



CO.FI.OL. CONSORZIO FILIERA OLIVICOLA
SEDE LEGALE IN VIA TRIPOLI, 13 – 90138 PALERMO
Codice fiscale e Partita Iva 06017290823

I Fatalati: Impatti sulla Salute e le Sfide per la Commercializzazione Estera

Introduzione:

L'olio di oliva extravergine (EVO) è un prodotto di eccellenza, rinomato per le sue proprietà nutrizionali e il suo valore culinario. Tuttavia, le preoccupazioni legate alla sicurezza alimentare derivano dall'uso dei fatalati, composti chimici plastificanti che possono contaminare l'olio durante le fasi di produzione, stoccaggio e trasporto. Questi contaminanti sollevano dubbi riguardo alla salute dei consumatori e alla commercializzazione dell'olio EVO, soprattutto in mercati regolamentati come quello statunitense. In questo documento esploreremo cosa sono i fatalati, i loro effetti sulla salute, le problematiche legate alla vendita dell'olio EVO all'estero, con particolare attenzione agli Stati Uniti, e le possibili soluzioni per affrontare queste sfide.

1. Cosa Sono i Fatalati?

I fatalati sono composti chimici plastificanti usati principalmente per conferire flessibilità e durata ai materiali plastici come il PVC. I fatalati possono essere presenti nelle attrezzature di produzione che entrano in contatto con l'olio EVO. Per esempio, tubi di trasporto e contenitori possono contenere tracce di fatalati, contaminando così il prodotto finale. La loro presenza nell'olio EVO non è sempre facilmente rilevabile, ma le normative alimentari sempre più severe stanno mettendo sotto esame questi potenziali rischi.

2. Impatti sulla Salute Umana

L'esposizione a questi composti, attraverso il consumo di alimenti contaminati può comportare seri rischi per la salute. I principali effetti negativi legati all'esposizione ai fatalati includono:

- **Disturbi endocrini:** I fatalati possono interferire con il sistema endocrino, influenzando la produzione ormonale. Questo è particolarmente preoccupante nei bambini e nelle donne in gravidanza.
- **Problemi riproduttivi:** Studi hanno dimostrato che l'esposizione a fatalati può danneggiare il sistema riproduttivo, aumentando i rischi di infertilità e di disfunzioni ormonali.
- **Sviluppo fetale compromesso:** Le donne in gravidanza esposte a fatalati potrebbero rischiare di causare danni allo sviluppo del feto, tra cui malformazioni o ritardi nello sviluppo neurologico.
- **Effetti sulla salute a lungo termine:** L'esposizione cronica ai fatalati è stata collegata a malattie cardiovascolari, respiratorie e a disfunzioni metaboliche, il che aumenta i rischi per i consumatori a lungo termine.

3. Problemi nella Commercializzazione Estera: Il Caso degli Stati Uniti

Negli Stati Uniti, la contaminazione da fatalati nei prodotti alimentari è severamente regolata. L'FDA (Food and Drug Administration) e la CPSC (Consumer Product Safety Commission) stabiliscono limiti rigorosi per i livelli di queste sostanze nei materiali a contatto con gli alimenti. Questo rappresenta una sfida significativa



CO.FI.OL. CONSORZIO FILIERA OLIVICOLA
SEDE LEGALE IN VIA TRIPOLI, 13 – 90138 PALERMO
Codice fiscale e Partita Iva 06017290823

per i produttori di olio EVO che desiderano esportare negli Stati Uniti, poiché un prodotto contaminato potrebbe impedirne l'ingresso sul mercato. I produttori che non rispettano le normative rischiano:

- *Ritiri dal mercato*: I prodotti che risultano non conformi possono essere ritirati dai negozi e dai punti vendita.
- *Sanzioni legali*: L'importazione di prodotti non conformi può comportare multe e azioni legali da parte delle autorità.
- *Danno alla reputazione*: Le violazioni delle normative possono danneggiare la reputazione di un marchio, riducendo la fiducia dei consumatori.

Per l'industria dell'olio EVO, quindi, è fondamentale garantire che ogni fase della produzione il rispetto degli standard internazionali di sicurezza alimentare.

4. Come Risolvere il Problema?

Per affrontare le sfide legate all'uso di fatalati e garantire la sicurezza del prodotto, le aziende dell'olio EVO possono adottare diverse strategie:

- *Sostituzione dei materiali*: Un primo passo fondamentale consiste nell'utilizzare tubi e materiali privi di fatalati.
- *Innovazione nei processi produttivi*: Le aziende possono rivedere le tecniche di produzione per minimizzare l'uso di plastica o per evitare che materiali plastificanti entrino in contatto con l'olio.

5. Il Ruolo del Consorzio della Filiera Olivicola Cofiol nella Riduzione della Contaminazione da Fatalati

Per affrontare in modo concreto la problematica della contaminazione da fatalati nell'olio EVO, il Consorzio della Filiera Olivicola – Cofiol, si impegna attivamente a supportare le aziende del settore. Il Consorzio mette a disposizione dei suoi membri i propri tecnici specializzati, che offrono consulenze personalizzate per monitorare il sistema produttivo e adottare le migliori pratiche per ridurre il rischio di contaminazione da fatalati. Con il supporto tecnico di Cofiol, le aziende possono ottimizzare i processi produttivi, migliorare la sicurezza alimentare dei loro prodotti e garantirne la conformità alle normative internazionali.

Inoltre, per agevolare l'adeguamento delle strutture produttive e migliorare la qualità del prodotto finale, Cofiol organizza un acquisto collettivo di tubazioni antifatalati. Questa iniziativa consente alle aziende di ottenere tubazioni sicure, adeguate alle necessità del loro impianto. L'obiettivo principale dell'acquisto collettivo è migliorare la qualità del prodotto, poiché l'uso di tubazioni prive di fatalati e altre sostanze pericolose contribuisce a mantenere l'integrità dell'olio EVO, preservandone le proprietà organolettiche e salutistiche.

In aggiunta, l'acquisto collettivo permette anche di ridurre i costi di approvvigionamento dei materiali, rendendo più accessibile per le aziende l'accesso a soluzioni sicure e conformi alle normative. Con questa iniziativa, Cofiol aiuta le aziende a ottimizzare le risorse, ridurre i costi operativi e, al contempo, ad adottare soluzioni che assicurano un prodotto finale di altissima qualità, pronto per essere esportato sui mercati internazionali in conformità alle normative di sicurezza alimentare.



CO.FI.OL. CONSORZIO FILIERA OLIVICOLA
SEDE LEGALE IN VIA TRIPOLI, 13 – 90138 PALERMO
Codice fiscale e Partita Iva 06017290823

Per partecipare all'iniziativa, le aziende interessate possono inviare una richiesta via email all'indirizzo segreteria@cofiol.com, indicando le lunghezze e i diametri delle tubazioni da acquistare. In seguito, il socio verrà contattato dal consorzio per definire la logistica e le modalità di consegna, garantendo così un supporto completo per l'acquisto delle tubazioni necessarie.