

# ALIMENTA<sup>ESD</sup>

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 11/12 Anno XXIV

Novembre-Dicembre 2016

Mensile

## SOMMARIO



### Lettere al Direttore (221)

#### R.M. Maestro (226)

La tolleranza è un'incertezza estesa: la Guida Eurachem/Citac (2007) "Measurement uncertainty arising from sampling – A guide to methods and approaches"

#### F. Brusa (229)

Varietà vegetale e DOP: coesistenza difficoltosa

#### M. Dona, A. Macrì (233)

Olio di palma e olio di colza: due pesi e due misure.

#### A. Mucciolo, C. Mucciolo, V. Giaccone (235)

Rapporto tra attestazione di biologicità e sicurezza alimentare

### Giurisprudenza (242)

Cass. Pen. Sent. 1482, ud.9.6.16; formaggi da latte ovino e bovino di allevamenti non autorizzati. Tracciabilità. Carenza. Reato di pericolo. Nota a commento di V. Pullini

## Gli Istituti Zooprofilattici fra autocontrollo e controllo ufficiale. Una criticità elementare

Riceviamo e pubblichiamo

*In merito all'articolo "Il latte italiano nella bufera aflatossina", apparso sul n. 6 della rivista ALIMENTA, sento la necessità di fornire qualche ulteriore elemento di conoscenza.*

*Va innanzitutto ribadito che le aflatossine sono prodotte da funghi che possono entrare nella catena alimentare umana attraverso alcuni prodotti alimentari contaminati direttamente o indirettamente.*

*L'assunzione delle aflatossine sopra determinati livelli rappresenta per l'uomo un accertato rischio per la sua salute. Per questo motivo normative comunitarie e nazionali hanno fissato limiti di residui massimi consentiti negli alimenti.*

*Il latte rappresenta una potenziale fonte di rischio. La contaminazione del latte avviene solitamente per ingestione da parte dell'animale di alimenti con residui di aflatossine. Il mais rappresenta uno dei substrati maggiormente interessati dalla contaminazione di funghi produttori di aflatossine. Climi caldi e umidi aumentano il rischio dello sviluppo di aflatossine nel mais. La sua essiccazione post raccolta limita la formazione di muffe, ma non elimina le aflatossine già presenti.*

*Secondo quanto stabilito dalle normative comunitarie sulla sicurezza alimentare, gli Operatori del Settore Alimentare, i cosiddetti OSA, e gli Operatori del Settore Mangimistico (OSM) sono tenuti a produrre alimenti salubri in ogni fase del ciclo alimentare in cui operano; quindi dal "campo alla tavola". In questo ambito rientrano pertanto anche i produttori di mais e i mangimisti e anche gli allevatori di bestiame produttore di latte. Tutta la filiera produttiva è tenuta, tra l'altro, a verificare la qualità sanitaria del mais prodotto e utilizzato.*

(segue)

a cura di Istituto Bromatologico Italiano Direttore responsabile: Antonio Neri

ASSOCIATO



Unione Stampa Periodica Italiana