



Olio, Unifol: Insieme per la sicurezza dell'olio italiano•

Descrizione

(Adnkronos) In vista dell'entrata in vigore dei nuovi tenori massimi europei per gli idrocarburi aromatici di oli minerali (Moah) negli alimenti, approvati dagli Stati membri lo scorso maggio, Unifol (Unione italiana famiglie olearie) richiama l'attenzione dell'intera filiera sulla prevenzione dei rischi di contaminazione lungo tutte le fasi di produzione dell'olio vergine ed extravergine di oliva. Il nuovo quadro normativo prevede per gli oli vergini ed extravergini un limite iniziale di 4mg/kg, destinato a scendere a 2 mg/kg nel 2028. Un traguardo che le aziende aderenti a Unifol hanno di fatto già anticipato da anni, in linea con la soglia di intervento concordata a livello europeo nel 2022, operando con un riferimento di 2 mg/kg, sostenuto da analisi sistematiche sui lotti, qualifica dei fornitori, tracciabilità delle partite e collaborazione con la grande distribuzione.

Mosh e Moah sono sostanze di origine petrolifera, presenti in lubrificanti, oli idraulici e carburanti, che per la loro natura tendono a concentrarsi nei grassi. La loro presenza in larga parte figlia del progresso tecnologico. La meccanizzazione ha reso l'olivicoltura più efficiente assicurando una raccolta delle olive al momento ottimale di maturazione, in tempi ridotti e a vantaggio della qualità. La sfida è pertanto rendere la tecnologia sempre più compatibile con la sicurezza alimentare. La ricerca scientifica, a partire dagli studi dell'Università di Udine sostenuti dalle associazioni della filiera, indica che le olive sulla pianta presentano una contaminazione contenuta, mentre la raccolta meccanizzata e la molitura rappresentano il principale punto critico per gli oli extravergini di oliva a causa di potenziali perdite di oli idraulici, grassi lubrificanti delle parti meccaniche. Anche le fasi successive di trasporto, stoccaggio, filtrazione e imbottigliamento vanno presidiate con la stessa attenzione. Nessun anello della filiera può considerarsi esente e nessuno può risolvere il problema da solo.

Le nostre aziende hanno scelto di anticipare le regole, non di subirle afferma Giuseppe Vacca, presidente di Unifol. Ma la sicurezza dell'olio non si conquista solo in fase di confezionamento: si costruisce in campo, in frantoio e in ogni passaggio successivo. Per questo auspichiamo che tutti gli attori della filiera, a partire dal mondo della produzione, si adoperino con decisione per prevenire i rischi di contaminazione. Solo così potremo offrire ai consumatori oli vergini sempre più impeccabili sotto il profilo della sicurezza alimentare. La campagna sta per iniziare e aziende aderenti a Unifol sono pronte a fare la propria parte, mettendo a disposizione di olivicoltori e frantoiani competenze, capitali

ed esperienza per accompagnare i fornitori verso il pieno rispetto dei nuovi limiti, e propongono
l'avvio di un confronto strutturato tra tutte le componenti della filiera. L'obiettivo comune: un
olio vergine italiano sempre pi sicuro, a tutela dei consumatori e della reputazione di uno dei prodotti
simbolo del nostro Paese.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 6, 2026

Autore

redazione

default watermark