



# Rapporto: Programma di controllo nazionale per la rilevazione di pratiche fraudolente nella commercializzazione di erbe aromatiche e spezie

## 1 Situazione iniziale

Tra il 1° luglio 2019 e il 30 novembre 2021 l'UE ha condotto una campagna di controllo coordinata su erbe aromatiche e spezie, a cui la Svizzera ha partecipato. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha coordinato questa campagna in collaborazione con gli organi cantonali di esecuzione a livello nazionale.

Il tema delle erbe aromatiche e delle spezie è stato scelto, tra l'altro, per i seguenti motivi:

- le erbe aromatiche e le spezie sono elencate dall'UE tra i prodotti per i quali il rischio di frode è particolarmente elevato;
- la domanda di spezie è in aumento e non è certo che l'offerta possa essere aumentata di conseguenza;
- la lunga e complessa catena di approvvigionamento passa di solito attraverso diversi Paesi;
- molte erbe aromatiche e spezie sono coltivate su piccola scala nei Paesi in via di sviluppo e passano attraverso molte tappe nel commercio intermedio;
- per questo motivo, per i consumatori è difficile o addirittura impossibile valutare l'autenticità delle spezie.

Tutti questi fattori aumentano la probabilità di frode e inganno poiché alle erbe aromatiche e alle spezie vengono aggiunte sostanze che potrebbero comportare rischi per la salute dei consumatori (parola chiave allergeni). Ciò può essere difficilmente controllato a causa dei fattori indicati.

Le forme più comuni di frode per le erbe aromatiche e le spezie sono:

- parziale sostituzione con altri prodotti vegetali;
- adulterazione con l'aggiunta di materiale di riempimento, ad es. amido, farina, polvere, gesso, ecc;
- colorazione con un additivo non autorizzato, ad es. un colorante sintetico;
- falsa dichiarazione come merce biologica.

## 2 Obiettivi dell'analisi

L'accento è stato posto su sei tipi di erbe aromatiche e spezie, quattro dei quali colorati:

1. cumino (*Cuminum cyminum*)
2. curcuma (*Curcuma longa*)\*
3. origano (*Origanum vulgare*)
4. paprica/chili (*Capsicum annum*)\*
5. pepe (*Piper nigrum*)\*
6. zafferano (*Crocus sativus*)\*

I quattro prodotti colorati contrassegnati con \* sono stati esaminati per determinare l'eventuale presenza di coloranti sintetici. Tutti e sei i prodotti sono stati esaminati per verificarne l'autenticità. Le analisi di laboratorio sono state eseguite presso il Centro comune di ricerca (JRC) della direzione generale a Geel, in Belgio.

## 3 Basi legali

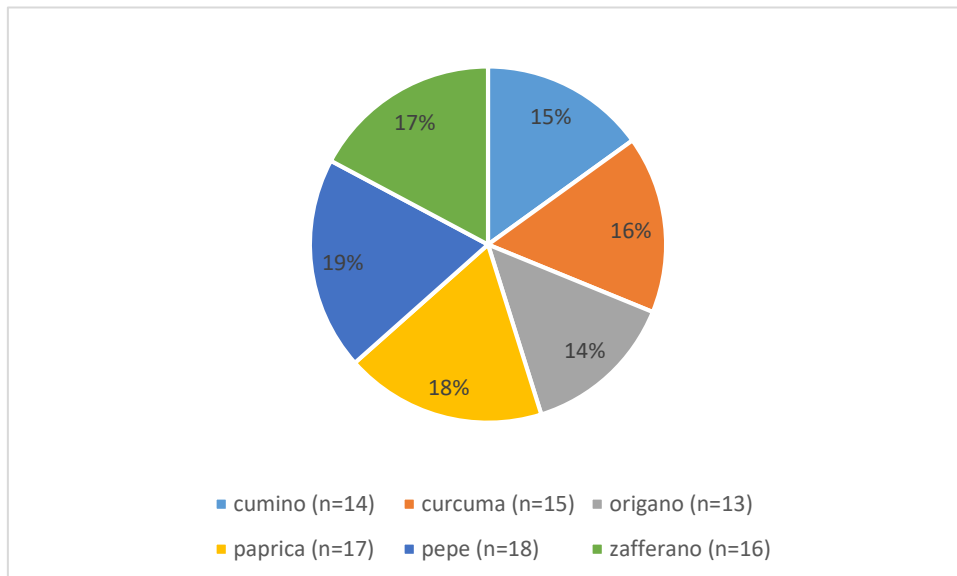
Per i coloranti: ordinanza sugli additivi (OAdd).

Per l'autenticità: art. 18 della legge sulle derrate alimentari (LDerr) – Protezione dagli inganni

## 4 Descrizione dei campioni e procedura di analisi

I campioni sono stati raccolti presso gli importatori dagli organi di esecuzione cantonali. In totale sono stati raccolti 93 campioni, 66 dei quali erano colorati.

Figura 1: Distribuzione percentuale dei campioni



### Parametri di analisi

- Determinazione quantitativa di coloranti sintetici mediante cromatografia.
- Autenticità attraverso l'analisi del DNA. In questo modo si rilevano le specie di piante estranee, ma non si può fare alcuna dichiarazione quantitativa sul loro contenuto.

## 5 Risultati

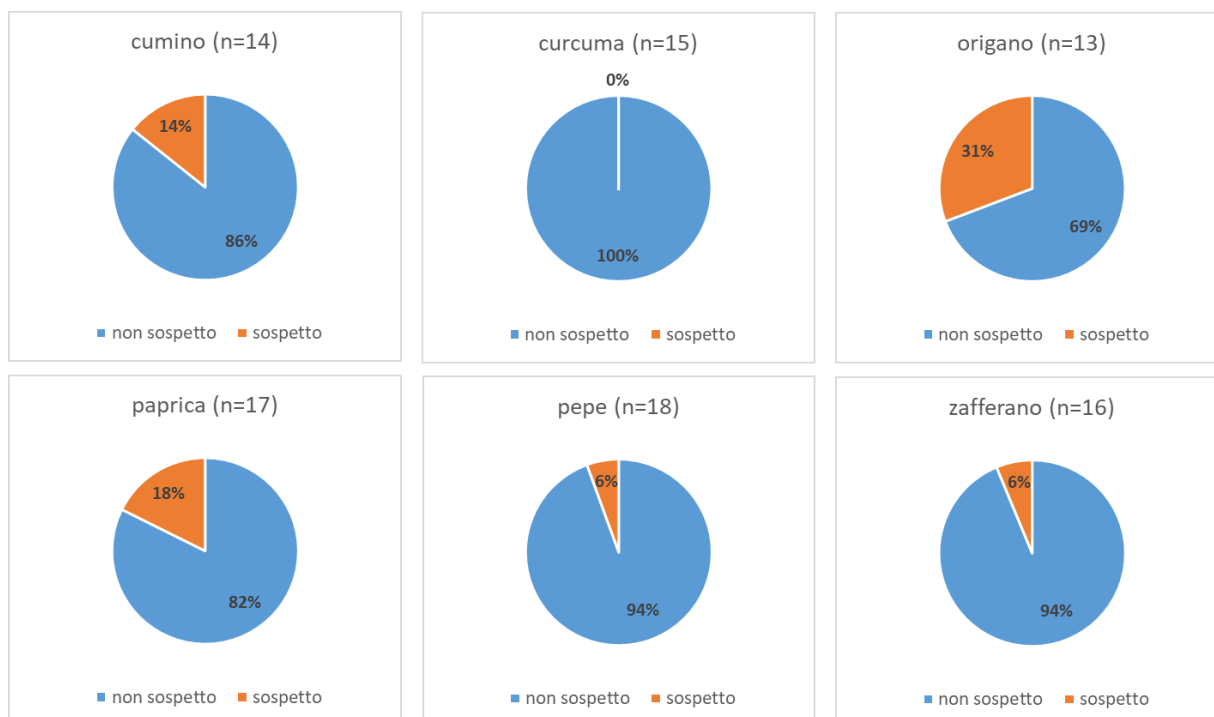
Tabella 1: Presenza di coloranti sintetici non ammessi nelle erbe aromatiche e nelle spezie

| Spezie    | Numero di campioni analizzati | Numero di campioni positivi | % di campioni positivi |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Curcuma   | 15                            | 0                           | 0 %                    |
| Paprica   | 17                            | 1                           | 5,9 %                  |
| Pepe      | 18                            | 0                           | 0 %                    |
| Zafferano | 16                            | 1                           | 6,3 %                  |

Il colorante rosso allura AC (E129) è stato trovato in un campione di paprica e il colorante cocciniglia (E120) in un campione di zafferano.

Il rosso allura AC e la cocciniglia sono ammessi come coloranti alimentari (additivo), ma non per colorare le spezie pure.

**Figura 2:** Percentuale di campioni classificati come sospetti



In un campione sospetto di **cumino** è stato trovato cumino dei prati e nel secondo coriandolo.

In un campione sospetto di **origano** è stata misurata una sostanza caratteristica dell'olivo, che indica la presenza di foglie di olivo. Negli altri tre campioni sospetti di origano, sono stati trovati livelli elevati di timo, salvia e menta piperita.

In un campione sospetto di **paprica** è stata misurata troppa cenere, il che è indice di una miscela di materiale inorganico. Aglio, carota e pomodoro sono stati rilevati in due campioni di paprica, e uno dei campioni era colorato artificialmente.

Nel campione sospetto di **pepe** è stata trovata troppa poca piperina – un ingrediente importante e tipico del pepe – che indica un'aggiunta di specie estranee.

Il campione sospetto di **zafferano** è autentico ma ha un'aggiunta non autorizzata di colorante.

## 6 Misure

L'USAV ha trasmesso i risultati della campagna alle autorità cantonali di esecuzione, le quali prenderanno in considerazione i risultati nella verifica del controllo autonomo delle aziende interessate e prenderanno le misure appropriate laddove necessario.

## 7 Conclusione

L'USAV analizzerà i risultati insieme ai Cantoni e valuterà l'eventuale necessità di una campagna di follow-up.

## 8 Altri documenti sull'argomento

Link al sito Internet di DG Santé relativo alla campagna sulle erbe aromatiche e le spezie  
[Herbs and spices \(2019-2021\) \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/food/rapid-response/herbs-and-spices-2019-2021)

Link al rapporto UE

[JRC Publications Repository - Results of an EU wide coordinated control plan to establish the prevalence of fraudulent practices in the marketing of herbs and spices \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/food/rapid-response/jrc-publications-repository-results-of-an-eu-wide-coordinated-control-plan-to-establish-the-prevalence-of-fraudulent-practices-in-the-marketing-of-herbs-and-spices)