


A.R.A.L.

ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA



Interventi dell'assistenza tecnica
nella prevenzione e controllo delle
contaminazioni da Aflatossine
nella filiera del latte di vacca

Dott. Massimo Timini ARAL – APA Sondrio

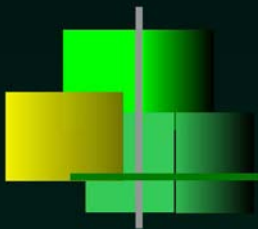
Siamaggiore – 21 novembre 2014



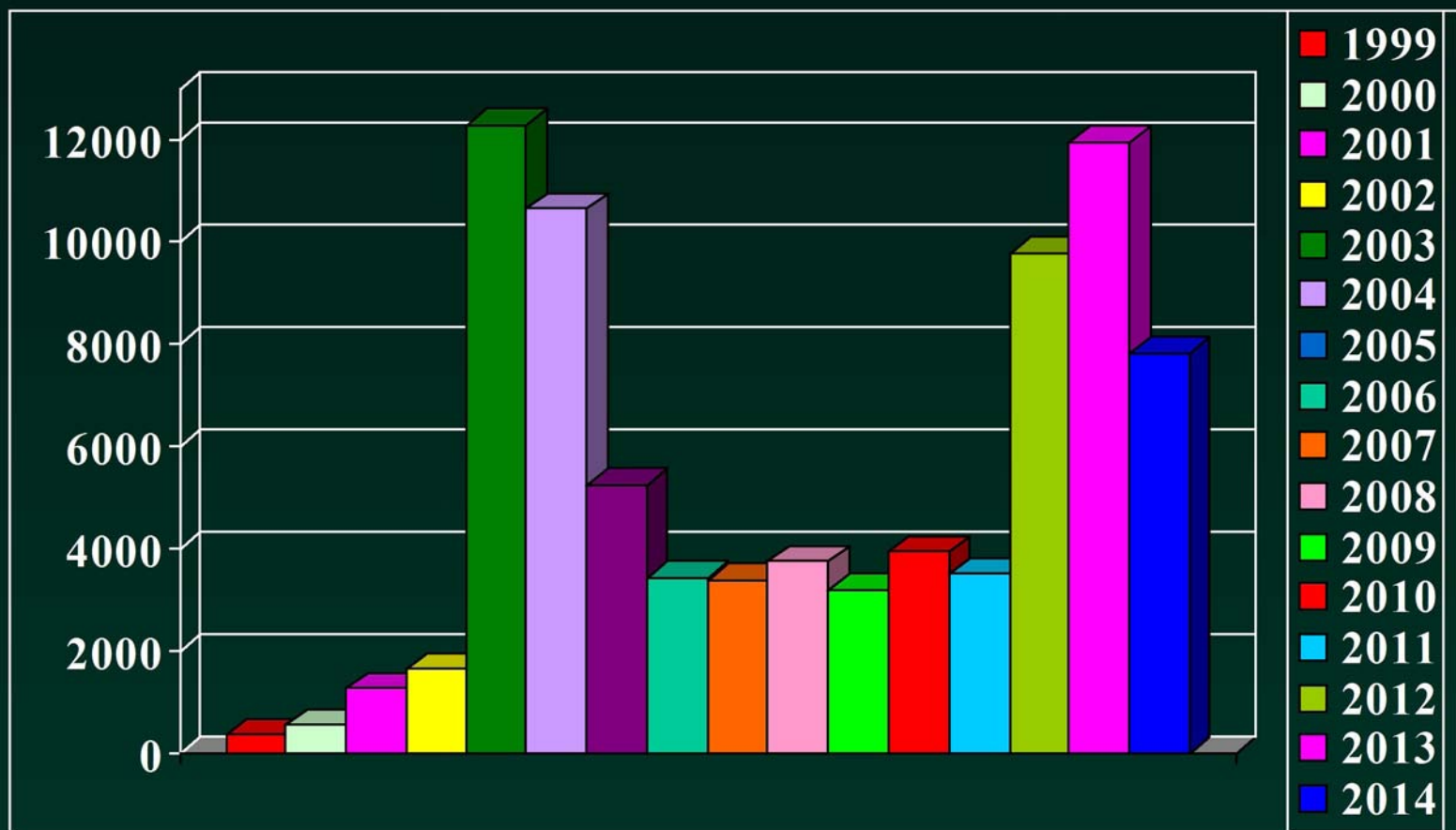


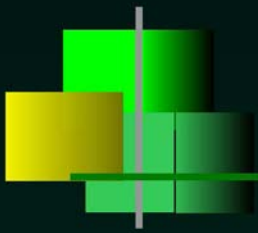
Servizio Assistenza Tecnica agli Allevamenti (SATA)

- 5000 aziende aderenti
- 4 sezioni (bovini, suini, ovicaprini, conigli)
 - 150 tecnici
- 13 tecnici specialisti (7 per bovini, 2 per suini, 3 per ovicaprini, 1 per conigli)



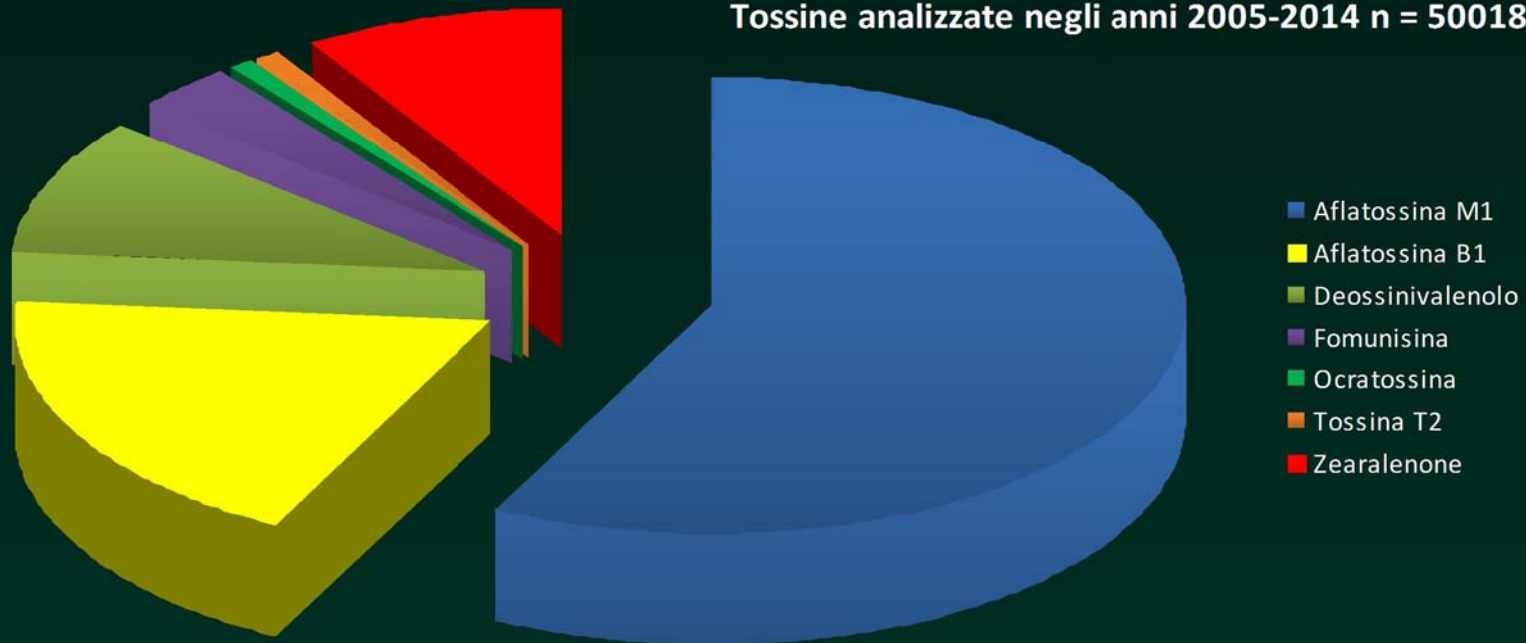
Micotossine

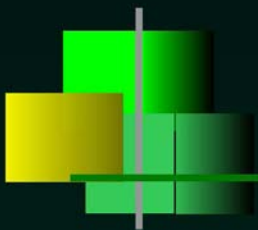




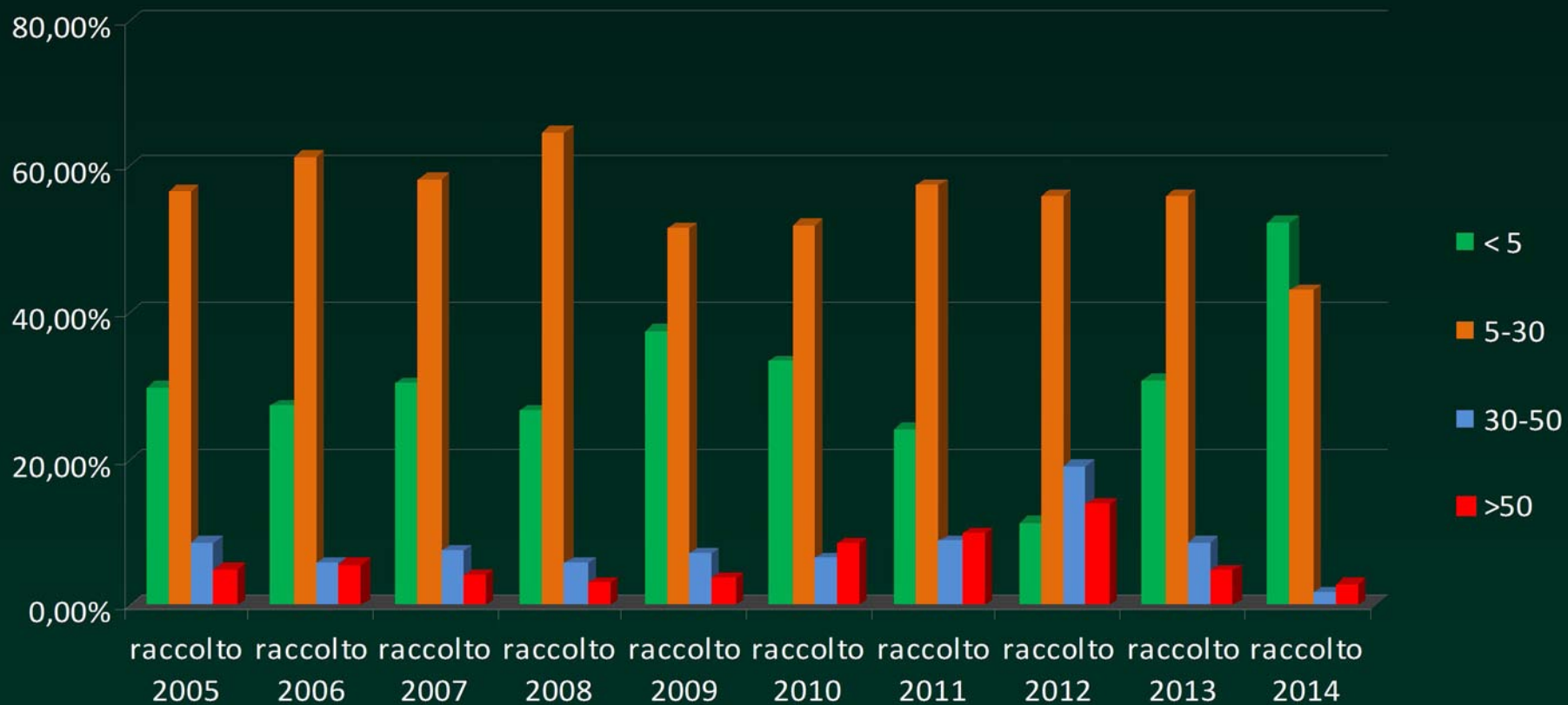
Micotossine

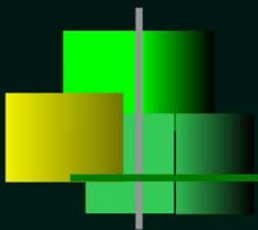
Tossine analizzate negli anni 2005-2014 n = 50018



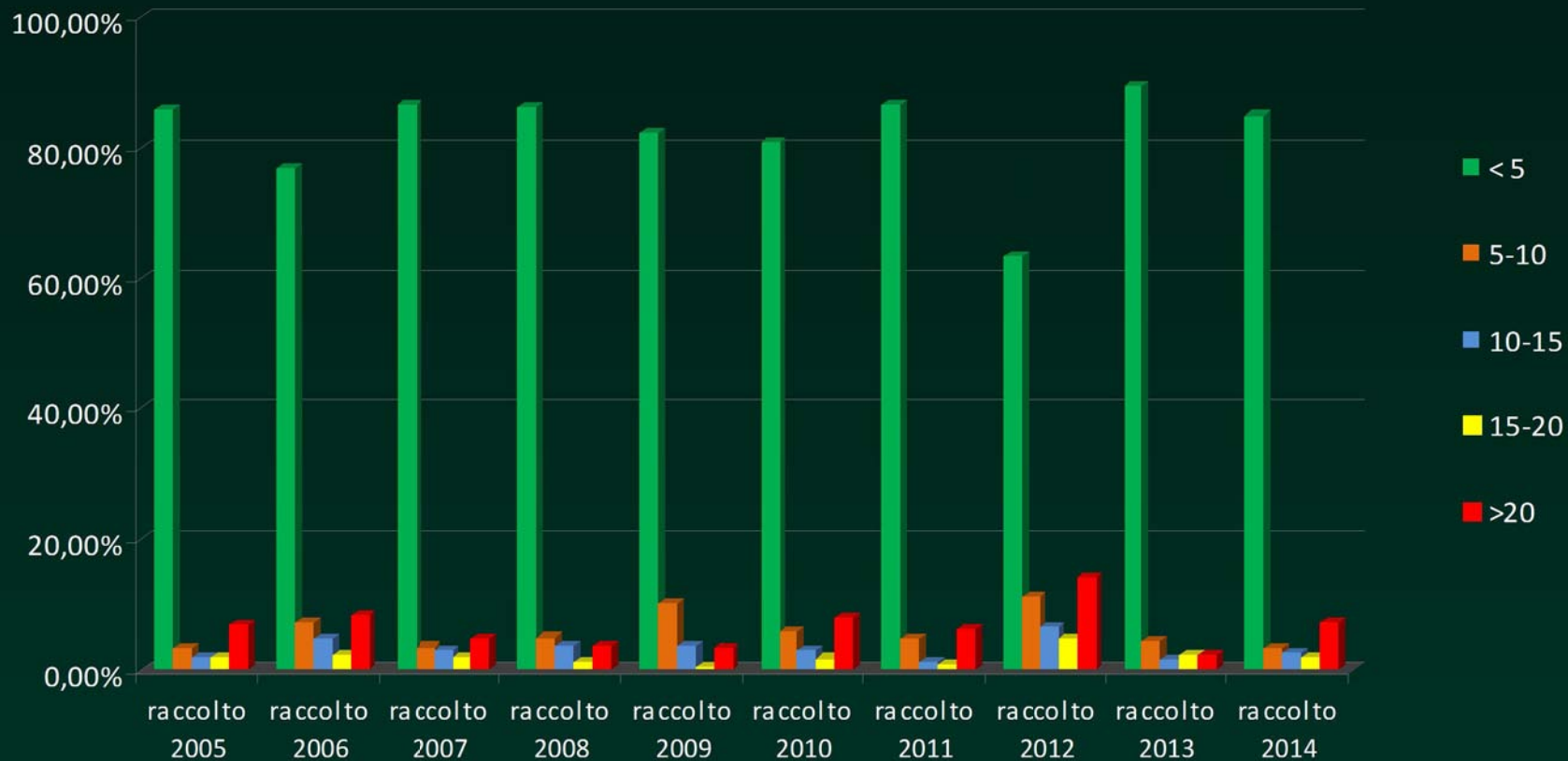


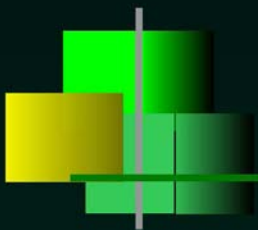
Aflatossina M1 (ppt) n = 28743





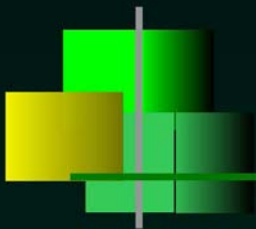
Aflatossina B1 nel mais (ppb) n=5528



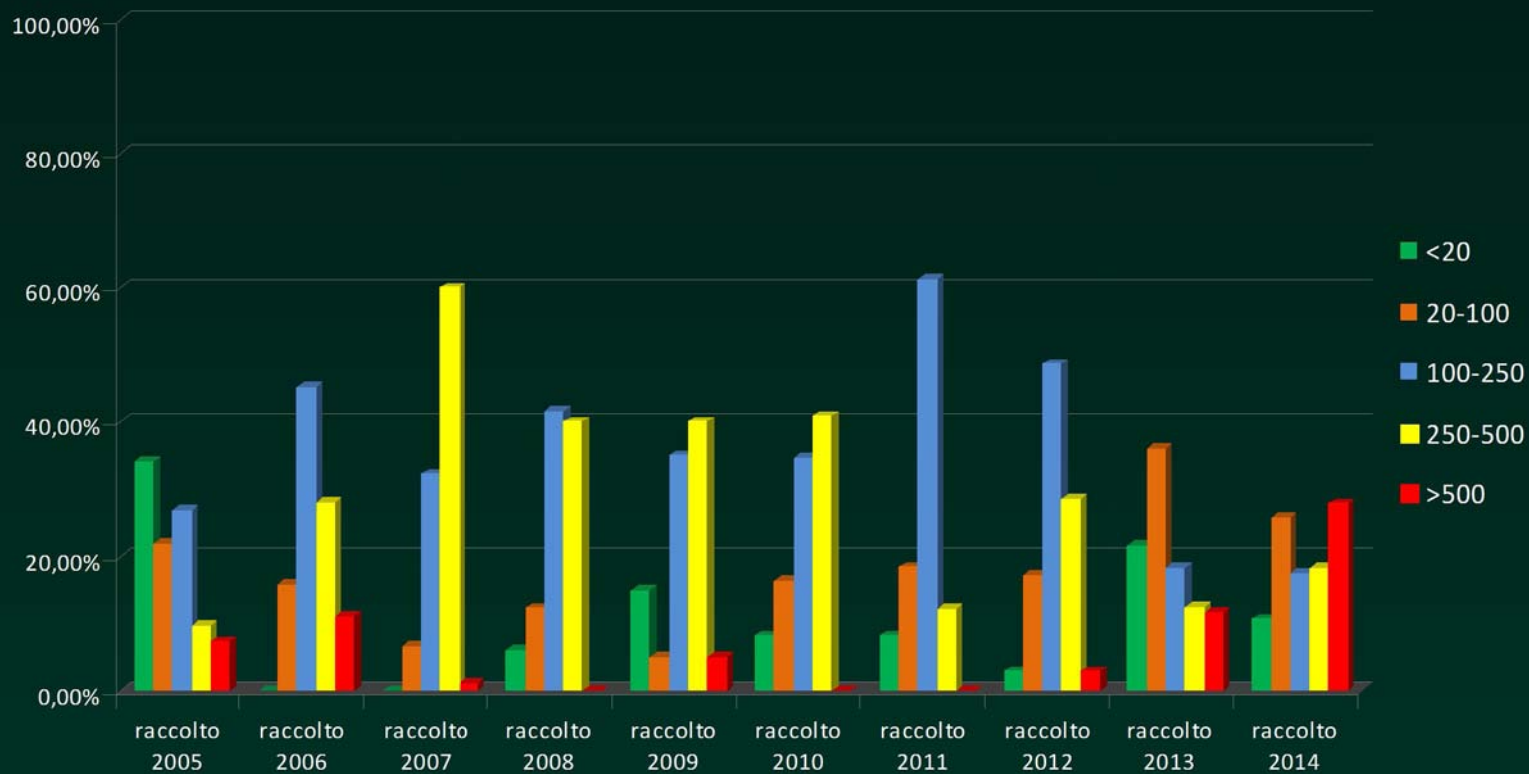


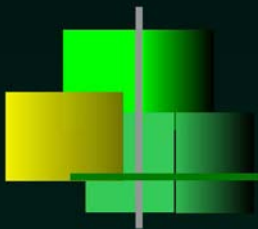
Deossinivalenolo (ppb)n=4890



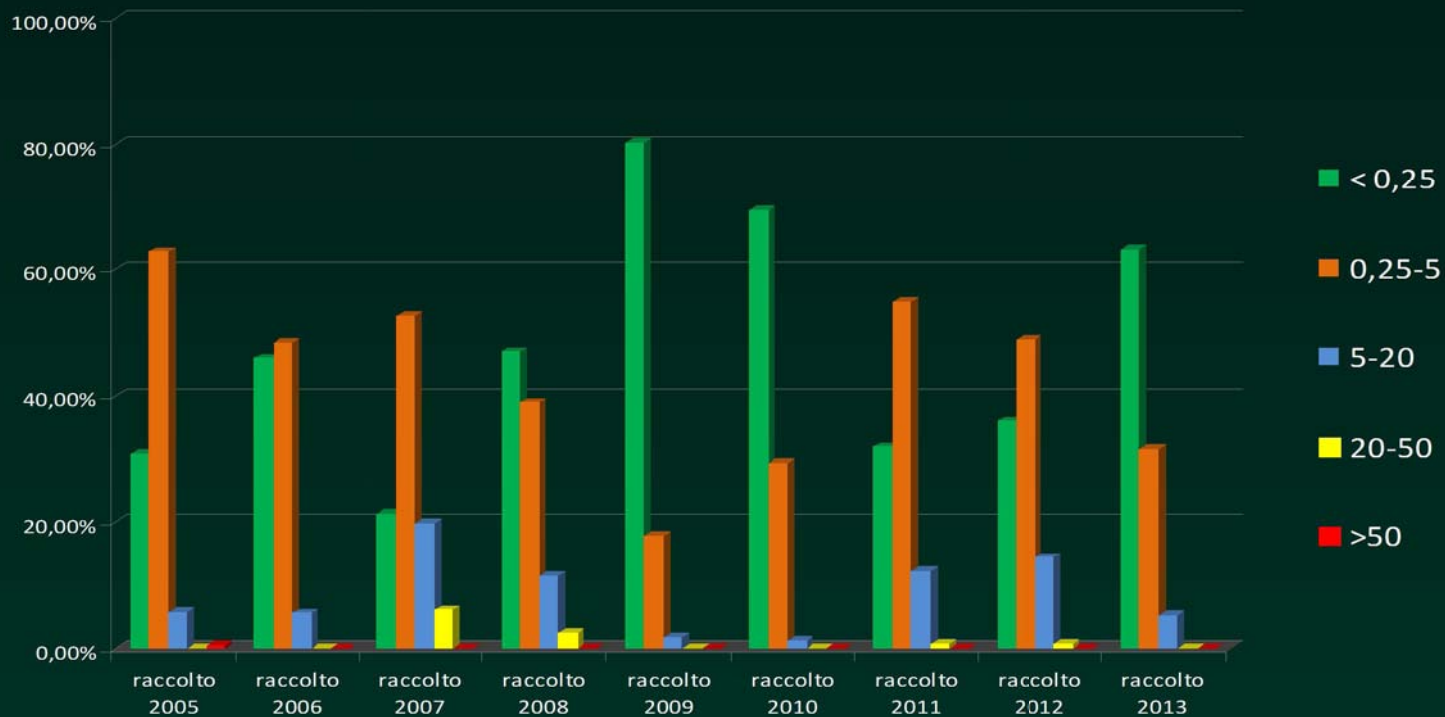


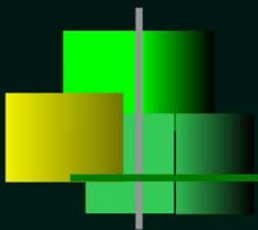
Zearalenone(ppb) n= 4408



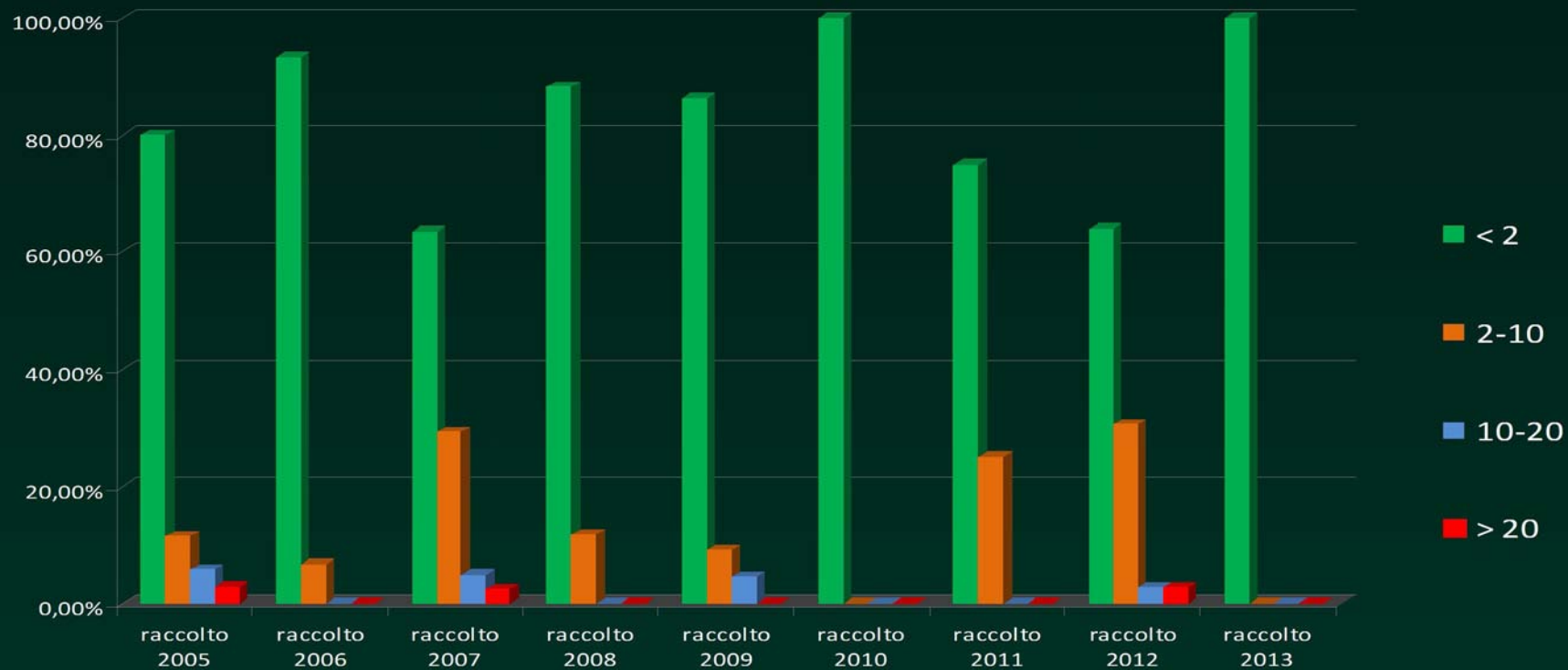


Fumonisina (ppm) n=1507

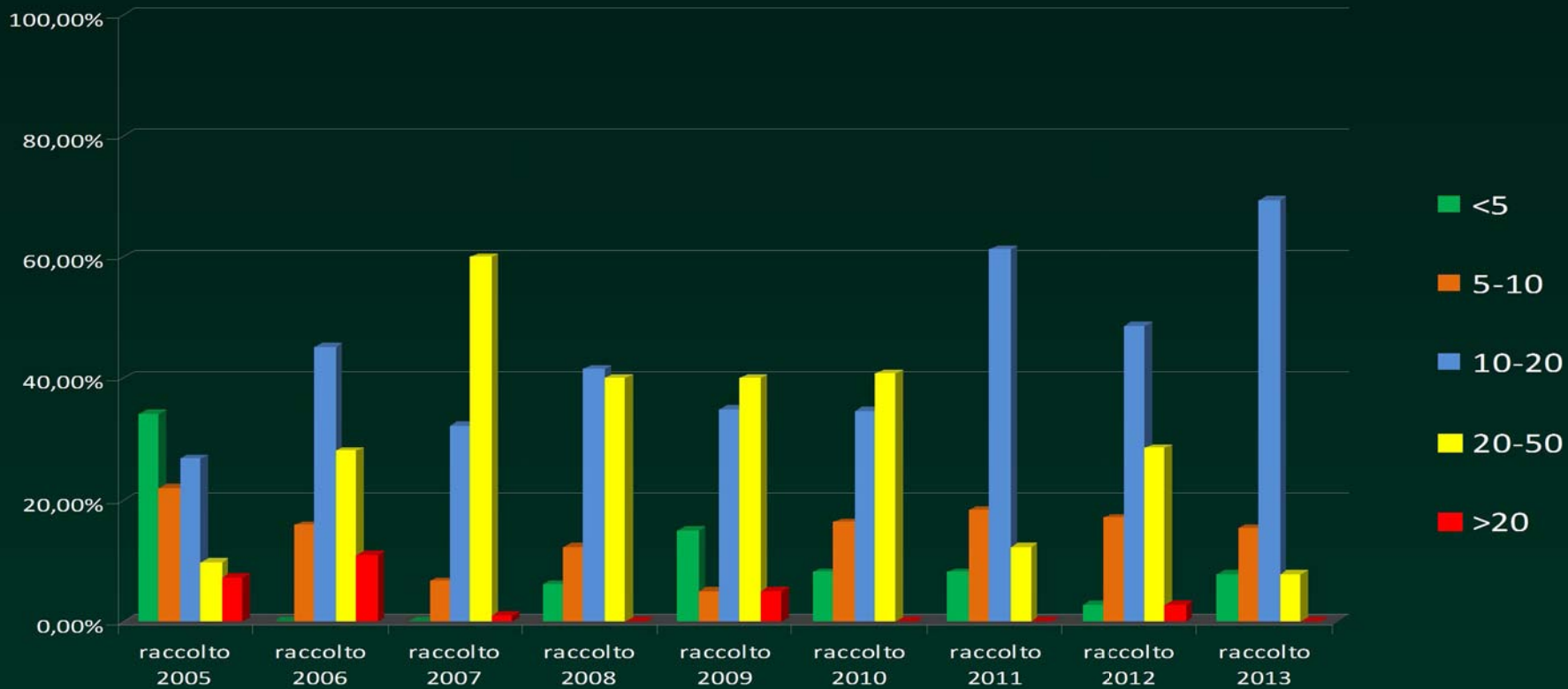




Ocratossina(ppb) n=283



Tossina T2 (ppb) n=443



A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA



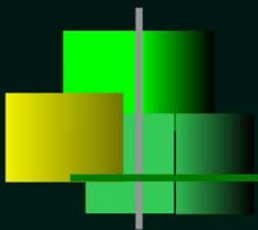
A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA



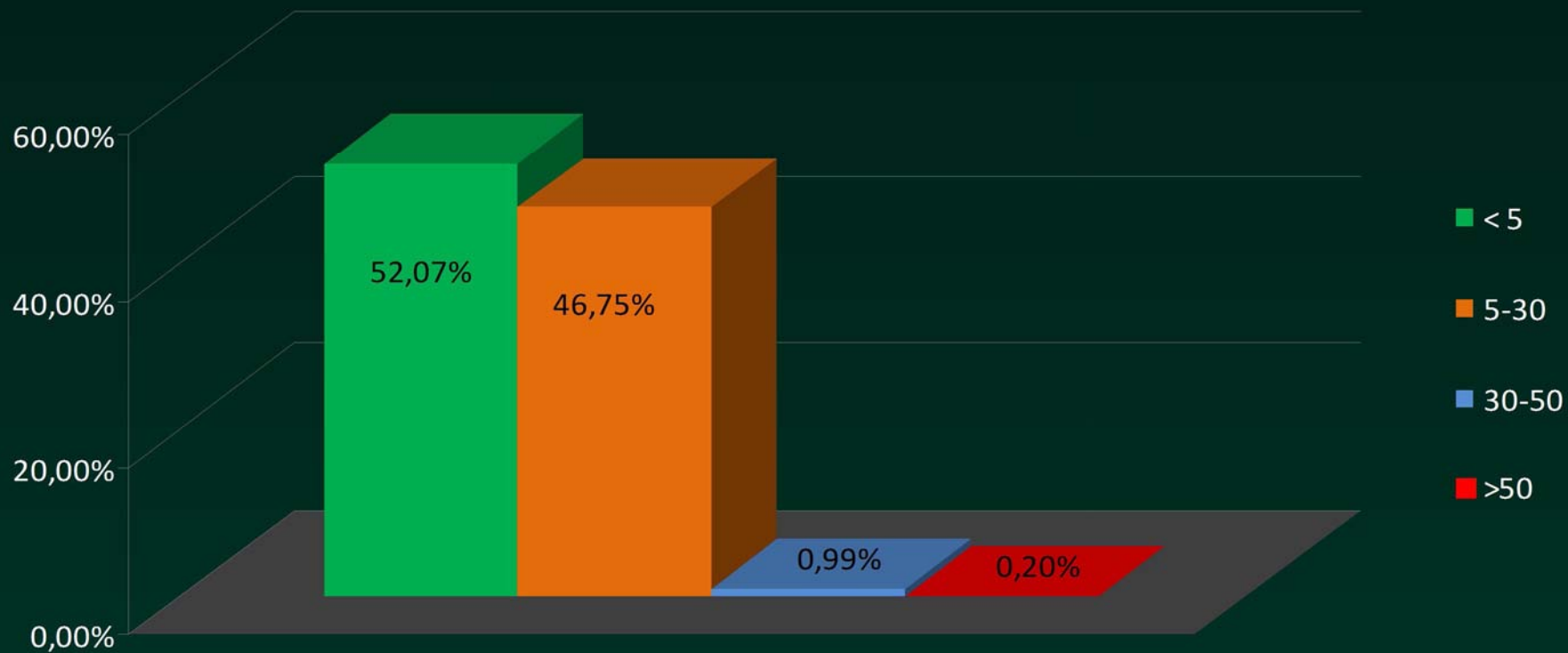


Aflatossine Analisi del rischio





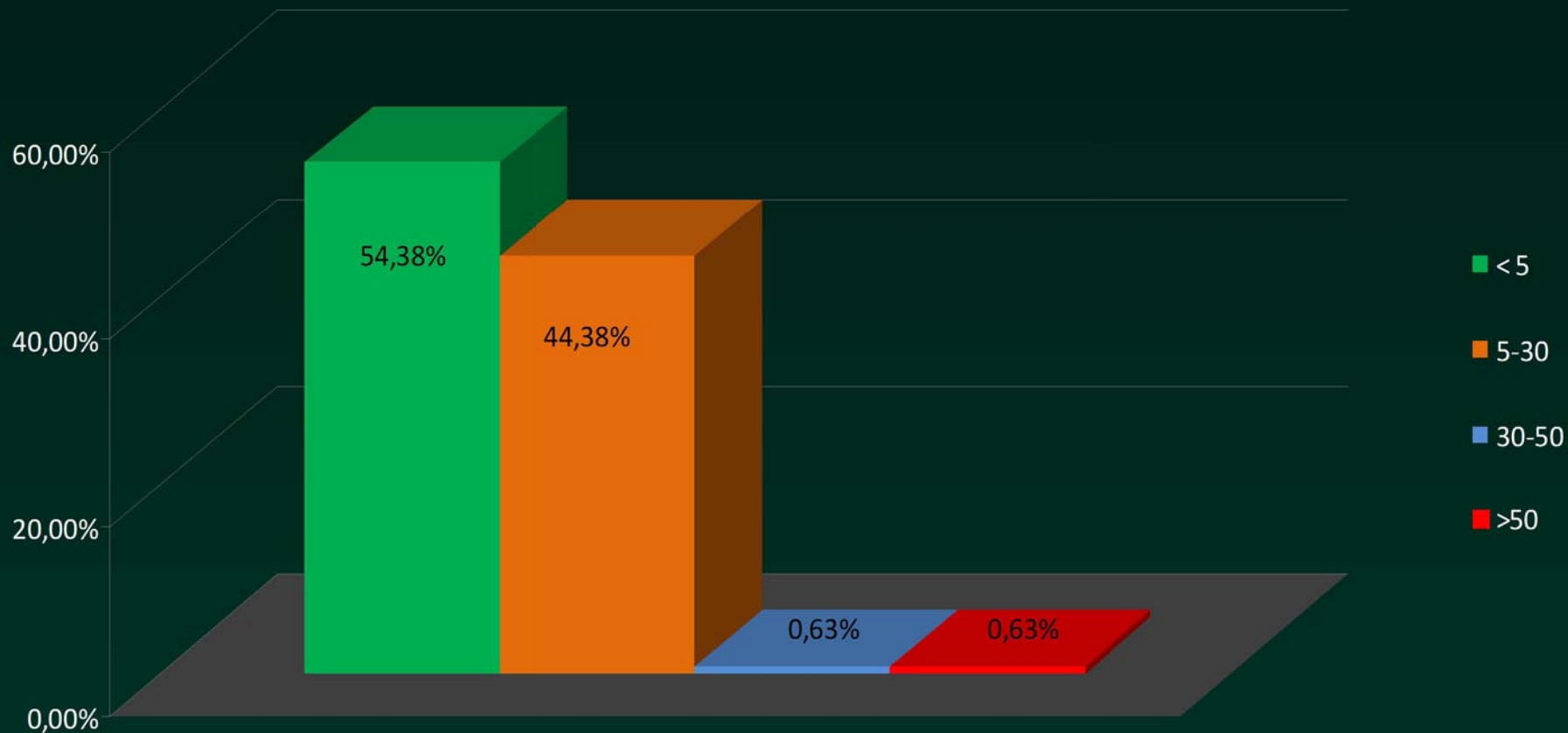
Aflatossina M1 Sondrio (ppt) n = 507 anno 2014



A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA



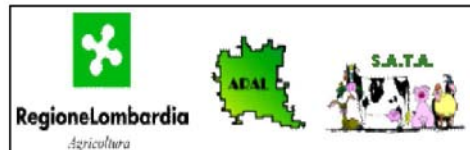
Aflatossina M1 Latteria Sociale Valtellina (ppt) n = 160 anno 2014



Il cammino della rintracciabilità, qualità e sicurezza del nostro latte



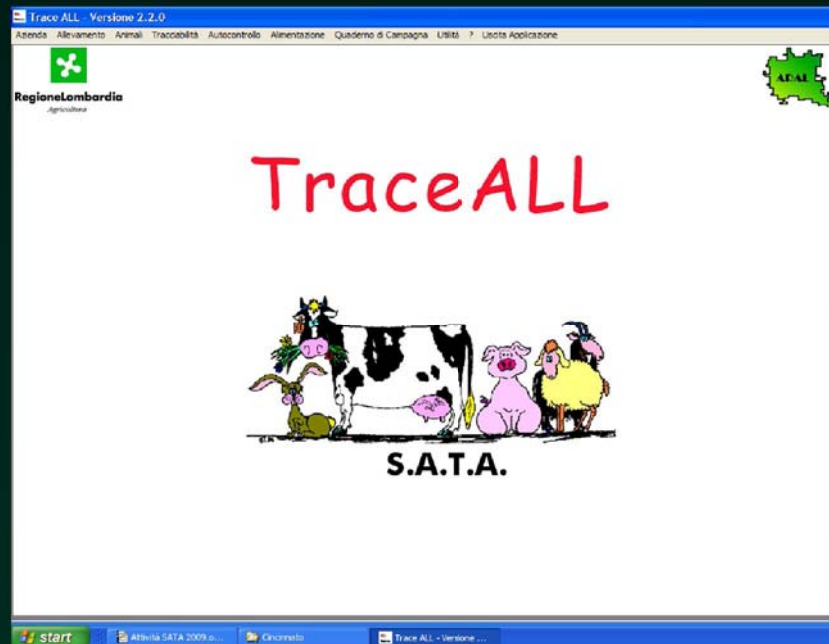
A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA



A.R.A.L.
ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI
LOMBARDIA
SERVIZIO S.A.T.A.

Manuale di corretta prassi igienica per
gli allevamenti di bovini da latte

AI SENSI DEL REG. CE 853/2004



tecnico

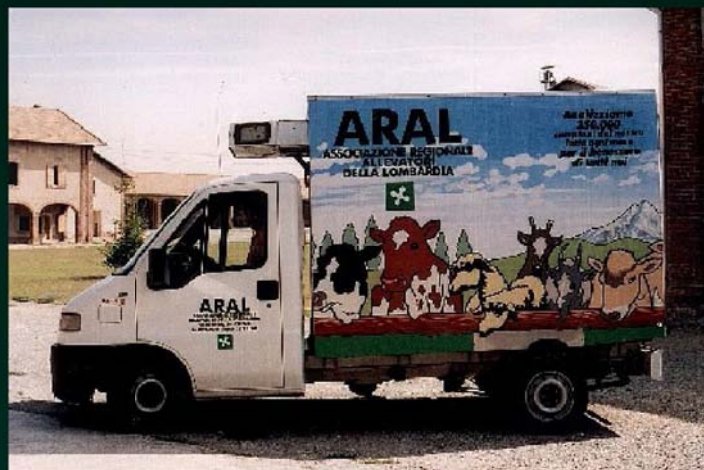
operatore

- Implementazione strumenti autocontrollo
- Formazione alla gestione autocontrollo
- Supporto al campionamento
- Supporto tecnico alla gestione NC

- **Gestione autocontrollo**
- **Attivazione Azioni Preventive**
- **Gestione Non Conformità**



A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA



A.R.A.L. ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA



Regione Lombardia
Agricoltura



S.A.T.A.
Sezione Bovini



Istituto Sperimentale
per la Cerealicoltura


RISCHIO DI AFLATOSSINE NEL LATTE:

linee guida per la produzione e l'acquisto di alimenti zootecnici

(progetto in convenzione Regione Lombardia / ARAL Delibera n. 445/75 del 30/7/1999)



QUADERNI DELLA RICERCA
2001



S.A.T.A.
Allevatori della Lombardia

MONITORAGGIO MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI Campagna 2014 – Mais

a cura del S.A.T.A.
Dott.ssa Paola Amodeo
Specialista S.A.T.A. - Settore Sistemi Alimentari e Qualità degli Alimenti

Ottobre 2014

Come annunciato nello scorso comunicato e, purtroppo, come atteso sulla base dell'andamento meteorologico primaverile-estivo in nord Italia, caratterizzato da temperature miti ed abbondante piovosità, i primi referati relativi a silomais, pastoni e granella di mais, analizzate presso il Laboratorio Agroalimentare dell'ARAL, confermano la presenza di rilevanti inquinamenti da funghi del genere *Fusarium*, che in campo hanno trovato le migliori condizioni per una loro forte proliferazione. Ricordiamo ancora che i funghi del genere *Fusarium* sono responsabili della produzione di **Tricoteceni** (Desossinivalenolo -DON, Nivalenolo e Tossina T2) ad opera di *F. graminearum*, di **Zearalenone** ad opera di *F. culmorum* e di **Fumonisine** ad opera di *F. moniliformis* detto anche *verticilloides*.

Le tossine sono prodotte già in campo. Non siamo in presenza, quindi, come invece nel caso delle aflatossine, di tossine prodotte in fase di stoccaggio. In particolare si stanno osservando forti inquinamenti da **DON, o vomitossina e di Zearalenone**. L'elaborazione dei referati analitici del laboratorio Agroalimentare dell'ARAL, infatti, ci fornisce un valido orientamento, sebbene ancora numericamente non del tutto significativo, sui livelli di inquinamento di alcuni degli alimenti base delle razioni delle bovine da latte e dei suini.


Il danno potenziale del DON si riferisce al fatto che, agendo sui recettori del sistema nervoso a livello cerebrale, la tossina interviene inibendo il centro della fame. Da qui ingestioni altalenanti di sostanza secca e conseguenti cali di produzione e, in particolare per i suini, di accrescimento. Lo Zearalenone, invece, interessa in modo più specifico la sfera genitale, con indotta scarsa fertilità accompagnata, in particolare nei suini, da sintomi quali l'ingrossamento vulvare.

I suini ed i monogastrici sono molto più suscettibili dei ruminanti. I danni si verificano a livelli di inquinamento elevati che, tuttavia, in quest'annata malediccia hanno interessato soprattutto le spighe e le cariossidi, e quindi principalmente i pastoni di granella o integrali ed il mais secco. Vedremo, tuttavia, che neppure il silomais è risultato esente dall'inquinamento.

La soglia critica di assunzione nella dieta per il DON è pari a circa 9-10 mg al giorno, quindi una granella o un pastone che entra in razione in ragione di 6-8 kg non deve superare le 1500 ppb (o 1,5 ppm), valore che moltiplicato x 5 kg apporterebbe ben 9 mg al giorno di DON.

Sono valori raramente raggiunti in annate normali ma quest'anno abbiamo già avuto conferma di risultati di inquinamento decisamente elevati.

Qui di seguito riportiamo i risultati delle analisi sul DON effettuate presso l'ARAL per i tre maggiori imputati: silomais, mais pastone e mais granella, prima o dopo il 15/8/14, ovvero la data di cambio di annata malediccia.



Regione Lombardia
Agricoltura





Uno studio svedese condotto su 61 mila donne mette in evidenza le criticità di uno degli alimenti più usati. Ma c'è chi lo assolve e lo difende: "È prezioso per tutta la vita"

Latte

Da toccasana a minaccia "Tropo può far male"

MICHELE BOCCI

UN BEL bicchiere di latte tutti i giorni. Per crescere meglio da bambini, per stare bene da adulti, ed evitare le fratture da anziani. Come un mantra lo mamme e le nonne hanno ripetuto per decenni che consumarlo ogni mattina fa bene, soprattutto grazie al calcio. Eppure la reputazione della bevanda immancabile nei frigoriferi italiani sta subendo duri colpi in questi anni, soprattutto per gli effetti che avrebbe sulle persone con più di vent'anni. Le sue qualità vengono messe in dubbio da vari nutrizionisti, dando vita ad un dibattito nel quale si è inserita anche la Rete, con informa-

Latte

Consumi nazionali procapite annui, in chilogrammi

nei primi 7 mesi del 2014
il consumo è calato del 4,8%



20

Latte fresco



26

Latte Uht

me quello al seno appunto, molto inferiore.

Del tema di è occupato anche Franco Berrino, epidemiologo dell'Istituto nazionale di tumori di Milano molto esperto di rapporto tra cibo e cancro molto ascoltato da chi cerca un'alimentazione sana. Ha spiegato che non ci sono certezze scientifiche sul fatto che il latte faccia bene alle ossa. Riguardo al tumore, ha scritto che "il ruolo del latte e dei formaggi nella cancerogenesi è molto controverso". Vasto però chesi tratta di un alimento molto ricco, secondo lui non è necessario consumarlo tutti i giorni. Ha meno dubbi Pietro Migliaccio, presidente della società italiana scienza



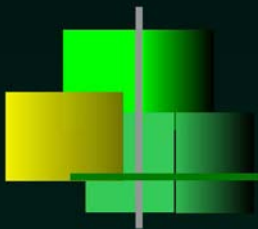
dell'alimentazione. «È prezioso per tutta la vita, apporta proteine di alto valore biologico, calcio e vitamine ed è fondamentale per evitare l'osteoporosi» — dice — «I problemi li può dar solo a chi con il passare degli anni

sviluppa la carenza di un enzima che provoca l'intolleranza, cioè gonfiore e disturbi gastrointestinali ogni volta che se ne beve un sorsino. Mi sembra controproducente attaccare un singolo alimento. Non ha

senso. Mi fa pensare che ci sia qualcuno che ha interessi commerciali, magari per aumentare la vendita di prodotti "soestitutivi" come latte di soia o di riso».

© PIRELLA GÖTTSCHE LOWE





A.R.A.L.
ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

