

il Salvagente/20-27 marzo 2008

19

consumi

LO AFFERMA UN'ANALISI DEL MOVIMENTO CONSUMATORI DI CUNEO

Formaggi contaminati dalle micotossine

IN 12 DEI 15 PRODOTTI ESAMINATI È STATA RILEVATA LA PRESENZA DELLE SOSTANZE TOSSICHE, E IN 6 DI QUESTI IN QUANTITÀ IMPRESSIONANTE. MOLTO OLTRE I LIMITI FISSATI PER IL LATTE.

• LORENZO MISURACA

Comprare un prodotto alimentare di qualità non significa sempre andare sul sicuro. Perfino un formaggio Dop può comportare rischi non indifferenti per la nostra salute e non è detto che si tratti di pericoli che possono essere esclusi dai controlli previsti dalla legge. Per la semplice ragione che per alcune sostanze tossiche non sono previsti chiaramente i limiti di legge.

È così, per esempio, per le micotossine. Che si annidano in diversi prodotti che compriamo nei supermercati. E che ora fanno capolino anche nei formaggi più pregiati. Dopo aver denunciato la presen-

za di queste sostanze dai potenziali effetti cancerogeni in biscotti, birra e vino, il Movimento consumatori di Cuneo rilancia l'allarme rendendo pubblici i risultati della secon-

da fase di analisi del progetto "Sicurezza alimentare 2007". E i numeri giustificano la preoccupazione: 12 formaggi sui 15 esaminati sono risultati contaminati, e in 6 la presenza di tossine è impressionante. Al contrario, in 15 campioni di latte di varie marche non sono state trovate quantità rilevanti di sostanze nocive.

Alessandro Ocelli, il tecnico agro-alimentare che ha curato l'indagine insieme a Mc, ci spiega: "Tra le micotossine, le più pericolose per la salute umana risultano le

aflatossine, agenti cancerogeni, e in particolare la aflatossina B1, che può causare lesioni epatiche". Ocelli continua: "Possiamo venire a contatto con questa micotossina mangiando cereali o frutta secca contaminata oppure consumando latte derivante da animali alimentati con mangimi contaminati. L'animale che si è contaminato metabolizza la micotossina e la trasforma in aflatossina M1, considerata meno tossica della B1, ma comunque classificata "possibilmente cancerogena per l'uomo".

L'elenco dei contaminati

La lista dei formaggi che hanno rivelato una presenza allarmante di aflatossina M1 inizia, purtroppo, da un Dop: il Murazzano prodotto dalla Cascina Raflazz a Paroldo, nel Cuneese, che presenta 0,69 microgrammi di micotossina su un chilo di prodotto, pari a quasi

14 volte il limite massimo ammesso per il latte.

La lunga sequenza di formaggi



20

consumi

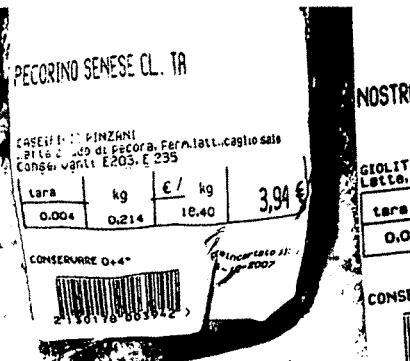
il Salvagente/20-27 marzo 2008

FORMAGGI CONTAMINATI....

contaminati prosegue con il **pecorino senese** del caseificio Pinzani di Castel San Gimignano (1,28 microgrammi/kg), il **caciocavallo** del caseificio Olanda Michele di Andria, nel Barese (0,69), e il **Nostrale Elva** del Caseificio cooperativo Elvese di Elva, Cuneo (0,48).

Uscendo dalle produzioni nazionali la presenza di micotossine non si attenua, anzi. Anche il formaggio greco più diffuso in Italia, la **Feta**, che nel caso del campione analizzato è prodotto da Kolios ed è riconosciuto da un marchio corrispondente al nostro Dop, fa segnare una presenza di 16,45 microgrammi/kg di aflatoxina M1, ben 329 volte il limite ammesso per il latte. Ed è un altro formaggio estero, il francese **Banon**, della Fromagerie de Banon, a colpire per la quantità di aflatoxina presente: 27,43 microgrammi/kg, quasi **550 volte** oltre il limite.

Sorprende un altro fatto: che i campioni dei formaggi in questione sono stati comprati nel punto vendita di Torino di **Eataly**, specializzata grazie alla consulenza di Slow Food in pro-



dotti di alta qualità. Verrebbe da chiedersi quali dati sarebbero usciti, se si fossero prelevati i formaggi dagli scaffali di un discount.

I buchi della legge

Il problema, fa notare **Beppe Riccardi**, responsabile del settore alimentare del Movimento consumatori, è quello delle carenze di legge. "Se per il latte, sia destinato al consumo diretto che alla fabbricazione di prodotti lavorati, la Comunità europea fissa un limite mas-

simo di 0,050 microgrammi/kg di presenza di aflatoxina M1, stranamente per i formaggi non viene fissata una soglia specifica. Esiste solo una nota del 2004 del ministero della Salute che indica un limite provvisorio di 0,45 microgrammi/kg per i formaggi a pasta dura e lunga stagionatura", spiega Riccardi.

Secondo il Movimento consumatori, la difficoltà di determinare il rapporto di concentrazione della tossina nei diversi formaggi **impedisce** alle Asl un'azione di **controllo** incisiva. In effetti, è indicativo che nessuno dei cam-

INTERVISTA AL PROFESSOR ALBERTO RITIENI

Al primo accenno di muffa sbarazzarsi del prodotto

PER PRUDENZA IL CONSUMATORE DOVREBBE SCEGLIERE LATTICINI CON ORIGINE RINTRACCIABILE.

“Oltre a privilegiare i prodotti di qualità, se non vuole ingerire micotossine il consumatore si rassegni: quando un prodotto comincia ad ammuffirsi è difficilissimo recuperarlo". **Alberto Ritieni**, docente di Chimica e biotecnologia delle fermentazioni all'Università Federico II di Napoli, ed esperto di micotossine, non si limita a raccontare al **Salvagente** i rischi legati a queste sostanze, ma dà al lettore consigli pratici per evitarle nella vita di tutti i giorni.

Professor Ritieni, cosa rende le micotossine particolarmente pericolose?

Le micotossine sono sostanze tossiche con caratteristiche cancerogene, e non hanno un effetto univoco, non è possibile prevedere in maniera certa quali danni produrranno sulla salute.

Però sembrerebbe facile evitarle: basta controllare che non ci siano tracce di muffa sul prodotto.

Purtroppo non è così semplice. Spesso le micotossine

si sviluppano in una quantità che non è visibile all'occhio umano.

Ma la possibilità che una persona mangi un formaggio pieno di muffa è rara...

Non è solo un problema di ingestione acuta di sostanze tossiche. Tra le caratteristiche delle micotossine c'è quella che tendono ad accumularsi nel fegato, per cui nel caso di assunzione di quantità modiche, ma prolungate, il sistema naturale di detossificazione non funziona, e il fegato comincia a dare problemi.

Dopo quanto?

Chiarisco che mangiare un prodotto con tracce di micotossine ogni tanto non comporta particolari rischi. Diverso è il caso del consumatore che compra regolarmente prodotti scadenti.

Le micotossine si annidano nei discount?

Diciamo che l'indicatore principale è il prezzo basso, anche se non è una equazione automatica. Esistono casi di prodotti di qualità contaminati da micotossine in quantità eccessiva, però è più probabile che un prodotto che costa poco utilizzi materie prime più scadenti.

Da dove vengono i prodotti più a rischio?

Da zone come il Sud-est asiatico e la Cina, non solo per le condizioni igienico-sanitarie più carenti, ma anche per la lunghezza del viaggio necessario per rag-

giungere i nostri mercati. Poi ci sono i prodotti che vengono da zone a basso tasso tecnologico, come i pistacchi dall'Iran, o altre derrate dal Nord Africa.

E i prodotti italiani?

In certe zone possono capitare maggiori concentrazioni di micotossine per un motivo culturale. Ad esempio: a Lecce le olive non si raccolgono direttamente dagli alberi ma si lasciano cadere quando sono mature. Questa permanenza al suolo produce un maggior rischio di contaminazione. Nel Nord Italia, invece, è capitato anni fa che dopo piogge improvvise seguite da forte caldo si sia sviluppata una forte contaminazione del frumento della Pianura Padana tale da mettere in difficoltà l'export.

Quali sono le micotossine più pericolose e diffuse?

Le aflatoxine nei latticini, le ocratossine nei vini e nei cereali, la patulina che si trova su prodotti come il succo di mela.

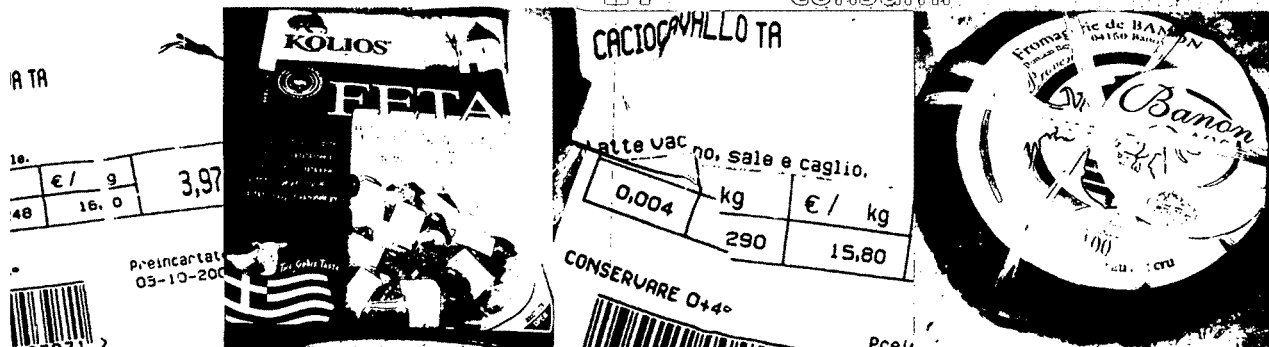
A proposito di latticini, l'indagine di Mc ha trovato micotossine nell'80% dei campioni...

Probabilmente a monte non c'è stato un controllo della filiera. Ma va chiarita una cosa: l'individuazione delle sostanze tossiche è molto complessa, e necessita di strumenti di alta precisione che non tutti i la-

il Salvagente/20-27 marzo 2008

21

consumi



pioni di latte (per il quale il limite è ben preciso) è risultato contaminato mentre l'80% dei campioni di formaggi conteneva la micotossina in quantità più o meno rilevanti. Ma non è l'unico vuoto normativo.

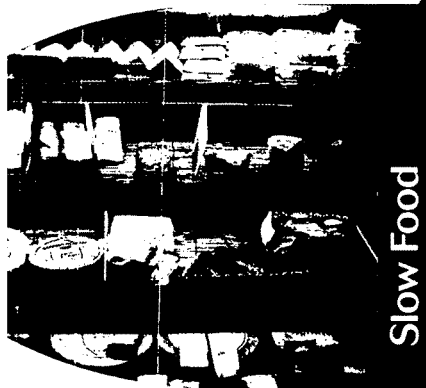
"In Italia, i limiti di presenza di micotossine in un prodotto sono calcolati singolarmente. Ma non tengono conto dell'effetto congiunto di tossine di carattere diverso presenti sullo stesso prodotto", rincarà Occelli.

Su questo punto è d'accordo anche **Marina Miraglia**, direttrice del reparto Ogm e micro-

tossine dell'Istituto superiore di sanità (Iss), che è il punto di riferimento del ministero della Salute nel fissare i limiti di contaminazione. Che spiega: "È necessario approfondire gli studi su questo fronte, anche se possiamo dire ai consumatori italiani di non preoccuparsi: i limiti di contaminazione italiani sono così restrittivi da poter stare tranquilli".

E riguardo all'assenza di limiti per i formaggi? "Considerando la natura dei prodotti, bisognerebbe fissare tanti limiti per quanti sono i formaggi in Italia. Su quelli più comuni ci stia-

mo lavorando, come nel caso della mozzarella. Per il parmigiano, invece, abbiamo già stabilito una soglia massima di contaminanti". Un problema da risolvere in fretta se è vero, come ci spiega **Agostino Macri**, direttore del dipartimento di Sanità alimentare e animale dell'Iss, che i rischi dei formaggi privi di denominazione d'origine potrebbero non essere trascurabili: "Una grande percentuale dei formaggi italiani viene fatta con latte estero, prodotto da mucche che utilizzano mangimi su cui non abbiamo alcun controllo".



"Noi garantiamo le caratteristiche organolettiche"

I formaggi al centro delle analisi del Movimento consumatori hanno passato il nostro vaglio, che però si basa solo su caratteristiche organolettiche del prodotto". **Piero Sardo**, presidente della Fondazione "Slow Food" per la Biodiversità, risponde alle domande del Salvagente in merito ai formaggi contaminati da micotossine, comprati da Mc nello store Eataly di Torino, un negozio di prodotti alimentari di alta qualità, scelti in larga parte in collaborazione con Slow Food.

"Quando consigliamo dei prodotti a Eataly - dice Sardo - li assaggiamo e valutiamo le caratteristiche legate al gusto, al sapore e alla filiera, i vari passaggi della produzione. Ma non ci occupiamo di controlli come quelli sulle micotossine, perché spettano alle autorità sanitarie". Nel caso dei prodotti comprati da Mc Cuneo, Eataly ha commissionato delle analisi su nuovi lotti e ha assicurato che almeno su quelli non risultava nessun allarme micotossine.

Ci faccia un altro esempio di luogo comune sulle muffe.

Prendiamo le arance andate a male nel frigo: i funghi rilasciano delle spore quasi indistruttibili. Togliere le arance ammuffite e passare un panno non basta. Le nuove arance verranno contaminate dalle spore. Per questo il ripiano va pulito per bene, con sapone, e messo ad asciugare.

Altre avvertenze?

Ma non esiste un marchio, una garanzia, che il consumatore può trovare sulla confezione del prodotto per essere sicuro che non contiene micotossine? Sardo ci risponde: "No, non esistono marchi del genere, ma per quando riguarda i nostri 'presidi', forniamo comunque garanzie aggiuntive di qualità rispetto ad altri prodotti di qualità". I presidi di Slow Food sono prodotti di particolare valore, non soltanto dal punto di vista organolettico, ma anche rispetto al rapporto con il territorio di provenienza, che Slow Food sostiene e garantisce. "Nel caso dei presidi che hanno a che fare con bestiame vietiamo l'uso di mangime ogm e di insilati, foraggi che per le loro caratteristiche di lavorazione e conservazione sono a maggior rischio di produrre micotossine".

Per il resto bisogna affidare nei controlli delle autorità, che comunque per Slow Food in Italia sono "tra i più attenti al mondo". Anche perché, come sottolinea Sardo, "quello delle aflatoossine è un problema latente che esploderà prima o poi. Negli ultimi anni, la loro presenza nei mangimi è aumentata, perché le varietà che si sono affermate a livello internazionale sono meno resistenti, ma anche per la sovrapproduzione che mette in mano ai produttori masse di mangime troppo grandi, difficilmente controllabili".

Attenzione all'effetto primavera: quando si apre e si chiude spesso il frigo. La temperatura tende ad alzarsi, ed essendoci umidità, si crea un ambiente ideale per sviluppare le muffe. Ed è lo stesso motivo per cui è sbagliato tenere la frutta e la verdura nei sacchetti di plastica, che favoriscono la condensa. Infine, evitate di conservare il cibo in posti umidi, come ad esempio gli scomparti sotto il lavandino. ●

boratori hanno. Faccio un esempio per far capire le proporzioni di ricerca: immagini un film lungo 31 anni in cui bisogna individuare un "frame" di un secondo. Inoltre, va detto che le varietà di micotossine esistenti è enorme: 300 tipi. Si immagini cosa significa in termini di tempo e di soldi controllarne la presenza in tutti i prodotti alimentari.

Dunque, come può un consumatore scegliere un prodotto senza micotossine?

Tenuto conto dell'esigenza di non spendere un patrimonio, il consumatore dovrebbe puntare sui prodotti con origine rintracciabile, magari di filiera corta, certificati.

E una volta fatta la spesa?

Quando un prodotto comincia ad ammuffirsi va buttato. Asportare la parte con la muffa è il classico errore. In realtà tutta la massa del prodotto è contaminata, solo che la parte visibile si è sviluppata di più perché a contatto con l'aria.