

**I Congresso Nazionale
LE MICOTOSSINE
NELLA FILIERA AGROALIMENTARE**

29 - 30 novembre 2004

organizzato da
ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

La presenza di micotossine in alimenti e mangimi ha rappresentato sin dai tempi più antichi una delle cause primarie di patologie per l'uomo e per gli animali. L'approccio scientifico a questo problema, iniziato negli anni '60 dello scorso secolo, ha evidenziato la complessità dell'argomento, per motivazioni che vanno dal numero sempre crescente di micotossine individuate, alla peculiarità territoriale del problema, alla sensibilità individuale per l'azione tossica di queste sostanze. Alla UE spetta il merito di aver promosso iniziative, quali progetti di ricerca, linee guida, proposizione di limiti massimi ammissibili e validazione di metodi di analisi, volte a fornire gli strumenti per una corretta valutazione e gestione del rischio riferibile alle micotossine. A livello dei Paesi Membri esiste tuttavia una differenziazione sull'approccio al problema dovuto a fattori economici, ambientali e sociali ed è auspicabile che le posizioni dei vari Paesi si interfaccino con piena consapevolezza delle problematiche specifiche del Paese e di quelle comuni a tutti i 25 Paesi della UE.

Questo Congresso vuole fare il punto sui principali aspetti dell'analisi del rischio in Italia relativamente a questo tipo di contaminazione, assumendo come criterio di base il principio di osmosi fra la valutazione e la gestione del rischio lungo tutta la filiera alimentare, con particolare riferimento al settore della produzione e della trasformazione. L'iniziativa si rivolge pertanto a tutti gli operatori del sistema alimentare e mangimistico, invitandoli a portare il loro contributo di esperienze tecnico scientifiche, operative e gestionali, al fine di creare un quadro compatto e quanto più completo del problema delle micotossine nel nostro Paese. Ciò al fine di minimizzare l'impatto sanitario di questi contaminanti e le eventuali ricadute negative sul "sistema" alimenti e mangimi. Infine, gli argomenti trattati in questo Congresso saranno orientati sia verso la diffusione di informazioni scientifiche in grado di tutelare il consumatore italiano relativamente all'esposizione a queste sostanze, sia verso l'acquisizione degli strumenti operativi in grado di garantire una maggiore competitività sul mercato europeo ed internazionale.

Lunedì 29 novembre

- 8.00 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 Indirizzi di benvenuto
E. Garaci, Presidente dell'Istituto Superiore di Sanità
P. Aureli, Direttore del Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari
- 9.20 Relazioni di apertura
Moderatori: **P. Aureli, G. Cantelli Forti**
- Micotossine, un tema globale*
G. Piva
- Approccio olistico nell'analisi del rischio da micotossine*
M. Miraglia

10.40 Intervallo

Sessione - VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Moderatori: **A. Carere, G. Piva**

- 11.00 Relazione plenaria
La valutazione tossicologica e la sicurezza degli alimenti
G. Cantelli Forti
- 11.40 *Valutazione della esposizione della popolazione italiana alla Fumonisin B₁: uno studio di dieta totale*
C. Brera
- 12.00 *Micotossine nel latte materno: indagini epidemiologica*
G. Turconi
- 12.20 *Valutazione dell'esposizione ad Ocratossina A in campioni di siero di donatori sani*
F. Debegnach
- 12.40 Discussione
- 13.00 Intervallo
- 14.00 Sessione Poster

Sessione - GESTIONE DEL RISCHIO

Moderatori: **C. Brera, A. Laganà**

- 14.30 Relazione plenaria
Le micotossine: un problema per l'alimentazione dell'uomo e degli animali
R. Marabelli
- 15.10 Relazione plenaria
Il ruolo della agricoltura per la sicurezza e la qualità degli alimenti
A. Bocchini

- 15.50 *Presenza di tricoteceni e di Ocratossina A in alimenti per l'infanzia ed in prodotti dietetici a base di crusca*
A. Pietri
- 16.10 *Aflatossine in spezie, erbe aromatiche, infusionali ed officinali*
C. Bergamini
- 16.30 Intervallo
- 16.50 *Controllo e prevenzione della produzione di Ocratossina A nei cereali: risultati del progetto CEE QLK1-CT-1999-00433 (1999-2004)*
C. Fanelli
- 17.10 *Prevenzione dell'Ocratossina nell'uva e nel vino*
P. Battilani
- 17.30 *Fusariosi della spiga di grano: 4 anni di indagini in Italia nell'ambito del progetto europeo RAMFIC del V programma quadro*
A. Moretti
- 17.50 *Indagine poliennale sulle caratteristiche qualitative ed igienico-sanitarie delle granelle commerciali di mais*
C. Corticelli, A. Verderio
- 18.10 *Approccio epidemiologico allo studio delle contaminazioni da Aflatossine B₁ e M₁ nel sistema di allevamento del bovino da latte*
P.P. Danieli

Martedì 30 novembre

Sessione - TECNOLOGIE ALIMENTARI

Moderatori: **C. Fanelli, M. Miraglia**

- 9.00 Relazione plenaria
Sicurezza nell'industria alimentare ed esigenze del consumatore
D. Rossi
- 9.40 *Dal campo alla tavola: gestione della filiera, tracciabilità e sicurezza. Indagini per la valutazione della presenza di aflatossina M₁ nel latte*
C. Pinelli, I. Gandolfi
- 10.00 *Controllo della contaminazione da micotossine nella filiera del mais*
A. Reyneri
- 10.20 *Coefficiente di trasferimento dell'Aflatossina M₁ nel formaggio Grana*
R. Piro

- 10.40 *Approccio integrato nella filiera agroalimentare per la prevenzione del rischio micotossine*
M. Zucchi
- 11.00 Intervallo
- 11.20 *Diminuzione della contaminazione da patulina mediante un agente di lotta biologica*
R. Castoria
- 11.40 *La proteina b32 di mais: ruolo nella protezione contro patogeni fungini*
M. Motto
- 12.00 *Presenza di zearalenone e caratterizzazione di ceppi di Fusarium in mangimi per suini*
M.C. Abete
- 12.20 *Contaminanti micotici su uve e presenza di Ocratossina A su mosti e su vino in Italia*
M. Borgo
- 12.40 Discussione
- 13.00 Intervallo
- 14.00 Sessione Poster

Sessione - METODI DI ANALISI E CAMPIONAMENTO

Moderatori: **A. Pietri, G. Avantaggiato**

- 14.30 Relazione plenaria
Le problematiche legate alla fase analitica nella determinazione delle micotossine nei prodotti alimentari
C. Brera
- 14.50 *Spettrometria di massa tandem nella determinazione simultanea di tricoteceni A e B, fumonisine e zeranoli nel mais*
E. Pastorini
- 15.10 *Determinazione della Tossina T-2 in cereali mediante HPLC con rivelatore a fluorescenza e derivatizzazione pre-colonna con 1-antrilnitrite*
M. Pascale
- 15.30 *Saggi immunoenzimatici: quale ruolo nel controllo delle micotossine?*
M. Paleologo
- 15.50 *Olio extravergine di oliva: una matrice a rischio*
A. Ritieni



I Congresso Nazionale

LE MICOTOSSINE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE

29 - 30 novembre 2004



Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299 - Roma

INFORMAZIONI GENERALI

Sede

Aula Pocchiarri, Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299 - Roma

Modalità di iscrizione

La partecipazione è gratuita.
L'iscrizione avviene attraverso la compilazione del modulo disponibile sul sito dell'Istituto, www.iss.it, e l'invio della scheda di adesione al numero di fax 06 49902377 o per e-mail agli indirizzi f.deb@iss.it, vivian.r@iss.it e carlo.brera@iss.it.

Attestato di partecipazione

Al termine del Congresso sarà rilasciato un attestato di partecipazione a chi ne farà richiesta.

Per ogni informazione inerente al Congresso si prega di contattare la Segreteria Tecnica.

16.10 *Confronto di metodiche analitiche utilizzate nel dosaggio dell'Aflatossina M₁ nel latte*

C. Nachtmann

16.30 *Sviluppo di nuovi approcci per la determinazione di micotossine*

C. Tozzi

16.50 Discussione

17.30 Chiusura del Congresso

Carlo Nachtmann - Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta, Torino

Maurizio Paleologo - Area Science Park, Tecna srl, Padriciano (TS)

Michelangelo Pascale - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, CNR, Bari

Elisabetta Pastorini - Dipartimento di Chimica, Università "La Sapienza", Roma

Amedeo Pietri - Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Facoltà di Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Costante Pinelli - Ricerca e Sviluppo, Parmalat s.p.a., Castellaro di Sala Baganza (PR)

Roberto Piro - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Brescia

Gianfranco Piva - Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Facoltà di Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Amedeo Reyneri - Dipartimento di Agronomia, Selvicoltura e Gestione del Territorio, Università degli Studi, Torino

Alberto Ritieni - Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università "Federico II", Napoli

Daniele Rossi - Federalimentare, Roma

Cinzia Tozzi - Dipartimento di Chimica Analitica, Università degli Studi, Torino

Giovanna Turconi - Sezione Alimentazione, Dipartimento di Scienze Sanitarie Applicate e Psicocomportamentali, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi, Pavia

Alberto Verderio - Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Bergamo

Maurizio Zucchi - COOP ITALIA S.C., Casalecchio di Reno (BO)

Comitato Scientifico

C. BRERA, M. MIRAGLIA

Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari, ISS, Roma

Segreteria Scientifica

C. BRERA, M. MIRAGLIA

Tel. 0649902377 - 0649902367

Fax 06 49902377

E-mail: carlo.brera@iss.it; miraglia@iss.it

Segreteria Tecnica

M. ALESSANDRINI, F. DEBEGNACH, B. DE SANTIS, V. RENZI, V. MINARDI

Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari, ISS, Roma

Tel. 06 49902743 - Fax 06 49902377

E-mail: vivian.r@iss.it; f.deb@iss.it

Segreteria Organizzativa

UFFICIO RELAZIONI ESTERNE

A. Diodovich, P. Tacchi Venturi

Istituto Superiore di Sanità

Via Giano della Bella, 34 - 00161 Roma

Tel. 0649904122 - Fax 0649904124

E-mail: ure@iss.it

Sito web: www.iss.it

RELATORI E MODERATORI

Maria Cesarina Abete - Centro di Referenza Nazionale per la Sorveglianza ed il controllo degli alimenti per animali, IZS Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta, Torino

Giuseppina Avantiaggiato - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, CNR, Bari

Paola Battilani - Istituto di Entomologia e Patologia Vegetale, Facoltà di Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Nicola Berardo - Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Bergamo

Cecilia Bergamini - Sezione Provinciale, ARPA Emilia Romagna, Bologna

Augusto Bocchini - Confagricoltura, Roma

Michele Borgo - Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Conegliano (TV)

Carlo Brera - Centro Nazionale per gli Alimenti e per i Rischi Alimentari, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Giorgio Cantelli Forti - Dipartimento di Farmacologia, Università degli Studi, Bologna

Angelo Carere - Dipartimento di Ambiente e connessa prevenzione primaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Raffaele Castoria - Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell'Ambiente, Università del Molise, Campobasso

Carla Corticelli - ASS.IN.CER, Bologna

Pier Paolo Danieli - Dipartimento di Produzioni Animali, Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

Francesca Debegnach - Centro Nazionale per gli Alimenti e per i Rischi Alimentari, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Corrado Fanelli - Dipartimento di Biologia Vegetale, Università "La Sapienza", Roma

Ivana Gandolfi - Ricerca e Sviluppo, Parmalat s.p.a., Castellaro di Sala Baganza (PR)

Aldo Laganà - Dipartimento di Chimica, Università "La Sapienza", Roma

Romano Marabelli - Direzione generale della sanità veterinaria e degli alimenti, Ministero della Salute, Roma

Marina Miraglia - Centro Nazionale per gli Alimenti e per i Rischi Alimentari, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Antonio Moretti - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, CNR, Bari