

CAMERA DEI DEPUTATI N. 4320

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

DE LEONARDIS, ZURLO, de MEO, DI LEO, LOSPINOSO
SEVERINI, RAUSA, PISICCHIO, SANZA

Presentata il 21 febbraio 1976

Disciplina delle definizioni, denominazioni
e commercializzazione degli oli di oliva

ONOREVOLI COLLEGHI! — Con la proposta di legge che vi sottoponiamo, si aggiornano le norme per la classificazione e la vendita degli oli d'oliva, già adottate con legge 13 novembre 1960, n. 1407, che, a sua volta, aveva modificato la classificazione istituita con decreto-legge 27 settembre 1936, n. 1986, convertito nella legge 18 gennaio 1937, n. 233.

1) Non è superfluo ribadire e ripetere che una classificazione dell'olio di oliva è indispensabile giacché, nell'interesse dei produttori e dei consumatori, occorre definire con esattezza le diverse qualità commerciate. I produttori devono poter realizzare il giusto prezzo, cioè un prezzo che, risultando in ogni caso remunerativo, anche secondo i dettami comunitari, sia per altro adeguato alla qualità effettivamente posta in vendita. La classifica deve essere, inoltre, uno strumento adatto a sollecitare i diversi comparti della produzione e della distribuzione onde far arrivare al consumo gli oli d'oliva migliori possibile per realizzare i maggiori ricavi possibile anche al fine di bilanciare i costi crescenti.

I consumatori devono, dal canto loro, poter trovare sul mercato i prodotti che desiderano e godere della più ampia libertà di scelta secondo i gusti e le disponibilità economiche.

Tali essendo le premesse, è opportuno considerare il contesto nel quale l'olio d'oliva si colloca, nel ben più vasto settore delle materie grasse vegetali fluide e ciò nel mondo, prima, ed in Italia, poi. È necessario conoscere la situazione obbiettiva per dedurne degli orientamenti utili per raggiungere gli scopi che sono stati sopra delineati.

Venti anni or sono, cioè nel quadriennio 1948-1952, la produzione mondiale d'olio di oliva fu di 9.450.000 quintali. Per gli altri tipi di olio si ebbero:

29.320.000 quintali d'olio di arachide;
28.760.000 quintali d'olio di soia;
22.150.000 quintali d'olio di cotone;
10.190.000 quintali d'olio di colza;
10.570.000 quintali d'olio di girasole;
8.280.000 quintali d'olio di sesamo;

per un totale di 109 milioni 280 mila quintali d'oli fluidi, di cui l'olio di oliva rappresentò l'8,65 per cento.

Secondo le prime valutazioni, nel 1975 si sono prodotti 13 milioni 960 mila quintali d'olio d'oliva:

- 31.130.000 quintali d'olio di arachide;
- 80.250.000 quintali d'olio di soia;
- 31.990.000 quintali d'olio di cotone;
- 25.420.000 quintali d'olio di colza;
- 39.860.000 quintali d'olio di girasole;
- 6.600.000 quintali d'olio di sesamo;
- 5.360.000 quintali d'altri oli;

per un totale di 234 milioni 740 mila quintali d'oli fluidi, di cui l'olio di oliva rappresentò soltanto il 5,95 per cento circa.

Il quadro non è, per altro completo perché non comprende il comparto, di importanza crescente, degli oli concreti e dell'olio di palma in particolare, la cui produzione, nel volgere di dieci anni è più che raddoppiata (1965: 12 milioni 780 mila quintali; 1975: 28 milioni 350 mila quintali).

Per esprimere un giudizio, dopo aver parlato della produzione, cioè dell'offerta, occorre parlare dei consumi, cioè della domanda.

Dalle cifre che seguono emerge con chiarezza come, fino alla campagna 1974-1975, ad un incremento costante del consumo (e particolarmente della domanda) mondiale sia corrisposta una più lenta progressione della produzione, dunque delle disponibilità.

Si hanno, infatti, le seguenti statistiche della produzione:

media 1956/1957 - 1961/1962 quintali
11.750.000 all'anno;

media 1965/1966 - 1970/1971 quintali
13.150.000 all'anno;

media 1971/1972 - 1972/1973 (previs.)
quintali 14.785.000 all'anno;

si è, perciò, registrato un aumento del 25 per cento.

Ma per quanto riguarda il consumo, nello stesso periodo, si è passati da 11 milioni 380 mila quintali a 13 milioni di quintali, ed a 15 milioni 145 mila quintali nel biennio 1971/

1972-1972/1973. L'aumento fu, perciò, del 33 per cento. Ci si trovò, quindi, di fronte ad una situazione di squilibrio con un'offerta inferiore alla domanda. Questo stato di cose fu - non ultima - una delle cause dell'esplosione dei prezzi che si verificò a partire dal dicembre del 1973 e che, per l'olio di oliva, ha contribuito a determinare una crisi nella crisi, cioè il ribaltamento della offerta rispetto alla domanda. Arriviamo, così, alla campagna 1974-1975 che ha visto in Italia, ma non soltanto in Italia, una brusca, violenta contrazione dei consumi dell'olio d'oliva e la formazione di giacenze in misura largamente superiore ai normali riporti di fine annata.

L'olio d'oliva rappresenta perciò nel quadro dell'economia mondiale delle materie grasse una percentuale decrescente. I suoi costi di produzione sono, di converso, ascendenti, con un ritmo molto più accentuato di quello riscontrabile per gli altri oli (provenienti da colture erbacee) o grassi vegetali (provenienti da colture arboree dei paesi in via di sviluppo a più basso tenore di vita).

È dunque giunto forse il momento di domandarsi se l'olio di oliva e quindi l'olivicultura debbano essere abbandonati al loro destino: in tal caso, a breve termine la loro sorte sarebbe segnata. Per afferrare la gravità dell'attuale situazione, basta ricordare che, rispondendo ad un'interrogazione rivoltagli tempo addietro, il Ministro dell'agricoltura e delle foreste ha riferito che indagini effettuate anche con il concorso di esperti comunitari hanno permesso di accertare che i costi di produzione olivicoli sono largamente superiori al livello di 1500-1600 lire per chilogrammo, specie per la qualità extra vergine. Tale accertamento fu fatto nella campagna 1973-1974. Da allora ad oggi il succitato costo medio è certamente aumentato: ma, secondo le mercuriali della Camera di commercio di Bari, in nessun momento del 1975 è stato coperto dai ricavi realizzati dai produttori:

	Extra	Sopraffino	Lampante
gennaio 1975 (media) in lire/Kg.	1.472,50	1.389,50	1.158,50 (5°/8°)
febbraio	1.595,00	1.531,25	1.280,00 (5°/8°)
marzo	1.598,75	1.516,25	1.276,12 (5°/8°)
aprile	1.520,00	1.433,00	1.206,37 (5°/8°)
maggio	1.415,00	1.360,00	1.118,50 (3°/5°)
giugno	1.405,00	1.341,66	1.128,83 (3°/5°)
luglio	1.420,00	1.361,25	1.217,33 (3°/5°)
agosto	1.413,33	1.360,00	1.148,16 (3°/5°)
settembre	1.375,00	1.330,00	1.161,00 (3°/5°)
ottobre	1.391,25	1.327,50	1.147,50 (3°/5°)
novembre (11 novembre)	1.305,00	n.q.	1.057,50 (3°/5°)

VI LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

Quand'anche si aggiungesse a questi importi l'integrazione comunitaria (che per altro, ad essere ottimisti, sarà pagata tra un anno - se non tra due - e risulterà quindi seriamente decurtata di valore), si vede come, nel suo insieme, l'olivicoltura italiana, nella ultima campagna, sia stata largamente al di sotto del costo medio di produzione. Ciò nonostante, come si è detto, il consumo è diminuito, delle giacenze non indifferenti di oli extra e sopraffino sono rimaste invendute

presso i produttori, giacenze pure considerevoli di oli raffinati d'oliva risultano anche esse invendute presso l'industria e il commercio.

L'olio di oliva, si sa, deve necessariamente convivere in Italia con gli oli di semi. È quindi doveroso riferire, per completezza di quadro, quale sia stata l'evoluzione del prezzo degli oli da semi sul mercato internazionale e italiano e del volume delle importazioni nello stesso arco di tempo.

	Olio di soja grezzo *	Olio di arachidi grezzo **	Olio di semi vari ***
gennaio 1975	499,13	694,27	642,50
febbraio	421,55	596,29	547,50
marzo	392,50	507,35	494,16
aprile	395,63	507,50	501,50
maggio	323,44	436,27	415,00
giugno	328,34	418,39	397,50
luglio	375,09	527,59	492,50
agosto	400,16	543,79	542,50
settembre	373,41	531,99	498,75
ottobre	335,69	512,01	441,50

* Franco fabbrica Rotterdam - ** Cif Rotterdam - *** Piazza di Milano. (In lire per chilogrammo, al cambio medio del mese per le merci estere).

Importazioni in Italia espresse in termini di olio raffinato:

	Gennaio- luglio (q.li)	1975 (estra- polazione)
arachidi	308.254	528.436
colza-ravizzone	71.588	122.722
girasole	20.029	34.336
sesamo	81.273	139.325
soja	1.591.914	2.728.995
non nominati	56.375	96.643
	<u>2.129.433</u>	<u>3.650.457</u>

Se si tiene conto - come si deve - anche della produzione di olio raffinato di vinaccioli, di girasole e di germe di mais ottenuta dalle oleaginose nazionali (600.000 quintali circa nell'anno), si arriva ad un totale di 4.250.000 quintali, che è inferiore al dato del 1974. Se ne deduce che la contrazione abbia colpito l'olio da semi come l'olio di oliva, seppure, probabilmente in proporzione molto meno rilevante. Nel caso, sembra piuttosto si possa parlare di stazionarietà.

Salvo un breve rialzo nel luglio-agosto, anche i prezzi degli oli da semi sul mercato internazionale e su quello italiano sono stati in costante flessione nel corso dell'anno: ma il loro consumo in Italia non è - ciò nonostante - aumentato. Il basso prezzo ha dunque permesso, grosso modo, il mantenimento dei livelli precedenti: dal che si ha la riprova che la crisi dell'olio d'oliva è crisi di consumi, la quale trova la sua origine nel prezzo troppo elevato del prodotto rispetto al diminuito potere di acquisto: ma questo prezzo rappresenta per i produttori un ricavo inferiore ai costi di produzione. Di fronte alla spinta dell'olio di palma, di fronte alla spinta dell'olio di soia prodotto nella Comunità ed offerto a condizioni tali da non reggere la concorrenza, vi sono tre alternative:

abbandonare l'olivicoltura italiana, assistendo ad una sua rapida, progressiva scomparsa prima nelle frange a più alto costo, poi per la rimanenza;

impostare il problema su basi comunitarie, in modo realistico, sia attraverso un equo prezzo d'intervento, non nascondendosi però in tal caso il rischio estremamente con-

creto di veder ripetere per l'olio d'oliva quanto si è verificato per il burro o per il latte scremato in polvere; sia attraverso la attribuzione al produttore di un'integrazione di ammontare adeguato corrisposta con una tempestività tale da spingere effettivamente il prezzo su limiti concorrenziali e sopportabili da parte dei consumatori;

incidere sul prezzo degli oli da semi attraverso l'applicazione di tasse penalizzando però così i consumatori ed isolando il mercato italiano dal resto della Comunità — con le ripercussioni in altri settori che non è facile immaginare.

Una più adeguata classificazione degli oli d'oliva può contribuire a superare questa situazione assai difficile.

2) In Italia, la mancanza, da tanti giustamente lamentata, di un catasto olivicolo impedisce di conoscere il numero delle piante di olivo.

Circa la quantità della produzione, l'ISTAT ha fornito i seguenti dati:

Campagna	Olive oleificate (q.li)	Olio prodotto (q.li)
1965/66	21.753.000	4.199.000
1966/67	17.553.000	3.203.000
1967/68	26.276.000	5.373.000
1968/69	18.785.000	3.846.000
1969/70	23.584.000	4.734.000
1970/71	20.677.000	4.199.000
1971/72	29.860.000	6.181.000
1972/73	17.351.000	3.396.000
1973/74	26.376.000	5.428.000
1974/75	21.607.000	4.327.000

L'olio che si ottiene dalla molitura del frutto presso i 12.000 frantoi circa che operano sul territorio nazionale si distingue, sotto il profilo qualitativo, in oli idonei tal quali all'alimentazione umana e in oli che commestibili non sono e che, quindi, devono essere sottoposti alla raffinazione, cioè a quel complesso di operazioni industriali che trasformano l'olio incommestibile in olio commestibile (neutralizzazione, decolorazione, deodorazione, filtrazione o demargarinazione). Pure da raffinare, l'olio che si estrae con solvente dalle olive dopo la pressione meccanica (sanse vergini), nelle 150 fabbriche circa in attività.

La percentuale degli oli di pressione direttamente commestibili (o oli vergini) e la percentuale di olio di pressione non commestibi-

le (o olio lampante) sono variabili — anche in notevole misura — da campagna a campagna.

Alcuni decenni or sono, tenuto conto degli attuali gusti del consumatore, non meno dell'80 per cento dell'olio prodotto avrebbe dovuto considerarsi incommestibile: oggi, grazie ai miglioramenti culturali, alle provvidenze adottate per combattere le infestazioni parassitarie, agli accorgimenti adottati nella raccolta delle olive e grazie alla modernizzazione delle attrezzature dell'industria frantoiana — tutti elementi che ovviamente incidono sui costi di produzione — si può sostenere che, in termini di media, la qualità di oli di pressione direttamente commestibili sia considerevolmente aumentata e rappresenti almeno il 40-45 per cento della produzione italiana.

Si hanno, in questa categoria, oli di eccellente qualità, sotto il profilo chimico-organoleptico; oli di qualità lievemente meno buona ma pur sempre ottima ed oli che per risultare graditi ai consumatori debbono essere impiegati attraverso i cosiddetti tagli con gli oli di oliva rettificati, ottenuti dalla rettificazione di oli di pressione incommestibili, di pressione o di estrazione.

3) La classificazione degli oli di oliva, ora in vigore, prevede un limite massimo di acidità per l'olio commestibile del 4 per cento: questo limite è senza dubbio troppo elevato. Per la quasi totalità dei consumatori delle zone diverse da quelle di produzione (e probabilmente anche per quelli che nelle zone di produzione vivono) un olio di oliva con un'acidità del 4 per cento non è commestibile.

La norma attuale risenti, probabilmente, quando fu posta in essere, sia della situazione produttiva prebellica e di quella immediatamente postbellica, sia anche delle conseguenze del fatto che, durante gli anni della seconda guerra mondiale, fu addirittura abolito in Italia il limite acidico di commestibilità.

Si prevedono, poi, quattro categorie di olio di oliva commestibile in corrispondenza delle qualità più sopra descritte: l'extra vergine, il sopraffino vergine, il fino vergine e il vergine. In realtà, soltanto l'olio extra vergine è largamente diffuso, il sopraffino vergine lo è meno, mentre il fino vergine costituisce, appunto, quel tipo di olio di oliva che generalmente non può essere utilizzato se non in miscela con gli oli rettificati.

La quarta categoria, quella degli oli cosiddetti vergini, non ha alcuna ragion d'essere perché si tratta (né più né meno) di oli

aventi un'acidità tale da renderli non idonei all'alimentazione per la grande maggioranza dei consumatori.

La categoria degli oli extra vergini richiede una trattazione particolare. E parlando dello olio extra vergine che acquista validità il discorso secondo cui è un errore confondere l'olio di oliva - cioè questo tipo di olio di oliva - con le altre materie grasse. Per l'olio extra vergine in particolare è giusto pretendere di realizzare un prezzo notevolmente superiore a quello delle altre qualità, perché si tratta di un prodotto che non può non avere un mercato (e conseguentemente una disciplina di mercato) a sé stante.

L'attuale classifica prevede la facoltà, per i soli oli extra vergini, di aggiungere alla denominazione l'indicazione della provenienza. Ciò è insufficiente a garantire quell'indicazione di origine, circoscritta nell'ambito di una certa zona sufficientemente allargata, che valga a meglio caratterizzarlo sotto il profilo qualitativo e che apra la via ad una certificazione della provenienza, controllato dai pubblici poteri. Per realismo, è, tuttavia, necessario di aver presente che la produzione di questo o di quel tipo di olio extra vergine può variare da annata ad annata e qualche volta, nella stessa zona, durante una stessa, unica campagna: di qui, la necessità di prevedere zone sufficientemente allargate.

Non sembra utile né conveniente prevedere analogo trattamento per gli oli fini, anche perché è per questa categoria di oli che può essere facile il salto di qualità ed è quindi primariamente ai produttori di olio fino vergine che ci si deve rivolgere per prospettare loro come l'incentivo che si vuol creare a produrre oli extra vergini deve costituire, innanzi tutto per essi, la spinta a migliorare la qualità: per loro è ben più facile di farlo che non per i produttori del cosiddetto olio semifino vergine: questo ultimo, costituisce infatti il crinale tra gli oli direttamente commestibili e gli oli che devono essere rettificati.

Per quanto riguarda questi ultimi, cioè gli oli da sottoporre a rettifica (lo stesso discorso è valido, più o meno, per gli oli di estrazione), è necessario ed anzi indispensabile di fare una puntualizzazione che valga a tranquillizzare coloro i quali hanno raccolto la eco di certe polemiche, talvolta anche aspre, sulle caratteristiche qualitative degli oli di oliva rettificati.

Da alcune parti, probabilmente senza un ponderato esame, si è talvolta affermato che gli oli di oliva, una volta rettificati, scadreb-

bero ad un punto tale sotto il profilo qualitativo da divenire assimilabili agli oli da semi: di modo che pretendere che il consumatore continui a pagare per dell'olio di oliva rettificato un prezzo di tanto superiore a quello di buon olio da semi raffinato sarebbe un atto a dir poco truffaldino. In realtà, si ha qui la impressione che il problema sia stato insufficientemente approfondito sotto il profilo scientifico, mentre per le prevedibili implicazioni e le pesanti ripercussioni deve essere esaminato con ogni accortezza. La domanda pregiudiziale che ci si deve porre per trattare l'argomento con la dovuta serietà consiste nel determinare le ragioni per le quali l'olio di oliva si differenzia dagli altri oli fluidi e li sovrasta nettamente sul piano qualitativo.

La differenza tra l'olio di oliva e gli oli da semi non consiste solo nella tipica fragranza e nel piacevole sapore: se così fosse, le sostanze che stanno all'origine dell'uno e dall'altro potrebbero essere isolate e riprodotte e sarebbe fin troppo facile - né lo si potrebbe ragionevolmente alla lunga vietare - che tali sostanze fossero aggiunte agli oli da semi: esistono precedenti, in altri settori, veramente suggestivi.

Ma invece, in buona sostanza, la causa essenziale della superiorità dell'olio di oliva nel quadro degli oli vegetali va ricercata nella sua composizione acidica.

Ai congressi di Lucca e Torremolinos (Spagna) sul valore biologico dell'olio d'oliva, è stato ben documentato, specie per opera degli americani Giörgy e Harman, nonché degli italiani Paoletti, Barberi, Turchetto, Fidanza, Nicola, Viola ed altri che la quantità di acido linoleico presente in media nell'olio di oliva e l'aspetto acidico di questo sono perfettamente sovrapponibili al latte umano, il che indica la sua qualità biologica ottimale rispetto agli altri grassi, sia vegetali che animali. Sulla composizione acidica fondamentale dell'olio di oliva non incide il processo di rettifica: la qualità chimico-biologica dell'olio di pressione è assolutamente identica a quella dell'olio rettificato.

Se si esamina poi la questione sotto il profilo economico, è il caso di rammentare che tanto minore sarà il prezzo realizzabile per l'olio di oliva rettificato, tanto minore sarà il prezzo che potrà essere pagato per gli oli lampanti. Argomentazione ineccepibile: in ultima analisi, si avrebbe un grave danno per il mondo agricolo considerato nel suo insieme e particolarmente per quella parte degli olivicoltori che si trovano a produrre olio

lampante, cioè proprio il settore meno favorito. Bisogna infatti sottolineare, a questo punto, che il fatto di produrre olio di oliva non commestibile dipende, nella generalità dei casi, da fattori naturali e ben di rado dall'insipienza dei produttori: basta tener presente, per convincersene, che quando si hanno estesi attacchi di mosca olearia, si verificano produzioni d'olio lampante anche nelle zone tradizionalmente produttrici di oli di ottima qualità.

Altro aspetto del problema sul quale ci si deve soffermare è il notevole miglioramento quantitativo dell'olio d'estrazione (o olio di sansa) che grazie ai più recenti progressi tecnologici è stato possibile di realizzare negli ultimi anni, sia per quanto riguarda il prodotto grezzo, sia per quanto riguarda quello rettificato.

Naturalmente, è appena il caso di ricordare che le sanse vergini sono una componente essenziale della molenda e quindi tanto maggiore sarà il prezzo pagato dagli industriali per le sanse, tanto minore sarà la somma, in denaro o in natura, che gli olivicoltori dovranno corrispondere per la molitura.

4) Per questa ragione, sembra indispensabile di adottare un nuovo criterio di classificazione degli oli di oliva, più moderno ed aderente alla realtà.

A questo proposito occorre anche accennare ad alcune disposizioni internazionali che condizionano la soluzione da adottare per la classificazione.

L'Italia è il Paese maggiormente importatore di olio di oliva e, sia pure per quantitativi limitati, anche esportatore per cui è al centro di un intenso traffico commerciale proveniente dai Paesi del Bacino del Mediterraneo. Al fine di evitare sia le distorsioni di una corretta commercializzazione sia l'occasione di speculazioni frodatrici è indispensabile stabilire caratteristiche e denominazioni generalizzate delle varie qualità degli oli di oliva.

Già tale problema si era posto il Consiglio oleicolo internazionale - organismo intergovernativo sorto da Trattati stipulati tra le Nazioni oleicole e regolarmente ratificati dal Parlamento italiano - e poi risolto mediante l'adozione di una precisa classificazione che l'Italia ha approvato con l'impegno di addeguarvisi la propria legislazione.

Parimenti la Comunità economica europea col regolamento 136/66 del 22 settembre 1966 all'articolo 35, modificato con Regolamento n. 2146/68, statuiva che « gli Stati membri

adottano, per gli scambi intracomunitari e con i paesi terzi, le denominazioni e definizioni degli oli di oliva di cui all'allegato », allegato che prevede la medesima classificazione del Consiglio oleicolo internazionale. Lo stesso articolo 35, ora citato, auspica sostanzialmente l'armonizzazione delle legislazioni relative agli oli di oliva destinati all'alimentazione umana.

Né va sottaciuto che proprio in riferimento a tale classificazione comunitaria vengono annualmente stabiliti il prezzo indicativo alla produzione, il prezzo indicativo di mercato e il prezzo d'intervento dell'olio di oliva, come prevede appunto l'articolo 4 del Regolamento 136/66, con la conseguente determinazione dei prezzi delle varie qualità dell'olio di oliva e, quello che più interessa il settore agricolo, l'ammontare dell'integrazione di prezzo corrisposto dalla Comunità agli olivicoltori.

Ad ogni buon conto, pur nel rispetto di una necessaria armonizzazione legislativa internazionale e, specialmente, comunitaria, non può essere disattesa l'esigenza di esaltare la qualità più pregiata dell'olio di oliva, senza per altro sconsideratamente deprimere le altre che sono parimenti valide per valori biologici e nutrizionistici. A tal fine appare opportuno prevedere, per ragioni di chiarezza, tre categorie di oli di oliva destinati al consumo e cioè gli oli vergini commestibili, la miscela di oli rettificati con oli vergini e la miscela di oli rettificati di sansa con oli vergini.

Gli oli di oliva vergini si ripartiscono in « olio extra vergine di oliva », « olio fino vergine di oliva » e « olio semifino vergine di oliva », qualità per ognuna delle quali sono fissate le caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche. Per il solo olio extra vergine di oliva è prevista oltre all'aggiunta della dizione « prima qualità » anche l'indicazione della zona di origine, determinata da ogni regione olivicola, e un marchio speciale, secondo le modalità da fissarsi dal Ministero della agricoltura e delle foreste, sentito il Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato. È altresì prevista l'istituzione di albi di assaggiatori d'olio di oliva presso le Camere di commercio del capoluogo di ciascuna regione olivicola: a tali assaggiatori competerà l'accertamento delle caratteristiche organolettiche proprie dell'olio extra vergine di oliva e la loro attività dovrà essere coordinata e controllata dall'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara, da tempo incaricato di esprimere decisioni definitive sulle analisi

delle varie qualità degli oli di oliva e già interessato alla formazione di un albo di assaggiatori nazionale.

Per quanto concerne gli oli destinati alla rettificazione restano le denominazioni attuali stabilite per le diverse miscele di oli rettificati con olio vergine.

Si ritiene, così, di realizzare la maggiore valorizzazione della produzione agricola, il miglioramento della qualità dell'olio messo in commercio, l'opportuna tutela dei consumatori.

5) Né all'epoca dell'emanazione della legge 13 novembre 1960, numero 1407, né all'epoca dell'emanazione della legge 27 gennaio 1968, n. 35, contenente norme per il controllo della pubblicità e del commercio dell'olio di oliva e dell'olio di semi, si considerano maturi i tempi per obbligare che nei negozi di minuta vendita gli oli di oliva commestibili, a somiglianza degli oli da semi, dovessero essere tenuti e venduti esclusivamente in recipienti chiusi e sigillati, misura necessaria per evitare le minute frodi.

È da ritenere che questa disciplina possa ormai essere estesa anche al settore dell'olio di oliva, avendo ben chiaro che i produttori olivicoli, in quanto vendano la loro produzione direttamente ai consumatori della stessa, non sono da considerare in alcun caso assimilabili agli esercenti negozi di vendita al dettaglio.

Partendo dalle considerazioni che precedono, è stata messa a punto la proposta di legge che viene qui di seguito illustrata.

Con l'articolo 1 viene stabilito che « l'olio di oliva » è il prodotto ottenuto dalla lavorazione dell'oliva (frutto dell'olea europea), senza aggiunta di sostanze estranee.

Con l'articolo 2 viene posto in essere il divieto di preparare, di vendere, di detenere per la vendita o di mettere comunque in commercio qualsiasi miscela di olio di oliva con altri oli vegetali commestibili.

Con l'articolo 3 sono stabilite le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dello olio di oliva vergine.

Con l'articolo 4 sono stabilite le denominazioni delle tre qualità di oli di oliva commestibili.

Con l'articolo 5 viene prevista la facoltà di aggiungere l'indicazione della zona di origine e di un marchio speciale all'olio extra vergine di oliva e sono determinate le modalità da seguire in merito.

Con l'articolo 6 viene definito l'olio di oliva lampante e l'olio di sansa di oliva grezzo, mentre, con l'articolo 7, vengono definiti gli oli rettificati ottenuti rispettivamente da olio di oliva lampante e da olio di sansa di oliva, resi commestibili mediante processo agli alcali o con processi fisici.

Sempre all'articolo 7 viene ribadito che gli oli deacidificati mediante esterificazione sono considerati a tutti gli effetti non commestibili e che l'olio di oliva esterificato, destinato all'esportazione, dovrà essere sesamato.

Con l'articolo 8 vengono stabilite le denominazioni per le miscele di olio rettificato e di olio di sansa di oliva rettificato con olio vergine.

Con l'articolo 9 è stabilito il divieto di vendere per il consumo alimentare oli di oliva che non posseggono le caratteristiche e le denominazioni prescritte dagli articoli 4, 7 e 8.

Con l'articolo 10 è stabilito che nei negozi di minuta vendita gli oli di oliva commestibili devono essere tenuti e venduti esclusivamente in recipienti chiusi e sigillati, secondo le stesse norme previste dall'articolo 7, quarto comma, della legge 27 gennaio 1968, n. 35.

Con l'articolo 11 è precisato che si considerano immessi in commercio per il consumo alimentare gli oli che si trovano nei magazzini di vendita al minuto e quelli confezionati, ovunque si trovino.

Con l'articolo 12 vengono stabilite le sanzioni per le trasgressioni alle norme che precedono, mentre l'articolo 13 dispone l'abrogazione della legge 13 novembre 1960, n. 1407, ed ogni altra contrastante disposizione.

PROPOSTA DI LEGGE

—

ART. 1.

L'olio di oliva è il prodotto ottenuto dalla lavorazione dell'oliva (frutto dell'olea europea), senza aggiunta di sostanze estranee.

ART. 2.

È vietato preparare, vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio qualsiasi miscela di olio di oliva con altri oli vegetali commestibili.

ART. 3.

È olio di oliva vergine commestibile l'olio di oliva estratto dalle olive soltanto mediante processi meccanici, che non abbia subito manipolazioni chimiche o fisiche tranne il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione.

Esso deve contenere non più del 3,3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico; un numero di perossidi non superiore a 20 e non deve rivelare, all'esame organolettico, odori o sapori di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di terra, di vermi e simili.

ART. 4.

L'olio di oliva vergine commestibile si classifica con le seguenti denominazioni:

1) « olio extra vergine di oliva - prima qualità », riservato all'olio di gusto perfetto, che non contenga più dell'1 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico;

2) « olio fino vergine di oliva », riservato all'olio che abbia buone caratteristiche organolettiche e che non contenga più del 2 per cento in peso di acidità, espressa come acido oleico;

3) « olio semifino vergine di oliva », riservato all'olio che abbia buone caratteristiche organolettiche e che contenga non più del 3,3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

VI LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

ART. 5.

Alla denominazione di « olio extra vergine di oliva — prima qualità » potrà essere aggiunta l'indicazione di zone di origine, circoscritte dalla Regione, per produzione con caratteristiche organolettiche omogenee, ed adottato un marchio speciale, secondo le modalità da fissarsi dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste sentito il Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

Ai fini della tutela della denominazione di origine, la camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato del capoluogo di ciascuna Regione olivicola provvederà ad istituire un albo di assaggiatori, cui comperterà l'accertamento e la rispondenza delle caratteristiche dell'olio extra vergine di oliva — prima qualità — della propria zona, indicata sui recipienti.

L'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara assicurerà la preventiva verifica ed il successivo aggiornamento delle capacità professionali degli assaggiatori ai fini della formazione degli albi previsti dal precedente comma.

ART. 6.

L'olio di oliva lampante è l'olio vergine che contenga più del 3,3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico o che, all'esame organolettico, riveli odori o sapori di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di terra, di verme e simili.

L'olio di sansa di oliva grezzo è l'olio estratto con solventi o mediante lavaggio con acqua delle sanse d'oliva.

ART. 7.

L'olio di oliva rettificato e l'olio di sansa d'oliva rettificato sono i prodotti ottenuti rispettivamente da olio di oliva lampante e da olio di oliva grezzo, resi commestibili mediante processo agli alcali o con processi fisici che non apportino all'olio modificazioni più profonde di quelle apportate dal detto processo agli alcali.

Gli oli di cui al precedente comma non devono contenere tracce delle sostanze chimiche adoperate e devono avere non più dello 0,5 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Sono considerati non commestibili gli oli deacidificati mediante ricostituzione del gli-

ceride per esterificazione e pertanto è vietato venderli, detenerli per la vendita o metterli comunque in commercio per usi alimentari.

All'olio di oliva esterificato, destinato all'esportazione, dovrà essere aggiunta una percentuale di olio di sesamo, secondo le modalità che saranno stabilite dal Ministero delle finanze.

ART. 8.

È denominato « olio di oliva » il prodotto ottenuto dalla miscela di olio di oliva vergine commestibile con olio di oliva rettificato. La miscela deve contenere non più dell'1,5 in peso di acidità espressa come acido oleico e 20 come numero massimo di perossidi.

È denominato « olio di sansa e di oliva » il prodotto ottenuto dalla miscela di olio di oliva vergine commestibile con olio di sansa di oliva rettificato. La miscela deve contenere non più dell'1,5 in peso di acidità espressa come acido oleico e 20 come numero massimo di perossidi.

Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste terrà sistematicamente aggiornato l'elenco ufficiale dei metodi di analisi per la repressione delle frodi, nonché le costanti chimico-fisiche determinabili mediante dette analisi ai fini dell'accertamento della genuinità dei prodotti e della rispondenza dei prodotti stessi alle denominazioni con le quali vengono messi in commercio.

ART. 9.

È vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo alimentare gli oli che non posseggono le caratteristiche prescritte dagli articoli 4, 7 e 8 o che, all'analisi, rivelino la presenza di sostanze estranee.

È altresì vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo alimentare gli oli di cui agli articoli 4, 7 e 8 con denominazione diversa da quella in essi prescritta.

ART. 10.

Nei negozi di minuta vendita, gli oli di oliva commestibili di cui agli articoli 4 e 8 devono essere tenuti e venduti esclusivamente in recipienti chiusi e sigillati.

Per gli oli di oliva commestibili fino a 5 chilogrammi si osservano le norme di cui all'articolo 7, quarto comma, della legge 27 gennaio 1968, n. 35.

ART. 11.

Si considerano messi in commercio per il consumo alimentare gli oli di oliva che si trovano nei magazzini di vendita al minuto e quelli confezionati ovunque si trovino.

Le denominazioni di cui agli articoli 4, 5 e 8 devono essere indicate nei documenti commerciali e apposte sui recipienti contenenti gli oli, sia nei modi e con le forme prescritte nel regolamento approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, per la esecuzione del decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, e successive modificazioni sia con etichette bene incollate sui recipienti stessi.

ART. 12.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 2, all'articolo 9 e all'articolo 11 della presente legge è punito con la multa di lire 200.000 per ogni quintale o frazione di quintale di olio e con la reclusione fino a un anno. Con la stessa pena è punito chiunque indica sui recipienti, di cui al primo comma dell'articolo 10, la zona di origine ed il marchio speciale per gli oli extra vergine di diversa provenienza.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 7, secondo e terzo comma della presente legge è punito con la multa di lire 400.000 per ogni quintale o frazione di quintale e con la reclusione fino a un anno.

Nell'ipotesi prevista al comma precedente, la merce è confiscata ai sensi dell'articolo 240 del codice penale e si applica l'articolo 518 dello stesso codice.

ART. 13.

La legge 13 novembre 1960, n. 1407, ed ogni altra disposizione in contrasto con la presente legge sono abrogate.

Per quanto non espressamente previsto dalla presente legge, si applicano le norme contenute nel regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito in legge 18 marzo 1926, n. 562, nonché il relativo regolamento approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, e successive modificazioni.