Sicurezza Alimentare. Le macchine per caffè libererebbero troppo piombo.

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Riceviamo e pubblichiamo

23 GENNAIO 2014 -Sicurezza Alimentare. Le macchine per caffè libererebbero troppo piombo. Lo dice uno studio dell'Istituto tedesco per la valutazione del rischio sicurezza alimentare tedesca Bfr. Il rilascio di piombo potrebbe essere causato dall'uso di decalcificanti. Il numero di macchine per caffè testate è troppo esiguo per allarmare

Alcuni tipi di macchine per caffè esaminate nei laboratori dall'Istituto federale tedesco per la valutazione del rischio (BfR) rilascerebbero quantità elevate di piombo.

La notizia ha destato in Germania un certo scalpore e sono circolate informazioni errate su molti giornali.

Per questo motivo l'Istituto tedesco per la valutazione del rischio (BfR) ha diramato un comunicato ufficiale dove dice che il progetto ha interessato otto nuove macchine per caffè per uso domestico, all'interno di uno studio sul rilascio di metalli pesanti dovuto a materiali a contatto con alimenti.

[MORE]

Il set sottoposto a test comprendeva tre macchine per caffè espresso domestiche con filtro tradizionale che utilizzano caffè macinato (non la moka italiana per intenderci),

tre macchine a cialde e due macchine a capsule tipo Nespresso.

In laboratorio è stato simulato l'utilizzo per più giorni, inserendo anche operazioni di pulizia con l'impiego di sostanze decalcificanti consigliate dai produttori stessi. Le macchine per caffè testate evidenziavano un certo rilascio di piombo che però tende a diminuire con il passare del tempo. Si è notato che 2 delle 3 macchinette a filtro cedevano all'acqua concentrazioni di piombo superiori di oltre 100 volte rispetto ai parametri stabiliti dall'Unione Europea per l'acqua potabile (10ug/Kg, con un valore massimo di accettabilità fino a 40 ug/Kg). Il picco massimo di rilascio avveniva dopo la pulizia con agenti decalcificanti.

Tutte le altre tipologie di macchinette (cialde, capsule), rispettavano invece i limiti relativi alla migrazione di piombo, prima e dopo l'operazione di pulizia, avvicinandosi alla soglia dei 10 mg/Kg senza superarla.

Il rilascio di piombo potrebbe essere causato dall'uso di decalcificanti.

Se il numero di macchine per caffè testate è ritenuto troppo esiguo per allarmare, Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", chiede alle autorità sanitarie, europee ed italiane un approfondimento per eliminare ogni ombra di dubbio circa pericoli per la salute.

La ragione di questi risultati, infatti, secondo il BfR, starebbe nel fatto che il piombo potrebbe derivare da parti metalliche intaccate dall'acidità dei prodotti decalcificanti.

Ad ogni modo, è utile ascoltare i suggerimenti dell'Istituto tedesco che consiglia di risciacquare abbondantemente le macchinette con cicli a vuoto dopo il trattamento con agenti anticalcare, ma anche al termine di ogni utilizzo, come consigliato dai produttori sulle istruzioni.

Le marche coinvolte non sono state rese note perché l'esiguo numero di macchine testate non può essere rappresentativo di un problema reale. Una questione simile venne rilevata nel 2007 dall'Official Chemical and Veterinary Control Office di Stoccarda: l'indagine portò allo studio di una norma tedesca specifica a carattere volontario (DIN) per limitare la migrazione di metalli pesanti (piombo e nichel) cedute da apparecchiature per produrre bevande calde.

(giovanni d'agata)da

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/sicurezza-alimentare-le-macchine-per-caffe-libererebbero-troppo-piombo/58688