

IL CASO. I controlli alla Latteria di Soligo, al caseificio di Nogarole e a quello di Tezze sul Brenta

Allerta muffe sospette

Al via i controlli sul latte

Formaggio sequestrato

La procura ha disposto i sigilli su numerosi prodotti realizzati in tre caseifici del Vicentino. La siccità tra le cause della tossina cancerogena

Matteo Bernardini

I sequestri preventivi sul formaggio sono scattati il 7 aprile in tre caseifici della provincia: la Latteria di Soligo, società agricola cooperativa, con sede a Breganze; il Caseificio cooperativa agricola produttori, di Nogarole, e il Caseificio San Rocco società agricola cooperativa Tre Case di Tezze sul Brenta. Le forze dell'ordine, che si sono mosse su indicazione del Ministero, sono state coordinate dalla procura di Vicenza tramite i pubblici ministeri Silvia Golin e Alessia La Placa. L'ipotesi di reato è l'utilizzo di latte contenente Aflatossina M1 (una sorta di muffa che spesso attacca granaglie e mais e considerata cancerogena) nella produzione dei formaggi, in quantità superiore al limite massimo stabilito per legge.

I SEQUESTRI. Al caseificio di Nogarole sono state sequestrate 5.039 forme di grana già sistemate per la stagionatura. A Breganze invece i sigilli

sono stati posti a 12 forme di formaggio, mentre al caseificio di Tezze sul Brenta, i sigilli sono scattati su 128 forme di "Collina" stagionato. L'intervento sarebbe stato disposto dopo avere riscontrato alcune anomalie nelle analisi del latte eseguite in alcuni laboratori. Ora, ulteriori accertamenti saranno effettuati dall'istituto zooprofilattico di Legnaro, in provincia di Padova.

GLI INDAGATI. Tra gli indagati nell'inchiesta avviata dalla procura di Vicenza ci sono anche Lorenzo Brugnera, in qualità di presidente del consiglio di amministrazione della Latteria di Soligo; con lui anche Andrea Zanuso, in veste di direttore di stabilimento di produzione di formaggi tradizionali e trasformazione di prodotti a base di latte della Latteria di Soligo. E ancora, Sebastiano Bolzon, legale rappresentante del Caseificio San Rocco di Tezze sul Brenta.

L'OPERAZIONE. Tutti i sequestri penali disposti dalla procura

ed eseguiti dalle forze dell'ordine sono stati ordinati per evitare che le forme di formaggio potessero essere commercializzate in attesa di avere l'esito delle verifiche eseguite dall'istituto zooprofilattico. La polizia giudiziaria si è mossa nell'ambito di una campagna promossa a livello nazionale sul controllo del latte e dei suoi derivati che ha interessato sostanzialmente tutte le province della pianura padana. Dal Veneto all'Emilia Romagna sino alla Lombardia. E il primo caso

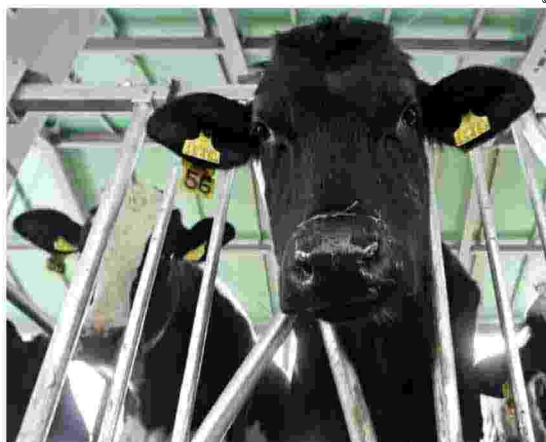
di cui si avrebbe avuto notizia della presenza di Aflatossina M1 si sarebbe verificato proprio nel Vicentino, alla Latteria di Soligo. Nei prossimi giorni, dalle indagini, si attendono nuovi sviluppi. In particolare sarà fondamentale capire quante forme di formaggio sarebbero interessate dalla potenziale sostanza cancerogena. Perché infatti è tutt'altro che remota l'ipotesi che molti chili di formaggio possano essere dissequestrati e quindi tornare regolarmente sul mercato. Visto che quelli eseguiti sono stati, co-

me le stesse forze dell'ordine tengono a sottolineare, dei sequestri preventivi per tutelare il consumatore oltre ogni possibile dubbio.

L'AFATOSSINA. Le aflatossine sono prodotte dal fungo *aspergillus flavus* che spesso attacca granaglie, mais, cotone e semi oleosi. Le vacche da latte, se fossero alimentate con mangimi contaminati, potrebbero metabolizzare queste particolari tossine (contenenti fungo e l'aflatossina B1) metabolizzarle e quindi trasformarle in aflatossina M1. Una forma, quest'ultima (derivato metabolico della B1) si può trovare nel latte ed è stata classificata come "possibile cancerogena". L'Italia, e in particolare la pianura padana, è particolarmente interessata al problema perché queste "muffe" si sviluppano e proliferano soprattutto quando si verifica un clima troppo caldo e poco piovoso. La siccità dell'estate scorsa sarebbe stata quindi un propellente micidiale per favorire la crescita delle aflatossine nel mais e nelle granaie mangiate dalle vacche. •

Il provvedimento preventivo è stato eseguito per tutelare i consumatori

Ulteriori accertamenti ora verranno eseguiti all'istituto zooprofilattico



© RIPRODUZIONE RISERVATA

La procura ha disposto i sigilli su numerosi prodotti realizzati in tre caseifici del Veneto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.