



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E
DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
Uff. IV ex-SNVR

COMITATO NAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

PARERE N. 13 DEL 10-06-2013

Problematiche Aflatossina M1 nei formaggi – Applicabilità dei coefficienti di trasformazione in equivalente latte (All. 2, D.M. 31 luglio 2003 del ministero delle Politiche Agricole e Forestali)

Vista la richiesta di parere della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Prot. 0012608-P-02/04/2013- in merito alla "*Problematica aflatossina M1 nei formaggi e applicabilità dei coefficienti di trasformazione in equivalente latte previsti per alcuni tipi di formaggi all'Allegato 2 del D.M. 31 luglio 2003 del Ministero delle politiche Agricole e Forestali*" a seguito al quesito posto dalla Regione Umbria Prot. PEC 99728 del 7 dicembre 2012 ;

Visto il regolamento della Commissione CE n. 1881/2006 concernente la definizione dei tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, che fissa in 0,050 $\mu\text{g}/\text{kg}$ il limite massimo di aflatossina M1 nel latte crudo;

Visto l'art. 2, comma 1 del citato regolamento secondo il quale nell'applicare ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati o composti da più di un ingrediente, i tenori massimi indicati nell'allegato al medesimo regolamento, bisogna tenere conto:

- delle modifiche della concentrazione del contaminante causate dalla procedura di essiccamento o di diluizione;
- delle modifiche della concentrazione del contaminante causate dalla lavorazione;
- delle proporzioni relative degli ingredienti del prodotto;
- del limite analitico della quantificazione;

Vista la valutazione del rischio per il consumatore associato alla contaminazione da aflatossine dei mangimi effettuata dall'EFSA (Opinion of the Scientific Panel on contaminants in the food chain [CONTAM] related to Aflatoxin B1 as undesirable substance in animal feed, EFSA Journal (2004) 39, 1-27), che identifica nella presenza di aflatossina M1 nel latte l'elemento più critico per la sicurezza del consumatore;

Visto il decreto 31 luglio 2003 del Ministero delle politiche agricole e forestali: “Attuazione della legge 119/200, concernente il prelievo supplementare nel settore del latte e dei prodotti lattiero caseari”, che, all'allegato 2, prevede: “L'elenco dei coefficienti di trasformazione in equivalente latte nei formaggi”;

Considerato che l'aflatoossina M1 è il metabolita dell'aflatoossina B1 specificamente escreto nel latte e la sua tossicità è solo modestamente inferiore a quella del composto parente (aflatoossina B1), che è uno dei più potenti agenti epatotossici ed epatocancerogeni;

Considerato che i prodotti alimentari, nel caso specifico il latte, non conformi ai tenori massimi di cui all'allegato del regolamento (CE) N. 1881/ 2006 non possono essere utilizzati come ingredienti alimentari;

Considerato che la distribuzione non uniforme dell'aflatoossina M1 nelle frazioni componente la matrice latte condiziona le dinamiche di concentrazione nei prodotti caseari, e che l'aflatoossina M1:

- ha una bassa affinità per i lipidi e pertanto solo una piccola frazione della concentrazione nel latte si ritrova nella panna e nei prodotti derivati;
- presentando, analogamente all' aflatoossina B1, un'affinità con le proteine, il livello di aflatoossine M1 nel latte intero di partenza si ripartisce in modo differente a seconda che si prendano in considerazione i prodotti di caseificazione ottenuti dal siero o dalla cagliata in relazione alla frazione proteica nelle rispettive matrici;

Esaminata, nella riunione del 22 aprile 2013, la relazione prodotta dai relatori dr. Leonello Attias e dr. Alberto Mantovani che mette in rilievo quanto segue:

1. i fattori di conversione teorici ricavati sulla base della ponderazione della frazione proteica per le diverse tipologie casearie, devono situarsi in un intervallo inferiore all'intervallo da 6 a 15 indicato dal decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali del 31 luglio 2003, con conseguente concentrazione massima ammissibile di aflatoossina M1 nei formaggi inferiore a quella ottenuta in base agli attuali fattori di conversione;
2. ai fini di un'efficace tutela della salute dei consumatori e sulla base delle evidenze disponibili nonché di un approccio pragmatico e cautelativo, le concentrazioni massime di aflatoossina M1 nei formaggi vanno definite considerando la frazione proteica delle principali tipologie dei formaggi a partire dalla resa rispetto al latte utilizzato per la loro produzione;

Esaminata la documentazione prodotta successivamente dalla Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute che riporta i risultati di studi ad hoc.

Il Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare:

RITIENE

- che i *coefficienti di trasformazione in equivalente latte* previsti per alcuni tipi di formaggi all'allegato 2 del decreto 31 luglio 2003 del Ministero delle politiche agricole e forestali, *non possono essere considerati coefficienti di concentrazione* in quanto non tengono in considerazione il destino della aflatossina M1 nelle frazioni di cui il latte si compone ma ne considerano solo la resa;
- che in assenza di un coefficiente di concentrazione specifico per una data tipologia di formaggi fissato dall'operatore del settore alimentare in seguito a studi scientifici ad hoc, tale coefficiente vada definito in base a fattori correlati oltre che alla resa anche al contributo legato alla frazione proteica, in particolare per le tipologie casearie con elevati valori sia di resa che di frazione proteica.

RACCOMANDA

l'adozione, in via provvisoria sulla base delle evidenze ad oggi disponibili dei seguenti coefficienti di concentrazione quali valori di riferimento:

1. 3,0 per i formaggi a pasta tenera e prodotti derivati dal siero
2. 5,5 per i formaggi a pasta dura

AUSPICA

L'avvio di studi ad hoc per la definizione di puntuali coefficienti di concentrazione per ciascuna delle principali tipologie di prodotti caseari.