

## Col grano italiano più tutela contro micotossine e prodotti stranieri poco sicuri

Il Gruppo di Lavoro Micotossine si è recentemente riunito presso la Borsa Merci di Bologna per fare il punto sulla campagna 2008, con l'intento di analizzare le difficoltà e riflessi economici riscontrati dai protagonisti della filiera cerealicola.

Tra i relatori, ricercatori del Cra, dell'Istituto Superiore di Sanità e delle Università italiane e operatori del settore, stoccatore e produttori, che hanno dibattuto a lungo di problemi colturali, economici e di conservazione del prodotto che si sono verificati nel corso dell'annata agraria corrente. Negli ultimi anni l'Ue ha posto particolare attenzione al problema micotossine; i regolamenti, le direttive e le raccomandazioni che sono state emanate hanno invitato le Amministrazioni Nazionali ad adottare strumenti sempre più adeguati per ridurre le contaminazioni fungine, dal momento della raccolta fino all'ultima fase della molitura dei cereali.

Le buone pratiche agricole, da adottare al momento della semina, rappresentano la prima fase del contenimento della contaminazione: asportare o interrare i precedenti residui colturali, soprattutto del mais, scegliere varietà poco suscettibili, tempestività nella raccolta, pulizia delle macchine agricole e adeguate accorgimenti nella fase di stoccaggio (come la pulitura della granella, il mantenimento delle temperature e la ventilazione dei silos) sono elementi essenziali per contenere il proliferare delle micotossine.

Essenziali sono le tecniche di conservazione che devono essere adottate dagli stoccatore: si è riscontrato che la presenza del deossivalenolo (Don) può essere abbattuta addirittura di circa il 50%. I risultati presentati dagli enti di ricerca hanno dimostrato l'esistenza di un problema di contaminazione del grano duro negli areali del Nord, dovuto soprattutto alle particolari condizioni climatiche verificatesi in primavera a causa delle abbondanti precipitazioni. Al Sud non si riscontrano contaminazioni, viste le temperature calde e asciutte.

Particolare attenzione è stata posta su un aspetto importante: l'affidabilità delle analisi e le relative difficoltà di campionamento. Non tutti i laboratori di analisi adottano lo stesso metodo di analisi dei campioni di frumento o di mais. I laboratori accreditati devono seguire le regole dettate dalla legislazione comunitaria e adottare tutti i criteri previsti dalla norma, applicando il requisito della "incertezza del risultato".

La tipicità delle nostre produzioni è minacciata dai prodotti importati che non garantiscono salubrità e bassa contaminazione come impone la legislazione comunitaria. L'Efsa (Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare), che non ha al suo interno esperti che studiano le micotossine, proporrà a breve un innalzamento dei limiti di contaminanti giustificando la poca pericolosità per la salute umana. Dietro questa richiesta gli interessi sugli scambi commerciali con Paesi come l'Iran, che non riescono ad esportare i propri prodotti a causa dei limiti comunitari troppo restrittivi.

Coldiretti ha sempre sostenuto che l'imprenditore agricolo vuole produrre in modo sano, e questo è un requisito essenziale per l'economicità della propria azienda che lo vede protagonista del mondo economico. Le buone pratiche agricole, come la rotazione, la scelta di sementi selezionate, le adeguate concimazioni sono sempre stati comportamenti che hanno contraddistinto i nostri associati.

Le regole imposte dall'Europa, con le norme dettate nell'ambito della Condizionalità e le leggi di mercato sono elementi che premiano il prodotto finale delle nostre aziende agricole, che si distingue in ambito internazionale per la tipicità e rigore nel rispetto delle norme di produzione.