



Camera di Commercio  
Cuneo

C O M U N I C A T O     S T A M P A

## ANCHE IN UNA ANNATA SFAVOREVOLE IL MAIS MADE IN CUNEO É DI QUALITA'

### Monitorati 48 campioni di mais

Hanno superato l'esame i campioni di mais prodotto in provincia di Cuneo nel 2012, sottoposti a controllo in merito alla presenza di organismi geneticamente modificati e micotossine. Dei **48 campioni** analizzati dal **Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino**, 5 hanno evidenziato tracce di OGM, per altro a livelli nettamente inferiori rispetto alla soglia prevista (Reg. CE 1829/2003), mentre tracce di aflatossine si sono evidenziate in altri 5 campioni, 4 dei quali risultati comunque entro i limiti definiti per il consumo umano (Reg. CE 1126/2007).

A proposito di quest'ultima rilevazione, lo stesso laboratorio sottolinea come l'andamento climatico dell'estate 2012 sia stato particolarmente sfavorevole, tanto che in molte aree del nord Italia le partite di mais sono risultate non commercializzabili, nemmeno ad uso zootecnico, proprio per la presenza di aflatossina B1 in misura superiore ai limiti di legge stabiliti.

**Nel Cuneese la situazione appare**, di conseguenza, **assai confortante**, con un solo campione al di fuori dei parametri stabiliti per il consumo umano, da destinarsi pertanto ad uso zootecnico (D.L. 149/2004).

E' da ricordare che il Ministero della Salute, di intesa con il Ministero delle Politiche Agricole, ha elaborato e diffuso con nota del 16 gennaio 2013 delle procedure operative per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine.

*"L'indagine - dice il presidente **Ferruccio Dardanello** - è una riprova della costante attenzione nei confronti della qualità del prodotto, facile vittima di contaminazioni in genere non volute, difficili da gestire. I produttori di Granda, anche nel 2012, hanno dato prova di alta professionalità e di fedeltà all'impegno di operare nella massima trasparenza".*

Cuneo, 6 febbraio 2013