
Sequestrate 4 mila forme di Grana Padano: latte tossico

Autore: Fausto Rossi

Data: 16 Marzo 2016

Ben 4 mila forme di Grana Padano sequestrate dai Nas, oltre 30 persone indagate e un'inchiesta che, partendo da Brescia, si è allargata anche alle province di Mantova, Cremona e Bergamo. È allarme per una scoperta inquietante fatta dal nucleo antisofisticazione dei carabinieri. Diversi allevatori e responsabili di caseifici avrebbero infatti utilizzato del latte contaminato da aflatossine, una sostanza cancerogena per l'uomo, per realizzare soprattutto forme del famoso formaggio e provolone.

L'indagine dei Nas va avanti da circa sei mesi e ha riguardato dapprima cinque caseifici del Bresciano. Le perquisizioni però proseguono anche in aziende casearie di altre province. Gli indagati sono tutti piccoli allevatori accusati di adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari. **Avrebbero diluito il latte che presentava valori oltre il limite di aflatossine (fissato a 50 nanogrammi per litro), rivendendolo poi ad aziende casearie molto spesso ignare della provenienza adulterata dell'alimento.**

Diluire il latte, infatti, è proibito per legge e il latte con valori oltre la norma di aflatossine va distrutto. Le forme di Grana Padano sono state sequestrate tutte in uno stesso stabilimento della Bassa bresciana e saranno adesso analizzate dai laboratori dell'Ats bresciano, l'azienda di tutela della salute che ha sostituito le Asl con la riforma sanitaria voluta da Maroni.

L'indagine è partita grazie alle segnalazioni delle poche aziende casearie che si sono rifiutate di utilizzare il latte con valori oltre la norma di aflatossine, denunciando l'accaduto alle autorità sanitarie: **tra le imprese virtuose, come riporta il "[Corriere della Sera](#)", rientrano il caseificio Ambrosi e la Centrale del Latte.**

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sequestrate-forme-grana-padano-latte-tossico/>

Generato il 20/05/2025