

Le osservazioni del Gruppo Gimoka, a cui abbiamo sottoposto le analisi realizzate da Bernardo Iovene e quelle dei laboratori di Arpa Lazio a cui abbiamo sottoposto gli esiti delle indagini interne all'azienda

Come anticipatovi in occasione della nostra comunicazione del 14/10/2019, siamo a condividere con voi le risultanze delle analisi commissionate allo scopo di verificare ed approfondire il tema da voi evidenziato con la vostra @mail del 9 Ottobre 2019.

Premettiamo che le analisi sono state condotte da un laboratorio accreditato (Mérieux NutriSciences), al quale affidiamo buona parte delle analisi annualmente previste dall'azienda. Sono stati dunque analizzati alcuni campioni di caffè prelevati in corrispondenza delle differenti fasi maggiormente caratterizzanti il nostro processo produttivo, al fine di determinarne il contenuto di alluminio, con lo scopo di rilevarne la concentrazione sia nel del caffè macinato, sia nel prodotto finito confezionato.

Nella tabella sottostante vengono riportati i valori di alluminio rilevati all'interno del caffè macinato (Nome campione: Caffè macinato_Gran Bar_L08U), all'interno del caffè confezionato (Nome campione: Prodotto finito_Gran Bar_L08U) e all'interno della bevanda erogata (Nome campione: Caffè erogato_Gran Bar_L08U), riferiti al prodotto Gran Bar, risultato il secondo più critico dalle vostre analisi. Come sottolineato nella nostra comunicazione precedente, la descrizione "caffè in polvere a marchio Gimoka (sacchetto alluminio)" con la quale viene marcata la prima referenza all'interno del rapporto di analisi fornito, risulta talmente generica da non poterci permettere una chiara identificazione del prodotto oggetto di analisi.

ID Prova	Parametro di analisi	Nome campione	Valore/Incertezza (mg/kg)	Quantità di campione analizzata	Metodo utilizzato
1	Alluminio - caffè macinato	Caffè macinato_Gran Bar_L08U	25,3±5,0	100 g	MP 1288 rev. 16 2019
2	Alluminio - caffè macinato	Prodotto finito_Gran Bar_L08U	26,2±5,1	100 g	MP 1288 rev. 16 2019
3	Alluminio - caffè erogato	Caffè erogato_Gran Bar_L08U	< xx, 00 mg/kg	100 g	MP 1288 rev. 16 2019

I risultati ottenuti, oltre ad evidenziare dei valori ben al di sotto di quelli da voi rilevati, indicano una concentrazione di alluminio nel caffè erogato inferiore rispetto al limite di rilevabilità dello strumento: nulla di quanto presente all'interno della matrice originaria migra in tazza a seguito del processo di erogazione, evitando dunque qualsiasi tipo di esposizione al consumatore finale. Questo elemento, rafforza la validità dell'analisi che vi abbiamo sottoposto in occasione della nostra precedente comunicazione del 14 ottobre, comprese tutte le considerazioni, metodologiche e non, che ne derivano.

Ci teniamo inoltre a sottolineare che il laboratorio che si è occupato di effettuare le analisi, non solo è accreditato per la prova di determinazione dell'alluminio all'interno del caffè (requisito non garantito invece per i laboratori Arpa), ma partecipa anche a prove di Proficiency Test. Questi, in particolare, sono strumenti utili per garantire qualità e affidabilità dei metodi analitici e, di conseguenza, dei risultati delle prove condotte in laboratorio. Sinteticamente ciò significa che in ogni circuito interlaboratorio i partecipanti effettuano una o più prove sul medesimo campione. Ciascun laboratorio raffronta i propri risultati analitici con quelli ottenuti dagli altri, provvedendo così ad una costante autoverifica delle proprie capacità di prova e, allo stesso tempo, ad una verifica ad ampio spettro della performance e dell'affidabilità del laboratorio stesso. Tramite i Proficiency Test, infatti, si verifica la gestione e l'applicazione nell'esecuzione di una prova sotto tutti gli aspetti di sistema previsti e, pertanto, rappresentano un mezzo per garantire il corretto svolgimento delle analisi, l'affidabilità degli operatori e la qualità dei laboratori nel tempo. A valle di tutte le considerazioni esposte in precedenza e delle relative risultanze analitiche fornite a supporto, certi di avere contribuito ad una valida, completa e trasparente informazione, confidiamo nella divulgazione di informazioni corrette, obiettive e non fuorvianti.

Di seguito alcune utili precisazioni a supporto dell'attività analitica svolta dai laboratori dell'Agenzia e in particolare dal laboratorio sanitario di Roma che ha determinato il tenore dei metalli sui campioni di "caffè in polvere" che ci avete consegnato.

Il laboratorio sanitario ARPA nella sede territoriale di Roma è il laboratorio ufficiale nell'ambito del controllo sugli alimenti nella Regione Lazio ed è accreditato secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 che definisce i "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura". L'accreditamento, rilasciato da un Ente terzo, in Italia ACCREDIA, attesta che il laboratorio soddisfa sia i requisiti tecnici che quelli relativi al sistema di gestione della qualità, necessari per garantire dati e risultati accurati e tecnicamente validi. Il mantenimento della competenza tecnica del laboratorio è inoltre assicurata dalle attività di sorveglianza periodica svolte dagli ispettori ACCREDIA.

Il laboratorio utilizza metodi ufficiali e accreditati per la determinazione dei metalli nei prodotti alimentari e per assicurare la validità dei risultati partecipa a circuiti interlaboratorio, Proficiency Testing Providers (PTP) gestiti da organizzatori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17043.

Entrando nel dettaglio delle analisi eseguite, si vuole precisare che i campioni di caffè consegnati presso la nostra sede, a marchio GIMOKA, non corrispondono a quelli denominati "Gran Bar" cui fa riferimento la ditta GIMOKA, rendendo quindi non corretto un confronto dei risultati analitici ottenuti dai due laboratori. A supporto di quanto detto, si vuole inoltre evidenziare che il tenore dei metalli nei campioni di "caffè in polvere" analizzati presso il nostro laboratorio era in generale molto variabile soprattutto per quanto riguarda il contenuto in mg/kg di Alluminio. Tali differenze si riscontravano tra caffè di diverse denominazioni commerciali, ma anche tra tipologie diverse di caffè aventi stessa denominazione commerciale, probabilmente riconducibili a differenti miscele di caffè utilizzate.