



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

Lucerna, 17 marzo 2025

COMUNICATO STAMPA

Pubblicazione 23.04.2025 / 09:30
Embargo nessuno

Allergeni: i consumatori sono informati correttamente?

In passato, le indicazioni sugli ingredienti che potrebbero scatenare allergie o altre reazioni indesiderate negli alimenti offerti sfusi erano incomplete. I nuovi controlli dei chimici cantonali mostrano che la situazione è migliorata, ma che c'è ancora margine di miglioramento.

In Svizzera, circa tre milioni di persone sono affette da allergie e intolleranze, soprattutto bambini e adolescenti. Nel loro consumo quotidiano, dipendono dall'informazione se un alimento contiene ingredienti critici per loro. Nel caso degli alimenti confezionati, questi devono essere indicati sull'etichetta. Dal 2018, questo obbligo si applica anche agli alimenti offerti sfusi, come quelli venduti in ristoranti, takeaway o panetterie. In questi casi, le informazioni sugli ingredienti che possono scatenare allergie o altre reazioni indesiderate possono essere fornite anche verbalmente.

Dopo l'introduzione di questa normativa, nel 2018 i chimici cantonali della Svizzera e del Principato del Liechtenstein hanno verificato il rispetto di questi requisiti. Il risultato è stato insoddisfacente: sono state riscontrate carenze nel 55% delle ispezioni effettuate e nel 18% delle aziende ispezionate non è stata fornita alcuna informazione sugli allergeni.

Nel 2024, più di 900 aziende sono state nuovamente ispezionate per verificare se rispettavano le disposizioni di legge. Il 74% delle aziende ispezionate ha informato correttamente le consumatrici e i consumatori. Il 26% ha mostrato carenze e il 13% non ha fornito alcuna informazione. Sono state ordinate misure correttive per correggere le carenze negli stabilimenti inadempienti.

Le informazioni sugli allergeni nella vendita sfusa sono migliorate dopo l'introduzione, nel 2018, delle nuove normative. Tuttavia, c'è ancora margine di miglioramento, motivo per cui l'argomento rimarrà al centro dell'attenzione dei controllori delle derrate alimentari.

BOX:

Come devono essere fornite le informazioni sugli allergeni?

La legislazione alimentare specifica quattordici ingredienti che possono scatenare allergie o altre reazioni avverse: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio o noci come mandorle o nocciole, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi.

Per gli alimenti confezionati, questi ingredienti devono essere indicati sull'etichetta. Le informazioni devono essere messe in evidenza, ad esempio attraverso il carattere o lo stile dei caratteri.

Nel caso di alimenti offerti sfusi, come quelli venduti in ristoranti, mense o panetterie, le informazioni possono essere fornite, ad esempio, sul menu. A determinate condizioni, le informazioni possono essere fornite anche verbalmente. Tuttavia, i clienti devono essere informati per iscritto che le informazioni possono essere ottenute dal personale.

Contatti, disponibili il 23 aprile 2025 dalle 10.00 alle 12.00.

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

Xavier Guillaume (français), chimiste cantonal de Fribourg, téléphone +41 26 305 80 02

Dr. Nicola Forrer (italiano), chimico cantonale del Ticino, telefono +41 91 814 61 14