



## OCCHIO ALLE FRODI ALIMENTARI

di Alfredo Zavanone



Da sempre i cibi sono soggetti a possibilità di frodi, sia di tipo commerciale che sanitario. Ecco una breve panoramica a seconda dei settori di interesse.

**FORMAGGI:** ottenuti con latte in polvere ricostituito; pecorini e mozzarelle di bufala con percentuali più o meno elevate di latte vaccino; attribuzione della designazione di formaggio DOC a tipi comuni, vendita di quelli di provenienza diversa (spesso estera) come tipici o a denominazione di origine.

**LATTE:** tenore in grasso differente rispetto al dichiarato, trattamenti di risanamento non consentiti, latte fresco ottenuto da latti precedentemente pastorizzati, latte ottenuto dalla ricostituzione del latte in polvere.

**MIELE:** aggiunta di zuccheri di altra origine, vendita di una tipologia botanica diversa da quella dichiarata, vendita di mieli extracomunitari per mieli italiani.

**OLIO:** olio extravergine contenente oli raffinati, sia di oliva che di semi; oli con tenori analitici non rispondenti ai requisiti previsti dai regolamenti comunitari; oli di semi variamente colorati che possono essere spacciati per oli di oliva.

**PASTA:** uso di farine di grano tenero (compromette le qualità organolettiche della pasta); impiego di altri cereali meno costosi (e conseguente decadimento qualitativo); uso di semole di qualità scadente o avariate; aggiunta di coloranti o additivi chimici per imitare le paste speciali o all'uovo o per mascherare il tipo di sfarinato usato.

**RISO:** varietà di pregio minore a quella indicata; miscela di diverse varietà; vendita di riso proveniente dall'estero come se fosse prodotto nazionale; risi selezionati male con chicchi rotti oppure mal conservati.

**UOVA:** riportanti una data di preferibile consumo superiore ai 28 giorni consentiti; differenti per categorie di peso; conservate in frigo e vendute come fresche.