

Data **17 MAR. 2017** Protocollo N° **109345** Class: **E-920.02.8** Prat. Fasc. Allegati N° **2**Oggetto: Contaminazione di prodotti lattierocaseari con aflatossina M1. Risposta a quesiti.
PECAlle AULSS del Veneto
c.a. Responsabili dei SIAOA

e p.c. all'IZS delle Venezia

A seguito della richiesta di parere in relazione alle azioni da intraprendere in caso di possibile presenza di aflatossina M1 in prodotti lattiero caseari detenuti negli stabilimenti posti sotto il controllo ufficiale di codesti Servizi, al fine di uniformare il comportamento sul territorio, si ritiene di fornire le seguenti indicazioni, fermo restando quanto già definito con la nota prot. n. 200058 del 20 maggio 2016.

- 1) Nel caso in cui il lotto di prodotto finito (es. formaggio) sia ottenuto da tank di latte non conforme per presenza di aflatossine superiore al limite di legge, il lotto di prodotto ottenuto deve essere considerato non conforme e pertanto escluso dal consumo alimentare (si veda anche l'allegata nota del Ministero della Salute del 4/5/2016 prot. n. 18206).
- 2) Nel caso in cui il lotto di prodotto sia ottenuto da tank di latte conforme (presenza di esito analitico di conformità sulla materia prima), pur in presenza di non conformità in latte di singoli conferenti, o cisterna di raccolta, il lotto di prodotto ottenuto viene considerato conforme solo a condizione che l'esito di non conformità dei conferenti sia stato disponibile successivamente alla lavorazione del prodotto, ovvero sia dimostrabile che l'OSA non abbia compiuto volontariamente una diluizione, e ne sia stata data immediata comunicazione all'autorità competente.
- 3) Nel caso in cui non siano disponibili esiti analitici che confermino il rientro nella conformità del latte di un conferente con precedente esito analitico non conforme, e non siano disponibili esiti analitici del latte del tank di lavorazione per un determinato numero di lotti fino a un successivo esito conforme, ogni lotto di formaggio deve essere sottoposto a campionamento ufficiale per analisi per la ricerca di aflatossina M1.

Poiché il Reg. (CE) n. 1881/2006 prevede limiti per l'aflatossina M1 nel latte, ma non nei prodotti da questo ottenuti, l'esito dell'analisi sui formaggi va interpretato dall'autorità competente come da indicazioni fornite dal Ministero della Salute con l'allegata nota prot. n. 46330 del 06/12/2016, in relazione alla tipologia del prodotto caseario.

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791304 - Fax 041/2791330
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it
saia@regione.veneto.it



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Al fine di scongiurare possibili azioni fraudolente da parte degli OSA si fa presente che quanto disposto al punto 3 può essere attuato solo per i prodotti già presenti nei depositi, sottoposti a misure di restrizione da parte dell'autorità competente in attesa delle decisioni.

E' necessario che gli OSA interessati mettano sin d'ora a disposizione dell'autorità competente ulteriori elementi di valutazione in relazione alla presenza delle aflatoxine M1, nei loro prodotti lattierocaseari, in particolare effettuino studi sui coefficienti di diluizione relativi alle diverse tipologie di produzione. Tali coefficienti dovranno tenere conto delle analisi del latte utilizzato come materia prima per la lavorazione e delle analisi sul prodotto finito nell'ambito del medesimo lotto di produzione, per le diverse tipologie di prodotti (diversa durata della stagionatura, diversa percentuale di grasso, ecc.).

Distinti saluti.

UNITÀ ORGANIZZATIVA
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Il Direttore

- Dott. Michele Brichese -

A.L. Amorena
Tel. 041-2791337

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791304 - Fax 041/2791330
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it
saia@regione.veneto.it



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Ufficio 2. Igiene degli alimenti ed esportazione
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Agli Assessorati Sanità
Regione Emilia Romagna
Regione Veneto

Loro sedi

OGGETTO: aflatossine nel latte - richiesta parere da parte Regioni Emilia-Romagna e Veneto.

Si fa riferimento alle richieste di parere prot. PG/2016/277026 del 18/4/2016 e prot. 151912 del 19 aprile 2016 inoltrate rispettivamente dalle Regioni Emilia Romagna e Veneto, pervenute alla scrivente Direzione in data 20 aprile u.s.

In merito si comunica che qualora codeste Regioni presentino problematiche inerenti le aflatossine nel latte devono attivare le "procedure operative straordinarie per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine nella filiera lattiero-casearia e nella produzione del mais destinato all'alimentazione umana e animale", così come già comunicato con nota prot. 11850 del 29 marzo 2016.

Si rammenta, a tal riguardo, che tale procedura è stata attivata già dalla Regione Lombardia.

Nello specifico, inoltre, si comunica che laddove si verificano superamenti dei limiti previsti dalla normativa vigente per aflatossina nel latte di massa, gli OSA sono tenuti a gestire il rischio aflatossine attraverso azioni correttive ovvero con procedure di ritiro e di richiamo del latte e dei suoi prodotti fabbricati, nonché con azioni preventive attraverso l'esclusione dal conferimento degli allevamenti che sono all'origine della contaminazione, nei quali occorre anche effettuare opportune verifiche sull'alimentazione animale.

Resta inteso che ogni conferimento di latte da parte di OSA consapevoli del superamento dei limiti di legge sull'aliquota da essi consegnata va perseguita in termini di legge

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Giuseppe Ruffico

Ministero della Salute
DGISAN
0018206-P-04/05/2016

Responsabile Ufficio 2
dot. Pietro Noè -
Referente del procedimento:
Dott.ssa M. Felicità Marcone





Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
Ufficio 6

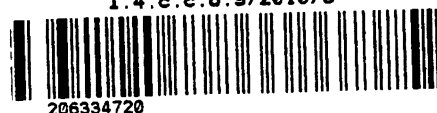
Registro – classif:
I.4.c.c.8.9/2010/6

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE DIREZIONE PREVENZIONE SICUREZZA ALIMENTARE, VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	- 6 DIC. 2016
Prot. N.	477061
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E740.05.8	

Ministero della Salute
DGISAN

0046330-P-06/12/2016

I.4.c.c.8.9/2010/6



206334720

Regioni e Province autonome

Istituti Zooprofilattici Sperimentali

e pc
Ufficio 3
SEDE

Ufficio 2
DG degli organi collegiali per la tutela della
salute
SEDE

Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e
Sicurezza Alimentare
protocollo.centrale@pec.iss.it

Regione del Veneto-A.O. Giunta Regionale n.prot. 477061 data 06/12/2016, pagina 1 di 2

OGGETTO: Aflatossina M1 nei prodotti lattiero-caseari

Il regolamento CE n.1881/2006 prevede tenori massimi per l'aflatossina M1 per il "latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte".

L'articolo 2 del succitato regolamento prevede, inoltre, che "fattori specifici di concentrazione o diluizione relativi alle operazioni di essiccazione, diluizione, trasformazione e/o miscelazione di cui trattasi o ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti di cui trattasi vengono forniti e motivati dall'operatore del settore alimentare quando l'autorità competente effettua un controllo ufficiale.

Se l'operatore del settore alimentare non fornisce il fattore di concentrazione o diluizione necessario o se l'autorità competente ritiene tale fattore inidoneo alla luce della motivazione adottata, è l'autorità stessa a definire il fattore in base alle informazioni disponibili, perseguendo nel contempo la massima protezione della salute pubblica."

Il Comitato Nazionale per la sicurezza alimentare, con parere n.13 del 10 giugno 2003, ha evidenziato che, nei prodotti lattiero-caseari, "l'aflatossina 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;.....il livello di aflatossine 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 rispettivi matrici";

ha ritenuto "che i coefficienti di trasformazione in equivalente latte previsti per alcuni tipi di formaggio all'allegato 2 del decreto 31 luglio 2003 del MIPAAF 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 e ne considerano solo la resa";

ha raccomandato "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";

ha auspicato "l'avvio di studi ad hoc per la definizione di puntuali coefficienti di concentrazione per ciascuna delle principali tipologie di prodotti caseari".

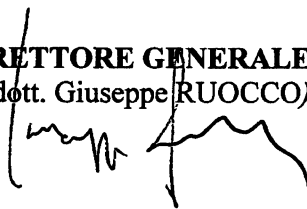
Quindi, sulla base di quanto sopra riportato, la scrivente Direzione generale intende dar seguito a quanto previsto dalla norma e a quanto raccomandato dal Comitato previa verifica di quanto esistente ed effettuato a livello territoriale.

Pertanto si intende conoscere:

- ✓ se gli operatori del settore abbiano definito gli specifici fattori (o coefficienti) richiesti dalla norma e per quali prodotti, ed, eventualmente, i comportamenti adottati dalle Autorità competenti in merito,
- ✓ se codeste Autorità abbiano a disposizione altri fattori, rispetto a quelli raccomandati dal Comitato, per specifico prodotto o per raggruppamento di prodotti ed, eventualmente, si chiede di indicarli,
- ✓ se codeste Autorità abbiano a disposizione fattori per prodotti non inclusi fra le tipologie indicate dal Comitato,
- ✓ il comportamento adottato da codeste Autorità nel caso di superamento dei valori di concentrazione di aflatoxina M1, nei prodotti lattiero caseari, calcolati utilizzando i succitati coefficienti o, eventualmente, altri:

A seguito della valutazione delle informazioni ricevute, trasmesse al seguente indirizzo dgsan@postacert.sanita.it entro il prossimo 15 febbraio 2017, la scrivente Direzione valuterà come procedere e, contestualmente, provvederà ad informare codeste Autorità sugli sviluppi.

IL DIRETTORE GENERALE
(dott. Giuseppe RUOCCO)



Direttore dell'Ufficio 6
Dott.ssa Monica Capasso
Tel. 0659942530, e-mail: m.capasso@sanita.it



Referente ufficio 6 DGISAN
Dott.ssa. Sandra Paduano
Tel. 0659946130, e-mail: s.paduano@sanita.it

