

L'inchiestadi **Pietro Gorlani**

Latte e aflatossine, altre perquisizioni Il problema del mais: pochi controlli

Il vettore di contaminazione è il granoturco prodotto dagli allevatori per le loro vacche

Il problema del latte alle aflatossine, in parte utilizzato per produrre formaggi, ha origine nei campi. Ovvero nel mais contaminato che hanno mangiato (da settembre a dicembre) le vacche da latte di una trentina di allevatori. Quelli indagati dalla procura di Brescia perché non hanno comunicato all'autorità sanitaria il risultato delle trecento analisi in autocontrollo consegnate loro da tre laboratori privati e dall'Istituto zooprofilattico.

Per questo proseguono le indagini dei carabinieri dei Nas, che stanno risalendo tutti i passaggi della filiera per rintracciare latte contaminato. Al momento sono finite sotto sequestro sanitario 7mila forme di formaggio in cinque caseifici della provincia (quattro nella Bassa e uno sul Garda) associati al consorzio Grana Padano. Forme che non hanno ancora ricevuto il rinomato marchio e che verranno sottoposto ad altri rigorosi controlli. Anche se i vertici del consorzio Grana Padano e le associazioni agricole (Coldiretti e Upa) assicurano che il latte utilizzato per produrre quei formaggi «era a norma». Ovvero: le analisi sul latte di massa delle cisterne che quotidianamente passano a ritirare il latte nelle singole stalle, non avrebbero mai riportato valori superiori ai 50 nanogrammi per litro di cancerogena e genotossica aflatossina M1. La singola stalla poteva essere fuorilegge. Ma il prodotto di tante stalle messe insieme sarebbe in regola. Infatti gli operatori del settore ribadiscono che la quasi totalità di quelle forme, alla fine, potrà essere commercializzata. Anche perché, nella lavorazione del grana, metà delle aflatossine si «disperde» nel siero, andando quindi ad abbassare ulteriormente la sua presenza.

Il problema però rimane: per legge è vietata la diluizione del latte contaminato con latte «sano». Per questo l'ipotesi di

Il caso

Porte aperte alla Sares Green per vincere paure e proteste: la tecnica verde del riciclo

Porte aperte ieri alla Sares Green di Sarezzo. L'azienda valtrumpiana ha mostrato ai cittadini l'impianto pilota, primo al mondo, che trasforma gli scarti non recuperabili delle automobili in carbone, gas metano e gasolio. La tecnologia adottata (brevetata dalla società partecipata Irle) è di tipo non combustivo e permette di recuperare il 95% del rifiuto che altrimenti finirebbe in discarica. Per passare dal progetto pilota all'impianto industriale si aspetta ora l'autorizzazione di Regione Lombardia. «Il nostro — spiega l'ad Tiberio Assisi — non è paragonabile ad un impianto di pirolisi e nemmeno a un inceneritore, in quanto lavora a temperature decisamente inferiori, in media intorno ai 350 gradi». Il progetto della Sares Green preoccupa però i residenti per il possibile impatto ambientale sul territorio circostante. Una cinquantina di persone ha manifestato fuori dai cancelli proprio per dire «no» a questo impianto. L'azienda, dati alla mano, rassicura: «Le analisi evidenziano risultati sotto i limiti di rilevanza per polveri, acido cloridrico, acido fluoridrico, ossidi di zolfo e mercurio». Per gli ossidi di azoto il valore registrato è di 5 mg/Nmc. (s.g.)

La vicenda

● Il latte munto da settembre a dicembre in una trentina di stalle bresciane aveva concentrazioni eccessive di aflatossina M1 ma è stato comunemente consegnato a 5 caseifici per produrre formaggio. La procura ha scoperto che 300 analisi attestanti quei superi non sono state comunicate all'autorità sanitaria. La Regione ha previsto un maxi piano di controlli sul latte ma non sul mais utilizzato dagli allevatori



Il mangime Il mais locale dell'ultimo raccolto, a differenza di quello estero, ha alte concentrazioni di micotossine

reato mosso dal sostituto procuratore Ambrogio Cassiani si basa sull'articolo 440 del codice penale (adulterazione e contraffazione di alimenti). E va ricordato che due grandi aziende del settore come Centrale del Latte e gruppo Ambrosi hanno denunciato alle autorità l'arrivo nei loro stabilimenti di cisterne dove il latte di massa superava la soglia d'attenzione (40 nanogrammi al litro).

Si diceva del mais contaminato. Durante le indagini dei Nas sta emergendo come il

problema della contaminazione abbia avuto origine dall'utilizzo di granello di mais coltivato dagli stessi agricoltori mais «poco controllato». Mais «stressato» dall'estate più calda dell'ultimo secolo e intaccato dai pericolosi funghi, trasportati da una pianta all'altra da un insetto infestante come la piralide. «Chi vuole fornire il latte per il Grana Padano avrebbero dovuto vendere il mais contaminato e comprare quello comunitario e certificato — ha detto al Corriere il direttore del consorzio Grana

Padano, Stefano Berni —. C'è una differenza di tre euro al quintale, che non ha grande peso sul bilancio aziendale». I mais della fredda Europa dell'Est infatti hanno una concentrazione molto minore di aflatossine. Ma in un momento di crisi nera, dove gli allevatori sono alle prese con mutui, banche, redditi da fame (il latte è pagato meno di 0,35 euro al litro) anche comprare i mangimi può diventare una spesa insostenibile, così come il cambio d'alimentazione per le vacche (eliminando per

0,05

microgrammi al litro è il limite d'aflatossina nel latte in Ue. In Usa, Cina, Russia è 10 volte superiore

5

microgrammi al chilo il limite per il mais destinato a vacche da latte (20 per gli altri animali)

300

Le analisi con superi di aflatossine non comunicate da stalle e caseifici all'autorità sanitaria

esempio il mais a favore del fieno, come fa il Parmigiano Reggiano).

C'è però un problema di scarsità di controlli sul mais. Eppure lo stesso ministero della Salute dal 2013 (dopo i casi aflatossina scoppiati nell'autunno 2012) prevede importanti linee guida per «un approccio diretto alla prevenzione della possibile immissione nella catena alimentare o mangimistica del mais contaminato». Chiede alle autorità competenti «di verificare le procedure di autocontrollo»; «l'adeguatezza delle frequenze di ricerca per aflatossine». Che fanno le grandi aziende mangimistiche, non i piccoli allevatori che producono mais per l'autoconsumo. Il granoturco infetto va venduto alle aziende di biogas. Certo, la Regione dopo il recente scoppio del caso aflatossine è corsa ai ripari, prevedendo un piano straordinario di campioni sul latte di stalla: 1370 da qui a fine anno solo nel Bresciano, mentre nei precedenti quattro anni i controlli erano in costante calo (249 nel 2013, 210 nel 2014, 124 nel 2015 e solo 50 nei primi quattro mesi del 2016). Ma non sono stati potenziati i controlli sulla vera fonte d'aflatossina: il mais.

pgorlani@corriere.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

DENTISTI OCULISTI

C.M.P.I.**MEDICINA PREVENTIVA INDUSTRIALE SRL****I NOSTRI SERVIZI**

- odontostomatologia, odontoprotesi, protesi flessibili, protesi complete immediate all on four, complete e parziali, paradontologia, implantologia, ortodonzia (mobile, fissa, estetica, con certificazione all-in), chirurgia orale, igiene orale e sbiancamento;
 - **IMPLANTOLOGIA COMPUTER GUIDATA VIRTUALE** che offre al paziente sicurezza e comfort perchè gli interventi vengono eseguiti senza tagli alla gengiva;
 - oculistica (procedure diagnostiche e terapeutiche);
 - radiologia (servizio interno **GRATUITO**)
- LABORATORIO ODONTOTECNICO A DISPOSIZIONE CON SISTEMA DIGITALE ZirkonZahn**

FINANZIAMENTI A TASSO ZERO
tan 0% - taeg 0,00%
- Aperti anche sabato -

ACCREDITATA (CONVENZIONATA) ASL
n. 231 Aut. Sanitaria 6928/98
Estratto dalla Carta dei Servizi

BRESCIA - Via Zara, 66
Tel. 030 221051 / 224668 / 224768
www.cmpisrl.it - cmpi@cmpisrl.it

MATERIALI E STRUMENTI CERTIFICATI CE
DIRETTORE SANITARIO: Dr. Sergio Dusatti

SEDAZIONE COSCIENTE ASSISTITA

Sistema Sanitario **Regione Lombardia**

⚔ Gli arresti dei carabinieri

Tempi duri per i ladri sul Garda Fondamentali le segnalazioni tempestive di vittime e testimoni

Dopo l'ingiustizia, il post. Perché tra pagine Facebook e gruppi whatsapp la prima tentazione spesso è quella di lanciare un appello via social — dettagli dello scippatore o del ladro di turno compresi — per «cavarsela da soli» o scatenare polemiche, poco importa. Ah già, poi bisogna chiamare i carabinieri, magari. Ma intanto, le fasi cruciali dell'indagine sono sfumate. Insieme ai ladri. E sembra che i cittadini se ne stiano rendendo conto. Basta guardare i numeri agli atti dei carabinieri della compagnia di Desenzano (che non copre solo il Garda): nei primi tre mesi del 2016 il 75% delle denunce per furto ha visto i responsabili identificati. E nel 60% dei casi il bottino trafugato è stato restituito al massimo in sei mesi. L'incremento — spiega il capitano David Fontana Barberis — è di circa il 40% rispetto ai mesi precedenti. Anche «grazie alla collaborazione tempestiva di vittime e testimoni, che chiamandoci subito e restando in contatto con noi riescono a fornirci elementi determinanti per la localizzazione e l'arresto dei malviventi». È successo in quattro occasioni, negli ultimi giorni. L'episodio più recente l'altra notte: a Pozzolengo due ladri sono stati sorpresi mentre rubavano un escavatore in un'azienda agricola. Un amico del titolare li ha notati e ha avvertito i carabinieri (e il proprietario) tenendoli al corrente di ogni spostamento: saliti in auto dopo aver parcheggiato temporaneamente l'escavatore in una strada secondaria, i ladri si sono visti ogni via di fuga sbarrata. Inutile tentare di sfondare, sono finiti un fosso. Stesso copione per un albanese che dopo un colpo in casa stava per imboccare la A4: bloccato da un camionista e dai militari. O a Lonato e Sirmione, dove sono stati fermati tre ladri che avevano preso rispettivamente di mira una discoteca, un bar e un paio di supermercati. In tutti e tre i casi i testimoni hanno chiamato in tempo zero le forze dell'ordine. E ha funzionato: «Questa sinergia è davvero la chiave del nostro successo», parola di capitano.

M. Rod.

© RIPRODUZIONE RISERVATA