

**Da:** Laboratorio cantonale <dss-lc@ti.ch>  
**Inviato:** venerdì, 2. febbraio 2018 09:40  
**A:** Comune Bedigliora  
**Oggetto:** Newsletter Laboratorio cantonale - % specie carne e frittelle



2 febbraio 2018

---

# Newsletter

## Laboratorio cantonale

---

### News

## 01.

### **Lettera informativa 2018/2 dell'USAV: Raccomandazione per la valutazione della percentuale di carne non dichiarata nei prodotti carnei e nei prodotti contenenti carne**

Questa informativa è indirizzata sia ai produttori (per permettere loro di correttamente indicare in etichetta quali ingredienti contiene il proprio prodotto) sia ai consumatori (per i quali una corretta e semplice informazione sui requisiti di legge è utile per meglio comprendere le etichette).

#### **Introduzione**

La raccomandazione formulata sotto si fonda sull'esperienza accumulata a seguito dello "scandalo della carne di cavallo". All'inizio del 2013 -in Svizzera e in tutt'Europa- è stato infatti esaminato, con l'obiettivo di rilevare un'eventuale presenza di carne di cavallo e di altre specie animali, un gran numero di campioni, spesso con solo un'esigua percentuale di carne.

La base di valutazione data dalle autorità d'esecuzione era una percentuale di carne non dichiarata dell'1%. Questo valore si basa su una decisione dell'Associazione dei chimici cantonali della Svizzera (ACCS) del 2007. Anche la Commissione europea ha fatto riferimento a questo valore nell'ambito delle analisi condotte per il caso della frode della carne equina. L'ACCS ha anche stabilito che per i prodotti carnei con indicazioni pubblicitarie speciali, come ad es. «senza carne suina», si accetta una percentuale di carne non dichiarata dello 0,1 %.

Nell'ambito delle analisi condotte in occasione della "frode della carne equina" è sorta però la questione se il valore si riferisse all'intera derrata alimentare o soltanto alla percentuale di carne in essa contenuta. Dato che per alcuni prodotti questa percentuale è inferiore al 10 per cento, in caso

di interpretazione differente i risultati ottenuti possono divergere notevolmente.

## **Valutazione**

La percentuale di carne non dichiarata nei prodotti carnei e nei prodotti contenenti carne è dovuta o a una miscelazione volontaria (inganno, frode) o accidentale nella carne utilizzata. Anche rispettando la buona prassi di fabbricazione, è possibile che nel prodotto finiscano quantità minime di carne di altre specie animali. Con una produzione accurata tale quantità può essere tuttavia mantenuta al di sotto dell'1%.

## **Raccomandazione**

In vista di un'esecuzione omogenea a livello nazionale, l'USAV raccomanda di basarsi sulle tolleranze sottostanti ai fini della valutazione della percentuale di carne nei prodotti carnei e nei prodotti contenenti carne:

- in presenza di carne di specie animali non dichiarate nei prodotti carnei (preparati di carne, prodotti a base di carne) e nei prodotti contenenti carne, vale una tolleranza dell'1 % con riferimento alla percentuale di carne presente. Esempio: in una lasagna che contiene 100 grammi di carne di bovino per ogni 1000 grammi di prodotto (10%) non è accettabile avere più di 1 grammo di carne di altra specie.
- in presenza di carne di specie animali non dichiarate con l'indicazione pubblicitaria «senza carne di x», vale una tolleranza dello 0,1 % con riferimento alla percentuale di carne presente. Esempio: in una lasagna dichiarata "senza carne di maiale" che contiene 100 grammi di carne di bovino per ogni 1000 grammi di prodotto (10%) non è accettabile avere più di 0,1 grammi di carne di maiale.

## **02.**

### **Qualità di grassi e oli usati per friggere frittelle e chiacchiere di carnevale**



### **Introduzione e obiettivi della campagna**

Ogni produttore di derrate alimentari fritte, deve garantire che la qualità di oli e grassi impiegati per friggere soddisfi i criteri di legge. Infatti, grassi e oli si deteriorano durante la frittura. Si formano le cosiddette parti polari, indicatori del grado di usura di oli e grassi. Oli e grassi freschi esibiscono di norma ca. il 5% di parti polari (gliceridi, acidi grassi liberi). Quando la parte polare supera il 27%, non sono più soddisfatti i requisiti di legge e il livello di deterioramento dei grassi e oli commestibili per friggere non è più accettabile. I componenti polari comprendono sostanze sia innocue (per lo più) sia dannose per l'organismo. Il 27% è pertanto considerato un valore indicativo, che se superato dà un'idea dello stato di deterioramento dell'olio e di conseguenza un rischio maggiore della presenza di sostanze tossiche, che possono essere trasferite all'alimento. Oltre a questo aspetto tossicologico, un olio deteriorato ha certamente anche un effetto organolettico negativo sull'alimento. La sostituzione regolare e frequente dell'olio rappresenta la miglior soluzione per evitare un'eccessiva alterazione con conseguente influsso negativo anche sulla qualità degli alimenti.

Al fine di verificare il rispetto della legislazione in vigore, il Laboratorio cantonale ha svolto un monitoraggio della qualità di grassi e oli usati per friggere articoli di panetteria e pasticceria tipicamente smerciati nel periodo di carnevale. Si tratta di frittelle e chiacchiere di carnevale, in totale 18 campioni, che sono state prelevate -in questa prima fase della campagna- principalmente presso la grande distribuzione, ma anche da chioschi, pasticcerie, panetterie in Ticino.

## **Basi legali**

Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV) del 16 dicembre 2016 (Stato 1° maggio 2017) - Art. 6 cpv. 4. La parte polare nei grassi e negli oli commestibili per friggere non deve superare il 27 per cento.

## **Parametri analitici determinati**

È stata quantificata la parte polare presente nella frazione grassa degli articoli di panetteria e pasticceria per determinare il livello di deterioramento di grassi e oli da friggere.

## **Discussione e conclusioni**

Per tutte le frittelle, chiacchiere, bugie, riccioline e lattughelle esaminate, il livello di deterioramento della frazione grassa è risultato minimo, a dimostrazione di una generale buona qualità di oli e grassi impiegati per friggere. La parte polare non ha, infatti, mai superato il 27 per cento (valore massimo 14 per cento).

La campagna continuerà anche nelle prossime settimane, nella speranza di confermare quanto fin qui osservato.

---

Vi ringraziamo per l'interesse mostrato nei confronti della nostra attività, vi invitiamo ad informare i vostri conoscenti e amici sulla possibilità di [isciversi alla nostra mailing-list](#) e ricevere così importanti informazioni utili sia professionalmente che come cittadino-consumatore

Ricevi questa Newsletter perché ti sei abbonato.

Non sei più interessato? [Disiscriviti](#).

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](mailto:dss-lc@ti.ch)

[www.ti.ch/laboratorio](http://www.ti.ch/laboratorio)

