

Normativa UE sulle micotossine

Cosa sono le micotossine

Le micotossine sono **composti tossici prodotti in natura** da diversi tipi di funghi (appartenenti principalmente ai generi *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*). In particolari condizioni ambientali, quando la temperatura e l'umidità sono favorevoli, questi funghi proliferano e possono produrre micotossine. Entrano generalmente nella filiera alimentare attraverso colture contaminate destinate alla produzione di alimenti e mangimi, principalmente cerealicole. La presenza di micotossine in alimenti e mangimi può essere nociva per la salute umana e degli animali poiché può causare effetti avversi di vario tipo (ad es. il cancro), nonché arrecare differenti tipi di disturbi.

Normativa UE di riferimento

La normativa dell'UE tutela i consumatori:

- **fissando i livelli massimi di micotossine in alimenti e mangimi** per garantire che non siano nocivi per la salute umana o degli animali;
- **mantenendo i tenori di micotossina al livello più basso ragionevolmente conseguibile**, seguendo le buone pratiche raccomandate in materia di agricoltura, stoccaggio e lavorazione.

I tenori massimi di micotossine e di altri contaminanti negli alimenti sono stabiliti nel Regolamento (CE) n.1881/2006 e successive modifiche. Le disposizioni relative ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine sono state introdotte con il Regolamento (CE) n.401/2006. In dettaglio:

- **Reg. (CE) n.1881/2006 della Commissione**, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari ([link](#) al testo consolidato);
- **Reg. (CE) n.401/2006 della Commissione**, del 23 febbraio 2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari ([link](#)).

La Direttiva 2002/32/CE stabilisce i livelli massimi di contaminanti, comprese le micotossine, consentiti nei mangimi. Alla luce delle forti variazioni osservate nell'occorrenza di tali micotossine da un anno all'altro e del passaggio limitato delle *Fusarium*-tossine e dell'ocratossina A dagli alimenti ai mangimi, nella Raccomandazione 2006/576/CE è stato adottato un approccio in due tempi per tali micotossine. In dettaglio:

- **Direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio**, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali ([link](#));
- **Raccomandazione della Commissione**, del 17 agosto 2006, sulla presenza di deossinivalenolo, zearalenone, ocratossina A, tossine T-2 e HT-2 e fumonisine in prodotti destinati all'alimentazione degli animali ([link](#)).