

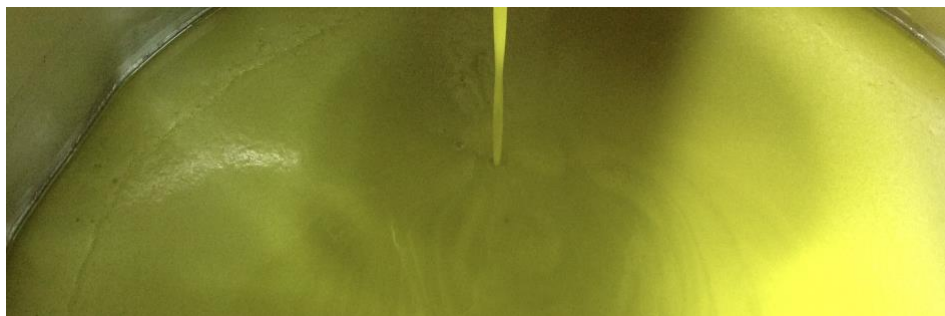


Foto © AAO

Newsletter 72

7 agosto 2026

Residui di prodotti fitosanitari negli alimenti

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha pubblicato, il 21.7.26, i risultati del monitoraggio 2025 sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti. Sono stati analizzati 153 campioni di alimenti. Quasi due terzi dei campioni (64%) sono risultati privi di residui di prodotti fitosanitari e nessun campione ha superato il valore massimo consentito. Per quanto riguarda gli oli vegetali, sono stati esaminati due tipi di prodotto: 31 campioni di olio di colza e 22 campioni di olio di girasole. Tutti i campioni sono risultati privi di residui di prodotti fitosanitari. Nel monitoraggio 2025 non sono invece stati effettuati controlli sull'olio d'oliva.

Maggiori dettagli:

<https://www.blv.admin.ch/it/residui-prodotti-fitosanitari-negli-alimenti>

Olio d'oliva contraffatto?

Un dispositivo portatile sviluppato da una ditta germanica consente di verificare in pochi minuti l'autenticità dell'olio d'oliva, superando i limiti delle analisi di laboratorio tradizionali. Basato su una gascromatografia miniaturizzata, analizza le "impronte chimiche" dell'olio per individuare frodi, diluizioni o false origini. Compatto e utilizzabile anche da non specialisti, promette di rafforzare i controlli e la lotta alle frodi agroalimentari.

Associazione Amici dell'Olio

Via ai Grotti 8

6862 Rancate

Cell. +41 79 731 63 83

Email: info@amicidelloilivo.ch

Web: www.amicidelloilivo.ch

Olio d'oliva e pesticidi: cosa emerge da uno studio europeo

L'olio d'oliva è spesso percepito come uno degli alimenti più naturali e sicuri della dieta mediterranea. Ma cosa emerge quando viene analizzato nel dettaglio, alla ricerca di eventuali residui di prodotti fitosanitari?

A questa domanda ha risposto un recente studio dell'Università di Jaén (Spagna), pubblicato a fine maggio 2026 su *European Food Research and Technology*, che ha esaminato diversi campioni di olio d'oliva per verificare la presenza di pesticidi e la loro conformità ai limiti stabiliti dalla normativa europea. I ricercatori hanno analizzato oli extravergini, vergini e oli di sansa, provenienti sia da oliveti sperimentali sia da prodotti commerciali acquistati sul mercato. L'obiettivo era capire non solo se questi residui fossero presenti, ma anche come variassero lungo la filiera produttiva.

Nel complesso, i risultati sono rassicuranti. Le tracce di pesticidi sono state rilevate solo in una parte dei campioni e sempre in concentrazioni molto basse. Nella maggioranza dei casi, i valori risultano pienamente compatibili con i limiti di sicurezza fissati dall'Unione Europea. Solo in situazioni isolate si osserva un leggero superamento delle soglie consentite, senza indicare un problema diffuso.

Un dato interessante riguarda l'assenza totale di glifosato in tutti i campioni analizzati, un risultato coerente con le caratteristiche chimiche di questa sostanza, che non tende ad accumularsi nella frazione lipidica dell'olio.

Lo studio evidenzia anche differenze tra le varie tipologie di prodotto: gli oli di sansa mostrano mediamente una maggiore presenza di residui rispetto agli oli vergini ed extravergini. Questo è in linea con il processo produttivo, poiché i prodotti di qualità superiore attraversano fasi di estrazione e selezione più efficaci nel ridurre eventuali contaminanti.

In alcuni campioni sono state inoltre rilevate tracce di sostanze non più autorizzate nell'Unione Europea. Gli autori dello studio ipotizzano che ciò possa dipendere da residui ambientali persistenti, da possibili utilizzi non conformi o dall'importazione di materie prime da Paesi extra UE, senza però poter identificare con certezza una causa unica.

Nel complesso, la conclusione dei ricercatori è chiara: l'olio d'oliva presente sul mercato europeo rispetta nella grande maggioranza dei casi gli standard di sicurezza alimentare e non rappresenta un rischio per il consumatore. Al tempo stesso, viene sottolineata l'importanza di continuare a monitorare con attenzione tutta la filiera produttiva, per garantire nel tempo elevati livelli di qualità e sicurezza.

Lo studio completo in inglese è disponibile qui:

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00217-026-05127-3>