



Spezie ed Erbe

Come risparmiare nel 2025?

Di Curzio Srl

Dicembre 2024



Come andranno i mercati nel 2025?

Come ridurre l'impatto degli aumenti?

- Nel corso del 2023 e 2024 molte spezie ed erbe hanno fatto registrare prezzi in aumento, dovuti ad una serie di fattori fra cui l'inflazione nei Paesi di origine, e la crescente severità delle norme EU.
- Non ci sono segnali che i prezzi potranno scendere ai livelli di due anni fa, anzi per alcuni prodotti sta già accadendo l'opposto.
- Pur essendo le spezie un ingrediente minore, la domanda che tutti i compratori si pongono è: **come risparmiare sugli acquisti senza compromettere l'effetto aromatico?**
- La risposta è molto semplice: **acquistare spezie ed erbe ad alta resa industriale! Se ne useranno meno ed i costi scenderanno**



(Prezzi all'origine del pepe intero Vietnam, Dong x Kg, FOB)

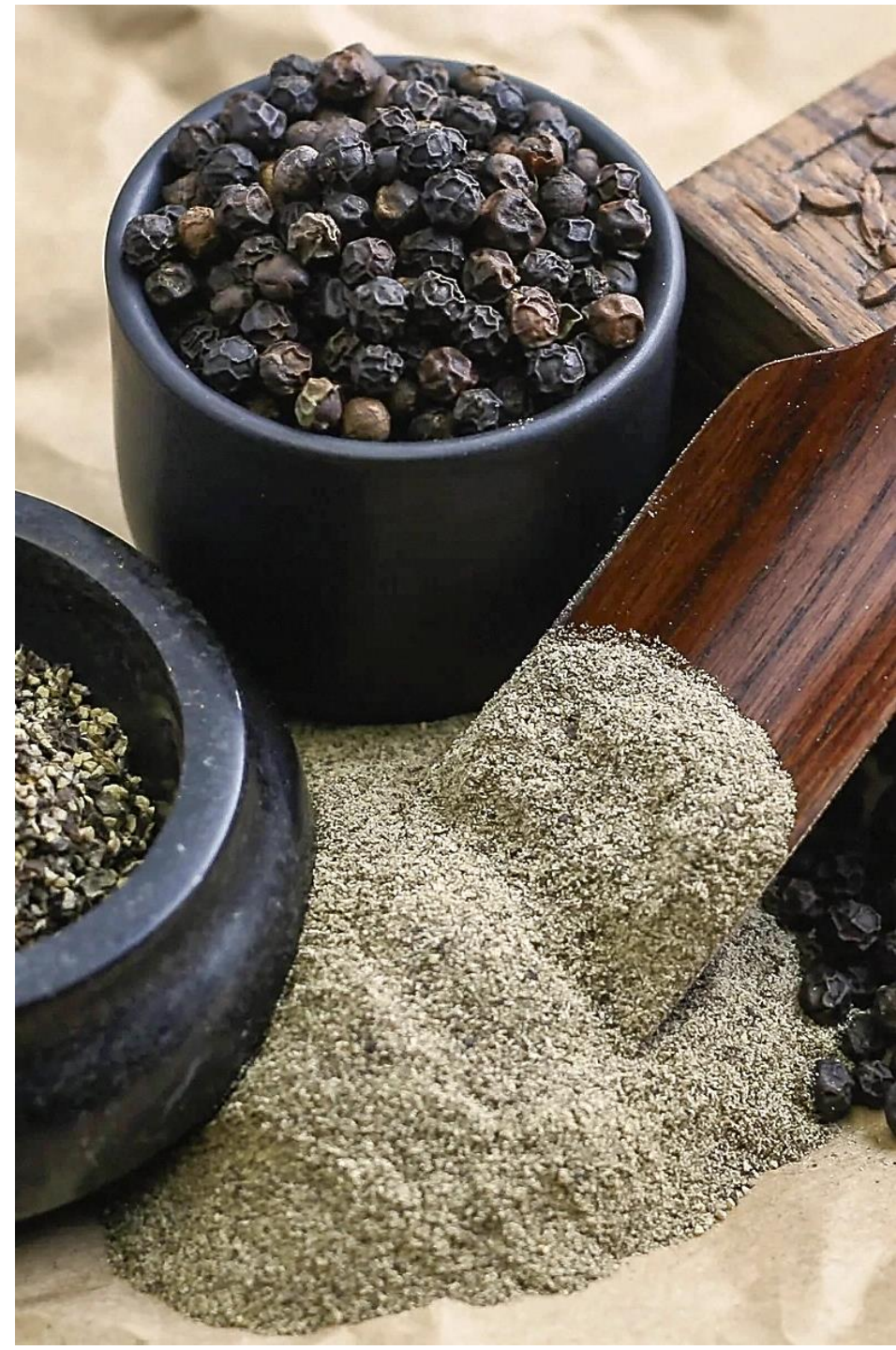
Il costo delle spezie ed erbe dipende soprattutto dalla loro resa!

- Erbe e spezie sono approvate dalle aziende sulla base della loro conformità alle normative EU relative alla sicurezza alimentare; raramente viene valutata la resa industriale, cioè la quantità necessaria per raggiungere l'aromatizzazione voluta.
- Gli acquisti sono quindi orientati dal minor prezzo, mentre è proprio la resa, non il prezzo unitario, ad incidere maggiormente sui costi di produzione: **più alta la resa, minori saranno i costi perché minore sarà la quantità utilizzata**
- Da cosa dipende la resa? Come identificare e scegliere erbe e spezie aromatiche ad alta resa ?



Spezie ed erbe aromatiche conferiscono profumo, gusto, aroma e colore ai cibi

- Le suddette proprietà funzionali sono dovute alla presenza di particolari molecole quali terpeni, fenoli, aldeidi, esteri, alcaloidi, carotenoidi etc..., che rappresentano i principi attivi delle spezie ed erbe stesse
- La concentrazione dei principi attivi diminuisce nelle fasi di lavorazione (pulizia, miscelazione, sterilizzazione, macinatura soprattutto, conservazione), Ovviamente
- **Più alta è la concentrazione residua di principi attivi nella spezia dopo la lavorazione, maggiore sarà la sua resa industriale**
- Quali parametri merceologici si dovranno prendere in considerazione per valutare la concentrazione dei principi attivi e quindi la resa?



Noce Moscata macinata

La noce moscata, seme della *Myristica Fragrans*, è famosa per il suo profumo unico, resinoso e caldo, determinato dagli **oli essenziali (idrocarburi terpenici)**.

Nella noce intera gli oli essenziali possono raggiungere il 10%, ma diminuiscono nei passaggi di lavorazione.

Una buona noce moscata macinata, sterilizzata e confezionata è comunque caratterizzata da:

- **Oli essenziali > 5%, fino a circa 7%**



Pepe Nero, macinato o granuli

I principi attivi rilevanti nel pepe nero sono due

- Gli **oli essenziali**, che generano profumo e aroma
- La **piperina**, che conferisce il gusto piccante

Nel pepe nero macinato e sterilizzato a vapore la loro percentuale dovrebbe essere

- **Oli essenziali** > 2% (3%+ nella forma nativa)
- **Piperina** > 4% (5%+ nella forma nativa)

Per il pepe intero aggiungere anche il

- **Peso specifico** ≥ 550 grammi per litro



ORIGANO

(Onites, Vulgare)

L'origano aggiunge un profumo mediterraneo inconfondibile a numerose preparazioni

Esso è dato dagli **oli essenziali (Carvacrolo e Timolo)**, che nell'origano nativo raggiungono e talvolta superano il 3%

Nel prodotto in foglioline sterilizzate a vapore il parametro pertinente è dunque il contenuto di

- **Oli essenziali > 2%**



Cannella macinata

Non bisogna confondere (è possibile se sono macinate) la cannella (*Cinnamomum Zeylanicum*) dalla cassia (*Cassia Vera*)

La cannella ha un aroma molto delicato rispetto alla cassia, dovuto alla presenza di eugenolo, ed è pressoché priva di cumarina, che invece raggiunge il 7% nella cassia

Quindi

- **Definizione:** **C. Zeylanicum o C. Verum**
- **Cumarina** < 400 ppm
- **Oli essenziali** > 2% (Eugenolo, nativa 4%+)



Paprika macinata

La paprika è usata soprattutto per aggiungere colore, dato dai carotenoidi, senza aggiungere piccantezza.

Il colore è espresso in gradi ASTA, da 60 (rosso scuro/marrone) a 220 (rosso intenso e brillante).

In genere è usato il colore 140, un ottimo compromesso fra resa cromatica, costo e macchinabilità.

Quindi

- **Colore: fissare un giusto grado colore, piuttosto alto, e mantenerlo costante nel tempo**
- **SHU < 500**



Curcuma Madras

Anche la curcuma è usata soprattutto per migliorare il colore dell'impasto

Il colore giallo/arancio è determinato dalla curcumina, mentre il leggero aroma è dovuto agli oli essenziali

Un buon prodotto, fresco e ben lavorato, presenta

- **Curcumina** > 2,5% (in natura fino al 5%)
- **Oli essenziali** > 2%





Dove trovate i parametri merceologici relative ai principi attivi?

Debbono comparire nella scheda tecnica

Nell'esempio affianco (relativo alla curcuma) sono tutti indicati nella prima pagina, la più importante ai fini delle informazioni sulla resa

Date of completion: 07/05/2024	Replaces date: 22/04/2022	Version 1.00
1. General Information		
Product description The dried, ground rhizomes of perennial tropical plant, Curcuma longa L. The product is steam treated.		
Latin name where applicable	Curcuma longa L.	
Customs tariff number	09103000	
How should product be legally declared in EU	Turmeric ground	
Country (ies) of origin	India	
Country of manufacture	India	
Shelflife in original packaging in dry cool place	24 months after production date	
Ingredients	100 % turmeric	

2. Product Information			
Method of drying	Sun dried <input checked="" type="checkbox"/> Hot air dried <input type="checkbox"/>		
Time/temperature profile to be achieved			
Physical and chemical characteristics	Minimum	Maximum	Test method + laboratory
Frequency of testing: Each batch	Moisture	10,0 %	IS 1797 - 1985
	Volatile oil	2 %	IS 1797 - 1985
	Total Ash		9,0 % IS 1797 - 1985
	Acid Insoluble Ash		1,5 % IS 1797 - 1985
	Granulation	Thru USS #50	> 95,0 % Internal method
	Curcumin	2.5%	ASTA method 21.2
	Bulk density	554 g/l	664 g/l

Microbiological characteristics	Minimum	Maximum	Test method + laboratory
Frequency of testing:	Total plate count (TPC)	50.000 cfu/g	IS 5402:2012
	Yeast	500 cfu/g	IS 5403:199
	Moulds	500 cfu/g	IS 5403:199
	Enterobacteria	100 cfu/g	McC M721
	E.coli		10 cfu/g IS5887(Part1):1976
	Salmonella spp		Absent/375g USDA BAM (Ch 5)
	B. cereus		100 cfu/g

Parametri merceologici che determinano la resa industriale

Pepe Nero macinato sterilizzato	Noce Moscata Macinata sterilizzata	Cannella Ceylon macinata sterilizzata	Curcuma macinata sterilizzata	Origano foglie sterilizzato	Paprika macinata sterilizzata
Profumo ed Aroma Olii Essenziali > 2 %	Profumo ed Aroma Olii essenziali 5% ÷7%	Profumo ed Aroma Olii essenziali > 2%	Profumo ed Aroma Olii essenziali > 2%	Profumo ed Aroma Olii essenziali > 2% (Carvacrolo e Timolo)	Colore specificato in gradi ASTA
Gusto Piperina > 4%		Purezza Cumarina < 400 ppm	Colore Curcumina > 2,5%		Dolcezza SHU<500
Materiale utilizzato Pepe intero Cat. I min 550 g/l	Materiale utilizzato Seme della Myristica fragens Fragens	Denominazione corretta Cinnamomun Zeylanicum Cinnamomum Verum	Materiale utilizzato Curcuma Longa	Materiale utilizzato Origano Onites Origano Vulgare	Materiale utilizzato Capsicum Annuum



Quali vantaggi si possono trarre da queste informazioni? Almeno due, fondamentali:

Due vantaggi fondamentali derivano dall'uso di spezie ad alta resa:

- 1. I costi diminuiranno:** per esempio, del Pepe al 2% di oli essenziali ne basterà la metà di quello all'1%, con evidente risparmio sul costo, dato dal prezzo x quantità utilizzata. Lo stesso ragionamento vale per tutte le altre erbe e spezie
- 2. La sicurezza alimentare aumenterà:** infatti elevati valori dei principi attivi espressi dai parametri funzionali citati si ottengono usando come materia prima spezie intere della migliore qualità presente sul mercato, e lavorandole in modo appropriato

Vorremmo aggiungere una nota conclusiva: utilizzare spezie ed erbe ad alta resa permetterà alle aziende alimentari di anticipare i futuri provvedimenti che la UE prenderà come conseguenza delle scoraggianti evidenze emerse dallo studio EU di cui abbiamo dato conto in [questo articolo](#).