

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 2174

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**DE LEONARDIS, PUCCI ERNESTO, DE MEO, MERENDA, LAFORGIA, VIALE,  
MAROTTA VINCENZO, GERBINO, URSO, PALA, RADI**

*Presentata il 12 marzo 1965*

### Limiti di variabilità delle caratteristiche degli olii di oliva

ONOREVOLI COLLEGHI! — La proposta di legge che viene sottoposta al vostro esame e alla vostra approvazione ha lo scopo di eliminare definitivamente ogni possibilità di frode nel settore dell'olio di oliva e, conseguentemente, di assicurare ai consumatori la piena genuinità del prodotto.

Il problema di garantire nella maniera più completa la genuinità dell'insuperabile prodotto della nostra terra, frutto di continue fatiche dei nostri coltivatori, è da tempo alla attenzione degli organi responsabili e in maniera particolare del Parlamento il quale, con l'approvazione della legge 13 novembre 1960, n. 1407, sulla classifica ufficiale degli oli di oliva, pose le fondamenta per una chiara disciplina del settore.

Successivamente, altri provvedimenti sono intervenuti tra cui sono da segnalare la legge concernente il divieto di esterificazione degli oli di qualsiasi specie destinati ad uso commestibile e, in maniera specifica, in quanto necessaria premessa del provvedimento in esame, il decreto ministeriale 26 novembre 1963 del Ministro dell'agricoltura e delle foreste con il quale furono approvati, quali metodi ufficiali di analisi, la spettrofotometria e la gascromatografia.

Questi due nuovi metodi sono il portato della scienza e della tecnica le quali sono riuscite ad introdurre anche nel settore oleario

metodi e conseguenti mezzi di accertamento completamente nuovi e tali da assicurare la genuinità del prodotto non solamente con reazioni chimiche e tanto meno cromatiche, bensì con strumenti moderni che ispezionano il prodotto nella sua intima composizione così come, per fare un esempio soltanto approssimativo, i raggi X ispezionano il nostro corpo umano.

In effetti, con la gascromatografia è possibile accertare non solo tutti gli acidi grassi presenti in una determinata quantità di olio, ma anche la loro presenza in termini percentuali rispetto alla totalità. In altre parole, se ad esempio, attraverso l'indagine gascromatografica, si accerta la presenza, in un campione di olio d'oliva, di acido grasso erucico, e poiché tale acido grasso non è mai presente negli oli di oliva, si arriva all'immediata certezza che nell'olio di oliva è stato aggiunto un olio di semi, nel quale l'acido erucico è normalmente presente. Per altro, se, ad esempio, sempre attraverso la via gascromatografica, in un campione di olio di oliva si accerta la presenza di acido grasso stearico in una quantità del 10 per cento, poiché negli oli di oliva tale acido grasso è presente nella misura massima del 3,5 per cento, si arriva all'immediata certezza che nell'olio di oliva è stato aggiunto dell'olio di cocco.

La spettrofotometria, invece, misura il grado di assorbimento alla luce ultravioletta dei

singoli prodotti, assorbimento che è diverso, anzi notevolmente diverso, a seconda che trattasi di olio vergine, di olio rettificato di oliva, di olio rettificato di sansa e, infine, di olio esterificato. I valori dell'assorbimento sono crescenti nei gruppi sopra indicati, per cui attraverso i suddetti valori è possibile accertare, ad esempio, la presenza di olio esterificato in un olio di oliva messo al consumo.

A questo punto va rilevato che l'olio di oliva è un prodotto della terra e, come tale, non sottostà, come i prodotti industriali, a rigide, omogenee e uniformi strutture; esso, in altre parole, si differenzia da zona a zona a seconda della natura del suolo, dell'esposizione dello stesso, della altitudine del luogo nel quale è ubicata la coltura, della varietà della pianta, dello stato di maturazione delle drupe e, infine, del sistema con il quale i frutti vengono raccolti e moliti.

Tuttavia, malgrado i numerosi fattori di variabilità che influiscono sul prodotto, la variabilità dei vari elementi analitici che portano a giudicare genuino un olio di oliva è contenuta in limiti modesti; per altro, va rilevato che proprio in funzione di siffatte oscillazioni nelle caratteristiche, sovente ne hanno approfittato operatori disonesti per commettere frodi a danno della genuinità del prodotto e, nel contempo, a danno dei produttori e dei consumatori.

Per questo motivo, il Ministro dell'agricoltura e delle foreste approvò fin dal 1959 con proprio decreto, i metodi di analisi da adottare per riconoscere la genuinità dell'olio di oliva e nel novembre 1963 aggiunse ai suddetti metodi ufficiali anche la spettrofotometria e la gascromatografia.

L'esperienza però ha dimostrato che non basta indicare quali debbano essere i metodi

ufficiali da adottare nell'accertamento della genuinità dell'olio di oliva, ma occorre determinare e stabilire quali siano i limiti di variabilità per ciascuna analisi. Per fare ciò il Ministro dell'agricoltura e delle foreste insediò, or è quasi due anni, una apposita commissione tecnico-interministeriale al fine di pervenire alla predetta determinazione.

La stampa tecnica del settore ha dato notizia delle conclusioni cui è pervenuta l'anzidetta commissione fin dal marzo 1964; pertanto è trascorso un anno senza che sia stato dato corso all'emanazione o quanto meno alla presentazione del relativo provvedimento applicativo e vincolativo.

Di qui la nostra iniziativa che, come dicevamo all'inizio, vuole chiudere una volta per sempre l'anello delle frodi e soprattutto sbarare definitivamente la strada a quegli operatori fraudolenti, per fortuna pochi, i quali, malgrado l'esistenza di una legge, ma approfittando della mancanza di ben precisi limiti di variabilità, ancora si avventurano ad esterificare o a commettere altre volgari frodi.

Teniamo a precisare che i limiti indicati nella tabella allegata sono in linea generale conformi a quelli accertati dalla commissione interministeriale; però, a seguito del disinteressato consiglio di alcuni eminenti esperti, abbiamo apportato qualche variazione, in termini restrittivi, ai limiti spettrofotometrici degli oli rettificati, sia di oliva che di sansa di oliva, e delle relative miscele con oli vergini, in quanto è proprio in questi oli, ma in maniera quasi assoluta in quelli rettificati di sansa, che una maggiore larghezza porta alla possibilità di miscelare quantità apprezzabili di olio esterificato.

Le variazioni che abbiamo apportato risultano dal seguente prospetto:

	Dati che si propongono			Dati proposti dalla Commissione Interministeriale		
	K 232	K 268	Δ K	K 232	K 268	Δ K
Olio di oliva rettificato . . . . .	3,00	1,00	0,16	3,50	1,10	0,16
Olio di sansa d'oliva rettificato . . . . .	5,50	1,80	0,20	6 —	1,90	0,20
Olio di oliva (tagli di olio di oliva rettificato con olio di oliva vergine) . . . . .	2,80	0,90	0,13	3,30	0,90	0,13
Olio di sansa e di oliva (taglio di olio di sansa d'oliva rettificato con olio di oliva vergine) . . . . .	5,00	1,70	0,18	5,50	1,70	0,18

Abbiamo voluto esporre la situazione nella sua completa verità, al fine di fornire al Parlamento tutti quegli elementi idonei per pervenire ad una equa definizione del portato dell'articolo 1 della proposta di legge sottoposta alla vostra approvazione.

L'articolo 2 prevede la possibilità di consentire al Ministro dell'agricoltura e delle foreste di apportare eventuali variazioni alle tabelle in relazione a nuove acquisizioni della tecnica e della scienza.

Con l'articolo 3 sono previste le sanzioni alle infrazioni, fissate nella stessa misura di quelle previste dalla legge 13 novembre 1960, n. 1407 sulla classificazione ufficiale degli oli di oliva.

Infine, con l'articolo 4 si rimanda, per quanto non previsto dalla presente legge, alle disposizioni contenute nel regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033 e successive modificazioni nonché al relativo regolamento di esecuzione approvato con regio decreto-legge 1° luglio 1926, n. 1361.

## PROPOSTA DI LEGGE

### ART. 1.

È vietato produrre, detenere, vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, per uso alimentare, olio di oliva i cui dati analitici, riguardanti le determinazioni di cui alla tabella allegata alla presente legge, non siano compresi nei limiti riportati nella tabella stessa.

### ART. 2.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste può, con proprio decreto, procedere, in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche, alla modifica dei limiti fissati nella tabella di cui al precedente articolo.

### ART. 3.

Le violazioni alle disposizioni di cui all'articolo 1 sono punite con la multa di lire 200.000 per ogni quintale o frazione di quintale di olio e con la reclusione fino a un anno. Nei casi di particolare gravità le pene sono raddoppiate.

### ART. 4.

Per quanto non è espressamente previsto nella presente legge, si osservano, in quanto applicabili, le disposizioni contenute nel regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033 e successive modificazioni nonché nel relativo regolamento di esecuzione approvato con regio decreto-legge 1° luglio 1926, n. 1361.

TABELLA.

LIMITI DI VARIABILITÀ DEI DATI ANALITICI RELATIVI AGLI OLII VERGINI DI OLIVA, AGLI OLII RETTIFICATI DI OLIVA E DI SANSÀ NONCHÉ ALLE RELATIVE MISCELE CON OLII VERGINI

1. — *Olii vergini di oliva, olii di oliva rettificati e relative miscele:*

a) Indice di rifrazione a 25 °C . . . . .	1,4665-1,4682
b) Grado refrattometrico (Zeiss) a 25 °C . . . . .	61-63,5
c) Numero di jodio (Wijs) . . . . .	80-88
d) Insaponificabile in etere di petrolio . . . . .	max 1,5 %
e) Numero di saponificazione . . . . .	187-195
f) Indice Bellier: precipitazione non oltre i . . . . .	16 °C
(qualora la precipitazione avvenisse oltre il limite di 16 °C e fino a 19 °C, essa dovrà essere confermata da un saggio di Blarez negativo)	
g) Saggio Blarez. . . . .	negativo
h) Reazioni cromatiche di Villavecchia-Fabris e di Halphen . . . . .	negative
i) Acidità . . . . .	limiti prescritti dalla legge

2. — *Olio di sansa d'oliva rettificato e relative miscele con olii vergini d'oliva:*

a) Indice di rifrazione a 25 °C . . . . .	1,4672-1,4688
b) Grado refrattometrico (Zeiss) a 25 °C . . . . .	62-64,5
c) Numero di jodio (Wijs) . . . . .	79-88
d) Insaponificabile in etere di petrolio . . . . .	max 3 %
e) Numero di saponificazione . . . . .	185-195
f) Reazione Bellier-Carocci Buzi . . . . .	caratteristica
g) Viscosità a 20 °C . . . . .	max 100 ctp (14,25 Engler)
h) Reazioni cromatiche di Villavecchia-Fabris e di Halphen . . . . .	negative
i) Acidità. . . . .	limiti prescritti dalla legge

3. — *Limiti dei valori delle quantità in peso degli acidi grassi determinati gascromatograficamente negli olii di oliva secondo il metodo ufficiale:*

Acido caprico . . . . .	assente
Acido caprilico . . . . .	assente
Acido caprinico . . . . .	assente
Acido erucico . . . . .	assente
Acido miristoleico . . . . .	assente
Acido laurico . . . . .	inferiore a 0,05 %
Acido miristico . . . . .	inferiore a 0,05 % (a)
Acido palmitico . . . . .	max 17 %
Acido palmitoleico . . . . .	da 0,3 % a 3 % (b)
Acido stearico . . . . .	max 3,50 % (b)
Acido oleico . . . . .	minimo 65 %
Acido linoleico . . . . .	max 13,5 %
Acido linolenico . . . . .	max 1,5 % (c)
Acido arachico . . . . .	max 0,5 % (c)
Acido gadoleico . . . . .	max 0,15 %
Acido beenico . . . . .	max 0,15 %

Segue TABELLA.

4. — *Limiti massimi dei valori degli assorbimenti spettrofotometrici nell'ultravioletto determinati nell'olio di oliva secondo il metodo ufficiale:*

	K 232	K 268	Δ K
Olio extra vergine di oliva . . . . .	—	0,20	0,01
Olio sopraffino vergine di oliva . . . . .	—	0,20	0,01
Olio fino vergine di oliva . . . . .	—	0,25	0,01
Olio vergine di oliva . . . . .	—	0,25	0,01
Olio d'oliva rettificato . . . . .	3,00	1,00	0,16
Olio di sansa d'oliva rettificato . . . . .	5,50	1,80	0,20
Olio d'oliva (taglio d'olio di oliva rettificato e di olio d'oliva vergine) .	2,80	0,90	0,13
Olio di sansa e d'oliva (taglio di olio di sansa d'oliva rettificato e di olio d'oliva vergine). . . . .	5,00	1,70	0,18

(a) Per l'olio di sansa d'oliva rettificato e per l'olio di sansa e d'oliva il limite massimo per l'acido miristico è dello 0,1 per cento.

(b) Fra gli acidi palmitoleico e stearico possono apparire uno o due picchi senza che ciò pregiudichi la genuinità dell'olio.

(c) La somma delle percentuali presenti di acido linolenico e di acido arachico non deve superare in ogni caso il 2 per cento.