

Additivi e sale nella salumeria nostrana e d'importazione



Numero di campioni analizzati: 20

Campioni non conformi: 0

Percentuale di non conformità: 0%

Tutti i campioni sono risultati conformi

Il Ticino è conosciuto per i suoi prodotti di salumeria. La scelta è vasta per tipi e sapori: carne secca, prosciutto crudo, coppa, salami e salametti, pancetta e altre prelibatezze. Oltre ai nostrani, sono molto apprezzati anche quelli d'importazione, ad esempio la bresaola.

Lo scopo della campagna è stato di verificare la conformità o meno di queste derrate alimentari alla legislazione vigente in particolare per gli additivi alimentari quali i nitriti e nitrati, l'acido fosforico e i fosfati. Il contenuto totale di sale è stato inoltre monitorato.

Per tutti i salumi investigati le dosi massime di nitriti e nitrati che possono essere aggiunte alla fabbricazione hanno soddisfatto i limiti fissati dall'Ordinanza sugli additivi. Il monitoraggio del sale ha confermato i dati dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) con in media circa 1 g per 25 g della salumeria analizzata. Secondo l'USAV, in Svizzera ne viene consumato quasi il doppio (circa 9 g al giorno a persona) della quantità di sale raccomandata dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS). La maggior parte del sale viene assunto attraverso pane e prodotti da forno, formaggi e prodotti caseari, cibi a base di carne, piatti pronti, snack salati e zuppe.

Introduzione e obiettivi della campagna

Il Ticino è conosciuto per i suoi prodotti di salumeria. La scelta è vasta per tipi e sapori: carne secca, prosciutto crudo, coppa, salami e salametti, pancetta e altre prelibatezze. Oltre ai nostrani, sono molto apprezzati anche quelli d'importazione, ad esempio la bresaola.

Lo scopo della campagna è stato di verificare la conformità o meno di queste derrate alimentari alla legislazione vigente in particolare per gli additivi alimentari. Gli additivi possono migliorare le caratteristiche, la conservabilità e la sicurezza di un alimento. Sono di origine naturale o sintetica e il loro uso è consentito solo se innocui per la salute e necessari per motivi tecnologici. Nella

preparazione di prodotti di salumeria sono impiegati il nitrito di sodio (E 250), il nitrato di sodio (E 251) e nitrato di potassio (E 252). Essi sono normalmente presenti in miscugli preconfezionati e hanno un'azione antiossidante e antibatterica nonché un effetto arrossante.

Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati sono designati con le sigle E 338 - E 341, E 343, E 450 - E 452. Questi additivi sono utilizzati per mantenere i prodotti più consistenti e compatti, trattenendo l'acqua al loro interno ed evitando perdite di liquidi. Nei salumi i polifosfati sono impiegati soprattutto allo scopo di limitare la perdita di peso dei pezzi durante il periodo di stagionatura, quando le carni asciugano all'aria per mesi in appositi locali a temperatura e umidità controllata.

Assumere troppo sale può ripercuotersi negativamente sulla pressione arteriosa e rappresentare così un pericolo per la salute. Secondo l'[USAV](#), in Svizzera ne viene consumato quasi il doppio (circa 9 g al giorno a persona) della quantità di sale raccomandata dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS). La maggior parte del sale viene assunto attraverso pane e prodotti da forno, formaggi e prodotti caseari, cibi a base di carne, piatti pronti, snack salati e zuppe. Mediamente in 20 g di prosciutto crudo è contenuto 1 g di sale.

Basi legali

I requisiti d'impiego degli additivi sono regolati dall'Ordinanza sugli additivi (OAdd) del 25 novembre 2013 (Stato 15 marzo 2022) che fissa in disposizioni molto rigorose quali additivi possono essere impiegati e ne regola i tenori massimi ammissibili nelle derrate alimentari.

Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Sono stati analizzati 20 i campioni di carne secca, bresaola, prosciutto crudo e cotto, coppa, salame e salametti, pancetta piana, mortadella nostrani e d'importazione prelevati dal commercio. Tramite cromatografia ionica sono stati quantificati gli additivi nitrito di sodio, nitrato di sodio e nitrato di potassio (E 252), rispettivamente fosfati, polifosfati e il cloruro quale componente del sale (NaCl).

Risultati e conclusioni

Per tutti i salumi investigati le dosi massime di nitriti e nitrati che possono essere aggiunte alla fabbricazione hanno soddisfatto i limiti fissati dall'OAdd. Siccome sono stati analizzati i prodotti pronti al consumo, per estrapolare le dosi massime aggiunte alla fabbricazione è stato considerato un calo peso minimo del 25%, per gli insaccati di piccolo calibro come i salametti e salami, rispettivamente del 30% per gli altri prodotti. Questi fattori sono indicati dalle Linee direttive per una buona prassi procedurale ai sensi art. 80 Oderr e direttiva della Comunità Europea (EC) No. 852/2004 riguardante l'igiene degli alimenti. In nessun campione è stata rilevata la presenza di polifosfati, mentre i fosfati hanno sempre rispettato i quantitativi massimi ammessi.

Il monitoraggio del sale ha confermato i dati dell'USAV con in media circa 1 g per 25 g della salumeria analizzata. I più salati sono stati una carne secca di cavallo, un prosciutto crudo e una coppa stagionata con 1 g sale per 16 g di prodotto.

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