

SENATO DELLA REPUBBLICA

————— XVI LEGISLATURA —————

Doc. XXIV

n. 44

RISOLUZIONE DELLA 9^a COMMISSIONE PERMANENTE

(Agricoltura e produzione agroalimentare)

d’iniziativa della senatrice ANTEZZA

approvata il 26 settembre 2012

ai sensi dell’articolo 50, comma 2, del Regolamento, a conclusione dell’esame dell’affare assegnato relativo alla questione inerente alla valutazione dell’impatto delle micotossine sulla filiera agroalimentare del grano duro

La Commissione, a conclusione dell'esame, ai sensi dell'articolo 50, comma 2, del Regolamento, dell'affare sulla questione inerente alla valutazione dell'impatto delle micotossine sulla filiera agroalimentare del grano duro,

premessi che,

la coltivazione del frumento duro in Italia riveste un ruolo di primario interesse in quanto fornisce la materia prima all'industria di trasformazione per la produzione della pasta;

l'area di coltivazione di questo tipo di cereale, tradizionalmente diffusa in particolare nel Meridione, si è estesa negli ultimi anni anche in alcune zone del Centro-Nord dove le condizioni agro-climatiche consentono il raggiungimento di elevati livelli produttivi;

fra gli aspetti qualitativi del frumento duro assumono una particolare importanza le caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto in merito alla presenza ed alla diffusione di metaboliti tossici come, ad esempio, le micotossine di origine fungina che si sviluppano maggiormente negli areali umidi;

le micotossine sono metaboliti secondari prodotti da funghi o muffe, presenti in tutti gli ambienti dove si coltivano cereali, non solo in Italia ma anche in altri Stati;

in presenza di particolari condizioni climatiche tali muffe possono infettare le piante e produrre successivamente micotossine. Il livello di micotossine prodotte è fortemente correlato con l'andamento meteorologico dell'areale durante alcune fasi di sviluppo delle colture. Ad esempio piogge consistenti e ripetute possono favorire la presenza di deossinivalenolo (DON) nei frumenti. Inoltre la produzione di micotossine è influenzata dall'agrotecnica adottata dagli agricoltori, in quanto esistono tecniche a basso rischio come pure moduli tecnici suscettibili di predisporre le condizioni per la contaminazione;

il tenore di micotossine in tali derrate è stato oggetto, negli ultimi anni, di regolamentazioni diversificate in molti Paesi del mondo e ciò ha avuto importanti riflessi sugli scambi commerciali e sulla collocabilità delle derrate; la maggior parte dei Paesi ha un limite inferiore a 1000 ppb mentre l'Europa nel tempo ha innalzato il suo limite portandolo a 1750 ppb (regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006);

ad oggi diverse tossine sono «normate» (in particolare cinque) mentre altre sono attualmente in fase di valutazione a livello europeo. Sono ravvisabili limiti massimi differenti per ogni singola tossina e destinazione d'uso della materia prima (*food e feed*) e lungo la filiera (cioè dal chicco alla pasta);

il rapporto fra mercato e micotossine determina serie conseguenze sulla vita economica di migliaia di aziende italiane e può costituire una chiave di lettura innovativa e pratica con cui interpretare l'intimo collegamento tra sicurezza alimentare e difesa del reddito degli anelli più deboli della filiera che sono gli agricoltori e i consumatori;

la rilevazione del grado di contaminazione da micotossine, con specifico riferimento al deossinivalenolo (DON) per il grano duro, è stato oggetto di monitoraggio nazionale in un progetto denominato MICOCER, portato avanti dal Cra-Unità di ricerca per la Valorizzazione qualitativa dei Cereali/Mipaaf insieme all'Istituto Superiore di Sanità e all'ISPA/CNR;

in particolare, nell'ambito del Progetto MICOCER è stata svolta un'attività di monitoraggio a livello nazionale sui livelli di contaminazione nel triennio 2006-2008, avente ad oggetto sia aziende agricole e centri di stoccaggio sia campi sperimentali. Il monitoraggio presso le aziende del settore primario ha fornito un quadro aderente alla realtà agricola nazionale, mentre quello relativo ai campi sperimentali appartenenti alla Rete di confronto varietale frumento duro ha permesso di effettuare una comparazione dei dati, a parità di condizioni agronomiche applicate, sulla base delle tre principali variabili, ossia anno di coltivazione, località e varietà;

sulla base dei risultati ottenuti è possibile evidenziare la forte influenza soprattutto dell'ambiente di coltivazione e dell'andamento climatico. Infatti sebbene vi sia, in generale, un diverso andamento nel grado di incidenza nell'accumulo di valori di contaminazione procedendo dalle zone del Nord verso quelle del Sud, dove tali valori sono pressoché trascurabili, la valutazione del rischio di contaminazione deve tener conto soprattutto dell'ambiente inteso come microareale e cioè delle caratteristiche pedoclimatiche proprie delle singole zone di coltivazione;

il livello di micotossine nelle aree meridionali è tale da poterne stabilire un utilizzo alimentare con maggior sicurezza per i consumatori, tanto da poter soddisfare le esigenze più stringenti di quelle fasce più deboli - bambini e malati - e suggerire alcune riflessioni di carattere politico, economico e sanitario, con conseguenti decisioni di carattere legislativo;

la normativa comunitaria fissa, con il regolamento (CE) n. 1881/2006, i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, stabilendo con il regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione, del 23 febbraio 2006, i metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, e definendo specifiche raccomandazioni per prevenire e ridurre le contaminazioni attraverso l'applicazione di buone pratiche di coltivazione e di produzione;

la normativa sulle micotossine è materia in continua evoluzione sia per le nuove conoscenze scientifiche che per le ripercussioni che le misure adottate determinano negli scambi commerciali, anche con i Paesi terzi importanti produttori di materie prime;

impegna il Governo:

ad assumere tutte le iniziative volte a definire e ad individuare i quantitativi di prodotto in entrata nei centri di stoccaggio, formando partite omogenee non solo per caratteristiche qualitative ma anche – in certi anni e situazioni – per livello di contaminanti e definendo altresì controlli in accettazione più efficaci, da agevolare anche attraverso l'introduzione dell'obbligo di colorazione – mediante traccianti atossici – dei grani duri destinati ad altri usi, sia di provenienza comunitaria che extracomunitaria, prima dell'immissione in commercio degli stessi;

a razionalizzare il sistema dei controlli in ordine alla materia in questione, al fine di accrescere l'efficienza degli stessi, rafforzando la vigilanza alle dogane ed evitando inutili sovrapposizioni e promuovendo meccanismi di coordinamento operativo tra le varie autorità preposte a tali attività di vigilanza;

ad adottare tutte quelle iniziative – sia in ambito nazionale che in ambito comunitario – volte ad armonizzare le normative in materia di micotossine presenti negli alimenti con quelle dei Paesi extraeuropei più virtuosi, nella prospettiva di tutelare adeguatamente – anche alla luce del principio di precauzione – la sicurezza dei consumatori, specie per i prodotti destinati ai minori, tenendo conto anche dei livelli medi di consumo di prodotti a base di grano duro ravvisabili in Italia, superiori a quelli di altri Paesi europei, con conseguente maggiore esposizione ai rischi in questione sul piano della salute;

ad emanare, anche con riferimento ai prodotti alimentari della filiera del grano duro, i decreti attuativi previsti dall'articolo 4, comma 3, della legge 3 febbraio 2011, n. 4, in materia di etichettatura dei prodotti agroalimentari, atteso che nel settore in questione la tutela della qualità è strettamente connessa alla tutela della trasparenza, prevedendo l'obbligo di indicare in etichettatura di tutti i prodotti a base di cereali e dei cereali stessi non solo la provenienza della materia prima agricola utilizzata, ma anche se il prodotto è idoneo o meno al consumo per i lattanti e i bambini;

ad introdurre meccanismi premiali e di sostegno finalizzati ad incentivare e a favorire l'indicazione, nell'etichettatura dei prodotti in questione, dei parametri contaminanti di origine fungina;

ad attivarsi nelle sedi opportune – anche comunitarie – al fine di consentire l'introduzione di una corretta classificazione legale dell'età dei bambini ai fini dei prodotti alimentari destinati all'alimentazione degli stessi, in quanto il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 7 aprile 1999, n. 128, che recepisce una direttiva comunitaria sulla materia in questione, configura come soglia anagrafica massima per tali tipologie di prodotto l'età di tre anni, anziché, come sarebbe invece necessario, l'età di dieci anni;

ad assumere le opportune iniziative volte all'inserimento dei differenti tenori di micotossine nella classificazione merceologica del grano duro quotato nelle borse merci;

ad assumere iniziative volte a rendere neutrali e trasparenti le negoziazioni e la formazione dei prezzi, attraverso informazioni dettagliate e tempestive sugli elementi fondamentali di mercato (produzione, consumi, importazioni, esportazioni) anche a valle della filiera;

ad assumere ogni idonea azione per organizzare una banca dati, atta a raccogliere elementi in ordine al campionamento per aree, varietà, pratiche agronomiche, condizioni climatiche, cicli di produzione – raccolto, stoccaggio, lavorazione – che consenta un’analisi puntuale della presenza delle micotossine prevalenti nelle derrate nazionali e in quelle importate;

ad adottare ogni idonea misura per la standardizzazione della metodologia di campionamento e delle modalità di certificazione delle stesse;

a definire le modalità per l’eventuale accreditamento di laboratori di analisi dei campioni, allo scopo di analizzare ed elaborare dati standardizzati per adeguate valutazioni tecnico scientifiche.

