

## **In arrivo limiti rigorosi per gli idrocarburi aromatici di oli minerali (MOAH)**

**Gli oli alimentari Nutriswiss superano già adesso lo standard di purezza futuro**

Lyss/Svizzera, ottobre 2022 – Nutriswiss, azienda svizzera leader nel mercato di oli alimentari speciali e biologici, trasforma già oggi gli oli contaminati in alimenti sicuri grazie a proprie strategie di approvvigionamento e a processi innovativi. Le analisi effettuate nel laboratorio interno mostrano valori di MOAH vicini al limite di rilevazione dopo la raffinazione. A seguito di risultati allarmanti di un'indagine pubblicata dall'organizzazione non-profit Foodwatch<sup>1</sup>, il Comitato permanente UE per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi ha stabilito il limite massimo oltre il quale gli alimenti andrebbero ritirati dal mercato. Ci si aspetta che i valori di riferimento vengano adottati dagli stati membri in valori limite vigenti a partire dal 2023.

Per gli oli e i grassi, il comitato UE specifica un valore di riferimento dei MOAH di 2 mg/kg. Stabilisce inoltre un valore MOAH di 0,5 mg/kg per gli alimenti secchi a basso contenuto di grassi/oli (fino al 4%) e fino a 1 mg/kg per alimenti con un contenuto superiore di grassi/oli (più del 4%).<sup>2</sup> Diversi studi scientifici indicano che gli oli minerali aromatici sono potenzialmente cancerogeni e mutageni.<sup>3,4</sup>

I MOAH in oli commestibili come l'olio di colza o di palma possono avere diverse origini, come l'abrasione degli pneumatici, i gas di scarico o l'olio per macchine. Nel laboratorio Nutriswiss viene creato un profilo con i dati chiave per ogni olio, prima, durante e dopo la raffinazione. Ciò mostra chiaramente che il materiale proveniente dal nostro approvvigionamento ha un livello di contaminazione significativamente inferiore all'arrivo nello stabilimento rispetto ai prodotti standard reperibili sul mercato e ciò si rispecchia nei valori MOAH. Nella gestione della supply-chain, Nutriswiss fa affidamento su partner contrattuali a lungo termine, su una logistica in container ISO che rispettano gli standard alimentari ed effettua controlli propri per assicurare la massima qualità delle materie prime.

### **Raffinazione delicata**

Per la rimozione dei MOAH, Nutriswiss non si serve di processi intensivi dal punto di vista delle tempistiche e della temperatura. Gli esperti optano piuttosto per un trattamento fisico tramite un metodo di distillazione moderno seguito da una leggera deodorizzazione. In questo modo si è in grado di evitare la formazione di contaminanti di processo e di ridurre in maniera significativa il livello di MOSH/MOAH, pesticidi, idrocarburi policiclici (PAH) e plastificanti come il DEHP. Michel Burla, CEO di Nutriswiss, afferma:

“Un valore limite fisso per i MOAH era necessario da tempo poiché i contaminanti non dovrebbero trovarsi in nessun alimento. I valori di riferimento dell’UE forniscono ora un contesto politico al di sotto del quale ci siamo già attenuti prima volontariamente. Indipendentemente dalle nuove regole assumiamo la nostra responsabilità molto seriamente. Gli oli e i grassi che escono dal nostro stabilimento sono sicuri per l’alimentazione”.

**Fonti:**

1. [https://www.foodwatch.org/fileadmin/-/INT/mineral\\_oil/documents/Foodwatch\\_Mineralo\\_I\\_Report\\_2021\\_ENGLISH\\_03A.pdf](https://www.foodwatch.org/fileadmin/-/INT/mineral_oil/documents/Foodwatch_Mineralo_I_Report_2021_ENGLISH_03A.pdf)
2. <https://www.euofins.de/food-analysis/food-news/food-testing-news/eu-guideline-for-moah-in-foodstuffs/>
3. <https://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/2704>
4. <https://www.efsa.europa.eu/it/supporting/pub/en-1741>

**Informazioni su Nutriswiss**

La Nutriswiss AG, che affonda le sue radici nel lontano 1879, è oggi uno dei gioielli della Centravo Holding. Si tratta di un’azienda leader di prodotti speciali e biologici in Svizzera, specializzata nel settore della lavorazione di oli e grassi alimentari di alta qualità e su misura. Tra i suoi clienti si annoverano produttori alimentari a livello nazionale e internazionale, il mondo della gastronomia, l’industria farmaceutica e cosmetica, ma anche panetterie artigianali tradizionali. Il suo portfolio include la neutralizzazione, lo sbiancamento, la miscela, deodorizzazione di oli grezzi e la loro trasformazione per mezzo di frazionamento, interestificazione o idrogenazione. Nella sede centrale di Lyss, nel Cantone di Berna, 90 collaboratori ogni anno producono circa 55.000 tonnellate di oli e grassi alimentari ad alta purezza, di cui il 95 % di origine vegetale. Grüninger, la società sorella, rifornisce il mercato nazionale di grassi speciali e margarine, principalmente per il settore della gastronomia, dell’artigianato alimentare e del commercio al dettaglio. Nutriswiss, fondata nel 1879, fa parte della Centravo Holding.

**Contatti aziendali:**

Rüdiger Wendt  
Nutriswiss AG  
Industriering 30  
CH-3250 Lyss

+41 (0)32 387 48 48

[ruediger.wendt@nutriswiss.ch](mailto:ruediger.wendt@nutriswiss.ch)

**Ufficio stampa:**

Marion Mann  
akp public relations  
Birkenauer Talstraße 9  
DE-69469 Weinheim

+49 (0)6201 18898 26

[marion.mann@akp-pr.de](mailto:marion.mann@akp-pr.de)