

## Commercio di latte tossico, in manette il vertice della Cospalat

Associazione a delinquere per frode in commercio, adulterazione di alimenti e commercio di derrate nocive. Sono le accuse al centro dell'operazione condotta dai Nas di Udine che ha portato in carcere Renato Zampa, presidente del consiglio direttivo e legale rappresentante del consorzio Cospalat del Friuli Venezia Giulia, mentre altre 26 persone risultano indagate, tra cui 17 allevatori del consorzio.

Secondo quanto emerso dalle indagini, sarebbe stato messo volutamente in commercio latte tossico contenente aflatossina, una muffa cancerogena pericolosa per la salute. Una truffa a capo della quale, stando alla ricostruzione dei Nas, sarebbe proprio Zampa, già noto alle cronache per essere uno dei leader dei Cobas del latte, gli allevatori che hanno sfiorato le quote di produzione assegnate dall'Unione europea e che non hanno mai pagato le multe, causando la reazione della Commissione Ue.

Il latte veniva ritirato da imprenditori agricoli associati al Consorzio della provincia di Udine, per essere poi miscelato e trasportato ai caseifici di Selva del Montello (Treviso), Sacile (Pordenone) e Feletto Umberto (Udine), destinato alla produzione del formaggio Montasio dop. Questo, nonostante si trattasse di latte proveniente anche da caseifici non certificati, violando il disciplinare che garantisce al consumatore le caratteristiche chimico-fisico e organolettiche del prodotto.

A dare avvio alle indagini, a maggio 2012, era stato un autotrasportatore il quale aveva spiegato al Nas di essere stato costretto a consegnare ai caseifici produttori di Montasio dop anche latte non proveniente dagli accertamenti certificati. Le partite viaggiavano accompagnate da documenti di trasporto in cui si attestava falsamente l'idoneità del latte alla produzione di Dop locale. Nel corso delle indagini, condotte con sistemi gps e intercettazioni ambientali e telefoniche, i Nas coordinati dal pm di Udine Marco Panzeri, hanno scoperto che da alcuni allevamenti Cospalat partiva anche latte contenente aflatossine, una muffa che intacca i fusti del mais usato come alimentazione per le mucche, e che assimilata in valori elevati rischia di produrre effetti cancerogeni e causare disturbi alla crescita nei bambini.

Il latte, destinato ad altri caseifici per produrre formaggi non dop o latte Omega 3, veniva diluito con prodotto non contaminato per renderlo idoneo ai controlli analitici effettuati dagli acquirenti. Secondo gli inquirenti, che hanno sequestrato 1.063 forme di formaggio potenzialmente nocivo, gli indagati avrebbero anche falsificato le analisi del prodotto. Il consorzio frodava caseifici e distributori, ma a sua volta, in una filiera di violazioni, sarebbe stato vittima di furto da parte di due autotrasportatori. Questi rubavano 2 o 3 quintali di latte nel corso di ogni viaggio verso Toscana e Umbria, per rivenderlo a un soggetto non identificato. Sottratto il latte, lo sostituivano con acqua.

“L'operazione dei Nas rappresenta una importante azione a tutela della salute dei consumatori e

nostri formaggi più tipici come il Montasio – ha sottolineato la Coldiretti -, dimostrando come la mancanza del rispetto delle regole nella vicenda delle quote latte ponga gravi rischi anche sul piano della sicurezza alimentare”.

Il formaggio Montasio è al sesto posto tra i formaggi di latte di vacca italiani, per produzione e vendite. Nel 2012 sono state prodotte 944.000 forme dal peso compreso tra i 6 e gli 8 chili, ma il dato più significativo è quello relativo all'export, che vede la classe doganale del Montasio (comprendente anche Asiago, Caciocavallo e Ragusano) segnare un +2 per cento nell'Ue e un +15 per cento a livello globale. Un successo che va difeso da comportamenti irresponsabili che mettono a rischio le opportunità economiche e occupazionali di quasi 1400 allevatori.