

AFLATOSSINE, PROBLEMA DA GESTIRE CON LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO

L'afatossina B1 è un pericoloso tossico che si può formare sulla pianta del mais contaminando l'alimento destinato alla bovina; un suo derivato, l'afatossina M1 (AM1), può passare nel latte e da qui nel formaggio.



Il limite di AM1 nel latte è 0,050 microgrammi/Kg, equivalenti a 50 ppt (parti per trillione, con un trillione = mille miliardi): livelli così bassi sono imposti dalla tossicità elevata della molecola, e per lo stesso motivo la legge impone attente misure di controllo che ricadono nella responsabilità dell'O.S.A. (operatore del settore alimentare), cioè allevatori e trasformatori che sono tenuti ad assicurare la sicurezza alimentare dei loro prodotti.

Per un adeguato controllo del problema al livello della produzione primaria (campagna e stalla) è fondamentale la gestione del mais che, come detto, è il veicolo attraverso cui l'afatossina può entrare nella filiera.

Anche se sono molto meno diffuse che in passato, l'auto produzione di granella di mais e l'uso di trinciato fresco sono



pratiche che si sono rivelate concretamente molto rischiose e che pertanto vanno decisamente sconsigliate.

Resta pertanto cruciale l'acquisto del mangime o della granella: la selezione dei fornitori,

la pretesa di prodotti di alta qualità e di procedure interne al mangimificio in grado di fornire adeguate garanzie

sono, concretamente, gli strumenti di controllo del problema a disposizione dell'allevatore.

L'industria mangimistica ha compiuto in questi anni (sotto la pressione del mercato ma anche di normative sempre più esigenti) investimenti gestionali estremamente rilevanti in tale direzione: è importante perciò rivolgersi a fornitori noti, responsabili, affidabili e qualificati.

Un aiuto in tal senso lo può fornire l'"Albo dei fornitori di foraggi e mangimi", che il Consorzio gestisce con la collaborazio-

QUESTA NUOVA RUBRICA

Prende il via con questo numero 17.2016 dell'Informatore Zootecnico una nuova rubrica, curata dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. Si intitola "Prima del caseificio" perché intende divulgare prevalentemente informazioni utili ai foraggicoltori e agli allevatori, piuttosto che ai casari o a chi si occupa di stagionatura o di commercializzazione del formaggio. Utili cioè ai produttori che operano nelle fasi della filiera del Parmigiano precedenti l'arrivo del latte in caseificio.

Con questa iniziativa il Consorzio intende fornire elementi a supporto di una produzione di latte che si impone standard



ne dell'Università di Bologna e che richiede agli aderenti, oltre ad altre garanzie supplementari, quella di fornire mangimi con valori di aflatoxina B1 inferiori del 40% rispetto ai limiti di legge.

Ma oltre alla prevenzione, all'allevatore è imposta una accurata attività di autocontrollo che consiste fondamentalmente in una sistematico monitoraggio (di norma svolto di concerto con il caseificio) del latte prodotto e nell'applicazione di misure correttive in caso di allarme. Tra queste la più impegnativa è la comunicazione immediata del superamento del limite e la sospensione della consegna al caseificio fino al ripristino della conformità del latte (di solito servono 3-4 giorni dalla sostituzione del mangime contaminato).

Anche il caseificio è tenuto all'applicazione di un piano di controllo basato su analoghi criteri.

Non vi è dubbio che l'impegno richiesto ai produttori è molto gravoso e va prodotto con il massimo senso di responsabilità ma l'assicurazione della salubrità di un prodotto alimentare è un pre requisito da cui non è possibile in alcun modo derogare.

Marco Nocetti

molto esigenti sia per il prodotto, sia per il processo; standard codificati nel Disciplinare di produzione ma che sono anche il risultato del costante rapporto con chi trasforma tutti i giorni il latte in un prodotto selezionato e di elevata qualità come il Parmigiano Reggiano.

E sarà anche occasione per raccontare agli allevatori di altre filiere produttive le peculiarità di un sistema Dop in cui il rapporto latte - trasformazione - prodotto finale è molto stretto e articolato.

Riccardo Deserti

BALLONI FASCIATI, UN ALIMENTO VIETATO PER IL PARMIGIANO REGGIANO

La scelta di non usare conservanti nella produzione del Parmigiano Reggiano (conservanti - come il lisozima - che aggredendo anche le flore lattiche ne limitano la fondamentale azione proteolitica durante la stagionatura, con rilevanti effetti sulle caratteristiche organolettiche del prodotto stagionato) impone l'utilizzo di latte con cariche di clostridi vicine a zero: da ciò deriva il divieto all'utilizzo degli insilati nella razione delle bovine.

Tale divieto riguarda ovviamente il mais trinciato, ma anche ogni altra modalità di conservazione degli alimenti che preveda trattamenti riconducibili all'insilamento, e pertanto anche i balloni fasciati. Il divieto all'uso di tali prodotti è anzi ancora più stringente che per il mais trinciato che, a talune condizioni, può essere presente in azienda per l'utilizzo in altre filiere produttive come la carne o la produzione di biogas.

Infatti, come recita l'Art. 5 del Disciplinare: «E', comunque, vietata anche la semplice detenzione in azienda di insilati di erba e di sottoprodotti, quali le polpe di bietola, le buccette di pomodoro, ecc., conservati in balloni fasciati, trincee, platee o



con altre tecniche." E ciò perché le caratteristiche dei foraggi in balloni fasciati, specialmente se è presente della medica, tendono a favorire la proliferazione di clostridi, come il *C. sporogenes*, che sono dotati di attività anticasearia particolarmente insidiosa per cui devono essere accuratamente evitati con una corretta gestione della alimentazione delle bovine.

M.N.





www.informatorezootecnico.it

terroevito
WWW.AGRICOLTURA.COM

AgriCommercio
e garden center

ColtureProtette
ORTICOLTURA E FIOROVIVAISMO

Cont•terzista
IN AGRICOLTURA



m&ma
MACCHINE E MOTORI AGRICOLI

OlivoeOlio

rivista di
FRUTTICOLTURA
e di ortofloricoltura

RIVISTA DI
Suinicoltura

VIGNEVINI



Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media s.r.l.

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media s.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

edagricole