



UNC
CONSUMATORI.IT

Frodi alimentari: impariamo a distinguerle

08 Novembre 2012

Gli alimenti sono un bene insostituibile e muovono interessi molto importanti, tali da indurre alcuni produttori e/o rivenditori a trarre profitti illeciti tramite azioni, comunemente conosciute come “frodi”, che hanno come obiettivo principale quello di rendere “vendibili” prodotti con caratteristiche merceologiche e/o sanitarie non idonee al consumo, ovvero di “migliorare” la qualità degli alimenti con operazioni che sono spesso di “facciata” come nel caso della modifica delle etichette, attribuendo ai prodotti denominazioni che traggono in inganno i consumatori.

La “frode alimentare”, in altre parole, racchiude in sé diverse condotte illecite finalizzate ad un guadagno illecito abbattendo i costi di produzione e peggiorando la qualità del prodotto alimentare venduto, quasi sempre, senza alcun riguardo per la salute del consumatore.

Le frodi alimentari possono essere di **carattere commerciale** e/o di **carattere sanitario**.

Le **frodi commerciali** producono danni economici in quanto vengono venduti alimenti di valore commerciale inferiore a quello reale.

Le **frodi sanitarie**, invece, possono avere conseguenze sulla salute in quanto possono contenere prodotti di degradazione, sostanze chimiche esogene o contaminanti microbici potenzialmente dannosi.

Tracciare un confine netto tra i due tipi di frodi, commerciali e sanitarie, è assai difficile in quanto nella maggior parte dei casi i due fenomeni sono coesistenti.

Nel settore alimentare, le frodi vengono distinte in varie categorie:

Le **sofisticazioni** consistono nel modificare un alimento scadente per renderlo simile ad un prodotto di ottima qualità. Per ottenere questi risultati si ricorre spesso all’aggiunta di sostanze chimiche non consentite che mascherano colori o sapori degli alimenti come, ad esempio, l’aggiunta di anidride solforosa alla carne macinata per renderla di colore rosso, l’aggiunta di coloranti alla pasta per farla sembrare all’uovo, di perossido di benzoile alla mozzarella per renderla più bianca.

Le **adulterazioni** generalmente modificano anche in modo significativo la composizione originale di un alimento, con la conseguenza che tanto il suo valore nutrizionale quanto le

sue caratteristiche igienico-sanitarie possono subire delle variazioni, con grave pericolo, in alcuni casi, per la salute umana. Con l'affinamento delle conoscenze in materia di tecnologia alimentare, è oggi possibile adulterare un alimento anche sottraendo dei nutrienti e sostituendoli con altri di minore costo, come, ad esempio, produrre formaggi utilizzando sottoprodotti, sostituire l'alcol etilico con il metanolo per aumentarne il grado alcolico.

Le adulterazioni classiche sono l'aggiunta di acqua al latte o al vino o l'aggiunta di olio di semi all'olio di oliva per venderlo sul mercato come olio di oliva puro al 100%.

Le **contraffazioni** consistono essenzialmente nel conferire al prodotto alimentare una denominazione diversa da quella reale, solitamente di un prodotto più pregiato, ovvero di formare un alimento apparentemente genuino con sostanze diverse da quelle di cui è normalmente composto. Ad esempio, mettere in vendita un olio di semi con la denominazione di olio di oliva, oppure "marchiare" un formaggio comune con il simbolo di un prodotto a denominazione di origine controllata o anche vendere per formaggio di pecora un formaggio fatto con latte bovino.

Le **alterazioni** consistono nello spacciare come regolari prodotti che hanno comunque subito delle modificazioni nei componenti o nutrienti, a causa, ad esempio, di una errata conservazione: l'esempio tipico di alterazione è quello di modificare la data di scadenza posta sulla etichetta, oppure di "bonificare" dei prodotti ammuffiti o deteriorati e quindi metterli in vendita come freschi.

E, infine, le **falsificazioni** con le quali un prodotto viene addirittura sostituito con un altro, come nel classico esempio della margarina al posto del burro.

La contraffazione alimentare sarà tra gli argomenti del "Premio Vincenzo Dona - Voce dei consumatori" che si terrà il prossimo 22 Novembre (Piazza Capranica, 101 Roma - Montecitorio Eventi).

Autore: Agostino Macri

Data: 8 novembre 2012