

Dal cartone alla pizza passa un "Carico di veleni" Sono realmente sicuri gli imballaggi di cartone

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Lecce 23 luglio 2011 - Lo "Sportello dei Diritti", vuol riportare l'attenzione dei cittadini e delle pubbliche amministrazioni impegnate nella vigilanza e sicurezza alimentare sulla questione dei rischi alimentari connessi all'utilizzo degli imballaggi di cartone riciclato anche alla luce di un recentissimo studio pubblicato su Packaging Technology and Science da Koni Grob, chimico dell'Official Food Control del Cantone di Zurigo.[MORE]

La ricerca nasce dalla circostanza che come è noto il contenitore che si usa per confezionare questo tipo di alimenti, nella gran parte dei casi è fatto di materiale riciclato e per questo può contenere oli minerali, derivati dagli inchiostri dei giornali e dei periodici stampati, che quindi possono venire a contatto dei cibi contenuti: pizza, pasta, riso, cereali, crackers, biscotti e via dicendo. Pur essendo vera la questione che questi oli si trovano nella gran parte dei casi solo nelle scatole di cartone ondulato, quelle che formano il "l'imballaggio secondario", quindi non a contatto diretto con il cibo, ma questo secondo l'indagine non sembra fare una grande differenza.

Il chimico Koni Grob, che da anni studia la migrazione degli oli minerali dal cartone riciclato al cibo, ha analizzato circa 120 prodotti presenti sul mercato tedesco e ha trovato che solo 30 non avevano

assorbito inchiostri. Tutti gli altri ne avevano in quantità superiori ai limiti (pari a 0,6 milligrammi/chilo) con una media dieci volte superiore, con alcuni imballaggi che arrivavano a cento volte. Ciò che però rende perplessi è il fatto che secondo lo studio la contaminazione da oli sembrerebbe avvenire anche quando l'alimento è a contatto diretto con una confezione "primaria" di cartone non riciclato, se questa è stata stivata in scatoloni più grandi di cartone ondulato riciclato con ciò confermando la tesi che gli oli minerali, possono riescono ad attraversare anche la barriera del cartone non riciclato.

Il dato, tra l'altro, appare ancora più preoccupante se si pensa che i test sono stati fatti quando la merce era sugli scaffali dei negozi da sei settimane ma, nella stragrande maggioranza dei casi, aveva date di scadenza fino a due anni ed era quindi presumibilmente destinata ad assorbire ancora più inchiostro nelle settimane a venire.

Inoltre, v'è da dire che in base alle leggi vigenti, la carta riciclata è utilizzabile solo per alcuni prodotti alimentari, ma non per le confezioni destinate alla pizza d'asporto. Pertanto, non tutti i cartoni per pizza sarebbero dannosi, ma solo quelli sottoposti a particolari processi di riciclo della carta che lascerebbero dei residui altamente nocivi per la salute del consumatore finale.

Considerata l'importanza della questione, nel rispetto delle competenze delle pubbliche istituzioni in materia di vigilanza e sicurezza alimentare ed evitando inutili allarmismi, Giovanni D'Agata, componente del Dipartimento Tematico Nazionale "Tutela del Consumatore" di Italia dei Valori e fondatore dello "Sportello dei Diritti", chiede che siano svolti accurati e tempestivi controlli sulla natura delle sostanze contenute nei cartoni usati per gli imballaggi dei cibi a partire dalle pizze take-away al fine di fugare ogni ragionevole dubbio o prendere le più opportune cautele per la sicurezza dei consumatori.

(notizia segnalata da giovanni d'agata)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/dal-cartone-alla-pizza-passa-un-carico-di-veleni-sono-realmente-sicuri-gli-imballaggi-di-cartone/15867>