

# CAMERA DEI DEPUTATI

N. 3144

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**MATTARELLI, BERSANI, PREARO, DALL'ARMELLINA,  
PAVONE, NANNINI, MONTI, CAIAZZA, CASTELLUCCI,  
MENGOZZI, BRESSANI, FUSARO, MAGRI', RADI, DI  
LISA, CANESTRARI, FELICI**

*Presentata il 26 febbraio 1971*

### Denominazioni dell'olio di oliva e norme per la confezione e la vendita al minuto

ONOREVOLI COLLEGHI ! — Il settore dell'olivicoltura riveste, nel contesto dell'economia agricola del nostro Paese, una notevole importanza.

L'olivicoltura, infatti, tra specializzata e promiscua, interessa 2.200.000 ettari, con una produzione di 23 milioni di quintali di olive, riconducibili ad una produzione media di 4.200.000 quintali di olio.

L'importanza economica della coltivazione dell'olivo è evidenziata dal valore della produzione lorda vendibile che si aggira sui 250 miliardi di lire, pari al 4 per cento della produzione lorda vendibile dell'agricoltura nazionale. Tale valore si eleva percentualmente in maniera considerevole se il raffronto viene fatto nei confronti della produzione lorda vendibile agricola del centro-meridione, particolarmente interessato allo sviluppo dell'olivicoltura. In quest'ultimo caso la produzione lorda vendibile di tale settore raggiunge circa il 10 per cento del totale.

Queste poche cifre mettono in risalto la considerevole importanza che il patrimonio olivicolo rappresenta nella economia agricola

del centro-meridione e quindi la necessità di difendere e tutelare il prodotto che si ottiene da tale coltivazione e cioè l'olio di oliva.

Se l'aspetto economico è fondamentale — nella valutazione che il mondo politico ha il dovere di fare, quando si trova di fronte alla necessità di salvaguardare il reddito agricolo — non meno importante appare l'aspetto sociale dell'olivicoltura. Non bisogna dimenticare infatti che circa 1.200.000 produttori traggono fonte di vita dal settore in parola.

Altro aspetto da non sottovalutare è quello mercantile di tale prodotto, soprattutto per quanto concerne la qualità ed il valore intrinseco del medesimo.

È indiscusso infatti — e molti convegni medici sull'argomento lo hanno ribadito — che l'olio di oliva, per l'equilibrio in esso esistente fra gli acidi grassi saturi ed insaturi, rappresenta il prodotto che dà maggiori garanzie al consumatore, soprattutto per quanto riguarda le affezioni cardiocircolatorie.

Né va trascurata la ben nota osservazione statistica effettuata dal celebre studioso di scienza della nutrizione, l'americano Kiess,

la quale ha evidenziato che, nei Paesi mediterranei, ove viene essenzialmente consumato l'olio d'oliva quale grasso principale dell'alimentazione umana, il numero delle persone colpite da infarto delle coronarie era considerevolmente più basso che nei Paesi del nord Europa e negli Stati Uniti d'America.

La considerazione, poi, che l'olio d'oliva, soprattutto quello vergine, si ottiene esclusivamente con processi fisici, mentre gli olii di surroga e cioè gli olii di semi, si ottengono essenzialmente per estrazione con solventi chimici, deve far riflettere non poco sulle possibili conseguenze di carattere tossico che le scorie chimiche possono produrre su quella mirabile fucina che è rappresentata dall'organismo umano.

Non vanno sottaciute, infine, le prospettive che si stanno dischiudendo per il collocamento dell'olio d'oliva nell'ambito del MEC che — con l'attesa adesione della Gran Bretagna, dell'Olanda, della Danimarca e della Norvegia — annovererà presto quasi 300 milioni di consumatori, che, qualora disponessero di olio garantito dal marchio d'origine ed a prezzi convenienti, non disdegnerebbero certamente questo prodotto tipico del bacino mediterraneo.

Orbene, dopo questa premessa di carattere socio-economico non possiamo non rilevare che se il regolamento comunitario n. 136/66 ha dato una diversa strutturazione all'organizzazione di mercato dell'olio d'oliva, ha, nel contempo, provocato una profonda modifica, rispetto al passato, alla difesa del prodotto.

In pratica, se il prelievo ha consentito una maggiore tutela della produzione interna nei confronti del prodotto estero, l'olio d'oliva dovrebbe sopportare, in conseguenza del regolamento comunitario, una più accanita concorrenza degli olii di semi, poiché agli stessi è consentito il libero accesso sul mercato della CEE.

Ciò ha provocato nel corso dei primi due anni di applicazione del regolamento citato una sensibile contrazione del consumo dell'olio d'oliva, in conseguenza di un modificato rapporto di prezzo fra l'olio d'oliva e gli olii di semi, determinatosi in seguito al forte abbassamento dei prezzi internazionali degli olii e semi oleosi.

L'abbassamento del prezzo « indicativo » di mercato da parte della CEE nella campagna 1969/70 ed il concomitante aumento delle quotazioni internazionali degli olii di semi, ha consentito una decisa ripresa del consumo dell'olio d'oliva nel nostro Paese. Purtuttavia gli avvenimenti verificatisi nel recente passato

devono far riflettere gli organi comunitari sulla necessità di applicare anche agli olii di semi una tassa che consenta, in mancanza di prelievo, di elevare il prezzo al consumo di tali olii ogniqualvolta il rapporto di prezzo fra l'olio di semi e quelli di oliva scenda al di sotto di uno a due.

Per quanto riguarda la difesa dell'olio di oliva è chiaro che le difficoltà in cui versa l'olivicultura nazionale non si riducono soltanto al problema del rapporto di prezzo con l'olio di semi e quindi ad una maggiore produzione sul mercato comunitario nei confronti degli olii concorrenziali; esistono altri motivi che vanno esaminati con serena obiettività e che traggono origine da profonde carenze riconducibili:

- a) alla mancanza di disciplina commerciale;
- b) alle inadeguate classificazioni delle qualità di olio d'oliva;
- c) alla scarsa pubblicità presso i consumatori.

Ripetutamente e da più parti è stato affermato a giusta ragione, che il settore degli olii di semi ha tratto profondo giovamento dalla cosiddetta legge Salari, la quale, disciplinando le vendite di questi ultimi che consente vengano effettuate solo mediante contenitori sigillati, ha indirettamente danneggiato l'olio di oliva, la cui vendita al consumo, al contrario, è consentita invece allo stato sfuso.

Le intenzioni del legislatore, il quale avrebbe voluto avvantaggiare l'olio d'oliva nei confronti del prodotto concorrenziale cui veniva ad aggiungersi l'onere complementare dell'imbottigliamento, non hanno trovato riscontro nella realtà del mercato. È fin troppo evidente, infatti, che il consumatore di olio d'oliva, abituato a pagare il prodotto intorno alle 700-800 lire il litro, non può essere scoraggiato nell'acquisto da un maggiore aggravio di 50 lire al litro rappresentato dalle spese di imbottigliamento, che, anzi, finisce con il pagare volentieri in considerazione della sicurezza e della garanzia che il prodotto imbottigliato offre rispetto a quello sfuso.

Troppo spesso si sono verificate e si verificano ancora in commercio frodi di mescolanze, le più varie, fra olii di qualità diverse e ciò indirizza ogni giorno il consumatore di olio di oliva verso l'acquisto di prodotti meglio qualificati commercialmente.

Una disciplina commerciale del tipo di quella prevista per gli olii di semi accrescerebbe invece, a nostro avviso, la fiducia verso tale prodotto e finirebbe con l'avvantaggiare il settore cooperativo.

Non disconosciamo che alcuni olivicoltori di talune zone della nostra penisola sono decisamente contrari ad una rigida e severa disciplina commerciale, poiché nella situazione attuale essi alimentano un particolare mercato di consumo, fatto di gitanti domenicali che si recano in campagna con la speranza di acquistare prodotti genuini: ma ciò non può e non deve farci dimenticare la responsabilità di tutelare e di difendere le grosse produzioni dell'Italia centro-meridionale, le quali attualmente soffrono, per effetto della inefficiente legislazione commerciale in materia di olio di oliva.

Va inoltre aggiunto che una simile tutela, oltre che dimostrarsi vantaggiosa per il produttore, è indispensabile ai fini di assicurare le migliori garanzie sotto l'aspetto igienico-sanitario per il consumatore.

L'azione deve essere, pertanto, rivolta ad ottenere l'emanazione di una legge, che, disciplinando il commercio dell'olio, dia fiducia, da un lato, alle cooperative del settore che oggi lavorano soltanto il 7-8 per cento della produzione nazionale e, dall'altro, offra ai consumatori maggiore sicurezza nell'acquisto di un prodotto che per le sue spiccate caratteristiche deve poter garantire, in ogni momento, integre le sue peculiari qualità.

Un problema ancora più importante da risolvere ci sembra quello relativo ad una nuova classificazione delle qualità degli olii di oliva. Oggi, com'è noto, esistono molte, anzi troppe, qualità di olio d'oliva che vanno dall'extra vergine, al fuso vergine, al vergine d'oliva, senza contare i lampanti, cioè gli olii ad alta acidità, i rettificati, ottenuti dalla lavorazione di questi ultimi e gli olii di sansa di oliva, ottenuti per estrazione e lavorazione delle sanse. Esiste, poi, un olio d'oliva commerciale — che è quello maggiormente consumato — rappresentato da una mescolanza di olio rettificato e di olio vergine d'oliva. La quantità e la qualità di quest'ultimo variano a seconda della serietà della ditta che lo produce, e ciò determina, fra le diverse ditte produttrici di olio d'oliva, differenze di prezzo che raggiungono, a volte, le 200 lire al litro.

Come e perché si è consentita nel passato l'utilizzazione di una denominazione di olio d'oliva alla mescolanza sopradescritta è presto detto. Fino ad alcuni anni fa la produzione italiana era caratterizzata da notevoli produzioni di olii lampanti, vale a dire appunto di olii ad alta acidità e quindi non direttamente commestibili e da modeste quantità di olii vergini, che raggiungevano valori pressappoco vicini al 20-30 per cento del totale.

Per consentire lo smaltimento di tutta la produzione nazionale i governi passati hanno dovuto conseguentemente attuare una politica che ha indubbiamente peggiorato il prodotto commerciale, ma ha anche garantito la protezione della intera produzione del Paese. In tal modo, però, il consumatore italiano è stato abituato al consumo di un olio d'oliva che solo parzialmente può dirsi tale, in quanto, se si considera che l'80-90 per cento della miscela commerciale è costituita dall'olio rettificato, e cioè da un olio che non ha né odore, né colore, né sapore, esso lo è soltanto per la modesta quantità di olio vergine che la miscela contiene.

Va detto comunque che il sistema di difesa dell'olio pur rivelando delle imperfezioni è senza dubbio servito a tutelare un gran numero di piccoli e medi agricoltori delle zone più povere del nostro Paese.

Oggi la situazione è mutata. Le moderne tecniche produttive; i trattamenti antiparassitari fatti molto più estesamente e razionalmente; la raccolta attuata mediante reti di plastica, consentono la produzione di olio d'oliva di qualità, indubbiamente migliore che nel passato.

Riteniamo di non essere in errore quando affermiamo che oggi la produzione di olio vergine copre circa il 50 per cento della produzione nazionale e che soltanto l'altra metà risulta ancora costituita da olio lampante e quindi soggetta alla lavorazione industriale.

Questa nuova e più soddisfacente realtà della produzione olearia induce a rivedere la politica seguita negli anni passati, per tendere alla valorizzazione degli olii di oliva di qualità pregiata, concretizzandosi in una nuova e più adeguata legislazione per quanto riguarda la classificazione delle qualità degli olii di oliva, classificazione, che potrebbe essere articolata secondo la seguente ipotesi:

a) olio puro d'oliva, con le seguenti denominazioni:

- extra, con acidità 0°-1°;
- sopraffino, con acidità 1°-2°;
- fino, con acidità 2°-3°;

b) olio di oliva rettificato (ottenuto dalla lavorazione degli olii lampanti);

c) olio di oliva mescolato o miscela di olio d'oliva, ottenuto per mescolanza di olio rettificato e di olio puro di oliva (con indicate le percentuali dei due componenti).

L'olio di sansa di oliva dovrebbe essere eliminato dal consumo, offrendo ai produttori una maggiore integrazione sul prezzo attuale

dell'olio d'oliva, così come recentemente proposto nel Comitato consultivo dei grassi presso la Comunità.

Non ci attendiamo unanimi consensi da una tale proposta, che porterebbe un profondo sconvolgimento nel settore oleario, soprattutto nel campo industriale ed in quello commerciale che, da una tale nuova classificazione, non risulterebbero certamente favoriti.

Grossi vantaggi trarrebbe invece il settore cooperativo il quale, lavorando praticamente soltanto gli olii vergini, potrebbe riconquistare quell'area di mercato che per diritto gli compete e che la politica fino ad ora seguita ha reso monopolio del settore industriale e dei grossi commercianti.

Soltanto in questa nuova realtà è possibile avviare una seria e responsabile politica promozionale delle vendite di olio di oliva, che dovrà fare affidamento su una ben più cospicua dotazione di fondi per la pubblicità del prodotto.

Non si può propagandare e vendere al consumo, per un valore doppio e triplo, un olio di cui si decantano le meravigliose qualità nei confronti degli oli di semi, quando allo stato attuale questo olio risulta pressappoco simile agli oli di semi. Abbiamo sempre affermato che per vendere l'olio d'oliva non bisogna porsi al livello degli oli di semi, ma bisogna differenziarsi da questi ultimi e la differenzia-

zione, che può consentire maggiori ricavi ai produttori agricoli, passa necessariamente attraverso una qualificazione del prodotto immesso al consumo, il quale deve essere veramente superiore per qualità ed origine: per qualità, perché l'olio d'oliva vergine ha caratteristiche peculiari di gran lunga superiore dell'olio di semi; per origine, perché esso si ottiene dalla spremitura meccanica e non già dalla estrazione con solventi chimici, come avviene per gli oli di semi.

La propaganda dell'olio d'oliva, per essere veramente efficace, dovrà articolarsi soprattutto sugli elementi di differenziazione che esisteranno, in base alla nuova politica suggerita, fra l'olio d'oliva e gli oli di semi. Soltanto dopo l'attuazione di un tale programma sarà opportuno riprendere il discorso relativo al finanziamento comunitario per un'azione di propaganda nel settore dell'olio d'oliva, fatto attraverso una modesta trattenuta sulla integrazione di prezzo corrisposta ai produttori. Soltanto allora si porrà il problema della utilizzazione dei fondi di propaganda, attraverso un Comitato nazionale che avrà il compito di scegliere e coordinare le opportune azioni di pubblicità nel settore oleario, tenendo ben presenti sin d'ora le riserve delle categorie agricole, le quali ritengono che tali fondi possano essere incamerati dal tesoro ed utilizzati per altri scopi.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

Le denominazioni dell'olio d'oliva commestibile, indicate dal secondo comma dell'articolo 1 della legge 13 novembre 1960, n. 1407, sono sostituite con le seguenti: « olio puro di oliva », « olio rettificato d'oliva », « olio di oliva miscelato ».

È « olio puro d'oliva » quello ottenuto per semplice pressione e che non contenga in peso più del tre per cento di acidità, espressa come acido oleico.

In relazione ai gradi di acidità contenuta, l'olio puro d'oliva è definito « extra », se la acidità non supera l'1 per cento; « fino » quando l'acidità varia dall'1,01 a 2 gradi; « semifino », quando l'acidità varia dal 2,01 a 3 gradi.

È « olio rettificato d'oliva » quello ottenuto dalla rettifica degli olii lampanti.

È « olio d'oliva miscelato » quello ottenuto per mescolanza di olio rettificato con olio puro d'oliva. Sulle confezioni di cui alla legge 27 gennaio 1968, n. 35, dovrà essere chiaramente precisata, in modo ben visibile, la percentuale dei due componenti.

## ART. 2.

All'olio puro d'oliva potrà essere aggiunta la « denominazione d'origine » quando vengano osservati i principi ed i criteri, che, per la tutela delle denominazioni di origine degli olii d'oliva, saranno appositamente stabiliti con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

Tale decreto, da emanare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, dovrà stabilire:

1) la definizione delle denominazioni di origine degli olii di oliva in relazione alla provenienza delle olive, alla qualificazione geografica ed alla denominazione merceologica, nonché alle seguenti specificazioni:

a) denominazione di origine controllata;

b) denominazione di origine controllata e garantita;

2) la disciplina relativa al riconoscimento ed all'impiego delle denominazioni ed eventuali specificazioni aggiuntive in modo da assicurare un'efficace tutela di tali denominazioni;

3) l'istituzione di appositi albi degli oliveti nelle zone di produzione di olii a deno-

minazione d'origine, nonché l'obbligo e le modalità di denuncia della produzione di tali olii ai fini della determinazione delle disponibilità di tali prodotti e del controllo del successivo commercio;

4) particolari norme per la disciplina della produzione, del confezionamento, del commercio e della detenzione delle olive e degli olii a denominazione d'origine al fine di impedire eventuali frodi, di facilitare i controlli e di offrire ai consumatori idonee garanzie sulle particolari caratteristiche qualitative dei prodotti;

5) norme che regolino la costituzione, i compiti e il funzionamento, con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di un apposito comitato nazionale, composto da rappresentanti dei Ministeri, enti, associazioni ed organizzazioni professionali interessate, maggiormente rappresentative, ivi compresa la Unione nazionale consumatori, nonché delle organizzazioni nazionali cooperative giuridicamente riconosciute;

6) norme che consentano e disciplinino la vigilanza sull'osservanza delle disposizioni di cui ai numeri precedenti per l'accertamento delle infrazioni;

7) una disciplina atta a consentire che venga di volta in volta attribuito, con decreto del Ministro dell'agricoltura e foreste, l'esercizio della vigilanza anche a consorzi volontari, sempre che garantiscano un efficace ed imparziale svolgimento delle funzioni, abbiano particolari requisiti di composizione in rapporto al numero dei soci ed alla qualifica degli stessi, all'estensione delle coltivazioni ed alla produzione;

8) norme che consentano l'attribuzione ai funzionari dei consorzi volontari, di cui al punto precedente, della qualifica di agenti di polizia giudiziaria, limitatamente però alla parte che riguarda l'accertamento delle irregolarità circa l'uso delle denominazioni per la cui tutela detti consorzi risultano costituiti;

9) norme che prevedano le sanzioni penali e le misure di sicurezza contro l'infrazione alle disposizioni contenute nel decreto delegato, nonché la facoltà di costituzione di parte civile nei relativi procedimenti per i consorzi volontari di cui al punto 7).

### ART. 3.

Per la confezione e la vendita al minuto, anche in forma ambulante, dell'olio di cui all'articolo 1 della presente legge, valgono le norme stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.

ART. 4.

Con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste è costituita una commissione centrale con il compito di propagandare l'olio puro di oliva.

La commissione di cui al comma precedente sarà composta da un funzionario del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, da uno della sanità, da uno dell'industria, del commercio e dell'artigianato, da tre rappresentanti dei produttori olivicoli e da tre rappresentanti delle cooperative del settore. Questi ultimi su proposta delle Associazioni nazionali giuridicamente riconosciute del movimento cooperativo.

Nel bilancio di previsione del Ministero dell'agricoltura e delle foreste per l'anno finanziario 1971, è iscritta la spesa di 10 milioni di lire per il finanziamento del comitato e per l'attuazione delle iniziative di competenza del medesimo.