



Domande e risposte

nutrizione

24 agosto 2021

Domande e risposte sull'ossido di etilene nelle derrate alimentari

L'ossido di etilene (EO) è usato come fumigante per la disinfezione delle derrate alimentari. L'OE è una sostanza cancerogena e il suo uso non è autorizzato in Svizzera e nell'UE. Alla fine del 2020, durante i controlli all'importazione, residui di ossido di etilene sono stati rilevati in semi di sesamo originari dell'India. Questi residui si rinvenivano ora sempre più spesso in altre derrate alimentari.

1. L'assunzione di derrate alimentari contaminate da ossido di etilene è dannosa per la salute dei consumatori?

L'ossido di etilene è un gas molto volatile e può quindi disperdersi facilmente dal cibo o degradarsi velocemente. Per evitare qualsiasi rischio, vengono prese le misure immediate necessarie per garantire un alto livello di protezione preventiva della salute dei consumatori.

In teoria, l'ossido di etilene può avere, tra le altre cose, un effetto cancerogeno, se viene ingerito regolarmente e per un lungo periodo di tempo. Tuttavia, a causa del basso apporto medio e dell'alta volatilità dell'ossido di etilene, la probabilità è da considerarsi bassa. Non ci sono rischi per la salute in caso di assunzione per breve tempo.

2. Come ha reagito la Svizzera?

Nell'autunno 2020 l'ossido di etilene è stato rilevato soprattutto nel sesamo. Sono state stabilite condizioni specifiche di importazione per il sesamo originario dell'India. Sempre più spesso l'industria alimentare e le autorità di esecuzione esaminano anche altri prodotti per rilevare l'eventuale presenza di ossido di etilene.

3. Come si assumono la responsabilità le aziende?

Come parte della loro responsabilità di controllo autonomo, gli importatori e le aziende alimentari controllano se l'ossido di etile è presente nelle loro derrate alimentari. Se sono stati venduti prodotti dannosi per la salute, l'azienda responsabile avvierà un richiamo e informerà i consumatori.

4. Come dovrebbero reagire i consumatori?

I consumatori possono ottenere informazioni su richiami o avvertimenti consultando il sito dell'USAV (<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rueckrufe-und-oeffentliche-warnungen.html>). Le persone preoccupate possono informarsi anche presso i punti vendita.

5. Perché le derrate alimentari vengono trattate con l'ossido di etilene?

I residui trovati suggeriscono che l'ossido di etilene è stato usato sistematicamente in India come disinfettante nella lotta agli organismi nocivi.

6. L'uso dell'ossido di etilene per le derrate alimentari è autorizzato?

L'uso dell'ossido di etilene per le derrate alimentari non è autorizzato in Svizzera e nell'UE. Di conseguenza, il limite di determinazione è stato fissato come il livello massimo ammissibile di residui.

7. Quali misure vengono prese nei confronti delle derrate alimentari non conformi?

Se l'ossido di etilene è stato usato per un alimento o un ingrediente in esso contenuto, ma non si possono misurare residui, l'alimento non può comunque essere venduto. Se si possono determinare residui di ossido di etilene, è obbligatorio effettuare un richiamo dell'alimento in questione. Si verifica inoltre se sia necessario addirittura un avvertimento al pubblico, vedi [Avvertimenti al pubblico e richiami](#).

8. Quali derrate alimentari sono interessate?

I residui di ossido di etilene si trovano principalmente nei semi di sesamo, nei prodotti contenenti semi di sesamo come barrette, snack o condimenti per insalate, così come nelle spezie e negli additivi (ad esempio la farina di semi di carrube (E410), la gomma di guar (E412)).