
Insalate confezionate: pratiche ed igieniche?

Gio 11/07/2019 - 08:46

Il prezzo medio è cinque volte più alto di quello dell'insalata sfusa

Le insalate preconfezionate dal banco frigo sono pratiche, in quanto già lavate. Ma le analisi mostrano che non pochi prodotti risultano affetti da germi. Il Centro Tutela Consumatori Utenti (CTCU) ha deciso di mandare 10 insalate in laboratorio per un'analisi microbiologica. La maggior parte dei prodotti è risultata priva di sostanze a rischio, sebbene alcuni prodotti mostrino valori di germi totali migliorabili ed altri un contenuto di muffe.

Le insalate preconfezionate, già lavate e pronte al consumo, paiono essere molto gradite dai consumatori – almeno stando alla vasta gamma delle stesse che i supermercati e discount bolzanini offrono alla loro clientela. Le insalate si possono mangiare senza doverle ulteriormente lavorare – basta solo metterle in una scodella e condirle.

Tutto pratico, tutto bene – o quasi, se non fosse per le analisi svolte da associazioni di consumatori e Autorità di controllo degli alimenti in Austria e Germania, che già più volte hanno rilevato un'alta concentrazione di germi, in parte anche patogeni, in simili insalate preconfezionate. Nella sua ultima analisi, a marzo di quest'anno, l'associazione austriaca per l'informazione dei consumatori VKI è giunta alla conclusione che alcune delle insalate analizzate erano dei veri “giacimenti di patogeni”, e pertanto non idonee al consumo.

Anche la rivista “Il Salvagente” ha analizzato 10 insalate preconfezionate ad aprile 2019. La redazione ha appurato che le insalate erano in buone condizioni igieniche, ma in alcuni campioni sono stati trovati plurimi residui di pesticidi ed alti valori di cadmio. I valori riscontrati rimanevano al di sotto dei valori-soglia, anche se in alcuni casi erano piuttosto vicini ai limiti consentiti.

Dal banco frigo al laboratorio

Fra fine maggio e metà giugno 2019 il CTCU ha fatto analizzare dieci insalate preconfezionate diverse (almeno 200 grammi per campione), acquistate presso supermercati e discount a Bolzano, due di questi provenienti da agricoltura biologica. Sette prodotti contenevano insalate di vario tipo,

denominati poi “misticanza”, altri due prodotti erano insalate miste con altre denominazioni, ed una prova conteneva soltanto insalata di campo. I campioni sono stati trasportati direttamente dal negozio al laboratorio provinciale, in apposita borsa termica, dove sono stati conservati refrigerati fino al giorno dell'analisi. Otto prodotti sono stati analizzati nell'ultimo giorno di scadenza indicato sulla confezione, due prodotti invece il giorno prima di tale data. Le analisi microbiologiche comprendevano il numero totale dei germi (numero di germi mesofilo), lieviti e muffe, germi indicatori come l'e.coli e potenziali patogeni quali stafilococchi, salmonella, listerie e bacillus cereus. Al momento dell'acquisto è stata rilevata la temperatura indicata sul banco frigo, e con un termometro è stata misurata la temperatura di superficie delle singole confezioni.

Pratiche, ma care e ... facilmente deperibili

Per godere della comodità di non dover né lavare né tagliare l'insalata, i consumatori paiono disposti a pagare un prezzo cospicuo. Le insalate da noi acquistate costano fra i 5,80 e 16,67 euro al chilo. Il prezzo medio al chilo si attesta quindi ca. al quintuplo del prezzo al chilo che si paga per l'insalata sfusa (fra 1,29 euro e 4,84 euro, media di 2,28 euro). Inoltre va considerato che le insalate preconfezionate creano più rifiuti (le confezioni). Le insalate già lavate e tagliate sono poi prodotti facilmente deperibili, e per questo si mantengono solo per durate piuttosto brevi. La scadenza la troviamo indicata sulle confezioni con la dicitura “da consumarsi entro”, e le insalate andrebbero consumate entro tale data, in quanto al superare di tale termine potrebbero risultare contaminate da germi potenzialmente patogeni.

Valori notevoli per le muffe ed i germi totali

A differenza da quanto riscontrato nelle analisi austriache, i campioni acquistati dal CTCU possono essere considerati, in linea di massima, sicuri. In nessun campione sono stati riscontrati salmonella o listeria, ed i valori di e.coli erano molto inferiori a quelli imposti dal relativo regolamento CE (2073/2005). Poiché per gli altri valori non sono previsti relativi limiti europei, gli stessi sono stati confrontati con le soglie di avviso per insalate miste crude, fresche e pronte al consumo, approntati della Società germanica per igiene e microbiologia (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie – DGHM). I valori dei lieviti e del bacillus cereus erano non rilevanti. Due campioni hanno mostrato un elevato valore di germi totali (180.000.000 e >300.000.000 UFC/g) rispetto ai restanti campioni. L'indicatore fissato dalla DGHM è di 50.000.000 UFC/g. Questo valore è indicativo, e non è un valore soglia, ma indica quale valore sia considerato accettabile. In caso di superamento, le condizioni igieniche e di produzione, così come la data di scadenza andrebbero controllate. Il prodotto poi andrebbe giudicato con un'analisi sensoria.

Il valore indicativo della DGHM per le muffe è di 1.000 UFC/g; tre prodotti hanno evidenziato valori più alti (1.200, 2000 e 4.000 UFC/g), ma sono ben al di sotto della soglia di allerta di 10.000 UFC/g.

Catena di refrigeramento, il punto debole

In Italia vigono disposizioni igieniche particolarmente severe per la vendita di frutta e verdura preconfezionata. Le insalate pronte al consumo devono essere lavate almeno due volte; durante tutto il processo di produzione e distribuzione deve essere mantenuta una temperatura inferiore a 8 °C. Secondo i rilievi del CTCU, tale soglia non viene rispettata sempre: infatti cinque campioni (il 50% del nostro test) aveva una temperatura di superficie della confezione superiore agli 8 °C nel banco frigo (temperature fra 9,3 e 12,3 °C). In otto punti vendita, il banco frigo mostrava una temperatura inferiore agli 8 °C; in un punto vendita il display segnava 10°C, in un altro ancora si leggeva solo un messaggio d'errore.

“Le insalate pronte deperiscono davvero velocemente. Sarebbe importante che il commercio osservasse l'integrità della catena di refrigeramento con maggior attenzione” commenta Silke Raffener, nutrizionista del Centro Tutela Consumatori Utenti, riguardo ai risultati delle analisi. “Ai consumatori consigliamo di riporre subito in frigo le insalate, e consumarle quanto prima. Inoltre sarebbe consigliabile lavarle a fondo un'altra volta, sotto abbondante acqua corrente – con ciò si riduce il numero di microorganismi eventualmente presenti. Le insalate non andrebbero mai consumate dopo la loro data di scadenza.”

Test-insalate-risultati.pdf52.32 KB