

I consigli di Elba Baviera, esperta in biosicurezza

Così nasce la truffa

Qualità e classificazioni sotto tiro

DI ANDREA SETTEFONTI

Olio, pesce, carne e vino, come nasce la truffa. **Elga Baviera**, biologa, esperta in sicurezza degli alimenti, ha preso in analisi quattro prodotti tipici della dieta mediterranea al centro delle più frequenti frodi alimentari. «La maggior parte delle frodi che riguardano l'olio extravergine d'oliva comportano manipolazioni che ne alterano la genuinità e l'esatta classificazione», spiega la biologa, membro della Commissione Igiene, Sicurezza e Qualità dell'Ordine dei Biologi. «Ad esempio l'aggiunta di oli raffinati o di sansa, di oli di semi ad oli extravergini con formazione di composti che normalmente non sarebbero presenti e che solo i metodi analitici sono in grado di rilevare. Senza considerare poi il fenomeno della «triangolazione», ossia oli extracomunitari che si trasformano in extravergini italiani appena

toccano il suolo dell'Italia». Per potersi difendere, il consiglio di Baviera è «di acquistare da aziende serie con marchi riconoscibili e di controllare sempre il rapporto qualità/prezzo, una super offerta, potrebbe nascondere tecniche illegali di lavorazione; la dicitura confezionato o imbottigliato in Italia non è sinonimo di un olio prodotto in Italia». Per quanto riguarda il pesce, «la maggior parte delle frodi riguarda la vendita di prodotti diversi rispetto a quello che è indicato nel cartellino o in etichetta. Tra le specie più frodate ci sono il merluzzo e il dentice». Tra le truffe «in molti casi si tratta di specie di minor valore vendute come e

se fossero pregiate». Nel vino, il «must» è rappresentato «dal traffico di falsi vini d'eccellenza, sostituiti con prodotti anonimi di scarsa qualità. È una delle frodi più diffuse seguita da prodotti di provenienza comunitaria venduti come italiani». E poi ci sono le adulterazioni come «il cosiddetto «vino al metanolo». Guadagni facili a costi bassissimi come quando si miscela il fermentato zuccherino a quello d'uva». Tra le operazioni illegali «il trattamento con i bromoacetati sia nel vino che nella birra a scopo antifermmentativo». Infine la carne dove «una delle frodi più note è la produzione di conserve di carne ottenute da animali diversi da ciò che è dichiarato, oltre alle carni ringiovanite attraverso l'uso sostanze chimiche (nitrati, solfiti) che ridanno colore e «freschezza» al prodotto».

