

In collaborazione con



ENRICO CINOTTI

# Le oliere in **finto inox** mettono a **rischio** la **salute**

**O**liere illegali e pericolose. Fuorilegge perché dichiarate in acciaio inossidabile quando invece contengono piombo, un metallo che non deve essere presente nell'inox. Dannose per la salute, specie per i bambini da uno a tre anni, perché dalle analisi è stato provato che queste ampole possono rilasciare nell'olio una quantità di metallo pesante fino a quasi dieci volte (0,93 milligrammi per chilo) oltre il valore consentito (0,1).

Un intero *container* di questi utensili, tremila pezzi di tre differenti misure prodotti in Cina e importati da un'azienda italiana, è stato bloccato nel

luglio scorso dalle autorità sanitarie (Usmaf) della dogana di Fiumicino. E, a seguito delle analisi condotte dal laboratorio di Roma dell'Arpa del Lazio, il 22 novembre scorso l'Italia ha inoltrato la notifica al Rasff, il sistema di allerta rapido europeo. Quella partita di oliere in finto inox è stata bloccata alla frontiera, dopo essere stata fermata in dogana per gli accertamenti. Tuttavia nessuno può escludere che utensili del genere possano essere già entrati in Italia e finiti sugli scaffali dei negozi. Tanto più che

*il Salvagente* ne ha trova-

ti di simili - con tutte le evidenze di irregolarità - in vendita nei negozi della Capitale. E non ci risulta che sia in atto alcun ritiro dal mercato.

Nel dubbio, allora, meglio disfarsene. Anche perché riconoscere un'oliera potenzialmente pericolosa non è poi così complicato. Costano poco, 1-2 euro al dettaglio, e se presentano delle evidenti saldature, sotto il beccuccio o attorno al cordone che corre lungo la parte alta dell'oggetto, devono far sorgere più di un dubbio. Se poi aprendo il coperchio si riscontrano vistose saldature interne, il sospetto diventa più che fondato. Il rischio al quale ci si potrebbe

esporre potrebbe diventare davvero elevato. E questo perché nelle oliere incriminate è stata rilevata una concentrazione di piombo nelle saldature interne fuori norma. Queste giunzioni sono un punto delicato, visto che sono a stretto contatto con l'olio o l'aceto contenuti nell'oggetto di uso domestico. E il livello di piombo riscontrato nelle saldature è in grado di contaminare in modo considerevole l'alimento stesso. Le analisi effettuate dall'Arpa di Roma sulla migrazione del piombo nell'olio di oliva hanno riscontrato un dato allarmante: in soli dieci giorni il piombo ceduto dalle pareti dell'oliera nell'olio è arrivato a una concentrazione massima di 0,93 milligrammi per chilo. Ricordiamo che la concentrazione massima autorizzata di piombo negli oli di oliva è di 0,1 milligrammi per chilo.

A conti fatti l'olio contenuto in una delle oliere incriminate superava quasi di dieci volte il limite massimo consentito. Con quali rischi per la salute umana? Il 20 aprile scorso l'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, ha pubblicato un parere scientifico sui possibili rischi per la salute umana causati dalla presenza di piombo negli alimenti. L'esposizione al piombo potrebbe pregiudicare lo sviluppo del quoziente intellettivo nei bambini e provocare disturbi alla circolazione sanguigna negli adulti. Il condizionale, spiegano gli esperti, è d'obbligo. E questo perché non esiste un limite netto, un livello "tollerabile" di piombo ingerito tramite la dieta giornaliera. È stato però fissato un margine di esposizione, una sorta di dose di riferimento, che varia a seconda del peso corporeo e del tipo di alimenti ingeriti.

Ma con una concentrazione di piombo dello 0,93 (milligrammi per chilo) riscontrata nell'olio, a cosa si va incontro? Spiegano gli esperti dell'Istituto superiore di sanità: «Il consumo di olio in questione coprirebbe l'intera esposizione giornaliera stimata dall'Efsa per i bambini da uno e tre anni. Poiché questa esposizione addizionale si andrebbe a sommare alle quantità usualmente assunte attraverso la dieta, ciò provoca una riduzione dei margini di sicurezza e, quindi, non si può escludere la possibilità di effetti sullo sviluppo neurologico del bambino». Tanto basta perché, nel dubbio, l'oliera finisca nel cassetto della spazzatura. ■

Foto M. Giacobbe/Fotolia

