

COMUNICATO STAMPA

Olio: via libera ai nuovi limiti per gli acidi grassi nell'extravergine, Agrinsieme soddisfatta

Il coordinamento tra Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative del settore agroalimentare: "Un risultato atteso dagli operatori e conseguito grazie al nostro impegno. Così si tutelano quegli oli di qualità che, per pochi decimali, finora non potevano essere commercializzati come extravergine".

Roma, 5 dic - Entrano in vigore i nuovi parametri per gli acidi grassi nell'olio extravergine d'oliva. Con la pubblicazione del regolamento delegato in Gazzetta Ufficiale europea, si conclude con successo un percorso normativo fortemente sostenuto da Agrinsieme.

Grazie a questa modifica -ricorda il coordinamento tra Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari- ora i nuovi limiti sono fissati rispettivamente a 0,40% per l'acido eptadecanoico; a 0,60% per l'acido eptadecenoico; a 0,50% per l'acido eicosenoico. Questo consentirà ad oli di qualità, quali quelli derivanti dalle varietà Carolea e Coratina, di poter soddisfare i requisiti previsti a livello comunitario.

L'innalzamento dei limiti era stato chiesto da Agrinsieme al ministro Martina per far fronte alle difficoltà riscontrate da moltissimi produttori olivicoli che non riuscivano a commercializzare il proprio prodotto come extravergine per una differenza di pochi decimali, pur in possesso di tutti i requisiti di qualità e purezza.

Un impegno che Agrinsieme ha portato davanti la Commissione, attraverso i lavori del Gruppo di dialogo civile, e le Istituzioni europee e che adesso è realtà, grazie al lavoro sinergico con il Mipaaf -conclude il coordinamento-. Un risultato atteso dagli olivicoltori, soprattutto di alcune aree del Mezzogiorno, ancora più necessario visto il momento difficile che sta attraversando il settore.