

Stampi al silicone per dolci: al primo utilizzo rilasciano sostanze tossiche

Sono a norma, ma alla prima cottura in forno rilasciano sostanze indesiderate che vanno a finire nelle torte o nei muffins. Sono gli stampi per dolci al silicone, che Altroconsumo ha sottoposto a una serie di test in laboratorio. “Con una legislazione più severa, - spiega l’associazione - se fosse presa come riferimento la prima prova di rilascio di sostanze e non la terza, come invece dispone la legge italiana, 16 dei 19 campioni testati non dovrebbero trovarsi in commercio”.

Il timore sull’eventuale cessione da parte del silicone all’alimento non è nuovo: in Francia nel 2005 sono scattati i controlli della “Direzione generale della concorrenza, del consumo e della repressione delle frod”i; in Germania l’allarme è scattato all’inizio del 2006. In entrambi i Paesi sono stati individuati prodotti a rischio. In Francia, i controlli a tappeto hanno dato risultati preoccupanti: 44 stampi al silicone per dolci su 81 analizzati sono stati dichiarati non conformi alla legge francese, secondo Altroconsumo “una norma ad hoc per questo tipo di stampi ad uso alimentare, sconosciuta in Italia, più severa e garante della sicurezza del prodotto”.

L’associazione ha voluto vederci chiaro, sottoponendo diciannove stampi in silicone per dolci a due prove, la misurazione della quantità totale di sostanze che dal silicone passano all’alimento e la determinazione del calo di peso dello stampo. Sulla prova di migrazione globale, alla terza prova tutti gli stampi per dolci sono risultati conformi per legge. Ma alla prima prova, in 16 prodotti, le sostanze che migrano nell’impasto sono risultate eccessive. Sulla prova del calo di peso, prevista dalla legge francese, bocciati tre prodotti, che quindi non potrebbero essere venduti Oltralpe

L’associazione ha anche verificato che un lavaggio preventivo può ridurre la cessione di sostanze indesiderate, ma tra tutti i prodotti presi in analisi, solo uno fornisce indicazioni in merito.

Alla luce dei test Altroconsumo chiede “che i produttori si facciano carico del problema e che sia disposto l’obbligo di un trattamento preventivo dello stampo alimentare prima della messa in commercio, per ridurre la migrazione al primo uso, e che sia obbligatorio scrivere chiaramente sulla confezione le indicazioni sul lavaggio al primo utilizzo”.

WWW.GF