Carenze nella ricetta e nella tracciabilità di prodotti a base di carne

Numero di campioni analizzati: 38
Campioni non conformi: 3
Percentuale di non conformità: 8%

Negli ultimi anni, sono state più volte segnalate contraffazioni di prodotti a base di carne e la mancata dichiarazione di specie animali utilizzate. In un'indagine congiunta dei cantoni della Svizzera centrale insieme al Ticino, sono stati analizzati prodotti a base di carne per il tipo di specie animali contenute. Inoltre, è stato controllato il flusso delle merci negli stabilimenti tramite bilancio di massa.

È stata controllata la presenza di carne di specie animali, non dichiarate; la dichiarazione di carne svizzera, nonostante l'origine straniera; così come la carne caratterizzata bio, ma proveniente da produzione convenzionale. Tramite bilancio di massa sono state verificate e bilanciate le quantità di carne acquistate, usate durante la produzione e vendute. Spesso l'origine di una contraffazione non è la volontà di trarre profitto illecito, ma piuttosto la disattenzione nella separazione dei flussi delle merci nella produzione o la dichiarazione. Grazie ai controlli sulle quantità e sui flussi delle merci, è possibile scoprire intenzioni fraudolente e la portata di un'eventuale frode.

Problemi in 3 prodotti di carne

Sono stati esaminati 38 prodotti a base di carne, in particolare: "bratwurst", "cervelat", carne macinata, "landjäger", salami, "salsiz" e "schüblig". Solo in 3 campioni sono state trovate discrepanze tra le specie animali dichiarate e quelle analizzate. I prodotti non contenevano carne della specie animale dichiarata o ne contenevano un contenuto insufficiente. I prodotti contestati erano una terrina di "foie gras", in cui era dichiarata la presenza di carne di maiale, ma dalle analisi non ve ne era traccia; una salsiccia di vitello ("bratwurst"), con l'indicazione esplicita "senza carne di maiale", ma che di fatto la conteneva e un "landjäger" che conteneva carne di cavallo non dichiarata. Questi campioni sono stati ritirati dal commercio.

I controlli non mostrano alcuna frode

I controlli del bilancio di massa sono stati effettuati in 7 aziende. Sono state ispezionate aziende che producono carne di tacchino, carne macinata, carne di pollo e salsicce di cavallo. In nessuna delle aziende il controllo dei flussi delle merci ha rivelato discrepanze rilevanti. Nei processi di produzione ispezionati, la tracciabilità dei lotti era generalmente garantita, così come il rispetto dei quantitativi definiti nelle ricette e le quantità vendute. In due occasioni, tuttavia, la tracciabilità non era chiaramente garantita; in alcuni casi, i numeri di lotto non erano visibili sulle bolle di consegna. In due aziende il giornale di produzione era carente. Per esempio, non è stato possibile fornire informazioni sul calo peso. In tre aziende sono state inoltre contestate carenze igieniche.

Dipartimento della sanità e della socialità
Divisione della salute pubblica

Laboratorio cantonale
Via Mirasole 22
6500 Bellinzona

tel. +41 91 814 61 11
fax +41 91 814 61 19
dss-lc@ti.ch

www.ti.ch/laboratorio