

ALLEVAMENTI Nel mais potrebbero esserci sostanze nocive. La Regione: misure straordinarie

Siccità, rischi aflatossine «Via a controlli sul latte»

Aumenta la possibilità di proliferazione di insetti
Verifiche nelle stalle del Veneto con 138 campioni
L'Ulss 9 ne farà 28 sul territorio veronese

Luca Fiorin
luca.fiorin@larena.it

●● Via a controlli straordinari negli allevamenti per prevenire il rischio di aflatossine nel latte. La Direzione regionale per la prevenzione, la sicurezza alimentare e la veterinaria ha infatti avviato, su questo fronte, uno specifico piano di monitoraggio. Il timore è che il caldo, la siccità e gli attacchi di «diabrotica» e «piralide» finiscano per favorire l'insorgenza di micotossine nel mais. In particolare, è sotto attenzione la possibile presenza delle aflatossine, che sono cancerogene e che potrebbero, teoricamente, contaminare le filiere agrolimentari, finendo nel latte. Per questo, la Regione ha deciso di compiere delle verifiche preventive. Entro la fine di quest'anno dovranno essere compiute analisi negli allevamenti delle mucche da latte di tutta la regione. È prevista la realizzazione di 138 campionamenti. Un'azione che, in ragione della concentrazione di attività qui esistenti, vedrà la nostra come la provincia con il maggior numero di controlli. L'Ulss 9 Scaligera dovrà effettuare 28 campionamenti. Una cifra che è avvicinata so-



Stalle Allevamenti di mucche da latte sotto osservazione



“Basterebbe poter produrre il mais Ogm per risolvere il problema”

Paolo Ferrarese
Confagricoltura Veneto

lo dalla Euganea, con 27, e dalla Trevigiana, con 6. La Direzione prevenzione, d'altro canto, in questi giorni ha voluto anche ricordare le regole da seguire per contenere la diffusione della conta-

minazione. Il granturco va raccolto appena possibile, pulendo il più possibile il prodotto, creando poco danno alla granella ed avviandola ad essiccazione nel più breve tempo possibile.

«Purtroppo la possibilità che nel mais si producano aflatossine è reale», conferma Paolo Ferrarese, vicepresidente regionale di Confagricoltura ed allevatore nel Basso veronese. «La trebbiatura del mais è appena iniziata, per cui fare discorsi oggi è prematuro, però non c'è dubbio che stiamo parlando di un'ipotesi che può verificarsi», continua. «Basterebbe consentire di produrre mais ogm per risolvere il problema alla radice, visto che esso non può essere attaccato dagli insetti», continua Ferrarese. Il quale, peraltro, afferma che già ora i produttori di latte e di uova sono costretti a comprare mais geneticamente modificato che arriva dall'estero, per avere la garanzia che è pulito. «Il rischio che il mais abbia tossine, specialmente in un anno siccitoso, è sempre possibile, però va detto che nel Veronese, dove l'acqua per irrigazione non è mai mancata, la situazione è migliore che da altre parti e che, comunque, ci sono controlli costanti nei centri di essiccazione», rimarca Roberto Serpelloni, anche lui allevatore, oltre che segretario **Coldiretti** a Villafranca. «I disciplinari di produzione dei formaggi dicono che il 60% delle materie prime devono essere di produzione locale, per cui le verifiche non mancano», aggiunge. Spiegando che l'uso di mais ogm va indicato nelle etichette finali e dicendo che non è detto che esso non abbia problemi.