



*M. L. L. L.*

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA  
ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE  
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEI FARMACI  
VETERINARI  
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI  
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE  
Viale Giorgio Rihatta, 3 - 00144 Roma



Allegati:

**OGGETTO** : Contaminazione da  
aflatossine nel mais e nella catena  
alimentare

REGIONI E PROVINCE AUTONOME  
ASSESSORATO ALLA SANITA'

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO  
RIPARTIZIONE AGRICOLTURA  
LORO SEDI

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA  
DELLA SALUTE  
PIAZZA G. MARCONI, 25 00144 ROMA

ISTITUTI ZOOPROFILATTICI  
SPERIMENTALI  
LORO SEDI

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'  
VIALE REGINA ELENA, 299  
00161 ROMA

AL MIPAAF

ALLE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Le recenti condizioni climatiche verificatosi in Italia caratterizzate da una prolungata siccità estiva hanno determinato un'accresciuta contaminazione da aflatossine nelle produzioni di mais 2012, oltre i limiti fissati dalla normativa comunitaria, particolarmente in alcune aree territoriali nelle quali oltre alle temperature più elevate rispetto agli anni passati la raccolta delle materie prime è stata ritardata.

Questo evento che colpisce la granella di mais per uso alimentare e mangimistico, rischia di trasferire il problema (aflatossina B1) agli animali e alla produzione di latte.

E' pertanto necessario che codesti Assessorati adottino misure cautelative di salvaguardia della salute pubblica, verificando in via prioritaria la corretta applicazione dei piani di autocontrollo aziendali da parte degli operatori di tutti i settori interessati e procedano ad intensificare il controllo ufficiale del mais pronto all'immissione sul mercato per il consumo umano e animale e sul latte.

Codesti Assessorati sono altresì invitati a collaborare con gli Assessorati all'agricoltura territorialmente competenti affinché vengano adottate tutte le misure di Buone Pratiche sia a livello di produzione agricola primaria che di stoccaggio e trasformazione, per prevenire l'estendersi del fenomeno e contenerne l'impatto.

## Mangimi

In relazione al riscontro di aflatoossina B1 nella materia prima per mangimi "mais" a livelli superiori rispetto ai limiti massimi di cui alla direttiva 2002/32/CE "sulle sostanze indesiderabili nell'alimentazione animale, di aflatoossina B1", lo scrivente Ministero, in accordo con le Autorità regionali, intende fornire alcune indicazioni al fine di incrementare ed indirizzare i controlli ufficiali per la rilevazione di contaminazioni dovute alla suddetta aflatoossina.

Tali indicazioni si rendono necessarie al fine di armonizzare i controlli sull'intero territorio nazionale considerando, tuttavia, che spetta in primis agli operatori del settore dei mangimi applicare le buone prassi igieniche in modo da prevenire tali fenomeni di contaminazione, garantendo la sicurezza nell'intera catena alimentare, e alle AUSL territorialmente competenti il compito di verificarne l'efficacia.

In proposito si richiama l'attenzione degli operatori sull'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 183/2005 in relazione agli obblighi generali degli operatori del settore dei mangimi, inclusi gli agricoltori che destinano i prodotti primari all'alimentazione animale:

1. *Gli operatori del settore dei mangimi assicurano che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che ricadono sotto il loro controllo siano condotte conformemente alla normativa comunitaria, alla legislazione nazionale con essa compatibile nonché ai dettami della corretta prassi. Essi assicurano in particolare che soddisfino i pertinenti requisiti in materia di igiene stabiliti nel presente regolamento.*

2. *Nell'alimentazione di animali destinati alla produzione di alimenti gli agricoltori prendono misure e adottano procedure per mantenere al livello più basso ragionevolmente ottenibile il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica dei mangimi, degli animali e dei prodotti di origine animale.*

Pertanto si ribadisce la necessità di attuare in modo puntuale le buone prassi di raccolta e di conservazione del mais e di una puntuale applicazione dell'autocontrollo in modo da evitare che partite contaminate oltre i limiti consentiti siano avviate ai successivi stadi di lavorazione; infatti, ai sensi della direttiva 2002/32/CE sulle sostanze indesiderabili nell'alimentazione animale non è consentita la pratica di diluire materie prime contaminate con altri mangimi al fine di conformarsi ai limiti fissati.

Si invitano, quindi, codeste Associazioni ad informare i propri associati sulle responsabilità degli operatori in merito alla sicurezza dei mangimi.

Per quanto attiene la buona prassi si ritiene utile che gli operatori prendano in considerazione la guida comunitaria "European good hygiene practices guides for the collection, storage, trading and transport of cereals, oilseeds and protein crops" reperibile sul sit web della Commissione UE al seguente indirizzo [http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide\\_goodpractice\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm) al fine di conformarsi alle regole generali di buona prassi igienica di cui al regolamento (CE) n. 183/2005.

Considerando le diverse fasi coinvolte nella produzione di una materia prima si evidenzia, al fine di un controllo razionale della contaminazione da micotossine, l'opportunità che le Autorità competenti verifichino che i processi di raccolta, di immagazzinaggio e di essiccazione, così come che le eventuali altre fasi coinvolte avvengano secondo le regole della buona prassi e che i provvedimenti adottati, al fine del controllo della contaminazione da aflatossina B1, siano efficaci per l'ottenimento di una materia prima per mangimi conforme.

Note le criticità da tenere sotto controllo nelle varie fasi che precedono l'immissione sul mercato di una materia prima, si ritiene opportuno indirizzare l'incremento dei controlli ufficiali, attraverso un'attività extra-piano (vedi PNAA 2012/2014), presso i silos o altri siti di stoccaggio dove la materia prima è immagazzinata prima di essere commercializzata, ossia destinata ad altro operatore del settore dei mangimi in relazione alla tipologia di operatori presenti nell'ambito territoriale della ASL

Si ribadisce il concetto che la materia prima, oggetto dei controlli ufficiali, deve essere intesa quale prodotto finito che può essere destinato all'alimentazione animale senza necessità di ulteriori trattamenti, fermo restando che sulle materie prime e sui prodotti intermedi di lavorazione venga effettuata anche una efficace azione di autocontrollo da parte degli operatori del settore dei mangimi.

Resta inteso che le Autorità regionali, ove lo ritengano necessario, possono incrementare i controlli per la ricerca dell'aflatossina B1, anche sui mangimi composti contenenti mais e relativi sottoprodotti destinati in particolare alle vacche da latte, come pure sulle materie prime già in commercio.

Per un periodo di mesi tre (dalla data della presente comunicazione), le Autorità competenti regionali e delle Province autonome, ogni 15 giorni, trasmetteranno allo scrivente Ministero le risultanze dei controlli eseguiti (nonché i provvedimenti adottati) esplicitando per ogni campionamento ufficiale, l'operatore, l'attività condotta da questi, la materia prima oggetto di campionamento e l'origine della materia prima.

#### **Mais alimentare e latte**

Si richiama il rispetto dei limiti massimi per le aflatossine stabiliti dalla normativa per gli alimenti previsti nel mais e suoi prodotti di trasformazione (per es. farine di mais) e nel latte dal Regolamento (CE) n.1831/2006.

Considerato che animali alimentati con mangimi contaminati da Aflatossina B1 possono produrre latte contaminato con aflatossina M1 è necessario che i piani di autocontrollo degli operatori del settore lattiero-caseario prevedano analisi di campioni di latte per garantire la sicurezza delle produzioni.

In tale periodo critico occorre che gli operatori verifichino che la frequenza delle analisi previste nei piani di autocontrollo sia tale da garantire la gestione del rischio aflatossine.

In caso di superamento, in campioni di latte di massa, dei limiti normativi fissati per aflatoossina M1 l'OSA deve immediatamente effettuare controlli sul latte delle aziende conferenti e tempestivamente informare il Servizio Veterinario che provvederà ad effettuare le opportune verifiche, compreso il campionamento ufficiale.

In ogni caso i controlli ufficiali dovranno essere intensificati presso gli stabilimenti primi destinatari del latte (centri di raccolta, stabilimenti di trattamento termico, di trasformazione ecc.).

Analogamente alla tempistica prevista dall'extra piano PNAA le risultanze dei controlli ufficiali dovranno essere trasmesse, ogni 15 giorni, utilizzando la tabella allegata all'indirizzo di posta elettronica [dsan@postacert.sanita.it](mailto:dsan@postacert.sanita.it).

*d'ordine*

IL DIRETTORE GENERALE

(Dott. Silvio Borrello)

*Alire Di Pino*

IL DIRETTORE GENERALE

(Dott.ssa Gaetana Ferri)

*Gaetana Ferri*

*R  
A*