

IL DIRETTORE GENERALE
AGRICOLTURA, CACCIA
E PESCA
VALTIERO MAZZOTTI

IL DIRETTORE GENERALE
CURA DEL TERRITORIO
E DELL'AMBIENTE
PAOLO FERRECCHI

IL DIRETTORE GENERALE
CURA DELLA PERSONA,
SALUTE E WELFARE
KYRIAKOULA PETROPULACOS

TIPO ANNO NUMERO

REG. CFR. FILE SEGNATURA .XML
DEL CFR. FILE SEGNATURA .XML

Ai Soggetti interessati

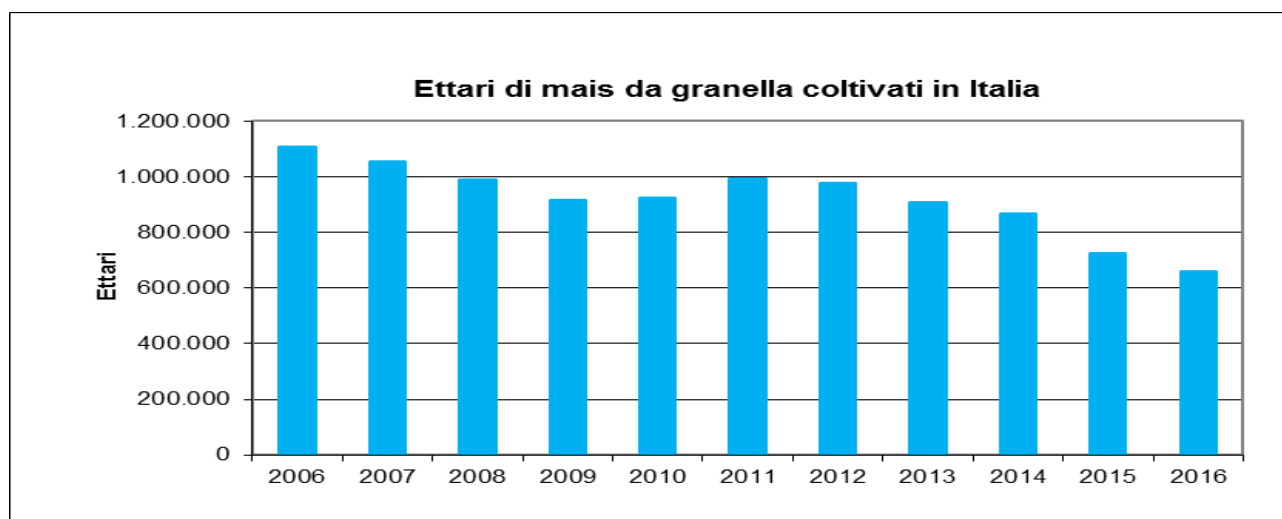
Oggetto: Indicazioni operative in merito all'utilizzo per uso energetico del granturco non conforme all'uso alimentare per la presenza di aflatossine superiore ai limiti stabiliti dalla norma.

Al fine di individuare un percorso comune e condiviso sul territorio, le tre Direzioni Agricoltura, Ambiente e Sanità della Regione Emilia-Romagna intendono fornire con il presente documento delle indicazioni operative per la gestione del granturco che presenti concentrazioni di aflatossine superiori ai limiti previsti per l'utilizzo alimentare (umano e animale) nell'ambito della filiera della digestione anaerobica. Si ritiene, infatti, che la chiarezza e la condivisione delle regole circa l'utilizzo di tale materiale nell'ambito di una filiera che assicura una certa remunerazione possa ridurre il rischio di comportamenti fraudolenti volti a destinarlo all'uso alimentare, anche qualora non sia conforme a tale uso, con conseguente riduzione dei rischi per la salute dell'uomo e degli animali e per l'ambiente.

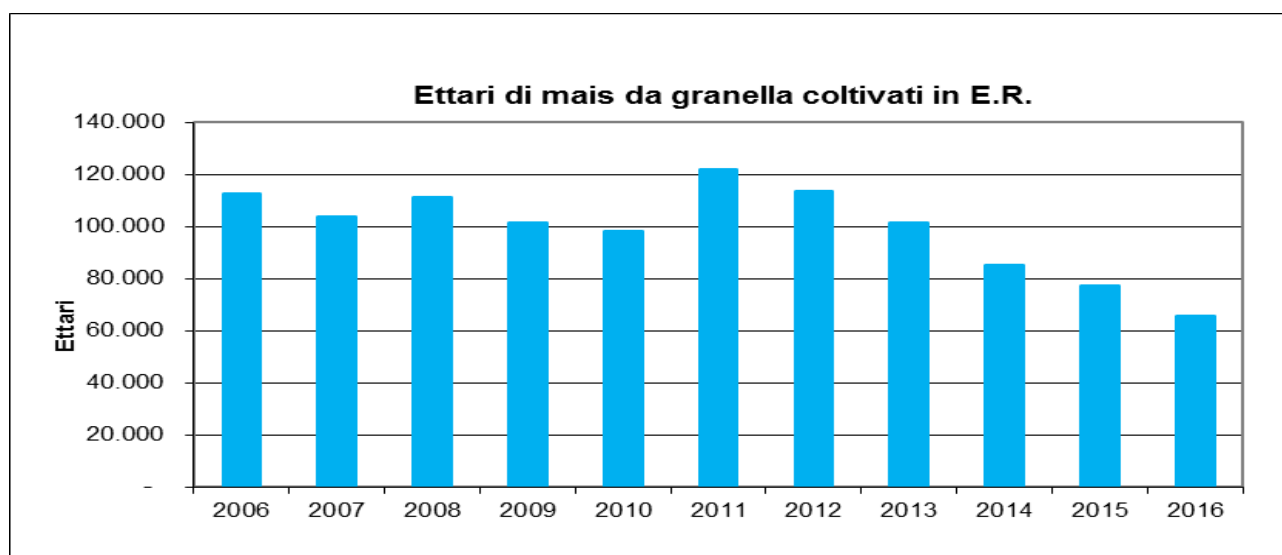
Valutazione della situazione maidicola attuale

A partire dal 2012 si è assistito ad una progressiva drastica riduzione delle superfici investite a granturco in Italia in tutte le principali regioni produttrici. Analizzando la media degli ultimi dieci anni rispetto al 2016 risulta una contrazione di circa il 30%, con conseguente perdita di oltre 280.000 ettari, portando la stima della superficie totale nazionale 2016 al minimo storico di 660.727 ettari. In Emilia-Romagna il calo è stato ancora più drammatico raggiungendo circa il 36%, con una conseguente perdita di oltre 35.000 ettari. Questa situazione ha portato in pochi anni il nostro Paese, da una quota di sostanziale autosufficienza ad essere un forte importatore: l'Italia produce ormai meno del 60% del granturco necessario alle filiere alimentari zootecniche e umane, con possibili conseguenze anche sulle produzioni italiane lattiero casearie, come i formaggi Dop, i cui disciplinari prevedono che la materia prima, il latte, provenga da allevamenti che hanno alimentato i bovini con almeno il 50% di alimenti di origine del territorio.

Grafici della superficie coltivata a granella di granturco in Italia e Emilia-Romagna



Fonte: ISTAT



Fonte: ISTAT

La crisi del comparto maidicolo nazionale è da un lato legata alle basse quotazioni degli ultimi anni, ma anche dall'altro causato dalle note **problematiche igienico-sanitarie (micotossine)** che sempre più spesso hanno colpito questa produzione, coinvolgendo anche alcune eccellenze agroalimentari del nostro Paese. In talune campagne la contaminazione da aflatossine costituisce un problema che deve essere correttamente affrontato e gestito per evitare seri rischi per i consumatori.

Sintesi delle vicende che hanno riguardato la gestione del granturco destinato ad uso energetico per la presenza di aflatossine

Dopo la prima emergenza del 2003 la Regione Emilia-Romagna ha promosso la redazione di linee guida per l'autocontrollo aziendale, dalla raccolta allo stoccaggio e commercializzazione del granturco, per la gestione del rischio aflatossine. Tale documento aggiornato annualmente,

condiviso e sottoscritto dalle principali organizzazioni agricole e strutture di stoccaggio, dal 2013, a seguito degli eventi sotto descritti, ha previsto la gestione del prodotto anche ai fini energetici.

Vista la conclamata “emergenza aflatossine” nel granturco dei raccolti del 2012, il Ministero della Salute, d’intesa con il Mipaaf ha indicato nelle circolari del 16/1/2013, 22/1/2013 e del 14/3/2013 delle “procedure operative straordinarie per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine nella filiera lattiero-casearia e nella produzione del granturco destinato all’alimentazione umana e animale, a seguito di condizioni climatiche estreme”.

Tali procedure sono rivolte alle autorità di controllo, agli operatori del settore mangimistico ed alimentare e a tutte le aziende che raccolgono, stoccano, essiccano il granturco, al fine di permettere la riduzione del livello di aflatossine nel granturco, ove possibile, mediante tecniche di pulizia. Tali procedure hanno lo scopo di impedire la possibile immissione nella catena alimentare e mangimistica di prodotto non conforme, nel rispetto della normativa europea.

Il granturco con tenore di aflatossina superiore al limite previsto dalla normativa deve, in base alle indicazioni contenute in tali circolari essere destinato alla distruzione o, in accordo con autorità di controllo, ad **usi alternativi quali ad esempio la produzione di biogas**, bioplastiche, ecc.

Le tre Regioni maggiormente interessate (Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto) hanno promosso un accordo di filiera interregionale, valido per l’annata 2013, finalizzato a favorire l’utilizzo del granturco non conforme nel settore della digestione anaerobica. Obiettivo era quello di risolvere un problema che rischiava di avere pesanti ripercussioni per l’agricoltura e la zootecnia del nord Italia e più in generale per la salute dei consumatori.

L’accordo favoriva l’incontro tra domanda ed offerta del prodotto e indicava le regole da seguire perché il prodotto non idoneo all’uso zootecnico potesse essere utilizzato per produrre energia rinnovabile negli oltre 500 impianti a biogas della pianura padana.

L’accordo ha permesso di costruire un percorso chiaro, trasparente e sicuro, in linea con le indicazioni allora fornite dal Ministero della Salute.

A titolo prudenziale la Regione Emilia-Romagna, prima di promuovere l’impiego nei biodigestori ha ritenuto, oltre alle indicazioni delle citate circolari ministeriali, di chiedere ad esperti un parere precauzionale su tale impiego.

In sintesi il gruppo di massimi esperti coinvolti appositamente dal C.R.P.A. (Centro ricerche produzioni animali) ha ritenuto ammissibile e sicuro l’utilizzo nei biodigestori ed ha dato alcune indicazioni operative.

L’ampia diffusione dell’utilizzo energetico del mais attraverso la digestione anaerobica ha determinato uno specifico mercato che ha dato luogo ad una specifica voce nel listino prima della Borsa merci di Bologna poi di altre sedi.

Indicazioni operative per la gestione del granturco destinato ad uso energetico per la presenza di aflatossine superiore ai limiti stabiliti dalla norma per l'uso alimentare.

Il corretto impiego del granturco con aflatossine negli impianti di digestione anaerobica richiede la previa qualificazione di tale materiale quale rifiuto o prodotto.

Come è noto, tale attività è resa necessaria dalla normativa che pone in capo al detentore la responsabilità in ordine alla corretta classificazione e gestione del materiale.

In proposito la normativa definisce “rifiuto” qualsiasi sostanza od oggetto di cui il detentore si disfi o abbia l'intenzione o l'obbligo di disfarsi (cfr. art. 183 del d.lgs. n. 152 del 2006).

Tralasciando il caso in cui il detentore abbia deciso di disfarsi del materiale che non presenta particolari difficoltà di interpretazione, in questa sede occorre focalizzarsi sui presupposti che determinano l'obbligo di disfarsi del materiale.

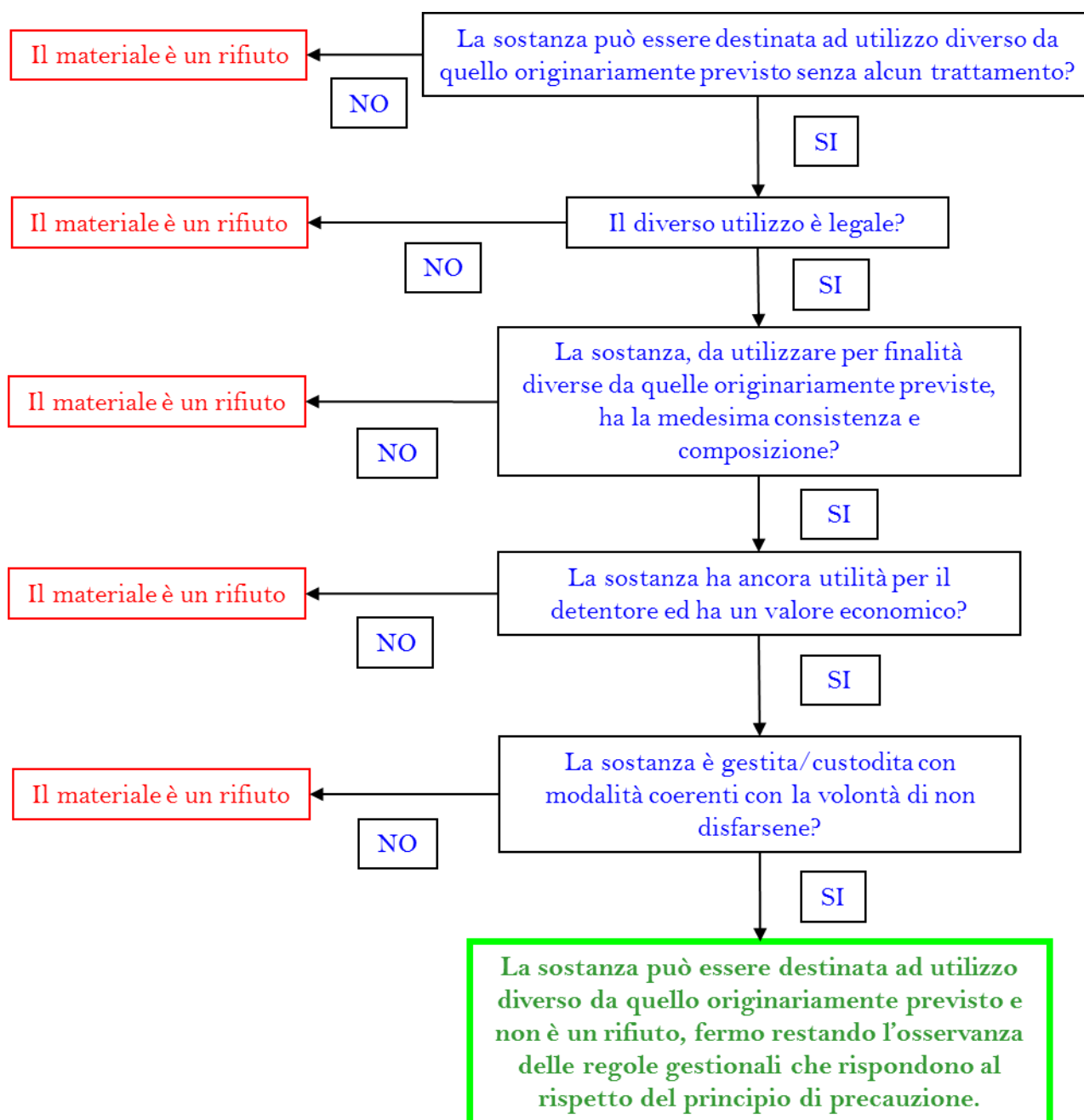
In proposito la giurisprudenza comunitaria e nazionale ha messo in evidenza alcuni utili parametri per condurre l'operatore ad effettuare la scelta corretta.

Per facilitare la lettura, è stato elaborato lo schema di seguito riportato alla figura 1) che indica, in sequenza, i parametri individuati dalla giurisprudenza di cui l'operatore può tenere conto per valutare se il materiale costituisca o meno un rifiuto.

Come chiarito dalla giurisprudenza, gli elementi evidenziati nello schema vanno valutati, caso per caso, alla luce del complesso delle circostanze e tenuto conto della finalità della normativa, in primo luogo comunitaria, che è principalmente quella che il materiale sia gestito in modo da non arrecare danno alla salute dell'uomo e degli animali e all'ambiente. In questa ottica, ad esempio, con riferimento al passaggio circa la necessità che la sostanza abbia una utilità per il detentore, si evidenzia che tale requisito va valutato alla luce della condotta in concreto tenuta dallo stesso e non del mero valore economico del bene ovvero che lo stesso costituisca oggetto di un contratto.

Inoltre, sempre a titolo di esempio, si segnala che non è ritenuta coerente con la volontà di non disfarsi di un materiale un deposito dello stesso per un tempo molto lungo, o indeterminato. Tale modalità di gestione costituisce infatti un onere per il detentore ed è potenzialmente fonte di danni per l'ambiente.

Figura 1)



Con riferimento al parametro della legalità del diverso utilizzo riportato nello schema si evidenzia che non esistono limiti di legge sulla concentrazione di aflatossine del granturco da destinare al processo di digestione anaerobica e allo spandimento in campo del digestato che ne deriva.

Inoltre, in merito alla sicurezza d'uso e all'applicazione del principio di precauzione nella gestione del materiale si evidenzia che sono state condotte ricerche dall'Università di Milano e dal Centro Ricerche Produzione Animale (C.R.P.A.) in collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza, finanziate dalla Regione, nelle quali è stato valutato l'effetto dell'impiego di mais con diversi livelli di contaminazione da aflatossine sul processo di digestione anaerobica, sulle relative rese di biogas e sul digestato; tali ricerche hanno dimostrato una significativa diminuzione della concentrazione delle aflatossine durante la digestione anaerobica. La successiva fase di stoccaggio contribuisce

ulteriormente al miglioramento della qualità ambientale del digestato e quindi la distribuzione in campo di digestato non provoca l'aumento di funghi produttori di micotossine nel terreno.

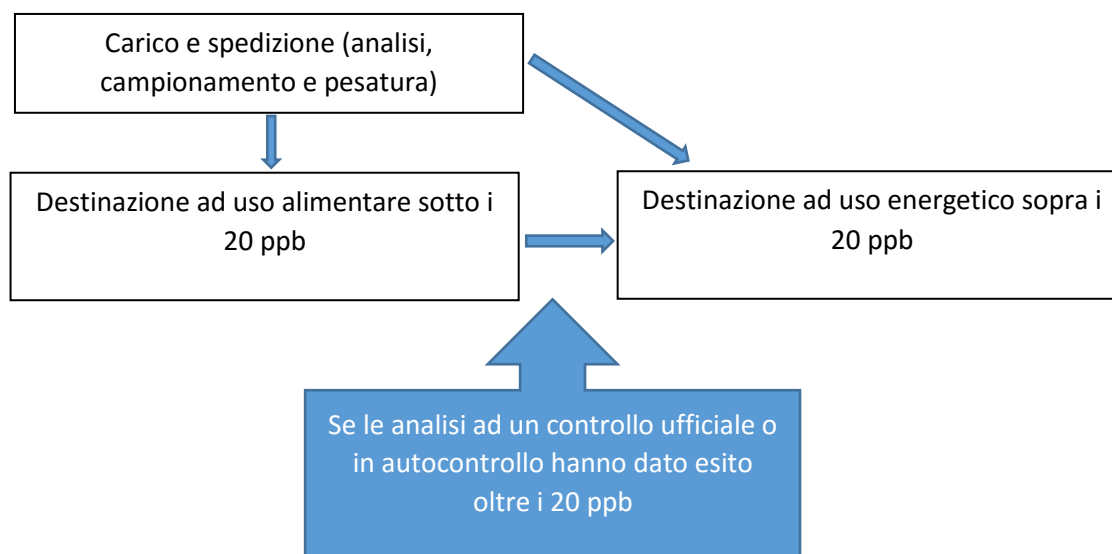
Nel dettaglio, si indica, quindi, la seguente procedura operativa per la gestione del materiale.

A seguito della qualificazione del materiale quale non rifiuto da parte dell'operatore anche a seguito di risposta positiva a tutte le domande dello schema, il granturco non conforme per uso alimentare per la presenza di aflatossine superiore ai limiti stabiliti dalla norma potrà essere impiegato, quale prodotto, nei biodigestori.

Il granturco all'interno dei centri di stoccaggio potrà, quindi, più precisamente, essere classificato come "prodotto in fase di lavorazione" e ne potrà essere stabilita la destinazione d'uso anche solo prima della fase finale che precede la commercializzazione. La destinazione ad uso alimentare (umano e animale) riguarderà il prodotto conforme ai rispettivi limiti; il prodotto con concentrazioni superiori a 20 ppb potrà essere destinato ad impianti di digestione anaerobica.

Il prodotto destinato ad uso alimentare (umano e animale) che ad un successivo controllo ufficiale o ad un autocontrollo dovesse evidenziare concentrazioni di aflatossine superiori a 20 ppb, potrà essere impiegato in impianto di digestione anaerobica.

Il prodotto seguirà lo schema di flusso seguente:



Sulla base dei dati attualmente disponibili si ritiene di confermare l'utilizzo di granturco con concentrazioni di aflatossine, tali da non consentirne l'uso alimentare, in una quota massima del 10% del peso totale delle matrici che costituiscono la razione del biodigestore.

Inoltre devono essere soddisfatti i seguenti requisiti:

1. tenuta a disposizione della documentazione comprovante la cessione del prodotto per uso energetico: la documentazione deve attestare le quantità oggetto di compravendita, la destinazione d'uso del prodotto, il lotto di provenienza, il luogo d'impiego e il codice identificativo dell'impianto di digestione anaerobica al fine di garantire la rintracciabilità;

2. adozione dei possibili interventi per limitare l'emissione e la diffusione di polveri nella movimentazione del prodotto non conforme per uso alimentare;
3. utilizzazione di dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori.

Valtiero Mazzotti

Paolo Ferrecchi

Kyriakoula Petropulacos

(Originale firmato digitalmente)

(Originale firmato digitalmente)

(Originale firmato digitalmente)