



8 settembre 2022

## Frodi alimentari: TÜV Italia e pH in campo contro possibili sofisticazioni

**I laboratori pH furono tra i protagonisti delle indagini di laboratorio che portarono alla scoperta della frode perpetrata mediante adulterazione di vino da tavola con il metanolo, accaduta nella prima metà degli anni '80, che provocò avvelenamenti e intossicazioni.**

L'importanza del comparto enogastronomico italiano è cosa ormai risaputa. Ulteriore credito a questa affermazione arriva dall'ultima indagine condotta da Coldiretti che afferma che, nel corso dell'estate 2022, un italiano su due ha scelto un prodotto alimentare come souvenir.

Tra le specialità più acquistate, secondo l'indagine, vi sono i **formaggi**, davanti a **salumi, dolci, vino e olio extravergine d'oliva**. In ultimo, si evidenzia che circa un terzo della spesa totale degli italiani durante le vacanze è destinata al consumo di pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche ad acquisti di cibo di strada, specialità enogastronomiche o souvenir.

Questi dati fanno ben capire quanto sia importante essere certi che quanto mangiamo o compriamo da regalare rispettino le norme e le leggi in vigore.

Le **frodi alimentari** consistono nella **produzione e nel commercio di alimenti che non rispettano le leggi in vigore nel settore eno-gastronomico** e può essere realizzata attraverso quattro principali processi di manipolazione:

- **Adulterazione:** prevede l'alterazione della struttura originale di un cibo sostituendo alcuni suoi elementi con altri estranei, generalmente di qualità inferiore;
- **Contraffazione:** consiste nel far apparire un prodotto come genuino. In realtà, l'alimento è prodotto inserendo sostanze diverse da quelle che normalmente sono previste;
- **Sofisticazione:** prevede l'aggiunta di sostanze estranee alla composizione normale di un alimento;
- **Alterazione:** prevede un processo naturale di degenerazione di un alimento che porta a modificarne la composizione e le caratteristiche chimico-fisiche

L'obiettivo di ognuno di questi metodi è quello di aumentare il profitto finale riducendo, se possibile, i costi di produzione.

I laboratori pH hanno iniziato a lavorare nel campo del testing food proprio scoprendo una frode accaduta nel corso dei primi anni '80, quando lo scandalo dei vini contenenti metanolo (*si trattò di adulterazione*) colpì tutta

l'Italia. Nei secoli, i prodotti maggiormente frodati sono sempre stati proprio **vini**, ma anche **oli**, **formaggi** e **miele**.

Oltre all'etichettatura, importante strumento a tutela del consumatore, anche le attività di testing sugli alimenti, come la bromatologia e l'**analisi dei residui**, sono fondamentali per scoprire eventuali frodi. La **bromatologia** è la scienza che studia la composizione, le caratteristiche e le proprietà chimiche, chimico-fisiche e fisiche degli alimenti. Rientra negli interessi della bromatologia, per l'appunto, lo studio dei metodi di indagine rivolti a svelare sia frodi e sofisticazioni alimentari, sia contaminazioni da additivi illeciti o da sostanze tossiche.

*"Nel tempo, e anche grazie alla globalizzazione – spiega Marco Santovito, Customer Service Food - Food Contact dei laboratori pH di TÜV Italia – le sofisticazioni alimentari si sono amplificate, ma fortunatamente le autorità ed i laboratori di analisi stanno al passo per impedire, per quanto possibile, frodi commerciali o sanitarie. I laboratori pH pongono un focus particolare in merito soprattutto alle recenti sofisticazioni che si riscontrano su: Pesce (congelato ma venduto per fresco, vendita di specie diverse da quelle dichiarate, etc.); Olio (venduto come extra vergine di oliva, ma in realtà prodotto con olio di semi e l'aggiunta di clorofilla); Carne (provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite o addirittura mischiate con carni di altri animali meno pregiati (carne bovina tagliata con carne di suino). E chi più ne ha più ne metta; purtroppo, lo sviluppo tecnologico ha favorito anche questo tipo di attività"*

Tutti i comunicati stampa sono disponibili nella sezione del sito <https://www.tuvsud.com/it-it/news-e-comunicati-stampa>

#### Contatti con la stampa:

|  |   |
|--|---|
| Sabrina Zapperi - <a href="mailto:sabrina.zapperi@tuvsud.com">sabrina.zapperi@tuvsud.com</a><br>Martina Gerelli - <a href="mailto:martina.gerelli@tuvsud.com">martina.gerelli@tuvsud.com</a><br>TÜV Italia – Gruppo TÜV SÜD<br>Tel. +39 24130-1<br>Internet: | Ufficio stampa TÜV Italia<br>Sangalli Marketing & Communications<br>Michela Sangalli –<br>Federico Maggioni – <a href="mailto:fmaggioni@sangallimc.it">fmaggioni@sangallimc.it</a><br>Tel. 0289056404 |
|--|---|

Fondato nel 1866 come associazione di controllo delle caldaie a vapore, il **Gruppo TÜV SÜD** è cresciuto diventando un'impresa globale. Opera con oltre 24.000 dipendenti dislocati in oltre 1.000 sedi in circa 50 paesi allo scopo di migliorare costantemente tecnologia, sistemi e competenze. TÜV SÜD contribuisce attivamente a rendere innovazioni tecniche come Industria 4.0, guida autonoma ed energie rinnovabili sicure e affidabili. [www.tuv-sud.com](http://www.tuv-sud.com)

**TÜV Italia** fa parte del gruppo TÜV SÜD ed è presente in Italia dal 1987. TÜV Italia ha una struttura di oltre 600 dipendenti e 400 collaboratori, con diversi uffici operativi sul territorio nazionale, a cui si affiancano i laboratori TÜV Italia e **Bytest** a Volpiano (TO) e **pH** a Barberino Tavarnelle (FI), acquisite rispettivamente nel gennaio 2012 e nel gennaio 2013. TÜV Italia organizza periodicamente webinar e seminari gratuiti, dove vengono affrontati i temi tecnici più attuali, oltre ai numerosi corsi formativi professionali, dedicati ad approfondire e sviluppare competenze in tutti i settori in cui l'ente opera. [www.tuvsud.com/it-it](http://www.tuvsud.com/it-it)

Click here to enter text.