

[ CEREALI ] Raccomandazione della Commissione Ue. Primi dati da comunicare all'Efsa entro dicembre

# Monitoraggio tossine T2 e HT2 al via

[ DI GIANNI BACCARINI – ANDREA VILLANI ]

Prodotte da diverse specie di *Fusarium*. Occorrono più informazioni su presenza, contaminazione e prevenzione

**D**opo un lungo periodo di approfondimento, la Commissione europea lo scorso 27 marzo ha adottato la Raccomandazione "relativa alla presenza di tossine T2 e HT2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali".

Al pari di altre micotossine, si tratta di sostanze tossiche prodotte da funghi appartenenti a diverse specie del genere *Fusarium*. La tossina HT2 è uno dei principali metaboliti di trasformazione della tossina T2.

La Raccomandazione nasce dalla necessità (opportuni-

tà) di raccogliere su base triennale – attraverso gli Stati membri e con l'attiva partecipazione degli operatori del settore degli alimenti e dei mangimi – ulteriori dati sulla reale presenza di queste tossine nonché degli effetti sul livello di contaminazione delle operazioni di trasformazione alimentare (es. cottura) e delle pratiche agronomiche di coltivazione.

Tali conoscenze potranno poi essere utili anche per individuare misure di contenimento e contrasto più adeguate.

## [ FOOD AND FEED ]

La Raccomandazione, che ricordiamo, riguarda entrambe le filiere "food e feed" – con l'esclusione del riso e dei prodotti del riso (perché scarsamente interessati da fenomeni di contaminazione) e dei mangimi per gatti (perché animali molto sensibili e quindi necessitanti di future misure "ad hoc") – fornisce poi indicazione sui requisiti dei metodi analitici da utilizzare e sulle procedure di campionamento

## [ CEREALI: TOSSINE T-2 E HT-2, LIVELLI INDICATIVI ]

PRODOTTI	LIVELLI INDICATIVI PER LA SOMMA DELLE TOSSINE T-2 E HT-2 (µG/KG) (*)
<b>Cereali non trasformati (**)</b>	
orzo (compreso orzo da birra) e mais	200
avena (non decorticata)	1000
frumento, segale e altri cereali	100
<b>Grani di cereali per consumo umano diretto (***)</b>	
avena	200
granoturco	100
altri cereali	50
<b>A base di cereali per consumo umano</b>	
crusca d'avena e fiocchi d'avena	200
crusche di cereali ad eccezione avena, prodotti di macinazione dell'avena diversi dalla crusca d'avena e dai fiocchi d'avena e prodotti di macinazione del granturco	100
altri prodotti di macinazione cereali	50
cereali da colazione, anche fiocchi	75
prodotti di panetteria (compresi i piccoli prodotti da forno), pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali, paste alimentari	25
alimenti a base di cereali per lattanti e bambini	15
<b>A base di cereali per mangimi e mangimi composti (****)</b>	
da macinazione dell'avena (pula)	2000
altri prodotti a base di cereali	500
mangimi composti (non per gatti)	250

Dalla raccomandazione della Commissione del 27-3-2013.

Il riso e i prodotti del riso non sono inclusi.

(\*) Livelli indicativi superati i quali, soprattutto in caso di riscontri ripetuti, occorre effettuare indagini sui fattori che determinano la presenza delle tossine T-2 e HT-2 o sugli effetti della trasformazione dei mangimi e dei prodotti alimentari. I livelli indicativi si basano sui dati sull'occorrenza disponibili nella banca dati EFSA. I livelli indicativi non corrispondono ai livelli di sicurezza dei mangimi e degli alimenti.

(\*\*) I cereali non trasformati non hanno subito alcun trattamento fisico o termico ad eccezione dell'essiccazione, della pulitura e della cernita.

(\*\*\*) I grani di cereali destinati al consumo umano diretto sono sottoposti a essiccazione, pulitura, decorticazione e cernita; non saranno più sottoposti ad altri processi di pulitura e di cernita prima della loro ulteriore trasformazione.

(\*\*\*\*) I livelli indicativi per i cereali e i prodotti a base di cereali destinati ai mangimi e ai mangimi composti si riferiscono a un tasso di umidità del 12%.



con riferimento al Reg. (CE) 401/2006.

### [ MICOTOSSINE MASCHERATE

Viene inoltre fatto un primo accenno alle micotossine mascherate (micotossine metabolizzate dalla pianta in forme non ancora del tutto note e non rilevabili con i comuni metodi analitici di routine) di cui probabilmente sentiremo sempre più parlare in futuro.

Un'annotazione interessante riguarda poi le procedure di campionamento adottabili dagli operatori alimentari e mangimistici per i quali è prevista la possibilità di derogare dai metodi ufficiali – da sempre oggetto di critica perchè poco adottabili nella pratica operativa – a favore di metodi interni (ossia definiti nelle modalità dai singoli operatori) a patto che garantiscano la rappresentatività.

### [ LIVELLI INDICATIVI

Infine il "piatto forte". In allegato alla Raccomandazione vengono fissati dei "Livelli indicativi" di contaminazione superati i quali occorrerà (per i soggetti coinvolti in riscontri ripetuti) effettuare indagini più approfondite (tab. 1).

Tali livelli indicativi, fissati in relazione alle logiche della Raccomandazione, finiranno inevitabilmente per divenire un punto di riferimento anche per le valutazioni di conformità commerciale.

I livelli espressi non appaiono, sulla base dei primi dati di riscontro e diversamente da quanto si pensava, di piena tranquillità per le produzioni di cereali italiani.

Per non trovarci spiazzati, occorrerà quindi intraprendere un serio percorso di raccolta dei dati a reale supporto delle future decisioni.

Ne saremo capaci? ■