diretto.

L'Associazione degli Amidieri "AAF" ha relazionato sulle difficoltà che le Amiderie incontrerebbero se venissero confermati i limiti proposti nel Reg.to 1881. Sulla base di circa 900 analisi effettuate negli anni 2000-2006 hanno evidenziato che oltre il 50 % del mais presenta contaminazioni da *Fusarium* tossine (DON, ZEA e Fumonisine) oltre i limiti proposti. Inoltre hanno specificato che nel loro prodotto principale, l'amido, il contenuto di micotossine è inferiore al limite minimo di determinazione. Quindi, in accordo con le precedenti relazioni, hanno concluso chiedendo un innalzamento dei limiti sottolineando che però il limite di 5000 ppb non sarebbe sufficiente per le loro attività.

L'AGES Austriaca ha poi presentato i dati del loro monitoraggio micotossine i quali dimostrano che le loro produzioni non presentano significative contaminazioni da *Fusarium*-tossine.

Al termine delle suddette presentazioni il Dr. Brera dell'Istituto Superiore di Sanità Italiano ha chiesto ai convenuti quale opinione avessero in merito al punto di campionamento che i controlli ufficiali dovranno prendere in considerazione con riferimento al mais non processato.

La nostra associazione, a causa della grande problematicità di tale aspetto, ha ritenuto di non segnalare in quella sede un punto di campionamento specifico per il mais ed ha chiesto il mantenimento della attuale definizione di “mais non processato” contenuta nei regolamenti 856/2005 e 1881/2006.

Prima di concludere la prima sessione si è tenuta una presentazione fuori programma da parte dell'European food and drink industry che, concordando con le precedenti relazioni, ha evidenziato l'importanza di un innalzamento dei limiti proposti.

Alla chiusura della prima giornata il Presidente Verstraete ha registrato la condivisa richiesta di innalzamento dei limiti per le Fumonisine, di cui la Commissione verrà debitamente informata (non sa prevedere, però, come la Commissione stessa ne terrà conto); inoltre ha invitato i partecipanti (Istituzioni ed Organizzazioni di settore) a proseguire le azioni di monitoraggio aggiornando periodicamente la Commissione sui dati raccolti. La stessa provvederà a comunicare per tempo le decisioni che saranno prese nei vari Comitati tecnici (Comitato degli Esperti e Gruppo permanente politico).

Discussione finale

Al termine della prima giornata, si è tenuta una discussione finale nel corso della quale la nostra delegazione ha ribadito che la proroga dell'entrata in vigore dei limiti sarebbe uno svantaggio per gli operatori che esportano i propri prodotti in Germania, dove è attualmente in vigore una normativa molto restrittiva e penalizzante per i prodotti italiani a base di mais, o in altri stati membri dove già oggi i limiti proposti dall'attuale versione del regolamento 1881 sono visti come valori di riferimento da parte delle autorità sanitarie locali e della clientela.

SECONDA SESSIONE – Tossine T2 e HT2

L'AIRES – GLM ha presentato una seconda relazione sulla presenza della tossine T2 e HT2 (poco conosciute) commentando i dati rilevati su campioni di grano, mais, orzo relativi alle produzioni italiane del nord-est, anni 2004-2006.

Dall'indagine è emerso che: a) esistono delle difficoltà analitiche per queste tossine; b) la loro presenza è poco frequente ed a livello molto contenuto; c) il mais risulta meno contaminato rispetto all'orzo ed in particolare al grano.

Successivamente sono state svolte numerose altre presentazioni da cui in sintesi è emerso quanto segue:

- ✍ l'elevata contaminazione dell'avena;
- ✍ un peggioramento delle contaminazioni rispetto ai valori indicati nella Scoop Task (dati rilevati in Svezia);
- ✍ nella produzione di malto la contaminazione del prodotto finito è variamente inferiore rispetto al cereale di partenza ma i valori positivi riscontrati sono in continuo aumento;
- ✍ nella birra è stata rilevata una riduzione della contaminazione rispetto al malto di partenza, principalmente per l'effetto di diluizione che avviene nel processo di produzione;

Dalle varie presentazioni è emerso che la contaminazione da tossine T2 ed HT2 preoccupa principalmente i paesi nord europei, inoltre la contaminazione è in continua crescita ed a fronte di una TDI molto bassa l'applicazione di un limite potrebbe creare grossi problemi alle aziende.

TERZA SESSIONE - Fusarium-tossine nei cereali diversi dal mais

Sono state evidenziate le incidenze delle strategie di produzione sulla riduzione della contaminazioni da *Fusarium* nei cereali e sono stati riferiti gli esiti di indagini sulla presenza di questi contaminanti nei paesi del Nord Europa. A questo proposito e per quanto non già riferito nelle precedenti sessioni, i relatori provenienti da Germania, Austria e Finlandia non segnalano situazioni di particolare allarme.

Successivamente, un intervento di RHM Technology e KAS Mycotoxins (Gran Bretagna) ha riportato l'esito di un progetto di monitoraggio sul destino delle *Fusarium*-tossine nel corso dei processi di trasformazione dei cereali per la produzione industriale di alimenti. Lo studio ha permesso di evidenziare le relazioni che esistono tra contaminazione degli ingredienti di partenza (cereali) ed i prodotti finiti da essi ottenuti. Da quanto presentato è emerso che i processi di trasformazione abbattano le Fumonisine in quantità variabile tra il 30 ed il 70 % mentre non sono state registrate riduzioni per le contaminazioni da DON.