

Requisiti microbiologici, di composizione ed etichettatura degli alimenti pronti al consumo in vaschetta



Numero di campioni analizzati: 20
Campioni non conformi
(composizione): 3
Percentuale di non conformità: 15%

Buona la qualità microbiologica, alcune non conformità relative alla composizione

Con questa campagna si è voluto verificare la qualità microbiologica, la presenza di tutte le indicazioni obbligatorie sull'imballaggio, così come la corrispondenza dei valori nutritivi effettivi, in particolare proteine e tenore di sale, rispetto ai valori riportati in etichetta per gli alimenti pronti al consumo in vaschetta reperibili in commercio.

Tutti i campioni sono risultati conformi ai parametri microbiologici ricercati, così come per le indicazioni obbligatorie che devono essere riportate sull'imballaggio. Per la verifica dei valori nutritivi, il 15% dei campioni sono stati giudicati non conformi: si tratta di tre preparazioni pronte al consumo che hanno esibito valori nutrizionali riportati in etichetta per il contenuto di sale e per il contenuto di proteine che non corrispondevano ai tenori effettivi misurati. Queste deviazioni sono state contestate alle aziende, richiedendo le opportune azioni correttive.

Introduzione e obiettivi della campagna

Gli alimenti pronti al consumo, da riscaldare e non, confezionati in vaschette che ne prolungano la conservabilità ad esempio impiegando un'atmosfera protettiva e per i quali non è prevista una consegna immediata al consumatore, sono da considerarsi derrate alimentari preimballate. Di conseguenza, tutte le indicazioni obbligatorie, inclusa la dichiarazione del valore nutritivo, devono essere riportate sull'imballaggio. Oltre a questo, i produttori devono assicurarsi che il prodotto rispetti i criteri di sicurezza e i valori microbiologici indicativi per la verifica della buona prassi procedurale fino alla data di scadenza impressa sull'imballaggio.

Con questa campagna si è voluto verificare la qualità microbiologica, la presenza di tutte le indicazioni obbligatorie sull'imballaggio, così come la corrispondenza dei valori nutritivi effettivi, in particolare proteine e tenore di sale, rispetto ai valori riportati in etichetta per gli alimenti pronti al consumo in vaschetta reperibili in commercio.

Basi legali

Per quanto riguarda i requisiti microbiologici, valgono le disposizioni in materia d'igiene presenti nell'Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI). In particolare, i responsabili devono garantire, nell'ambito del proprio controllo autonomo, che siano rispettati i criteri d'igiene del processo, i criteri di sicurezza alimentare e i valori di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale (art. 66 ORI).

L'Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID) stabilisce i principi e i requisiti riguardanti le informazioni sulle derrate alimentari e ne regola in particolare la caratterizzazione al momento della consegna ai consumatori.

Per quanto riguarda i margini di tolleranza applicabili nella valutazione dei valori nutritivi, la Lettera informativa 2021/3 dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV - *tolleranze nella dichiarazione dei valori nutritivi* - specifica le condizioni che, in caso di scostamento dal valore nutritivo indicato, inducono l'USAV a ritenere ingannevole per il consumatore la caratterizzazione di un alimento. L'USAV raccomanda alle competenti autorità di esecuzione e all'industria alimentare di orientarsi alla guida dell'UE sulle tolleranze nella dichiarazione dei valori nutritivi ([link](#) aggiornato al 22.12.2021). La guida UE costituisce un ausilio per calcolare i margini di tolleranza applicabili all'indicazione, sulle etichette, delle quantità di sostanze nutritive. Per margini di tolleranza si intendono le variazioni tollerate tra le quantità effettive di sostanze nutritive presenti nel prodotto e quelle indicate sull'etichetta. L'USAV considera non conformi i prodotti i cui valori nutritivi misurati non rientrano nei margini di tolleranza prescritti dalla guida UE. Tali prodotti dovrebbero pertanto essere contestati. Come descritto nella sezione 2.4 della guida, tuttavia, a uno scostamento dai margini di tolleranza possono concorrere diversi aspetti; questi aspetti andrebbero considerati all'atto di stabilire le misure da adottare secondo l'articolo 34 LDerr.

Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Sono stati prelevati dalla vendita al dettaglio 20 campioni di alimenti pronti al consumo in vaschetta di vario genere e composizione come zuppe, paste alimentari, polpettone, sminuzzato di vitello con patate, snack di pollo e riso, pietanze asiatiche, piatti a base di riso, insalate già pronte, canapè di salmone, carpacci di pesce o carne, ecc. di produzione svizzera (16) ed estera (4).

Per quanto riguarda la microbiologia, i parametri analitici sono stati scelti in base alla categoria dei prodotti:

- Germi aerobi mesofili e enterobatteriacee: indicatori generici dello stato igienico.
- *Escherichia coli*: indicatore di una contaminazione fecale
- Staffilococchi coagulasi-positivi: Risiedono nel tratto nasofaringeo delle persone o nelle infezioni cutanee e sono dunque un indice di scarsa igiene del personale. Alcuni ceppi producono una specifica enterotossina responsabile di tossinfezioni alimentari.
- *Bacillus cereus*: batterio diffuso nell'ambiente. Il superamento del valore indicativo segnala possibili mancanze nella gestione della catena del freddo o del processo di raffreddamento. Alcuni ceppi producono tossine responsabili d'intossicazioni alimentari, spesso in relazione con riso cotto lasciato raffreddare a temperatura ambiente.
- *Listeria monocytogenes*: batterio patogeno responsabile di sintomatologie sistemiche, anche gravi in donne in stato di gravidanza e persone immunocompromesse.

Per la verifica della composizione dei prodotti, sono stati determinati i seguenti parametri: proteine totali e sale (NaCl). Le proteine totali sono state quantificate con il metodo Kjeldahl, uno standard riconosciuto a livello internazionale per la determinazione del contenuto di azoto totale e proteine negli alimenti: la carne è mineralizzata con acido solforico per convertire l'azoto in solfato di ammonio. Dopo la sua conversione in ammoniaca tramite alcalinizzazione con idrossido di sodio, il campione viene distillato in un ricevitore di acido borico mediante distillazione a vapore, seguita da una titolazione dell'azoto totale in forma ammoniacale con soluzione di acido solforico. Il calcolo del tenore di proteine viene eseguito a partire dal contenuto di azoto moltiplicato per un appropriato fattore di conversione che per la carne e i prodotti derivati è uguale a 6.25. Il sale da cucina (NaCl) è stato analizzato per titolazione argentometrica.

Risultati e conclusioni

Tutti i campioni sono risultati conformi ai parametri microbiologici ricercati, così come per le indicazioni obbligatorie che devono essere riportate sull'imballaggio. Per la verifica dei valori nutritivi, il 15% dei campioni sono stati giudicati non conformi: si tratta di tre preparazioni pronte al consumo che hanno esibito valori nutrizionali riportati in etichetta per il contenuto di sale (cannelloni di magro) e per il contenuto di proteine (gulasch di manzo e carpaccio di polipo) che non corrispondevano ai tenori effettivi misurati. Queste deviazioni sono state contestate alle aziende, richiedendo le opportune azioni correttive.

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