

Autorizzato l'*Aspergillus flavus* per la lotta alle micotossine del mais

Il Ministero della Salute con decreto ministeriale del 12 giugno 2015 ha autorizzato l'immissione in commercio del prodotto fitosanitario a base di *Aspergillus flavus* MUCL54911 per l'impiego su granella del mais destinata ad uso mangimistico. I trattamenti possono essere effettuati dal 12 giugno al 9 ottobre 2015. Il prodotto fitosanitario di origine naturale nasce da un progetto di sperimentazione al quale hanno partecipato Coldiretti, i Consorzi Agrari d'Italia, Pioneer e l'università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Nell'ambito dell'impiego di bio-competitori recenti ricerche hanno dimostrato interessanti sviluppi sul controllo delle muffe tossigene di aspergillo, produttrici delle aflatossine, grazie alla diffusione nella coltura di ceppi della stessa specie, ma atossici, ovvero con una modesta o nulla capacità di sintetizzare queste tossine. In Usa da diversi anni sono commercializzati prodotti che distribuiti nella coltura del mais, tra l'inizio della levata (stadio 8-10 foglie) fino all'emissione del pennacchio, permettono di diffondere nell'ambiente colturale dei ceppi antagonisti di quelli tossigeni riducendone così lo sviluppo e, in definitiva, l'accumulo di aflatossine. I risultati fino ad ora ottenuti sia negli USA sia in Italia, impiegando ceppi atossici locali e individuati dal gruppo di ricerca della Università Cattolica di Piacenza, indicano una notevole possibilità di ridurre la frequenza di elevate contaminazioni.

Le prove in campo, effettuate su AFX1, hanno dimostrato una riduzione media della presenza di aflatossine tra l'80 e il 92 per cento. Le prove in vitro una riduzione tra l'85 e il 93 per cento. Il prodotto si è dimostrato non pericoloso per la fauna spontanea inclusi gli uccelli mammiferi ed api. E' biodegradabile nel suolo ed è naturalmente presente nell'ambiente.

Le aflatossine rappresentano nella realtà italiana e internazionale i principali e più diffusi contaminanti in grado di esercitare un ruolo sempre più rilevante nel commercio dei prodotti agricoli di interesse mangimistico e tale da determinare l'esclusione di taluni areali dopo annate meteorologiche favorevoli alle muffe. A tale proposito, in ambito nazionale si ricordano le elevate contaminazioni da aflatossine in alcune regioni nel 2003, nel 2012 e da DON nel 2013 per citare solo alcuni casi recenti.

In un sistema commerciale ove la certificazione di salubrità del mais e la "prova" della piena ottemperanza ai limiti di legge delle micotossine assumono sempre più valore, al limite dell'imprescindibile obbligo contrattuale, quanto accaduto negli ultimi anni è certamente un fattore di deprezzamento del prodotto nazionale.

La ragionevole certezza di poter reperire sul mercato mais caratterizzato da bassi livelli di contaminazione è, quindi, di primaria importanza; in altri termini il rischio di incorrere in contaminazioni inaccettabili nel breve periodo, ad esempio con effetti negativi sulla salute degli animali allevati, o nel medio periodo, ad esempio sul formaggio in stagionatura, sono diventati

forniture soggette all'origine a particolari controlli o modalità di produzione.

In questo contesto appare sempre più difficile vedere il mais di largo impiego mangimistico come una commodity indistinta, ma piuttosto come un prodotto ottenuto ricorrendo agli strumenti disponibili e necessari per ridurre la probabilità di incorrere in elevate contaminazioni e più in generale per aumentare il valore d'uso in relazione alla trasformazione.

Da ciò deriva l'importanza della prevenzione, ovvero di quegli interventi volti a ridurre lo sviluppo e la crescita delle muffe tossigene e, quando possibile, della lotta integrata che combina la prevenzione con i metodi di difesa diretta. In primo luogo, nel mais, occorre ricordare che fino ad oggi non sono registrati fungicidi specifici per il controllo delle muffe tossigene del genere *Fusarium*, *Aspergillus* e *Penicillium* similmente a quanto avviene da diversi anni sui cereali vernini.

Coldiretti esprime, quindi, notevole soddisfazione per il fatto che le Amministrazioni competenti abbiano accolto l'istanza in quanto si tratta della positiva conclusione di un complesso progetto di ricerca sperimentale, a carattere fortemente innovativo, in quanto finalizzato ad ottenere, per garantire la sicurezza alimentare dei mangimi a base di mais, un prodotto fitosanitario di origine naturale. Il prossimo passo, sarà ovviamente quello di arrivare ad ottenere l'immissione in commercio definitiva del prodotto e, una volta completata la sperimentazione, anche per il trattamento del mais destinato all'alimentazione umana.