



sgs Schweizerische Gesellschaft für Ernährung  
ssn Société Suisse de Nutrition  
ssn Società Svizzera di Nutrizione

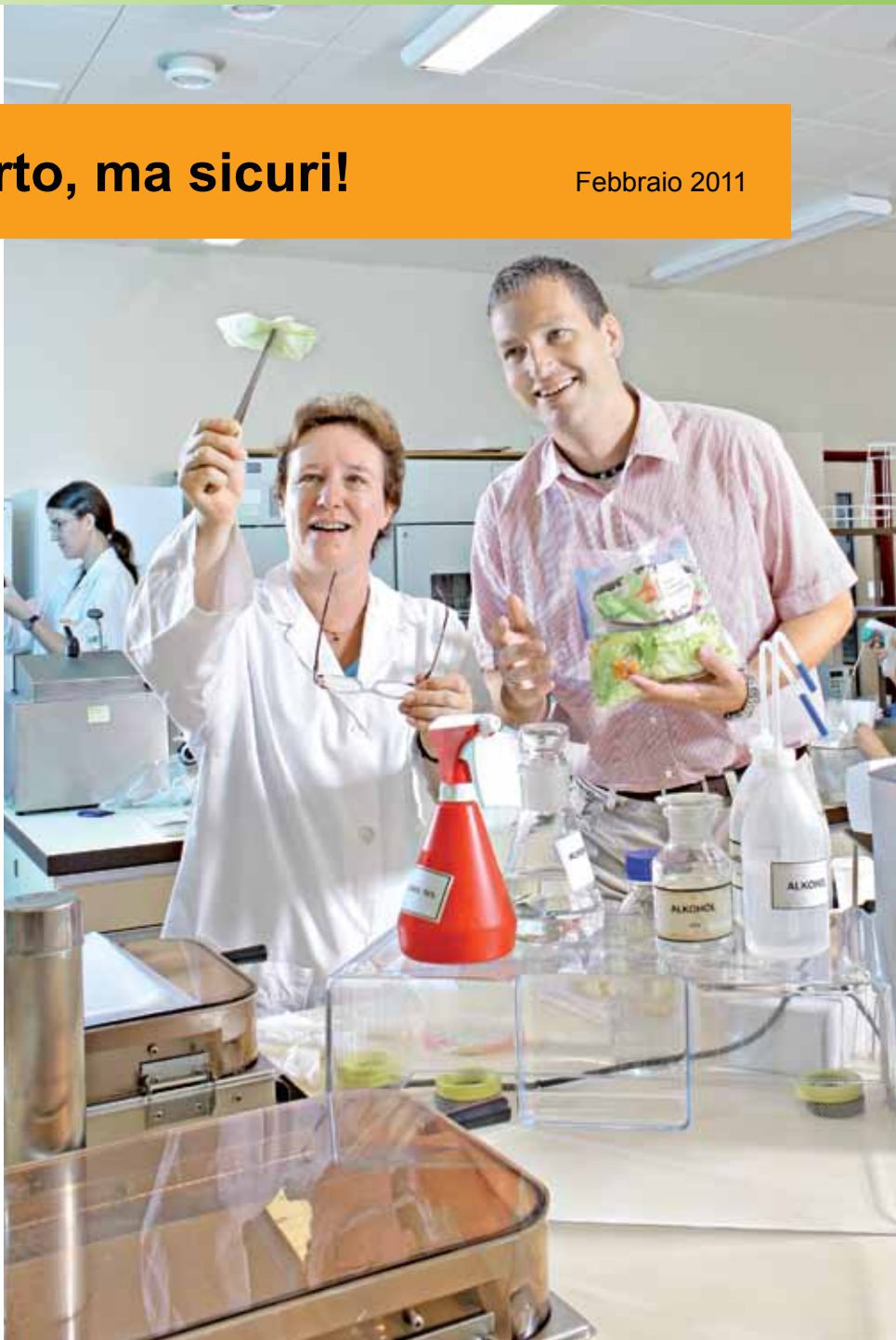


## Trend alimentari in primo piano

Un'iniziativa Coop con il sostegno  
della Società Svizzera di Nutrizione

# Mangiare? Certo, ma sicuri!

Febbraio 2011



## Indice

1. «Mangiare? Certo, ma sicuri!» – Situazione di partenza e obiettivi del sondaggio	3
2. Consulenza specializzata	3
3. Struttura della ricerca	4
4. Risultati	5
5. I principali punti in sintesi	37
6. Ulteriori informazioni	39

## **1. «Mangiare? Certo, ma sicuri!» – Situazione di partenza e obiettivi del sondaggio**

In qualità di importante impresa al dettaglio della Svizzera, che offre un assortimento completo, Coop si impegna a promuovere il valore di un'alimentazione varia e bilanciata tra la popolazione svizzera. Stimolando alla conduzione di uno stile di vita sano attraverso misure mirate, l'azienda intende rispondere alla sua responsabilità verso la società.

Uno strumento per raggiungere tale obiettivo è il sondaggio rappresentativo «Trend alimentari in primo piano», eseguito periodicamente, in cui vengono analizzate le varie esigenze e posizioni rispetto all'alimentazione.

Nei sondaggi svolti finora sono stati trattati i seguenti temi: «Alimentazione sana: atteggiamenti, nozioni e abitudini», «Mangiare sano e veloce», «Alimentazione e salute», «Gli svizzeri ai fornelli» e «Alimentazione quotidiana con i bambini». I risultati degli studi possono essere consultati al sito [www.coop.ch/trendalimentari](http://www.coop.ch/trendalimentari).

Il presente sondaggio è dedicato al tema «Mangiare? Certo, ma sicuri!». Sono stati indagati i seguenti ambiti:

- Sicurezza e affidabilità in rapporto agli alimenti
- Fattori di rischio e valutazione dei rischi per la salute

Le notizie sulla presenza negli alimenti di sostanze nocive e gli scandali che riguardano l'alimentazione creano ripetutamente dubbi e sospetti tra i consumatori. Lo studio intende rilevare le esigenze, le paure e le incertezze dei consumatori, ma anche le loro conoscenze sulla sicurezza degli alimenti. Con l'ausilio di questi risultati possono essere ottimizzate le informazioni sugli imballaggi e individuate possibili fonti di rischio, ad esempio durante la preparazione dei cibi a casa.

Il sondaggio riflette l'opinione soggettiva degli intervistati. Il loro comportamento reale può eventualmente essere diverso dalla loro opinione.

## **2. Consulenza specializzata**

Riconosciuta quale istanza tecnica per l'informazione e l'educazione in materia di alimentazione, la Società Svizzera di Nutrizione (SSN) è il centro nazionale specializzato in tematiche riguardanti la nutrizione. La SSN affianca a livello tecnico la realizzazione del progetto «Trend alimentari in primo piano», assicurandosi che esso risponda a requisiti scientifici.

### 3. Struttura della ricerca

I risultati del sesto studio di «Trend alimentari in primo piano» si basano su un sondaggio rappresentativo di uomini e donne tra i 18 e i 74 anni nella Svizzera tedesca e romanda. Tutte le persone intervistate utilizzano Internet almeno una volta alla settimana per fini privati, si occupano da soli o assieme ad altri dell'acquisto di prodotti di consumo quotidiano, e mettono almeno uno dei seguenti prodotti nel loro carrello della spesa:

- latticini (ad esempio latte, burro, panna, yogurt, quark, formaggio)
- prodotti di panetteria (pane, panini, gipfel)
- prodotti a base di carne, insaccati o pollame
- pesce
- frutta o verdura
- pasta, riso o conserve
- noci

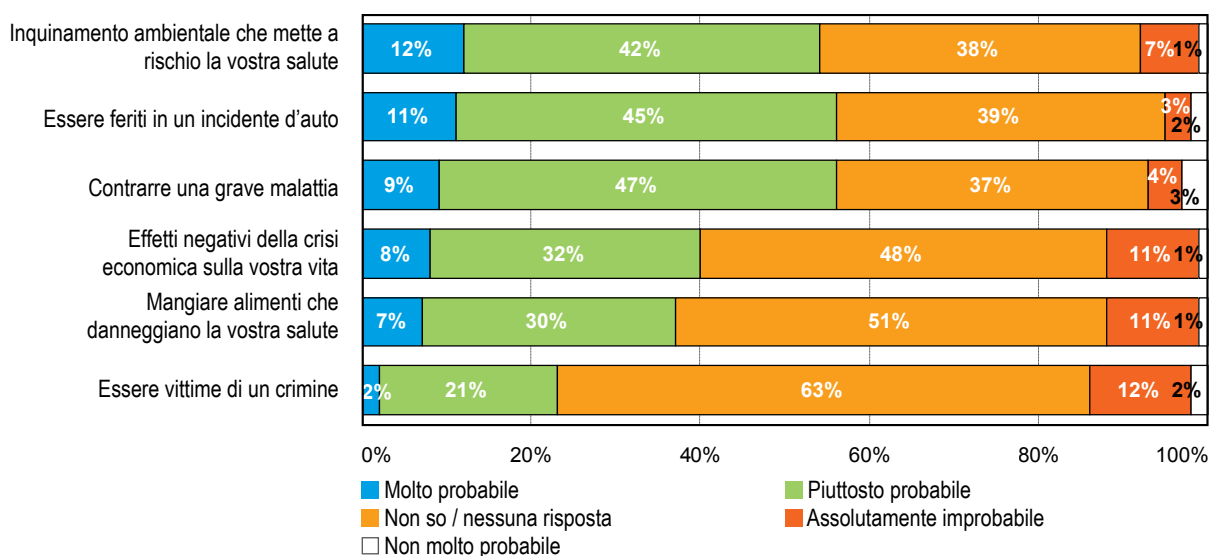
L'istituto di ricerche di mercato LINK ha condotto il sondaggio online dal 13 al 21 gennaio 2011 con persone scelte a caso. La ponderazione e la valutazione del sondaggio sono avvenute tenendo conto della regione linguistica (Svizzera tedesca/romanda), del sesso (uomini/donne), dell'età (fino ai 29 anni / dai 30 ai 49 anni / 50 e più anni), dei componenti del nucleo familiare e del reddito. In totale sono state analizzate e valutate le risposte di 506 persone. Se non è specificato altrimenti, gli intervistati hanno risposto alle domande scegliendo tra opzioni prestabilite.

## 4. Risultati

### 4.1 Più probabile un incidente automobilistico che un alimento dannoso alla salute

**Domanda 1:** Di seguito vedete una lista di possibili pericoli. Indicate in quale misura ritenete probabile essere colpiti da ognuno di essi.

**Base:** 506 intervistati



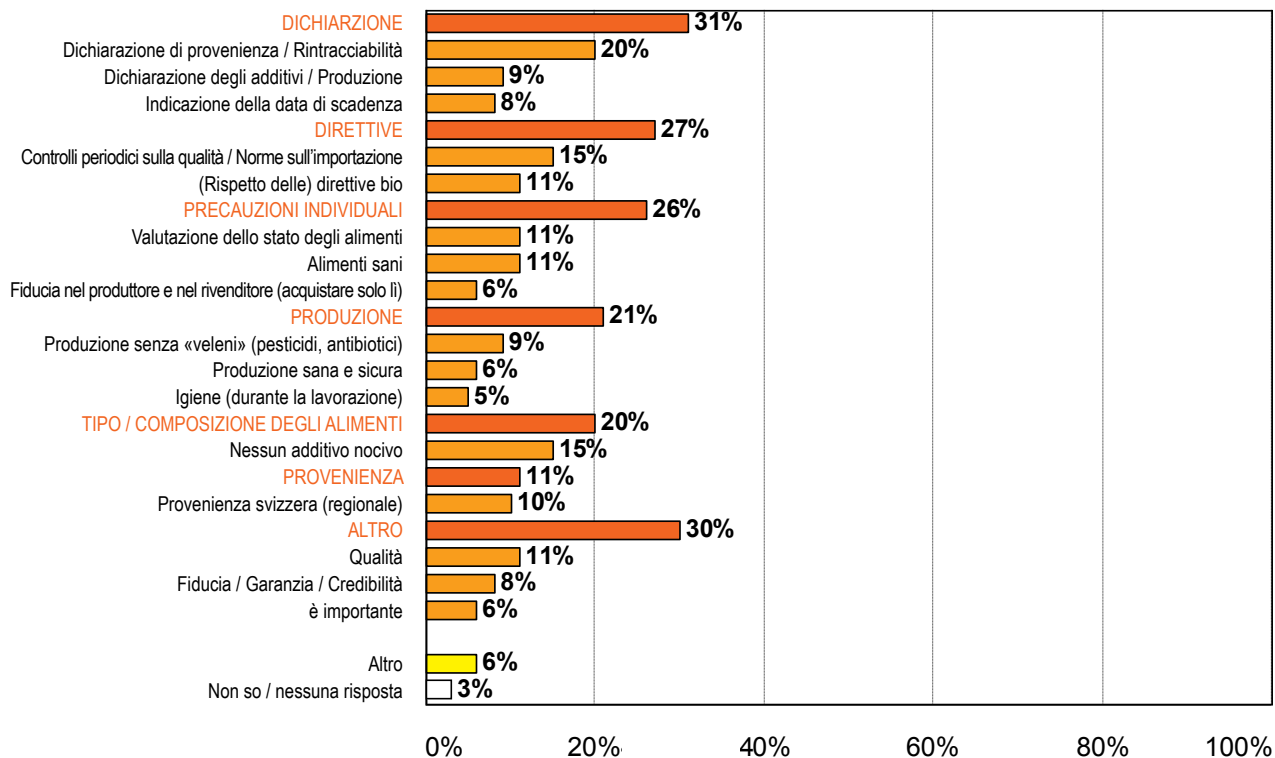
Rispettivamente il 56% e il 54% degli intervistati ritiene molto probabile o piuttosto probabile essere feriti in un incidente d'auto, contrarre una grave malattia oppure risentire dei danni per l'inquinamento ambientale. Solo un intervistato su cinque ritiene invece probabile essere vittima di un crimine, e ciò riguarda, significativamente, più le persone giovani che quelle più anziane. Mentre il 37% degli intervistati sotto i 30 anni ritengono probabile essere vittime di un crimine, solo il 23% delle persone tra i 30 e i 49 anni e il 14% di quelle sopra i 50 anni sono di questa opinione.

Un terzo delle persone intervistate ritiene probabile mangiare alimenti che possano danneggiare la loro salute: di questa opinione sono il 43% delle donne e il 30% degli uomini. Si osserva anche che molte più persone fino ai 49 anni, rispetto a quelle più anziane, ritengono probabile consumare cibi che danneggino la loro salute: il 43% dei più giovani, infatti, ha risposto così, mentre questa risposta è stata data solo dal 24% delle persone sopra i 50 anni. Le opinioni divergono anche tra Svizzera tedesca e romanda: nella Svizzera tedesca il 35% degli intervistati ritiene probabile consumare alimenti che danneggiano la salute, nella Svizzera romanda il 45%.

## 4.2 La dichiarazione trasmette sicurezza

**Domanda 5:** Come definite la sicurezza, e cosa significa per voi la sicurezza in rapporto agli alimenti?

**Base:** 506 intervistati / risposte  $\geq$  5%



Questa domanda è stata posta senza fornire risposte predefinite.

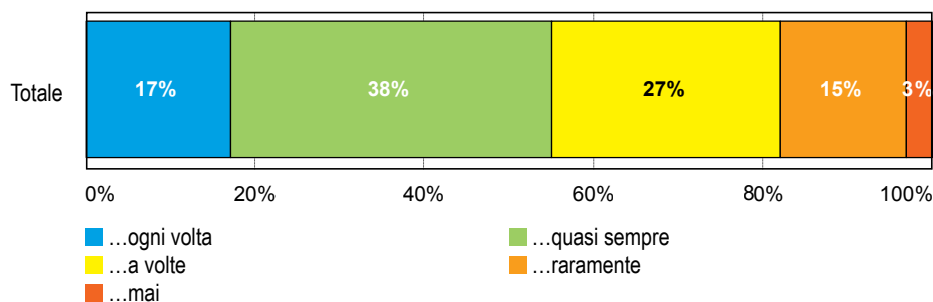
Per un intervistato su cinque la sicurezza in rapporto ai generi alimentari significa che gli alimenti vengono prodotti senza «veleni», antibiotici e pesticidi, e in condizioni igieniche adeguate. Quasi la stessa percentuale di persone trova che la composizione degli alimenti sia decisiva per la sicurezza.

Come fattore importante per la sicurezza, un quarto degli intervistati tra i 30 e i 49 anni cita la produzione degli alimenti, tra gli intervistati sotto i 30 anni il 18%. Tra le persone sopra i 50 anni solo il 15% ha citato la produzione come fattore importante per la sicurezza. In questa fascia d'età, invece, le precauzioni individuali hanno un ruolo più importante che per le persone più giovani. Un terzo degli intervistati sopra i 50 anni afferma che sono importanti le precauzioni individuali, tra cui rientra la valutazione dello stato dei prodotti. Tra le persone sotto i 30 anni il 18% è della stessa opinione, mentre nella fascia tra i 30 e i 49 anni si tratta del 27%.

#### 4.3 Le donne si preoccupano più degli uomini della sicurezza in rapporto agli alimenti

**Domanda 6:** Avete appena indicato cosa significa per voi la sicurezza in rapporto agli alimenti. Quanto spesso, mentre fate la spesa, vi ponete domande sulla sicurezza degli alimenti che acquistate?

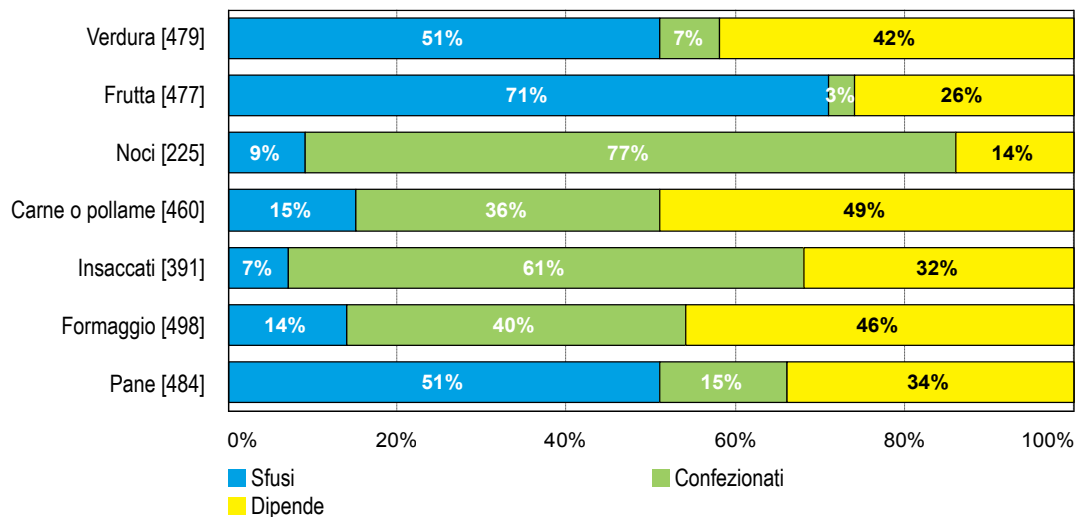
**Base:** 506 intervistati



Oltre la metà degli intervistati si pone domande, mentre fa la spesa, sulla sicurezza degli alimenti; si tratta dei due terzi delle donne e della metà degli uomini. Gli intervistati della Svizzera romanda sembrano particolarmente sensibili al tema: il 71% pensa alla sicurezza degli alimenti mentre fa la spesa. Nella Svizzera tedesca sono la metà.

#### 4.4 Salumi confezionati e frutta sfusa

**Domanda 7:** Acquistate di norma alimenti sfusi o confezionati?  
**Base:** [ ] intervistati  
**Gruppo target:** chi ha acquistato alimenti o gruppo merci nell'ultimo mese



Mentre le noci e gli insaccati sono i prodotti che più degli altri vengono acquistati confezionati, le persone intervistate preferiscono acquistare la frutta sfusa. Nella Svizzera tedesca, tre quarti degli intervistati non acquistano frutta confezionata, nella Svizzera romanda sono due terzi.

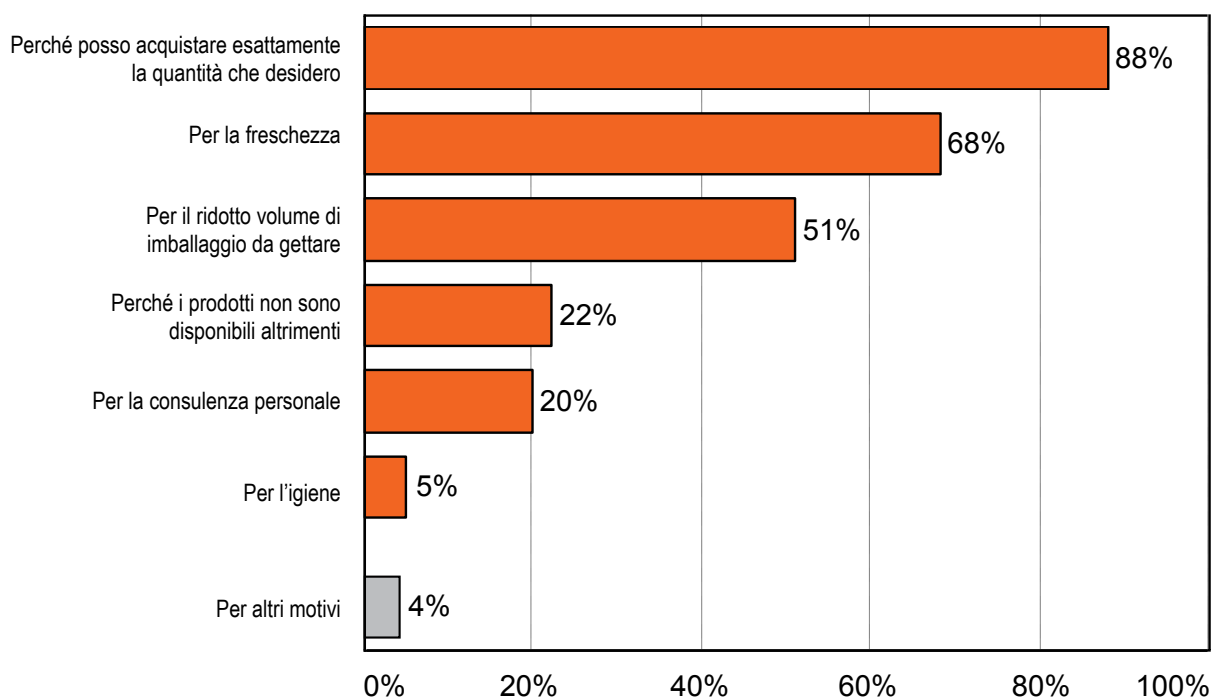
La metà delle persone sotto i 30 anni – e quindi più di quelle dei gruppi più «anziani» – acquista carne o pollame confezionato. Di contro, le persone oltre i 50 anni tendono ad acquistare carne sfusa: una persona su cinque fa acquisti al banco. Il gruppo tra i 30 e i 49 anni tende a rinunciare a questa opzione: solo il 5% afferma di acquistare carne esclusivamente al banco. Carne e pollame preconfezionati sembrano essere preferiti nella Svizzera romanda. Qui il 45% degli intervistati acquista solo prodotti confezionati, mentre nelle aree di lingua tedesca è il 34%. Questo trend corrisponde – anche se in maniera meno marcata – anche a quello dell'acquisto del pane, che viene acquistato confezionato dal 23% degli svizzeri romandi e solo dal 12% degli svizzeri tedeschi.



#### 4.5 Chi acquista alimenti sfusi compra la quantità che vuole

**Domanda 8a:** Avete affermato che acquistate alcuni alimenti sfusi. Indicate adesso perché acquistate di norma questi alimenti sfusi.

**Base:** 415 persone intervistate che acquistano alimenti sfusi (D7)



«Perché posso acquistare la quantità che voglio», ha risposto l'88% degli intervistati alla domanda sul perché acquistano prodotti sfusi. Questa motivazione è stata data dal 92% delle donne e dall'83% degli uomini.

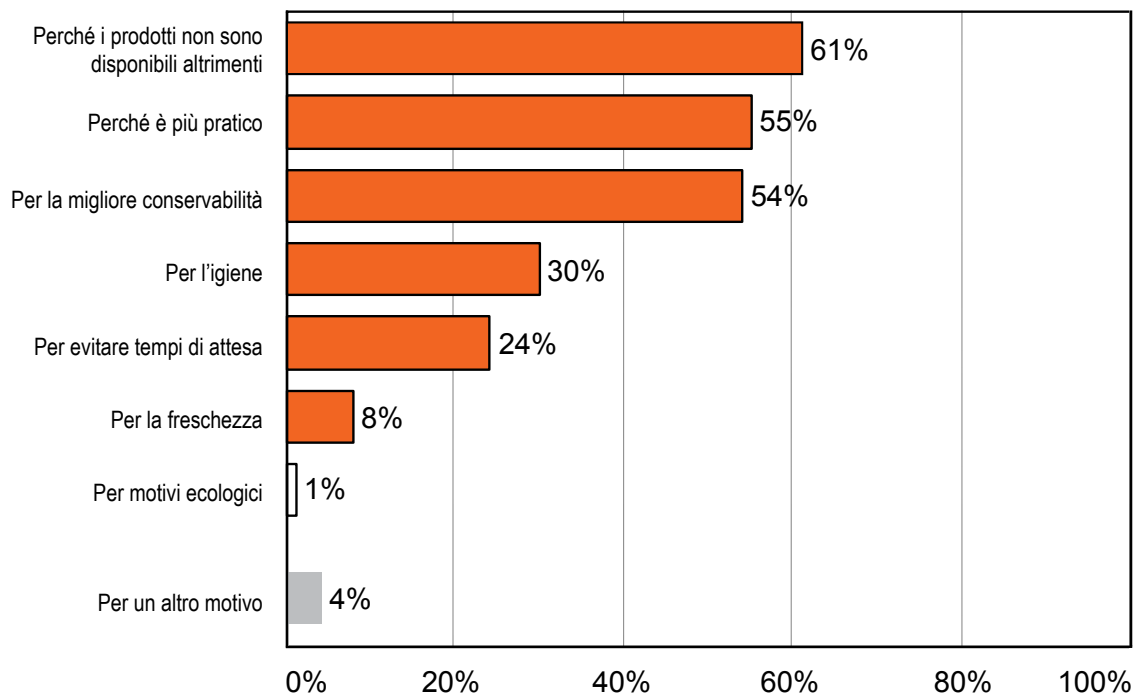
Nella Svizzera romanda, il ridotto volume di imballaggio da gettare è un argomento più importante che nella Svizzera tedesca: due terzi degli svizzeri romandi e il 48% degli svizzeri tedeschi trovano importante l'aspetto ecologico.

Quando vengono acquistati insaccati, carne, pollame o formaggio appare più forte, per l'acquisto di prodotti sfusi, la motivazione della consulenza del personale.

#### 4.6 L'insalata confezionata è pratica

**Domanda 8b:** Avete affermato che acquistate determinati alimenti confezionati. Indicate adesso perché questi alimenti di norma li acquistate confezionati

**Base:** 396 persone che acquistano alimenti confezionati (D7)



Due terzi degli intervistati affermano di acquistare determinati alimenti confezionati perché non sono disponibili altrimenti. E chi compra verdure preconfezionate lo trova semplicemente più pratico dell'acquisto di verdure sfuse.

Per gli intervistati della Svizzera tedesca la migliore conservabilità è un motivo più importante per l'acquisto di prodotti confezionati rispetto agli abitanti della Svizzera romanda. Quasi la metà degli svizzeri tedeschi intervistati cita l'argomento della conservabilità, mentre nella Svizzera romanda è il 40% a citarlo come motivo. Proprio tra gli intervistati più giovani viene riconosciuto a questo motivo un ruolo importante, come testimonia la risposta data dal 68% dei partecipanti al sondaggio sotto i 30 anni. Undici punti percentuali in meno ottiene questo argomento nel gruppo tra i 30 e i 49 anni, mentre tra gli intervistati sopra i 50 anni il 41% cita la miglior conservabilità come ragione per l'acquisto di alimenti confezionati.

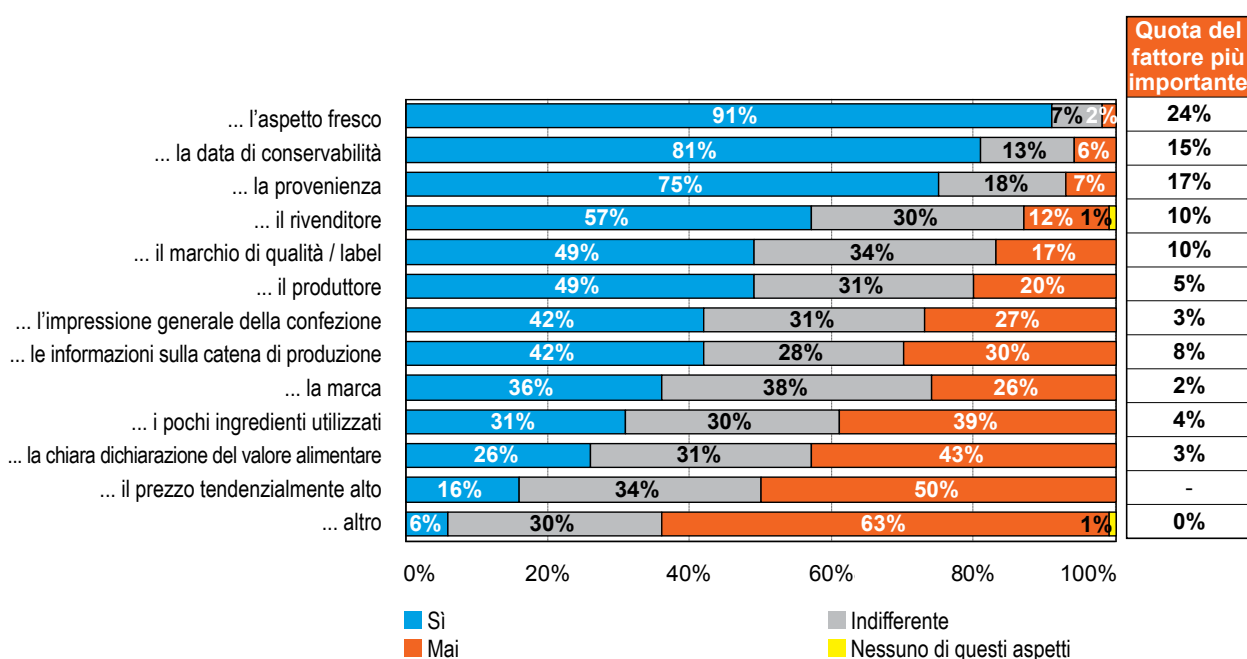
#### 4.7 Un prezzo maggiore non indica necessariamente maggiore affidabilità

**Domanda 9:** Come valutate se un alimento è affidabile? Faccio attenzione a...

**Domanda 10:** E quali dei seguenti fattori è per voi più importante per valutare l'affidabilità di un alimento?

**Base (D9):** 506 intervistati

**Base(D10):** 504 persone interrogate che fanno attenzione almeno a uno degli aspetti menzionati



La grande maggioranza dei consumatori fa attenzione, al momento dell'acquisto di un alimento, all'aspetto fresco, alla data di conservabilità e alla provenienza. Su questi fattori si basa il giudizio sull'affidabilità o meno di un prodotto. Solo il 16% degli intervistati vede nel prezzo più alto un indicatore per l'affidabilità di un alimento. Per il 57% degli intervistati il rivenditore riveste un ruolo centrale: da esso traggono conclusioni sull'affidabilità della merce.

Soprattutto nella Svizzera tedesca si presta attenzione al rivenditore, come affermano più di due terzi degli intervistati. Nella Svizzera romanda il rivenditore viene considerato come fattore importante per l'affidabilità degli alimenti dal 40% degli intervistati. Anche nella valutazione della provenienza dei prodotti e della quantità di ingredienti utilizzati le due regioni linguistiche hanno una diversa opinione: il 79% degli svizzeri tedeschi valuta la provenienza dei prodotti come fattore importante, mentre nella Svizzera romanda questa risposta è stata fornita dal 65% delle persone. Però il 43%

degli intervistati della Svizzera romanda presta attenzione ai pochi ingredienti utilizzati, mentre nella Svizzera tedesca questa risposta è stata fornita solo dal 27% degli intervistati.

Per gli uomini (14%) il rivenditore riveste maggior importanza che per le donne (6%), mentre le donne prestano maggior attenzione al marchio di qualità (57% contro 39% degli uomini), alla piccola quantità di ingredienti (38% contro 24%), alla chiara dichiarazione del valore alimentare (33% contro 18%), alla provenienza (80% contro 70%) e all'impressione generale della confezione (46% contro 36%).

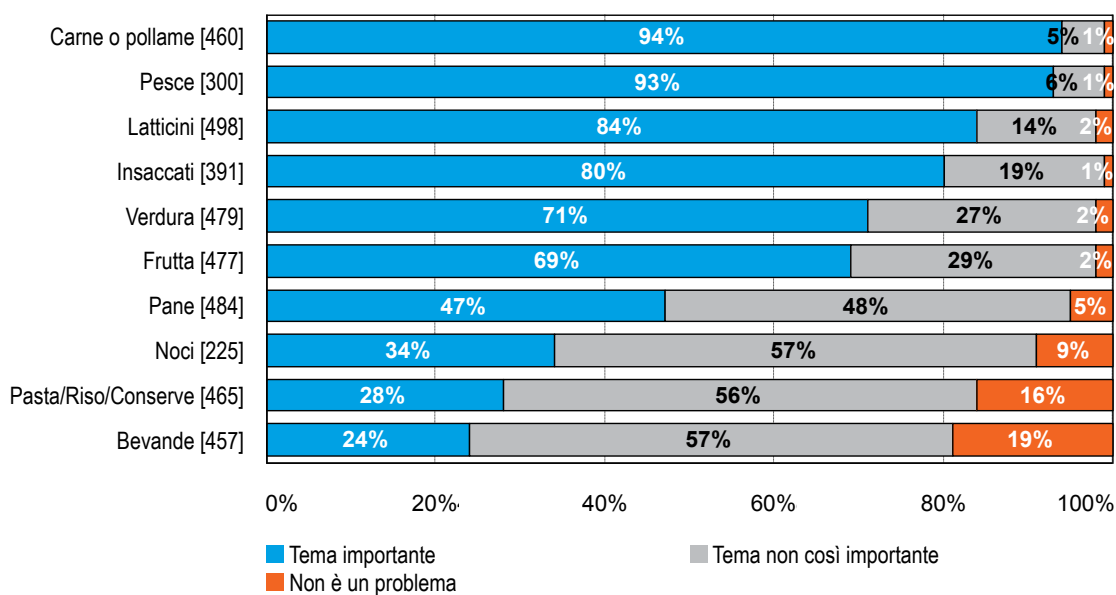
In generale la popolazione più «anziana» sembra prestare attenzione a un numero molto maggiore di fattori di affidabilità rispetto alle generazioni più giovani. Un prezzo più alto non viene però considerato da nessuno come fattore determinante per stabilire l'affidabilità del prodotto.

#### 4.8 Per la carne l'affidabilità è particolarmente importante

**Domanda 11:** Per quali alimenti fate particolare attenzione all'affidabilità o alla sicurezza?

**Base:** [ ] intervistati

**Gruppo target:** chi ha acquistato alimenti o gruppi merci nell'ultimo mese



Per quanto riguarda carne, pollame e pesce viene fatta molta attenzione all'affidabilità. Sebbene entrambi i sessi considerino in modo particolare questo aspetto, le donne attribuiscono ad esso maggior importanza degli uomini (97% contro 91%).

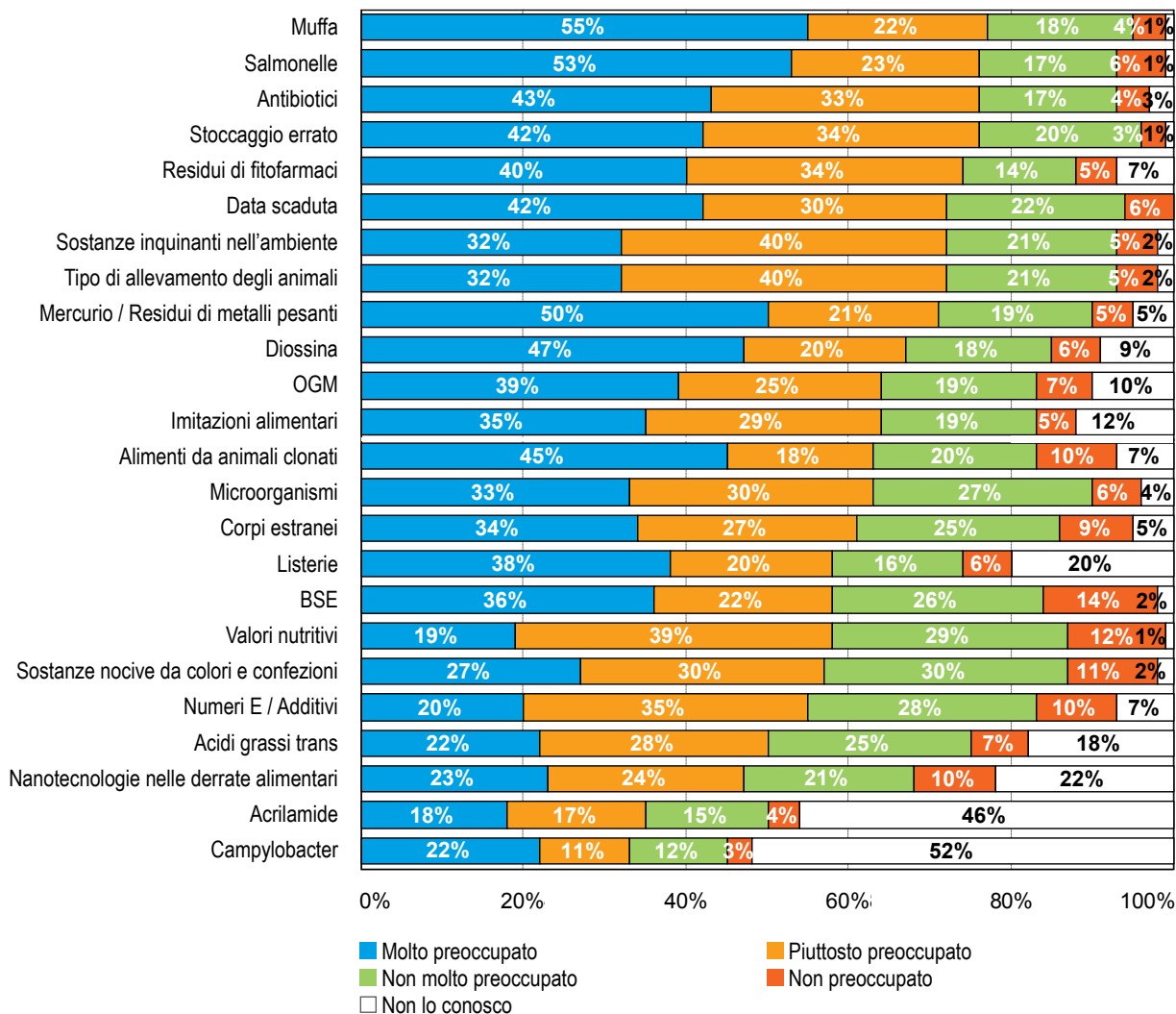
Meno importante sembra essere l'affidabilità per bevande, pasta, riso e conserve. Solo per un terzo dei consumatori in questi alimenti il fattore affidabilità è molto importante.

In generale l'affidabilità dei prodotti acquistati appare un tema più importante per le donne che per gli uomini. Questo si vede anche rispetto al pane: solo il 36% degli uomini sono convinti che per questo prodotto l'affidabilità abbia un ruolo importante, mentre tra le donne la percentuale è del 56%.

#### 4.9 La muffa preoccupa la popolazione svizzera

**Domanda 12:** Quando acquistate un alimento, quale di questi temi vi preoccupa o non, e in quale misura? Se non conoscete uno dei temi citati fate una croce su «non lo conosco».

**Base:** 506 intervistati



Lo studio mostra che la muffa è una questione che preoccupa una maggioranza del 77% degli intervistati. Dopo la muffa vengono la salmonella, gli antibiotici e lo stoccaggio errato, tutti fattori che hanno ottenuto il 76% di risposte. La diossina preoccupa molto o abbastanza il 67% degli intervistati.

Il fattore meno preoccupante per gli intervistati è l'acrilamide, che è considerato un cancerogeno, e il batterio campylobacter, che provoca diarrea. Ma questi temi sono anche quelli meno noti. Oltre la metà degli intervistati non conosce il batterio campylobacter, al 46% l'acrilamide non dice nulla.

In generale le persone oltre i 50 anni si preoccupano di più della propria alimentazione. Il 74% degli intervistati di questo gruppo d'età è preoccupato dalla listeria. Il batterio intestinale viene invece considerato preoccupante solo da un terzo degli intervistati sotto i 30 anni, mentre tra le persone tra i 30 e i 49 anni esso preoccupa il 57%.

In alcuni ambiti le donne sono più preoccupate degli uomini, e a volte le differenze sono molto chiare.

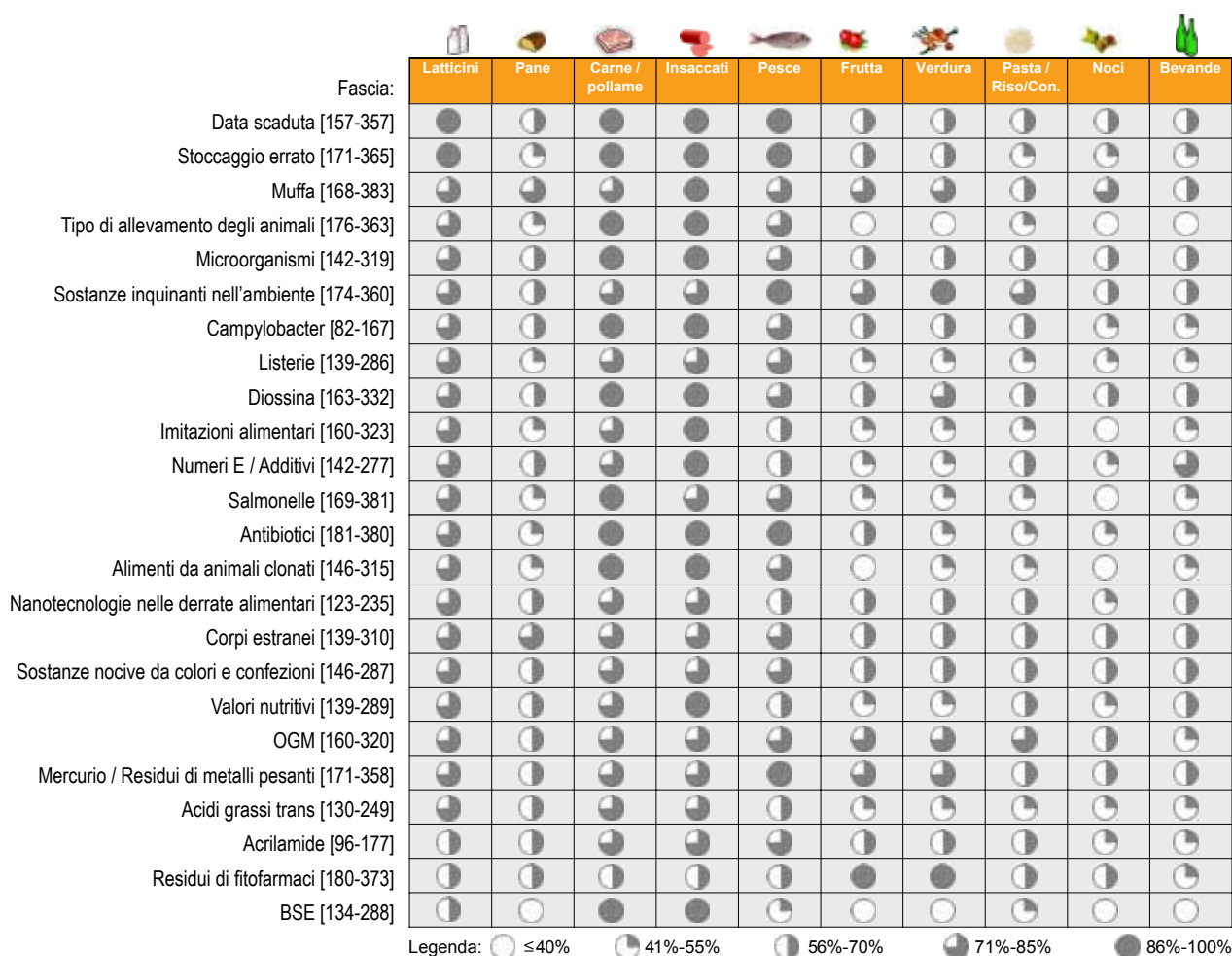
- Valori nutritivi: 65% contro 49%
- Numeri E / Additivi: 65% contro 43%
- OGM: 69% contro 58%
- Antibiotici: 80% contro 71%
- Residui di fitofarmaci: 81% contro 66%
- Acidi grassi trans: 55% contro 44%
- Sostanze inquinanti nell'ambiente: 78% contro 65%
- Alimenti da animali clonati: 68% contro 57%
- Diossina: 71% contro 61%

Anche tra Svizzera tedesca e Svizzera romanda è possibile individuare delle differenze. Nella Svizzera romanda tre quarti degli intervistati sono piuttosto preoccupati o molto preoccupati dai microorganismi, mentre nella Svizzera tedesca sono i due terzi degli intervistati. I corpi estranei preoccupano il 70% degli intervistati nella Svizzera romanda e solo il 59% nella Svizzera tedesca. Differenze di opinione sono riscontrabili anche per la muffa (84% contro 75%), lo stoccaggio errato (92% contro 70%), la data scaduta (81% contro 69%), la listeria (70% contro 53%), gli acidi grassi trans (63% contro 46%) e le imitazioni alimentari (75% contro 60%).

Gli svizzeri tedeschi sono invece in maggior misura preoccupati dai residui di fitofarmaci (79% contro 59%) e dalle nanotecnologie negli alimenti (51% contro 35%).

#### 4.10 Preoccupazione per la data scaduta

**Domanda 13:** Quando acquistate ..., quale di queste questioni vi preoccupa o non vi preoccupa?  
**Base:** [ ] intervistati  
**Gruppo target:** persone che nell'ultimo mese hanno acquistato i seguenti alimenti e che sono in generale (molto) preoccupate da questi temi



Questa domanda è stata posta solo per quei fattori che gli intervistati avevano dichiarato in precedenza essere preoccupanti.



#### 4.11 Fattori prioritari per alimento

Alla domanda su quali fattori preoccupano di più, a seconda dell'alimento, il 90% degli intervistati ha risposto che per i **latticini** è la data scaduta, e quasi allo stesso livello di risposte si trova lo stoccaggio errato. Seguono poi, con l'83%, muffa, tipo di allevamento degli animali, microorganismi e sostanze inquinanti nell'ambiente.

La muffa è anche per il **pane** tra i fattori più preoccupanti, ed è stata data come risposta dal 77% degli intervistati. Seguono quindi i corpi estranei con il 71% e la data scaduta con il 70%.

Nel gruppo **carne o pollame** oltre il 90% ha risposto la data scaduta, lo stoccaggio errato, il tipo di allevamento degli animali e gli antibiotici.

Per gli **insaccati** la data scaduta preoccupa il 93% degli intervistati, mentre gli antibiotici, la BSE e il tipo di allevamento degli animali preoccupano circa il 90% delle persone.

Il 94% degli intervistati sono preoccupati, in relazione al **pesce**, dalla data scaduta e da uno stoccaggio errato. Il mercurio e residui di altri metalli pesanti preoccupano il 92% dei consumatori. Le sostanze inquinanti nell'ambiente preoccupano l'89% degli intervistati.

Residui di fitofarmaci e sostanze inquinanti nell'ambiente appaiono piuttosto preoccupanti nell'acquisto di **frutta e verdura**. Questi fattori sono stati considerati preoccupanti dall'85% e dall'87% degli intervistati.

Per quanto riguarda **pasta, conserve e riso**, tra i temi considerati più preoccupanti sono gli OGM e le sostanze inquinanti nell'ambiente, come ha risposto il 72% degli intervistati.

Quasi tre quarti degli intervistati sono preoccupati, al momento dell'acquisto di **noci**, dalla muffa, il 71% e il 70% delle persone sono inquietate, per quanto riguarda le bevande, da numeri E, additivi e valori nutritivi.

#### 4.12 Alimenti principali per ogni fattore

La **muffa** preoccupa i consumatori per tutti i prodotti – soprattutto per insaccati (86%), latticini (83%) e carne o pollame (79%).

Le **salmonelle** sono un tema particolarmente sentito per carne e pollame (89%), insaccati (81%), latticini e pesce (ognuno 78%).

Il **mercurio** e i **residui di metalli pesanti** preoccupano soprattutto in rapporto al pesce (92%).

L'88% degli intervistati si mostra preoccupato, per quanto riguarda pesce, carne e pollame, insaccati e latticini, da un eventuale **stoccaggio errato**. Con il 42% delle risposte, questo tema sembra destare minor preoccupazione riguardo all'acquisto di noci.

Una **data scaduta** preoccupa il 90% degli intervistati rispetto a pesce, carne e pollame, insaccati e latticini.

Reazioni simili provocano i **residui di fitofarmaci** per le verdure e la frutta, come afferma l'86% degli intervistati.

Gli **organismi geneticamente modificati (OGM)** preoccupano oltre il 79% degli intervistati per quanto riguarda carne o pollame, insaccati, frutta e verdura. Ma anche per i latticini e il pesce il tema è importante per tre quarti degli intervistati.

**Imitazioni alimentari** preoccupano l'80% degli intervistati in rapporto agli insaccati, alla carne o al pollame, e quasi nella stessa misura destano preoccupazione i latticini.

**Gli alimenti da animali clonati** non sono solo un fattore preoccupante per carne, pollame e insaccati, come ha affermato l'88% degli intervistati. Il 77% delle persone è preoccupato da questo fattore anche per quanto riguarda i latticini.

Gli **antibiotici** hanno il maggior potenziale di preoccupazione per carne e pollame, nonché per gli insaccati, come afferma il 91% degli intervistati. L'87% degli intervistati è anche preoccupato che tracce dei medicinali possano trovarsi nel pesce e il 79% li teme per i latticini.

Gli **acidi grassi trans** sono visti come preoccupanti dagli intervistati soprattutto in relazione agli insaccati (82%), alla carne o pollame (73%) e ai latticini (73%). Con il 41% di risposte, gli acidi grassi trans destano minor preoccupazione riguardo all'acquisto di noci.

L'86% degli intervistati è preoccupato per i **valori nutritivi** in particolare in relazione agli insaccati. Seguono quindi i latticini (76%), carne e pollame (71%) e le bevande (70%). Per quanto riguarda frutta e verdura i valori nutritivi destano le preoccupazioni minori; infatti hanno dato queste risposte solo il 44% e il 41% degli intervistati.

La **diossina** desta preoccupazione soprattutto per la carne e il pollame (87%), gli insaccati (86%), il pesce (81%) e i latticini (78%). Le preoccupazioni minori per quanto riguarda la diossina riguardano le bevande e le noci.

I **numeri E** e gli **additivi** sono preoccupanti per gli intervistati soprattutto in relazione agli insaccati (89%), ai latticini (79%) nonché per carne e pollame (76%). Oltre il 50% degli intervistati sono preoccupati dai numeri E anche per quanto riguarda la frutta e la verdura.

La preoccupazione per i **microorganismi** riguarda tutti i generi alimentari. Particolarmente forte appare questa preoccupazione nell'acquisto di prodotti animali come carne e pollame, insaccati, pesce e latticini, come dichiara l'80% dei consumatori. Gli alimenti meno preoccupanti in relazione ai microorganismi sono le bevande; questo fattore è citato soltanto dal 57% degli intervistati.

Per quanto riguarda i **corpi estranei**, la maggior preoccupazione nasce in relazione a insaccati (84%), carne e pollame (78%) nonché pesce (77%). Il 60% degli intervistati si preoccupa per i corpi estranei in frutta, verdura e bevande.

La **listeria** desta preoccupazione soprattutto in relazione ai latticini (81%), alla carne o pollame (80%) e agli insaccati (79%). La minor preoccupazione è destata dalla listeria nell'acquisto di noci. Ciò vale anche per i **Campylobacter**. L'80% degli intervistati si è invece dichiarato preoccupato per i batteri in relazione a prodotti animali come insaccati, carne e pollame, pesce e latticini.

Oltre il 70% degli intervistati è preoccupato dall'**acrilamide** riguardo all'acquisto di insaccati, carne e pollame e pesce. Anche in questo caso le noci sono considerate più sicure, essendo l'alimento che desta minor preoccupazione in relazione all'acrilamide.

La **nanotecnologia** è considerata preoccupante da oltre il 50% degli intervistati. Questo giudizio riguarda tutti i gruppi di prodotti alimentari, anche se insaccati (81%), carne e pollame (77%) e i latticini (77%) sono quelli in cui ha un ruolo maggiore.

Anche le **sostanze inquinanti nell'ambiente** rappresentano un motivo di preoccupazione in tutti i gruppi di alimenti. In particolare destano preoccupazione in relazione a pesce e verdura (89% e 88%). Per quanto riguarda le bevande, le sostanze nocive sono un tema importante per due terzi degli intervistati.

Oltre il 50% degli intervistati è preoccupato in tutti i gruppi di alimenti dalle **sostanze nocive da colori e confezioni**. La preoccupazione maggiore riguarda il pesce (81%) e gli insaccati (80%).

Per quanto riguarda insaccati, carne e pollame, il 90% degli intervistati si è dichiarato preoccupato dalla **BSE**.

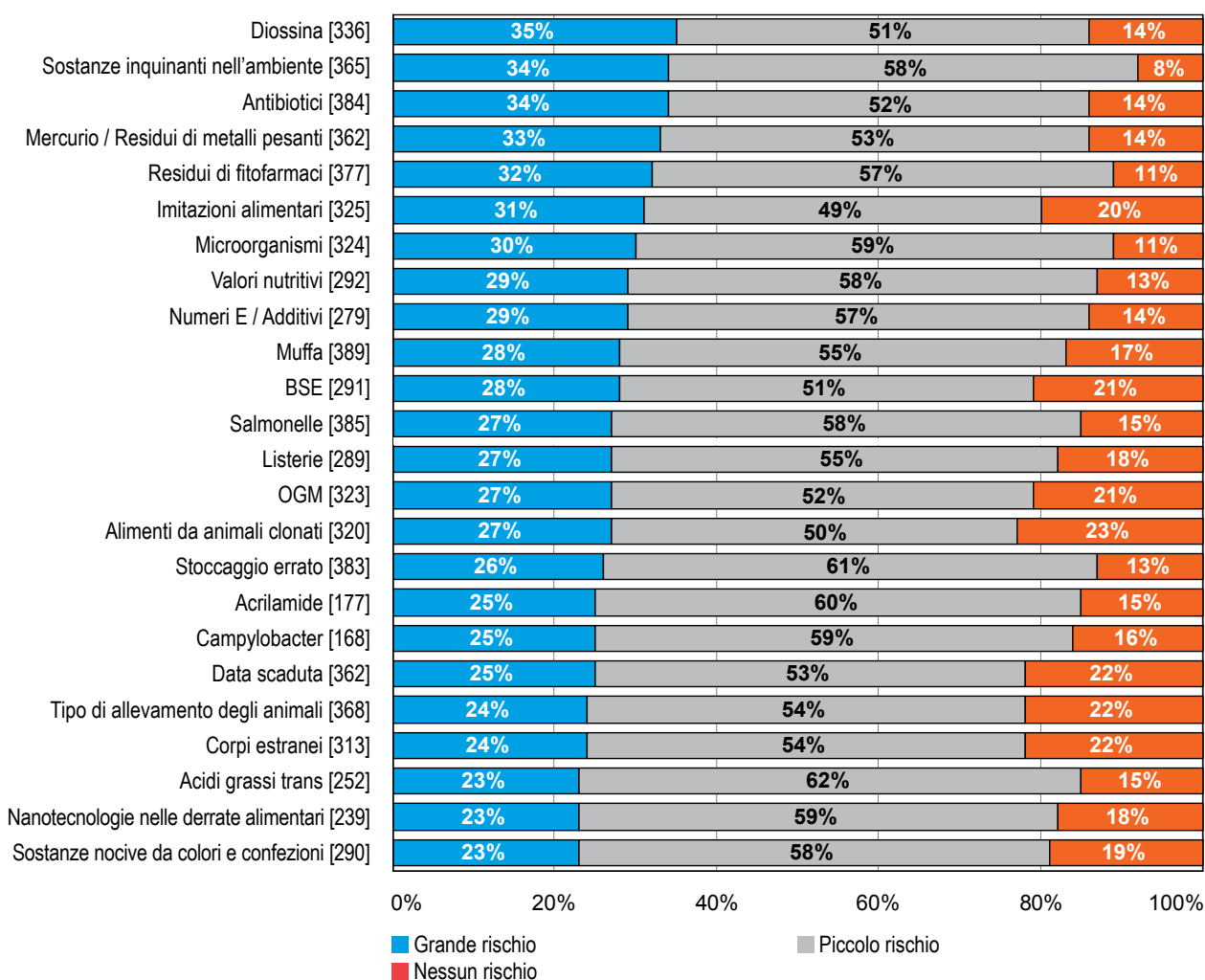
Il tipo di **allevamento degli animali** desta preoccupazione agli intervistati soprattutto in relazione a carne e pollame (92%), insaccati (89%) ma anche latticini (84%).

#### 4.13 Diossina come rischio per la salute

**Domanda 14:** Quanto considerate alta la probabilità che questi fattori nel 2011 rappresentino un rischio per la vostra salute?

**Base:** [ ] intervistati

**Gruppo target:** persone che sono molto o abbastanza preoccupate da questi temi



Alla domanda su quali dei fattori citati potrebbe avere nel 2011 conseguenze per la salute stessa dei partecipanti al sondaggio, questo rischio è stato considerato dal 65% degli intervistati o piccolo o inesistente.

Sebbene i valori attribuiti ai vari fattori non si differenzino fortemente gli uni dagli altri, la diossina è comunque al primo posto della lista, con il 35% di intervistati che la considera un grande rischio.

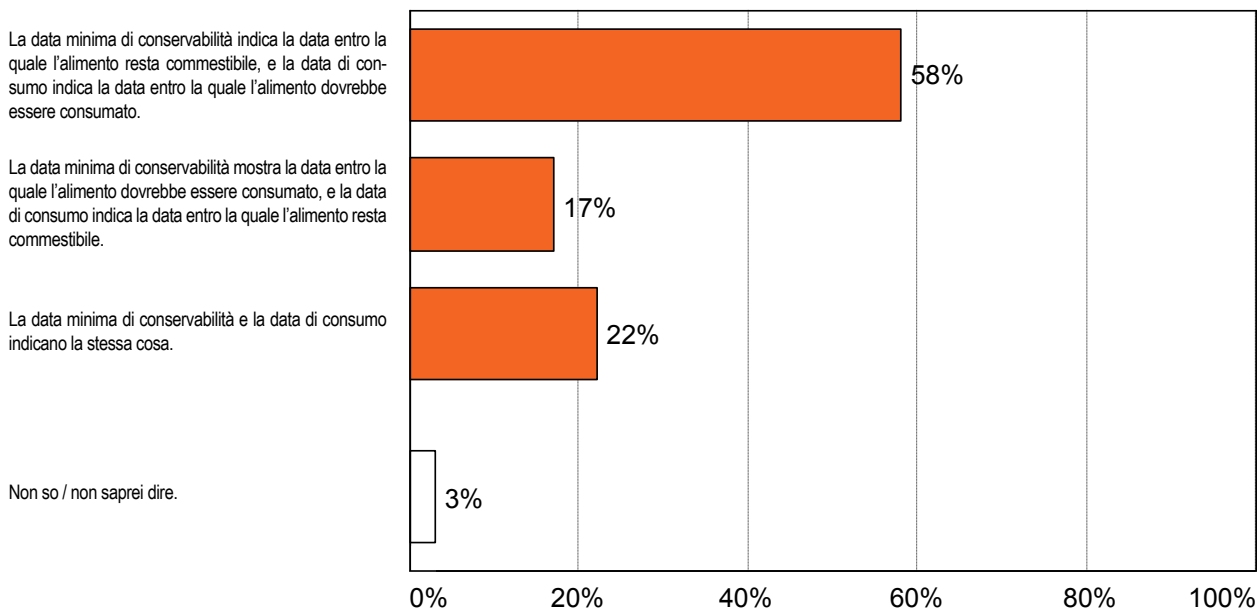
Tra la Svizzera tedesca e la Svizzera romanda, le valutazioni divergono: il 41% degli svizzeri romandi valuta i valori nutritivi come un grande rischio, rispetto al 25% della Svizzera tedesca. Per la data scaduta e per il tipo di allevamento degli animali il rapporto è del 31% contro il 19%. Lo stoccaggio errato rappresenta per il 34% degli svizzeri romandi un grande rischio. Solo un quinto degli svizzeri tedeschi condivide questa opinione.

Diversa è anche la valutazione tra donne e uomini. Le prime considerano ad esempio le sostanze inquinanti nell'ambiente un rischio nettamente maggiore rispetto agli uomini (39% contro 27%).

#### 4.14 La differenza tra consumo e conservabilità

**Domanda 15:** Indicate quale delle seguenti affermazioni secondo voi è giusta.

**Base:** 506 intervistati



Quasi due terzi degli intervistati conoscono la differenza tra data minima di conservabilità e data di consumo, avendo fornito la risposta giusta, e cioè che la data minima di conservabilità indica la data entro la quale l'alimento resta commestibile, mentre la data di consumo indica la data entro la quale l'alimento dovrebbe essere consumato. La risposta giusta è stata data più spesso dalle persone più anziane rispetto alle persone più giovani. Due terzi degli intervistati sopra i 30 anni conoscevano la differenza, mentre tra le persone sotto i 30 anni la conosceva il 48%.

Per contro, una persona su cinque – di cui un terzo sotto i 30 anni – crede che la data minima di conservabilità e la data di consumo siano la stessa cosa. Tra le persone sopra i 30 anni è di questo avviso il 20%.

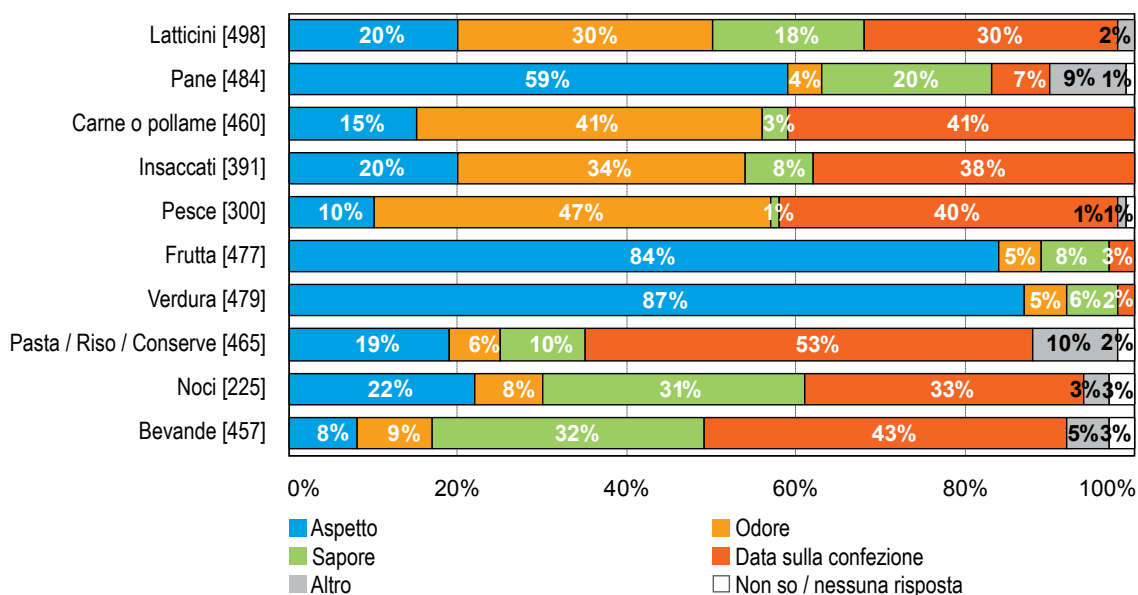
Un quarto delle persone della Svizzera romanda pensa erroneamente che la data minima di conservabilità mostri la data entro la quale l'alimento dovrebbe essere consumato, e la data di consumo indichi la data entro la quale l'alimento resta commestibile. Nella Svizzera tedesca questa risposta è stata fornita dal 14% degli intervistati.

#### 4.15 Gli uomini si fidano del loro olfatto, le donne della data di conservabilità

**Domanda 16:** Come valutate, in linea di massima, se i seguenti alimenti sono ancora commestibili, oppure, secondo quali fattori giudicate se un prodotto deve essere gettato via?

**Base:** [ ] intervistati

**Gruppo target:** chi ha acquistato alimenti o gruppi merci nell'ultimo mese



Il fatto che la frutta e la verdura siano ancora commestibili viene deciso dalla maggioranza degli intervistati sulla base dell'aspetto. Quasi due terzi delle persone intervistate decidono anche sulla base dell'aspetto se il pane debba essere gettato via o no.

Per pasta, riso e conserve la metà dei partecipanti al sondaggio osserva la data sulla confezione per stabilire lo stato del prodotto.

Oltre alla data sulla confezione, per un terzo degli intervistati è decisivo anche l'odore per pesce, carne e pollame, insaccati e latticini, e il sapore ha anche la stessa importanza per noci e bevande.

Mentre il 46% degli uomini si fida del proprio olfatto per carne e pollame, tra le donne è di questa opinione il 37%. Le donne danno maggior importanza alla data riportata sulla confezione, come dimostra il 44% delle risposte, mentre tra gli uomini la percentuale è del 38%.

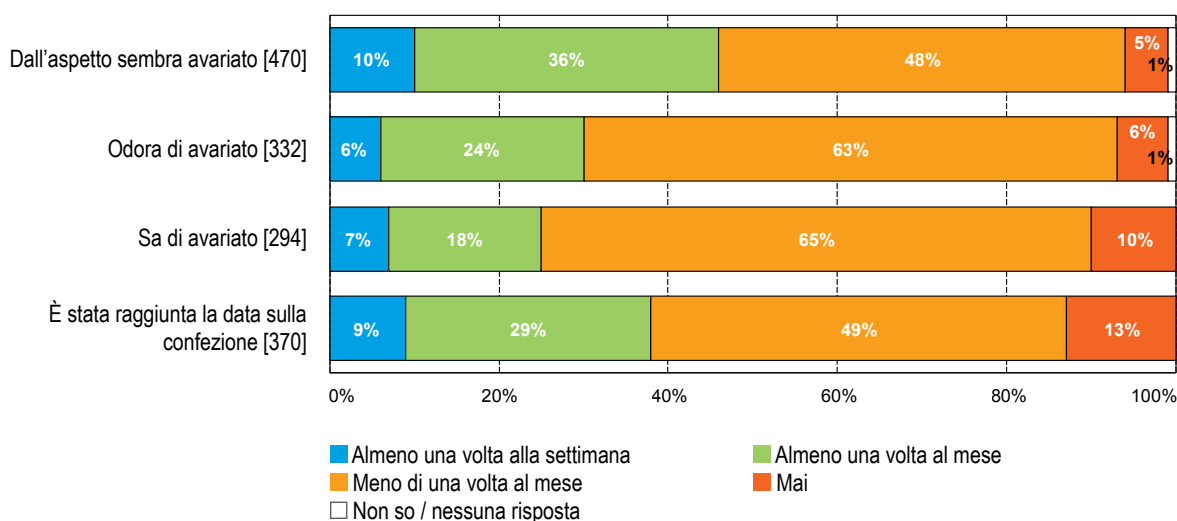
Se una bevanda debba essere gettata o meno viene deciso dalla metà degli intervistati della Svizzera romanda sulla base della data sulla confezione. Nella Svizzera tedesca il 41% degli intervistati considera la data come decisiva per decidere se gettar via o meno le bevande.

#### 4.16 I più giovani gettano via più spesso gli alimenti

**Domanda 17:** Quanto spesso gettate via gli alimenti secondo i criteri citati in precedenza?

**Base:** [ ] intervistati

**Gruppo target:** le persone che valutano in base ai fattori indicati qua sotto, se gettare via o meno un prodotto alimentare.



Gli alimenti vengono in generale gettati più spesso quando il loro aspetto sembra avariato rispetto a quando odorano o sanno di avariato. Più importante dell'odore è anche la data minima di conservabilità sulla confezione.

Una buona metà degli intervistati sotto i 30 anni che giudicano secondo i fattori elencati se un prodotto debba essere gettato via o no, buttano gli alimenti almeno una volta al mese, quando è stata superata la data sulla confezione. Si tratta di una percentuale superiore a quella del gruppo tra i 30 e i 49 anni, il 37% dei quali getta via gli alimenti secondo lo stesso principio. Per stabilire quali alimenti gettare via una volta al mese, il 38% dei più giovani si basa sull'odore, tra le persone più anziane è un terzo degli intervistati.

Quasi la metà degli intervistati getta via alimenti almeno una volta al mese perché dall'aspetto sembrano avariati. Il 38% degli intervistati li getta via in questo periodo perché è stata superata la data sulla confezione.

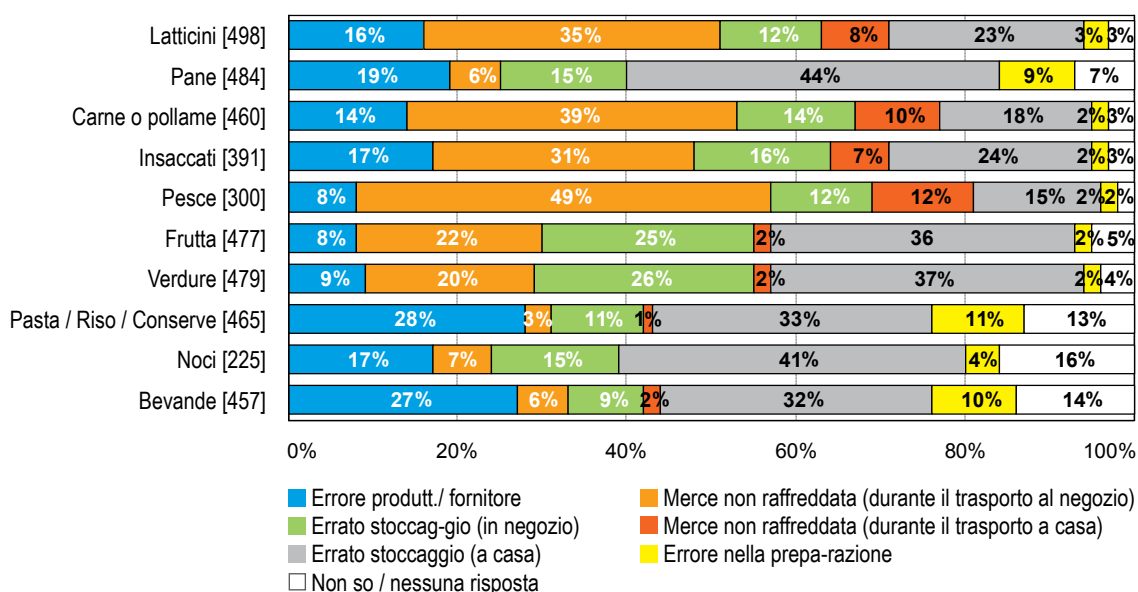


#### 4.17 Stoccaggio errato, preparazione giusta

**Domanda 18:** Pensate adesso alla sicurezza degli alimenti dalla produzione fino al consumo. Potrebbero esserci problemi in diverse fasi, ad esempio durante la produzione, nel negozio o a casa vostra. Indicate durante quale fase, a vostro avviso, può sorgere il rischio più grande per la salute.

**Base:** [ ] intervistati

**Gruppo target:** chi ha acquistato alimenti o gruppi merci nell'ultimo mese



Ai partecipanti al sondaggio è stato chiesto in quale fase del processo di produzione, fino al consumo, si attendevano l'insorgere di qualche rischio per la salute. Per quanto riguarda i latticini il 35% degli intervistati vede il maggior rischio per la salute nella merce non raffreddata durante il trasporto al negozio. Più o meno simili sono le quote di risposte per carne e pollame (39%), insaccati (31%) e pesce (49%). Le persone oltre i 50 anni pensano in misura maggiore dei gruppi più giovani che il produttore o il fornitore possano commettere errori. Gli intervistati tra i 30 e i 49 anni sono tuttavia maggiormente dell'opinione, rispetto a quelli over 50, che possa accadere un errore durante il trasporto al negozio: questo è infatti ciò che pensa il 39% delle persone tra i 30 e i 49 anni, ma solo un quarto di quelli sopra i 50.

Per il pane, le noci, la verdura e la frutta il maggior rischio per la salute viene visto nell'errato – o troppo lungo – stoccaggio a casa.

Per quel che riguarda la merce fresca come frutta e verdura, una persona su quattro vede il maggior rischio per la salute anche

nell'errato stoccaggio in negozio. Di questa opinione è il 33% degli svizzeri romandi, mentre nella Svizzera tedesca si tratta del 23%.

Per pasta, riso e conserve, nonché per le bevande, la fase critica secondo gli intervistati è soprattutto quella dello stoccaggio errato o troppo lungo a casa, e durante la produzione. Un errore del produttore o del fornitore viene supposto soprattutto dagli svizzeri tedeschi: un terzo di essi vede il rischio soprattutto nell'eventuale errore del produttore. Nella Svizzera romanda solo il 18% degli intervistati è di questa opinione. Queste differenze si possono riscontrare anche per quanto riguarda i latticini e possono essere anche estese agli altri prodotti.

Il 23% degli uomini (ma solo il 14% delle donne) è dell'opinione, riguardo a carne e pollame, che il problema maggiore per la salute possa insorgere nell'errato o troppo lungo stoccaggio a casa.

Per il pesce il problema maggiore sembra poter nascere durante il trasporto in negozio, pensa invece il 55% degli intervistati tra i 30 e i 49 anni. Tra le persone sotto i 30 anni il 35% condivide questa opinione, mentre nel gruppo degli intervistati sopra 50 anni è condivisa dal 48%.

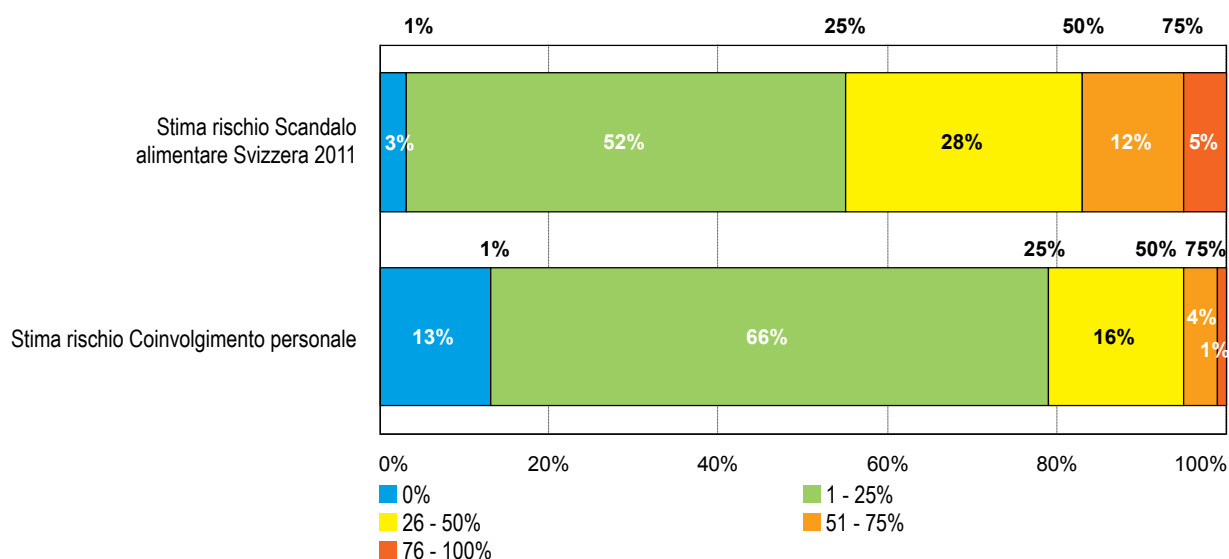
Gli intervistati più giovani pensano piuttosto che il prodotto abbia avuto uno stoccaggio errato a casa.

#### 4.18 Mangiare a rischio

**Domanda 19:** Quanto considerate alto il rischio che in Svizzera si verifichi uno scandalo alimentare nel 2011?

**Domanda 21:** Quanto considerate alto il rischio che voi stessi siate vittima di uno scandalo alimentare in Svizzera nel 2011?

**Base:** 506 intervistati



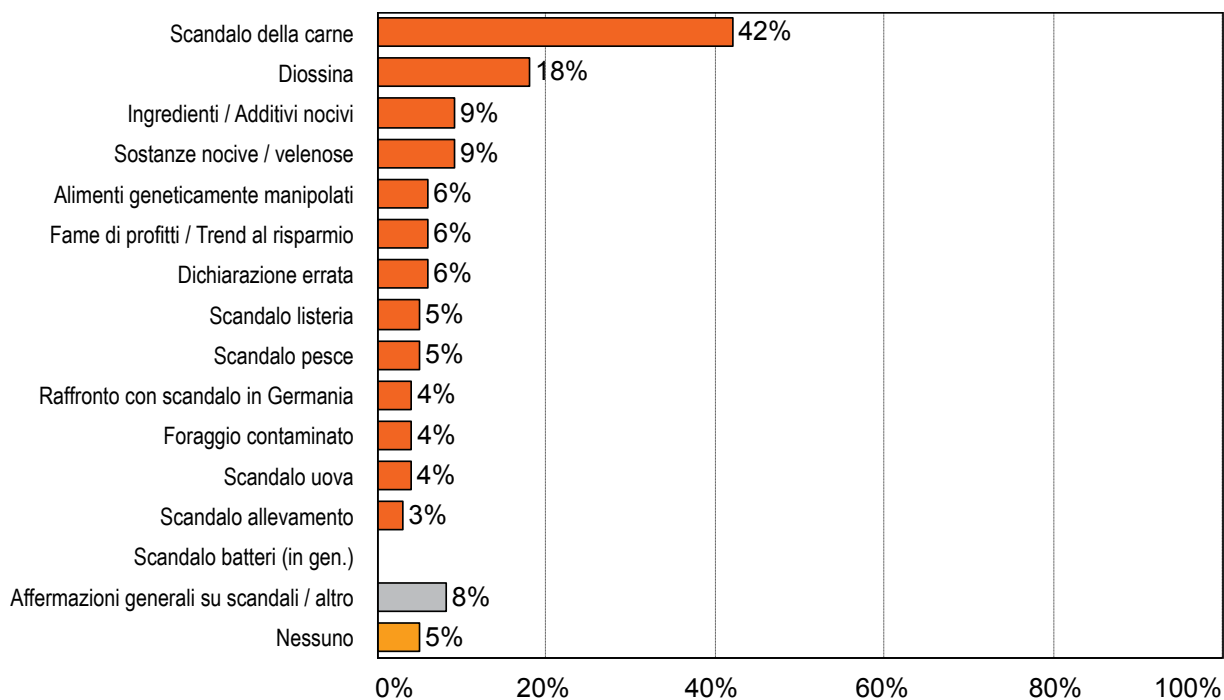
La probabilità che nel 2011 si verifichi uno scandalo alimentare in Svizzera è valutata al 25% da oltre la metà degli intervistati. Per una minoranza questo rischio avrebbe una probabilità tra il 76% e il 100%; in questo caso sono soprattutto le donne a percepire tale rischio (8% contro il 3% degli uomini).

Il 3% degli intervistati non si attende scandali alimentari nel 2011. Il rischio di essere colpiti personalmente da un tale scandalo è per il 13% inesistente.

#### 4.19 Scandalo della carne e diossina

**Domanda 20:** Avete dichiarato che secondo voi c'è il 50% di possibilità che si verifichi uno scandalo alimentare. Che tipo di scandalo vi aspettate?

**Base:** 86 intervistati / risposte  $\geq$  3%



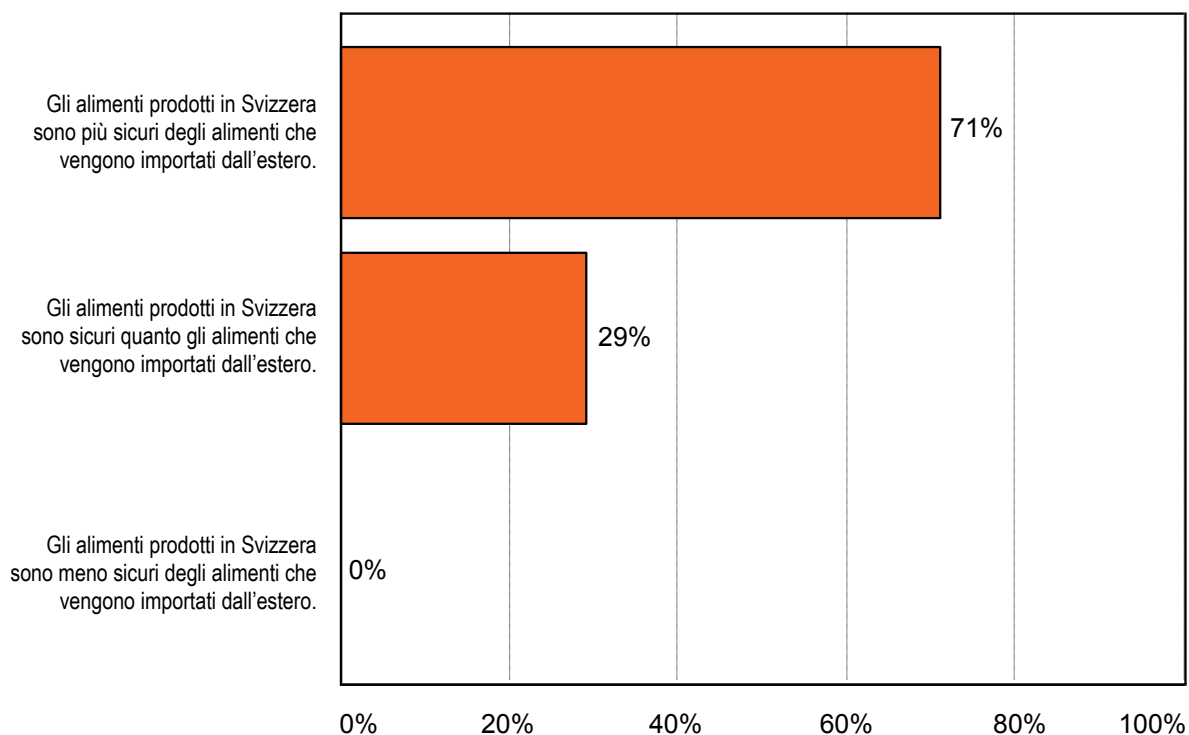
Questa domanda è stata posta a tutte quelle persone che considerano il rischio di uno scandalo alimentare in Svizzera per il 2011 al 50%. Data la base ridotta degli intervistati non è possibile trarre dalle risposte risultati rappresentativi.

Tuttavia è possibile considerare il fatto che la maggioranza di queste persone si attendano uno scandalo della carne (42%). Il 18% prevede uno scandalo diossina.

#### 4.20 Fiducia nei produttori svizzeri

**Domanda 22:** Indicate con quale delle seguenti affermazioni vi identificate.

**Base:** 506 intervistati



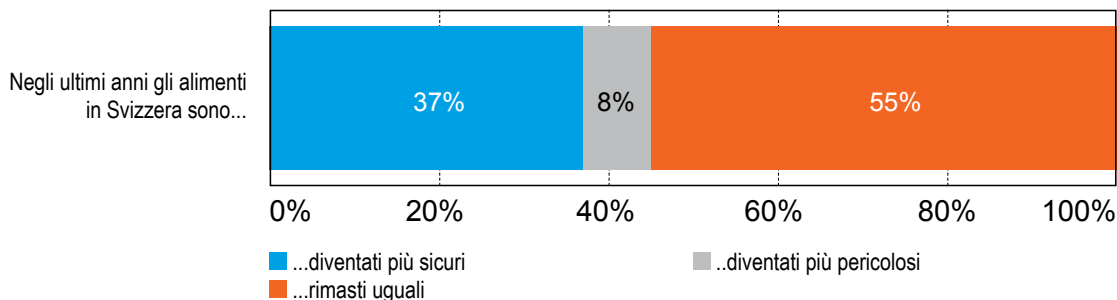
Oltre il 70% degli intervistati sono dell'opinione che gli alimenti prodotti in Svizzera siano più sicuri degli alimenti importati. Nella Svizzera tedesca il 75% degli intervistati ha più fiducia nei produttori svizzeri che nei produttori esteri. Nella Svizzera romanda è di questa opinione il 59%. Per contro, molte più persone della Svizzera romanda sono dell'opinione che gli alimenti nazionali siano affidabili quanto quelli importati (41% contro 25%).

Nessuno crede che gli alimenti prodotti in Svizzera siano meno sicuri di quelli importati.

#### 4.21 Le persone più anziane trovano gli alimenti più sicuri

**Domanda 23:** Indicate con quale delle seguenti affermazioni vi identificate.

**Base:** 506 intervistati



I partecipanti al sondaggio dovevano valutare gli eventuali progressi nella sicurezza degli alimenti. Il risultato mostra che più della metà degli intervistati considera che la sicurezza degli alimenti in Svizzera negli ultimi anni è rimasta invariata. Il 37% è dell'opinione che gli alimenti siano diventati più sicuri. Tra l'8% degli intervistati che pensano che gli alimenti in Svizzera siano diventati più pericolosi negli ultimi anni si trovano più donne che uomini (11% contro 5%).

Soprattutto le persone sopra 50 anni sono dell'opinione che gli alimenti in Svizzera negli ultimi anni siano diventati più sicuri. Mentre in questo gruppo d'età il 49% degli intervistati è di questa opinione, nella fascia tra i 30 e i 49 anni si tratta di un terzo, e nel gruppo sotto i 30 anni del 36%.

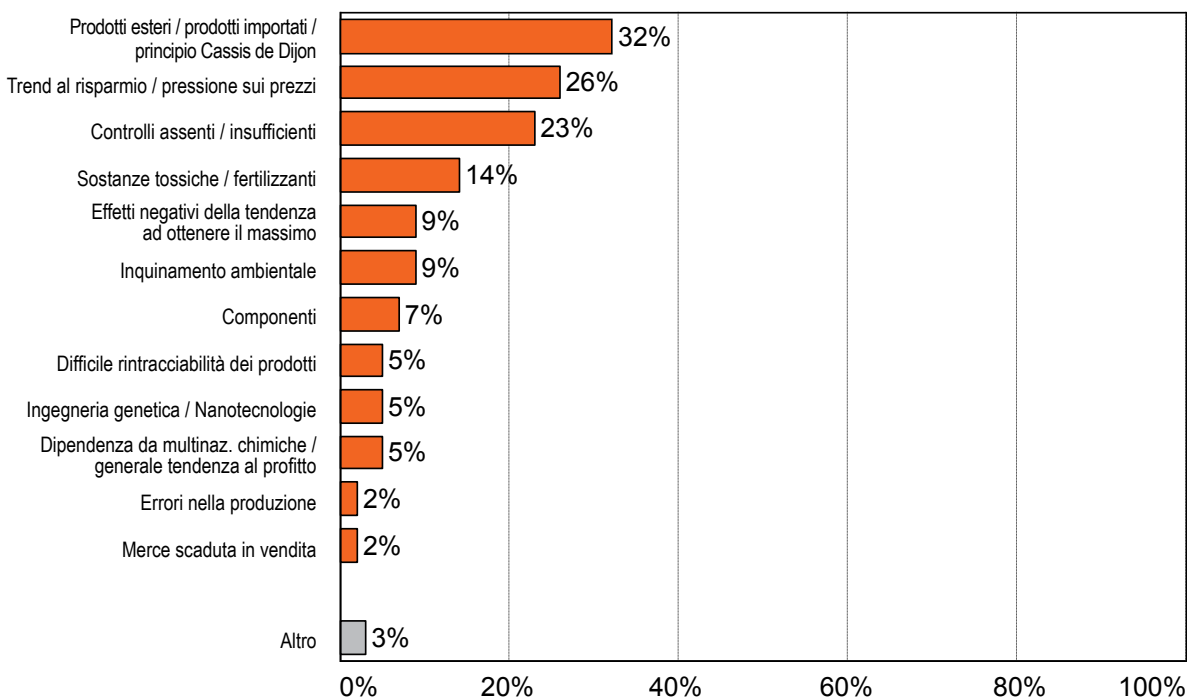
È possibile notare anche una differenza tra svizzeri tedeschi e romandi sul tema della sicurezza degli alimenti. Per il 78% delle persone della Svizzera romanda negli ultimi anni la sicurezza degli alimenti non è cambiata molto, e il 15% pensa che gli alimenti siano diventati più sicuri. Diversa è la situazione nella Svizzera tedesca: qui solo il 47% degli intervistati pensa che negli ultimi anni tutto sia rimasto uguale, e il 44% crede che la sicurezza degli alimenti sia cresciuta.

#### 4.22 Prodotti importati, trend al risparmio e controlli insufficienti come motivi per la pericolosità degli alimenti

**Domanda 24:** Perché, secondo voi, gli alimenti in Svizzera sono diventati più pericolosi?

**Base:** 43 intervistati

**Gruppo target:** gli alimenti in Svizzera sono diventati più pericolosi (D23)



La questione su quali fattori siano responsabili della minor sicurezza degli alimenti è stata posta, in modo aperto, agli intervistati che avevano risposto che gli alimenti in Svizzera negli ultimi anni sono diventati più pericolosi. Siccome soltanto 43 persone fanno parte di questo gruppo, queste risposte non sono rappresentative.

Tuttavia è possibile constatare che i prodotti esteri e le facilitazioni sulle importazioni guidano la lista dei fattori. Seguono poi il trend al risparmio e i controlli insufficienti come motivi per la maggior pericolosità degli alimenti.





Il 47% degli intervistati riscalda sempre o a volte i piatti a base di funghi una seconda volta e il 38% lavora il pesce congelato sempre o a volte senza scongelarlo. Un po' di meno, ovvero un terzo degli intervistati, fa scongelare in frigo il pollame, coperto. Il 23% sembra sapere che la muffa non può penetrare all'interno del formaggio: infatti essi asportano sempre la parte ammuffita e mangiano poi il resto.

Quanto più le persone crescono di età, tanto più cambiano strofinacci e stracci per la cucina al più tardi dopo tre giorni. Tra gli intervistati sopra i 50 anni il 54% ha questo comportamento, condiviso solo dal 44% degli intervistati tra i 30 e i 49 anni, mentre solo un terzo dei più giovani cambia strofinacci per cucina ogni tre giorni. In generale gli strofinacci per cucina vengono cambiati come consigliato dal 45% dei nuclei familiari svizzeri.

Nel trattamento del pollame sono in prima fila le donne e le persone sopra i 30 anni: il 58% delle donne (ma solo il 45% degli uomini) utilizza per il pollame crudo sempre utensili da cucina separati. Sono soprattutto le persone sopra i 30 anni a scongelare il pollame congelato nel modo giusto: sempre coperto in frigorifero. Mentre tra le persone della fascia tra i 30 e i 49 anni il 31% si attiene a questo consiglio, tra gli intervistati oltre 50 anni è addirittura il 40%. Ma solo il 20% degli intervistati sotto i 30 anni si attiene sempre a questa regola.

Lavarsi le mani prima di mettersi a cucinare è in tutta la Svizzera un rituale fisso, ma nella Svizzera romanda viene eseguito con maggior costanza. Qui il 93% degli intervistati si lava sempre le mani prima di cucinare. Nella Svizzera tedesca l'85% dice di lavarsi le mani prima di mettersi ai fornelli.

#### *4.23.2 Azioni sconsigliate*

Non consigliabili sono quei comportamenti che possono danneggiare la salute o la qualità dei prodotti. Il sondaggio mostra che tre quarti degli intervistati, ad esempio, sa che non si conservano resti di conserve in contenitori aperti. Quasi lo stesso numero rinuncia a tagliare la parte ammuffita delle salsicce e a mangiare il resto.

La metà degli intervistati rinuncia a asportare le parti ammuffite delle confetture e a mangiare il resto. Quasi la stessa percentuale di persone non tiene gli agrumi in frigo: questo consiglio viene seguito nella Svizzera tedesca dal 56% e nella Svizzera romanda dal 52% degli intervistati.

Sebbene le uova sode non dovrebbero essere passate sotto l'acqua fredda, perché altrimenti i germi potrebbero penetrare assieme all'acqua all'interno altrimenti sterile, la maggioranza degli intervistati non si attiene a questa raccomandazione. Il 52% delle

persone passa sempre le uova sode sotto l'acqua fredda. Soprattutto le persone sopra i 50 anni (63%) passano le uova sode sotto l'acqua fredda, nella fascia tra i 30 e i 49 anni sono il 51%, tra quelli sotto i 30 anni il 38%.

Quasi la metà dei consumatori non sa che i peperoni, le melanzane o i pomodori non vanno conservati in frigo, perché così cambiano sapore. Il 47% degli intervistati conserva le solanacee in frigo.

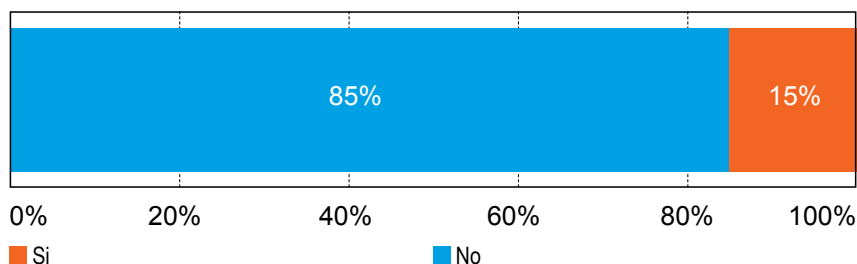
Non si dovrebbero conservare assieme le mele con il melone o con i kiwi, perché il gas sprigionato dalle mele accelera la maturazione degli altri frutti. Il 43% degli intervistati non conserva mai le mele assieme ai kiwi o al melone.

Non è nemmeno consigliabile scongelare la carne congelata a temperatura ambiente. Il 34% degli svizzeri romandi lo fa sempre, mentre nella Svizzera tedesca è il 20% degli intervistati.

Significativamente, sono anche più persone nella Svizzera romanda a limitarsi ad asportare la parte ammuffita delle confetture e a mangiare il resto. Il 25% delle persone della Svizzera romanda lo fa sempre, mentre nella Svizzera tedesca è l'8%.

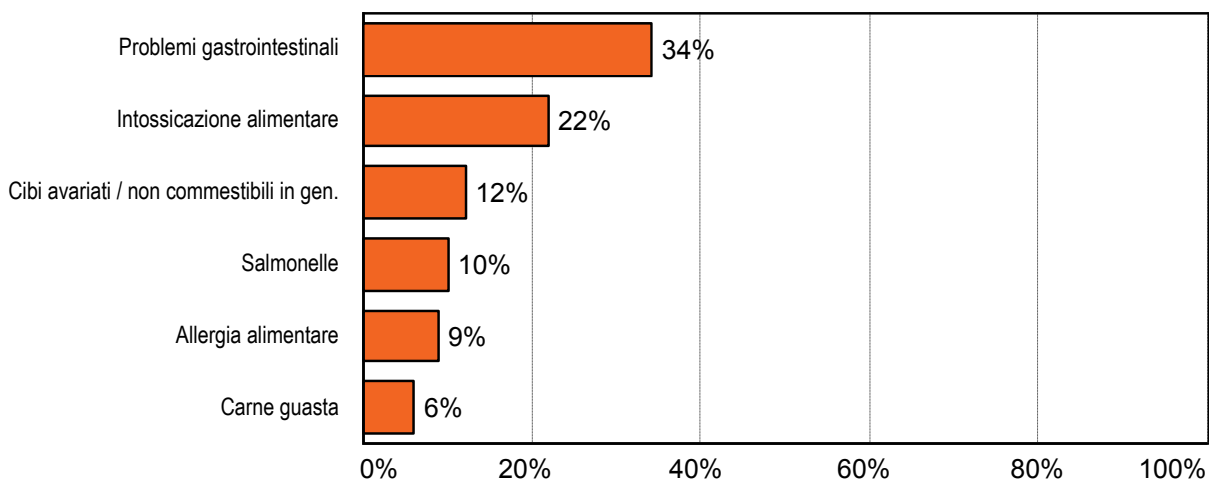
#### 4.24 Pochi problemi con gli alimenti svizzeri

**Domanda 33:** Avete mai avuto problemi di salute direttamente correlati a un alimento acquistato in Svizzera  
**Base:** 506 intervistati



Con questa domanda si è dapprima indagato se i partecipanti al sondaggio avessero già avuto problemi di salute in rapporto diretto con un alimento della Svizzera. Il 15% delle persone ha risposto affermativamente a questa domanda. Nella Svizzera romanda ci sono state complicazioni per il 22% degli intervistati, nella Svizzera tedesca solo per il 13%.

**Domanda 34:** Quale problema/quali problemi avete avuto?  
**Base:** 78 intervistati  
**Target:** chi ha avuto problemi di salute direttamente correlati a un alimento acquistato in Svizzera.



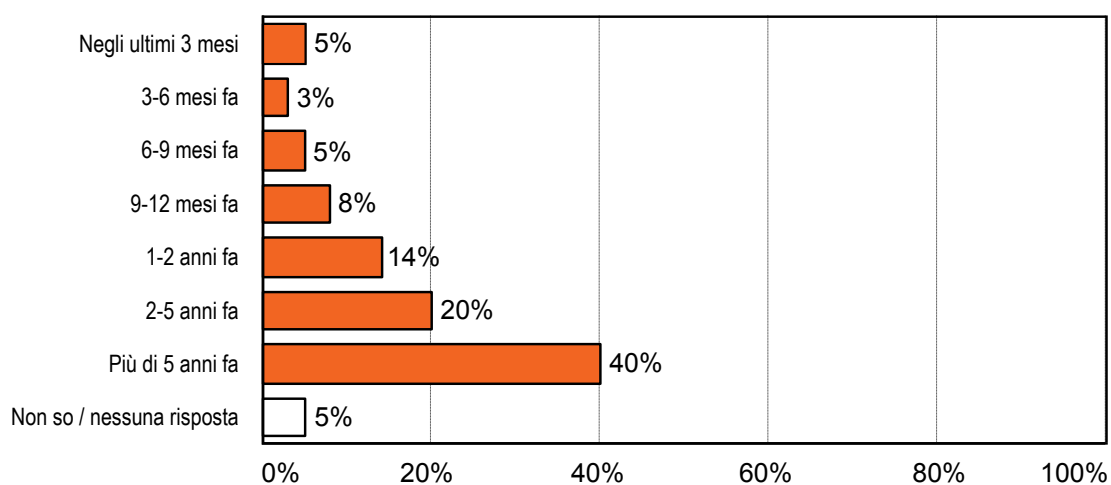
La seconda domanda, aperta, è stata rivolta a coloro che avevano già avuto problemi di salute, e tendeva a rilevare di quali problemi si era trattato. Siccome soltanto 78 persone erano state colpite, queste risposte non sono rappresentative.

È tuttavia emerso che i problemi gastrointestinali sono stati i più citati, in totale dal 34% degli intervistati. Al secondo posto ci sono le intossicazioni alimentari.

**Domanda 35:** Quando avete avuto questo problema/questi problemi?

**Base:** 78 intervistati

**Target:** chi ha avuto problemi di salute direttamente correlati a un alimento acquistato in Svizzera.



Per due terzi degli intervistati i problemi di salute in rapporto agli alimenti in Svizzera si sono verificati più di due anni fa. Per il 5% delle persone intervistate tali problemi si sono verificati negli ultimi 3 mesi.

## 5. I principali punti in sintesi

### 5.1 La dichiarazione è centrale

È emerso che oltre un terzo degli intervistati ritiene probabile consumare alimenti che possano anche danneggiare la salute. Anche se questa preoccupazione è minore della paura di incidenti d'auto, malattie o danni alla salute a causa di inquinamento, il pericolo legato agli alimenti viene considerato nettamente più alto di quello di essere vittima di un crimine.

Il 30% degli intervistati considera centrale la dichiarazione di provenienza, conservabilità e additivi, quando si tratta di sicurezza in rapporto agli alimenti. Un quarto degli intervistati sottolinea inoltre il ruolo dei controlli di qualità, delle norme sull'importazione e delle direttive bio. Un intervistato su sei intende per prodotti sicuri quelli che non contengono additivi nocivi.

### 5.2 Un prezzo alto non crea affidabilità

Le donne sono particolarmente sensibili ai pericoli che possono nascere in relazione agli alimenti. Questo si vede soprattutto al momento della spesa, quando due terzi delle donne – ma solo la metà degli uomini – si preoccupano della sicurezza degli alimenti.

Gli strumenti più importanti per valutare la sicurezza degli alimenti sono l'aspetto fresco (91%), la conservabilità (81%) e la provenienza (75%). Il 57% degli intervistati fa attenzione al rivenditore, per quasi la metà dei partecipanti al sondaggio hanno un ruolo importante il produttore e il marchio di qualità. Solo un intervistato su sei considera invece gli alimenti più sicuri solo perché costano di più.

### 5.3 Muffa e salmonelle sono le principali preoccupazioni

La metà di tutti gli intervistati è preoccupata, al momento dell'acquisto di alimenti, dalla muffa, dalle salmonelle, nonché dai residui di metalli pesanti, mercurio e diossina. Circa il 40% è preoccupato a causa degli antibiotici, dei fitofarmaci, dell'errato stoccaggio, della data scaduta, degli OGM, degli alimenti da animali clonati e della listeria. La maggior attenzione alla sicurezza è dedicata dai consumatori a carne, pollame e pesce.

### 5.4 Pericoli nella catena produttiva e di distribuzione

In generale l'affidabilità degli alimenti ha un ruolo minore per i giovani che per gli intervistati più anziani. I consumatori che si preoccupano dell'affidabilità degli alimenti comprano spesso alimenti sfusi piuttosto che alimenti confezionati. Nell'acquisto di carne, pollame e formaggi sfusi si presta particolare attenzione alla consulenza personale.

Le cause di insorgenza di pericoli per la salute rispetto agli alimenti sono localizzate dagli intervistati su diversi momenti della catena di produzione e di distribuzione. Per i latticini, la carne, il pollame, gli insaccati e il pesce gli intervistati vedono il rischio maggiore soprattutto in una refrigerazione insufficiente durante il trasporto nel negozio. Per i prodotti di panetteria, pasta, riso, conserve, noci, bevande, frutta e verdura si individua invece il rischio principale piuttosto nell'errato stoccaggio a casa. I produttori vengono citati meno come problema per la sicurezza dei prodotti, ma per il pane, la pasta, il riso, le conserve, le noci e le bevande sono comunque al secondo posto della lista dei principali fattori di rischio.

### **5.5 I prodotti svizzeri sono considerati sicuri**

Uno svizzero su sei crede che in Svizzera nell'anno in corso ci sia oltre il 50% di probabilità di uno scandalo alimentare. Ma solo uno ogni venti pensa di esserne colpito direttamente. Ci si attende soprattutto uno scandalo della carne o della diossina.

Nonostante questi timori, solo un intervistato su dodici ha l'impressione che la sicurezza degli alimenti in Svizzera sia peggiorata negli ultimi anni. Come motivo per un peggioramento viene citata soprattutto l'importazione di prodotti stranieri. Gli alimenti prodotti in Svizzera sono invece considerati come relativamente sicuri: il 71% degli intervistati pensa che i prodotti svizzeri siano più sicuri della merce di importazione. Solo il 15% afferma di aver avuto problemi di salute in Svizzera a causa di un alimento; al primo posto vengono citati i problemi gastrointestinali.

### **5.6 Gli svizzeri sono avveduti**

I pericoli per la sicurezza degli alimenti sono in agguato anche al termine della catena alimentare, ovvero nella conservazione e nella preparazione a casa. Fortunatamente la popolazione si rivela ben informata su molti punti: l'87% lava le mani prima di cucinare, i tre quarti degli intervistati sanno che i resti di conserve non si conservano nella loro confezione; quasi due terzi degli intervistati conoscono la differenza tra data minima di conservabilità e data di consumo. E quando qualcosa ha un aspetto avariato o è scaduto, per sicurezza viene gettato via.

## 6. Ulteriori informazioni

### **Servizio specializzato in Dietetica Coop**

Thiersteinallee 14, casella postale 2550

4002 Basilea

E-mail [ernaehrung@coop.ch](mailto:ernaehrung@coop.ch)

Informazioni Coop tel. 0848 888 444

[www.coop.ch/trendalimentari](http://www.coop.ch/trendalimentari)

### **Società Svizzera di Nutrizione (SSN)**

#### **NUTRINFO® Servizio informazioni per domande in materia di alimentazione**

Schwarztorstrasse 87, casella postale 8333

3001 Berna

Tel. 031 385 00 08 (8.30–12.00)

E-mail [nutrinfo-d@sge-ssn.ch](mailto:nutrinfo-d@sge-ssn.ch)

[www.sge-ssn.ch](http://www.sge-ssn.ch)

La pubblicazione di questo documento è consentita solo con indicazione della seguente fonte: Studio Coop sulle tendenze alimentari «Mangiare? Certo, ma sicuri!», 2011.