

# Il latte friulano è sano Ma i controlli saranno fissi

Dopo i casi aflatossine a Cospalat e Latterie, piano straordinario in 1.800 aziende  
In Fvg regole più severe del resto d'Italia. Contaminato solo lo 0,23% del campione

di **Elena Del Giudice**

► LIDINE

Regole più rigorose, e severe, di quelle imposte dalla Ue e applicate a livello nazionale, per il latte in Friuli Venezia Giulia. Ma soprattutto, regole rispettate. Con una presenza di aflatossine nettamente al di sotto delle 50 parti per milione indicata dalla normativa comunitaria, e delle 40 parti per milione prevista da quella nazionale, mentre la Regione Fvg ha indicato in 30 parti per milione la soglia da non superare. In sostanza: «Il latte del Friuli Venezia Giulia - hanno dichiarato il vicepresidente Sergio Bolzonello, che è anche assessore all'Agricoltura, e Maria Sandra Telesca, assessore alla Salute - è sano e sicuro sotto il profilo igienico sanitario e alimentare».

Gli elementi che danno sostanza alle dichiarazioni, provengono da un extra piano di controlli scattato lo scorso anno in seguito sia all'emergenza aflatossinme che si è verificata nel nord Italia nel 2013, sia ai casi Cospalat e Latterie Friulane avvenuti lo scorso anno in Fvg. Da qui questa fase intensiva di controlli che ha avuto sì carattere straordinario, e che

oggi è routine.

## I controlli

Sotto esame sono finite le 1.800 aziende agricole di produzione lattiera presenti in regione, circa 47 milioni di litri di latte, 5 mila 10 cisterne, 25 mila le analisi effettuate.

## I risultati

Solo 39 le cisterne che contenevano latte con una presenza di aflatossine più elevata del consentito, il cui contenuto è stato distrutto. Sulle 25 mila analisi effettuate, sono stati individuati 53 casi positivi, pari allo 0,235 per cento.

## Non solo aflatossine

I controlli non si sono limitati alle aflatossine, ma sono stati estesi alla ricerca delle sostanze inibenti che possono essere presenti nel latte. E anche in questa ricerca, il risultato premia la qualità e l'attenzione degli allevatori e dei produttori friulgiuliani. Dal monitoraggio i dati pongono il Fvg in linea con le altre regioni italiane.

## I dati

L'enorme mole di dati acquisiti, elaborati dall'Osservatorio epidemiologico veterinario e di sicurezza alimentare della Regione, funzione del servizio Sanità pubblica veterinaria, «è stata elaborata - hanno spiegato in conferenza stampa Ma-

nuel Durisotti della Aas 4 Friuli Centrale, Elena Mazzolini dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie con il direttore del servizio di Sanità pubblica veterinaria Manlio Palei, sia sotto il profilo di parametri normativi di conformità del latte (cellule e carica batterica), sia sotto quello delle aflatossine. «L'importante lavoro svolto sul latte - ha sottolineato Bolzonello - ha visto il fattivo e collaborativo intervento dei produttori agricoli e delle loro associazioni di riferimento, prima fra tutte l'Associazione allevatori del Friuli Venezia Giulia. Con grande senso di responsabilità gli allevatori regionali hanno aderito al piano regionale in tutte le sue fasi di realizzazione».

## Le conclusioni

«I risultati di questo notevole e impegnativo lavoro ci consentono di dire che il nostro latte - ha dichiarato Sergio Bolzonello -, grazie all'impegno e alla fattiva collaborazione degli allevatori, è un latte sano e sicuro sotto il profilo igienico, sanitario e alimentare». L'assessore Telesca ha voluto sottolineare come «la sicurezza nell'alimentazione sia rilevante per la salute e come questa iniziativa si inse-

risce in un programma più ampio dedicato alla sicurezza degli alimenti che ci vede instaurare una serie di rapporti con i produttori della nostra regione che si occupano di alimenti, per garantire, sempre di più, la sicurezza dei cibi e tutelare un patrimonio importante del territorio, qual è quello della produzione di cibi anche caratteristici che, oltre ad essere buoni devono essere sicuri. Abbiamo un servizio regionale che lavora molto su questi aspetti - ha proseguito Telesca - e, come abbiamo visto, manteniamo livelli di sicurezza nei controlli, più alti rispetto a quelli nazionali ed europei proprio perché la salute dipende molto da quello che mangiamo».

## La task force

Oltre al piano «la Regione ha una task force preposta al monitoraggio costante della sicurezza alimentare lungo tutta la filiera che va dal "campo" alla tavola. Una task force che coinvolge la direzione centrale della Salute, l'Ersa, l'Arpa, le Aziende sanitarie, l'Istituto zooprofilattico che operano in accordo con il ministero della Salute, l'Istituto superiore di Sanità, i Nas.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**GLI EFFETTI****Dall'extra piano  
uno stimolo  
alla ricerca  
e alle vendite****► LUDINE**

Il sistema dei controlli sulla filiera del latte ha coinvolto «anche la ricerca regionale. Proprio in riferimento ai controlli effettuati sul latte - ha sottolineato il vicepresidente della Regione, Sergio Bolzonello -, i laboratori della Tecna, azienda operante in Area Scienze Park, hanno registrato un incremento nella richiesta di kit diagnostici per la verifica dei livelli di aflatossine, mentre

Test Veritas, un'altra azienda di Area Scienze Park, ha sviluppato e assicurato un servizio di controllo degli ammassi di mais, degli insilati e del latte effettuati "a domicilio" da parte di tecnici opportunamente addestrati».

Va detto, in relazione alla campagna straordinaria di controllo sul latte, che sono stati coinvolti numerosi laboratori di analisi privati che effettuano peraltro regolarmente analisi sui campioni prove-

nienti dagli allevamenti, e che hanno inviato esiti e campioni agli uffici della Regione.

Per quel che riguarda le aflatossine, sono sostanze tossiche prodotte dal metabolismo di funghi (o muffe) che si sviluppano in particolari condizioni su foraggi, cereali e mangimi. In determinate concentrazioni possono avere una azione cancerogena. Tra gli alimenti d'origine animale, e quindi d'interesse per l'alimentazione umana, il latte e i

sui derivati sono i prodotti più frequentemente contaminati dalla presenza di micotossine, a causa del trasferimento di questi metaboliti dai mangimi contaminati di cui si nutrono le bovine.

Nel 2014 in Friuli Venezia Giulia si sono avuti due casi di contaminazione da aflatossine che hanno coinvolto due importanti aziende, oltre che i conferitori di latte contaminato. Da questi episodi è partita la Regione per organizzare un piano straordinario di controllo sulla qualità del latte.



Sergio Bolzonello e Maria Sandra Telesca durante la conferenza stampa