

Micotossine nelle castagne



Fonti di pressione



Pressioni ambientali



Qualità dell'ambiente



Impatti ambientali



Risposte ambientali

✓ Qual è la situazione?

Il laboratorio del Polo Alimenti di Arpa, da oltre dieci anni, ricerca le micotossine negli alimenti. Dal 2002 ad oggi sono stati analizzati circa 6.000 campioni e i risultati ottenuti sono in linea con quelli riscontrati a livello nazionale ed europeo. Nel corso dei controlli è stata costantemente evidenziata una criticità specifica della produzione piemontese: la contaminazione da Aflatossine e Ocratossina A dei derivati delle castagne.

✓ Perché sta accadendo?

La frutta a guscio è uno degli alimenti più a rischio per la contaminazione da micotossine. A fronte di ciò, la comunità scientifica europea ha sviluppato specifiche normative ed ha aumentato i controlli. Attenzione minore è riservata ai prodotti con limitata diffusione nella comunità europea, quali i derivati delle castagne. Il Polo Alimenti, però, insistendo su una regione produttrice e confezionatrice di castagne e derivati, ha sviluppato una buona esperienza in questo tipo di controlli.

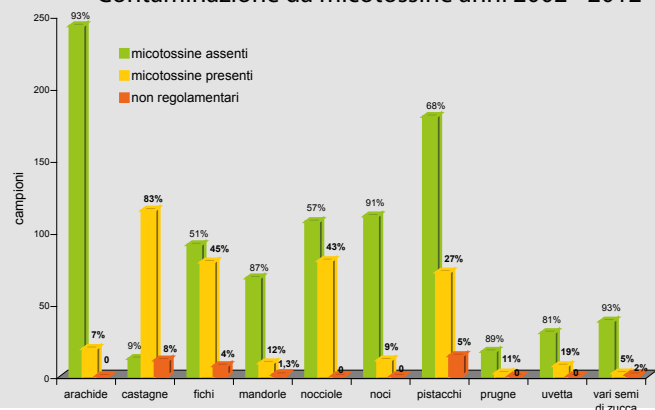


✓ Stiamo osservando cambiamenti?

Nelle castagne, al di là delle irregolarità, la percentuale di contaminazione è altissima (quasi il 90% dei campioni analizzati) ed è costante negli anni. I campioni analizzati sono castagne secche e farina di castagne. Proprio quest'ultima tipologia si è dimostrata quella più contaminata, anche perché viene destinata alla macinazione la parte meno pregiata. Nessuna contaminazione è stata rilevata invece sui prodotti ottenuti dal frutto fresco (ad esempio caldarroste o castagne candite).



Contaminazione da micotossine anni 2002 - 2012



✓ Lo sapevi che?

L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare ha richiesto uno studio approfondito su mandorle, nocciole e pistacchi e ha valutato che l'aumento dei livelli massimi di aflatossine avrebbe solo effetti minori sul rischio per la salute del consumatore.

Potrebbe ora essere rivalutata anche la regolamentazione per le castagne; tale produzione risulterebbe altrimenti penalizzata rispetto a prodotti di consumo molto più diffuso.



✓ Cosa puoi fare tu?

- Anche se gli alimenti sono costantemente controllati e comunque selezionati per destinare al consumo le partite più sicure, una dieta variata è la migliore difesa da tutte le contaminazioni di sostanze tossiche, sia di origine naturale che antropica.