



Verband der KantonschemikerInnen der Schweiz

Association des chimistes cantonaux de Suisse

Associazione dei chimici cantonali svizzeri

3 febbraio 2021

Comunicato stampa

Campagna di controllo dei chimici cantonali svizzeri

Dichiarazione corretta degli allergeni, ma la vigilanza resta necessaria

Gli ingredienti che possono causare allergie o reazioni avverse devono essere menzionati sugli alimenti preconfezionati. I chimici cantonali in Svizzera hanno controllato circa 500 derrate alimentari per verificare l'eventuale presenza di latte e arachidi non dichiarati. Cinque alimenti contenenti latte non dichiarato sono stati ritirati dalla vendita. Non sono stati trovati casi di arachidi non dichiarate. Il basso tasso di campioni non conformi dimostra che la sicurezza dei consumatori allergici è generalmente garantita in Svizzera. In considerazione delle gravi conseguenze per la salute di una persona altamente allergica, la commercializzazione di tali prodotti non è accettabile.

Le allergie alimentari al latte e alle arachidi rappresentano un rischio acuto per le persone colpite, soprattutto i bambini. La presenza non dichiarata di questi due ingredienti rappresenta una parte significativa degli allarmi pubblici e dei ritiri di alimenti preconfezionati in Europa. L'Associazione dei chimici cantonali della Svizzera (ACCS) ha pertanto deciso di condurre nel 2020 una campagna nazionale di controllo su questi due allergeni alimentari. In tutta la Svizzera e nel Liechtenstein sono state prelevate 492 derrate alimentari preconfezionate, tra cui prodotti trasformati a base di cereali, prodotti da forno, dolci, dessert non a base di latte, snack e pasti precotti. Le analisi sono state eseguite presso i laboratori di Argovia, Basilea Città, Berna, Ginevra, Zugo e Zurigo.

Dei 492 campioni prelevati, 5 non erano conformi alla legislazione in vigore, per quanto riguarda la presenza non dichiarata di latte. Il primo caso riguardava torte di riso al cioccolato. Il rivestimento è stato realizzato con cioccolato al latte e non con cioccolato fondente. Un alto contenuto di proteine del latte è stato così trovato nel cibo (5 g per kg di derrata). Questo prodotto, proveniente dalla grande distribuzione, è stato ritirato dal mercato ed è stato oggetto di un avviso pubblico tramite l'Ufficio per la sicurezza alimentare e veterinaria (USAV). Gli altri 4 alimenti contestati per la presenza non dichiarata di latte provenivano da aziende più piccole. Si trattava rispettivamente di bastoncini di nocciola (12 g di latte per kg), pangrattato (4,4 g di latte per kg), crema spalmabile alla nocciola (7,7 g di proteine del latte per kg) e un dolce asiatico (8 g di latte per kg). Anche questi prodotti sono stati ritirati dalla vendita. Sono state chieste misure correttive alle società interessate per evitare il ripetersi di tali situazioni. Da notare che non è stata pronunciata alcuna contestazione relativa alla presenza di arachidi. Poiché l'allergia alle arachidi è una delle allergie con le conseguenze più gravi, si tratta di un'ottima notizia per la sicurezza dei consumatori.

Questa campagna di controllo nazionale ha dimostrato che gli ingredienti allergenici sono generalmente dichiarati correttamente sulle derrate alimentari preconfezionate vendute in Svizzera. Il basso tasso di campioni non conformi (1%) dimostra che la sicurezza dei consumatori allergici è generalmente garantita in Svizzera. Tuttavia, in considerazione delle gravi conseguenze per la salute di una persona altamente allergica, la commercializzazione

di tali prodotti non è accettabile. Tenendo conto anche dei numerosi richiami e avvertimenti pubblici relativi alla presenza di allergeni non dichiarati, l'autocontrollo delle aziende, soprattutto nelle piccole strutture, presenta ancora delle lacune e deve essere migliorato. Gli ingredienti trasferiti come il cioccolato al latte o il burro, ampiamente utilizzati in Svizzera, meritano un'attenzione particolare.

Per maggiori informazioni :

- Per la Svizzera tedesca; Dr Martin Brunner, Chimico cantonale di Zurigo, T 043 244 71 00
- Per la Svizzera romanda; Dr Patrick Edder, Chimico cantonale di Ginevra, T 022 546 56 00
- Per la Svizzera italiana; Dr Nicola Forrer, Chimico cantonale del Ticino T 091 814 61 14

Allergeni alimentari - di cosa stiamo parlando?

Molti alimenti possono causare allergie o reazioni avverse. Queste reazioni avverse possono essere suddivise in due categorie a seconda della presenza o meno di una reazione immunitaria. Un'allergia alimentare (ad esempio alle proteine del latte, alle noci o al sesamo) comporta una reazione immunitaria. L'intolleranza alimentare (ad esempio l'intolleranza al lattosio) non è legata al sistema immunitario. In base alla legislazione svizzera ed europea, i produttori o gli importatori di derrate alimentari sono obbligati per legge a indicare chiaramente nell'elenco degli ingredienti le 14 derrate alimentari che causano i maggiori effetti indesiderati. Questa indicazione deve essere messa in evidenza rispetto agli altri ingredienti, ad esempio tramite il carattere tipografico. Si tratta di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio dura (mandorle, nocciole, noci, ecc.), sedano, senape, sesamo, lupino, molluschi e solfito. La presenza di allergeni deve essere indicata sull'etichetta anche con la dicitura "può contenere..." quando non sono stati aggiunti volontariamente e il loro contenuto supera o può superare 1 g per kg di alimenti pronti.

Controllo delle derrate alimentari in Svizzera

Il controllo delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso viene effettuato dai Cantoni, che eseguono controlli approfonditi e analisi di laboratorio. Sotto la guida dei chimici cantonali, essi assicurano il rispetto delle disposizioni di legge e garantiscono così la sicurezza delle derrate alimentari e la protezione dei consumatori.

Contatti di tutti i chimici cantonali in Svizzera, comunicati stampa, rapporti annuali, risultati di analisi e controlli, link utili, ecc. su www.kantonschemiker.ch