

# Vaniglia

## Il profumo del tempo perduto

La sua vulnerabilità a frodi e pratiche ingannevoli è molto elevata

di Paola Cane

Consulente aziendale, specializzata in Prevenzione e Gestione dei Rischi e delle Crisi

**Parallelamente alla crescita del prezzo della vaniglia, si è registrata un'impennata delle frodi per sostituzione, parziale o totale, del suo aroma naturale con la controparte sintetica**

**A**lcuni profumi sono portatori di memorie, capaci di risvegliare all'improvviso ricordi e far emergere malinconicamente la nostalgia di un tempo passato. Come accadde a Marcel Proust, che trasalì, pervaso da una gioia violenta, inzuppando le madeleine nel tè, associate al ricordo delle mattine domenicali trascorse a Combray con la zia Leonia.

La forza evocativa di fragranze, profumi e aromi, spesso associati ad alimenti semplici, legati all'infanzia, è capace di influenzare il nostro umore, il nostro immaginario, le nostre aspettative e le nostre scelte d'acquisto, non solo in ambito

alimentare. Significativa, ad esempio, l'aneddotica relativa ai più astuti agenti immobiliari degli Stati Uniti, che suggeriscono di cuocere biscotti durante le visite agli immobili per influenzare positivamente i potenziali acquirenti, accendendo un immaginario di calore domestico e di famiglia raccolta attorno al focolare.

Basta un lieve e soffice profumo, che naso e palato divengono una via d'ingresso per la memoria e l'immaginazione. Così è anche per la vaniglia, sostanza aromatica maggiormente usata al mondo, il cui ambito di utilizzo in campo alimentare spazia dai prodotti da forno ai gelati, dai prodotti di pasticceria agli yogurt, fino ad arrivare alle bevande (pare che la sola Coca Cola Company assorba circa il 10% del mercato globale della vaniglia in baccelli).

Ingrediente classico e versatile, la vaniglia è un'orchidea originaria della Mesoamerica, risalente alle civiltà precolombiane, dove era utilizzata per la realizzazione della bevanda al cacao. I suoi frutti, comunemente chiamati baccelli, sono attualmente coltivati prevalentemente in Indonesia e in Madagascar, ove le condizioni climatiche e le caratteristiche e il costo della manodopera rendono possibile la coltivazione di una pianta molto delicata, che richiede processi colturali specifici, tra i quali anche la necessità di impollinazione manuale.



## Il 99% della domanda mondiale di vanillina è soddisfatto da un suo sostituto sintetico

Attualmente si stima che solo l'1% della domanda mondiale di vanillina possa essere coperta da baccelli di vaniglia. Il restante 99% della domanda globale è quindi soddisfatto dalla vanillina sintetica, di cui l'85% è prodotta dal precursore petrolchimico guaiacolo e dalla lignina.

### Offerta in calo, domanda in crescita

A causa di vari fattori sociali e ambientali nei Paesi di produzione, quantità e qualità dei baccelli di vaniglia sono notevolmente diminuite a fronte di un aumento della domanda globale costante. Considerato che ogni baccello è in grado di produrre circa il 2% del suo peso di aroma naturale, l'insieme di tali elementi ha dato impulso allo sviluppo del mercato dei sostituti sintetici, che possono presentare una differenza di prezzo anche pari a cento volte rispetto al baccello.

### Vulnerabilità alle frodi in commercio

L'impennata del prezzo della vaniglia (vedi Figura 1), che attualmente è la seconda spezia più costosa al mondo dopo lo zafferano, causata da condizioni atmosferiche estreme e dalla crescente domanda da parte dei consumatori, crea da tempo uno scenario perfetto per l'aumento della vulnerabilità del settore alle frodi in commercio, in particolare comportando un'impennata delle frodi per sostituzione (parziale o totale) dell'aroma naturale con la sua controparte sintetica. Come sappiamo, infatti,

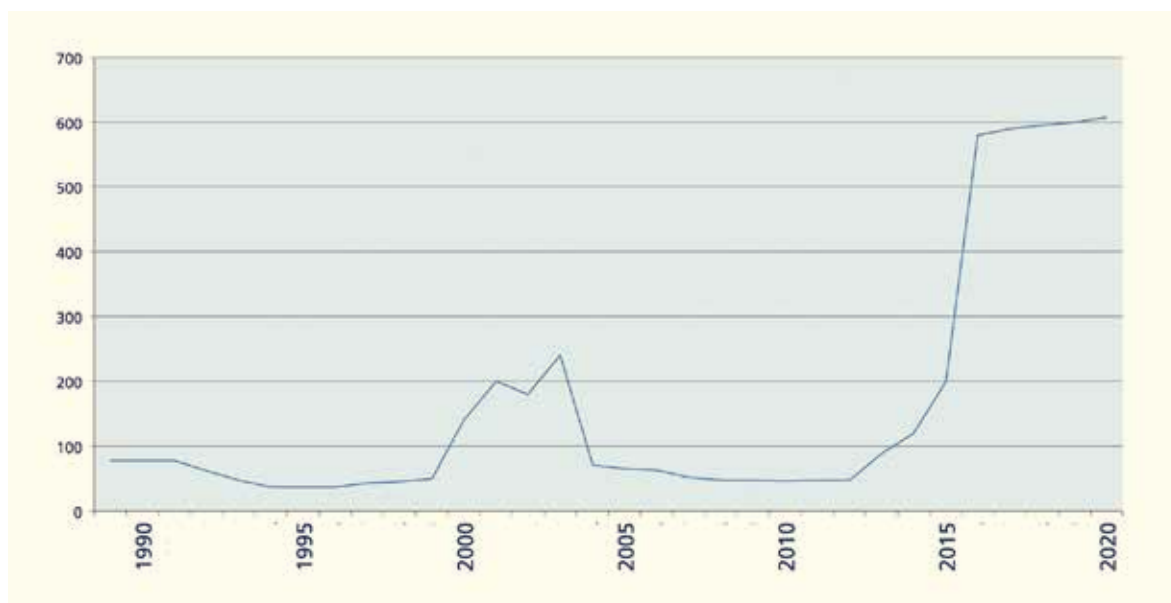


Figura 1 – Andamento del prezzo €/kg della vaniglia in baccelli  
(Fonte: Nielsen/Massey)

le frodi in campo alimentare sono l'espressione della compresenza di tre elementi:

- motivazione (che molto spesso è semplicemente di tipo economico);
- opportunità;
- mancanza di misure di controllo.

Tutti elementi presenti nel settore in esame, tanto che nel corso dell'ultimo quinquennio il tema è stato oggetto di numerose analisi e ricerche.

## Indagini in corso

Già nel 2017, indagini condotte da autorità sanitarie in Francia e in Danimarca e inchieste di associazioni di tutela dei consumatori avevano rilevato la particolare vulnerabilità alle frodi di spezie ed estratti aromatici, evidenziando un'elevata incidenza di quelle per sostituzione nei casi di vaniglia, zafferano, pepe, aroma naturale di lampone e olio di bergamotto. All'inizio di quest'anno, la Direzione generale Concorrenza, Consumatori e Repressione delle Frodi francese (DGCCRF) ha concluso un'indagine iniziata nel 2019 che si proponeva di

## Le autorità francesi hanno rilevato non conformità alla normativa in un prodotto su quattro

controllare la composizione e l'etichettatura di baccelli, estratti e aromi di vaniglia, al fine di scoprire eventuali frodi o pratiche commerciali ingannevoli.

Dopo oltre 117 visite, 450 controlli e 113 campionamenti, le autorità francesi hanno concluso che un prodotto su quattro non fosse conforme alla normativa comunitaria.

Al fine di fornire una corretta informazione ai consumatori, il regolamento (CE) 1334/2008 detta, infatti, disposizioni specifiche per l'uso del termine "aroma naturale", che può essere utilizzato esclusivamente per designare un aroma composto almeno per il 95% da componenti aromatizzanti di origine naturale, mentre il restante 5% può essere usato soltanto per standardizzare o per conferire una nota più fresca, pungente, matura o acerba all'aroma.

Le frodi individuate nel corso dell'indagine della

DGCCRF riguardano varie forme di violazione di questo regolamento, tra le quali non solo la sostituzione di aromi naturali con aromi sintetici, ma anche la vendita di baccelli esausti (precedentemente utilizzati per l'estrazione della vanillina) aromatizzati con sostanze sintetiche. Parecchi anche i casi di intensificazione del gusto di aromi naturali grazie all'aggiunta non dichiarata di aromi sintetici, in percentuale incompatibile con la denominazione "aroma naturale di vaniglia". Un caso, infine, riguarda la sostituzione nello zucchero vanigliato della vanillina con etilvanillina e caramello.

### **Necessarie misure efficaci di mitigazione e controllo**

Se impennata dei prezzi e incapacità dell'offerta di soddisfare la domanda costituiscono l'opportunità della frode, nel caso specifico della vanillina, la vulnerabilità dipende anche, in gran parte, dall'incapacità degli operatori di mettere in atto misure efficaci di mitigazione e controllo.

I composti aromatici sintetici, infatti, non solo hanno proprietà organolettiche simili ai loro analoghi naturali, ma presentano spesso una composizione chimica difficilmente distinguibile. Nel caso della vanillina, la sostanza naturale e quella sintetica hanno formula chimica e modello molecolare molto simile, tanto che attualmente il principale punto di riferimento analitico del settore per la



**RIA AGROQ**



**Agricoltura sostenibile,  
certificata.**

**Make it sure, make it simple. [agroqualita.it](https://agroqualita.it)**





La “nota” del 17 gennaio 2022 precisa correttamente che le disposizioni dell’ordinanza ministeriale dell’11 ottobre 1978 sono superate e in contrasto con la normativa europea

verifica dell’origine naturale del composto aromatico è l’analisi del carbonio-14. Si tratta, tuttavia, di una verifica analitica dispendiosa e difficilmente attuabile in stabilimento e che, oltretutto, presenta alcuni limiti tecnici.

Fattori come le differenze di prezzo tra l’ingrediente naturale e quello sintetico, episodi storici di frode, procedure di qualifica e monitoraggio dei fornitori attente e aggiornate e tracciabilità

della catena di approvvigionamento possono aiutare a realizzare un sistema di monitoraggio che contribuisca a mitigare la vulnerabilità alle frodi. Perché l’azienda si senta tutelata da possibili frodi, occorrerebbe quindi muoversi in una duplice direzione, di cui l’implementazione di metodi analitici è solo un primo step poiché questa deve andare di pari passo con una profonda comprensione e un costante monitoraggio della filiera.

