NUTRIR® Insight

NUMERO 1 • OTTOBRE 2026



AFLATOSSINE: CONOSCERE, AGIRE, TUTELARE IL VALORE DEL LATTE

Rischio, controlli e scelte nutrizionali: una guida pratica per gli allevamenti.

Un tema da gestire con metodo.

Dalla qualità delle materie prime alla razione, fino al latte: conoscere i punti di controllo aiuta a proteggere animali, prodotto e valore.

LE BASI DA CONOSCERE

Aflatossine: cosa sono

Micotossine prodotte da alcune muffe del genere Aspergillus. Possono contaminare le colture prima del raccolto o svilupparsi durante conservazione non corretta, soprattutto con caldo e umidità.

Le principali negli alimenti
AFB1, AFB2, AFG1 e AFG2. Tra queste, l'aflatossina B1 (AFB1) è quella di maggiore rilievo tossicologico e normativo. Nell'animale una parte dell'AFB1 ingerita viene trasformata in aflatossina M1 (AFM1), che può passare nel latte.

Limiti e unità: leggere bene i numeri

I limiti dipendono dalla matrice e dalla categoria di prodotto. I valori sotto sono riferimenti UE per i casi indicati; verificare sempre la categoria legale applicabile e la base di umidità prevista.

Matrice / parametro	Limite	Equivalenze
Materie prime per mangimi, AFB1	20 µg/kg	20 ppb | 0,020 ppm
Mangimi completi e complementari per bovine da latte, AFB1	5 µg/kg	5 ppb | 0,005 ppm
Latte crudo / latte trattato termicamente, AFM1	0,050 µg/kg	0,050 ppb | 0,000050 ppm
Mais e riso destinati a cernita o altro trattamento fisico, AFB1	5 µg/kg	5 ppb | 0,005 ppm
Mais e riso destinati a cernita o altro trattamento fisico, somma B1+B2+G1+G2	10 µg/kg	10 ppb | 0,010 ppm

Promemoria unità 1 µg/kg = 1 ppb = 0,001 ppm.
Attenzione: 20 ppb nei mangimi non è il limite del latte. Per il latte il limite AFM1 è 0,050 µg/kg (50 ng/kg).

Riferimenti: Reg. (UE) 2023/915, allegato I (alimenti); Dir. 2002/32/CE, allegato I (mangimi), e successive modifiche.

DALLA RAZIONE AL LATTE

La contaminazione si somma

Per stimare l’ingestione giornaliera, si considera il contributo di ciascun alimento: quantità ingerita × concentrazione di AFB1. Non si sommano direttamente le concentrazioni dei singoli ingredienti.

Alimento	kg tal quale/die	AFB1 (µg/kg)	AFB1 ingerita (µg/die)
Silomais	20	2	40
Fasciato misto	4,5	1	4,5
Mangime	7	3	21
Farina di mais*	1	10	10
TOTALE	32,5	-	75,5 µg/die

*La farina di mais è un alimento aggiuntivo, non già compreso nel mangime. Valori didattici: considerare la base di umidità e le analisi dei singoli lotti.

COME FARE UNA STIMA TEORICA DELLA AFM1 NEL LATTE

Una quota dell’AFB1 ingerita può trasferirsi nel latte come AFM1. La stima dipende da produzione, fase di lattazione, razione, salute e variabilità individuale: non sostituisce l’analisi del latte.

Specie / scenario	Ipotesi trasferimento	Stima teorica AFM1 nel latte
Vacche	6% (vacche alta produzione)	75,5 × 0,06 = 4,53 µg/die **da dividere per i litri latte prodotto**
Bufale	2% (bufale)	75,5 × 0,02 = 1,51 µg/die **da dividere per i litri latte prodotto**

Come leggere la stima
Le percentuali del 6% e del 2% sono ipotesi illustrative, non coefficienti fissi né previsioni aziendali. Il risultato del calcolo va verificato con analisi del latte.

IL PRESIDIO NUTRIR

Prevenzione: una pratica continuativa

La gestione del rischio parte dall’approvvigionamento, continua in laboratorio e accompagna ogni fase di produzione.

APPROVVIGIONAMENTO

Nutrir non acquista mais nazionale da tempo, per ridurre l’esposizione al rischio di contaminazioni da aflatossine. È una scelta consolidata, già condivisa con agenti e clienti.

PIÙ CONTROLLI

Incrementati i campionamenti delle materie prime in ingresso e le analisi dei mangimi in uscita.

RISPOSTE PIÙ RAPIDE

Introdotta in laboratorio una nuova strumentazione per lo screening rapido delle materie prime: ALFA CAMERA, con analisi di sei micotossine in sei minuti, per tempi di risposta più rapidi e un pannello più ampio.





Il contesto del mais

Nel 2026 disponibilità e qualità del mais sono sotto pressione per criticità produttive e climatiche, oltre che per tensioni sulla logistica e sugli approvvigionamenti.

La minore disponibilità richiede controlli attenti sui lotti e una gestione prudente della razione.

Le notizie di filiera vanno riferite con fonti e dati verificati. Non colleghiamo il tema a singoli carichi o navi senza conferme documentate.

Foto laboratorio: immagine illustrativa generata con IA. Foto strumento: ALFA CAMERA, materiale tecnico del fornitore. Fonti di contesto da verificare in chiusura editoriale: ANSA (settembre 2026), dichiarazioni AILMA e Assalzoo.

DALLA GESTIONE ALLA RAZIONE

Ridurre il rischio, ogni giorno

Le leve operative partono dalla qualità degli alimenti e arrivano alla gestione concreta della razione.

SELEZIONARE E GESTIRE GLI ALIMENTI

Analizzare gli alimenti a rischio e gestire i lotti contaminati secondo indicazioni tecniche e normative. Curare raccolta, essiccazione, insilamento e conservazione; evitare che un ingrediente critico diventi una quota rilevante della razione.

VALUTARE I CAPTANTI

Esempi: bentonite, zeoliti e clinoptilolite; esistono prodotti complessi a base di miscele di ingredienti. Idoneità ed efficacia dipendono dal prodotto autorizzato, dalla specie, dalla dose e dall'etichetta.



NEL MANGIME O NEL CARRO UNIFEED

L'impiego di captanti va valutato con il nutrizionista e secondo le istruzioni del prodotto: non tutti hanno autorizzazioni o indicazioni d'uso intercambiabili. Sono un supporto gestionale e non sostituiscono prevenzione, analisi e controllo degli alimenti.

Una gestione integrata protegge la razione e aiuta a contenere il trasferimento di AFM1 nel latte.

La proposta Nutrir



Nuova Linea

AllGrains

Più sicurezza, più valore

Una nuova generazione di mangimi studiata per ridurre il rischio di contaminazione da aflatossine.

Diversificare le fonti di amido

Per le bufale da latte, Nutrir sta sviluppando tre proposte da affiancare ai riferimenti B248F, B227F e B186F, con caratteristiche nutrizionali da valutare in formulazione.

AllGrains 24	AllGrains 22	AllGrains 18

Il mais potrà essere ridotto in parte o totalmente e sostituito con un mix di cereali a ridotto rischio di aflatossine rispetto al mais: sorgo bianco, frumento, orzo e avena, con una quota di amido da legumi come piselli e ceci.

Ogni materia prima resta soggetta a controlli: “ridotto rischio” non significa “rischio zero”; diversificare le fonti di amido può ridurre sensibilmente la probabilità di incorrere nel problema.

Captanti in formula

La presenza di integratori ad azione captante può favorire il legame con alcune tossine e la loro eliminazione con le feci. In funzione del prodotto e della razione, contribuisce a ridurre il rischio di passaggio nel latte delle tossine presenti nella razione.

Diversificare le fonti di amido e valutare i captanti in formula sono due leve da integrare nella gestione della razione, con formulazioni definite caso per caso.

Per chi usa mangimi personalizzati

Nutrir è disponibile a proporre una versione AllGrains di ciascun mangime personalizzato, con riduzione parziale o totale del mais in formula, in funzione della razione e degli obiettivi dell'allevamento.

Vacche da latte

Per le vacche da latte, in condizioni di carenza di mais, occorre procedere con particolare cautela per mantenere l'equilibrio della razione e sostenere produzioni elevate. Per questo la proposta parte dalle bufale.

Una proposta da costruire in allevamento

La linea AllGrains nasce per diversificare le fonti di amido e ridurre la dipendenza dal mais. L'aggiunta dei captanti contribuisce a contenere il rischio di passaggio nel latte di tossine presenti negli alimenti della razione. Come è nostra abitudine e metodo di lavoro, la soluzione migliore per l'allevatore si costruisce in stalla, caso per caso, a partire dalle risorse della nuova linea AllGrains.

Per i 3 mangimi della Linea AllGrains comunicheremo a breve caratteristiche definitive, cartellini e prezzi.

Agire tempestivamente e in modo preventivo aiuta a gestire le problematiche prima che diventino emergenze, limitandone le possibili conseguenze.

Fate circolare questo numero di Nutrir Insight anche in stalla. Informate gli allevatori su basi tecniche e suggerite soluzioni che aiutino a salvaguardare i nostri clienti e a stimolare anche quelli della concorrenza a valutare strade alternative, utili alla qualità del latte prodotto.

Buon lavoro a tutti!

Raimondo Ramondini