

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 2513-A

## RELAZIONE DELLA IV COMMISSIONE PERMANENTE

(FINANZE E TESORO)

(RELATORE ROSELLI)

SUL

## DISEGNO DI LEGGE

PRESENTATO DAL MINISTRO DELLE FINANZE  
(ANDREOTTI)

DI CONCERTO COL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE  
(COLOMBO)

COL MINISTRO DELL'INDUSTRIA E COMMERCIO  
(CORTESE)

COL MINISTRO DEL BILANCIO  
(ZOLI)

COL MINISTRO DI GRAZIA E GIUSTIZIA  
(MORO)

COL MINISTRO DEL TESORO  
(MEDICI)

E COL MINISTRO DEL COMMERCIO CON L'ESTERO  
(MATTARELLA)

*nella seduta del 2 novembre 1956*

Conversione in legge del decreto-legge 31 ottobre 1956, n. 1194, concernente l'istituzione di una imposta di fabbricazione sugli acidi grassi di origine animale e vegetale con punto di solidificazione inferiore a 48° C, modificazioni al regime fiscale degli oli e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30° C e degli oli vegetali liquidi con punto di solidificazione non superiore a 12° C, ottenuti dalla lavorazione di oli e grassi concreti, nonché la disciplina fiscale degli oli e grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30° C

*Presentata alla Presidenza il 26 novembre 1956*

## GENERALITÀ

ONOREVOLI COLLEGHI! 1. — I grassi (oli liquidi, burri, grassi solidi) son costituiti da acidi grassi combinati con alcoli superiori e particolarmente dai gliceridi: esteri di uno o più acidi grassi con glicerolo. Nella denominazione si comprendono pure gli acidi grassi in genere isolatamente considerati. Si hanno grassi vegetali, animali (terrestri, marini) artificiali sintetici e derivati da origine minerale. I grassi liquidi (oli) son classificati secondo l'origine e secondo il « numero di iodio », quantità di iodio assorbita dall'olio; i grassi solidi secondo l'origine e secondo i punti di fusione o di solidificazione (di fatto diversi fra loro anche a causa della presenza di impurezze). I grassi naturali si ottengono per pressione, per fusione, per soluzione. I grassi artificiali si ottengono per rigenerazione (esterificazione), per idrogenazione e deidrogenazione, per sintesi chimica o biochimica, per ossidazione e per diversi processi chimici anche da derivati del petrolio e dalle paraffine.

Sono escluse dal gruppo dei grassi le cere, pur costituite da esteri degli acidi palmitico, stearico, cerotico ed altri, non con il glicerolo (glicerina). I grassi sono untuosi al tatto, traslucidi, con indice di rifrazione attorno a 1,5, formano saponi se trattati con basi (soda o potassa ed altre), sono insolubili in acqua, poco solubili in alcole, solubili in etere, hanno un basso punto di fusione o di solidificazione, si decompongono attorno ai 300° C senza distillare alla pressione ordinaria, con formazione di composti sensibilmente irritanti, contengono generalmente piccole quantità di sostanze insaponificabili come il fitosterolo nei grassi vegetali, il colesterolo nei grassi animali, irrancidiscono e si alterano dopo un tempo più o meno lungo se esposti all'aria, alla luce, come per azione di batteri o muffe. Con le proteine ed i glucidi i grassi costituiscono sostanze organiche di grande valore alimentare e biologico.

2. — Gli oli vegetali si ottengono da semi e frutti oleosi che contengano quantità non inferiori all'8 per cento di olio. I sottoprodotti delle loro lavorazioni danno morchia o feccia d'olio che trattata opportunamente fornisce olio lampante, paste d'olio o di saponificazione usate in saponeria.

I vari oli vegetali (da olive, sesamo, cotone, arachide, colza, soia, vinaccioli, noci, lino, ricino, ecc.) non devono essere confusi con i prodotti detti « oleine » che sono miscugli composti prevalentemente da acido oleico greggio (da distillazione, da saponificazione) di origine vegetale od animale, ottenuti secondo vari processi: liquidi dal colore variabile da biancastro a giallo bruno, impiegati nell'industria saponiera, laniera, dei lubrificanti, ecc.

3. — Gli oli animali derivano dai pesci, da animali marini, o dalle ossa delle estremità di bovini, equini, ovini (olio di piedi).

4. — I grassi animali derivano prevalentemente da spoglie di bovini, equini, ovini (sevo), suini, nonché da altri animali (orso).

5. — Per acidi grassi si intendono acidi contenuti nelle materie grasse (oleico, palmitico, stearico, altri) che si ottengono generalmente per idrolisi dalle stesse (gliceridi) con formazione di glicerina e di acido grasso.

6. — In particolare si deve ancora ricordare che esistono oli vegetali liquidi ottenuti da oli e grassi vegetali concreti, in quanto alcuni oli appaiono concreti, [nelle regioni temperate alla temperatura ordinaria mentre son liquidi nelle regioni tropicali di provenienza.

7. — Il decreto legge 31 ottobre 1956 n. 1194, del quale si richiede la conversione in legge, contiene alcuni gruppi di norme riguardanti diverse materie fra i quali il principale definisce il regime di alcune imposte di fabbricazione, secondo lo schema seguente:

a) Istituzione di imposta di fabbricazione su acidi grassi di origine animale e vegetale con punto di solidificazione inferiore a 48° C. e per le materie grasse classificabili ai termini della tariffa doganale come acidi grassi; (art. 1)

b) Conferma di imposta di fabbricazione adeguata e aumentata rispetto la precedente di cui al decreto legge 20 novembre 1953, n. 843 (legge 27 dicembre 1953 n. 949) su oli e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30° (art. 3)

c) Conferma di imposta di fabbricazione adeguata e aumentata rispetto la precedente di cui al decreto legge 26 dicembre

1954, n. 1080 (legge 20 dicembre 1954, n. 1219) su oli vegetali liquidi con punto di solidificazione non superiore a 12° C., comunque ottenuti dalla lavorazione di oli e grassi vegetali concreti (art. 3).

d) Conferma dell'imposta di fabbricazione riguardante, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1954, n. 1217, oli fluidi di semi e acidi grassi e oleine, sottoprodotti, provenienti dagli oli fluidi di semi (art. 2).

8. — Le norme riguardanti le imposte di fabbricazione convengono anche alle corrispondenti sovrimposte di confine. Sono stabilite esenzioni (art. 4,5) rispetto alle imposte di fabbricazione e sovrimposte di confine nei riguardi degli impieghi industriali diversi da quelli commestibili.

Le esenzioni sono concesse (per usi industriali) previa denaturazione, eccetto particolari casi nei quali l'impiego avvenga sotto vigilanza continuativa. Ovviamente agli effetti della denaturazione, per qualità e quantità di denaturante, si deve tener conto delle esigenze delle successive lavorazioni delle materie grasse, come del resto è stato fatto finora per i prodotti già disciplinati.

L'articolo 4 prevede in senso lato l'esonero dall'imposta nei riguardi degli acidi grassi di origine vegetale od animale e delle materie grasse assimilabili agli acidi grassi ai sensi delle norme doganali, con punto di solidificazione inferiore a 48°C. impiegati previa denaturazione in usi industriali diversi dalla lavorazione di oli commestibili.

L'articolo 5 riproduce, secondo l'articolo 4 del decreto-legge 20 novembre 1953, n. 843 (legge 27 dicembre 1953, n. 949), un elenco specifico di impieghi industriali con l'aggiunta dell'esenzione dall'imposta degli oli e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30° C impiegati nella preparazione della margarina.

Il punto (n) dell'articolo 5 consente un adattamento caso per caso della facoltà d'esenzione per impieghi industriali presenti e futuri, non per usi alimentari, anche nei riguardi di determinate esigenze di purezza delle materie in lavorazione o da produrre per determinati scopi.

9. — Al fine di precisare questi orientamenti, il relatore, a titolo personale, so-

sterrebbe l'opportunità di un emendamento aggiuntivo all'articolo 3 secondo il quale « i prodotti importati dall'estero, contenenti oli o grassi animali con punto di solidificazione non superiore ai 30° C° siano soggetti a sovrimposta di confine nella misura di cui alla lettera a) dell'articolo 3 sulla quantità di oli o grassi animali in essi presente, da accertarsi mediante analisi eseguibile presso i laboratori chimici delle Dogane ». Questo per evitare per esempio l'importazione di sardine in olio di sardine nel qual caso si avrebbe una flagrante competizione con l'olio di oliva, nonché una disparità di trattamento con i similari prodotti nazionali che pagano l'imposta sull'olio animale impiegato nella confezione del prodotto nazionale. Inoltre per ridurre al minimo gli eventuali contrasti della denaturazione in rapporto con le necessità di produzione e di impiego industriale si potrebbe chiarire che qualora gli acidi grassi ed assimilati (articolo 1) vengano, nel circuito produttivo, impiegati in usi industriali diversi dalla preparazione degli oli commestibili, sotto vigilanza continuativa della finanza, nei casi in cui detta vigilanza sia prevista, si possa prescindere dalla preventiva denaturazione. In tal caso allo scarico della relativa imposta si potrebbe addivenire mediante verbale d'impiego. Tale facoltà potrebbe essere esercitata per decreto ministeriale. Lo emendamento aggiuntivo all'articolo 4 potrebbe essere formulato nel modo seguente:

« Qualora invece gli acidi grassi di cui all'articolo 1 vengano impiegati nell'uso di cui al precedente comma sotto vigilanza fiscale continuativa, nei casi in cui sia prevista, potrà prescindere dalla preventiva denaturazione degli acidi stessi. In tal caso allo scarico della relativa imposta si farà luogo mediante verbale di impiego da redigersi dai funzionari preposti alla vigilanza ».

10. — Per oli e grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30° C è prevista la vigilanza fiscale (importazione, produzione, trasporto, conservazione, lavorazione) secondo gli articoli 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14. Analogamente è sottoposta a vigilanza fiscale la produzione di acidi grassi (articolo 1), e materie assimilate secondo gli stessi articoli sopra elencati con qualche diversa norma particolare.

Il seguente quadro comparativo chiarisce la situazione.

LEGISLATURA II — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

Materie grasse	Imposta di fabbricazione	Denaturazione - vigilanza -	Esenzione da imposta di fabbricazione
Acidi grassi di origine animale e vegetale aventi punto di solidificazione inferiore a 48° nonché materie grasse classificabili ai termini della tariffa doganale come acidi grassi (Art. 1)	Stabilita in lire 25 000 per quintale (Art. 1).	Denaturazione necessaria e preventiva per ottenere l'esenzione; non necessaria se si attua vigilanza continuativa. (Decreto). (Art. 4).	Esenzione da imposta ammessa in usi industriali diversi dalla preparazione di olii commestibili, previa denaturazione. (Art. 4).
Acidi grassi e oleine provenienti da olii fluidi di semi. (Art. 2)	Confermata in lire 6 000 per quintale, decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1954, n. 1217. (Art. 2).		Previsto rimborso di imposta in un caso particolare (Resine). Norme secondo il decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1954, n. 1217.
Olii e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30° (Art. 3).	Stabilita in lire 25.000 per quintale. (Art. 3).	Per usi industriali denaturazione necessaria per ottenere esenzione secondo norme dettate dal Ministero delle finanze (articolo 4 decreto legislativo 20 novembre 1953, n. 843). Per usi specifici (idrogenazione, farmaceutici, cosmetici, margarina): esonero da denaturazione e da imposta, sotto vigilanza continuativa con norme come sopra. (Art. 5).	Esenzione.
Olii vegetali liquidi con punto di solidificazione non superiore a 12° comunque ottenuti dalla lavorazione di olii e grassi vegetali concreti (Art. 4).	Lire 25 000 per quintale. (Art. 4).	Norme secondo il decreto-legge 26 novembre 1954, n. 1080.	
Olii e grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30°	Nulla.	Obbligo di denaturazione e di vigilanza fiscale. In casi particolari può essere consentito che non si pratici la denaturazione purché si attui la vigilanza fiscale.	

LEGISLAZIONE VIGENTE

1. — Sul regime degli olii e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30°: *decreto-legge 20 novembre 1953, n. 843 (Legge 27 dicembre 1953, n. 949)*.
2. — Sul regime degli olii vegetali liquidi con punto di solidificazione non superiore a 12° comunque ottenuti dalla lavorazione di olii e grassi vegetali concreti: *decreto-legge 26 novembre 1954, n. 1080 (Legge 20 dicembre 1954, n. 1219)*.
3. — Sul regime degli olii da semi e loro derivati (oleine): *decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1954, n. 1217*.
4. — Sul regime degli olii e grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30°: *testo del presente decreto-legge*.

## OSSERVAZIONI PARTICOLARI

Il relatore espone alcune osservazioni particolari e diverse onde apportare chiarimenti e rispondere ad obiezioni presentate sulle norme del presente decreto.

Si sarebbe richiesto di analizzare gli impianti esistenti nelle aziende al fine di graduare i vincoli previsti. Ora la attuazione della vigilanza continuativa o saltuaria viene decisa secondo la natura e la finalità produttiva degli impianti e delle lavorazioni mentre la alternativa o la combinazione denaturazione-vigilanza deve essere, come è, stabilita dalla legge secondo criteri generali, non aziendali. Per oli e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30 gli usi industriali son ben definiti e circoscritti nelle lettere a), b), c), d), e), f), dell'articolo 4 del decreto legislativo 20 novembre 1953, n. 843, ed alla lettera g) si prevede l'impiego degli stessi oli nella preparazione di altri prodotti, da ammettersi all'agevolezza con decreto del ministro delle finanze. Si esclude quindi la possibilità di esonerare altri impieghi. D'altra parte in questo primo quadriennio d'applicazione del decreto in parola non si sono verificati altri usi oltre quelli previsti.

Per gli oli vegetali di cui alla lettera b) dell'articolo 3, non si ha in pratica un sensibile interesse industriale e per essi non è prevista denaturazione, ai sensi del decreto-legge 26 novembre 1954, n. 1080. Per le materie di cui alla lettera a) dell'articolo 3 non è possibile ammettere esonero da imposta in forma lata perché interessano le norme cautelative che si intende attuare.

È da precisare che al grasso di lana o lanolina non si applica la disciplina prevista dal decreto.

Gli stabilimenti che attendono alla preparazione e confezione per impieghi disciplinati dalla farmacopea ufficiale, per usi farmaceutici, degli oli e grassi con punto di solidificazione superiore a 30° (grasso bovino) sono soggetti a vigilanza fiscale. Il prodotto grasso preparato e confezionato come sopra e destinato alle farmacie, a depositi e laboratori farmaceutici, è esente da vincoli fiscali, salvo lavorazioni eventualmente sospette. Il grasso d'ossa e gli oli di animali marini (olio di fegato di merluzzo) son soggetti al trattamento di cui al decreto legislativo 20 novembre 1953, n. 843. Suggestivi per modificazioni non paiono pertinenti.

Gli acidi grassi impiegati nella preparazione delle resine glicerofaliche sono esenti

da preventiva denaturazione: vige però l'obbligo della vigilanza fiscale.

La denaturazione praticata all'estero non è riconosciuta valida agli effetti nazionali.

Macelli e laboratori per la preparazione di carni insaccate e simili e in scatola, non son soggetti alla disciplina purché non provvisti di colatori od apparecchiature di lavorazione delle materie grasse. Son disciplinati invece gli opifici di colatura dei grassi animali (eccezione fatta per il grasso di maiale) di qualsiasi origine.

Non è consentito che negli stabilimenti che lavorano oli di semi si introducano o si lavorino oli e grassi animali, né che siano prodotti acidi grassi distillati da cocco o palmisti per ovvie ragioni di cautela alimentare.

Per quanto riguarda la denaturazione e la introduzione di denaturanti già elencati nelle disposizioni ministeriali o già concordati con le ditte o, secondo l'articolo 15, da proporsi dalle ditte stesse, vale il principio che le decisioni siano deliberate dalla Amministrazione centrale e non dagli uffici periferici per realizzare omogeneità di criteri obbiettivi e riferire le decisioni stesse agli esami del Laboratorio centrale. Analogamente per quanto riguarda la possibilità di esimere le ditte dalla denaturazione, quando occorra, e di attuare le lavorazioni sotto vigilanza fiscale, continuativa o saltuaria, le decisioni spettano alla Amministrazione centrale. Infatti anche per garantire la validità delle ragioni tecnologiche delle ditte che richiedono la non applicazione della denaturazione per ragioni di qualità e per le caratteristiche di particolare purezza eventualmente necessarie al prodotto finito, destinato ad impieghi industriali diversi da qualsiasi relazione con consumi alimentari, è necessario che si riferiscano tutti questi problemi particolari alla Amministrazione centrale.

È stata presentata l'obiezione se la lavorazione dello strutto o grasso alimentare per la panificazione dovesse ritenersi gravata da vincoli nuovi e diversi dalle disposizioni del decreto legislativo 20 novembre 1953, n. 843: la risposta è che per lo strutto rimangono ferme le condizioni vigenti, senza nuovi aggravii.

Le lavorazioni artigianali che sono praticate da coltivatori diretti e contadini sul suino o sull'animale in sede domestica sono evidentemente libere.

Gli oli grezzi di semi eventualmente impiegati in operazioni industriali siderometallurgiche recano incorporata la imposta di fabbricazione del resto non molto rilevante.

Non si può esonerare dall'imposta o provvedere al suo rimborso in tali casi perché occorrerebbe praticare la vigilanza fiscale, troppo costosa.

### CONCLUSIONI

In sede generale alcuni potrebbero chiedersi se le complesse norme di quattro decreti successivi e tendenti ad evitare frodi, adulterazioni, mistificazioni di prodotti ai danni soprattutto dell'olio di oliva e del pari tendenti a chiarire la omogeneità, la corrispondenza della denominazione di un prodotto alla sua reale composizione chimica e derivazione e correlativa lavorazione, non siano troppo onerose per l'industria, troppo difficili nell'attuazione, troppo costose per l'aggravio riferibile alla vigilanza. In realtà potrebbe apparire opportuno, come si è fatto per altri prodotti agrari o di origine agraria elaborati industrialmente, attuare provvedimenti di caratterizzazione tipica, di omogenea e tutelata garanzia e presentazione al consumo, anche per l'olio d'oliva e per oli e grassi prodotti dalla agricoltura italiana. Problema complesso che si deve attualmente rinviare, ma degno della massima considerazione. Al suo ulteriore studio invitano la tutela dei prodotti agrari, la necessità di non intralciare anzi di promuovere lo sviluppo delle industrie di oli e grassi diversi, la difesa del consumatore alimentare.

Il livello delle imposte di fabbricazione stabilito dal presente decreto è riferibile ad una analisi di costi compiuta dall'Amministrazione. Risulterebbe per confronto tra il costo di produzione di un chilogrammo di olio esterificato animale, il costo di produzione di un chilogrammo di olio esterificato d'oliva agli effetti di una miscelazione sofisticatrice, (15/85 per cento) col costo dell'olio d'oliva rettificato *B*, che la misura d'imposta in lire 250 ravvicina i costi in modo da non consentire una azione speculativa che da qualche tempo si stava sviluppando nel settore, alla quale d'altronde non solo l'imposta ma anche la vigilanza fiscale, la denaturazione ed altre norme si oppongono. Né l'incidenza delle spese di denaturazione e di vigilanza fiscale appare grave, calcolata in previsione attorno a lire una per chilogrammo di prodotto industriale finito. D'altra parte l'onere ed i vincoli previsti appaiono necessari, poiché dopo l'emanazione dei decreti 20 novembre 1953, n. 843 (oli e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30°), e 26

novembre 1954, n. 1080 (oli vegetali liquidi con punto di solidificazione non superiore a 12° ottenuti da oli e grassi concreti) operatori interessati abbandonarono l'impiego dei prodotti sottoposti ad imposta, per utilizzare acidi grassi onde preparare prodotti alimentari sofisticatori dell'olio d'oliva.

Il punto di solidificazione a 48° è stato scelto sulla base delle norme doganali vigenti e per la ragione tecnica che solo gli acidi grassi compresi sotto tale limite possono essere esterificati con formazione di grassi atti a sofisticare oli vegetali, non ricavabili per esempio né dall'acido palmitico né dallo stearico.

Molte norme procedurali o riguardanti la esportazione così come il gruppo delle norme penali contenute nel decreto son conformi ad altre analoghe e precedenti.

Risultano aggravate le pene pecuniarie e ne è alleggerita la correlazione riguardante la reclusione e l'arresto. Il relatore non insiste nel commentarle.

Da ultimo, ancora in sede tecnica, all'articolo 17 si potrebbe ragionevolmente proporre una modificazione nella forma seguente: « Negli stabilimenti nei quali si producono, si raffinano o comunque si lavorano oli di semi o olio d'oliva, nonché nei relativi depositi, è vietato introdurre gli acidi grassi di cui al precedente articolo 1.

È consentita l'introduzione nelle raffinerie di oli di semi dei prodotti di cui all'articolo 2 del presente decreto.

È vietato detenere, vendere, porre in vendita o comunque mettere in commercio oli e grassi animali miscelati con oli fluidi vegetali di oliva o di semi destinati ad usi commestibili ».

La soppressione nel primo comma della parola « detenere » nei confronti del testo originale sarebbe motivata dal fatto che nelle raffinerie di oli greggi ad alta acidità, di oleine e di paste di saponificazione, si hanno fasi intermedie nelle quali si ottengono acidi grassi che devono permanere come tali sia pure per tempo limitato: è necessario quindi detenerli e non vietare l'introduzione di prodotti inerenti alle lavorazioni di prodotti da oli da semi.

È stato proposto inoltre di tassare gli acidi grassi dai quali possa ottenersi margarina. Ora per oli e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30° è già prevista esenzione secondo l'articolo 4, siano essi idrogenati o impiegati direttamente nella preparazione della margarina.

Gli acidi grassi e le oleine provenienti da oli fluidi di semi son gravati da imposta secondo il decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1954, n. 1217. Queste sono le due norme riguardanti le materie prime per la preparazione della margarina. Qualsiasi altra materia grassa citata nel presente decreto (articolo 1), destinabile eventualmente ad usi alimentari (margarina), paga l'imposta di fabbricazione.

La margarina si presenta come prodotto necessario all'industria dolciaria (biscotti, panettoni) ed agli impieghi alimentari di quei consumatori che per varie ragioni anche sanitarie o economiche, la preferiscono.

La margarina non è né deve essere un sofisticante. Ma, questo stabilito, anche colla esclusione dell'impiego di latte in margarina, non si può ulteriormente tassare una produzione che presenta tale cospicuo interesse per consumatori industriali o alimentari privati. I due settori (burro: margarina) subiscono determinati rapporti che li condizionano reciprocamente, analogamente a quanto accade nel rapporto olio d'oliva: oli di semi. In ambedue i casi « fa il mercato » la merce più povera.

D'altra parte, mentre si debbono evitare le frodi, non si può risolvere il problema paralizzando un settore per sostenerne l'altro. La stessa Danimarca, per esempio, risolve il problema, produttivamente e distintamente, in modo tale da consentire ingenti sviluppi economici contemporanei tanto alla produzione del burro quanto a quella della margarina. Il principio fondamentale del provvedimento è quello infatti di impedire la sofisticazione dell'olio d'oliva e son già previste le esenzioni sufficienti e riguardanti sia gli impieghi industriali sia la preparazione della margarina.

Non appare opportuno né alleggerire né aggravare la situazione definita dal presente e dai precedenti decreti.

Il relatore, avendo presentato tutte quelle considerazioni che gli è stato possibile raccogliere per informare gli onorevoli colleghi, purtroppo in modo troppo rapido e succinto, ricorda le considerazioni contenute nella relazione ministeriale e per tali motivi raccomanda la conversione in legge del decreto-legge 31 ottobre 1956, n. 1194.

ROSELLI, *Relatore.*

**ALLEGATI**

**PARERE DELLA X COMMISSIONE INDUSTRIA**

La X Commissione permanente (Industria) ha esaminato, per il parere a codesta Onorevole Commissione il disegno di legge « Conversione in legge del decreto-legge 31 ottobre 1956, n. 1194, concernente l'istituzione di un'imposta di fabbricazione sugli acidi grassi di origine animale e vegetale con punto di solidificazione inferiore a 48° C, modificazioni al regime fiscale degli oli e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30° C e degli oli vegetali liquidi con punto di solidificazione non superiore a 12° C, ottenuti dalla lavorazione di oli e grassi vegetali concreti, nonché la disciplina fiscale degli oli e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30° C » (2513) e ha deliberato di esprimere parere favorevole in linea di massima, dando mandato al relatore On. Graziosi di esprimere oralmente le riserve manifestate in sede di discussione.

**PARERE DELLA IX COMMISSIONE AGRICOLTURA**

La IX Commissione permanente (Agricoltura e alimentazione) esaminato il parere alla IV Commissione permanente (Finanze e Tesoro) il disegno di legge « Conversione in legge del decreto legge 31 ottobre 1956, n. 1194, concernente l'istituzione di un'imposta di fabbricazione sugli acidi grassi di origine animale e vegetale con punto di solidificazione inferiore a 48° C, modificazioni al regime fiscale degli oli di grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30° e degli oli vegetali liquidi con punto di solidificazione non superiore a 12° C., ottenuti dalla lavorazione di oli e grassi vegetali concreti, nonché la disciplina fiscale degli oli e grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30° C » (2513) ha deliberato di esprimere parere favorevole al provvedimento stesso con la raccomandazione che *l'imposta sia estesa anche agli acidi grassi che servono alla preparazione della margarina*.

**SITUAZIONE DELLE AZIENDE DI LAVORAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA**

	Unità locali	Addetti
Olio d'oliva per spremiture . . . . .	15.457	51.312
Olio di semi per spremiture . . . . .	270	3.252
Olio d'oliva solvente . . . . .	317	3.974
Raffinazione oli vegetali . . . . .	101	2.856
Totale . . . . .	16.145	61.394

(3° Censimento generale industria e commercio, vol. IV)

**SITUAZIONE DELLE AZIENDE DI LAVORAZIONE DI MATERIE GRASSE**

	Unità locali	Addetti
Oli e grassi, vegetali e animali . . . . .	58	781
Saponi, detersivi, profumerie, ecc . . . . .	2.298	14.472
Vernici, pitture, inchiostri, colle . . . . .	698	8.534
Materie plastiche e resine sintetiche . . . . .	100	4.285
Produzioni farmaceutiche e affini . . . . .	1.036	29.158
Totale . . . . .	4.190	61.230
Oli minerali, miscele lubrificanti . . . . .	126	1.974

(3° Censimento generale industria e commercio, vol. IX).



## LEGISLATURA II — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

MEMORIALE DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
DELL'INDUSTRIA CHIMICA

Decreto legislativo 31 ottobre 1956, n. 1194. *Regime fiscale degli acidi grassi, delle oleine e degli oli e grassi animali e vegetali destinati ad uso industriale*

In attesa che il problema della repressione delle frodi sugli oli vegetali alimentari abbia ad essere portato a soddisfacente soluzione — con l'adozione di concreti ed efficaci provvedimenti che comportino l'applicazione dei controlli eventualmente necessari sulle sole fabbriche in cui tale produzione viene attuata, consentendo così l'abrogazione dei vincoli che il decreto legislativo 20 novembre 1953, n. 843, il decreto legislativo 26 novembre 1954, n. 1080, e da ultimo il decreto legislativo 31 ottobre 1956, n. 1194, sanciscono per le industrie produttrici e utilizzatrici delle materie prime grasse dai decreti stessi considerate — appare indispensabile procedere con sollecitudine ad un primo esame di alcune norme del decreto legislativo 31 ottobre 1956, n. 1194, testé citato.

Ciò perché possa tempestivamente pervenirsi, in sede di sua conversione in legge, allo studio ed alla predisposizione di quegli emendamenti che appaiono indispensabili per contemperare le esigenze perseguite dal legislatore con quelle, quanto meno altrettanto legittime, delle industrie utilizzatrici interessate.

Su tali norme ci soffermiamo sommariamente nei punti che seguono, ovviamente limitandoci a quanto in sede di primo esame e nella fase iniziale di applicazione del decreto ha reso evidente la necessità di pervenire a perfezionamenti e modifiche del decreto in oggetto.

1. — Tutti i decreti citati ed in particolare il decreto legislativo n. 1194 in esame sono motivati con la necessità di controllare e vigilare sulle materie grasse di origine animale e vegetale dalle quali possano ricavarsi prodotti o frazioni oleose idonee alla sofisticazione dell'olio d'oliva e degli oli di semi alimentari, dal complesso delle norme recate dai detti provvedimenti, e dalle stesse dichiarazioni con le quali le Autorità governative li hanno presentati al Parlamento per la conversione, risulta peraltro evidente che per ricavare i detti prodotti sofisticanti è necessario sottoporre le materie grasse a particolari e talvolta complesse lavorazioni di scissione, distillazione o di refrigerazione e pressione, nonché particolarmente di esterificazione.

Sembra pertanto opportuno esaminare se non convenga, per l'economia industriale in genere e per la stessa Amministrazione finanziaria, prescindere dai vincoli e controlli che il provvedimento indiscriminatamente comporta per gli acidi grassi e le oleine, nonché per tutti i grassi animali e vegetali da esso contemplati, limitando ogni controllo — con possibilità di più efficace vigilanza, in quanto limitata ad un più ristretto numero di Aziende — agli impianti di scissione, distillazione ed esterificazione dei grassi ed alla circolazione dei prodotti oleosi idonei alla sofisticazione che con tali trattamenti si possono ottenere.

2. — Gli articoli 11 e 12 del decreto-legge n. 1194 comportano che l'impiego degli oli e grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30°C nonché degli acidi grassi e delle oleine non possa avvenire se non previa denaturazione, anche se le fabbriche in cui l'impiego avviene siano sprovviste di impianti di scissione, distillazione, ecc. dei grassi medesimi.

Occorre considerare peraltro che determinate attività industriali — in specie quelle i cui prodotti necessitano di particolari requisiti di purezza — comportano necessariamente l'utilizzazione dei detti acidi grassi, oleine e grassi animali senza alcuna aggiunta di sostanze estranee.

Pertanto appare indispensabile prevedere, in sede di conversione, che la denaturazione dei prodotti accennati, prescritta, quando non lo siano stati all'arrivo in fabbrica, per il momento in cui estratti dal magazzino fiduciario siano avviati alla lavorazione, non sia resa obbligatoria; al limite potrebbe prescrivere che l'U. T. I. F.

vigili non solo sull'operazione di estrazione ma anche sull'effettiva immissione dei grassi di cui trattasi non denaturati nel ciclo di produzione.

3. — L'articolo 4 del decreto sancisce un'esenzione generale dall'imposta per tutti gli impieghi, in usi industriali diversi dalla preparazione di oli commestibili, per gli acidi grassi e le oleine di origine vegetale e animale e la formula così adottata appare particolarmente efficace e tale da soddisfare le esigenze delle industrie interessate.

Si chiede pertanto se non sia utile, anche per la stessa Amministrazione finanziaria, estendere la formula accennata anche ai grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30°C ed agli oli vegetali liquidi con punto di solidificazione non superiore a 12°C ottenuti dalla lavorazione di oli e grassi vegetali concreti, di cui rispettivamente al decreto-legge 20 novembre 1953, n. 843, e decreto legislativo 26 novembre 1954, n. 1080, e relative leggi di conversione.

Ciò comporterebbe l'abrogazione delle procedure attualmente previste dai citati decreti e semplificherebbe le incombenze delle Aziende e degli Uffici centrali e periferici del Ministero delle finanze con la conseguenza di lasciare, senza sostanzialmente innovare rispetto a quanto già in atto, ampio margine per gli eventuali e sempre possibili sviluppi della tecnica e dell'industria, suscettibili di nuovi impieghi ed utilizzazioni industriali dei grassi in parola.

4. — Allo stesso fine di semplificare ed agevolare le industrie e gli Uffici periferici e centrali del Ministero delle finanze, nello svolgimento delle incombenze che a ciascuno la legge attribuisce, si ritiene possa e debba essere revisionato il primo comma dell'articolo 15 del decreto-legge relativo alle sostanze da impiegarsi per la denaturazione delle materie grasse, con riferimento sia al decreto in oggetto sia ai già più volte citati decreti-legge n. 843 e n. 1080 rispettivamente del 1953 e 1954.

Per tutte le materie grasse accennate infatti è da ritenere siano idonei, come denaturanti, quelli elencati dall'articolo 8 del decreto ministeriale 15 settembre 1955, nonché pochi altri che, su specifica istanza di singole Aziende, sono stati nel frattempo consentiti per determinate lavorazioni e produzioni ed il cui impiego può anche, in qualche caso, essere generalizzato.

Sembra pertanto opportuno, valutata se, ferma restando la procedura prevista dal primo comma del citato articolo 15 per quei denaturanti che — in funzione di particolarissime lavorazioni o contingenti situazioni — determinate Aziende dovessero proporre per l'impiego ed il Laboratorio chimico centrale delle Dogane riconosca idonei, non convenga unificare le norme relative alla denaturazione per tutte le materie grasse considerate dal decreto in esame e dai due decreti-legge citati del 1953 e 1954.

A tale uopo potrebbe prevedersi, in sede di conversione, la facoltà per il Ministero delle finanze di provvedere con apposito decreto, ad indicare le sostanze denaturanti e le relative dosi ammesse per la denaturazione degli acidi grassi e delle oleine vegetali ed animali, dei grassi animali con punto di solidificazione superiore o meno a 30°C. e degli oli vegetali liquidi con punto di solidificazione non superiore a 12°C ottenuti dalla lavorazione di oli e grassi vegetali concreti. Di tali denaturanti le Aziende interessate potrebbero di volta in volta, ed in relazione alle singole necessità, chiedere l'impiego agli U. T. I. F. competenti all'atto della presentazione della semplice « richiesta di denaturazione », e, fatta salva la presentazione del campione del denaturante per i controlli del caso, senza che debba provvedersi ad autorizzazioni specifiche con l'intervento degli Organi ministeriali centrali per ogni singola Azienda.

Ove necessario, per cautela, il decreto ministeriale di cui trattasi potrebbe distintamente considerare i denatu-

ranti ammessi in via generale, qualunque sia l'impiego cui i grassi accennati debbano essere destinati e quelli, viceversa, consentiti o ritenuti insostituibili in relazione a determinate sostanze grasse ed a specifici impieghi di queste.

5. — L'articolo 17 del decreto dispone che negli stabilimenti in cui comunque « si lavorano » oli di semi od oli d'oliva, nonché nei relativi depositi, sia vietato introdurre o detenere acidi grassi ed oleine.

Dalla formulazione della norma appare doversi intendere che essa si riferisce agli olefici veri e propri — in cui detti oli sono « lavorati » — e non gli altri stabilimenti in cui invece gli oli medesimi sono « impiegati » per usi industriali non alimentari e quindi « consumati » e « trasformati » in prodotti diversi merceologicamente dagli acidi grassi, oleine, oli e grassi animali originali.

Comunque, ad evitare dubbi e perplessità, sembrerebbe opportuno non solo chiarire quanto sopra in occasione della drammatizzazione della prima circolare illustrativa del provvedimento ma inserire in quest'ultimo, in sede di conversione, le parole « per usi alimentari » dopo quelle « oli di semi e oli di oliva », al primo comma dell'articolo 17 in esame.

Poiché presso alcune nostre industrie vengono attuate produzioni che comportano l'uso congiunto in via alternata o cumulativa di acidi grassi e di oli ed oleine di semi e d'oliva, la precisazione richiesta riveste notevole rilievo, ove la nostra interpretazione del citato primo comma dell'articolo 17 non fosse esatta, occorrerebbe aggiungere all'articolo stesso un ulteriore comma che precisi come il divieto non si applichi ai depositi promiscui di acidi grassi ed oleine e di oli di semi e d'oliva presso stabilimenti industriali che non attuino la produzione di oli alimentari, e alle lavorazioni in comune dei due tipi di grassi presso le fabbriche di cui trattasi.

6. — Sempre l'articolo 17, secondo comma, sancisce il divieto di detenere, vendere, porre in vendita o comunque mettere in commercio oli e grassi animali miscelati con oli fluidi vegetali d'oliva o di semi destinati ad usi commestibili.

Per le ragioni già espresse al punto precedente, sembra necessario perfezionare il testo di questo comma al fine di evitare il verificarsi di inconvenienti o di equivoche interpretazioni; a tal fine si suggerisce, salvo perfezionamento, che il detto secondo comma assuma una formulazione all'incirca del seguente tenore.

« È vietato detenere in magazzini ed opifici destinati alla custodia o produzione di oli d'oliva e di semi destinati ad usi commestibili, nonché di vendere, porre in vendita o comunque mettere in commercio con destinazione ad usi commestibili, oli fluidi vegetali di oliva o di semi miscelati con oli e grassi animali ».

Ove lo si ritenga necessario, potrà prescriversi che anche la detenzione di tali miscele presso fabbriche che non attuano la preparazione di oli commestibili e la loro circolazione fra le fabbriche stesse, siano vincolati rispettivamente alla tenuta di apposito registro di carico e scarico ed a bolletta di accompagnamento.

7. — Il grasso di lana e la lanolina non medicata, in base alle caratteristiche merceologiche loro proprie ed anche alla definizione che di esse dà il Villavecchia, debbono indubbiamente ritenersi delle « cere » anziché dei « grassi », malgrado il nome commercialmente dato al primo dei due prodotti.

In relazione alla classificazione doganale attribuita ai due prodotti, peraltro, risulta che in alcuni casi si è contestata la legittimità dell'operato di chi, non ritenendo, con fondamento, grassi il grasso di lana e la lanolina ha ommesso la denuncia delle relative eventuali giacenze agli U. T. I. F. A seguito di tali contestazioni alcune Aziende hanno effettuato denunce con riserva, altre senza alcuna riserva.

Ad evitare l'applicazione, a carico di queste Aziende, di vincoli sulla produzione, circolazione, detenzione ed

impiego del grasso di lana e della lanolina è quindi opportuno che si chiarisca agli Uffici periferici che detti prodotti sono merceologicamente delle cere, e pertanto, nei loro confronti non trovano applicazione le norme del decreto legislativo n. 1194 sugli oli e grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30°C.

Nell'eventualità non si ritenesse di poter convenire, per considerazioni che ci sfuggono, su tale conclusione per entrambi od anche uno solo dei due prodotti, appare necessario prevedere un esonero di penali per quelle Aziende che non hanno proceduto ad alcuna denuncia delle giacenze eventualmente esistenti alla data del 2 novembre presso le proprie fabbriche.

8. — Occorre comunque riesaminare la posizione di tutti i grassi con punto di solidificazione superiore a 30° che sono contemplati dalla Farmacopea ufficiale. Il grasso suino, il grasso bovino ed altri simili sono infatti iscritti nella Farmacopea ufficiale e devono essere preparati e venduti per uso farmaceutico con le caratteristiche del prodotto F. U., il che impedisce ogni e qualsiasi adulterazione con denaturanti.

Ad evitare superflui oneri ed intralci per l'industria farmaceutica nazionale sembrerebbe opportuno sancire esplicitamente per gli impieghi farmaceutici ed i tipi F. U. dei grassi in discorso, l'esonero dai vincoli del decreto-legge, ovviamente in subordine alla condizione che i grassi animali o vegetali considerati dal decreto-legge medesimo ed elencati nella Farmacopea ufficiale, quando condizionati e preparati in conformità alle prescrizioni di quest'ultima, non siano detenuti ed introdotti in fabbriche, depositi od esercizi di vendita di oli vegetali alimentari. Tra l'altro, la Farmacopea considera la lanolina di cui stabilisce le caratteristiche, come medicamento di cui ogni farmacia deve essere obbligatoriamente provvista.

È evidente, in tale situazione, che la lanolina — ammessa e non concesso che sia considerata come prodotto rientrante fra i grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30°C, in relazione a quanto accennato al punto precedente non potrebbe anche per questa ragione essere denaturata quando destinata ad impiego farmaceutico; per essa valgono quindi tutte le considerazioni esposte per tutti i prodotti F. U. e le proposte conseguentemente formulate, che assumono aspetto particolare rispetto a quanto suggerito al punto 2) di questo promemoria.

9. — Con memorie presentate dopo la pubblicazione del decreto legislativo 20 novembre 1953, n. 843, si ebbe a richiamare l'attenzione sulla particolare posizione dei fabbricanti di grassi d'ossa e di determinati oli provenienti da animali marini, assoggettati a vigilanza continuativa in quanto produttori di oli e grassi animali con punto di solidificazione inferiore a 30°C, seppure si trattasse nel caso di prodotti di per sé stessi denaturati e comunque non suscettibili, per le proprie caratteristiche organolettiche, di un qualsiasi impiego nella sofisticazione di oli vegetali alimentari.

Considerato che con il decreto legislativo 31 ottobre 1956, n. 1194, si è disciplinata la produzione degli oli e grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30°C con norme, in mancanza di una imposta di fabbricazione, che prevedono la sola « vigilanza fiscale », si chiede di voler considerare se non sia possibile estendere a quei pochi grassi aventi punto di solidificazione inferiore a 30° che per propria natura possono lasciare assolutamente tranquilli circa la destinazione e l'impiego relativo, le disposizioni che disciplinano la produzione e circolazione dei grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30°C recante dal decreto legislativo n. 1194.

A tal fine, tra il primo ed il secondo comma dell'articolo 11 del citato decreto, ove non si ritenga di poter sancire la cosa in via amministrativa, potrebbe essere inserito un comma del seguente tenore: « Le disposizioni di cui al primo comma si applicano anche, in deroga a quanto disposto dal decreto legislativo 20 novembre 1953, n. 843,

convertito nella legge 27 dicembre 1953, n. 949, a quegli oli e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30°C che saranno indicati con apposito decreto del Ministro delle finanze; in proposito il Laboratorio chimico centrale delle Dogane potrà preventivamente accertare l'inidoneità diretta ed indiretta all'impiego in usi alimentari dei grassi di cui trattasi.

Tale formula potrebbe essere sostituita da altra, riconosciuta eventualmente più idonea allo scopo, che precisi senz'altro, ove ritenuto necessario e senza rimettere la decisione ai discrezionali poteri del Ministero delle finanze, gli oli e grassi con punto di solidificazione non superiore ai 30°C da assimilare al regime di vigilanza, produzione e circolazione vigente per i grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30°C.

Ovviamente dovrebbe essere conseguentemente completata ogni altra disposizione del decreto-legge che faccia riferimento agli oli e grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30°C, come ad esempio il secondo comma dello stesso articolo 11, il secondo comma dell'articolo 10, il primo comma dell'articolo 12, l'articolo 13, l'articolo 14, ecc.; a tal fine sarebbe sufficiente l'aggiunta delle parole « e assimilati » dopo quelle « con punto di solidificazione superiore a 30°C ogni qualvolta queste si ripetano.

10. — Ancora in materia di denaturazione dovranno essere particolarmente esaminate le specifiche istruzioni da impartirsi per quanto concerne l'impiego di acidi grassi e oleine, provenienti o meno da oli di semi, nella preparazione di resine gliceroftaliche.

Come è infatti ben noto, in forza dell'articolo 22 del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina fiscale della lavorazione dei semi oleosi e degli oli da essi ottenuti, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1954, n. 1217, la concessione del rimborso dell'imposta di fabbricazione gravante gli oli di semi impiegati nella preparazione delle resine gliceroftaliche è subordinata a vigilanza continuativa delle fabbriche ed a determinate procedure di lavorazione.

Poiché in tali lavorazioni, oltre agli oli ed oleine di semi, può aversi impiego anche di altri acidi grassi e oleine di origine animale e vegetale, sembra necessario precisare che questi ultimi prodotti possono essere messi

in lavorazione senza previa denaturazione, estendendosi al loro impiego la vigilanza continuativa già esistente nelle fabbriche relative ai sensi dell'articolo 22 del citato testo unico.

Il caso accennato conferma ed avvalorava la richiesta formulata al precedente punto 2).

11. — La denaturazione degli acidi grassi e delle oleine animali e vegetali, per le caratteristiche intrinseche dei prodotti, non è normalmente operazione di agevole attuazione; essa comporta, spesso, la previa riduzione allo stato fluido, con opportune operazioni e talvolta con apparecchiature apposite, delle oleine e degli acidi grassi medesimi.

Ciò rende in qualche caso problematico, all'atto dell'importazione, la denotazione di tali prodotti presso le Dogane, il che comporta la corresponsione della cauzione fino a quando il prodotto non sia giunto allo stabilimento utilizzatore, presso il quale potrà avvenire la denaturazione o l'impiego con le cautele previste dalla legge.

In considerazione di quanto sopra, sembra necessario considerare se non sia possibile consentire, ove richiesto dall'importatore e con l'osservanza di quelle cautele che potranno prescriversi, che la denaturazione possa essere attuata anche all'estero, alla partenza della merce.

12. — In relazione a quanto già si è avuto occasione di richiedere con nota n. 5154 del 5 corrente ed a conferma ed ampliamento delle richieste con la stessa formulate, si chiede che vengano senz'altro autorizzati in via generale — nello spirito di quanto esposto al precedente punto 4) di questo promemoria — oltre ai denaturanti contemplati dal decreto ministeriale 15 settembre 1955, anche i seguenti.

alcole grasso: chilogrammi 0,200 per ogni quintale di prodotto da denaturare;  
trinefenilfosfito: chilogrammi 0,100,  
acidi grassi da olio di ricino disidratato o non: chilogrammi 1;  
acido benzoico: chilogrammi 1.  
olio di citronella: chilogrammi 0,250.

Milano, 15 novembre 1956.

## DISEGNO DI LEGGE DEL MINISTERO

### ARTICOLO UNICO.

È convertito in legge il decreto-legge 31 ottobre 1956, n. 1194, concernente l'istituzione di una imposta di fabbricazione sugli acidi grassi di origine animale e vegetale con punto di solidificazione inferiore a 48° C, modificazioni al regime fiscale degli oli e grassi animali con punto di solidificazione non superiore a 30° C e degli oli vegetali liquidi con punto di solidificazione non superiore a 12° C, ottenuti dalla lavorazione di oli e grassi vegetali concreti, nonché la disciplina fiscale degli oli e grassi animali con punto di solidificazione superiore a 30° C.

## DISEGNO DI LEGGE DELLA COMMISSIONE

### ARTICOLO UNICO.

*Identico.*