

Una tecnica per individuare il miele adulterato



L'Ente italiano di Normazione (UNI) ha da poco pubblicato la norma *UNI 11972:2025 Miele*, che fornisce un metodo analitico basato sulla tecnica spettroscopia di risonanza magnetica nucleare (NMR) in alta risoluzione per identificare

marker specifici di tre adulteranti saccaridici maggiormente utilizzati per diluire il miele: inulina, zucchero invertito e sciroppo di mais/malto. La pubblicazione della norma segna un importante traguardo per il riconoscimento ufficiale delle tecniche NMR in campo giuridico.

A mettere a punto la tecnica per questo specifico ambito, il Gruppo di lavoro "*GL 23-autenticità degli alimenti*" istituito nell'ambito dell'accordo di collaborazione attivo tra Cnr e UNI, che prevede – tra le altre cose- la partecipazione di ricercatori dell'Ente ad attività di normazione tecnica. Project Leader del Gruppo, è Roberto Consonni dell'Istituto di scienze e tecnologie chimiche "Giulio Natta" del Cnr di Milano (Cnr-Scitec), che spiega: "Il miele, come altri prodotti alimentari di pregio, rappresenta un target per l'adulterazione al fine di ottenere maggiori profitti; inoltre, in questi ultimi anni, a causa dei cambiamenti climatici, le quantità di miele risultano fortemente ridotte. Analisi internazionali – come un recente "technical report" del JRC – hanno fornito segnali allarmanti, affermando che quasi la metà del miele importato in Europa da differenti nazioni europee ed extraeuropee non è conforme alla direttiva europea 2001/110/EC, che definisce gli standard qualitativi minimi per il miele per uso alimentare: è, cioè, da

considerarsi adulterato”.

L’adulterazione più diffusa consiste nella diluizione di miele autentico con sciroppi saccaridici di diversa origine vegetale a basso costo, con composizione complessa e di difficile identificazione.

Oggi, grazie alla tecnica NMR, è possibile identificare e quantificare selettivamente dei segnali specifici per ogni tipo di adulterante saccaridico considerato nello studio. In pratica si osservano dei marker specifici presenti in concentrazioni elevate nei campioni di miele adulterati artificialmente.

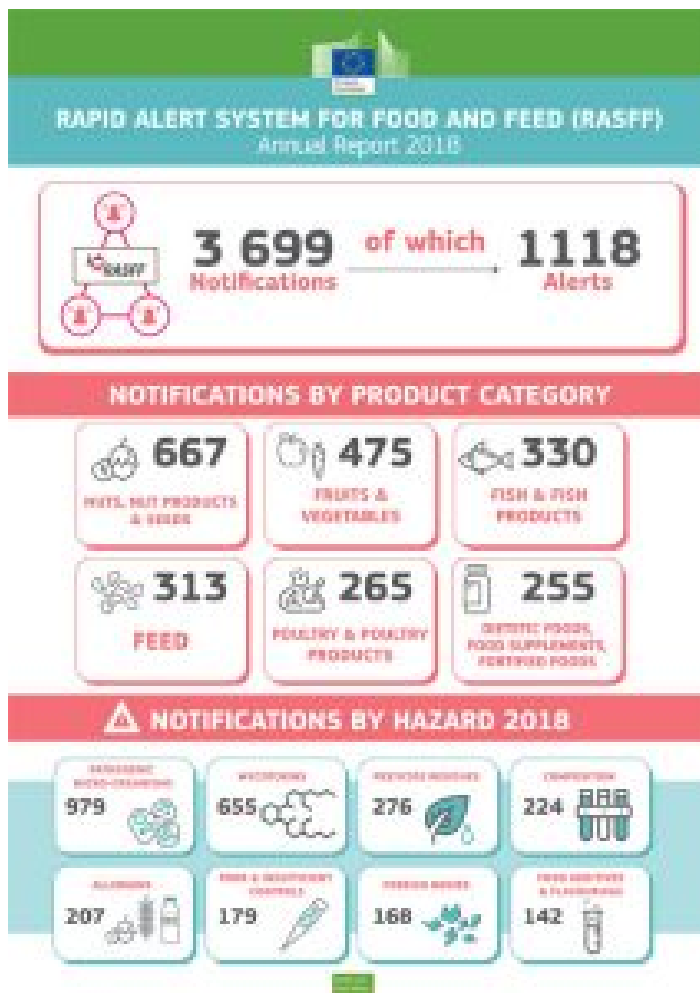
“La tecnica è stata testata su tre varietà botaniche di miele, in particolare miele di castagno, millefiori ed acacia con i tre adulteranti saccaridici. Presso il laboratorio NMR di Cnr-Scitec è stato messo a punto un protocollo analitico per la preparazione dei campioni, l’acquisizione dei dati NMR ed il processing dei dati ottenuti dalle misure eseguite. Questo protocollo, che ha testato l’adulterazione dei campioni di miele autentico con ciascuno dei tre adulteranti in percentuali dal 10% al 30% in peso è stato condiviso con diversi laboratori nazionali di enti di ricerca diversi, che hanno analizzato gli stessi campioni e validato il metodo.

Il Gruppo di lavoro ha coinvolto, oltre a studiosi del Cnr-Scitec, anche colleghi e colleghe di altri Istituti Cnr – l’Istituto di chimica biomolecolare (Cnr-Icb) e l’Istituto per i sistemi biologici (Cnr-Isb)- e di altre istituzioni quali la Fondazione Edmund Mach, l’Università degli Studi di Milano, l’Università di Parma, il Politecnico di Bari, l’Università del Salento, l’Università di Modena e Reggio Emilia e l’Università di Padova.

[Leggi l’articolo](#)

Fonte: CNR

Relazione annuale RASFF 2018



E' stata pubblicata la relazione del Sistema di Allerta Rapido per gli Alimenti e i Mangimi (RASFF Rapid Alert System for Food and Feed) relativa all'attività del 2018.

Lo scorso anno gli Stati membri hanno trasmesso alla Commissione europea un totale di 3699 notifiche di rischi per l'alimentazione umana o animale.

1118 di queste notifiche sono state classificate come "allerta", poiché rappresentavano un grave rischio per la salute per il quale era richiesto un rapido intervento degli operatori del settore alimentare o delle autorità competenti.

I fattori di rischio segnalati più frequentemente a seguito dei controlli eseguiti sugli alimenti alle frontiere e sul mercato dell'UE sono stati le aflatossine contenute nella

frutta a guscio e il mercurio contenuto nel pesce spada. Come negli anni precedenti, solo una piccola percentuale delle notifiche del 2018 riguarda i mangimi (9%) e i materiali a contatto con gli alimenti (4%). Sempre nel 2018, un numero significativo di notifiche concerne un focolaio di tossinfezione di *Listeria monocytogenes* derivante da mais surgelato, che ha interessato vari paesi. Il sistema di allarme rapido è stato funzionale per rintracciare i prodotti colpiti e per rimuoverli dal mercato.

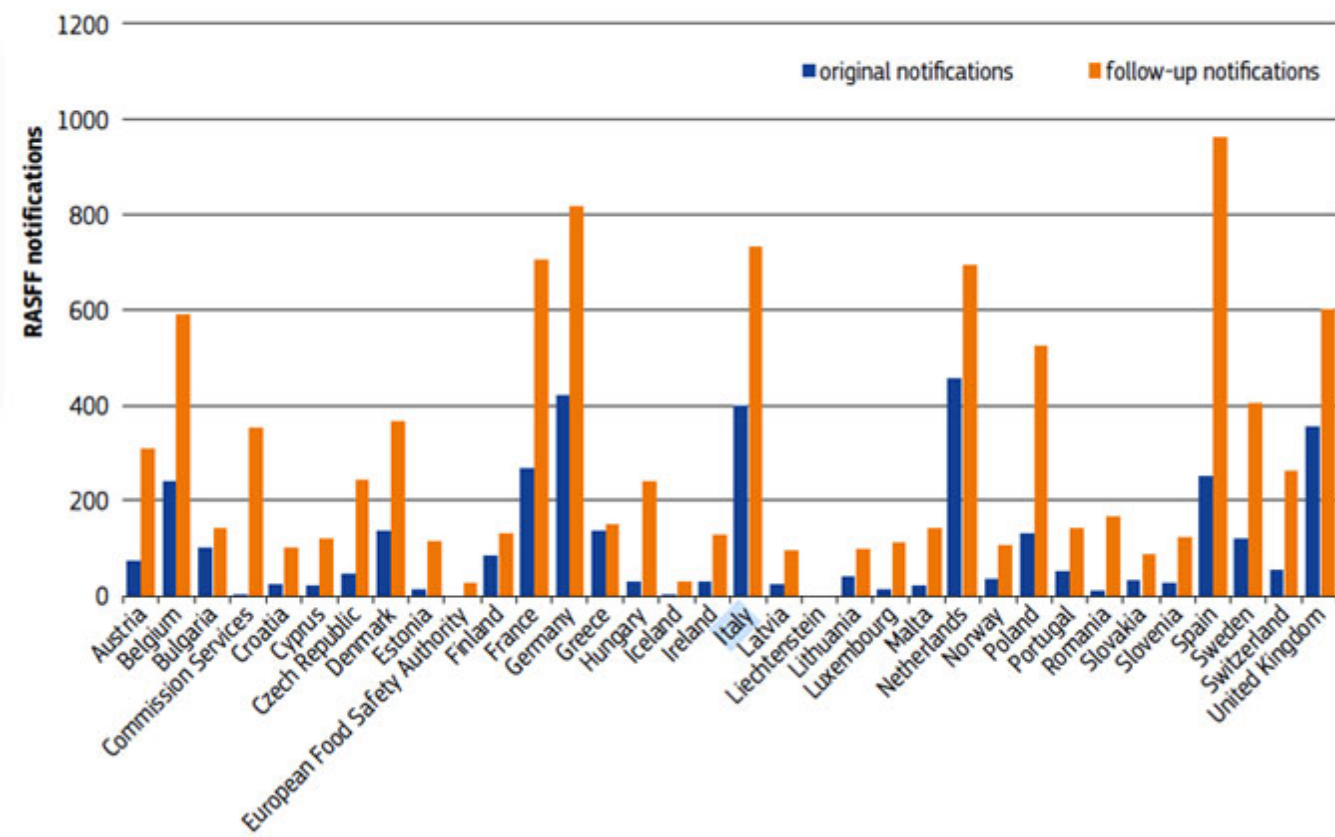
Il maggior numero di notifiche riguarda microorganismi (979), micotossine (655) e residui di pesticidi (276).

Il commissario Vytenis Andriukaitis responsabile per la Salute e la sicurezza alimentare ha dichiarato: *“Nel 2019 ricorre il 40° anniversario del sistema di allarme rapido, riconosciuto sia all’interno che all’esterno dell’UE come strumento fondamentale per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari immessi sul mercato dell’UE. La tracciabilità degli alimenti e, se necessario, la rapida rimozione delle merci dal mercato costituiscono il nostro impegno nei confronti dei consumatori. L’intensificarsi dell’attività del sistema, emerso dalla relazione di quest’anno, conferma il rafforzamento della cooperazione tra gli operatori del settore alimentare e le autorità degli Stati membri: senz’altro un segnale positivo per i consumatori”*.

Con 400 notifiche originali e oltre 750 notifiche di follow up, l’Italia si conferma uno dei Paesi più attivi nel network.

RASFF notifications by notifying country in 2018

Original and follow-up notifications by notifying country in 2018



L'anno in corso è un anno molto importante per il RASFF, che è nato nel 1979 e festeggerà quindi il 40° anniversario della sua creazione. In quest'occasione, per dare maggiore spinta al sistema verrà implementato il Sistema di trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali (IMSOC) che, come previsto dal nuovo regolamento sui controlli ufficiali ([Regolamento \(UE\) 2017/625](#)), è dedicato al funzionamento integrato dei meccanismi e degli strumenti attraverso i quali sono elaborati, trattati e scambiati in modo automatico i dati, le informazioni e i documenti relativi ai controlli ufficiali e ad altre attività ufficiali.

Un primo passo sarà la fusione della rete di Assistenza Amministrativa e Cooperazione (AAC) – il sistema nato a seguito dello “scandalo carni equine” del 2013 quando, pur in assenza di rischi sanitari si utilizzò il Rasff per la condivisione di informazioni sulle frodi permettendo di

rintracciare e ritirare dal mercato i prodotti adulterati – con la rete RASFF.

[Consulta il report \(in inglese\)](#)

[Country fact sheets relativo all'italia \(in inglese\)](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

Ue: centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti

Per rispondere alle preoccupazioni dei consumatori circa la qualità degli alimenti e le pratiche fraudolente in campo alimentare, la Commissione europea inaugura un [centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti](#) che sarà gestito dal Centro comune di ricerca.

☒ Il centro di conoscenze, una rete formata da esperti reclutati all'interno e all'esterno della Commissione, offrirà il proprio sostegno ai responsabili politici e alle autorità nazionali dell'UE mettendo a disposizione e condividendo i più recenti dati scientifici nel settore delle frodi alimentari e della qualità degli alimenti.

Le inquietudini in merito alle frodi alimentari e alla qualità degli alimenti minano la fiducia dei consumatori e danneggiano l'intera filiera alimentare europea, dagli agricoltori ai commercianti. In tempi recenti si è assistito a frodi su vino, olio d'oliva, miele, pesce, prodotti lattiero-caseari, carni e pollame. I cittadini possono inoltre essere esposti a pratiche commerciali di marketing sleali, soprattutto in relazione a

prodotti venduti su mercati diversi con notevoli differenze nella composizione ma in confezioni simili.

Tibor Navracsics, Commissario per l'Istruzione, la cultura, i giovani e lo sport e responsabile per il Centro comune di ricerca, inaugura il 13 marzo il nuovo centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti a Strasburgo alla presenza del Vicepresidente responsabile per l'Unione dell'energia Maroš Šefčovič e la Commissaria per la Giustizia, i consumatori e la parità di genere Věra Jourová.

Alla vigilia dell'inaugurazione il Commissario Navracsics ha dichiarato: *“Quello dei prodotti alimentari è un settore in cui la scienza può dimostrare in modo diretto e tangibile i benefici che apporta ai cittadini. La qualità degli alimenti che consumiamo è importante per tutti e, visto che la frode alimentare è un'attività criminale transnazionale, l'Unione europea ha un ruolo evidente nelle azioni di contrasto. L'apertura del centro di conoscenza sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti è un'iniziativa importante: contribuirà a proteggere l'integrità della filiera alimentare dell'UE e a salvaguardare la qualità dei prodotti alimentari, apportando un chiaro valore aggiunto per i cittadini europei.”*

La Commissaria Jourová ha affermato: *“La Commissione prende molto sul serio il problema della qualità degli alimenti e della differenziazione ingiustificata dei prodotti e ha già adottato una serie di misure concrete per risolvere il problema. In questo contesto è fondamentale disporre di prove scientifiche migliori. Il nuovo centro di conoscenze, che riunisce esperti e conoscenze di provenienza diversa, interna ed esterna alla Commissione europea, contribuirà ulteriormente a raccogliere ed elaborare prove basate su dati scientifici. Le sue attività porteranno inoltre allo sviluppo di un metodo di prova comune, che a sua volta ci aiuterà ad applicare e far rispettare la normativa sulla sicurezza alimentare e sulla tutela dei consumatori.”*

Questi i compiti del centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti:

- coordinare le attività di vigilanza del mercato, ad esempio quelle concernenti la composizione e le proprietà organolettiche dei prodotti alimentari presentati con lo stesso imballaggio e lo stesso marchio su diversi mercati dell'UE;
- gestire un sistema di allarme rapido e di informazione sulle frodi alimentari, ad esempio monitorando i media e comunicando tali informazioni al pubblico;
- collegare i sistemi informativi degli Stati membri e della Commissione, come le banche dati contenenti la descrizione della composizione di determinati prodotti agroalimentari di pregio come il vino e l'olio d'oliva;
- generare conoscenze specifiche per paese, ad esempio mappando le competenze e le infrastrutture di laboratorio degli Stati membri.

Il centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti, che sarà interamente finanziato dalla Commissione europea, gestirà newsletter, mappe interattive, banche dati e relazioni periodiche, rendendo accessibili al pubblico queste informazioni. Il numero di membri dei gruppi di esperti dipenderà dal settore di attività. Il centro di conoscenze si inserirà nella rete UE sulle frodi alimentari ponendosi come intermediario tra la scienza e l'elaborazione delle decisioni programmatiche.

L'inaugurazione del centro di conoscenze coincide con l'apertura presso il Parlamento europeo a Strasburgo di una mostra dal titolo "La scienza al centro dell'elaborazione delle politiche europee", che passa in rassegna le attività e la storia del Centro comune di ricerca dalla sua istituzione nel 1957.

Contesto

Nell'Unione europea la filiera alimentare è disciplinata tra l'altro dai principi generali della legislazione alimentare[1], dalla normativa per la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori[2] e dalla direttiva sulle pratiche commerciali sleali[3], che impongono il rispetto di determinate norme di composizione e di qualità dei prodotti agricoli.

Il Centro comune di ricerca ha un'esperienza consolidata nel settore delle scienze dell'alimentazione, anche in relazione alla ricerca in materia di autenticità dei prodotti e allo sviluppo, all'applicazione e alla convalida di metodi di prova analitici per individuare le frodi nella filiera alimentare.

Il centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti è il quinto centro aperto dopo quelli per la [bioeconomia](#), le [politiche territoriali](#), la [migrazione e la demografia](#) e la [gestione del rischio di catastrofi](#).

Per ulteriori informazioni

[Centri di conoscenza del Centro comune di ricerca](#)

[1] REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

[2] REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

[3] Direttiva 2005/29/CE, del Parlamento europeo e del

Consiglio, dell'11 maggio 2005, relativa alle pratiche commerciali sleali tra imprese e consumatori nel mercato interno

Fonte: Commissione europea

Coming soon

Non ci sono ancora notizie in questa sezione