

10 gennaio 2006 0:00

## **PASTA E PANE ALL'OCRATOSSINA? LE RICHIESTE DELL'ADUC**

Roma, 10 Gennaio 2006. Pane e pasta all'Ocratossina A? E' possibile, anzi probabile, dopo la scoperta di 58mila tonnellate di grano duro inquinate da questa pericolosissima tossina e immesse sul mercato. Il grano duro viene utilizzato principalmente per la produzione di pasta e di particolari tipi di pane.

Alle Autorita' pubbliche e alle imprese del settore, ciascuno per la propria competenza, chiediamo:

- \* l'elenco dei prodotti alimentari contenenti la partita di grano in questione;
- \* l'individuazione dei lotti e la quantita' dei prodotti alimentari gia' venduti;
- \* il ritiro dei prodotti alimentari in vendita o venduti.

Ricordiamo che l'Ocratossina A e' una micotossina (sostanza tossica) prodotta da muffe (funghi). Puo' essere presente in cereali, spezie, caffe', cacao, frutta secca, olive, mele, fichi, latte (anche umano) e derivati, carne e derivati. Quando un prodotto contaminato entra in una preparazione alimentare contamina tutto l'alimento. Le micotossine sono:

- \* genotossiche (danneggiano il materiale genetico);
- \* cancerogene (provocano il cancro);
- \* mutagene (inducono mutazioni genetiche);
- \* nefrotossiche (danneggiano i reni);
- \* teratogene (inducono malformazioni);
- \* immunotossiche (danneggiano il sistema immunitario).

La quantita' massima assumibile di Ocratossina A e' di 5 nanogrammi (5 miliardesimi di grammo) per kg di peso corporeo di una persona.

Primo Mastrantoni, segretario Aduc