

18 maggio 2011 9:42

Stoviglie pericolose

di [Primo Mastrantoni](#)



Piatti, bicchieri, tazze, scodelle, cucchiaini e mestoli in resine melamminiche possono rilasciare sostanze nocive per la salute. A contatto con cibi ad alta temperatura (superiore a 70 gradi) o inseriti in forni a microonde questi utensili da cucina rilasciano melammina e formaldeide che migrano nei cibi. L'allarme viene dall'Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi (BfR (<http://www.bfr.bund.de/en/home.html>)). La melammina è stata al centro dello scandalo del latte scadente cinese al quale veniva aggiunta per simulare una maggiore quantità di proteine e che ha provocato la morte di 6 bambini e ne ha intossicati migliaia. Proprio pochi giorni fa, in Cina, sono state sequestrate 26 tonnellate di latte in polvere alla melammina. L'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (AIRC), sin dal 2004, ha inserito la formaldeide nell'elenco delle sostanze considerate con certezza cancerogene per la specie umana. "I consumatori dovrebbero, pertanto, non usare utensili da cucina e stoviglie in resina melamminica per la frittura, la cottura e per il riscaldamento di alimenti in un forno a microonde", ha dichiarato il Prof. Andreas Hensel, presidente del BfR. Occhio, quindi, agli acquisti. Verificare che le stoviglie siano in resina melamminica e non usarle impropriamente. Per evitare problemi si può sempre ricorrere alle stoviglie classiche.

Ci è giunta la seguente precisazione da parte di un produttore di materiali con melammina.

Interveniamo sulla questione in oggetto per dare contributo e chiarire al meglio il presunto allarme lanciato dall'Istituto Federale Tedesco.

Il regolamento UE n.10/2011 del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari che ha appena sostituito la direttiva 2002/72/CE, stabilisce i limiti di cessione dei vari componenti, in riferimento a temperatura e tempi di utilizzo, di tutte le materie plastiche che vengono a contatto con gli alimenti e nello specifico anche quelli relativi alle resine melamminiche.

Gli oggetti possono essere immessi sul mercato solo se sono conformi ai requisiti riportati dal regolamento CE n. 1935/2004 in materia di: condizioni di uso previste e prevedibili, etichettatura, rintracciabilità e fabbricati conformemente alle buone pratiche di fabbricazione definite nel regolamento CE n. 2023/2006 e infine conformi ai requisiti di dichiarazione e composizione del regolamento UE n.10/2011.

In sostanza in questi regolamenti sono ben specificati quali materiali si possono usare, quali prodotti si possono realizzare, i limiti di cessione e cosa devono riportare le etichette che accompagnano i vari prodotti.

La melamina è stata scoperta attorno al 1830 e la produzione industriale è iniziata verso il 1940.....il BfR non ha fatto altro che confermare quello che in pratica si sapeva già e che è indicato nel normale uso del prodotto: le stoviglie in melamina sono adatte all'uso quotidiano con i cibi cotti e le bevande calde appena cucinate. È sconsigliato l'utilizzo alle alte temperature e in particolare l'uso nei forni a microonde (che dovrebbe essere espressamente indicato).

E inoltre sbagliato associare le contaminazioni alimentari (vedi latte cinese alla melamina) con i prodotti industriali correttamente realizzati..... Il problema non è la melamina..... Il problema è la correttezza e la moralità degli uomini.

A partire dai primi anni 2000 si è permesso che arrivassero in Europa prodotti di origine CINESE a bassissimo costo, spacciati come stoviglie in melamina ma che in realtà non lo erano perché:

- a) prodotti con materiale ad altissima cessione di formaldeide
- b) non conformi ai requisiti pertinenti le condizioni d'uso previste e prevedibili
- c) non riportanti etichettature alcune sui limiti e corretto utilizzo degli stessi.

Tutto cio' ha creato una grandissima confusione a discapito dei consumatori e delle aziende del settore (di cui il 90% italiane) che sono state costrette a chiudere perche' schiacciate da una concorrenza il piu' delle volte sleale.

In gravissimo ritardo , la comunita' Europea ha emanato quest'anno il regolamento UE n. 284/2011 del 22/03/2011 che regola in maniera dettagliata e severa tutte le importazioni di articoli in resina melaminica dalla Cina richiedendo per ogni importazione certificati sanitari che attestino l'ammissibilita' degli oggetti in melamina nella comunita'.

Il ns commento e suggerimento e' quello di continuare ad acquistare e utilizzare prodotti in resine melaminiche possibilmente Made in Italy o commercializzati da aziende che ne indicano espressamente il corretto utilizzo.

Restando a disposizione per ogni ulteriore chiarimento,

Vi porgo i ns migliori saluti

Fabio Sanzogni
Nuova R2S spa
Brescia-Italy