

[Le partite in temporeale »](#)**SALUTE/NUTRIZIONE****Tossine nella frutta secca, la UE aumenta la soglia consentita**

TOSSINE – Le aflatossine fanno parte della famiglia delle micotossine e sono sostanze tossiche prodotte da alcune muffe che si possono trovare in diversi alimenti, fra cui appunto tutta la frutta secca ma anche mais, riso, fichi, oli vegetali grezzi e semi di cacao. Non sono distinte dalla cottura né da altri processi di trasformazione dei cibi ma sono ormai riconosciute come fattori potenzialmente cancerogeni, per cui l'idea di sgranocchiarne in quantità assieme ai pistacchi o alle arachidi di uno stuzzichino non pare allettante. Il nuovo regolamento, che stabilisce incrementi autorizzati per ogni tipo di prodotto (compresi cereali, derivati dai cereali e alcuni semi oleosi), è di fatto un adeguamento alle decisioni del Codex Alimentarius, l'Ente creato dalla FAO e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per stabilire gli standard alimentari. Nel 2008 aveva stabilito di portare il livello massimo di aflatossine totali in noci, pistacchi, nocciole e affini a 10 microgrammi per chilo: attualmente, invece, l'Europa consente un massimo di 4 microgrammi per chilo. A essere maligni, pare una di quelle regole fatte apposta per allargare il mercato: alzando la soglia consentita, infatti, potranno importare in Europa i loro prodotti anche paesi in via di sviluppo dove le tecniche di raccolta e stoccaggio non sono proprio senza nei e per questo consentono una crescita più indisturbata delle tossine. Prevenire e controllare la formazione delle muffe infatti è l'unico modo per garantire prodotti senza aflatossine.

PERICOLI – Ma che cosa rischia l'ignaro consumatore che tuffa la mano nelle arachidi o nei pistacchi dell'antipasto? Spiega Carlo Brera, ricercatore del Dipartimento di Salute Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Superiore di Sanità – Reparto OGM e Micotossine: «L'Unione Europea da alcuni anni ha demandato le valutazioni in materia di sicurezza alimentare all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA). L'autorizzazione all'innalzamento della soglia di aflatossine consentite arriva a seguito di un parere positivo dell'EFSA, che è consultabile anche online: secondo l'ente europeo, alzare i limiti non provocherà un aumento significativo di pericolo per la salute pubblica. Il nostro Istituto in realtà ha assunto una posizione diversa, perché non riteniamo sufficienti i dati e le argomentazioni portate dall'EFSA per innalzare i limiti di sostanze che sono certamente nocive: non a caso il Governo italiano, accogliendo il nostro parere, è stato l'unico a votare contro». I dubbi ci sono non solo per la frutta secca, ma anche e soprattutto per altri prodotti di uso più abbondante, come i cereali: non a caso proprio Brera, assieme alla collega Marina Miraglia e in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia, ha da poco iniziato il primo studio italiano di valutazione dell'esposizione dei celiaci ad aflatossine e altre micotossine del mais. I celiaci infatti sono grandi consumatori di questo cereale perché è privo di glutine, ma la pianta di mais è geneticamente molto suscettibile alla contaminazione con aflatossine: valutare quanto e come sono esposti questi pazienti potrà dare informazioni utili anche a tutta la popolazione, per capire da quante aflatossine ci arrivano nel piatto.