



UNC
CONSUMATORI.IT

Frodi alimentari: ecco le più diffuse (seconda puntata)

26 Aprile 2017



Abbiamo già parlato di **cosa si intende quando si parla di frodi alimentari** e di quali sono i tipi di inganno. Vediamo ora, sempre nell'ambito del progetto "No problem - Assistenza, informazione, incontri con le Associazioni dei consumatori", finanziato dal Ministero dello

Sviluppo Economico, ai sensi del Decreto 6 agosto 2015, quali sono le frodi più diffusi in relazione ai diversi alimenti:

OLIO DI OLIVA

- sofisticazione con l'aggiunta di oli di semi vari scadenti;
- contraffazione utilizzando oli di semi vari colorati;
- aggiunta in percentuali inferiori al 20% di olio di semi di nocciola di provenienza turca o oli spagnoli o extracomunitari "deodorati".

VINO

- impiego di zuccheri diversi da quelli provenienti dall'uva e sottoprodotti vinosi, quali vini anomali, ultra torchiati, feccie e additivi ad uso enologico non consentiti;
- utilizzo di uve da tavola, non adatte alla vinificazione, per la produzione di vini, spacciati poi come I.G.T., D.O.C. o D.O.C.G.;
- aggiunta a vini di bassa gradazione o annacquati di metanolo (gravissima "frode tossica").

PESCE

- vendita di prodotti scongelati per freschi;
- vendita di prodotti di allevamento per prodotti pescati in mare;
- vendita di specie diverse da quelle dichiarate;
- vendita di prodotti trattati con additivi per mascherare un preesistente stato di alterazione.

LATTE

- annacquamento con o senza salagione e scrematura;

- ricostituzione di latte in polvere;
- latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di alcali;
- aggiunta di acqua ossigenata per ridurre la carica batterica elevata.

PANE E PASTA

- vendita di pane a pezzi e non a peso;
- vendita di pane ricco di umidità e quindi più pesante per non essere stato portato alla cottura dovuta;
- vendita di pane speciale con l'impiego di grassi diversi da quelli consentiti;
- vendita di pasta di semola di grano duro ottenuta con la miscelazione di sfarinati di grano tenero.

CARNE

- vendita di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite (ormoni, tireostatici, ecc.);
- vendita di carni contenenti residui di medicinali il cui uso non è stato dichiarato e senza l'osservazione di sospensione tra il trattamento stesso e l'avvio alla macellazione;
- vendita di carni della stessa specie ma di qualità diversa (vitello adulto per vitello);
- vendita di tagli meno pregiati per tagli pregiati (lombata del quarto anteriore per lombata del quarto posteriore o filetto).

Autore: Agostino Macrì

Data: 26 aprile 2017