

## Olio: bene il Coi sugli steroli ma serve includere la Coratina

La decisione del Coi sugli steroli è importante per la tutela dell'identità dell'olio extravergine d'oliva italiano ma ora è necessario adeguare il Regolamento delegato predisposto dalla Commissione Ue, inserendo la Coratina tra le varietà per le quali è previsto l'abbassamento del limite. E' quanto affermano Coldiretti e Unaprol nell'esprimere soddisfazione per la misura adottata dalla 123/a Sessione plenaria del Consiglio Oleicolo Internazionale.

Il Coi ha deciso di stabilizzare finalmente a 800 mg/kg il limite degli steroli totali per le varietà Nocellara del Belice e Coratina, come richiesto dalle due organizzazioni. Occorre però ora evitare che questa vittoria diplomatica e scientifica venga vanificata dalle rigide tempistiche burocratiche comunitarie. Attualmente, infatti, la bozza provvisoria del Regolamento delegato predisposta dalla Commissione Europea prevede l'abbassamento del limite minimo degli steroli totali a 800 mg/kg esclusivamente per le varietà Koroneiki e Nocellara del Belice.

Tale formulazione del testo europeo ignora incomprensibilmente i progressi scientifici e i negoziati ratificati dal Comitato Chimici del COI nella riunione di Madrid del 7 ottobre 2025, seduta in cui fu accertato che anche la cultivar Coratina possiede i requisiti naturali per beneficiare della deroga.

Per scongiurare questo grave danno al Made in Italy, lo scorso 21 maggio 2026, Unaprol ha ufficialmente depositato una formale posizione critica presso la Commissione Europea per denunciare quella che è a tutti gli effetti un'anomalia tecnico-burocratica. A questa è seguita, il 5 giugno, una nota formale indirizzata al Sottosegretario di Stato, Sen. Patrizio Giacomo La Pietra, e ai vertici del Masaf.

"Apprezziamo l'esito della plenaria Coi e l'impegno del Ministro Lollobrigida, ma ora non c'è un minuto da perdere - dichiara David Granieri, vicepresidente nazionale di Coldiretti e presidente di Unaprol -. Ci troviamo di fronte a un mero disallineamento temporale tra l'iter burocratico della Commissione e le ratifiche del Consiglio, un vuoto normativo che penalizza ingiustamente l'olio extravergine ottenuto dalla cultivar Coratina, colonna portante dell'olivicoltura italiana per volumi e valore qualitativo. La varietà Coratina è la più rappresentativa del patrimonio olivicolo nazionale; un blocco alla sua commercializzazione colpirebbe direttamente il reddito degli agricoltori e minaccerebbe la stabilità di intere economie territoriali.

Considerare non conformi ed escludere dal perimetro legale degli oli vergini di oliva questi prodotti d'eccellenza rappresenta un paradosso burocratico inaccettabile".

Alla luce dell'odierna validazione da parte del Coi, Coldiretti e Unaprol rinnovano le tre richieste strategiche già messe agli atti affinché l'Italia pretenda modifiche immediate in sede Ue.

La prima prevede l'estensione immediata della nota alla Coratina: è imperativo integrare il testo del Regolamento delegato della Commissione inserendo formalmente la cultivar Coratina

poi il superamento della temporaneità e certezza commerciale. La riduzione a 800 mg/kg deve diventare una soluzione strutturale e stabile nel tempo, poiché basata su evidenze scientifiche e sulla comprovata assenza di frodi. L'attuale incertezza commerciale è un rischio che va neutralizzato in via definitiva.

Infine, è necessario il sostegno alla ricerca scientifica e tutela della biodiversità. Occorre finanziare con urgenza l'ampliamento dei campionamenti per mappare altre varietà suscettibili allo stesso fenomeno (come la cultivar Biancolilla). È altresì fondamentale promuovere lo sviluppo di parametri analitici aggiuntivi capaci di colpire severamente le reali frodi istituendo una Banca Dati degli oli monovarietal di sicura origine. L'abbassamento dei valori dei parametri non indica adulterazione, ma rappresenta una caratteristica intrinseca e naturale di alcune varietà di pregio legata ai mutamenti climatici.