

Valori nutritivi e qualità microbiologica di barrette energetiche ad alto contenuto proteico



Numero di campioni analizzati: 20

Campioni non conformi: 1

Percentuale di non conformità: 5%

Situazione globalmente soddisfacente con qualche margine di miglioramento

Le barrette proteiche vengono spesso utilizzate per far fronte al fabbisogno proteico, in particolare da chi pratica sport. Questi prodotti sono soliti vantare in etichetta un (alto) contenuto proteico. Al fine di non trarre in inganno il consumatore, il contenuto effettivo di proteine nel prodotto non può discostarsi più di un certo margine di tolleranza rispetto alla quantità dichiarata in etichetta.

Con questa campagna si è voluto verificare la correttezza dei valori nutritivi in 20 campioni di barrette energetiche che vantano un (alto) contenuto proteico, fabbricate all'estero e prelevate da 15 attività, tra cui snack bar, commerci al dettaglio, importatori, piccoli e grandi supermercati e palestre, presenti sul territorio cantonale.

Un'unica barretta è stata giudicata non conforme per la caratterizzazione a causa dell'elevato scostamento del valore effettivo delle proteine totali rispetto al valore dichiarato (-40%). Il prodotto è stato contestato all'azienda importatrice, richiedendo al contempo delle misure correttive atte a prevenire future non conformità. Sono stati inoltre ricercati i batteri del genere *Salmonella*, risultati assenti da tutti i campioni.

In conclusione, i risultati di questa campagna mostrano una situazione globalmente soddisfacente per quanto riguarda questa tipologia di prodotti, con qualche margine di miglioramento.

Introduzione e obiettivi della campagna

Le barrette proteiche vengono spesso utilizzate per far fronte al fabbisogno proteico, in particolare da chi pratica sport. Questi prodotti sono soliti vantare in etichetta un (alto) contenuto proteico. A causa di variazioni e cambiamenti naturali che possono occorrere durante la produzione e il deposito, le derrate alimentari non sempre contengono esattamente i valori nutritivi indicati. Tuttavia, al fine di non trarre in inganno il consumatore, il contenuto effettivo di nutrienti nel prodotto non può discostarsi più di un certo margine di tolleranza rispetto a quanto dichiarato in etichetta. Per le derrate

alimentari che vantano un particolare contenuto di una o più sostanze, come è il caso delle proteine nelle barrette proteiche, il margine di tolleranza risulta essere più stretto.

Con questa campagna si è voluto verificare la correttezza dei valori nutritivi delle barrette energetiche che vantano un (alto) contenuto proteico reperibili in commercio sul territorio cantonale. Oltre al contenuto di proteine, sono stati ricercati i batteri del genere *Salmonella*. Questi prodotti sono infatti spesso ricoperti da cioccolato. I semi di cacao possono occasionalmente essere contaminati da questi batteri patogeni, che possono sopravvivere nel cioccolato fino a diversi anni e causare un'infezione anche a concentrazioni molto basse.

Basi legali

Per 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.

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 di sicurezza alimentare in merito per esempio agli agenti patogeni quali la *Salmonella spp.* (art. 66 ORI).

Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Sono stati prelevati dalla vendita al dettaglio 20 campioni di barrette energetiche con diverso contenuto proteico di origine estera. I prodotti sono stati prelevati in 15 attività, tra cui snack bar, commerci al dettaglio, importatori, piccoli e grandi supermercati e palestre.

Per la verifica della composizione dei prodotti, sono state determinate le proteine totali con il metodo Kjeldahl, uno standard riconosciuto a livello internazionale per la determinazione del contenuto di azoto totale e proteine negli alimenti: la barretta 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.

Le analisi microbiologiche si sono concentrate sul rilevamento di *Salmonella spp.*

Risultati e conclusioni

In un'unica barretta è stato rilevato uno scostamento del valore effettivo delle proteine totali dal valore dichiarato (-40%) che non soddisfaceva i margini di tolleranza prescritti dalla guida UE, sezione 5, tabella 3. La caratterizzazione è pertanto stata giudicata non conforme all'art. 18 della Legge sulle derrate alimentari (LDerr) e art. 12 dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr). Il prodotto è stato contestato all'azienda importatrice, richiedendo al contempo delle misure correttive atte a prevenire future non conformità.

In nessuno delle 20 barrette energetiche è stata trovata *Salmonella spp.*

In conclusione, i risultati di questa campagna mostrano una situazione globalmente soddisfacente per quanto riguarda questa tipologia di prodotti, con qualche margine di miglioramento.

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