

Nella terza riunione del Comitato tecnico a Bruxelles, duro scontro sul cereale per l'alimentazione umana

# Mais, ancora una fumata nera per i limiti alle fusarium-tossine

Nessuna decisione definitiva sulle soglie che dovrebbero entrare in vigore fra alcuni mesi per la produzione europea. Il prossimo incontro si terrà a metà maggio

■ di Roberto Bartolini

È davvero una storia infinita quella dell'applicazione dei limiti per le fusarium tossine (Reg.to 1881/2006) e in particolare per le fumonisine, del mais europeo. Tra il 2006 e il 2007 l'Unione Europea ha organizzato due Forum per offrire la possibilità ai portatori di interesse, cioè a istituzioni nazionali e agli operatori, di esprimersi sulle problematiche legate alle micotossine. A fronte delle univoche richieste di revisione dei limiti avanzate dalle varie organizzazioni, la questione è stata posta all'attenzione del Comitato di esperti della Ue. Così dall'inizio dell'anno a Bruxelles, si sono succeduti a ritmo serrato ben tre riunioni tecniche coordinate da **Frans Verstraete**, presidente del comitato di esperti della Dg-Sanco, senza che da nessuno di essi sia uscita una proposta unanimemente condivisa. La discussione più accesa tra i paesi riguarda in particolare il limite di fumonisine per il mais destinato all'alimentazione umana. Il Nord Europa infatti, grande consumatore di cereali per la prima colazione, sostiene a spada tratta il limite di 800 ppb per tali prodotti, mentre Francia e Sud Europa, Italia compresa, insistono per un limite più alto, anche se ugualmente sicuro per la salute

## ► COME SI SVILUPPANO

Le fusarium tossine sono prodotte da funghi del genere *Fusarium* a partire da cariossidi di mais con un contenuto di umidità superiore al 18% circa. Queste tossine si producono eminentemente in condizioni di campo durante la maturazione ed eventualmente in condizioni di magazzino se la conservazione avviene in modo non idoneo. I funghi produttori del marciume rosso della spiga sintetizzano due importanti tossine: il DON (deossinivalenolo) e lo zearalenone, mentre i funghi del marciume rosa producono le fumonisine. La prevenzione e il controllo di queste tossine deve avvenire innanzitutto in campo, evitando che la pianta di mais soffra per condizioni di stress e predisponendo un controllo chimico della piralide. Ma si può effettuare anche una sorta di decontaminazione della granella nella fase compresa tra la raccolta e la molitura, cercando di eliminare meccanicamente le parti più contaminate.

umana, di 1000 ppb. L'impatto della discussione sul mais destinato al consumo diretto, condiziona anche tutti

gli altri parametri relativi alle diverse destinazioni del mais, per i quali si è giunti ad una proposta, non condivisa

## ► LE "REGOLE D'ORO" DA METTERE IN CAMPO

Ci sono alcune regole "d'oro" dettate da anni di esperienza di campo che possono concorrere a limitare in maniera significativa lo sviluppo dei funghi tossigeni e quindi anche delle micotossine sulla granella di mais. Innanzitutto un corretto investimento evitando un eccessivo numero di piante per unità di superficie negli ambienti dove si potrebbero verificare condizioni di limitata disponibilità idrica. È opportuno differenziare le classi di maturazione tra gli ibridi prescelti per ridurre i rischi e programmare meglio le raccolte. La semina deve essere tempestiva per sfruttare tutta la stagione utile, anticipando gli stadi vegetativi più delicati e allontanandoli da periodi di forte stress ambientale. È indispensabile assicurare al mais la corretta dose di nutrienti minerali e l'assenza di competizione da parte delle malerbe, programmando ogni anno la lotta preventiva alla piralide. Alla raccolta, livelli di umidità della granella compresi tra 20 e 28% sono ideali per ridurre il rischio di micotossine, così come importante è l'uso di mietitrebbia a flusso assiale che rispetta l'integrità delle cariossidi.

in tutti gli aspetti, che rimarrà sul tavolo sino alla convocazione del prossimo comitato tecnico, fissato a Bruxelles per il 10 e 11 maggio. Ma vediamo nel dettaglio. Per il mais pulito prima della trasformazione, il limite proposto è rimasto ancorato ai 4000 ppb.

Per le frazioni derivanti dai processi di molitura sono stati modificati sia il riferimento granulometrico che il limite: per le frazioni più grossolane e più sottili, cioè superiori o inferiori a 500 micron, sono state proposte soglie limite rispettivamente di 1400 e di 2000 ppb. Infine per i baby food la soglia è raddoppiata passando da 200 a 400 ppb. Unico aspetto positivo emerso dall'ultimo comitato tecnico è l'obiettivo di tutti i paesi dell'Unione di fare in modo che entro novembre 2007 si giunga ad una definizione condivisa dei parametri in discussione. Sappiamo bene che per paesi la cui economia agricola dipende fortemente dal mais come l'Italia o la Francia, l'applicazione di limiti troppo restrittivi comporterebbe gravi danni all'intera filiera, escludendo dalla destinazione alimentare umana oltre il 70% del mais nazionale. È stato calcolato a questo proposito un danno economico di oltre 800 milioni di euro. ■