



Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

Lucerna, 18. Febbraio 2019

COMUNICATO STAMPA

Pubblicazione 21.03.2019 / 09:30
Embargo Nessuno

Informazione sugli allergeni: i chimici cantonali sollevano una contestazione contro la metà delle aziende.

I chimici cantonali svizzeri hanno verificato, nell'ambito di più di mille ispezioni, la conformità della dichiarazione degli allergeni per derrate alimentari offerte sfuse. Il risultato è stato molto insoddisfacente: nel 55% dei controlli le esigenze legali non erano rispettate.

In Svizzera circa tre milioni di persone, tra cui molti bambini e giovani, soffrono di allergie e intolleranze. Per il loro consumo giornaliero di derrate alimentari esse sono dipendenti dalle informazioni ricevute sulla presenza o meno d'ingredienti critici. L'importanza di quest'informazione è stata confermata da un tragico episodio successo in Gran Bretagna, nel quale una ragazza è morta per le conseguenze di una reazione allergica. La causa è stata un piatto offerto da un fast food, per il quale gli allergeni non erano dichiarati in modo completo. I responsabili del ristorante sono stati condannati per omicidio colposo.

Nel caso di alimenti preconfezionati, gli ingredienti, che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, devono essere dichiarati sull'etichetta. Quest'obbligo vale, di principio, anche per gli alimenti offerti sfusi, come nei ristoranti, mense, ospedali, takeaway, panetterie, caseifici o macellerie e avviene ad esempio sulla carta dei menu. A determinate condizioni l'informazione può avvenire però anche in modo orale da parte del personale. In questo caso l'azienda deve assicurarsi che i collaboratori dispongano in modo veloce di tutte le informazioni necessarie per informare nel modo corretto i consumatori.

I chimici cantonali hanno verificato se, nel caso di derrate alimentari offerte sfuse, i requisiti legali fossero adempiuti. Ciò è stato fatto nell'ambito di più di 1'100 ispezioni svolte nel 2018 su tutto il territorio nazionale. Nel 55% di esse, i controlli hanno mostrato lacune che sono state contestate ufficialmente. Nel 18% delle aziende non vi era alcun accenno agli allergeni. Queste contestazioni sono originate in parte dal fatto che le aziende non sono (o non sono abbastanza) coscienti dei propri obblighi e delle proprie responsabilità.

Nelle aziende dove sono state riscontrate delle non conformità, sono state imposte delle misure atte a ripristinare la situazione. I risultati dei controlli sono, in generale, molto insoddisfacenti e mostrano un grande potenziale di miglioramento. I chimici cantonali controlleranno quest'aspetto, in modo specifico, anche in futuro.

BOX: Come bisogna informare sulla presenza di allergeni?

Nella legislazione sulle derrate alimentari sono elencate quattordici sostanze, che possono dare origine ad allergie o a reazioni indesiderate, come ad esempio: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, semi di soia, latte, frutta a guscio o noci come mandorle e noci comuni, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi.

Per quanto riguarda gli alimenti preconfezionati questi ingredienti devono essere indicati sull'etichetta e messi in evidenza, ad esempio con differenze nello stile o nel tipo di carattere.

Per quanto riguarda invece gli alimenti offerti sfusi, ad esempio in ristoranti, mense, ospedali, panetterie, caseifici o macellerie, l'informazione può essere data anche oralmente. In questo caso però deve essere presente in modo ben visibile (ad esempio sulla carta dei menu o su un cartello) un'indicazione che quest'informazione può essere richiesta al personale.

Contatti reperibili il 21.03.2019 dalle 9.00 fino alle 11.30

Dr. Silvio Arpagaus (deutsch), Kantonschemiker Luzern, Telefon +41 41 248 84 03

Dr. Patrick Edder (französisch), Kantonschemiker Genf, Telefon +41 22 546 56 00

Dr. Marco Jermini (italiano), Chimico cantonale Ticino, Telefono +41 91 814 61 14