

CONTRO LE CONTRAFFAZIONI, SPETTROMETRIA DI MASSA E ANALISI DEL DNA DEI PRODOTTI DOP O IGP

IL CNR SMASCHERA I «FURBETTI DEL FORMAGGINO»

di Alex Saragosa

Italia vanta ben 269 prodotti alimentari a Denominazione d'origine o Indicazione geografica protetta (Dop e Igp, la differenza è che nel primo caso ogni fase della produzione avviene in un determinato territorio, nel secondo solo una o più fasi determinanti). Questo immenso patrimonio è però affidato essenzialmente all'onestà dei singoli produttori: se uno di questi decidesse, per tagliare fuori la concorrenza o per aumentare i profitti, di non rispettare il disciplinare di produzione, per esempio mescolando olio o latte non adeguati o non locali ai suoi prodotti Dop o Igp, sarebbe ben difficile scoprirlo.

Per dare una mano ai produttori onesti e ai consumatori, il Cnr ha presentato nei giorni scorsi all'Expo di Milano una serie di nuove tecnologie di analisi che consentiranno di smascherare i furbetti del salamino o del formagginato. «Si tratta di sistemi di analisi noti da tempo ai laboratori di biochimica» spiega Andrea Scaloni, dirigente dell'Istituto di produzione animale in ambiente mediterraneo (Ispaan) del Cnr, «che però vari istituti del

Cnr hanno adattato al controllo alimentare, rendendoli più pratici, veloci e utili alle specifiche esigenze». Tra questi, la spettrometria di massa adatta all'uso su latte e latticini consente di identificare le proteine specifiche del latte di bovini, ovini e caprini, scoprendo,

per esempio, se nella mozzarella di bufala è stato aggiunto anche solo il 5 per cento di latte di mucca. «Una sensibilità più che sufficiente» specifica Scaloni «visto che in genere nelle sofisticazioni non si scen-

de sotto al 15 per cento di latte non a norma».

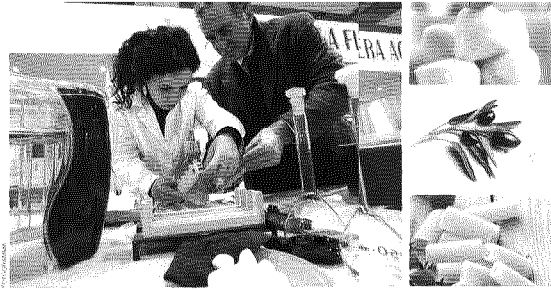
Con una tecnica di analisi del Dna messa a punto dall'Istituto di biologia e biotecnologia agraria del Cnr di Lodi, invece, è possibile, identificando sequenze genomiche specifiche, scoprire se in certi prodotti, come i salumi di cinta senese o di nero dei Nebrodi, ci sia veramente e solo la costosa razza dichiarata in etichetta.

Stesso discorso per uno degli alimenti più a rischio di mescolamenti indebiti: l'olio d'oliva Dop. «In questo caso, nuove tecniche di analisi degli isotopi o delle specie antiossidanti contenute nell'olio, messe a punto all'Università di Federico II di Napoli, permettono di

risalire all'origine geografica delle olive usate» spiega Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di Scienze agroalimentari del Cnr.

Insomma oggi i consorzi dei prodotti Dop e Igp hanno tutti i mezzi per scoprire chi non rispetta le regole. «E ora un importante produttore di aceto di qualità ci ha chiesto di metterne a punto di specifiche, per individuare aceto di barbabietole e patate, spesso utilizzato per "tagliare" quello da vino» conferma Loreto. «Volendo si potrebbe anche affrontare il problema della pasta, che è si realizzata in Italia, ma per quasi la metà con grano duro canadese, ad altissimo tasso di glutine, e per questo sospettato di alimentare il boom delle intolleranze alimentari. Forse sarebbe tempo di avere un marchio Dop per la pasta italiana al cento per cento, ottenuta con varietà tradizionali a basso contenuto di glutine, della cui genuinità potranno

far fede le nostre analisi».



In grande, una tac su una mozzarella. Qui a fianco, ancora mozzarella, olive e pasta: tre prodotti tipici che possono essere controllati con specifiche analisi

A grid of small images and text snippets, including a photo of a person in a lab coat and various text fragments related to food safety and analysis.