

● EMERGENZA ANCORA SENZA RISPOSTE

Aflatossine e mais: la filiera insiste per alzare i limiti

Dopo la quasi totale assenza di risposte operative da parte delle istituzioni sono partite tre cordate che chiedono, di nuovo, una deroga ai limiti di aflatossine per il mais 2012

di **Lorenzo Andreotti**

Le festività sono finite e si torna ad affrontare le grane ancora irrisolte del 2012: una delle peggiori è sicuramente la questione aflatossine del mais.

Attualmente sulle scrivanie dei ministri e dei vari capi Dipartimento della salute e delle politiche agricole giacciono tre istanze che chiedono sostanzialmente la stessa cosa, una rimodulazione dei limiti della presenza di aflatossina B1 e B2 nel mais italiano raccolto nel 2012.

La prima a rompere gli indugi è stata la Regione Emilia-Romagna, che lo scorso 26 ottobre ha chiesto al Mipaaf e al Ministero della salute limiti differenziati per le varie filiere animali, in modo da poter destinare a quelle più sensibili le partite «migliori». Sulla stessa linea la cordata che riunisce Confagricoltura, Cia, Legacoop, Aires, Compag, Fedagri, Copagri e Agci Agrital, che ha chiesto all'amministrazione nazionale competente di verificare presso l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) la possibilità di intervenire sugli attuali livelli. È pensiero comune dei componenti di questo

► **I tempi per trovare una soluzione al problema sono già molto ristretti**

gruppo che siano proprio i limiti eccessivamente bassi a spingere speculazione e illegalità.

La richiesta all'Efsa è supportata da una relazione scientifica di Marco De Liguoro, del dipartimento di Biomedicina comparata e alimentazione dell'Università di Padova, secondo la quale l'esposizione di soggetti adulti di vitellone, suino o pollo a concentrazioni di aflatossine nella dieta non superiori a 100 ppb non determina danni alla salute degli animali e può comportare residui minimi di aflatossine, essenzialmente nel fegato e nel rene, che comunque non superano 1 ppb, cioè la metà del valore soglia tollerato in Europa per l'aflatossina B1 nei cereali destinati al consumo umano.

La stessa relazione è citata anche nella comunicazione del presidente della Regione Veneto Luca Zaia, inviata il 18 dicembre scorso ai Ministeri delle politiche agricole e della salute.

A quanto sembrerebbe la filiera si è aggregata, ma il tempo ormai è davvero agli sgoccioli, il rischio che a settembre i magazzini siano ancora pieni di mais 2012 è concreto e sarà difficile trovare spazio per quello del 2013.

Inoltre il ritardo accumulato nel prendere una decisione è ormai difficilmente recuperabile: se, nella migliore delle ipotesi, tra due-tre mesi la situazione si sbloccherà sarà comunque improbabile svuotare i magazzini in tempo, mangimifici e altri utilizzatori di mais sono infatti già «coperti» da mesi con la merce di origine estera.

Resta comunque assodato che il parere tecnico favorevole da parte dell'Efsa è indubbiamente la via più veloce per ottenere un innalzamento temporaneo dei limiti. In pratica, con il via libera dell'Efsa a questa richiesta l'Italia non avrebbe bisogno di ulteriori autorizzazioni da parte di Bruxelles.



Campionamento del mais presso un centro di stoccaggio

Polemiche e accuse

La questione aflatossine sarà ricordata, purtroppo, anche per le tante polemiche, accuse e controaccuse tra organizzazioni professionali e associazioni di categoria scatenate dall'emergenza aflatossine.

L'ultima in ordine di tempo è quella iniziata dalla Coldiretti di Rovigo, secondo la quale alcuni essiccatoi, per coprire le proprie responsabilità di non essersi attrezzati per lavorare il mais con presenza di aflatossine e approfittando dell'ignoranza sulla materia, «stanno scaricando su di noi la responsabilità di non riuscire a vendere il mais conferito dagli agricoltori. Secondo questi soggetti – continua la nota – Coldiretti è colpevole di non chiedere al Governo italiano l'aumento dei limiti di legge sulla presenza della tossina nel prodotto».

Gianfranco Pizzolato, stoccatore e presidente di Aires (Associazione italiana raccoglitori, essiccatori e stocicatori) respinge al mittente le accuse, sottolineando che innalzare i limiti faciliterebbe il lavoro di tutti gli operatori della filiera: «Le lavorazioni di pulitura e condizionamento delle granaglie sono operazioni estremamente complesse e anche quelle più innovative determinano uno scarto del 30% e più, mais per usi diversi che viene comunque pagato al produttore, ovviamente a un prezzo inferiore».

«Come associazione – aggiunge Pizzolato – siamo aperti al confronto su ulteriori soluzioni tecnologiche o sistemi che possano ridurre le contaminazioni e quindi aiutare gli agricoltori. Anche le porte dei centri di stoccaggio dei nostri soci sono aperte a chiunque voglia vedere con i propri occhi come lavoriamo». ●