

F I M A

Federazione Italiana Movimenti Agricoli

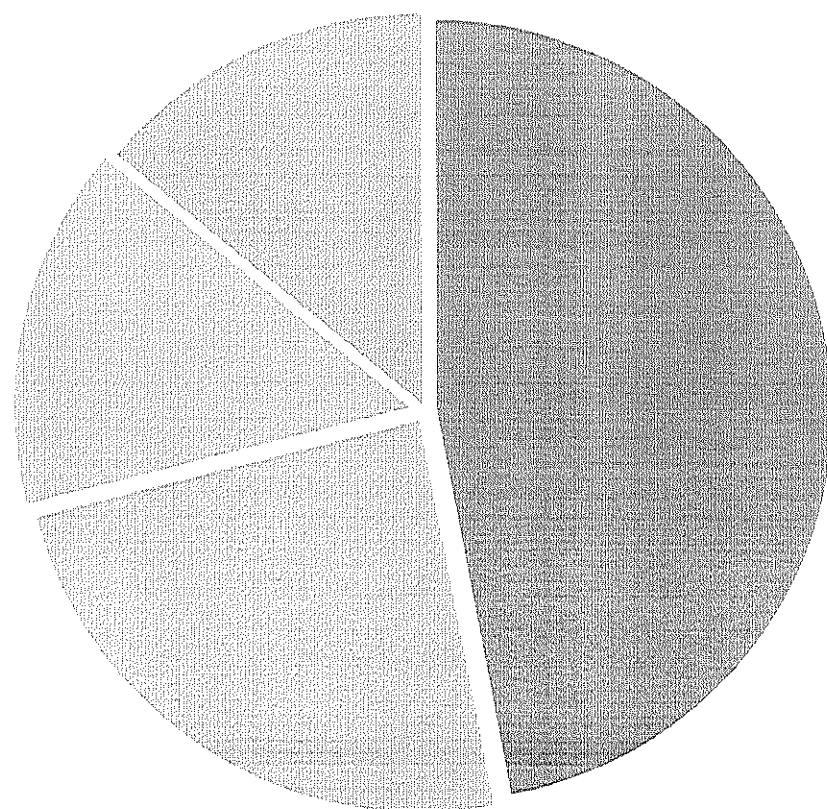
consulente scientifico: Prof. Andrea Di Benedetto

Audizione Commissione Agricoltura del SENATO 19 settembre 2012



Distribuzione mondiale delle produzioni di Grano duro in Tons (dati arrotondati)

32 milioni mondo, EU 6 mil, Italia 2-5 milioni



- Italia 47%
- Francia 24%
- Spagna 15%
- altri 14%

Scambi commerciali di grano duro e paste alimentari in Italia

zina flagella dati arc

IMPORTAZIONI DI GRANO DURO:

Paese	(ton)	(%)
.Canada	622.367	30,9
.Francia	342.742	17,0
.USA	272.364	13,5
.Spagna	172.338	8,6
.Grecia	146.655	7,3
.Australia	98.421	4,9
.Siria	98.316	4,9
.Turchia	57.359	2,8
.Germania	10.718	0,5
.Austria	7.560	0,4
TOT circa	2.000.000	100

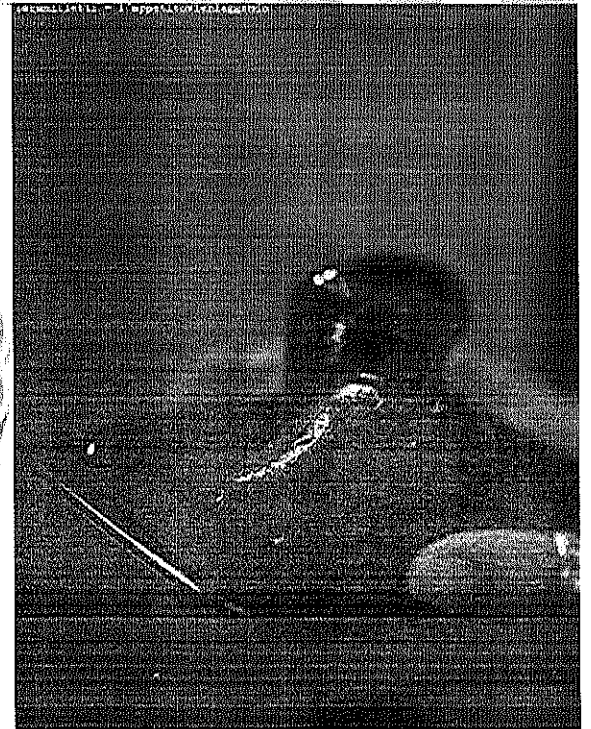
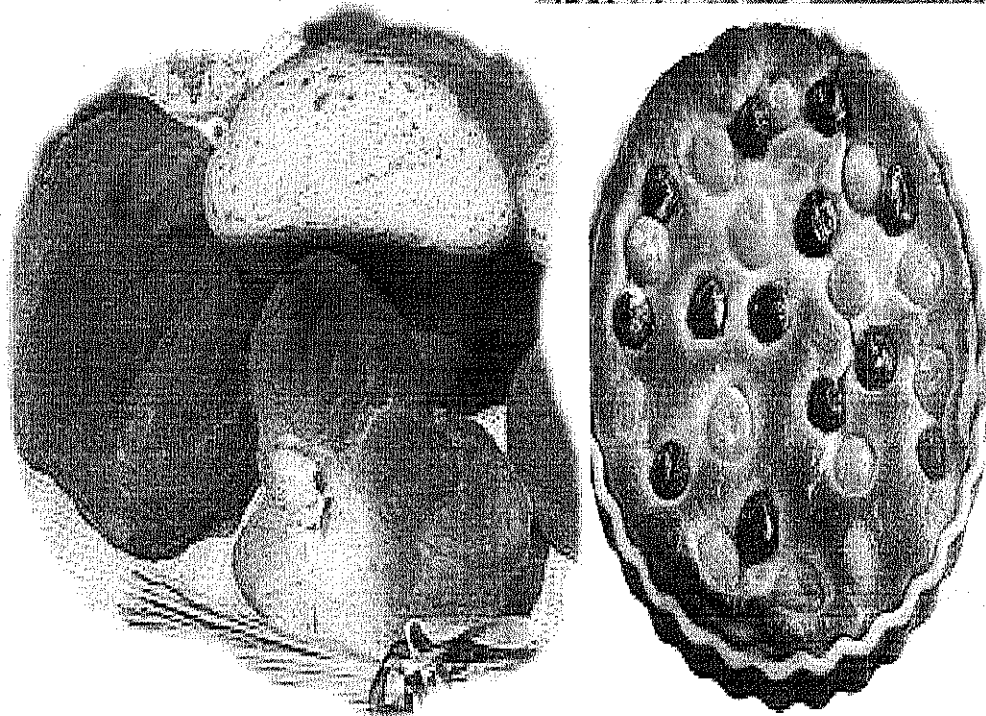
ESPORTAZIONI DI PASTA:

Paese	(ton)	(%)
.Germania	328.966	20,7
.Francia	218.044	13,7
.Regno Unito	188.765	11,9
.USA	146.533	9,2
.Giappone	71.902	4,5
.Paesi Bassi	45.581	2,8
.Svezia	41.379	2,6
.Danimarca	22.304	1,4
.Belgio	28.777	1,8
.Austria	30.022	1,8
TOTALE circa	1.680.000	100

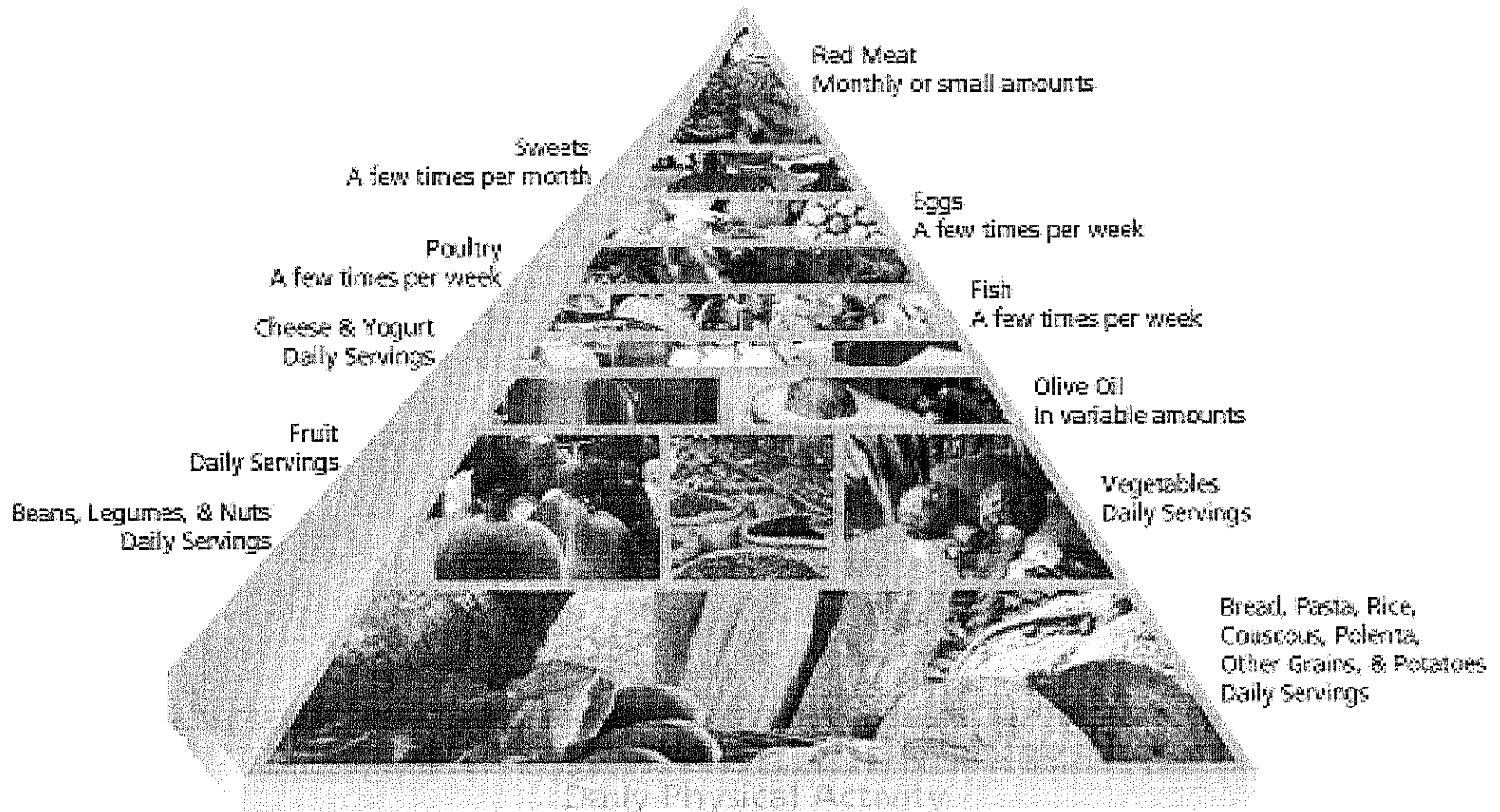
la filiera del GRANO DURO



Illustrazione di Cesare Beccaria, 1791



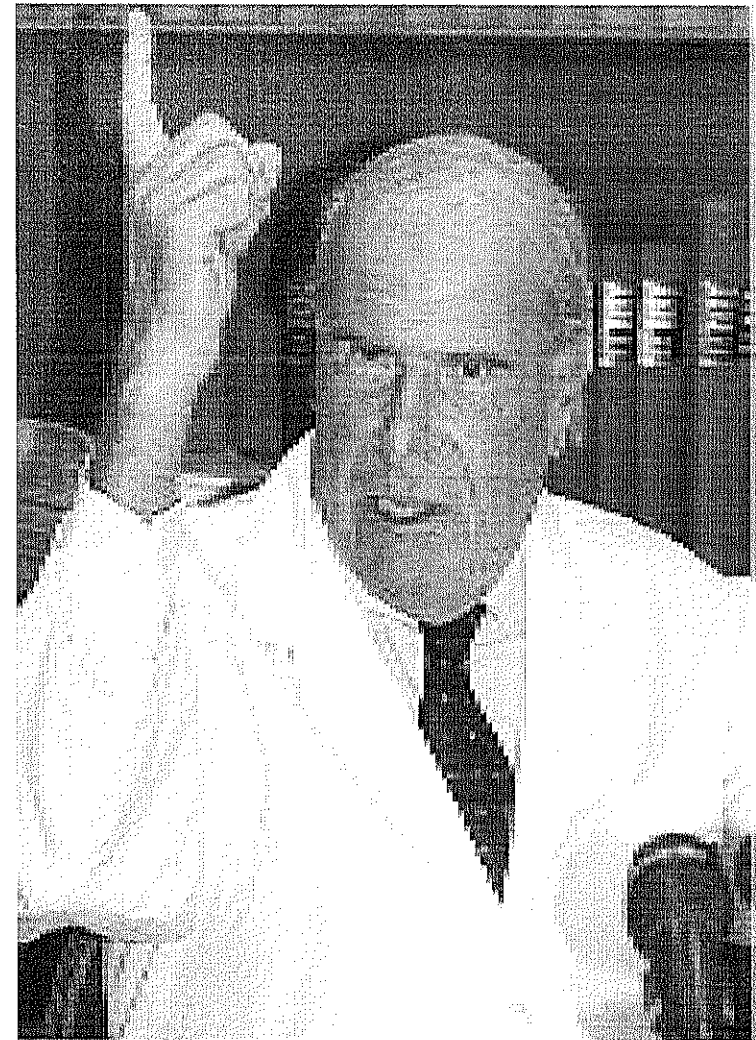
il pane e la pasta di oggi possono ancora considerarsi dieta mediterranea?



Cancro, Veronesi controcorrente "Fa più male la polenta dello smog"

ROMA - Fa più morti di tumore la cattiva alimentazione che non lo smog. Il fatto che in molti siano convinti del contrario è la prova di quanto sia diffusa una cattiva informazione in materia scientifica e ambientale. A sostenerlo è l'oncologo Umberto Veronesi, ex ministro della Sanità del governo dell'Ulivo.

Le percentuali, ha spiegato il professor Veronesi, parlano chiaro: all'inquinamento urbano si possono imputare dall'1 al 4% dei tumori, all'alimentazione ben il 30%, mentre un altro fattore di alto rischio sono le infezioni, cui si fa risalire il 18% dei cancri.

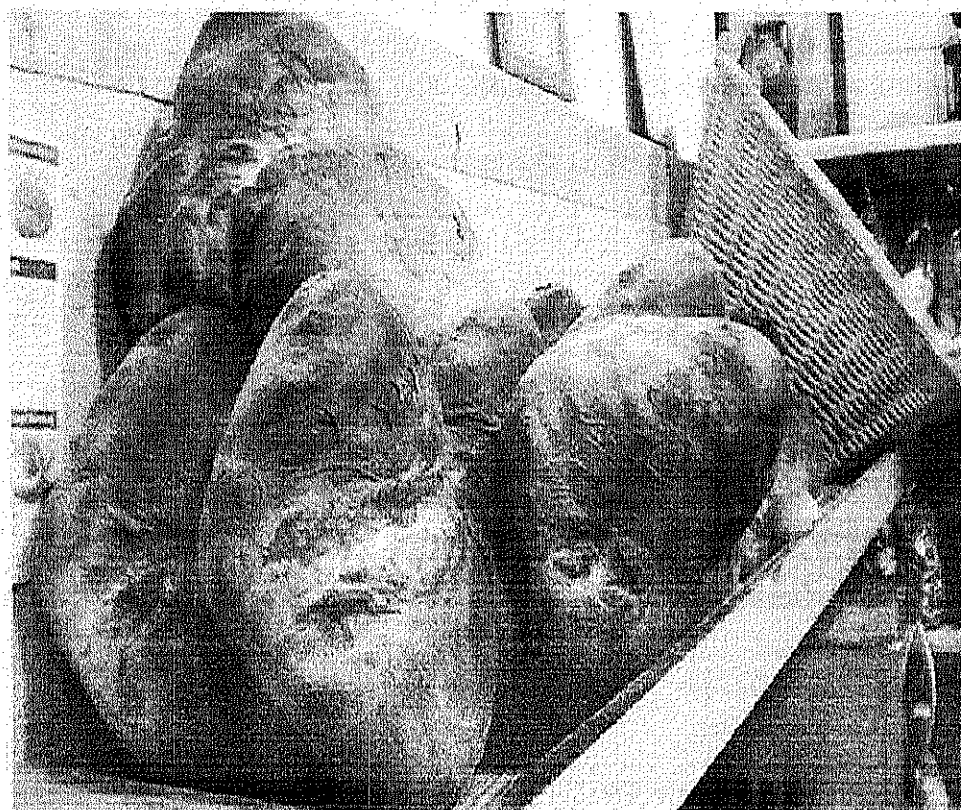


L'oncologo Umberto Veronesi

ALTAMURA IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO CAMPO, DI BENEDETTO, PRENDE POSIZIONE A FAVORE DELLA FILIERA CORTA, CHE RENDE RINTRACCIABILE L'ORIGINE DEL FRUMENTO ALLA BASE DI PANE E PASTA

«Il grano importato è pericoloso»

ollevati dubbi sulla qualità dei carichi che approdano nei porti dell'Italia meridionale



ALTAMURA Alcune forme del tipico pane murgiano. Allarme-qualità dal Consorzio Campo

ALTAMURA I MUGNAI DI CONFINDUSTRIA

«Nessun rischio nel grano estero»

Fa discutere la denuncia di «Campo»

● **ALTAMURA.** «Il grano duro importato dall'estero è controllato». Non ci stanno gli industriali dell'Italmopa, Associazione industriali mugnai d'Italia che aderisce a Confindustria, alle accuse lanciate in alcuni incontri sulla sicurezza alimentare. Un argomento che è diventato il vessillo della «filiera corta». Il Consorzio Campo, che riunisce piccoli produttori e trasformatori di grano, ha puntato l'indice apertamente contro l'introduzione di materie prime dall'estero, lanciando anche un allerta sulla presenza di micotossine (muffe), sebbene rientranti nei valori di soglia.

Il presidente di Italmopa, Umberto Sacco, risponde punto su punto in una replica inviata alla «Gazzetta»: «Il fabbisogno dell'industria italiana in materia prima frumento duro - spiega - ammonta a oltre 5 milioni di tonnellate rispetto a una produzione nazionale che ha fluttuato, nel corso degli ultimi 5 anni, tra 3 e 3,9 mt. In Puglia, la produzione di frumento duro risulta largamente inferiore al quantitativo trasformato dall'industria». Quanto all'aspetto qualitativo, «le importazioni sono essenzialmente motivate dalla necessità di individuare frumenti duri ad alto tenore proteico (caratteristica non agevolmente riscontrabile nella produzione italiana nelle quantità richieste dall'industria, sic) le cui quotazioni medie di mercato sono ampiamente superiori a quelle riscontrate per il frumento duro nazionale, così come agevolmente dimostrabile da dati ufficiali».

Inoltre, sottolinea Sacco, le importazioni «sono sistematicamente oggetto di controlli sanitari sia da parte delle pubbliche autorità di vigilanza preposte sia da parte dell'industria della trasformazione. I controlli delle autorità di

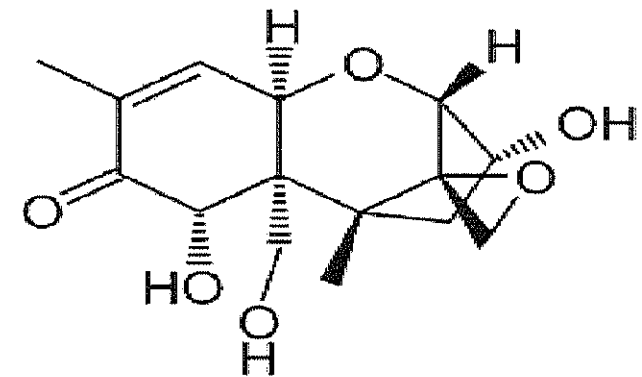
N° paesi	2	3	1	29	3	8	8	17	3	2
----------	---	---	---	----	---	---	---	----	---	---

Ocratossina A nei cereali e nei derivati dei cereali

	µg/kg						
	3	5	10	15	20	30	50
N° paesi	1	29	1	1	1	1	3

Deossinivalenolo nel frumento e in altri cereali

	µg/kg						
	300	700	750	1000	1100	1200	2000
N° paesi	1	4	19	9	1	2	1



Zearalenone nel mais e in altri cereali

	µg/kg				
	50	60	100	200	1000
N° paesi	1	1	2	5	8

Fonte: FAO, 2004. Worldwide regulations for mycotoxins in food and feed in 2003

ALIMENTO	Micotossina	Tenore massimo: parti per bilione ppb	Riferimenti normativi	Destinazione
Grano duro, Mais e avena	DON DeOssiNivalenolo	1750 ppb	Regolamento CE 1881/06	Alimentare umana
Pasta secca, semole e farine	DON DeOssiNivalenolo	750 ppb	Regolamento CE 1881/06	Alimentare umana adulti
Alimenti a base di cereali per lattanti e bambini	DON DeOssiNivalenolo	200 ppb	Regolamento CE 1881/06	Alimenti per lattanti e bambini

LE MICOTOSSINE

La aflatoxina B1 è la più importante e la più frequente micotossina che si trova nei cereali, anche se nel grano non ha mai rappresentato un grande problema. È sicuramente cancerogena, compare nel gruppo 1 dello Iarc. Entra in circolo, va nel fegato e qui si concentra negli epatociti. Il consumo continuato di alimenti contaminati dalla B1 può provocare tumori. Per fortuna, nel nostro test della settimana scorsa non l'abbiamo rilevata in nessun prodotto.

La presenza di deossivalenolo, della famiglia dei tricoteceni, è il segnale più significativo della qualità del grano. Sono stati segnalati casi di intossicazione nell'uomo, con sintomi acuti quali nausea, vomito, mal di pancia, profondi disturbi gastrointestinali, diarrea, vertigini e mal di testa.

La più diffusa e tossica tra le ocratoxine è la A. Tossica per il rene e il sistema immunitario. Può accumularsi nell'organismo, si sospetta che sia coinvolta nel tumore della vie urinarie.



MOLTE LE REAZIONI DOPO IL TEST DEL SALVAGENTE

Pasta, bambini e tossine Quando i conti non tornano

I LIMITI UE FINO A TRE ANNI? POCO SEVERI SPIEGANO ALL'ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ. E PROTESTANO ANCHE GLI AGRICOLTORI ITALIANI.

• MARTA STRINATI

La pasta che ogni giorno diamo ai nostri bambini, quella di piccolo formato e persino quella che in pubblicità sembra studiata proprio per i più piccoli, può contenere pericolose muffe in quantità ritenute accettabili per gli adulti. Sul tema, la settimana scorsa abbiamo squarciato un velo mostrando una realtà poco nota: per la pasta esistono due ordini di limiti per le micotossine: uno per gli adulti e uno, più stringente, per i bambini fino ai tre anni di età che vale solo per le linee speciali dedicate alla prima infanzia. Una previsione paradossale. Che fa comodo all'industria dei pasta, come è emerso dalle analisi pubblicate la settimana scorsa ed ese-

guite dal Labs, il Laboratorio dell'Università Federico II di Napoli: 7 pacchi di pasta dei 27 testati sono risultati contaminati dalla micotossina Don oltre la misura fissata per i bambini.

Qualche numero aiuta a ragionare: il limite di legge è di 750 ppb (parti per miliardo), quello per i prodotti dedicati ai bambini è di 200 ppb, quasi quattro volte di meno. Sforarlo è legale, ripetono le aziende, riferendosi agli adulti. Vero, ma assurdo. Tanto che la questione sarà sottoposta alla Commissione europea.

Istanza in Europa

Il paradosso normativo sulle muffe nella pasta è evidente anche a Carlo Brera, che da 26 anni studia le micotossine all'Iss, l'Istituto superiore di sanità, e su questo tema rappresenta l'Italia alla Commissione europea. Dice l'esperto: "Lo stesso discorso vale per i succhi di mela, per i quali la normativa riduce di 5 volte il limite di contaminazione da patulina, un'altra micotossina, per i prodotti destinati all'infanzia e ai bambini fino a tre anni. Ma non

considera che nella realtà questi succhi sono largamente consumati dai bambini".

Sul punto, il ricercatore annuncia il suo impegno: "Nei prossimi incontri in commissione presso la Dg Sanco, previo accordo con le autorità competenti, mi farò portavoce del problema per defini-

SOPRA I 200 PPB

Limiti di legge: Don 750 ppb; Ota 3 ppb
Limiti bambini: Don 200 ppb; Ota 0,50 ppb

ICS TOPOLINO AND FRIENDS	
micotossina Don (ppb)	450
micotossina Ota (ppb)	n.d.
RUMMO MEZZE PENNE RIGATE	
micotossina Don (ppb)	387
micotossina Ota (ppb)	0,11
BARILLA PICCOLINI MINIPIRE RIGATE	
micotossina Don (ppb)	371
micotossina Ota (ppb)	0,20

Questo l'elenco delle 7 paste con i valori di Don più alti

QUAL È LA DIFFERENZA?

PASTA PER BAMBINI



PASTA PER ADULTI



Limite Massimo
Normativo Infanzia
(µg/Kg)

PESTICIDI*

Piperonil butossido	10
Deltametrina	10
Pirimifos metile	10
Clorpirifos metile	10
Fosfina	10

MICOTOSSINE*

Dea	200
Ocratossina	0,5

PLASMON



PICCOLINI BARILLA

88



48



340



Molte mamme usano pasta per adulti anche per bambini con meno di 3 anni. Questa pasta va bene per gli adulti, ma può contenere livelli di contaminanti anche molto superiori ai limiti di legge stabiliti per i bambini di questa età. Plasmon, attraverso il programma Oasi[®], garantisce il rispetto di tali limiti.

Plasmon

Plasmon da sempre ti dà il meglio per il tuo bambino

QUESTA È LA DIFFERENZA.

SANO COME UN PLASMON

PUO' IL PROFITTO DI POCHI IGNORARE
LA SALUTE DI MOLTI?



**LA SICUREZZA
ALIMENTARE
PRIMA DI TUTTO.**

Un buon genitore controlla sempre quello che dà ai suoi figli.
Per aiutarlo a farlo sul serio, però, ci vogliono gli strumenti giusti.
I nostri? Oltre 2 milioni di analisi ed ispezioni l'anno.
Ma anche le continue domande che scandiscono ogni fase del nostro
lavoro. E' così che rispondiamo a chi chiede qualità e sicurezza.

QUALE SICUREZZA dal REG.CE 1881/2006 ?

la dose giornaliera tollerabile, **TDI** (tolerable daily intake) relativa alla fusariumtossina DON è universalmente accettata pari a 1 microgrammo per Kg di peso corporeo.

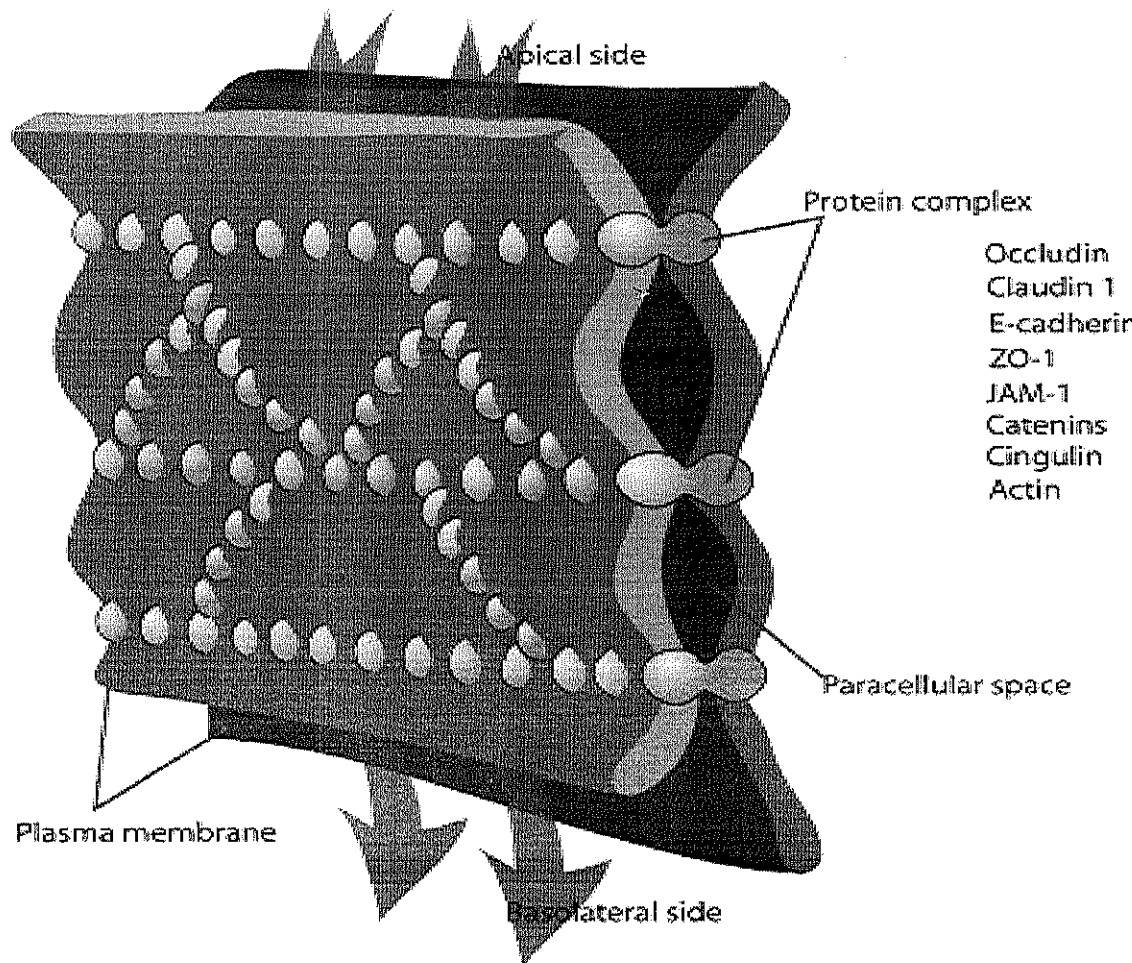
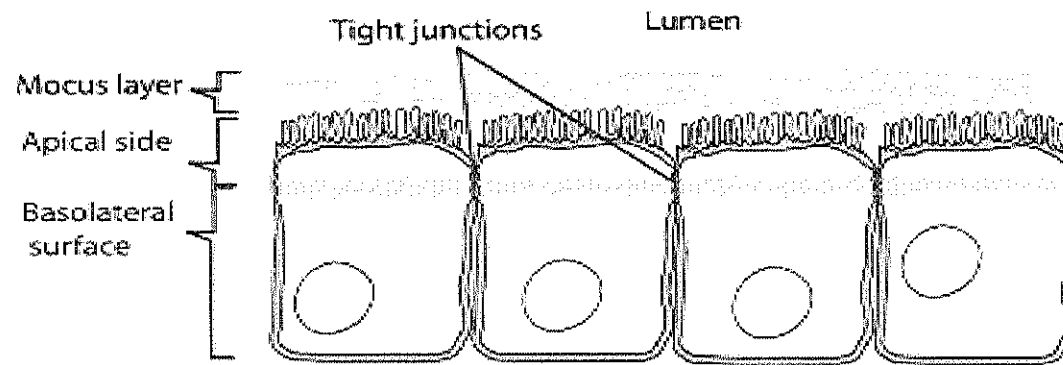
Il consumo medio italiano di prodotti a base di cereali è stimato in circa 115 kg/anno, pari a 319 gr/giorno (fonte Istituto Nazionale della Nutrizione).

grano duro e avena non trasformati	1750 ppb = (microgrammi/kg)
cereali destinati al consumo umano diretto, farina di cereali	750 “
Pasta secca	750 “
pane, prodotti di pasticceria, biscotteria, merende	500 “
alimenti a base di cereali ed altri alimenti per bambini	200 “

Una persona adulta del peso di 75 kg, ha una TDI per il DON, pari a 75 microg/die.

Il consumo di 315 gr/die di pasta, pane, merende, ecc considerando un contenuto **ammissibile legale** pari a 750 microgr di DON, comporta l'assunzione giornaliera di 239 microgr di DON, quantità superiore del 300% rispetto alla dose massima giornaliera tollerabile.

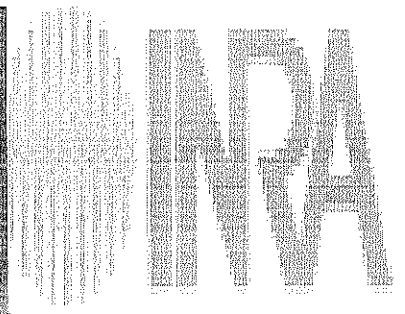
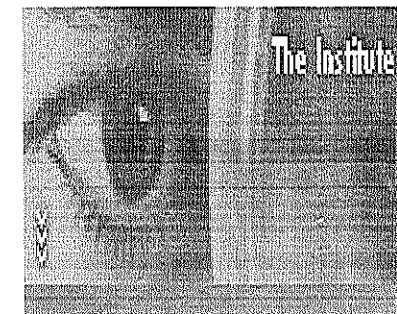
Alla luce di quanto sopra, si chiede che per il **grano duro, pasta e pane** vengano rivisti i limiti MAX perchè ad oggi la **pasta e il pane, classici alimenti della dieta mediterranea**, comportano rischi tossicologici che non possono essere disconosciuti;



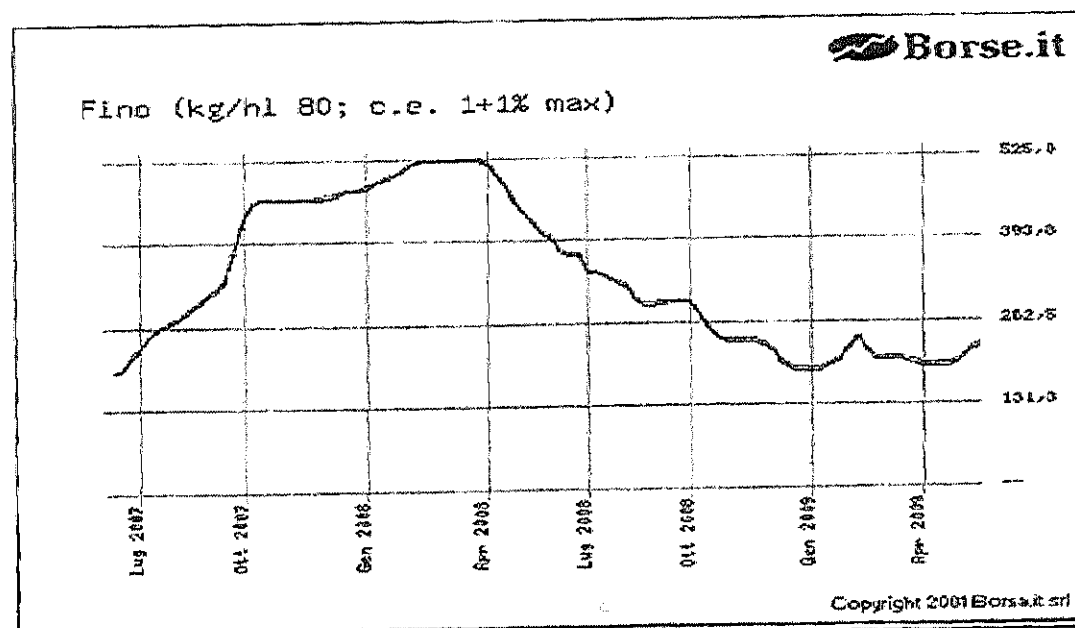
The food contaminant DON (deoxynivalenol), decreases intestinal barrier permeability and reduces claudin expression

Philippe Pinton ^a, Jean-Philippe Nougayrède ^b, Juan-Carlos Del Rio ^a, Carolina Moreno ^a, Daniela E. Marin ^{a,c}, Laurent Ferrier ^d, Ana-Paula Bracarense ^e, Martine Kolf-Clauw ^f, **Isabelle P. Oswald ^a**, 

a INRA: UR66, Toulouse, France
b UMR 1225, Toulouse, France
c INCDBNA, Balotesti, Romania
d UMR1054, Toulouse, France
e Universidade Londrina, Brazil
f Ecole Nat.Vétérinaire,Toulouse, Fr.



Perché il prezzo del grano duro è tanto basso?



Medie mensili quotazione grano duro produzione Nord Fino (€/tonn)					
Maggio 2007	Dicembre 2007	Marzo 2008	12 Giugno 2008	03 Luglio 2008	21 Maggio 2009
189,60	471,00	522,50	372,50	342,50	222,50
FRUMENTO DURO ALTRI USI				215,00 - 245,00	163,00 - 168,00

A.G.E.R. Borsa Merci di Bologna

Periodo: Maggio 2007 – Maggio 2009

Prezzi per autotreno o vagone completi, pronta consegna e pagamento, resa franco partenza zona Bologna, IVA esclusa

FRUMENTO USO ZOOTECNICO: 234,00 (media 26/06/08)

RISULTATI MONITORAGGIO GRANO DURO triennio 2006-8

Progetto MICOCER del Ministero Agr. Italy
campioni di grano duro analizzati per
micotossina DON: numero 6122

Valori medi del triennio DON campioni positivi (ppb)

Nord = 723

Centro = 278

Sud-Isole = 67

Perché il Grano dei CAMPI assolati è più salubre rispetto a quello estero?

Negli ambienti seccagni la carenza idrica, l'alta temperatura e l'elevata incidenza della **radiazione UV**, in fase di maturazione e raccolta del grano, rappresentano i principali fattori in grado di condizionarne la qualità, perchè inibiscono sia le **muffe, produttrici di micotossine DON e OTA**, sia gli insetti, oltre che per il basso assorbimento dal terreno di metalli pesanti: **cadmio e piombo**, spesso presenti sul grano canadese di 4° categoria, utilizzato nei tagli col pretesto "di **aumentare le proteine**" dei grani locali

Regolamento UE 1881/06

norme per micotossine e metalli pesanti

... quindi è ancora possibile considerare il pane e
la pasta alla base della dieta mediterranea,
... patrimonio dell'umanità:

(Risposta) **PURTROPPO NON PIU' !!!**

FIMA e Consorzio CAMPO ALTAMURA BA
www.sologranoitaliano.wordpress.com