

INCHIESTA. Si spinge ad Asiago l'indagine della procura sulle aflatossine

«Muffe nel latte» Sigilli a 246 forme di formaggio dop

Ora salgono a 4 i sequestri preventivi per verificare la presunta sostanza tossica presente negli alimenti che sarà accertata solamente dalle prossime analisi

Matteo Bernardini

La polizia giudiziaria ha eseguito un altro sequestro di formaggio. Si tratta di 246 forme di Asiago dop e pressato di montagna. L'ispezione e i sigilli sono scattati, l'11 aprile, a carico di Giuliano Pesavento presidente e legale rappresentante del Consorzio fra i Caseifici dell'Altopiano di Asiago, assistito dall'avvocato Marco Dal Ben. Come per i sequestri avvenuti nei giorni scorsi, anche in questo caso nel latte poi utilizzato per produrre le forme di formaggio sarebbe stata rilevata l'aflatossina M1, ovvero della "muffa" che attacca granaglie e mais con cui si cibano le vacche da latte, considerata cancerogena. Le analisi sono state eseguite dal laboratorio Epta Nord analisi di Conselve, in provincia di Padova.

LE ANALISI. Gli esami che avrebbero portato ad accertare la positività all'aflatossina

del latte sono tre. Il primo eseguito il 27 gennaio, il secondo il 17 febbraio e l'ultimo il 2 marzo. Nel corso degli accertamenti il Consorzio dell'Altopiano è stato informato anche di un'ulteriore positività evidenziatasi il 29 marzo. Controlli che hanno quindi portato al sequestro delle 246 forme di Asiago.

4 SEQUESTRI. Con quello a carico del Consorzio fra i Caseifici i sequestri di formaggio eseguiti nel Vicentino salgono a quattro. Prima di salire in Altopiano, gli investigatori della polizia giudiziaria avevano già visitato la Latteria di Soligo, a Breganze; il Caseificio cooperativa agricola produttori di Nogarole e Caseificio San Rocco società agricola cooperativa Tre Case di Tezze sul Brenta. In totale le forme a cui sono stati finora posti i sigilli sono state 5.425. Si tratta di sequestri penali preventivi disposti dalla procura di Vicenza a seguito di una campagna nazionale sul

controllo del latte e dei suoi derivati per la tutela dei consumatori. Ora, dagli ulteriori controlli che verranno eseguiti nei laboratori dell'istituto zooprofilattico di Legnaro, in provincia di Padova, bisognerà stabilire quante forme di formaggio sono effettivamente interessate dalla potenziale sostanza cancerogena. Perché, come hanno ripetuto le forze dell'ordine, non è escluso che molti chili di formaggio alla fine possano essere dissequestrati e rimessi in commercio.

L'AFLATOSSINA. La sostanza potenzialmente cancerogena che sarebbe stata trovata nel latte proverrebbe da una particolare "muffa", che attacca le granaglie e il mais di cui si cibano le vacche da latte, in grado di proliferare soprattutto quando si verificano condizioni climatiche eccessivamente secche. Ovvero la situazione verificatasi nelle nostre zone l'estate scorsa. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA





In primo piano una forma di Asiago impilata all'interno del magazzino di un caseificio. ARCHIVIO

La posizione del caseificio di Nogarole

«Mai registrate anomalie nei valori del nostro latte»

Il caseificio di Nogarole è stato quello che ha subito il maggior sequestro di formaggio (5039 forme) da parte delle forze dell'ordine nell'ambito dell'inchiesta sui controlli per verificare la presenza dell'aflatossina M1 nel latte. Ma i vertici del caseificio, attraverso il loro legale, l'avvocato Cristina Zanini, vogliono rassicurare i consumatori: «Negli atti depositati e a disposizione degli inquirenti si è ricostruita l'intera filiera lattiero casearia dimostrando che i prodotti sequestrati sono



La sede del caseificio di Nogarole

perfettamente rintracciabili, sicuri per la salute ed estranei a fattispecie di inquinamento da aflatossine M1». Da qui il deposito dell'istanza di dissequestro delle forme di formaggio ora all'esame

dell'autorità sanitaria competente. «Sono stati prodotti tutti i rapporti di prova eseguiti in autocontrollo dalla Cooperativa di Nogarole - ribadisce l'avvocato Zanini - a partire da gennaio 2015 a oggi e tutti hanno sempre riportato livelli negativi di aflatossina M1». La stessa Ulss, riferisce ancora il caseificio monitorava il rispetto dei valori del latte. «Procedura - sottolineano i vertici del caseificio - che veniva eseguita ogni quindici giorni e mai alcuna anomalia era stata rilevata. Per tutto il 2015, così come sino alla data odierna, il caseificio mai ha ricevuto dal laboratorio rapporti di prova attestanti un superamento dei livelli di legge di aflatossina M1. Ora chiediamo che si proceda subito alla campionatura e alla analisi per sgomberare il campo da qualsiasi dubbio sulla sicurezza dei campioni sequestrati». •M.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA