

Latte tossico Cospalat, Codici ha chiesto conto agli esperti

Lo scandalo Cospalat, del latte contaminato da alfatossine, scoperto un mese fa dai Nas di Udine, ha sconvolto in maniera profonda i consumatori. Il Codici allora si è chiesto: come essere certi che il latte che compriamo sia effettivamente buono e sano? **Spazioconsumatori.tv** si è rivolto all'esperta **Annunziata Fontana, Resp. Laboratorio Standard latte AIA, che ci informa che il sistema dei controlli si basa in gran parte sull'autocontrollo**. Il sistema si rifà a un regolamento europeo: l'autocontrollo viene demandato a laboratori accreditati da un ente terzo, Accredia, che valuta se le strutture in questione possiedono o meno le capacità per effettuare i controlli.

Tali laboratori effettuano controlli su tutta la filiera del latte, dai mangimi alle condizioni igieniche delle stalle, fino alle caratteristiche del latte, sia crudo che trasformato.

I controlli si incentrano sulla quantità di parametri base, come grassi, proteine e lattosio, o su quelli che invece determinano la malattia, come, ad esempio, le cellule somatiche di un'infezione della mammella. Poi ci sono anche altri parametri, obbligatori perchè dettati dai manuali di autocontrollo, le cui linee guida sono dettate dal Ministero della Sanità. In questo caso parliamo, ad esempio, della quantità di aflatossina, regolamentate anche da alcune leggi dello Stato che ne fissano i limiti massimi.

Ma gli accertamenti non finiscono qui. L'intera filiera viene controllata anche da altri organismi, come gli istituti zooprofilattici, che svolgono un controllo sulla sanità veterinaria, le Asl che fanno dei controlli mirati o a campione (mirati quando vengono avvisati dai laboratori di autocontrollo di elementi fuori limite), infine i Nas.

Insomma, il sistema sembra funzionare alla perfezione. Ma allora come possono accadere gli scandali e le irregolarità di cui parlano ultimamente i giornali? La risposta è semplice: se il sistema in sè funziona, è la mano truffaldina dell'uomo che riesce ad aggirare i controlli creando, a volte, delle vere e proprie associazioni a delinquere. Per vedere il video "Latte, ecco come funziona la filiera dei controlli" è possibile accedere al sito www.spazioconsumatori.tv.