

11 marzo 2004

Spett.li

on. G. Alemanno – Ministro del M.I.P.A.F.

on. Scarpa Bonazza Buora – Sottosegretario del M.I.P.A.F.

on. G. Dozzo – Sottosegretario del M.I.P.A.F.

on. T. Delfino – Sottosegretario del M.I.P.A.F.

on. De Ghislanzoni – XIII Comm. Agric. del Parlamento

sen. M. Ronconi – IX Comm. Agric. del Senato

ed agli altri Componenti delle succitate Commissioni

Oggetto: Cereali e micotossine.

Le micotossine sono sostanze tossiche prodotte naturalmente da funghi microscopici (muffe) che si possono trovare:

- in alcuni alimenti per l'uomo (arachidi, birra, cacao, caffè, spezie, vino);
- negli alimenti vegetali ad uso zootecnico (foraggi);
- nei prodotti zootecnici destinati al consumo umano (carne, latte e derivati);
- nei cereali e nelle proteolaginose, destinati sia all'alimentazione umana che zootecnica.

Nel caso dei cereali, i funghi generatori di micotossine si possono sviluppare sia durante la coltivazione sia nella conservazione degli stessi.

Le micotossine sono state classificate in tre gruppi principali:

- **Aflatossine** di cui la più nota è l'AF B1, trasformata dalla vacca ed escreta nel latte come AF M1;
- **Ocratossine**, di cui la più conosciuta è l'Ocratossina A (OTA), le meno frequenti;
- **Fusariotossine** , che si suddividono in:
 - Tricoteceni tra cui si ricordano il Deossinivalenolo (DON), il Nivalenolo(NIV) e le tossine T2 ed HT2 poco conosciute ma ritenute pericolose;
 - Zearalenone (ZEA);
 - Fumonisine .

Tali sostanze possono provocare danni alla salute dell'uomo e degli animali di interesse zootecnico.

Per questi motivi, la concentrazione di Aflatossine ed Ocratossine, sia negli alimenti zootecnici, sia in quelli destinati all'uomo, è sottoposta a precisi limiti di legge.

La normativa per le Fusariotossine è, invece, in elaborazione proprio in questi mesi a livello europeo.

In questa sede stanno per essere stabiliti i limiti massimi tollerabili per Deossinivalenolo, Zearalenone e Fumonisine.

Non ci sono dati sufficienti per avere un quadro chiaro ed esaustivo della situazione in cui si trova la cerealicoltura italiana.

Tuttavia i limiti attualmente in discussione, prudenzialmente fissati a livelli piuttosto bassi, se entrano in vigore così come proposti, rischiano di essere superati da una parte importante della produzione nazionale.

Si ricorda, inoltre, che già ora in molti mercati europei, i limiti proposti dalla Commissione tecnica comunitaria sono di fatto diventati vincolanti e le industrie nazionali incontrano notevoli difficoltà ad esportare prodotti derivati dal mais.

E' pertanto indispensabile ed urgente agire per mettere a punto opportune tecniche colturali ed individuare soluzioni genetiche che consentano di produrre granelle che rientrino nei limiti ipotizzati.

A tal fine, occorre attivare in tempi brevissimi una specifica sperimentazione di campo che, oltre a realizzare quanto sopra esposto, sia utile anche per una rilevazione omogenea ed attendibile sulla presenza di micotossine nei nostri cereali; ciò consentirebbe di ottenere dati da utilizzare a supporto di eventuali modifiche proposte dal nostro paese in riferimento alle soglie di Fusariotossine che stanno per essere stabilite a livello europeo.

La problematica descritta, per l'urgenza legata alle scadenze europee e per l'estensione delle colture coinvolte, assume caratteristiche di importanza nazionale e pertanto richiede l'attivazione di risorse scientifiche ed economiche, realizzabili solo con una precisa volontà politica, comune a tutte le appartenenze.

Siamo, quindi, fiduciosi nell'attivo interessamento delle SS.LL. e nel Loro autorevole intervento, presso le sedi opportune, per sostenere concretamente la realizzazione di un progetto sperimentale riguardante la problematica fin qui discussa.

A testimonianza dell'interesse, della preoccupazione e dell'impegno dei ricercatori scientifici e degli operatori cerealicoli, alleghiamo il vademecum " Mais: qualità e micotossine", realizzato da componenti del "Gruppo di lavoro micotossine" formatosi in occasione della riunione tenutasi a Bologna il 18 dicembre 2003 sul tema " Mais 2003: oltre agli O.G.M. anche le micotossine".

Si coglie l'occasione per invitare le SS. LL. all'incontro sull'argomento in oggetto, che si terrà a Bologna il 18 marzo p.v. presso la sala Sagittario della Borsa Merci, nel cui ambito sarà presentato e discusso quanto già predisposto, oltre alle varie ipotesi di sviluppo di successive ricerche in materia.

Confagricoltura

ed il Comitato promotore del "Gruppo di lavoro micotossine"

Mario Boggini	(Consorzio Agrario di Milano-Lodi)
Roberto Causin	(Università di Padova)
Gastone Dalmonte	(Sindacato Italiano Veterinari Liberi Professionisti)
Marco A. Pasti	(Associazione Maiscoltori Italiani)
Giuseppe Lanzoni	(Associazione Produttori Semi Oleosi e Cereali Lombardia)
Gianfranco Pizzolato	(Associazione Italiana Raccoglitori Essiccatori e Stocicatori Cereali e S.O.)
Carlo Rossi	(Cooperativa Nazionale Italiana Veterinari)
Amedeo Reyneri	(Università di Torino)

Allegati:

- Workingdocument – UE – D.G. SANCO;
- Sintesi riunione del 18 dicembre 2003 "Mais 2003: oltre agli O.G.M. anche le micotossine";
- Richiesta definizione di soglie per la presenza di *Fusarium*-tossine nella catena alimentare trasmessa al Comitato Contaminanti UE;
- Locandina riunione 18 marzo 2004 "Mais e micotossine"
- Il vademecum "Mais: qualità e micotossine" si trova all' interno del sito web: www.aires.info

Referente organizzativo:

A.I.R.E.S. - Via Turazza, 7/A - 31100 Treviso - Tel. 0425 440100 - Fax 0425 441154
Sito web: www.aires.info E – mail: info@aires.info