



Berna, giugno 2019

---

## OPSON VIII: Verifica delle caratterizzazioni del caffè

59 campioni di caffè provenienti dalla Svizzera e dal Liechtenstein sono stati esaminati allo scopo di accertare quanto riportato nella loro dichiarazione, ovvero il contenuto del 100 per cento di chicchi di caffè Arabica. L'analisi si è basata sulla ricerca di 16-O-metilcafestolo, una sostanza rintracciabile solo nei chicchi di caffè Robusta, una qualità più economica, e della micotossina ocratossina A.

In tre campioni è stata rilevata la presenza di 16-O-metilcafestolo. I valori rinvenuti di questa sostanza dimostrano che in questi campioni sono presenti quantità di chicchi di caffè Robusta che sarebbero state tecnicamente evitabili. Le autorità di esecuzione cantonali in materia di derrate alimentari hanno svolto accertamenti al fine di individuarne la causa. Il valore massimo dell'ocratossina A è stato rispettato in tutti i campioni.

---

### 1. Premessa

Dal 2011 INTERPOL e Europol coordinano a livello internazionale le operazioni OPSON<sup>1</sup> che mirano a combattere pratiche fuorvianti e truffaldine nella filiera alimentare. Ogni Paese può scegliere liberamente il tema dell'operazione. La Svizzera partecipa a questa iniziativa da OPSON VI (2016/2017), il Principato del Liechtenstein da OPSON VII (2017/2018).

Nell'ambito dell'operazione OPSON VIII, 13 Paesi<sup>2</sup> hanno deciso di condurre questa azione comune riguardante il caffè, sotto la guida della Germania e con il sostegno della Commissione europea ed Europol. Le analisi miravano a verificare se nel caffè, dichiarato al 100 per cento come caffè Arabica, i chicchi fossero stati sostituiti da chicchi di caffè della varietà Robusta più economica.

Nel caso dei chicchi di caffè si distingue principalmente infatti tra la più costosa varietà Arabica (*Coffea arabica*) e la più economica Robusta (*Coffea canephora*). La differenza di prezzo tra le due varietà è dovuta al fatto che il chicco Arabica reagisce in modo più sensibile alla temperatura, è meno resistente e può essere coltivato solo a una certa altitudine.

In condizioni sfavorevoli i chicchi di caffè tendono ad ammuffire: la micotossina ocratossina A che ne deriva può risultare dannosa per l'organismo umano.

La piattaforma<sup>3</sup> Coordination Food Fraud (COFF) ha deciso, nell'ambito di OPSON VIII, di analizzare più da vicino questa potenziale possibilità di inganno e di frode. Inoltre, la Svizzera ha partecipato a

---

<sup>1</sup> <https://www.europol.europa.eu/activities-services/europol-in-action/operations/operation-opson>

<sup>2</sup> Austria, Belgio, Cipro, Croazia, Danimarca, Germania, Liechtenstein, Lituania, Norvegia, Portogallo, Scozia, Slovenia, Svizzera.

<sup>3</sup> Con l'obiettivo di coordinare la lotta alle frodi alimentari, il **Coordination Food Fraud** è un gruppo di lavoro interdisciplinare composto da rappresentanti dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), dell'Amministrazione federale delle dogane (AFD), dell'Ufficio federale di polizia (Fedpol), delle autorità cantonali di esecuzione in materia di derrate alimentari e dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).

una collaborazione di laboratorio in ambito europeo, volta a verificare l'origine geografica del caffè. I relativi risultati non sono ancora disponibili e saranno valutati in un secondo momento.

## **2. Obiettivi dell'analisi**

Obiettivo dell'azione comune era accertare se in Svizzera è in commercio caffè:

- in cui la presenza di ocratossina A supera il valore massimo consentito;
- che contiene quantità inammissibili di chicchi Robusta, sebbene fosse stato dichiarato al 100 per cento come caffè Arabica;
- che non corrisponde all'origine geografica indicata.

## **3. Basi legali**

La campagna di analisi si fonda sull'articolo 7 (sicurezza alimentare) e sull'articolo 18 (divieto di inganno) della legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.0; LDerr).

## **4. Prelievo e analisi dei campioni**

Dall'11 al 22 febbraio 2019, le autorità di esecuzione cantonali in materia di derrate alimentari hanno prelevato 58 campioni in totale, 53 in Svizzera e 5 nel Liechtenstein, sia presso la grande distribuzione sia presso torrefazioni di caffè locali. I campioni erano costituiti da chicchi di caffè interi e torrefatti, chicchi di caffè macinati e capsule di caffè. I campioni sono stati inviati al laboratorio cantonale in Ticino per la ricerca di ocratossina A e al laboratorio cantonale di Berna per la ricerca di 16-O-metilcafestolo. L'origine geografica è stata analizzata per tutti i partecipanti all'azione in un laboratorio europeo.

## **5. Risultati e misure**

Nessuno dei 58 campioni ha superato il valore massimo di 5 µg/kg fissato per l'ocratossina A nell'ordinanza sui contaminanti (RS 817.022.15; OCont) per il caffè torrefatto.

In tre dei campioni provenienti dalla Svizzera è stata rilevata la presenza di 16-O-metilcafestolo superiore a 50 mg/kg. In questi casi non può più trattarsi di quantità tecnicamente inevitabili di chicchi di caffè della varietà Robusta. Pertanto non è giustificata l'indicazione come caffè Arabica al 100 per cento.

Tra le capsule di caffè, una risultata positiva al test è stata prodotta in Italia. Il caso è stato quindi trasmesso alle autorità italiane.

Due campioni di caffè risultati positivi ai test provenivano dalla Svizzera. In entrambi i casi le autorità di controllo competenti verificano se è presente un'aggiunta intenzionale di chicchi di caffè Robusta.

## **6. Conclusione**

I chicchi di caffè della varietà Arabica e Robusta sono difficilmente distinguibili. Nel caffè macinato o in capsule, solo un'analisi può fare chiarezza e indicare se abbia avuto luogo una miscela di chicchi di caffè delle due varietà. In tre dei 58 campioni esaminati è stato riscontrato un contenuto più elevato di 16-O-metilcafestolo, che può far pensare a un'aggiunta di chicchi di caffè della varietà Robusta. Ora si tratta di verificare direttamente sul posto nell'azienda come si è giunti a una tale miscela. Se si dovesse constatare l'intenzionalità saranno prese misure nei confronti dell'azienda in questione.

Nel caffè esaminato non è stata riscontrata la presenza della micotossina ocratossina A.