

CAMERA DEI DEPUTATI N. 3505

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

NATTA, CALANDRONE PACIFICO, PESSI, BARONTINI, RAFFAELLI, BARDINI, FARINI, TOGNONI, ANGELUCCI MARIO, CINCIARI RODANO MARIA LISA, GRIFONE, COMPAGNONI, GOMEZ D'AYALA, CALASSO, ASSENNATO, MAGNO, MICELI, ANGELINI LUDOVICO, MUSOLINO, PICCIOTTO, MARILLI, SEMERARO SANTO, PIRASTU, ZAMPONI

Annunciata il 4 febbraio 1958

Classificazione e disciplina del commercio degli olii vegetali

ONOREVOLI COLLEGGHI! — Il settore della nostra olivicoltura si trova da anni travagliato da una profonda crisi che sta mettendo a dura prova la piccola e media azienda condotta direttamente dai contadini. Sono anni, ormai, che gli olivicoltori non solo non traggono dalle loro aziende quel modesto compenso per il capitale fondiario che loro compete, ma spesso non riescono nemmeno a recuperare dai raccolti le pure spese di coltivazione dell'olivo, sicché l'utile tratto dalle loro fatiche diviene sempre più scarso, decisamente inadeguato ai bisogni elementari della vita.

Le conseguenze di un tale stato di cose non hanno mancato di farsi avvertire nell'abbandono o nella sempre più accentuata trascuratezza degli oliveti e soprattutto nello spopolamento che in certe zone ha assunto aspetti veramente drammatici.

È fin troppo evidente — e da ogni parte dimostrato — come questa situazione debba essere affrontata e che il Parlamento deve essere investito, almeno su certi aspetti, della crisi in corso.

Una serie di misure coraggiose, che incidano sostanzialmente sui due aspetti — riduzione dei costi e aumento della produzione —

che sono quelli fondamentali, si rendono necessarie per far sì che questo settore si avvii ad una sicura ripresa. Ma non è in sede di discussione di questa nostra proposta di legge che l'argomento può essere approfondito.

A noi preme, in questo momento, sottoporre al giudizio del Parlamento il grave ed urgente problema della classificazione e della disciplina del commercio degli olii commestibili.

Nel corso degli ultimi anni, con un crescendo pauroso, è andata via via estendendosi la pratica delle sofisticazioni, delle miscele illecite, della frode più sfacciata nel campo del commercio oleario. E non si tratta, si badi bene, solo di miscele tra olio d'oliva e olio di seme vietate dalla legge, le quali, in realtà, avvengono in una misura non preoccupante, ma si tratta di miscele di olio di oliva (e anche di semi) con i famigerati « grassetti », olii provenienti dalle più impensate materie grasse, ricavati mercé l'impiego del processo di lavorazione industriale per sintesi. In tal modo, i sottoprodotti residui delle varie lavorazioni delle olive e dei semi oleosi, le stesse paste di saponificazione, i sottoprodotti dell'industria del pesce e di

altri rami di industrie alimentari, così lavorati, disintegrati e ricomposti nelle loro glicerine, vengono, dalla grande industria tecnicamente attrezzata, immessi sul mercato, per uso alimentare, sotto il nome di « olio di oliva rettificato B » o sotto altra denominazione attinente all'oliva, mentre con l'oliva e con l'olio d'oliva non hanno alcun rapporto di parentela.

Tale sistema è ormai così largamente praticato che l'olio d'oliva rettificato *B*, per fare un solo esempio, che non riassume però tutta la gamma di operazioni illecite, la cui produzione ammonta nel nostro Paese, attraverso i sottoprodotti delle olive (sanse) lavorati al solvente, a circa 200.000 quintali, all'anno, ha in realtà raggiunto e superato il milione di quintali, segno che, almeno 800.000 quintali, sono rappresentati da olio di sintesi aggiunto all'effettivo rettificato *B*, il tutto poi venduto sotto il nome, ed al prezzo, dell'olio d'oliva rettificato *B*.

Così, un piccolo gruppo di grandi industriali ha compiuto speculazioni colossali dell'ordine di miliardi di lire, come tutta la stampa specializzata del settore ha denunciato, speculazioni che diverrebbero ben più gravi domani se urgenti e seri provvedimenti non fossero adottati.

Questo stato di cose non è più oltre tollerabile, non solo riguardo ai contadini i quali a buon diritto chiedono che si ponga fine all'illegittimo deprezzamento dell'olio di oliva, ma anche, e potremmo dire in particolare, riguardo alla massa di consumatori e per la tutela della salute pubblica. L'olio di sintesi, e per la sua provenienza, e per il processo di lavorazione che subisce, e per il suo scarso valore nutritivo, non può essere considerato, come non lo è nella legislazione e secondo le norme sanitarie degli altri Paesi europei, un olio commestibile; esso deve essere destinato al suo naturale fine che è quello della saponificazione.

Noi riteniamo che, disciplinati rigidamente gli oli sintetici, il mercato oleario possa tornare a normalizzarsi a vantaggio di tutti. Al consumatore sarà in tal modo offerto un prodotto sano, di effettivo valore nutritivo e ad un prezzo che corrisponda effettivamente al valore del prodotto. Il consumatore potrà scegliere, in rapporto alle sue possibilità ed ai suoi gusti, tra i diversi tipi di olio d'oliva e tra le svariate qualità di olio di seme. Egli potrà, se lo crede, fare le miscele che vuole, nell'ambito della sua famiglia, tra le qualità di olio poste in commercio che più si confanno al suo caso. ma

non sarà più oggetto di illecite speculazioni e non verrà più carpita la sua buona fede.

La situazione più sopra descritta si è venuta a creare a causa della carenza della legge, e, per conseguenza, della impossibilità da parte degli organi di repressione delle frodi di assolvere al loro compito.

Il regio decreto-legge 27 settembre 1936, n. 1986, è ormai superato soprattutto perché, nel 1936, la pratica della lavorazione per sintesi era appena agli inizi e non era stata presa in considerazione. La carenza legislativa è però durata troppo a lungo. Da anni, ormai, le categorie interessate invocano e rivendicano una nuova legge. Ed a fianco alle richieste dei produttori si va registrando una azione sempre più vitale dei consumatori uniti nelle cooperative di consumo, della Unione italiana dei consumatori, di Amministrazioni comunali, che a tutela del prodotto e dei cittadini consumatori, chiedono un adeguamento della legislazione sulla repressione delle frodi, e una migliore organizzazione della tutela dei prodotti.

A conferma del grado di coscienza che fra le masse ha questo problema particolare nel quadro della lotta contro le frodi e le sofisticazioni, vogliamo citare l'Assemblea nazionale delle massaie recentemente svoltasi a Milano (16-17 novembre 1957) nella quale un punto all'ordine del giorno era appunto dedicato a questo urgente problema.

Ecco la ragione per la quale ci siamo fatti promotori della presente proposta di legge: essa vuole colmare una lacuna per assicurare la normalità di mercato e per dare quell'aiuto e quel sostegno dovuti alle categorie interessate dei produttori e dei consumatori.

Dopo quanto abbiamo esposto più sopra le nostre considerazioni attorno alla proposta di legge possono essere limitate a brevissimi accenni.

Con gli articoli 1, 2, 3, 4 e 5, non si fa che confermare, salvo alcune modifiche suggerite dagli esperti del ramo, la disciplina indicata dalla legge del 1936.

L'articolo 6 indica una pratica impostazione del problema degli oli in base alle considerazioni fatte più sopra, imponendo l'aggiunta del rivelatore analitico e una speciale colorazione dell'olio di sintesi atti ad impedire le frodi.

Gli articoli 7, 8 e 9 prevedono una rigorosa disciplina nella vendita al minuto dell'olio commestibile che riteniamo indispensabile per impedire le frodi e per perseguirle facilmente quando si manifestano. Le norme indicate

ci sembrano di facile attuazione da parte dei negozianti, possibili in ogni caso, sufficienti e migliori quindi di quelle da qualche parte ventilate relative all'obbligo di imbottigliare o impaccare l'olio o alla incompatibilità delle due licenze di vendita, per cui l'esercente dovrebbe optare o per quella dell'olio di oliva o per quella dell'olio di seme.

L'articolo 10, infine, fissa severe sanzioni disciplinari, differenziate a seconda della gravità delle infrazioni, che in particolare vogliono colpire eventuali miscele illecite. Anche queste severe sanzioni sono necessarie se si vuole che cessino le frodi in commercio. Confidiamo pertanto in una sollecita discussione e approvazione della nostra proposta di legge.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

Il nome di olio d'oliva è riservato al prodotto della lavorazione delle olive (olea europea), senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura. Sono commestibili gli oli di oliva che non contengono più del 4 per cento di acidità oleica, e, all'esame organolettico, non rivelino odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

Gli oli commestibili di oliva si classificano con le seguenti denominazioni:

a) *olio sopraffino vergine di oliva*. — Questa denominazione è riservata agli oli genuini, estratti dalle olive con soli mezzi meccanici, che presentino superiori qualità di pregio, la cui acidità oleica sia contenuta nell'1,50 per cento e siano esenti da difetti.

L'olio sopraffino vergine di oliva non può contenere oli rettificati.

b) *olio fino di oliva*. — Questa denominazione è riservata agli oli estratti dalle olive con soli mezzi meccanici, con acidità oleica massima del 2,50 per cento; ovvero ottenuti da tagli di olio di oliva di pressione con olio di oliva rettificato A, con uguali limiti di acidità e senza difetti organolettici.

c) *olio di oliva*. — Questa denominazione è riservata agli oli che, ottenuti meccanicamente dalle olive, non abbiano subito alcun trattamento chimico e non contengano più del 4 per cento di acidità oleica. La stessa denominazione è altresì consentita per il prodotto ottenuto dalla miscela di olio di oliva di pressione con olio d'oliva rettificato, con gli stessi limiti di acidità.

d) *olio di oliva rettificato A*. — Questa denominazione è riservata agli oli che, ottenuti dalla lavorazione delle olive, siano stati sottoposti a procedimenti di rettificazione per renderli commestibili. Nell'olio d'oliva rettificato A non sono ammesse aggiunte di olio

proveniente dalla lavorazione di sintesi. Detti oli non debbono contenere alcuna traccia delle materie chimiche adoperate per la rettificazione e debbono dare esito negativo ai saggi analitici ufficialmente riconosciuti atti alla individuazione dei rettificati *B.*

Gli oli rettificati *A* non debbono contenere più dello 0,50 per cento di acidità oleica e debbono essere scevri da difetti.

e) *olio di oliva rettificato B.* — Questa denominazione è riservata agli oli che, ottenuti dalla lavorazione delle olive, siano stati sottoposti a procedimenti di rettificazione per renderli commestibili. Nell'olio d'oliva rettificato *B* non sono ammesse aggiunte di olio proveniente dalla lavorazione di sintesi e debbono dare esito positivo ai saggi analitici ufficialmente riconosciuti atti alla individuazione dei rettificati *B* medesimi.

Gli oli rettificati *B* non debbono contenere più dell'1 per cento di acidità oleica e debbono essere scevri da difetti.

ART. 2.

Olio di seme.

Questa denominazione è riservata a tutti indistintamente gli oli di semi o di frutti oleosi diversi dall'oliva, resi commestibili con la rettificazione.

Gli oli di semi commestibili, prima di essere posti in commercio, devono essere aggiunti di speciale rivelatore analitico.

Il commercio dell'olio di lino per uso alimentare è vietato.

La produzione ed il commercio dell'olio di seme è subordinata al rilascio della licenza di fabbricazione da parte del Ministero per l'industria e il commercio su istanza delle ditte interessate che indicheranno l'ubicazione degli stabilimenti di fabbricazione, dei magazzini, dei laboratori, ecc.

ART. 3.

Olio di sansa.

Questa denominazione è riservata agli oli estratti dalle sanse di olive con solventi e che, comunque, presentino particolari fluorescenze e che diano esito positivo ai saggi analitici ufficialmente riconosciuti.

ART. 4.

Olio lavato.

Questa denominazione è riservata agli oli estratti dalle sanse di olive per levicazione sull'acqua e che non abbiano subito manipolazioni chimiche di deacidificazione e di decolorazione.

ART. 5.

Olio lampante.

Questa denominazione è riservata agli olii ottenuti meccanicamente dalle olive, che non abbiano subito manipolazioni chimiche e che all'esame organolettico rivelino odori disgustosi di rancido, fumo, muffa, verme e simili oppure contengano più del 4 per cento di acidità oleica sempre che non diano esito positivo ai saggi analitici ufficialmente riconosciuti.

ART. 6.

Olio sintetico.

Gli olii, qualunque sia la materia dalla quale vengono estratti, ottenuti con processi di lavorazione per sintesi non sono in alcun modo commestibili.

Gli esercenti impianti industriali di lavorazione per sintesi potranno porre in attività i loro impianti solo dietro rilascio di speciale licenza da parte del Ministero per l'industria ed il commercio, su istanza degli interessati che indicheranno l'ubicazione degli stabilimenti, dei magazzini, dei laboratori, ecc.

L'olio ricavato dalla lavorazione per sintesi, all'atto stesso della sua produzione e in ogni caso prima di essere uscito dagli stabilimenti, dovrà essere addizionato di rivelatore analitico distintivo e sottoposto a speciale colorazione, che sarà indicata dal Ministero per l'industria e il commercio atta a renderlo inconfondibile con l'olio di oliva e di semi.

ART. 7.

È vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per il consumo, olii che non posseggano le caratteristiche prescritte dalle lettere *a, b, c, d, e*, dell'articolo 1 e dell'articolo 2 della presente legge.

È vietato vendere, detenere per la vendita, o mettere comunque in commercio, per il consumo diretto, olii commestibili con denominazioni diverse da quelle stabilite dalla presente legge.

È altresì vietato vendere, detenere per la vendita, o mettere comunque in commercio, per il consumo diretto, olii commestibili le cui caratteristiche non corrispondano a quelle prescritte dalle denominazioni previste dalla presente legge.

Si considerano messi in commercio per il consumo diretto gli olii che si trovano nei magazzini di vendita, sia all'ingrosso che al minuto.

ART. 8.

In deroga a quanto disposto dal precedente articolo 7, è tollerato che sui recipienti contenenti il prodotto, al disotto della denominazione ufficiale che è fatto obbligo di riportare per intero con lo stesso carattere e senza soluzione di continuità, sia fatto riferimento, tra parentesi, e in carattere più piccolo di almeno la metà, ad aggettivazione che non alteri la denominazione ufficiale, ma che esprima soltanto una marca o un carattere distintivo della categoria legale indicata.

Per gli olii di seme, alla voce generica, è tollerato aggiungere, nei modi indicati nel precedente capoverso, il nome della pianta da cui l'olio è stato estratto. L'analisi dovrà sempre confermare in tali casi la perfetta corrispondenza della denominazione alla pianta da cui l'olio è stato estratto.

ART. 9.

Ai fini della vendita dell'olio commestibile al minuto è obbligatoria la tenuta di recipienti tipo, sia pure di diversa capacità, muniti di rubinetto per il prelevamento dell'olio.

Su ogni recipiente deve essere riportato a carattere indelebile la denominazione ufficiale dell'olio posto in vendita. L'altezza delle lettere non deve essere inferiore a millimetri 25, e deve essere indicato con cifre della stessa altezza il relativo prezzo di vendita.

I recipienti di vendita debbono essere posti sul banco, e la mescolta dai rubinetti di essi deve essere perfettamente in vista del cliente.

I recipienti tipo, di cui al primo capoverso del presente articolo, dovranno essere di colore verde per l'olio d'oliva e giallo per l'olio di semi.

ART. 10.

Le infrazioni alla seguente legge sono punite:

a) per i casi di commercio di olio d'oliva commestibile effettivamente tale ma con caratteristiche non corrispondenti a quelle prescritte dalle rispettive denominazioni di cui all'articolo 1, con l'ammenda da lire 5.000 a lire 25.000 a seconda della gravità della infrazione. In caso di recidiva nel periodo di 5 anni con l'ammenda da lire 10.000 a lire 50.000;

b) per il caso di vendita al consumo diretto di olio di oliva o di seme effettivamente tale ma non commestibile ai sensi della presente legge, con l'ammenda da lire 20.000

a lire 50.000 a seconda della gravità della infrazione. In caso di recidiva nel periodo di 5 anni con l'ammenda da lire 20.000 a lire 100.000;

c) per le infrazioni al secondo capoverso dell'articolo 7 e agli articoli 8 e 9 della presente legge, con l'ammenda da lire 5.000 a lire 25.000 a seconda della gravità della infrazione. In caso di recidiva nel periodo di 5 anni con l'ammenda da lire 10.000 a lire 50.000;

d) per il caso di commercio di olio d'oliva miscelato con olio di seme o con olio sintetico, o di olio di seme con olio sintetico, con l'ammenda da lire 30.000 a lire 1.000.000, con ritiro della licenza per un periodo da tre mesi a un anno e con la pena della reclusione da un anno a cinque secondo la gravità della infrazione. In caso di recidiva nel periodo di 5 anni l'ammenda sarà elevata da lire 60.000 a lire 2.000.000;

e) per chi procede alla fabbricazione di olio sintetico omettendo la osservanza delle disposizioni di cui all'articolo 6, con l'ammenda da lire 1.000.000 a lire 5.000.000, con il ritiro della licenza ed il sigillo degli impianti di lavorazione per sintesi per un periodo da 6 mesi a tre anni e con la pena della reclusione da un anno a cinque. In caso di recidiva nel periodo di 5 anni l'ammenda sarà elevata da lire 5.000.000 a lire 25.000.000.

Per ogni caso di infrazione è fatto obbligo di pubblicare l'estratto della sentenza, a spese del sanzionato su un giornale quotidiano e su un giornale locale o specializzato di categoria.

ART. 11.

È abrogato il regio decreto-legge 27 settembre 1936, n. 1896, convertito in legge 18 gennaio 1937, n. 233. e le disposizioni comunque contrastanti con la presente legge.