



Ministero della Salute

Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria
la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti
Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della
Nutrizione
Ufficio III

Resposta al Tgfa del

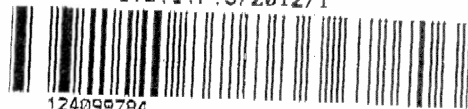


Ministero della Salute

DGISAN

0028454-P-03/07/2013

I.S.I.r.3/2012/1



124099784

Assessorati alla Sanità
Regioni e P.A. di Trento

Assessorato all'Agricoltura
P.A. di Bolzano

ISS

II.ZZ.SS.

E, p.c. Ministero delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali

NAS

Uffici VI -VIII
DGISAN

Ufficio VIII
DGSAAF

Oggetto: Aflatossina M1 in prodotti lattiero-caseari. Applicabilità dei coefficienti di trasformazione in equivalente latte nei formaggi di cui all'allegato 2 del DM 31 luglio 2001 del MIPAAF.

In riferimento ad alcuni quesiti pervenuti dal territorio in merito alla possibilità di applicare i coefficienti di trasformazione in equivalente latte nei formaggi di cui all'allegato 2 del DM 31 luglio 2001 dell'allora Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (ora MIPAAF) come fattori di concentrazione o di diluizione previsti dall'art 2, comma 2 del reg. (CE) n. 1881/2006 si chiarisce quanto segue.

L'aflatossina M1 è il principale metabolita dell'aflatossina B1, rilevabile nel latte e nei prodotti derivati come conseguenza della contaminazione dei mangimi da aflatossina B1. La sua tossicità è solo modestamente inferiore al quella dell'aflatossina B1 che è uno dei più potenti agenti epatotossici ed epatocancerogeni.

Il reg. (CE) n. 1881/2006 definisce il tenore massimo di Aflatossina M1 nel latte pari a 0,050 µg/kg. Il superamento di tale valore comporta la non idoneità del prodotto come ingrediente alimentare. Pertanto, il latte non conforme ed i prodotti da esso derivati devono essere trattati ai sensi del regolamento (CE) n. 1069/2009.

Sempre il reg. (CE) n. 1881/2006 all'art 2, comma 2 prevede che, nel caso di prodotti alimentari trasformati per cui non esistono specifici tenori massimi per aflatossina M1, esempio i prodotti lattiero-caseari, l'operatore del settore alimentare debba fornire e motivare fattori specifici di concentrazione quando l'autorità competente effettua un controllo ufficiale.

Per la definizione dei suddetti fattori, dipendenti dal processo di trasformazione delle singole tipologie di formaggio, è necessario tener conto della distribuzione non uniforme dell'aflatossina M1 nelle diverse frazioni che compongono la matrice latte.

L'aflatossina M1, infatti, ha un'alta affinità per le proteine pertanto si ripartisce in modo differente a seconda che si prendano in considerazione i prodotti di caseificazione ottenuti dal siero o dalla cagliata. Soltanto piccole concentrazioni, invece, si ritrovano nella panna e nei prodotti derivati a causa della bassa affinità per i lipidi.

Considerata la tematica di rilevante interesse per la tutela della salute dei consumatori, la scrivente Direzione generale ha interpellato il Comitato Nazionale della Sicurezza Alimentare che si è espresso con il Parere n. 13 del 10 giugno u.s.

Il CNSA 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 dell'aflatossina M1 nelle frazioni di cui il latte si compone ma ne considerano solo la resa.

Inoltre raccomanda, in assenza di un coefficiente di concentrazione specifico per una data tipologia di formaggio, fissato dall'operatore del settore alimentare in seguito a studi scientifici *ad hoc*, l'adozione in via provvisoria, dei seguenti coefficienti di concentrazione determinati sulla base delle evidenze ad oggi disponibili:

- 3,0 µg/kg per i formaggi a pasta tenera e prodotti derivati dal siero;
- 5,5 µg/kg per i formaggi a pasta dura.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Silvio Burrello)

