

[EMERGENZA MICOTOSSINE] Su tutta la filiera **Prevenzione nel Veneto**

[DI GIORGIO CESTER (*)]

La Regione
ha effettuato circa
1.200 controlli.
Trovando
qualche decina
di positività

Nel Veneto la campagna maidicola si è caratterizzata per problematiche connesse alla siccità e a una contaminazione massiccia e diffusa della granella. E ora, in prossimità delle semine primaverili del mais, è necessario chiedersi che fare. Tra l'altro le scelte relative alle semine potranno essere influenzate anche da valutazioni su eventuali problemi conseguenti a rotazioni non attuate nelle aziende cerealicole nei 5 anni trascorsi.

Di rilievo l'azione dell'Unità di Progetto Veterinaria regionale, che sovrintende alle attività sia dei servizi veterinari che dei Sian, servizi di alimentazione e nutrizione umana delle Asl: le possibili conseguenze relative a un diffuso rilevamento di presenza di aflatossine sul mais fin dall'inizio della raccolta in regione, partendo proprio da Rovigo dalla metà di agosto, ha portato la struttura a prestare massima attenzione al problema, anche relativamente alla fase di raccolta ed al successivo stoccaggio e pulizia del prodotto.

Fin dal 27 agosto sono state



date indicazioni alle usl sulla probabile evoluzione della raccolta, partendo dalla conoscenza dei primi dati di analisi sul mais.

Nel dettaglio sono state impartite indicazioni di trebbiare il mais appena possibile e in particolare per gli essiccatoi si invitava a pulire energeticamente la granella, mettere in atto modalità operative volte ad evidenziare il livello di rischio (contaminazione) delle partite e a prestare particolare attenzione alle forniture di mais destinate ai produttori di latte.

Da tenere presente che gli essiccatoi presenti in regione sono circa 160 e questi sono sia per quantità raccolte che per caratteristiche operative molto diversi fra loro. A fianco di strutture che raccolgono poche migliaia di quintali altre ne lavorano centinaia di migliaia...

[IL DECRETO REGIONALE DEL 20 SETTEMBRE 2012

Al fine di fornire maggiori garanzie per il consumatore finale, all'inizio di settembre si è proceduto ad incrementare il numero di campionamenti sul mangime finito o completare per vacche da latte, rappresentando proprio il latte l'alimento a maggior rischio per l'uomo.

I limiti di legge, come noto, sono ben definiti. Li riassumiamo nel box pubblicato a pagina 16. →

[Sintomi di **attacchi fungini**.

Di fronte alle notizie pervenute dal territorio l'Ufficio ha ritenuto quindi di emanare il decreto 105 del 20 settembre 2012, per rispondere ad una serie di necessità che trovano il fondamento, da mission operativa per la struttura in cui opera, nella volontà di fornire al consumatore finale un ampio livello di garanzia sull'alimentazione.

Oltre alla necessità di avere un quadro complessivo dell'estensione e dell'entità del fenomeno, sono state impartite indicazioni affinché tutte le strutture fossero oggetto di controlli da parte dei servizi veterinari e Sian per le parti di rispettiva competenza al fine di riscontrare le pratiche messe in campo per il controllo della contaminazione.

La normativa ha già da tempo attribuito all'operatore economico (Osa e Osm) l'onere di assicurare la messa in pratica delle metodiche ritenute corrette a garanzia della salubrità e sanità del prodotto commercializzato. Sono stati individuati i prodotti cui prestare un'attenzione particolare gli alimenti di diretto utilizzo umano (si pensi alla polenta ad esempio) e il latte. A tal fine sono stati previsti sopralluoghi su strutture di lavorazione ad indirizzo alimentare, con veri-

fica e valutazione delle procedure di autocontrollo previsti, dei campionamenti e degli esami eseguiti.

Qualora dal controllo fossero emerse delle criticità sono stati previsti campionamenti in loco per un controllo della presenza di aflatoxine. A tale riguardo si sono eseguiti una decina di campionamenti.

Per il latte sono state previste misure per i distributori del latte, punto critico per il possi-

bile utilizzo di mais di provenienza aziendale non sottoposto ad operazioni di essiccazione o di monitoraggio, per le stalle zootecniche di produzione e per gli stabilimenti di trattamento e trasformazione del latte. In tutti i casi comunque si è ritenuto di dare particolare responsabilità alle misure messe in pratica dall'operatore.

Le disposizioni sono state oggetto di approfondimento e confronto con gli operatori,

nello sforzo di far convergere le esigenze di carattere sanitario con eventuali problemi tecnici territoriali. Sono stati comunque previsti anche campionamenti che hanno comportato circa 1.200 controlli, di cui 860 in aziende da latte, con qualche decina di positività.

Sempre con il decreto 105 sono stati previsti poi campionamenti ufficiali nei mangimifici per la verifica della conformità dei limiti nei mangimi, con 57 prelievi e qualche positività.

[LE NORME I limiti secondo la Ue

I limiti di legge per le aflatoxine sono i seguenti:

1) **Reg. CE 1881/2006** per gli alimenti destinati all'uomo:

- Per tutti i cereali e loro prodotti compresi i prodotti trasformati a base di cereali 2 ppb di B1 e 4 ppb nella somma di B1, B2, G1 e G2; e nel caso di granoturco da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di prodotti alimentari rispettivamente 5 e 10.

- Per i lattanti e prodotti dietetici poi i limiti sono ancora più stretti: 0,1 ppb.

- Il regolamento riporta inoltre il limite di 50 ppt per il latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte.

2) **Direttiva 2002/32/CE** relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione animale, tra cui, per i prodotti destinati alla filiera mangimistica:

- 20 ppb sulla materia prima mais,

- 20 ppb anche sul mangime finito per tutte le specie ad eccezione della vacca da latte dove il limite è stato posto a 5, 10 poi per vitelli ed agnelli. ■G.C.

[PREVENZIONE Cosa servirà in futuro

Cosa fare in futuro? Serve una pianificazione concreta che preveda almeno:

- un'adeguata **informazione** alle decine di migliaia di agricoltori che seminano (con valutazione se seminare o meno mais in zone non raggiungibili da irrigazione, indicazione delle buone pratiche

agronomiche, raccolta compresa);

- adeguate **forme assicurative** di copertura da danni (sigle sindacali e consorzi di difesa si stanno impegnando in tale direzione);

- la presenza di **strutture di raccolta** e lavorazione mais che siano in grado di gestire al meglio il prodotto.

Solo così si potrà fornire all'industria alimentare e a quella mangimistica granello conforme di mais. ■G.C.

[LE LINEE GUIDA DEL MINISTERO

Fatto questo quadro complessivo regionale, da cui emerge la mole di attività svolta dal sistema sanitario regionale per un controllo complessivo su produzioni che rappresentano il 25% del mais in Italia e quasi il 10% di quella del latte, nel periodo da settembre in poi siamo anche stati impegnati in tavoli con le filiere produttive e con il ministero della Salute.

L'emanazione delle ultime linee guida del 16 gennaio scorso del ministero della Salute rappresenta il momento che fotografa l'attuale situazione nazionale: posto che la richiesta proveniente da più parti, sia di organizzazioni sindacali che di operatori, di in-



[Estate 2012, particolare di una coltura di mais sofferente.

nalzamento temporaneo dei limiti per le aflatoxine per mangimi destinate a categorie quali il bovino da carne a fine ciclo risulta "difficilmente perseguibile", gli Uffici ministeriali hanno prodotto una linea guida che mira a fornire delle procedure operative (straordinarie) per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatoxine nella filiera lattiero-casearia e nella produzione di mais destinato all'alimentazione umana ed animale, a seguito di condizioni climatiche estreme.

[QUALCHE MILIONE DI QUINTALI

Ad oggi l'osservatorio regionale, l'Upv limitatamente agli aspetti sanitari di competenza, ha preso atto di una situazione che vede la giacenza presso le strutture di essiccazione e stoccaggio di mais non conforme in una quantità ipotizzata di qualche milione di quintali (4-5?) che con i sistemi di decontaminazione attualmente utilizzati, anche innovativi quali il selezionatore ottico, non potrà essere fatta rientrare nei limiti di conformità.

Attualmente per una parte del mais oltre i limiti previsti si fa ricorso all'invio a biodigestori. È di questi giorni l'attivazione di un tavolo di confronto tra

il Mipaaf ed il ministero della Salute per affrontare la regolamentazione di questo flusso.

L'utilizzo di metodi di detossificazione mediante l'uso di sostanze chimiche, pur ipotizzato dal Ministero, necessita di ricerche e sperimentazioni.

La struttura regionale, da una valutazione dei dati conosciuti, ritiene che una particolare attenzione vada posta alla filiera del latte dal momento che può contare su ridotto prodotto locale a disposizione.

[IMPORT DALL'EST DI SCARSA QUALITÀ

Il mercato in questo campo ha copertura anche mediante l'importazione di prodotto di provenienza dai paesi dell'Est (Ucraina, Ungheria...) che secondo gli operatori interpellati, anche se in assenza di aflatoxine, presenta caratteristiche di scarsa qualità (imbrattamenti vari e scadente presenza di amido con problematiche quindi nell'utilizzo dello stesso). ■

(*) *L'autore è dirigente dell'Unità di progetto Veterinaria, Regione Veneto.*

Il testo qui pubblicato coincide con la relazione effettuata da Cester al convegno organizzato l'11 febbraio scorso a Rovigo dalle riviste Terra e Vita e Informatore Zootecnico.

[VINO/1 Champagne a gonfie vele vendite extra-Ue +20%

Nel 2012 le spedizioni di Champagne hanno generato un volume d'affari di 4.37 miliardi di euro, stabili rispetto al 2011 e con un aumento del prezzo medio per bottiglia.

Ne dà notizia una nota del Comité Champagne. In particolare le esportazioni al di fuori dell'Unione europea (61 milioni di bottiglie) registrano una crescita del 3,2%, toccando la più alta percentuale mai raggiunta, che corrisponde a circa il 20% delle spedizioni totali di champagne.

Le vendite in Francia, in calo del 5,6%, rappresentano il 55,5% delle spedizioni totali, mentre quelle relative all'Unione europea, diminuite del 7,1%, rappresentano quasi il 25% del totale. ■

[ALIMENTARE A Ebro il 25% di Scotti Granarolo cede la CIs

La società spagnola Ebro Foods, attiva nel campo dell'alimentazione, ha rilevato il 25% della Riso Scotti per 18 milioni di euro dando il via a una joint venture.

Secondo un comunicato del gruppo iberico l'operazione dovrebbe concretizzarsi entro il 31 maggio.

Il gruppo agroalimentare emiliano Granarolo ha ceduto alla Sacco, del gruppo Clerici Sacco, il 100% della controllata Csl. Questa società è attualmente attiva nello sviluppo, produzione e commercializzazione di probiotici, fermenti lattici, muffe e lieviti, destinati ai settori farmaceutico, nutraceutico, lattiero-caseario, alimentare e agro-zootecnico. ■

[VINO/2 Cala export verso Usa Ma Italia resta leader

Continua il trend negativo dell'esportazione del vino italiano negli Stati Uniti che, nel 2012, ha fatto registrare un decremento dello 0,7% in quantità e del 3,2% in valore, secondo quanto reso noto dal presidente dell'Italian Wine e Food Institute, **Lucio Caputo**.

Le esportazioni italiane sono passate infatti dai 2.508.790 ettolitri del 2011 per un valore di 1,248 miliardi di dollari, ai 2.490.110 ettolitri, per un valore di 1,208 miliardi del 2012.

L'Italia, nonostante il perdurare di questa fase di contrazione delle esportazioni, continua a mantenere - secondo Caputo - una posizione dominante sia in quantità che in valore distanziando gli altri principali paesi concorrenti. ■

[MECCANIZZAZIONE Kuhn, cifra d'affari di oltre 1 miliardo di euro

Per l'esercizio 2012, chiuso al 31 dicembre, il gruppo Kuhn raggiunge una cifra di affari di 1,014 miliardi di euro.

Questo rappresenta una crescita del 22% rispetto al 2011 (832 milioni di euro) e del 64% rispetto al 2010 (617 milioni di euro). Sono stati sufficienti solo 6 anni per far raddoppiare al gruppo Kuhn la sua cifra di affari e raggiungere questo nuovo record (cifra di affari 2006: 494 milioni di euro).

I principali mercati d'Europa, America del Nord, America Latina e Asia, in cui il gruppo Kuhn è presente, hanno tutti contribuito a questa evoluzione.

I risultati finanziari 2012 del gruppo Kuhn saranno diffusi a metà marzo 2013. ■