Ancora più sicuro il caffè italiano

immagine-41-8072a967

I produttori italiani aderenti ad Assofoodtec/UCIMAC (aderente ad ANIMA /Confindustria) hanno promosso l'introduzione della nuova norma UNI 11460, che regolamenta - per la prima volta in Italia - i metodi di prova e i limiti di migrazione di piombo e nichel negli apparecchi destinati alla preparazione e alla distribuzione di bevande calde utilizzati negli esercizi commerciali e nelle comunità.

Determinanti per lo studio e la stesura della nuova norma - entrata in vigore alla fine di settembre 2012 - sono stati anche i risultati emersi da uno studio, condotto da un importante istituto internazionale, sul rischio tossicologico derivante dal rilascio di metalli pesanti nelle bevande calde.

Le aziende associate Assofoodtec/UCIMAC, sulla base dei principi di qualità e sicurezza da sempre applicati nella realizzazione dei loro prodotti, hanno ritenuto fosse necessario profondere sforzi e risorse per tutelare il mercato e il consumatore da possibili rischi derivanti da macchine costruite con materiali inadatti al contatto con gli alimenti. La nuova norma UNI 11460, potrà essere inoltre una utile base per una futura norma europea.

«Vedere riconosciuti, anche in forma ufficiale, i principi di correttezza costruttiva da sempre applicati alle proprie produzioni – ha infatti affermato Pietro Osnato, Presidente di Assofoodtec/UCIMAC - è un risultato estremamente significativo per le aziende associate. L'auspicio è che la norma possa rappresentare per le autorità preposte alla sorveglianza del mercato un utile strumento di verifica, ai fini della salvaguardia della salute del consumatore e per il mercato una linea di demarcazione tra produzioni ingannevoli e produzioni attente al rispetto delle norme».