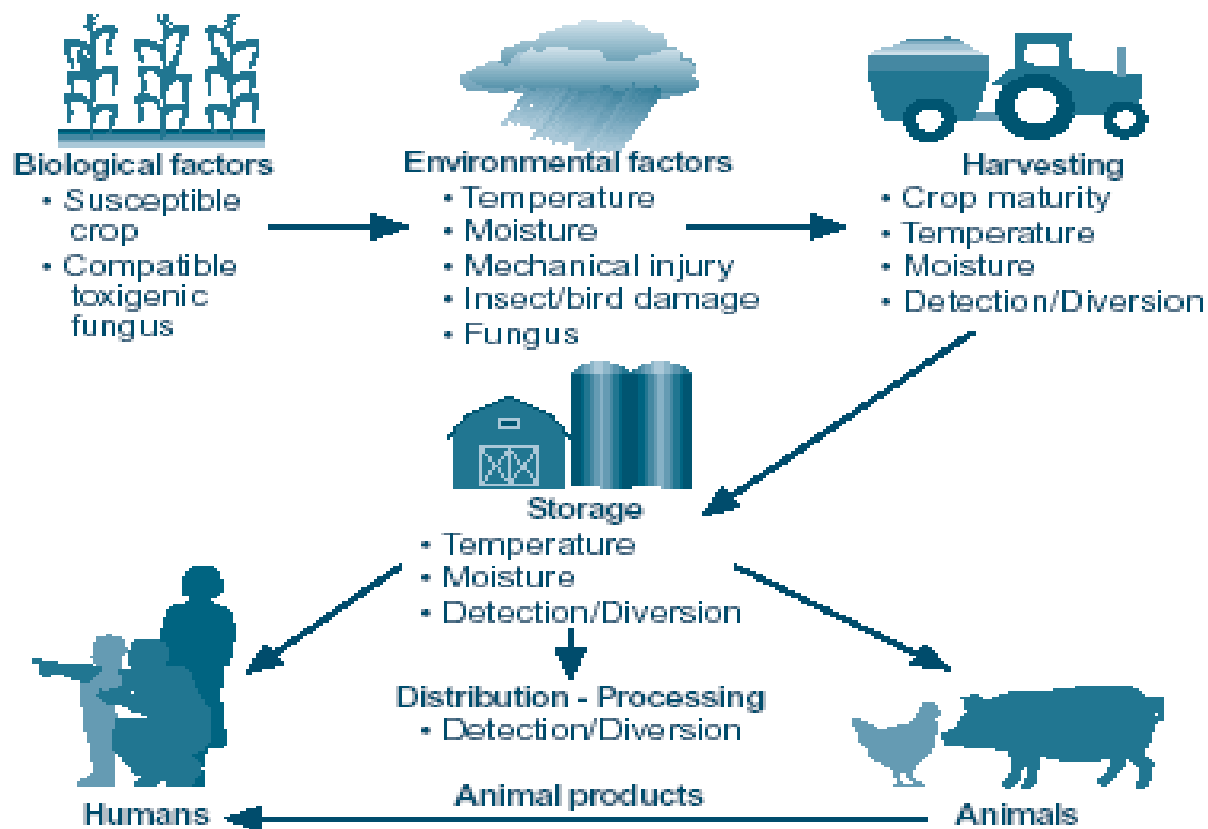


A yellow combine harvester is shown in the process of harvesting a cornfield. The machine is moving from left to right, with its long auger extended upwards. The field is filled with tall, dry corn stalks, and a large pile of harvested corn stalks is visible in the foreground. The sky is overcast and hazy.

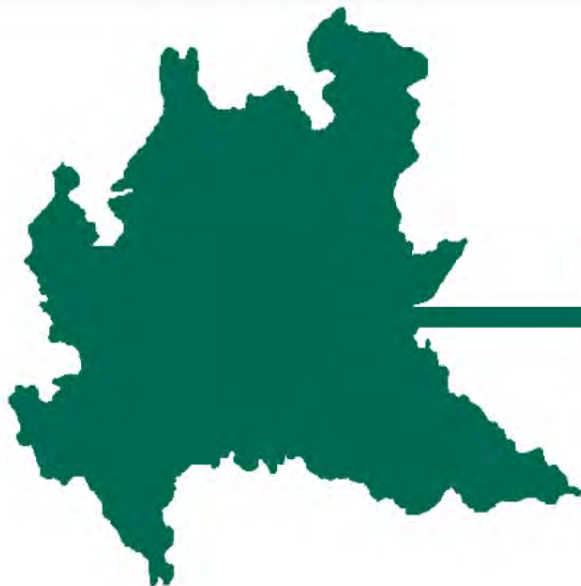
Olbia 08 giugno 2018

AFLATOSSINE, PROBLEMA SOTTO CONTROLLO?

Factors affecting Mycotoxin occurrence in the food chain



Regione
Lombardia



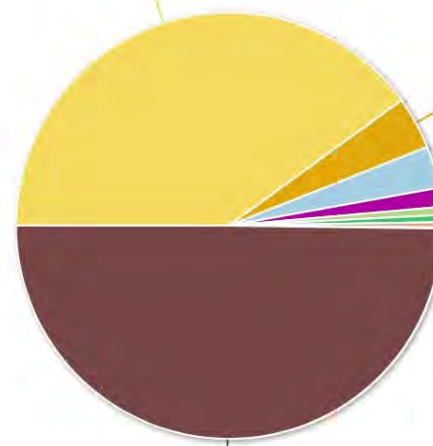
LOMBARDY

produces **43%** of Italian milk (Jan - Jun 2017)

Lombardy - Milk used in PDO Cheese making

Year 2015

Grana Padano : 40%



Parmigiano Reggiano : 4%

Gorgonzola : 3%

Taleggio : 1%

Quartirolo Lombardo : 1%

Provolone Valpadana : 1%

Valtellina Casera : 0%

Bitto : 0%

Formai de Mut : 0%

liquid milk, other cheeses : 50%

The quantity of Milk used in PDO Cheese making was calculated using the average weight of a wheel and the average yield of each cheese.

Lombardy's Milk Deliveries

Year	Deliveries (tons)	±% on prev. year
2015	4700574	+1,44%
2016	4887200	+3,97%
Jan-Jun 2017	2656993	+4,08% *

* Variation % Jan-Jun 2017 on Jan-Jun 2016



REGIONE LOMBARDIA



Infrastrutture

Usi del territorio

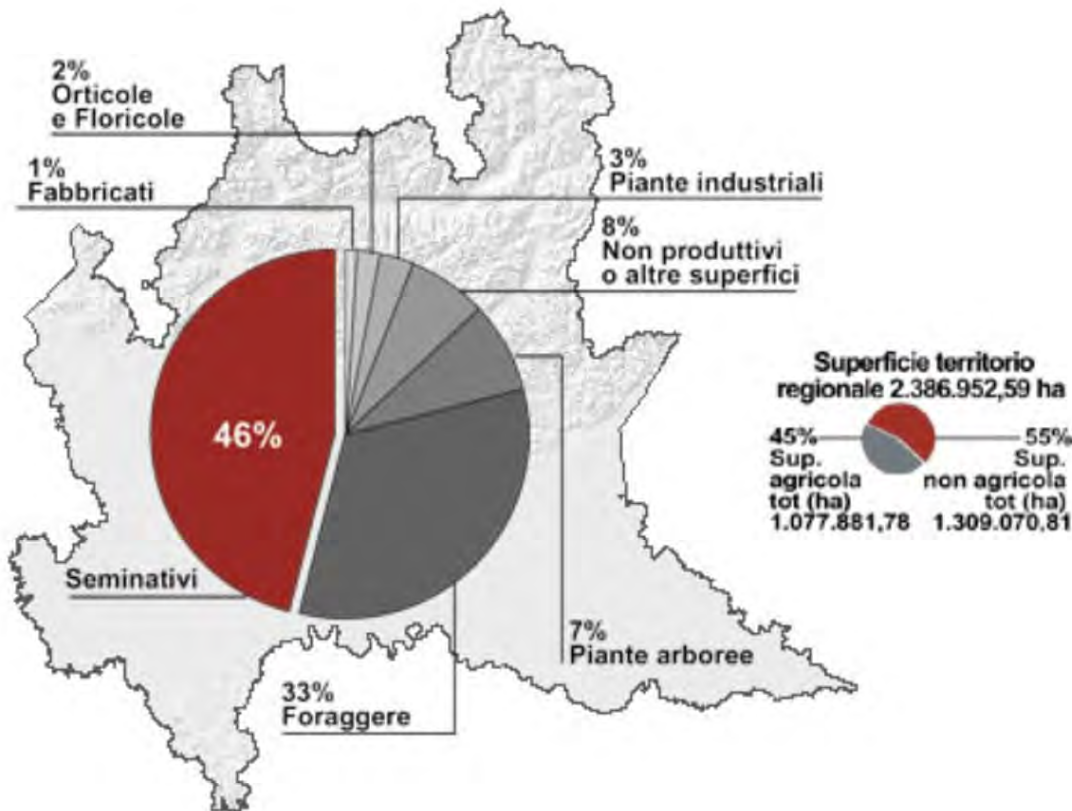
Aree agricole di pregio

Allevamenti

Valore agricolo

Aziende Agricole

Malattie delle piante



REGIONE LOMBARDIA

USI DEL TERRITORIO

Il grafico è stato creato in base alle informazioni pervenute, nell'anno 2003, dalle aziende agricole lombarde, tramite il Sistema Informativo Agricolo della Regione Lombardia (S.I.A.R.L.).

I dati si riferiscono a circa 1.078.000 ettari di superficie agricola totale (SAT), pari al 76% del valore ricavato dall'ultimo censimento nazionale della Agricoltura (2001).

Approfondimenti:
Piano di sviluppo



Regione Lombardia

Tab. 4 – Mais: stima delle superfici investite nel 2014 (ettari)

	Istat 2013	Stima Ismea 2014	Var.% 2014/13
Piemonte	176.155	171.129	-2,9
Lombardia	199.685	190.185	-4,8
Veneto	247.983	217.403	-12,3
Friuli-V.G.	91.168	75.768	-16,9
Emilia-Romagna	101.591	87.978	-13,4
Toscana	20.152	16.653	-17,4
Umbria	13.562	12.651	-6,7
Marche	6.532	7.523	15,2
Lazio	18.900	18.313	-3,1
Abruzzo	4.842	4.842	0,0
Molise	3.050	3.208	5,2
Campania	16.680	15.977	-4,2
Calabria	3.936	4.449	13,0
Altre ¹	3.878	3.952	1,9
Italia	908.114	830.030	-8,6

¹) Valle d'Aosta, Liguria, Trentino A.A., Puglia, Basilicata, Sicilia, Sardegna.

Fonte: elaborazione ISMEA su dati Istat



Dati produzione mais

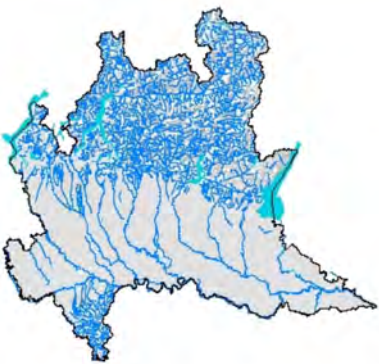
Produzione 7 milioni di tonnellate annue

Importazioni da vari paesi UE e extra UE 4,5 milioni tonnellate



REGIONE LOMBARDIA

- Laghi e Fiumi
- Ghiacciai
- Canali di Bonifica
- Comprensori e Consorzi di Bonifica
- Carta Ittica
- Piano Ittico



REGIONE LOMBARDIA


LAGHI E FIUMI

Laghi
Fiumi

La Lombardia è caratterizzata dai più importanti laghi italiani (Garda, Maggiore, Como, per ricordare i più rinomati). Insieme ai suoi fiumi (Po, Ticino, Adda, Oglio, Mincio) e altri corsi d'acqua, si presenta come una regione con una fittissima rete idrografica. Per avere maggiori dettagli, clicca su cartografia di dettaglio ed entrerà nel geo-motore.

REGIONE LOMBARDIA

- Laghi e Fiumi
- Ghiacciai
- Canali di Bonifica
- Comprensori e Consorzi di Bonifica
- Carta Ittica
- Piano Ittico



REGIONE LOMBARDIA

CANALI DI BONIFICA

La Lombardia è attraversata da oltre 18.000 chilometri di canali.

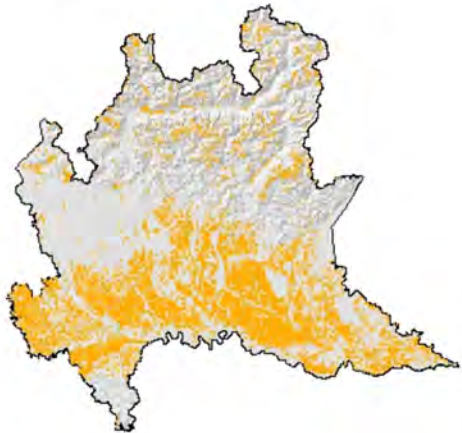
La rete idrica è fittissima e si divide tra canali di bonifica e di irrigazione.

I canali sono gestiti dai consorzi di bonifica che hanno il compito di salvaguardare e valorizzare il territorio rurale.

Approfondimenti:
Bonifica,

16:37
cartografia.regione.lombardia.it

- strutture
- territorio
- agricole di
- menti
- agricolo
- e Agricole
- e delle piante



REGIONE LOMBARDIA

AREE AGRICOLE

PREGIO

Per la definizione delle aree agricole si è proceduto alla divisione del territorio regionale in macroaree presentando caratteristiche omogenee di vista del territorio e applicata una metodologia lievemente per l'individuazione delle zone di pregio al fine di considerare la specificità del territorio giocando essenzialmente



Precauzioni

- **Anticipare** la raccolta: diminuire il tempo di permanenza in campo del mais dopo la maturazione fisiologica (cioè dopo che si è formato lo "strato nero");
- **Raccogliere** i prodotti ad una umidità non inferiore al 22% in agosto, in settembre sopra il 25-27%, in ottobre appena possibile con qualsiasi umidità;
- **Regolare** la mietitrebbia per ridurre la rottura e la fessurazione dei chicchi;
- **Essiccare** presto: evitare di lasciare a lungo sulla piazzole di scarico il mais proveniente dalla trebbiatura in attesa di essere essiccato;
- **Essiccazione** corretta (<14% umidità) ed esecuzione di un'adeguata vagliatura;
- **Mantenere** l'umidità finale della granella adatta a seconda del tipo di impianto di stoccaggio e alla durata dello stoccaggio;
- **Eliminare** le parti piccole e leggere presenti nel prodotto (spezzati, polveri, pule,.....) con getti d'aria, griglie o altro, ogni volta che la granella viene spostata (ad esempio quando si carica l'essiccatoio, quando si carica nei silos, quando si consegna all'azienda zootecnica che la utilizza);
- **Fare** attenzione alle operazioni meccaniche che possono rompere i chicchi nelle fasi di spostamento della granella;
- **Ridurre** le lesioni e le rotture dei chicchi che avvengono durante il processo di condizionamento (ad esempio aumentando il tempo necessario per raggiungere la temperatura di essiccazione e per ritornare alla temperatura di stoccaggio);
- **Sorvegliare** la conservazione della granella soprattutto nello strato superiore, detto cappello;

Limiti: Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento $0,025 \mu\text{g}/\text{kg}$



1° aspetto

Dagli algoritmi per la valutazione dell'esposizione (fonte ISS) la concentrazione sicura per la fascia di età tra 0-3 anni è pari a $0,005 \mu\text{g}/\text{kg}$ e da 03 a 9,9 anni $0,012 \mu\text{g}/\text{kg}$



2° aspetto



Previsioni in base agli andamenti climaticima a volte (attenzione!) contaminazioni a macchia di leopardo

Valutazione mais 2016



Dati contrastanti

Associazione Italiana Essiccatori
Stocicatori Raccoglitori
di cereali e semi oleosi 

MONITORAGGIO IN CAMPO MAIS 2016

Gli ultimi anni hanno chiaramente dimostrato che il clima è determinante nello sviluppo dei funghi e delle micotossine.

Difficilissimo fare previsioni per l'annata 2016, durante la coltivazione del mais abbiamo assistito a cambiamenti climatici molto repentini che hanno alternato periodi freschi ed umidi a periodi molto caldi e siccitosi.

Dal **MONITORAGGIO in collaborazione con l'Università di Padova**, è emersa una **grande variabilità di PRESENZA DELL'ASPERGILLO** (fungo produttore delle aflatossine), **DALL'ASSENZA totale FINO AI LIVELLI DEL 2012.**

La grande variabilità è sicuramente determinata dall'ibrido, dal tipo di terreno, dalla tecnica culturale (irrigazione, difesa fitosanitaria, ecc) ma soprattutto **il pericolo è evidente in quelle coltivazioni che tra la fioritura e la fase cerosa hanno subito un clima caldo e siccitoso, nei mais stressati e soprattutto nelle spighe danneggiate da fitofagi (piralide, diabrotica, ecc) o da volatili.**

La situazione è molto delicata, i valori preoccupanti (simili al 2012) li abbiamo riscontrati in mais che non presentavano condizioni di stress evidenti!!!!

Ad oggi non è possibile fare delle previsioni, **l'unico strumento di valutazione è il monitoraggio in campo per verificare la presenza del fungo e lo scambio di informazioni tra Colleghi.**

La prolungata siccità unita alle temperature elevate, ha messo in forte crisi la coltura del mais. Le piante nelle aree non irrigue sono in buona parte disseccate e anche dove sia stato possibile irrigare vi sono evidenti sintomi di stress.

Gli ultimi anni hanno chiaramente dimostrato che il clima è determinante nello sviluppo dei funghi e delle micotossine.

Dal monitoraggio in collaborazione con l'Università di Padova, è emersa una rilevante presenza in campo dell'Aspergillo (fungo produttore delle aflatossine), principalmente in corrispondenza delle rosure da fitofagi (piralide, diabrotica, ecc) o da volatili.

Negli areali maggiormente a rischio, il fungo è stato individuato su mais precoci e tardivi, in asciutta ed irrigui, con o senza trattamento piralide. Quindi la pressione del patogeno è rilevante.

Ad oggi non è possibile fare delle previsioni, se le condizioni climatiche favoriranno l'aspergillo il pericolo di una contaminazione da aflatossine diventerà elevato, mentre un abbassamento delle temperature stimolerebbe lo sviluppo di funghi appartenenti al genere fusarium che andrebbero a contrastare l'aspergillo riducendo il rischio di presenza delle aflatossine.

Vi invitiamo a monitorare con attenzione le condizioni climatiche e vi ricordiamo che l'unico strumento di valutazione è il monitoraggio in campo per verificare la presenza del fungo e lo scambio di informazioni tra Colleghi.

A fronte di questo rischio, si ricordano le misure da mettere in atto per contenere il più possibile la contaminazione:

- Raccogliere appena possibile, senza attendere che l'umidità della granella si abbassi eccessivamente; ogni giorno in più trascorso in campo in queste condizioni climatiche può aumentare il contenuto di aflatossine;
- Regolare della mietitrebbia in modo da lasciare in campo le parti più fini che sono quelle più contaminate da micotossine;
- Trebbiare facendo estrema attenzione a causare il minor danno meccanico possibile alla granella (attenzione alle regolazioni, alla velocità.....); ogni nuova lesione è una nuova via d'infezione per l'Aspergillo;
- Ridurre il più possibile i tempi che intercorrono tra raccolta ed essiccazione (max 24 ore), coordinando quindi la raccolta con la capacità di ricevimento delle strutture di stoccaggio;
- PULIRE ENERGICAMENTE LA GRANELLA, accettando percentuali di scarto superiori a quelle normalmente tollerate;
- Controllare con test rapidi il rischio di contaminazione da aflatossine e, ove possibile, separare le partite peggiori.



Destinazione del mais

Più la coltura rimane in campo e più è soggetta a danno.

I mais di primo raccolto destinati a trinciato che verranno raccolti nelle prossime settimane sono sicuramente meno a rischio di quelli destinati a granella e di quelli di seconda semina, che saranno soggetti anche all'attacco della terza generazione attesa per la seconda metà di agosto.

Condizioni della coltura.

Appezamenti sofferenti o che potranno subire stress nelle settimane prossime sono maggiormente esposti a danni sia diretti sia indiretti (possibile sviluppo di micotossine). Sulla base delle indicazioni ricavate dal monitoraggio valutare l'opportunità di intervenire con prodotti ad azione ovo-larvicida o solo larvicida.



Regione
Lombardia

3 ° aspetto

Autocontrollo se ci sei batti un colpo!

e soprattutto la produzione primaria non ha ancora del tutto assimilato il ruolo di OSA

Il settore primario

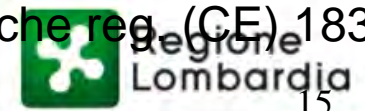
■ I produttori agricoli **dovrebbero** operare perché la sicurezza alimentare non sia compromessa (Reg. 852/2004 - cons. 8);

■ Le possibili fonti di rischio **dovrebbero** essere identificate e tenute adeguatamente sotto controllo (Reg. 852/2004 - cons. 10);

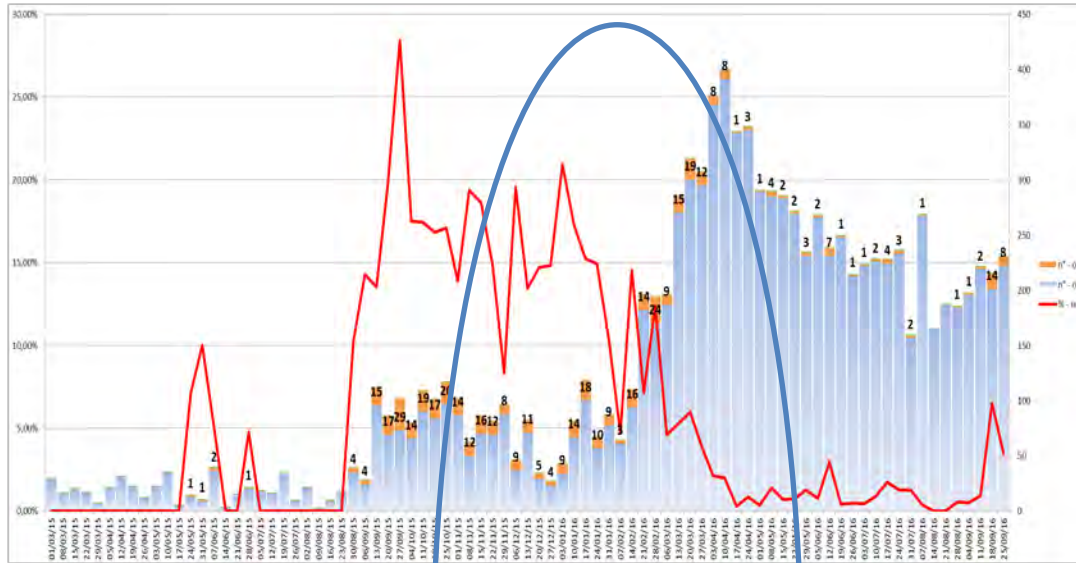
■ Manuali di corretta prassi operativa **dovrebbero** incoraggiare l'uso di prassi corrette in materia di igiene a livello di azienda agricola (Reg. 852/2004 - cons. 11).



vedi anche reg. (CE) 183/05

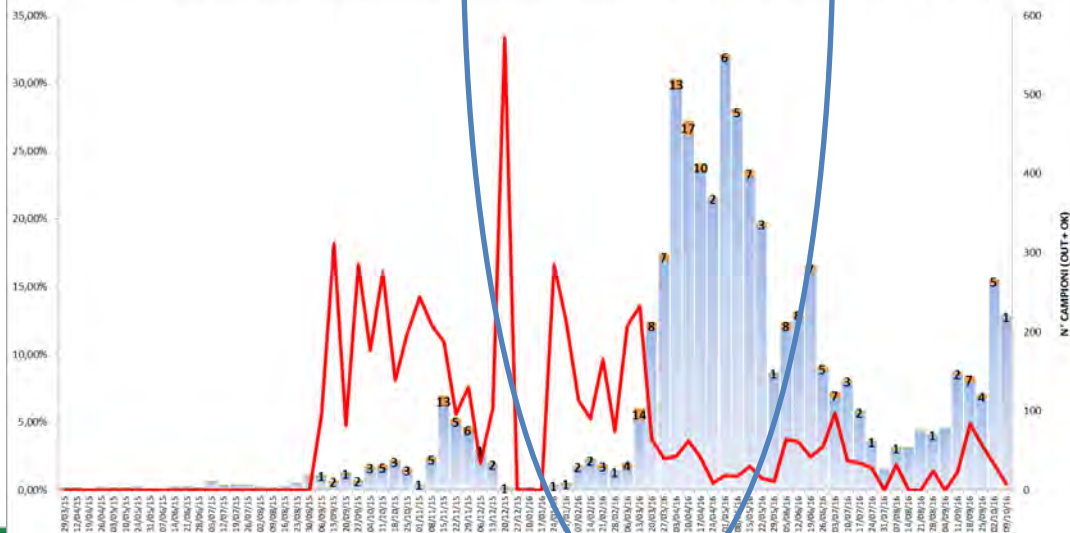


autocontrollo



criticità 2016

DISTRIBUZIONE SETTIMANALE CAMPIONI UFFICIALI AFLATOSSINE M1 (IN < 51 PPT ≥ OUT)



piano sorveglianza

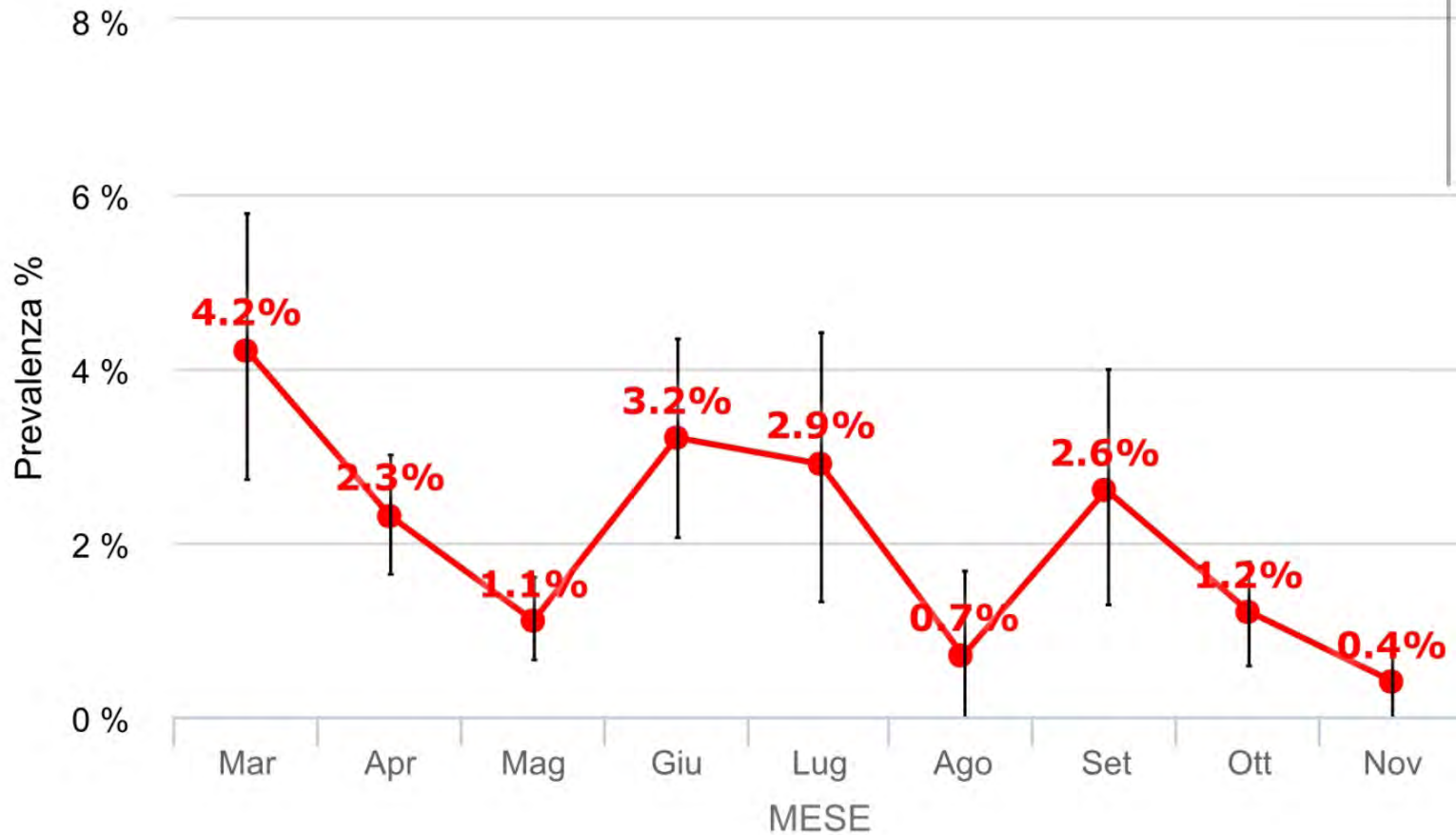




CONTROLLI REGIONALI PER AFLATOSSINE LATTE - 2016 - PREVALENZA



Source: OEVR - DARWin



● Prevalenza ■ IC 95%

data aggiornamento: 19/11/2016

lia

4° aspetto

Comunicazione del rischio



Il caso Latte e formaggi, gli operatori mobilitati

Aflatossine: ora si teme la psicosi

«Ma i nostri prodotti sono sicuri»



LA RICETTA CONDIFESA

Nuove colture ma più sostenibili

di **Matteo Trebeschi**



Le tappe dello scandalo



Il problema parte dal mais

Il problema ha origine nel mais raccolto la scorsa estate in pianura padana: il caldo record ha sviluppato la presenza del fungo tossico sulle pannocchie (aflatossina B1) e un insetto infestante come la piralide ne ha favorito la contaminazione. Se ben essiccato e sanificato si può ridurre la presenza di aflatossina (il limite per la zootecnica da latte è di 5 microgrammi al chilo) ma diversi allevamenti hanno utilizzato mais autoprodotti non quello certificato dai mangimifici

Controlli in molte aziende

Le vacche da latte che hanno mangiato mais contaminato (anche se a piccole dosi) hanno prodotto latte con aflatossina M1. Centrale del Latte e Ambrosi hanno segnalato all'Asl la presenza di cisterne che superavano il limite d'attenzione (40 microgrammi al litro) e sono scattate le indagini. Il latte consegnato ai caseifici è tutto tracciato: si è così scoperto che in 300 casi una quarantina di allevamenti (su un totale di 1600) non hanno segnalato i superi di aflatossine ai loro caseifici

Settemila pezzi sotto sequestro nei caseifici

I Nas hanno messo sotto sequestro 7mila forme, molte delle quali in attesa di ricevere il marchio Grana Padano, il cui Consorzio si è dichiarato parte offesa. Saranno analizzate per capire se hanno valori inferiori ai limiti di legge. Caseifici e associazioni agricole (Coldiretti, Upa, Copagri) dicono che i prodotti sono a norma ma per quelle aziende che hanno volutamente mescolato il latte contaminato con quello sano la Procura è intenzionata a chiedere la distruzione dei prodotti

zioni condotte dai carabinieri del Nucleo antisofisticazione.

Quasi quindici anni fa, nel 1993, l'Agenzia Internazionale per la ricerca sul cancro ha classificato l'aflatossina di tipo B1 nel «gruppo 1»: «Agente cancerogeno per l'uomo». Deriva dal mais, e una volta digerita dalle mucche diventa di tipo M1. E finisce nel latte. Che dovrebbe essere eliminato: invece, come emerso dall'inchiesta, sarebbe stato diluito con quello di qualità per produrre le forme di formaggio che di conseguenza, inevitabilmente, potrebbero paradossalmente presentare valori di aflatossina nei limiti. Ma il problema — o meglio il reato — sta nella procedura illecita a monte. Che è tracciabile per l'intera filiera, campione per campione, fase per fase.

In tutto sono state sequestrate circa settemila forme di formaggio: quattromila solo alla CaBre di Cadignano di Verolanuova (peraltro dotata di un laboratorio interno per i controlli). A innescare l'inchiesta le comunicazioni dei due principali caseifici bresciani: a settembre l'ex Asl fu spedita allo Zooprofilattico per valutare tre segnalazioni di aflatossine oltre i range di legge. Due arrivavano da Centrale del latte, una da Ambrosi. Che di quel latte si sono sbarazzati, dopo aver avvisato le autorità sanitarie. Da lì sotto la lente degli investigatori sono finite decine di piccoli allevatori e i rispettivi «clienti» caseifici.

Mara Rodella
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il retroscena

di **Pietro Gorlani**

Mozzarelle e ricotte con aflatossina finite sulle tavole dei consumatori

Accertamenti della procura su CaBre, Fattorie Padane e Solat

Non è vero che tutte le forme di formaggio prodotto con latte all'aflatossina sono ferme nei magazzini dei caseifici, (sommo sequestro sanitario. Quel latte è stato in parte utilizzato (la Procura ipotizza in maniera consapevole) da un paio di caseifici per produrre mozzarelle, provoloni e ricotte che sono state vendute al dettaglio anche a pizzerie e ristoranti. Quindi mangiate dai consumatori ignari. Formaggi a pasta molle che però non hanno fornito la distribuzione ed i supermercati. È l'aspetto più inquietante che emerge dalle indagini condotte dal sostituto procuratore Ambrogio Cassiani e da Nas.

Indagini che stanno «cremando» (è il caso di dirlo) anche le diverse responsabilità in capo alle singole aziende casearie. La maggior parte di esse non sapeva che qualche allevatore stava consegnando loro latte con valori di aflatossina M1 superiori ai limiti di legge (50 nanogrammi per litro). Non lo sapeva semplicemente perché le analisi condotte sul

latte di massa contenuto nella cisterna era inferiore non solo ai limiti di legge ma anche a quello d'attenzione (che è di 40 nanogrammi al litro). In tre casi invece i responsabili dei caseifici avrebbero saputo che quel latte aveva concentrazioni anomale di aflatossine. Per gli inquirenti la posizione più grave sarebbe quella della CaBre

di Verolanuova, dove i Nas hanno provveduto a ritirare dagli scaffali dello spazio diverse forme di provolone (commercializzato dopo un solo mese di stagionatura) ed hanno messo sotto sequestro sanitario 4mila forme, la maggior parte delle quali in attesa di ricevere il marchio Grana Padano. Anche alle Fattorie Padane, con sede a

Treviglio (Bg) e caseificio a Spino D'Adda (Cr) i cui allevatori-conferitori sono per metà bresciani, sarebbe finito latte fuorilegge per produrre formaggi a pasta dura. «Abbiamo fatto analisi in autocontrollo sui nostri formaggi e sono risultati conformi» dice Roberto Cavaliere, socio di Fattorie Padane e presidente Copagri, che ag-

Gli sviluppi in regione

L'inchiesta si allarga a mezza Lombardia Stralci delle indagini ad altre procure

Non solo Brescia. Ma anche le province di Bergamo, Mantova, Cremona. C'è tutto il distretto giudiziario coinvolto nella maxi inchiesta sul latte alle aflatossine utilizzato per produrre formaggi. Ma non può essere — fosse anche solo per manifesta inadeguatezza di risorse e ripartizione del lavoro — solo una procura ad occuparsi di un caso di livello a dir poco nazionale. Gli inquirenti bresciani hanno già provveduto a passare tutte le notizie

di reato alle procure competenti all'interno di distretto giudiziario. Negli atti non ci sono solo i nomi di chi avrebbe commesso un illecito, ma anche gli esiti degli accertamenti, i campioni contestati, i risultati dei sopralluoghi del Nas. La palla passa agli uffici territoriali per le rispettive zone di competenza. E da sei mesi che i militari passano a setaccio decine di strutture, ma allevamenti (più o meno piccoli) e stabilimenti

caseari. Ne emerge un sistema, quello delle analisi in autocontrollo obbligatorie come da normativa ogni due settimane, troppo spesso aggirabile. E fallace. Perché se è vero che la stessa partita di mangime infestato dalle aflatossine potrebbe risultare «incontaminata» una volta, non è possibile che la tossina non emerga agli accertamenti seguenti. Sia sul mais che sul latte prodotto dalla mucca che lo ha mangiato. Non solo in provincia di Brescia, ma in mezza Lombardia.

M. Rod.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

giungo: «Ben vengano le analisi ufficiali dell'autorità sanitaria ma non si può criminalizzare un settore in fortissima crisi se non ci sono rischi per il consumatore. È come accoltellare un cadavere». Indagati anche i vertici della Solat di Leno, che produce forme per il Grana Padano. Tutte queste forme verranno sottoposte ad ulteriori analisi da parte dell'autorità sanitaria: anche se i valori di aflatossina dovessero risultare inferiori ai limiti di legge (275 nanogrammi al chilo per i formaggi a pasta dura, 150 per i molli) la Procura ne chiederà la loro distruzione. Perché la legge vieta la miscelazione e l'utilizzo di latte che «si sa» essere contaminato. Contro i caseifici per i quali si accerterà un'azione dolosa agirà anche il Consorzio Grana Padano, che si è dichiarato querelante e la volontà di costituirsi parte civile.

L'allarme però sta però riemergendo. Se per Brescia la Regione aveva previsto solo 50 controlli sul latte (entro aprile) ora i campioni diventano 1370 entro fine anno. E gli allevatori hanno già provveduto a modificare la dieta delle loro vacche sostituendo il mais autoprodotti cresciuto nella caldissima estate 2015. Togliendo dunque l'origine di tutti i problemi.

pgorlani@corriere.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

il inquirenti
sostituto
procuratore
Ambrogio
Cassiani sta già
notificando le
normative di
chiusura
adgini per
deteriorazione
di alimenti e
inquinamento
commercio

na
no chiusi
o aperti:
9 alle 14

Monza
- via Buonarroti
San Donato
Milanese (MI)
- via Emilia
Sarzano (PS)
- largo via Scheggeni
Saravalle (BS)
Pizzeria Europa
Vimercate (MB)
- via E. Toti

EMILIA
ROMAGNA:
Bologna



di **Luciano Zanardini**
a pagina 9



di **Nino Dolfo**
a pagina 11

10 1 30 | 12 1 30 | 14 1 30 | 16 1 30
Onomastici: Trasfigurazione N.S. Gesù
Dati meteo a cura di 3BMeteo.com

www.apparecchibricchetti.it

Salute alimentare I controlli a tappeto dopo lo scandalo danno i primi frutti: fuori legge solo il 3% delle stalle

Aflatossine, il latte è più sicuro

Ma 15 partite di formaggio contaminato dovranno comunque essere distrutte

Medicina e ricerca



Il caso era esploso quattro mesi fa: latte contaminato da aflatossine in decine di stalle bresciane (e non solo). La situazione ora sta lentamente tornando alla normalità: dai sopralluoghi dell'Ats 40 stalle (su 1.300 controllate) sono risultate con latte fuori norma: «solo» il 3% del totale, rispetto, per esempio, al 7% riscontrato in febbraio. Il livello «d'attenzione» è stato comunque prolungato dalla Regione Lombardia fino al 30 settembre, quando cioè il numero di «esuberi» sarà inferiore al 2%.

Intanto, delle 203 partite di formaggio sequestrate dai Nas su disposizione della procura, 188 sono in regola, mentre altre 15 — circa 500 forme in tutto — dovranno essere distrutte. A confermarlo è l'Ats, che ha condotto il piano di controlli straordinario.

a pagina **3 Gorlani**

L'INCHIESTA Indagini chiuse Già una ventina di persone davanti al giudice

di **Mara Rodella**

Le indagini sono chiuse. E risultano a carico di oltre cento persone. Una ventina di allevatori si presenterà davanti al giudice tra settembre e novembre, quando sono già state fissate le prime udienze preliminari in cui discutere le richieste di rinvio a giudizio del pm Ambrogio Cassiani. Oltre 40 fascicoli in tutto, con i caseifici per lo più parte lesa. Ed è solo la prima tranche.

a pagina **3**

Economia Il bilancio della banca

ANALISI

semile le analisi effettuate a dall'Istituto zooprofilattico di Piacenza, per verificare la presenza di aflatossine con prelievi di latte dalle stalle e nelle cisterne

50

IL LIMITE

E' pari a 50 nanogrammi per chilo il livello massimo di aflatossine tollerato nel latte. E' un limite imposto dall'Unione europea. Negli Stati Uniti è fissato a 500

12

LE CISTERNE BLOCCATE

Sono le cisterne di latte provenienti dalle regioni confinanti bloccate dopo le analisi. Il latte è risultato positivo alle aflatossine

9.000

GLI ALLEVATORI

Sono gli allevatori di vacche da latte in Lombardia. Producono il 40 per cento del latte nazionale. La provincia più produttiva è quella di Brescia

41

I MILIONI

di quintali di latte prodotti dagli allevatori lombardi nella campagna 2002. Lombardia è la regione più produttrice in Italia

«Venduto sottobanco il latte inquinato»

Denuncia di un gruppo di allevatori: un litro con le aflatossine pagato 8 centesimi, contro i 32 del prodotto normale

ALLEVATORI

«I mangimi occorrono più adeguati»

Controlli sulle materie prime vengono proposti dai mangimi, i controlli più stabili dell'emergenza. Parla Antonio Piva, presidente della Confcooperative di Piacenza. Il problema è che non si sa dove andare a fare le verifiche. Loro si occupano delle certificazioni delle stalle, sottolinea Piva, lui è un allevatore. «Occorrerebbero un maggior numero di controlli pubblici». Una proposta di Tiziano Fusar Poli, presidente della Cooperativa Soresina, è stato il principio della legge: laddove possiede il permesso di allevare latte contaminato. Di fatto già avviene».



Reg. 178/02

latte alle aflatossine sotto banco». La denuncia di un gruppo di allevatori di Piacenza: «Piadena (Cremona)».

La Regione: tutto è controllato, chi bara non risponderà

«Il latte contaminato, unito al vantaggio di liberarsi di un fardello ingombrante per le stalle bloccate. Da un lato, il latte contaminato, condannato a essere disperso nei campi o nelle vasche dei liquami. Dall'altro, le cascinie sotto sequestro, impossibilitate, fino al contrordine delle Asl, a cedere il proprio prodotto. Al centro, loro con-

non veder buttare il proprio latte, accettano di venderlo sotto banco. Su dove finisce il prodotto contaminato, e non contabilizzato, l'allevatore Begatti non si pronuncia: «Si possono fare delle ipotesi, ma per avere certezze basterà aspettare i dati sulla trasformazione del latte riferiti al mese di novembre. Vanno poi confrontati con quelli della produzione nelle stalle. Per adesso sappiamo che è calata di una media del 10 per

cento. I veterinari, oggi impegnati al massimo, puntano molto anche sull'autocontrollo da parte delle aziende. L'unica possibilità è che ci siano dei comportamenti delusi. In tal caso chi bara ne risponderà davanti ai magistrati». Quanto al latte sequestrato, nessun dubbio che venga regolarmente smaltito: «Se ne occupano sempre i veterinari».

I CONSUMI

«Siccità e allarme muffe fanno correre i prezzi»

Costi più alti per le materie prime dell'alimentazione degli animali, e carne, latte e formaggi più cari per le tasche degli italiani. L'allarme viene da Assalzo, l'associazione nazionale dei produttori di alimenti zootecnici. Che chiede al governo di favorire le importazioni dai Paesi terzi «per evitare l'incremento del tasso di inflazione e dei costi di produzione che rischiano di portare al collasso il settore dei mangimi e dell'allevamento». Responsabili della crisi sono la siccità estiva che ha provocato un calo dei raccolti di cereali in tutta l'Europa, e la contaminazione di aflatossine che ha ridotto la disponibilità di mais. Da qui il balzo dei prezzi.

Il direttore Lucchina prevede controlli a tappeto ancora fino a gennaio. «Stiamo iniziando il secondo giro di prelievi. Ci fermeremo solo quando saremo sicuri che l'emergenza è finita».

Ora le analisi riguardano anche il prodotto che viene dall'estero. Per il momento, nessuna anomalia. Ancora qualche problema, invece, sul latte

Analisi fino a gennaio. Una decina le stalle ancora

I veterinari in emergenza
«Siamo in pochi»

MILANO — I controlli sulla carne e i veterinari si ribellano — si lamenta Gian Carlo Battaglia, presidente della Associazione nazionale del Sivep (sindacato veterinari medicina pubblica), che rappresenta il 10 per cento dei professionisti regionali. «L'emergenza aflatossine, la situazione in cui siamo costretti a lavorare è insostenibile».

Secondo i dati contenuti nella relazione delle attività dei veterinari lombardi del 2002, il 14 per cento dei veterinari hanno l'onere di controllare il latte bovino italiano, oltre il 25 per cento delle carni suine e il 25 di quelle bovine.

In Lombardia sono 700 quelli attivi nel settore pubblico:

«Servono almeno altri 50 esperti»

«Il lavoro è molto pesante — sottolinea ora che i controlli sulle aflatossine, per il momento, si fanno a forfait per mesi, di nuove forniture, per lo stipendio, per la pensione, 28 mila euro annui. 35 amministrativi, 15 operatori più di 5 milioni di euro, niente di più. Il bilancio sanitario dell'emergenza stiamo ancora aspettando di ricevere il progetto di stan-

5° aspetto

Rapporto con l'autorità giudiziaria



Regione
Lombardia



Primo piano | Sicurezza alimentare

Formaggi con latte contaminato Gli indagati salgono a cinquanta

Una dozzina i caseifici coinvolti: gli inquirenti sentono decine di testimoni

La vicenda

● La procura di Brescia sta conducendo una maxi inchiesta sul latte tossico



utilizzato da alcuni caseifici per produrre anche le forme di Grana Padano

● Nel mirino decine di allevatori e imprenditori

È un'inchiesta che si avvia alle fasi finali, le informazioni di garanzia sono già in gran parte in fase di notifica. Ma dai numeri in crescita. Parliamo della maxi indagine coordinata dal sostituto procuratore Ambrogio Cassiani — e delegata al Nas di Brescia — sul caso del latte contaminato con aflatossine utilizzato da alcuni caseifici bresciani per produrre anche le forme che tra circa tre mesi avrebbero dovuto ricevere il marchio a fuoco del Grana Padano.

Le persone iscritte nel registro degli indagati — diversi fascicoli sono stati aperti — per «adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari» sono salite a una cinquantina circa, tra allevatori e imprenditori titolari di caseifici. Una dozzina gli impianti coinvolti, dalla Bassa bresciana al Garda: qualcuno come «parte lesa», inconsapevole del fatto che stesse acquistando una partita di latte contaminato. C'è anche chi, al mo-



mento della consegna, ha estratto uno stick per verificare in tempo reale, rispedendo al mittente la partita di latte contaminato propinata da un centro di raccolta cremonese. Almeno tre caseifici, invece, per i quali le indagini ipotizzano un comportamento doloso, sapevano. E quel latte «miscelato» (che la legge impone di distruggere) a basso costo — fino a 8 centesimi al litro — l'avrebbero persino cercato.

Ad alcuni allevatori, invece, viene contestato l'articolo 515

del codice penale: frode nell'esercizio del commercio. Proprio perché avrebbero consegnato all'acquirente una cosa per un'altra: latte «contaminato» e non di qualità, invece come stabilito. Nessuno pare avesse comunicato i valori in esubero di aflatossine emerse dalle campionature (obbligatorie) in laboratorio, ai casari. Oltre trecento le analisi da bolino rosso che sono rimaste in un cassetto: anche l'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna, se-

condo l'accusa, non avrebbe reso noto centinaia di superamenti (in quanto ente pubblico, ma abilitato alle analisi in «autocontrollo» dei privati) nemmeno all'Asl. Numeri in media di cinque volte superiori ai parametri di legge (50 nanogrammi per litro).

Decine i testimoni che gli inquirenti hanno convocato per essere sentiti: dai tecnici di laboratorio ai dipendenti e i collaboratori delle strutture coinvolte. Come centinaia sono le perquisizioni e le acquisi-

Gli inquirenti
Il sostituto procuratore Ambrogio Cassiani sta già notificando le informative di chiusura indagini per adulterazione di alimenti e frode in commercio

zioni condotte dai carabinieri del Nucleo antisofisticazione.

Quasi quindici anni fa, nel 1993, l'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro ha classificato l'aflatossina di tipo B1 nel «gruppo 1»: «Agente cancerogeno per l'uomo». Deriva dal mais, e una volta digerita dalle mucche diventa di tipo M1. E finisce nel latte. Che dovrebbe essere eliminato: invece, come emerso dall'inchiesta, sarebbe stato diluito con quello di qualità per produrre le forme di formaggio che di conseguenza, inevitabilmente, potrebbero paradossalmente presentare valori di aflatossine nei limiti. Ma il problema — o meglio il reato — sta nella procedura illecita a monte. Che è tracciabile per l'intera filiera, campione per campione, fase per fase.

In tutto sono state sequestrate circa settemila forme di formaggio: quattromila solo alla CaBre di Cadignano di Verolanuova (peraltro dotata di un laboratorio interno per i controlli). A innescare l'inchiesta le comunicazioni dei due principali caseifici bresciani: a settembre l'ex Asl fu spedita allo Zooprofilattico per valutare tre segnalazioni di aflatossine oltre i range di legge. Due arrivavano da Centrale del latte, una da Ambrosi. Che di quel latte si sono sbarazzati, dopo aver avvisato le autorità sanitarie. Da lì sotto la lente degli investigatori sono finite decine di piccoli allevatori e i rispettivi «clienti» caseifici.

Mara Rodella
© RIPRODUZIONE RISERVATA

ESSELUNGA®

**oggi Pasqua
i negozi resteranno chiusi**



Primo piano L'inchiesta sulla sicurezza alimentare

Latte fuori norma per fare il formaggio Trenta indagati tra allevatori e imprenditori

Perquisizioni a tappeto dei Nas: cinque caseifici nel mirino, quattromila forme di grana sequestrate

50
Nanogrammi per litro di latte e il limite fissato per legge del valore di aflatoxina M1. In media gli investigatori ne hanno trovata 5 volte superiori al parametro in un caso erano addirittura di 150 volte in eccesso

30
Gli inquiretti messi sotto inchiesta dalla procura della Repubblica di Brescia che ha fatto finire sul registro degli indagati i parametri di cui allevatori erano stati registrati

440
L'articolo del codice penale che viene contestato a una trentina di indagati allevatori e responsabili di caseifici

L'agenzia internazionale per la ricerca sul cancro non lascia margini a grandi dubbi: nel 1993 ha classificato l'aflatossina di tipo B1 nel cosiddetto «gruppo 1», vale a dire «Agente cancerogeno per l'uomo». Genotossico, in altre parole, lo troviamo nel mais: italiano, soprattutto, più «sensibile» rispetto a quello «straniero» (sia tuoppo), ha risposto un allevatore. Una volta «digesta» dalle mucche, diventa di tipo M1. E finisce nel latte. Latte che in questo caso, come previsto dalla normativa, deve essere rigorosamente «distruito».



Indagini
● Le indagini sono partite in settembre dalla sequestrazione all'ex Asl di latte con aflatoxina da parte di due caseifici bresciani

Ma alcuni allevatori non l'hanno fatto. E sono stati scoperti. Su disposizione del sostituto procuratore Ambrogio Cassiani, negli ultimi sei mesi Nas hanno passato al setaccio decine di allevatori e caseifici, 30 in più bresciani e 14 di altre regioni (da Todi a Udine, da Arezzo a Livorno, da Padova al Trentino). Sono finiti sotto sequestro sanitario: localizzati all'as, adesso, procede con altre analisi. Probabile che i parametri di aflatoxina siano «nei limiti di legge», ma il problema è a monte: il latte non può essere diluito. Una volta sottoposti a eventuale successivo accertamento

Padano (per la precisione ben quattromila in un solo stabilimento nella Bassa, peraltro due volte in poche ore; ha proposto una partita di latte sotto a un caseificio, ma il titolare rifiutò che ritardare e pagare, ha deciso di verificare di persona in tempo reale con uno stick. Risultato: i valori di aflatoxina sono schizzati alle stelle. «No grazie, questa roba non la voglio». E il latte è stato consegnato al mulattino. Il quale non ci ha pensato per

L'escamotage
Un indagato ha usato la scusa della «crumma serinella» e corretto a mano i risultati

Cremonese — che quindi non aveva direttamente bovini — invece, ci ha provato almeno due volte in poche ore; ha proposto una partita di latte sotto a un caseificio, ma il titolare rifiutò che ritardare e pagare, ha deciso di verificare di persona in tempo reale con uno stick. Risultato: i valori di aflatoxina sono schizzati alle stelle. «No grazie, questa roba non la voglio». E il latte è stato consegnato al mulattino. Il quale non ci ha pensato per

Lanalisi
Anche il 2015 passerà alla storia come l'anno horribilis dell'agricoltura bresciana. Alla pari del 2005 e del 2012. Anni di caldo eccezionale. Dove le elevate temperature e la pioggia in luglio, agosto e settembre favorirono la formazione di aflatoxina del mais, la coltura regina della Bassa, coltivata su 100 mila ettari poiché cereale cardine dell'alimentazione di bovini, suini, polli. A peggiorare la situazione, lo scorsa estate, la massiccia presenza di un insetto infestante come la piralide, che «strappava» i funghi tossici da una pianta all'altra.

Il limite imposto dalla legge dice di 90 nanogrammi per litro — e rivenduto a basso costo — nella consapevolezza fosse contaminato alle imprese casere. Tabolla ignare. Che con quel latte ci hanno prodotti soprattutto grana e provolone.



La parola
AFLATOSSINE

Il caso
Un centro di raccolta cremonese ha riproposto in partita «tossica» in poche ore

Un centro di raccolta cremonese ha riproposto in partita «tossica» in poche ore

Un centro di raccolta cremonese ha riproposto in partita «tossica» in poche ore

La vicenda
● Da settembre a dicembre 300 analisi del latte effettuate all'istituto zooprofilattico e a 3 laboratori privati di Brescia e Cremona

ne di sostanze alimentari. Cinque i caseifici finiti sotto la lena della magistratura. Ma le indagini sono ancora in corso: una maxi inchiesta, scopre una maxi indagine e su due miliardi: penale (in un caso è un minimo come denominatore: le quantità di aflatoxina o i valori consentiti, in media cinque volte tanto. In un caso sono state rilevate aflatoxine di 90 volte superiori ai parametri di legge).

Tutto in un certo senso è nato per caso. Un mese di segnalazioni di chi, con le aflatoxine, non vuole avere nulla a che fare con un insetto infestante che viene spedita all'Istituto Zooprofilattico per valutare tre segnalazioni di aflatoxina oltre i limiti: due arrivano da Centrale del Latte, una dal gruppo Ambrosiano. Se non fosse stato, naturalmente, e hanno prontamente avvertito le autorità sanitarie, come prevede la procedura. Da lì i controlli a tappeto del nucleo antisofisticazione dei carabinieri: questi hanno portato alla luce centinaia di illeciti. Rimasti sotto sequestro.

La micotossina si trova nel mais: «stressato» dall'estate siccitosa
Un precedente nel 2003, quando l'Asl sequestrò 78 cisterne

La vicenda
● Da settembre a dicembre 300 analisi del latte effettuate all'istituto zooprofilattico e a 3 laboratori privati di Brescia e Cremona

Microclima ideale
Stress idrico sul mais
Estate siccitosa
Andamento climatico e aflatoxine
Aflatoxine
Mais con aflatoxine

Il retroscena
di Pietro Gorlani

La vicenda
● Da settembre a dicembre 300 analisi del latte effettuate all'istituto zooprofilattico e a 3 laboratori privati di Brescia e Cremona

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE

La parola
AFLATOSSINE



**Fuorilegge 300 analisi in autocontrollo
Ma nessuna segnalazione alle autorità**
Coinvolto l'Istituto zooprofilattico e tre laboratori che hanno esaminato i campioni

Si parla di vero e proprio «scandalo». Che rischia di infangare il buon nome del latte bresciano (e lombardo) e i suoi derivati, a partire dai tanti formaggi. Dop. Un cataclisma che potenzialmente rischia di trasformarsi nella marzetta finale per tanti allevatori vittime di una crisi congiunturale senza precedenti (il latte viene pagato meno di 36 centesimi al litro, e non riescono nemmeno a coprire le spese aziendali).

Le date sono importanti. Sono i mesi in cui molti allevatori hanno utilizzato, come mangime per le proprie vacche da latte, il mais nostrano trinciato e insilato. Quasi sempre coltivato sui loro campi. Mais cresciuto però nell'estate più calda e siccitosa che si ricordi. Condizioni climatiche «ideali» per lo sviluppo delle aflatoxine, «altissime» anche dalla proliferazione della piralide, un insetto infestante che «sposta» da una pianta all'altra i funghi. Gli allevatori avrebbero dovuto fare esami specifici sul loro mais. E se contaminato destinato alla produzione di biogas, non all'alimentazione bovina. Questo non sempre è stato fatto. Anche se dopo le prime segnalazioni diversi allevatori hanno provveduto a cambiare la dieta alle loro vacche. Diminuendo i quantitativi di mais e aumentando l'utilizzo di fieno ma anche di soia e semi di cotone d'importazione.

Il danno però era già stato fatto. Se gli allevatori più onesti (va ricordato che la provincia sono 100) hanno deciso di distruggere il latte contaminato, altri (una trentina) lo hanno consegnato ai loro caseifici di riferimento. Gli inquirenti ipotizzano che in un paio di casi fossero gli stessi caseifici a chiedere agli allevatori di poter

ALTA SFERA Buona Pasqua... Ingresso riservato ai possessori di Partita IVA... ALTA SFERA è a MILANO (SEGRATE MI) - BUSTO ARSIZIO (VA) - BRANICO (BS) - ROVATO (BS) - LONATO DEL GARDA (BS) - SAN MARTINO SICCO (PV) - CRESPIATICO (LO) - VAREDO (MI) prezzi (ingrosso) I.V.A. esclusa

Prime condanne

Aflatossine nel latte, multati

Il reato di adulterazione di sostanza alimentare è stato derubricato in una contravvenzione sanitaria per due dei tre allevatori comparsi in aula ieri nell'ambito della maxi inchiesta sul latte alle aflatossine nella quale la procura aveva iscritto nel registro degli indagati 130 persone. La condanna si è così tradotta nel pagamento di un'ammenda di 4 mila euro oltre a una provvisoria di 2 mila euro per ciascuna delle parti civili, per due allevatori, marito e moglie, titolari di due aziende agricole del bresciano. Un terzo è stato assolto. Il tribunale ha riconosciuto la nocività, ma non la pericolosità del latte, destinato alla produzione di formaggi, messo in commercio con valori di aflatossine (tossine di origine fungina sviluppate nei mangimi) fuori norma. L'inchiesta era partita a marzo dello scorso anno in seguito ai controlli che l'Ats aveva eseguito in numerose stalle. Su 1.300 controllate 40 erano fuori norma. Nel corso delle indagini erano anche state poste sotto sequestro circa 7 mila forme di grana, successivamente distrutte. Nel novembre scorso il titolare di un caseificio aveva patteggiato una pena a un anno e 8 mesi per adulterazione di sostanza alimentare. (l.g.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



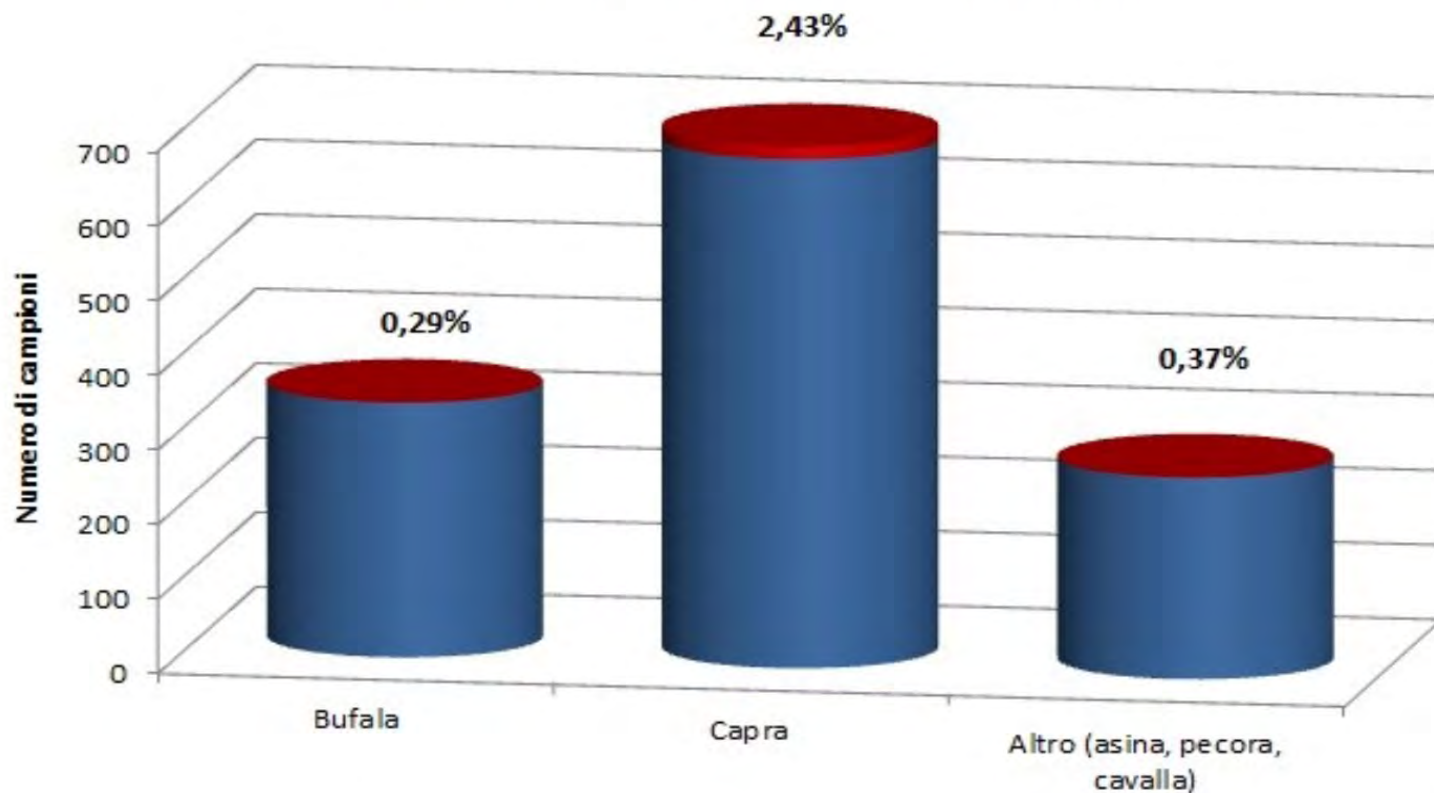
Regione
Lombardia

6° aspetto

E le Autorità competenti?



Percentuale di non conformi ($>0,05 \mu\text{g}/\text{Kg}$) per Aflatossina M1 in campioni di latte di specie diverse dal bovino
 (dati cumulativi per Lombardia ed Emilia Romagna)
periodo dal 01.08.2012 al 31.12.2017



	Bufala	Capra	Altro (asina, pecora, cavalla)
Non conformi	1	17	1
Conformi	341	682	270

CAMPIONI DI LATTE UFFICIALI - ANNO 2013

Fonte dati DARWin

Fonte dati DARWin elaborato per NSIS

PIANI				PIANO NAZIONALE RESIDUI		
Piano Bruc. Leb. Latte Lombardia				PNR Extrapiano a seguito di positività		
Piano mastiti				PNR Extrapiano mirato		
Piano monitoraggio latte crudo				PNR Piano a seguito di positività		
Piano monitoraggio latte crudo al consumo				PNR Piano mirato		
Prelievo su indicazione UVAC				PNR Sospetto a seguito di positività		
Controllo alimenti - Piano Sorveglianza aflatossine Lombardia				PNR Sospetto clinico-anamnestico		
ASL	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *	% NON CONFORMI	ASL	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *
Bergamo	351	28	8,0	Bergamo	74	1
Brescia	118	8	6,8	Brescia	131	0
Como	118	5	4,2	Como	23	0
Cremona	98	5	5,1	Cremona	48	0
Lecco	116	7	6,0	Lecco	24	0
Lodi	90	6	6,7	Lodi	26	0
Mantova	119	9	7,6	Mantova	77	0
Milano	3	0	0,0	Milano	1	0
Milano 1	102	9	8,8	Milano 1	12	0
Milano 2	89	7	7,9	Milano 2	20	0
Monza Brianza	48	4	8,3	Monza Brianza	11	0
Pavia	75	7	9,3	Pavia	17	0
Sondrio	108	1	0,9	Sondrio	6	0
Varese	93	2	2,2	Varese	15	0
Vallecamonica Sebino	27	2	7,4	Vallecamonica Sebino	7	0
TOTALE	1555	100	6,4	TOTALE	492	1

* tecnica conferma HPLC

* tecnica screening ELISA

CAMPIONI DI LATTE UFFICIALI - ANNO 2014

Fonte dati DARWin

Fonte dati DARWin elaborato per NSIS

PIANI				PIANO NAZIONALE RESIDUI		
Piano Bruc. Leb. Latte Lombardia Piano mastiti Piano monitoraggio latte crudo Piano monitoraggio latte crudo al consumo Prelievo su indicazione UVAC Controllo alimenti - Piano Sorveglianza aflatossine Lombardia				PNR Extrapiano a seguito di positività PNR Extrapiano mirato PNR Piano a seguito di positività PNR Piano mirato PNR Sospetto a seguito di positività PNR Sospetto clinico-anamnestico		
ASL	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *	% NON CONFORMI	ASL	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *
Bergamo	163	2	1,2	Bergamo	17	0
Brescia	198	8	4,0	Brescia	32	0
Como	50	1	2,0	Como	7	0
Cremona	104	0	0,0	Cremona	18	0
Lecco	61	0	0,0	Lecco	8	0
Lodi	56	0	0,0	Lodi	13	0
Mantova	138	3	2,2	Mantova	21	0
Milano	2	1	50,0	Milano	3	0
Milano 1	37	1	2,7	Milano 1	6	0
Milano 2	37	0	0,0	Milano 2	6	0
Monza Brianza	16	1	6,3	Monza Brianza	6	0
Pavia	33	0	0,0	Pavia	9	0
Sondrio	29	1	3,4	Sondrio	7	0
Varese	15	0	0,0	Varese	4	0
Vallecamonica Sebino	28	1	3,6	Vallecamonica Sebino	6	0
TOTALE	967	19	2,0	TOTALE	163	0

* tecnica screening ELISA

* tecnica conferma HPLC

CAMPIONI DI LATTE UFFICIALI - ANNO 2015

Fonte dati DARWin

Fonte dati DARWin elaborato per NSIS

PIANI				PIANO NAZIONALE RESIDUI		
Piano Bruc. Leb. Latte Lombardia Piano mastiti Piano monitoraggio latte crudo Piano monitoraggio latte crudo al consumo Prelievo su indicazione UVAC Controllo alimenti - Piano Sorveglianza aflatossine Lombardia				PNR Extrapiano a seguito di positività PNR Extrapiano mirato PNR Piano a seguito di positività PNR Piano mirato PNR Sospetto a seguito di positività PNR Sospetto clinico-anamnestico		
ASL	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *	% NON CONFORMI	ASL	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *
Bergamo	165	11	6,7	Bergamo	24	0
Brescia	159	17	10,7	Brescia	31	0
Como	52	2	3,8	Como	6	0
Cremona	164	7	4,3	Cremona	22	0
Lecco	110	4	3,6	Lecco	8	0
Lodi	81	3	3,7	Lodi	10	0
Mantova	142	9	6,3	Mantova	19	0
Milano	1	0	0,0	Milano	1	0
Milano 1	37	6	16,2	Milano 1	14	1
Milano 2	50	7	14,0	Milano 2	9	0
Monza Brianza	28	1	3,6	Monza Brianza	6	0
Pavia	31	4	12,9	Pavia	9	0
Sondrio	40	0	0,0	Sondrio	5	0
Varese	16	0	0,0	Varese	4	0
Vallecamonica Sebino	27	0	0,0	Vallecamonica Sebino	4	0
TOTALE	1103	71	6,4	TOTALE	172	1

* tecnica screening ELISA

* tecnica conferma HPLC

CAMPIONI DI LATTE UFFICIALI - ANNO 2010

Fonte dati DARWin

Fonte dati DARWin

PIANI				PIANO NAZIONALE RESIDUI		
Piano risanamento latte bovini ovicaprini Piano mastiti Piano monitoraggio latte crudo Piano monitoraggio latte crudo al consumo Attività di controllo UVAC Controllo alimenti - Piano Sorveglianza aflatossine Lombardia Piano micotossine				PNR Piano a seguito di positività PNR Sospetto a seguito di positività PNR Sospetto clinico-anamnestico		
				ASL	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *
Bergamo	1276	39	3,1	Bergamo	78	12
Brescia	2608	56	2,1	Brescia	209	27
Como	354	9	2,5	Como	18	2
Cremona	916	16	1,7	Cremona	57	7
Lecco	173	1	0,6	Lecco	11	5
Lodi	409	7	1,7	Lodi	34	5
Mantova	1181	23	1,9	Mantova	116	6
Milano	10	1	10,0	Milano	1	0
Milano 1	266	5	1,9	Milano 1	28	5
Milano 2	279	4	1,4	Milano 2	21	3
Monza Brianza	79	0	0,0	Monza Brianza	4	0
Pavia	249	4	1,6	Pavia	28	3
Sondrio	633	2	0,3	Sondrio	2	0
Varese	226	3	1,3	Varese	4	0
Vallecamonica Sebino	279	3	1,1	Vallecamonica Sebino	7	0
TOTALE	8938	173	1,9	TOTALE	618	75

* tecnica conferma HPLC

* tecnica screening ELISA

PIANI

Piano risanamento latte bovini ovicapri
Piano mastiti
Piano monitoraggio latte crudo
Piano monitoraggio latte crudo al consumo
Attività di controllo UVAC
Controllo alimenti – Piano Sorveglianza aflatossine Lombardia
Piano micotossine

* tecnica screening ELISA

ATS	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *	% NON CONFORMI
BERGAMO	333	0	0,0
BRESCIA	261	5	1,9
BRIANZA	232	0	0,0
INSUBRIA	218	0	0,0
MILANO	290	0	0,0
MONTAGNA	176	0	0,0
PAVIA	107	1	0,9
VAL PADANA	273	3	1,1
TOTALE	1890	9	0,5

Regione
Lombardia

PIANI

Piano risanamento latte bovini ovicaprini

Piano mastiti

Piano monitoraggio latte crudo

Piano monitoraggio latte crudo al consumo

Attività di controllo UVAC

Controllo alimenti - Piano Sorveglianza aflatossine Lombardia

Piano micotossine

ATS	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *	% NON CONFORMI
BERGAMO	151	0	0,0
BRESCIA	67	0	0,0
BRIANZA	81	0	0,0
INSUBRIA	61	1	1,6
MILANO	121	0	0,0
MONTAGNA	29	0	0,0
PAVIA	54	2	3,7
VAL PADANA	53	0	0,0
TOTALE	617	3	0,5

PIANO SORVEGLIANZA

ASL	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *	% NON CONFORMI
Bergamo	152	0	0
Brescia	160	<u>3</u>	1,9
Como	79	0	0
Cremona	1	0	0
Lecco	127	0	0
Lodi	81	0	0
Mantova	87	0	0
Milano	2	0	0
Milano 1	41	0	0
Milano 2	66	0	0
Monza Brianza	29	0	0
Pavia	89	0	0
Sondrio	33	0	0
Vallecamonica Sebino	63	0	0
Varese	55	0	0
TOTALE	<u>1065</u>	<u>3</u>	0,3

SOSPETTO CLINICO ANAMNESTICO

ASL	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *
Bergamo	1	0
Brescia	8	0
Como	0	0
Cremona	0	0
Lecco	0	0
Lodi	4	<u>2</u>
Mantova	2	0
Milano	0	0
Milano 1	0	0
Milano 2	2	0
Monza Brianza	0	0
Pavia	1	0
Sondrio	0	0
Vallecamonica Sebino	0	0
Varese	0	0
TOTALE	<u>18</u>	<u>2</u>

26 segnalazioni in autocontrollo di superamento dei limiti effettuate settembre



allevamenti presenti **n°5.818**
Controlli effettuati 2017 n°2272
Nc procedura aflatossina n° 41
Sanzioni erogate n°14

In autocontrollo (allevamenti) risultano effettuati i seguenti campioni dai tre più significativi laboratori:

Mese di Settembre n°2263

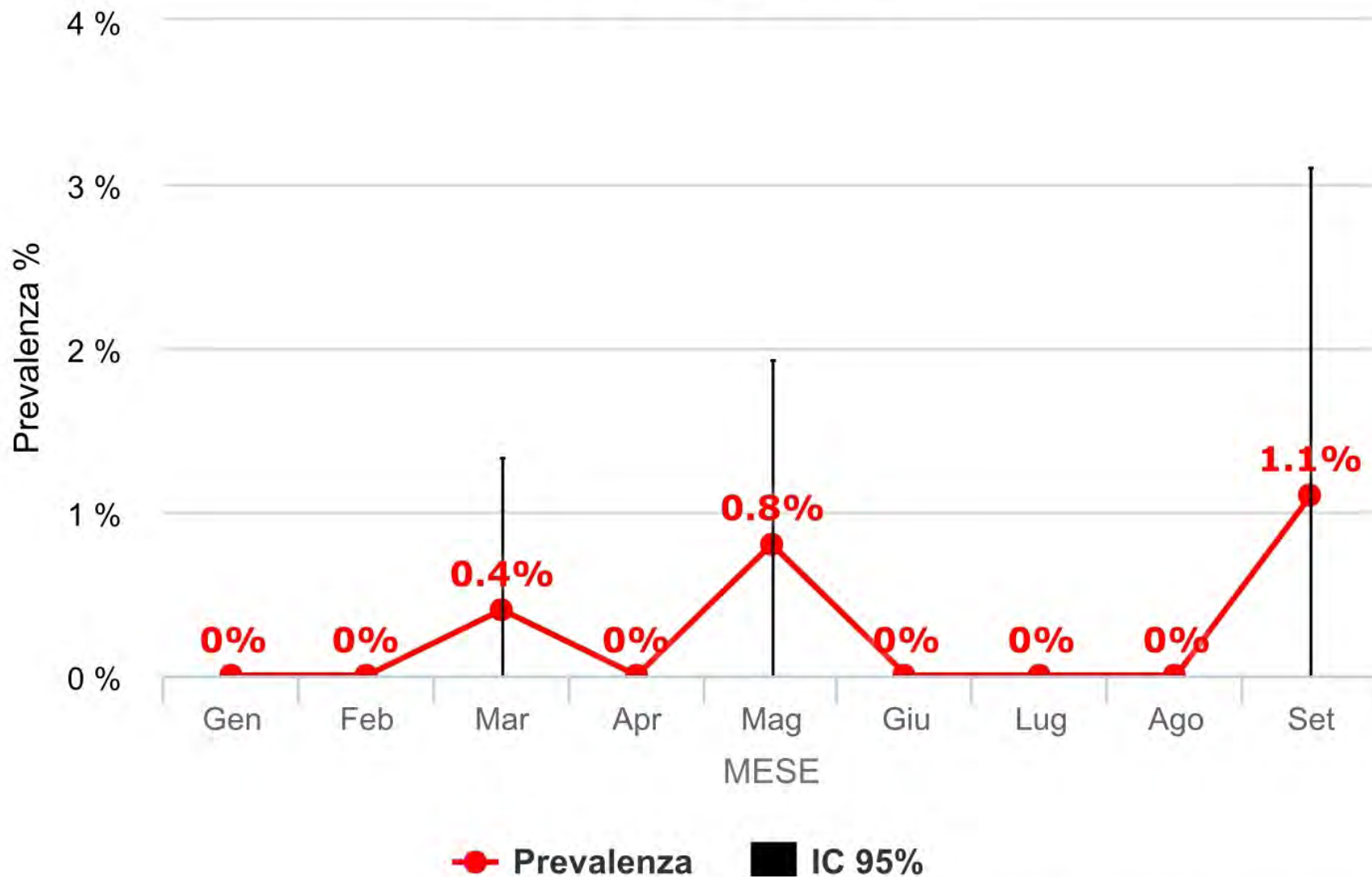
n° **45** campioni nc



CONTROLLI REGIONALI PER AFLATOSSINE LATTE - 2017 - PREVALENZA



Source: OEVR - DARWin

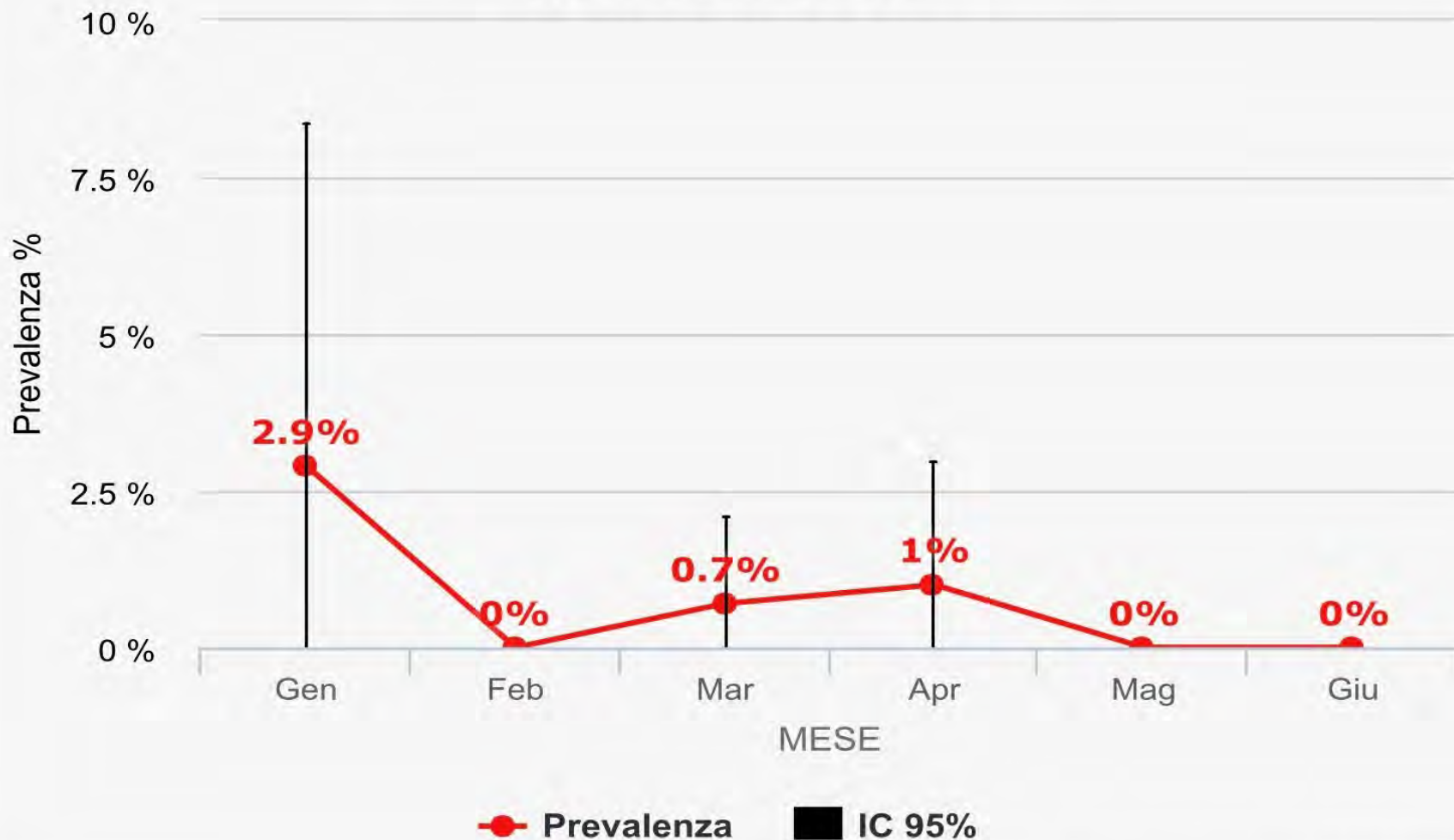




CONTROLLI REGIONALI PER AFLATOSSINE LATTE - 2018 - PREVALENZA



Source: OEVR - DARWin



data aggiornamento: 02/06/2018

piano controllo latte in importazione



piano controllo formaggi a lunga stagionatura



VALORI	N° CAMPIONI	METODO	VALORE	INCERTEZZA		GIUDIZIO
0-100	71	ELISA				CONFORMI
100-200	162					
200-300	11					
		HPLC	217	-57	160	CONFORMI
			256	-68	188	
			256	-68	188	
300-400	8	HPLC	325	-86	239	NON CONFORMI
			338	-89	249	
			358	-95	263	
			358	-95	263	
			358	-95	263	
			360	-95	265	
			372	-98	274	
			380	-100	280	
> 400	12	HPLC	411	-109	302	NON CONFORMI
			434	-115	319	
			477	-126	351	
			479	-127	352	
			537	-142	395	
			537	-142	395	
			547	-144	403	
			577	-152	425	
			597	-158	439	
			607	-160	447	
			827	-218	609	
			829	-219	610	

7° aspetto

Il collegamento in rete di laboratori di eccellenza a livello regionale e/o interregionale, allo scopo di assicurare il controllo continuo della sicurezza alimentare, potrebbe svolgere un importante ruolo per quanto riguarda la prevenzione dei potenziali rischi per la salute dei cittadini.



Regione
Lombardia

8 ° aspetto

incongruenza tra i limiti previsti per i mangimi e limiti nel latte

Prodotti destinati all'alimentazione animale	Valore Limite in mg/Kg (tasso di umidità del 12%)
Tutte le materie prime per mangimi	0.02
Mangimi Completi per bovini, ovini e caprini ad eccezione di:	0.02
- Mangimi Completi per animali da latte	0.005
- Mangimi Completi per vitelli e agnelli	0.01
Mangimi Completi per suini e pollame (salvo animali giovani)	0.02
Altri Mangimi Completi	0.01
Mangimi Complementari per bovini, ovini e caprini (ad eccezione dei complementari per animali da latte, vitelli e agnelli)	0.02
Mangimi Complementari per suini e pollame (salvo animali giovani)	0.02
Altri Mangimi Complementari	0.005



Campagna mais 2016

$1,19 \times 60 \mu\text{gBI (ingerita, capo, die)} + 1,19 = 72,59 \text{ ppt MI nel latte}$

$1,19 \times 50 \mu\text{gBI (ingerita, capo, die)} + 1,19 = 61,4 \text{ ppt MI nel latte}$

$1,19 \times 40 \mu\text{gBI (ingerita, capo, die)} + 1,19 = 49,5 \text{ ppt MI nel latte}$

9 ° aspetto

laboratori: metodi di screening e conferma , limite di incertezza dei metodi



10 ° aspetto

applicazione stesso limite sia al latte crudo di un allevamento che a quello di raccolta

assenza di limiti nei formaggi :livelli di concentrazione raccomandati

EMERGENZA ANCORA SENZA RISPOSTE

Aflatossine e mais: la filiera insiste per alzare i limiti



Dopo la quasi totale assenza di risposte operative da parte delle istituzioni sono partite tre cordate che chiedono, di nuovo, una deroga ai limiti di aflatossine

gruppo che siano proprio i limiti eccessivamente bassi a spingere speculatori e illegalità.

La richiesta all'Ena è supportata da una relazione scientifica di Marco De Luigi, del dipartimento di Biomedicina comparata e alimentazione dell'Università di Padova, secondo la quale l'esposizione di soggetti adulti di vecchiaia, sotto o pochi a concentrazioni di aflatossine nella dieta non superiori a 100 ppb non

Campionamento del mais presso un centro di stoccaggio

Polemiche e accuse

La questione aflatossine sarà ricordata purtroppo, anche per le tante polemiche

La filiera macchinistica mediterranea

Aflatossine, ocratossine e altre amenità. Che fare? | La mia ...

16/05/2017, 11:57:00

La filiera macchinistica mediterranea



Regione
Lombardia

11 ° aspetto

Una materia prima non conforme non può costituire un ingrediente di un alimento

Alimenti	Unità di misura usate		
	p.p.m. milligrammi/Kg	p.p.b. microgrammi/Kg	p.p.t. nanogrammi/Kg
Latte destinato ad uso alimentare		AFMI < 0,05	AFMI < 50
Tutte le materie prime (semi, farine, panelli, foraggi, freschi e secchi, etc.)	AFBI < 0,02	AFBI < 90	
Mangimi Complementari (pellettati, miscele di farine e mangimi, etc.)	AFBI < 0,005	AFBI < 5	
Mangimi completi (miscele di mangimi che bastano ad assicurare una razione giornaliera, unifeed)	AFBI < 0,005	AFBI < 5	

Nota bene: i limiti di legge indicati in tabella si riferiscono solo alle bovine da latte



12° aspetto

Tra Autorità Competente e Osa ,in molti casi, non si registra uno scambio trasparente di informazioni;

l'OSA ha timore delle azioni adottate dalle Autorità Competenti



13° aspetto

Difficoltà nell'applicazione di corrette procedure di campionamento nei mangimi



14° aspetto

Destinazione mais non conforme

Destinazione latte non conforme



Regione
Lombardia

15° aspetto

E i veterinari liberi professionisti ???

- b. assicurare il rispetto delle disposizioni riguardanti la notifica obbligatoria delle malattie infettive degli animali e la comunicazione di qualsiasi altro fattore di rischio per la salute e il benessere degli animali e per la salute umana fatti salvi gli obblighi previsti a carico dell'operatore;



Piano straordinario di controllo del rischio aflatossine nel latte e nei prodotti a base di latte - Attività ad hoc (Lombardia)

Capitolo 5b. Analisi Critica e Conclusioni

- Tutti gli allevamenti devono avere a disposizione almeno una analisi mensile relativamente alla ricerca di aflatossina M1 sul latte prodotto effettuata da un laboratorio con metodica "accreditata" (il rapporto di prova deve essere disponibile in azienda e/o trasmesso nel più breve tempo possibile dal primo acquirente). Una diversa frequenza potrà essere concessa solo in caso di non utilizzo del mais nell'alimentazione animale. Tutto ciò a testimonianza di buone pratiche di produzione e di attenzione alla specifica problematica;
- i laboratori dovrebbero costituire una rete di epidemiosorveglianza a livello Regionale in modo tale da rendere disponibili i dati per interventi rapidi e risolutivi;
- devono essere standardizzate le metodiche in modo tale da non avere differenze significative nel livello di incertezza tra un laboratorio e l'altro;
- deve essere rafforzato il dialogo tra Autorità Competente ed Osa per eliminare le diffidenze e migliorare la trasparenza;
- la produzione primaria deve adottare manuali di buone pratiche di produzione;
- deve essere costantemente gestita una attività di formazione degli operatori della produzione primaria che parta dalla coltivazione delle derrate in campo sino al loro raccolto, trattamento, stoccaggio e somministrazione agli animali;
- i veterinari "aziendali" come consulenti sanitari devono interessarsi anche delle tematiche relative alla contaminazione degli alimenti per essere di valido supporto nelle scelte degli allevatori.

La gestione di questo tipo di problematiche, nel settore lattiero-caseario come in generale in quello alimentare, rappresenta un esempio di applicazione pratica di uno dei concetti basilari della normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare. Attraverso le attività di monitoraggio continuo consentite dai sistemi di Autocontrollo degli Operatori Alimentari è possibile ottenere le informazioni necessarie, ed altrimenti mancanti, per condurre analisi del rischio complete ed applicate nelle condizioni pratiche, estese per lunghi periodi di tempo, ed uniformi su ampi territori produttivi con costi per la collettività relativamente contenuti. Da queste informazioni è, in ultima analisi, possibile realizzare Piani di Controllo Ufficiale che siano efficaci sia in termini temporali (monitoraggio, prevenzione, emergenze) sia in termini di bilancio costo-beneficio. Quest'ultimo aspetto è infatti quello in definitiva fondamentale: entro i suoi confini si devono conciliare i costi e le possibilità reali delle attività di controllo da una parte e l'efficacia degli interventi correttivi rispetto all'obiettivo finale della salvaguardia dei consumatori.



Regione
Lombardia



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

antonio_vitali@regione.lombardia.it



Regione
Lombardia