



Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali Svizzeri

Comunicato stampa

Qualità dell'olio di frittura nelle aziende alimentari

Associazione dei chimici cantonali Svizzeri, 24.1.2024

Nell'estate del 2023, l'Associazione dei chimici cantonali Svizzeri (ACCS) ha organizzato una campagna di ispezione per ottenere una panoramica a livello nazionale sulla qualità dell'olio di frittura in diverse aziende alimentari. Su 1'223 friggitrice ispezionate, 104 (8,5%) degli olii sono risultati non conformi. In 339 (27,7%) degli stabilimenti ispezionati non esistevano procedure per la corretta gestione dell'olio di frittura.

La qualità dell'olio di frittura viene spesso utilizzata come metro di valutazione di un'azienda alimentare da parte dei consumatori e delle consumatrici. Secondo la legislazione alimentare, la parte polare nell'olio per friggere non deve superare il valore massimo di 27 g/100 g (27%). Gli olii con contenuti superiori a questo valore massimo sono considerati deteriorati. Le aziende sono inoltre tenute a definire procedure per la misurazione, il filtraggio, la pulizia e lo smaltimento dell'olio di frittura, come parte del loro controllo autonomo.

Risultati

Nell'ambito di questa campagna, è stato necessario contestare 104 olii per friggere su un totale di 1'223 friggitrice ispezionate. Il risultato è stato un tasso di contestazione dell'8,5% in tutte le categorie di aziende. Questo risultato non è particolarmente soddisfacente, dato che è abbastanza facile controllare la qualità degli olii. Degno di nota è il fatto che il tasso più alto di contestazioni relative alla scarsa qualità dell'olio di frittura (12,7%) e alla mancanza di controllo autonomo (39,3%) sia stato registrato nelle categorie snack bar, takeaway e food truck. In tutti i 97 ristoranti per il personale, mense, ospedali, case di cura e panetterie ispezionati, l'olio di frittura era in ordine.

Categoria d'azienda	Numero di oli di frittura analizzati	Tasso di non conformità Qualità dell'olio di frittura	Tasso di non conformità Mancanza di controllo autonomo
Ristoranti e hotel	968	8.8%	28.1%
Snack bar, takeaway, food truck	150	12.7%	39.3%
Ristoranti per il personale, mense, ospedali e case di cura	78	0%	2.6%
Panetterie	19	0%	26.3%
Altre aziende	8	0%	12.5%
Totale	1'223	8.5%	27.7%

Misure

Alle aziende che non avevano documentato alcuna procedura sulla gestione dell'olio di frittura, è stato contestato il controllo autonomo e si è ordinata una correzione. Le aziende il cui olio di frittura superava il valore massimo del 27% per la parte polare hanno dovuto sostituire immediatamente l'olio incriminato.

Per ulteriori informazioni:

Per la Svizzera tedesca: Dr Otmar Deflorin, chimico cantonale di Berna, T +41 31 633 11 11

Per la Svizzera francese: Dr Patrick Edder, chimico cantonale Ginevra, T +41 22 546 56 00

Per la Svizzera italiana: Dr Nicola Forrer, Chimico cantonale Ticino, T +41 91 814 61 14

Verifica della qualità dell'olio di frittura

Nell'olio di frittura si formano prodotti di ossidazione e polimerizzazione a causa dell'esposizione alle alte temperature, alla luce e all'ossigeno dell'aria. Questi cosiddetti composti polari finiscono nel cibo fritto e vengono anche ingeriti. Sono nocivi per la salute, difficili da digerire e quindi indesiderabili. Per proteggere i consumatori e le consumatrici, la legislazione alimentare svizzera stabilisce che la parte polare dell'olio di frittura non deve superare il 27%. Se la parte polare supera il valore massimo del 27%, l'olio di frittura è considerato deteriorato e non più adatto al consumo.

Controllo degli alimenti in Svizzera

Il controllo dei prodotti alimentari e degli oggetti d'uso è affidato ai Cantoni, che effettuano ispezioni approfondite e analisi di laboratorio. Sotto la direzione dei chimici cantonali, essi assicurano il rispetto dei requisiti di legge, garantendo così la sicurezza alimentare e la protezione dei consumatori e delle consumatrici.

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