



UNC
CONSUMATORI.IT

Frodi alimentari: impariamo a distinguerle

18 aprile 2017

Il recente caso della “mozzarella di bufala campana D.O.P.”, prodotta con latte vaccino (e non di bufala!), avariato e trattato con soda caustica per mascherarne l'acidità, riporta l'attenzione sulle **frodi alimentari**.

Diamo qualche indicazione con questo **approfondimento** in 2 puntate ([leggi la seconda puntata](#)), realizzato 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.

Parlando di frodi alimentari, in primo luogo è necessario distinguere tra quelle che **possono avere conseguenze per la nostra salute** e quelle che invece hanno una **azione nefasta** soltanto per il nostro **portafoglio**.

Le prime sono le **frodi sanitarie** che rendono nocive le sostanze alimentari e attentano alla salute pubblica. Riguardano ad esempio, il trattamento dei cibi con sostanze pericolose, oppure, peggio ancora, hanno lo scopo di “mascherare” i pericoli presenti negli alimenti. L'aggiunta del metanolo alle bevande alcoliche, il trattamento degli animali con sostanze ad attività ormonale, la vendita di frutta e verdura contenenti residui elevati di pesticidi, il “lavaggio” di frutta secca per eliminare le muffe, sono esempi di **frodi sanitarie dirette** in grado di compromettere seriamente la salute dei consumatori.

Esistono poi delle **frodi sanitarie indirette** come il trattamento della carne e del pesce con sostanze in grado di mantenerne il colore originale, oppure cambiare la data di scadenza in modo da “allungare” la vita di alimenti deperibili. In questi casi lo scopo è quello di nascondere processi degenerativi in atto.

Ci sono poi le **frodi commerciali** consistenti nella “*consegna all'acquirente di una cosa per un'altra, o diversa da quella dichiarata o pattuita per origine, provenienza, qualità o quantità*” (art. 515 del Codice Penale). Non vi è, quindi, alterazione delle qualità dell'alimento tale da renderlo nocivo, ma un illecito profitto a danno del consumatore.

Per fare un esempio: parte del latte impiegato in caseifici è di importazione e i costi di trasporto sono un aggravio economico. Importando il latte semilavorato (cagliata) oppure latte in polvere, i volumi da trasportare sono decisamente minori e le spese diminuiscono. Anche se non ci sono problemi sanitari la qualità dei formaggi ottenuti è inferiore.

Vediamo nel dettaglio quali sono le **frodi alimentari**.

ADULTERAZIONE: consiste nell'alterare la composizione originale di un alimento aggiungendo elementi estranei, sottraendo elementi propri dell'alimento stesso oppure sostituendoli con altri estranei, in genere di qualità inferiore.

Le adulterazioni hanno riflessi non solo commerciali ma anche igienico-nutrizionali con grave pericolo, in alcuni casi, per la salute pubblica.

Esempi di adulterazione sono la vendita di latte scremato per latte intero o l'aggiunta di metanolo al vino per aumentarne il grado alcolico.

ALTERAZIONE: si ha quando la composizione originaria di un alimento si modifica a causa di fenomeni degenerativi spontanei, determinati da errate modalità di conservazione o eccessivo prolungamento dei tempi di conservazione.

Esempi di alterazione sono la modifica della data di scadenza sull'etichetta o la "bonifica" di prodotti ammuffiti o deteriorati, messi in vendita come freschi.

CONTRAFFAZIONE: consiste nel creare un alimento con l'apparenza ingannevole della genuinità in quanto prodotto con sostanze, in tutto o in parte, diverse per qualità e quantità da quelle che normalmente concorrono a formarlo.

Esempio di contraffazione è la vendita un olio di semi con la denominazione di olio di oliva.

SOFISTICAZIONE: consiste nell'aggiungere all'alimento sostanze estranee che ne alterano l'essenza, corrompendo o viziando la composizione naturale e simulandone la genuinità con lo scopo di migliorarne l'aspetto o di coprirne difetti.

Esempi di sofisticazione sono l'aggiunta a carni alterate di coloranti in grado di ravvivarne il colore, l'aggiunta di perossido di benzoile alla mozzarella per renderla più bianca. (*segue...*)

**Curioso di scoprire quali sono le frodi più diffuse in olio, vino, latte, pasta, etc.?
Leggi Frodi alimentari: ecco le più diffuse (seconda puntata)**

Autore: Agostino Macri

Data: 19 aprile 2017