

# CAMERA DEI DEPUTATI

N. 2766

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**BAMBI, LATTANZIO, LOBIANCO, MANFREDI MANFREDO, ABBATE, ARMELLIN, AUGELLO, BALESTRACCI, BALZARDI, BOFFARDI, BONFERRONI, BORTOLANI, BRUNI, CARAVITA, CARLOTTO, CAVI-GLIASSO, CERIONI, CONTÙ, CRISTOFORI, DEGENNARO, DE POI, FALCONIO, FARAGUTI, FEDERICO, FIORI GIOVANNINO, FORLANI, IANNIELLO, LAFORGIA, LAGANA, LUCCHESI, MARABINI, MENE-GHETTI, MORA, NAPOLI, PELLIZZARI, PERRONE, PEZZATI, PICANO, PICCOLI MARIA, PISICCHIO, PISONI, PRANDINI, PUCCI, QUIETI, RENDE, ROCELLI, ROSSI, RUBINO, RUSSO GIUSEPPE, RUSSO VINCENZO, SCAIOLA, SILVESTRI, SINESIO, STEGAGNINI, TANTALO, TASSONE, TESINI ARISTIDE, ZAMBON, ZANIBONI, ZANFORLIN, ZARRO, ZOPPI, ZUECH, ZURLO**

*Presentata il 30 luglio 1981*

Norme per la classificazione, l'istituzione del marchio di garanzia di qualità e la denominazione di origine per l'olio di oliva destinato alla minuta vendita

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

L'olivicoltura infatti, tra specializzata e promiscua, interessa circa 2 milioni 150 mila ettari (con una produzione media di olive di oltre 25 milioni di quintali), riconducibili ad una produzione media di olio di 5 milioni di quintali.

L'importanza economica della coltivazione dell'olivo è evidenziata dal valore della produzione lorda vendibile che si aggira sui 1.000 miliardi di lire, pari al 5 per cento della produzione lorda vendibile dell'agricoltura nazionale. Tale valore si eleva percentualmente in maniera considerevole, fino a raggiungere il 12 per cento, se il raffronto viene fatto nei confronti della produzione lorda vendibile

agricola del centro-meridione, particolarmente interessato allo sviluppo dell'agricoltura.

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 oltre un milione di produttori traggono fonte di vita dal settore in parola, e che molte migliaia di altri lavoratori (fra braccianti e frantoiani) trovano occupazione per effetto della produzione olivicola.

Vi è poi un aspetto non meno importante da tenere presente nella salvaguardia del settore: esso è rappresentato dal valore mercantile del prodotto, che — come ormai è affermato da eminenti studiosi che hanno partecipato sia al congresso sul valore biologico dell'olio di oliva svoltosi a Lucca (Italia) nell'ottobre 1969, sia a Torre Molinos (Spagna) nel maggio 1975 e sia a Creta (Grecia) nel settembre 1980 — possiede tra l'altro peculiari caratteristiche qualitative, per l'equilibrio in esso esistente fra acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi, tale da farlo ritenere il grasso che più di ogni altro offre al consumatore la maggiore garanzia per la salute.

Infatti, a conclusione dello studio epidemiologico sulle malattie cardiovascolari presentato al III congresso sul valore biologico dell'olio di oliva svoltosi a Creta ed effettuato in Italia, Grecia, Jugoslavia, Olanda, Finlandia, Giappone e Stati Uniti d'America, è emerso che le popolazioni che consumano abitualmente dell'olio di oliva vergine presentano una incidenza rimarchevolmente debole di cardiopatie coronarie. Ciò è stato convenientemente espresso dall'autore dello studio in questione, professor Keys, il quale ha aggiunto: « In generale i regimi alimen-

tari tradizionali dei Paesi mediterranei, lontani dall'essere poveri in grassi totali, contengono un debole tenore in acidi grassi saturi che contribuiscono alla elevazione del tasso di colesterolo nel plasma. Ciò si evidenzia per la predominanza dell'olio di oliva vergine nel regime alimentare. Non è provato che l'olio di oliva vergine contribuisce a prevenire le cardiopatie coronarie, ma un regime ricco in olio d'oliva e povero in grassi animali è compatibile con una debole incidenza delle cardiopatie coronarie ».

A nessuno potrà sfuggire la grande importanza dei risultati di questa ricerca, che, se aggiunta a quella emessa dal professor Beaumont, dà un quadro più completo sul valore biologico dell'olio di oliva vergine nella nutrizione. Infatti, il professor Beaumont ha riscontrato nella sua ricerca che un grasso ricco di acidi grassi monoinsaturi, come l'olio di oliva, non causa modificazioni significative nelle cifre del colesterolo e/o dei fosfolipidi contenuti nelle lipoproteine del plasma; come conseguenza importante è che per ribassare la cifra del colesterolo è più efficace sopprimere dalla dieta gli acidi grassi saturi che aumentare la quantità di acidi polinsaturi.

Un altro aspetto molto importante che è emerso dal congresso di Creta è quello relativo alle conoscenze dei fattori che influenzano le caratteristiche dell'olio di oliva vergine. Esistono infatti nella parte non gliceridica dell'olio di oliva vergine componenti antiossidanti naturali, che, oltre ad influenzare le caratteristiche qualitative del prodotto, sono responsabili della resistenza dell'olio d'oliva vergine alla ossidazione: i polifenoli. È stato riconosciuto che l'insieme di queste sostanze permette in maniera significativa di ridurre la velocità nella formazione dei radicali liberi nell'organismo, che in maniera significativa contribuiscono alla degenerazione degli organismi biologici.

Un'altra caratteristica degli olii di oliva è la loro composizione acidica:

acidi monoinsaturi . . .	53,3-86,5
acidi saturi . . . . .	8,0-23,5
acidi polinsaturi . . . .	3,5-21,5

Se si confrontano i suddetti limiti con quelli degli altri olii vegetali, si noterà una notevole differenza, soprattutto nei rapporti degli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi. Ciò che cosa sta a significare? Che, considerando la materia grassa, la quale, com'è noto, differisce notevolmente nella facilità con la quale reagisce l'ossigeno (vale a dire reazione dei radicali liberi), gli acidi saturi e monoinsaturi, come lo stearico e l'oleico, reagiscono lentamente con l'ossigeno, se si comparano con la velocità di reazione degli acidi polinsaturi, come il linoleico e il linolenico. Ne consegue che una riduzione della quantità e/o del grado di insaturazione del grasso nella dieta può abbassare la velocità del processo basilico di quegli stati patologici in cui intervengono, eziologicamente, le reazioni dei radicali liberi.

L'effetto della quantità e del grado di insaturazione del grasso nella dieta nella durata della vita fu studiata dal professor Harman sui topi, e l'esperienza mise in evidenza che la loro durata media della vita diminuisce con l'aumento della quantità e/o del grado di insaturazione del grasso nella dieta.

Quindi, l'olio di oliva vergine è una delle sostanze che maggiormente resistono all'ossidazione, e questa qualità, congiunta all'esperienza anche nei trattamenti a caldo, soprattutto nelle condizioni drastiche della frittura, ne fanno derivare un olio che riveste un'importanza indiscutibile dal punto di vista nutrizionale, sia per il consumo « a crudo », sia per la cottura degli alimenti.

Questi importanti aspetti sul valore biologico e nutrizionale dell'olio di oliva vergine inducono a proporre la istituzione di un marchio di garanzia per il prodotto « extra », non superiore ad un grado di acidità, e ciò al fine precipuo di garantire il consumatore sul prodotto che acquista ed incoraggiare contemporaneamente il produttore a produrre sempre più olii di migliore qualità.

Infine non deve sfuggire la considerazione che soltanto l'olio di oliva si ottiene con processi fisici, vale a dire per

pressione meccanica delle olive, mentre gli olii di surroga, e cioè gli olii di semi, si ottengono essenzialmente per estrazione con solventi chimici.

Purtroppo, nonostante le sue peculiari caratteristiche l'olio di oliva vergine ha subito nel corso di questi ultimi anni una pericolosa concorrenza da parte degli olii di semi. Ciò, se è primariamente da porsi in relazione ai grossi vantaggi che sono derivati al settore degli olii di semi per effetto dell'applicazione del regolamento comunitario n. 136, non può non collegarsi anche ad altri motivi, che traggono origine da profonde carenze del settore dell'olio riconducibili:

a) alla inadeguata classificazione della qualità di olio di oliva prodotta e venduta al consumo;

b) alla mancanza di una seria disciplina del commercio al dettaglio degli olii di oliva;

c) alla scarsa pubblicità promozionale per le qualità migliori.

Il problema più importante da risolvere ci sembra quello relativo ad una nuova classificazione degli olii di oliva, così come più volte reclamato dall'UNAPROL e dalla Federazione nazionale delle cooperative agricole, che associano rispettivamente la gran parte dei produttori olivicoli e gli oleifici sociali esistenti in Italia, nonché dalle organizzazioni a vocazione generale per l'agricoltura quali la Coldiretti e la Confagricoltura.

Oggi, come è noto, esistono molte, anzi, troppe, qualità di olii di oliva, che vanno dall'extra vergine al sopraffino al fino vergine di oliva, senza contare il lampante, 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 di oliva commerciale che è quello maggiormente consumato, rappresentato da un taglio 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. Ciò determina, fra le diverse ditte raffinatrici ed imbottigliatrici

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

di olio di oliva differenze nel costo unitario, che raggiunge a volte le 500 lire al litro, senza ripercuotersi favorevolmente al consumatore.

Come e perché si è consentita nel passato l'utilizzazione di una denominazione pura e semplice di olio di oliva alla mescolanza sopra descritta 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 di 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 indubbiamente ha peggiorato il prodotto commerciale, ma anche ha garantito la protezione dell'intera produzione del Paese. In tal modo il consumatore italiano è stato abituato al consumo del tipo « olio di oliva » indubbiamente meno pregiato dell'olio vergine, essendo quest'ultimo partecipe della produzione nazionale soltanto per il 10-20 per cento.

Oggi la situazione è completamente mutata. Le moderne tecniche produttive, i trattamenti antiparassitari fatti molto più estesamente e razionalmente, la raccolta attuata mediante reti di plastica e le applicazioni di tutte le altre tecniche agronomiche e per la estrazione dell'olio dalle drupe, consentono di ottenere una produzione di olio vergine in quantità molto maggiore che nel passato. Riteniamo di non essere in errore quando affermiamo che oggi la produzione di olio vergine copre, in annate normali, 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.

Inoltre, presto si faranno sentire gli effetti nel campo economico con l'adesione nella Comunità economica europea sia della Grecia (entrata già dal 1° gennaio 1981) sia della Spagna. Ciò comporterà un aumento delle eccedenze produttive nel

settore olivicolo, per effetto della diminuzione dei consumi di olio d'oliva in questi due Paesi a seguito della liberalizzazione della importazione degli olii da semi per effetto della eliminazione dei dazi doganali. La penalizzazione maggiore sarà per gli olii vergini per i quali si avranno forti eccedenze dell'ordine di oltre le 250 mila tonnellate annuali.

Ne consegue quindi la necessità di una politica organica nel settore nazionale per permettere un'azione più spinta, atta ad aumentare il consumo soprattutto dell'olio di oliva di qualità che, com'è noto, è ancora di scarsa produzione qualitativa in questi due Paesi.

Inoltre occorre potenziare adeguatamente le associazioni dei produttori olivicoli e le cooperative olivicole, per renderle più responsabili della loro azione futura imprenditoriale.

È una nuova realtà economica che non bisogna sottovalutare né trascurare se si vuole beneficiare del valore aggiunto del prodotto che secondo recenti stime si aggira sui 1.200 miliardi di lire all'anno.

Infatti, il settore distributivo, quale contributo al contenimento dei costi finali al consumatore, deve avvenire da una migliore organizzazione del mercato, che si deve accentuare soprattutto nelle associazioni provinciali olivicole e nelle cooperative. Questa azione deve essere tesa attraverso l'istituzione di un « marchio di garanzia di qualità » e della « denominazione di origine controllata », per dare certezza della qualità del prodotto e indicare la zona tipica di produzione. Per altro, è più facile raggiungere, in tal modo, la quantità minima di vendite del prodotto stabilita dalla Commissione CEE per concorrere a beneficiare dell'aiuto al consumo di recente istituzione.

Ne segue che questa nuova e più soddisfacente realtà della produzione olearia induce a rivedere la politica seguita negli anni passati, mediante una maggiore valorizzazione degli olii di oliva di qualità migliore. Questa politica deve quindi tendere, attraverso una diversa classificazione delle qualità, a ridurre i tipi di olio commestibile attualmente prodotti soltanto a

tre e cioè: « olio vergine di oliva », « olio di oliva » e « olio di sansa e di oliva ».

Per « olio vergine di oliva » si dovrà intendere il prodotto ottenuto per spremitura e che abbia una acidità non superiore a 3 gradi in peso o di acidità espressa come acido oleico e sia immune da difetti organolettici.

Per « olio d'oliva » si intende il taglio di olio vergine e di olio rettificato ottenuto dalla raffinazione degli olii lampanti. In tale miscela l'olio vergine non dovrà essere inferiore al 30 per cento di peso e ciò dovrà essere riportato sull'etichetta a caratteri ben visibili.

È noto che con la denominazione « olio di oliva » viene oggi indicato nei centri di consumo come taglio commerciale composto di olio vergine e rettificato di oliva in percentuale non definita e quindi variabile a seconda della serietà della ditta che lo produce determinando così una notevole differenza di prezzo a danno del consumatore. Per ovviare agli inconvenienti sopra esposti e mettere in grado il consumatore di valutare la economicità dell'acquisto del prodotto, si è ritenuto opportuno, nell'articolo 2, prevedere la percentuale dei due componenti. Per altro, vi è da osservare che ancora oggi non è possibile riscontrare, in maniera certa, attraverso analisi chimiche, la percentuale dei due prodotti, dato che la loro composizione acidica è simile. Pertanto si rende necessaria la istituzione di un controllo amministrativo.

Nel testo della proposta di legge si affronta in modo organico il problema della tutela e della genuinità e qualità del prodotto. Ciò nel duplice interesse della produzione e del consumo. Gli olii vergini d'oliva quando il loro grado di acidità non superi l'uno per cento ed il loro gusto e sapore e qualità organolettiche siano irreprensibili avranno una specificazione con la denominazione « extra ». Per garantire il consumatore, la qualità del prodotto confezionato dalla denominazione « extra » sarà garantita attraverso un « marchio nazionale di qualità » che abbia caratteristica di uniformità e di riconoscimento su tutto il territorio nazionale nonché sui mercati

esteri. I produttori agricoli, insediati in particolari zone tipiche che saranno appositamente definite da un decreto che sarà successivamente emanato dal ministro dell'agricoltura e delle foreste, potranno, organizzati in consorzi, chiedere di apporre oltre al marchio di garanzia di qualità la denominazione di origine controllata.

Nel quadro di una valorizzazione degli olii di oliva vergini non si può non riesaminare il problema degli olii di sansa, e cioè di quegli olii ottenuti per estrazione al solvente delle sanse vergini di oliva. Detti olii, infatti, che comportano un reddito aggiuntivo per il produttore, debbono dopo raffinazione essere tagliati con il 30 per cento di olii vergini di oliva prima di essere immessi al consumo alimentare. Anche per questo tipo di olio debbono essere previste tutte quelle misure di controllo e di confezionamento descritte per la denominazione « olio d'oliva ».

Altro problema importante da risolvere ci sembra quello relativo alla vendita al dettaglio dell'olio di oliva che dovrà effettuarsi esclusivamente mediante involucri sigillati, così come oggi avviene per gli olii di semi. Per altro sono esclusi da detto obbligo i produttori i quali potranno vendere direttamente il prodotto ai consumatori anche tenendo conto della legge 4 febbraio 1963, n. 59 che regola la vendita diretta ai produttori agricoli.

Con la formulazione dell'articolo 11, si rende obbligatoria la vendita al pubblico dell'olio di oliva confezionato.

Inoltre, per evitare la vendita di olio di oliva non rispondente più alle esigenze delle norme di qualità previste dagli articoli 1, 2 e 3, in quanto esso è soggetto ad ossidarsi causa l'esposizione agli agenti atmosferici quali la luce e il calore, si è disposto nel secondo comma dell'articolo 11 il divieto della vendita dopo dodici mesi dalla confezione ed a garanzia dell'osservanza dell'obbligo sono stati previsti nella etichetta il mese e l'anno di confezionamento del prodotto.

Soltanto in questa nuova realtà sarà possibile avviare una seria e responsabile politica promozionale delle vendite di olio

di oliva, la quale, facendo affidamento su una cospicua dotazione di fondi per la pubblicità del prodotto, dovrà interessare in particolare gli olii di pressione e cioè quell'olio denominato vergine. Per sostenere la battaglia concorrenziale degli olii di semi, l'olio vergine non può essere posto allo stesso livello di quest'ultimo, orientando il consumo, come oggi avviene, preferibilmente verso l'olio di oliva di qualità più scadente, ma bisogna differenziarlo e la differenziazione — 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 di oliva vergine ha caratteristiche peculiari di gran lunga superiori all'olio di semi; per origine, perché esso si ottiene dalla spremitura meccanica e non già dall'estrazione con solventi chimici, come avviene per l'olio di semi.

Con il presente progetto di legge si intende definire gli olii di oliva destinati alla minuta vendita e a tal fine si rende opportuno qui indicare quali sono i punti qualificativi del progetto stesso.

1) Nell'articolo 1 il limite massimo dell'acidità del 4 per cento previsto nella normativa vigente, viene ridotto al 3 per cento, per adeguarsi all'evoluzione del gusto del consumatore che tende, sempre più, a gradire olio a basso tenore in acidi grassi liberi.

2) Nell'articolo 2, vengono riportate le tre denominazioni di olio di oliva commestibile: « olio vergine di oliva », « olio di oliva » tagliato con una quantità non inferiore al 30 per cento di olio vergine di oliva, « olio di sansa e di oliva » tagliato anch'esso con una quantità del 30 per cento di olio vergine di oliva.

3) Nell'articolo 3 è prevista l'aggiunta del qualificativo « extra » all'olio di oliva quando non abbia una acidità di grassi liberi inferiore ad un grado. In tale olio viene previsto un « marchio di garanzia di qualità » cioè che si garantisce che trattasi di « olio extra vergine di oliva » di cui potranno fregiarsi tutti quegli olii aven-

ti le caratteristiche medie di fruttato definite nel nostro territorio olivicolo nazionale per gusto, sapore e odore vale a dire le loro qualità organolettiche specifiche che naturalmente differenziano un olio extra vergine di oliva da una determinata zona olivicola ad altra senza però controllare la provenienza, l'origine del prodotto e la quantità media di produzione. Mentre quando per gli stessi olii potranno essere delimitate le loro zone omogenee e tipiche, il *cultivar*, l'estensione degli impianti di produzione e la loro quantità media di olive ed olio prodotto, potranno in tal caso fregiarsi della « denominazione di origine controllata ».

Per questo scopo nell'articolo 3 viene incaricato il ministro dell'agricoltura e delle foreste ad emanare un decreto per l'istituzione delle informative in questione.

4) Altro punto qualificativo del progetto è quello previsto all'articolo 5 nel quale al fine di mettere in grado il consumatore di valutare la convenienza dell'acquisto della denominazione « olio di oliva », taglio di « olio vergine di oliva » con olio rettificato da lampante, e « olio di sansa e di oliva » taglio di olio di sansa rettificato con olio vergine di oliva, si rende indispensabile la istituzione, presso gli stabilimenti di rettificazione dell'olio di oliva lampante e presso gli stabilimenti di rettificazione di olio greggio di sansa, nonché negli stabilimenti che confezionano il prodotto per la immissione dello stesso nel mercato di consumo, di tre registri di carico e scarico vidimati dall'ufficio repressione frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, il primo per la quantità di olio rettificato di oliva prodotto e/o importato, il secondo per l'olio di sansa raffinato prodotto e/o importato ed infine il terzo per gli olii vergini di oliva introdotti ed impiegati nel taglio.

5) La formulazione degli articoli 8 e 9 con i quali si rende obbligatoria la vendita al pubblico di olio di oliva confezionato. Inoltre, per evitare la vendita di olio di oliva non rispondente più alle esigenze delle norme di qualità previste dall'articolo 11, in quanto è soggetto ad ossi-

darsi facilmente causa l'esposizione agli agenti atmosferici quali la luce ed il calore, si è disposto il divieto della vendita dopo un anno dalla confezione ed a garanzia dell'osservanza dell'obbligo sono stati previsti il mese e l'anno di confezionamento del prodotto.

6) È noto che la notevole diminuzione del consumo dell'olio di oliva in queste ultime campagne olearie è dovuto oltre al suo costo molto elevato rispetto agli altri olii vegetali, anche all'azione promozionale sempre più spinta che si effettua per quest'ultimo prodotto.

Si è voluto con questo progetto di legge eliminare questa grave disparità provvedendo nell'articolo 10 di incaricare il Ministero dell'agricoltura e delle foreste di istituire una apposita commissione con il compito di studiare e realizzare tutte le attività promozionali necessarie atte a sviluppare il consumo dell'olio vergine di

oliva. A questo scopo si è chiesto lo stanziamento annuale di 2.500 milioni a valere per il quinquennio 1982-86 per intraprendere ricerche sul valore biologico dell'olio di oliva vergine e in base ai risultati ottenuti effettuare una efficace propaganda atta a far conoscere il prodotto non solo nel nostro paese ma anche all'estero per avere un ulteriore sbocco per il consumo del prodotto.

Il progetto in parola è strutturato in 14 articoli, i quali investono tutti gli aspetti dell'argomento oggetto del provvedimento.

Illustrate le norme innovative contenute i rimanenti articoli riproducono il testo delle vigenti disposizioni in materia, tenuto conto che il presente progetto rappresenta l'esigenza di corrispondere ad un quadro organico ed unitario delle istanze e degli interessi sia del consumatore sia dei produttori nonché degli operatori economici del settore.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

Può essere destinato al consumatore solo l'olio di oliva ottenuto esclusivamente dalle olive con tenore in acidi grassi, espressi in acido oleico, non eccedente 3,0 grammi per 100 grammi, non miscelato con olio proveniente da altro frutto o seme e che, all'esame organolettico, non riveli odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa o simili.

## ART. 2.

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

a) « olio vergine di oliva » riservato all'olio di oliva naturalmente ottenuto soltanto con processi meccanici, compresa la pressione, esclusa qualsiasi miscela con olio di altra natura o con olio di oliva ottenuto con altro processo, avente una acidità espressa in acido oleico non superiore ai 3 gradi;

b) « olio d'oliva », riservato all'olio costituito da un taglio di olio vergine di oliva commestibile ed olio di oliva rettificato. Questo taglio deve essere effettuato con una quantità minima del 30 per cento di olio vergine di oliva, e non deve avere una acidità superiore ai 2 gradi espressa in acido oleico;

c) « olio di sansa e di oliva » riservato all'olio ottenuto da un taglio di olio di sansa di oliva rettificato ed olio di oliva vergine. Questo taglio deve essere effettuato con una quantità minima del 30 per cento di olio vergine di oliva e non deve contenere una acidità superiore a 3 gradi espressa in acido oleico.

## ART. 3.

Alla denominazione « olio vergine di oliva » deve essere espressamente aggiunto l'attributo di qualità « extra » quando ab-

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

bia una acidità non superiore ad un grado.

L'olio « extra vergine di oliva » può fregiarsi del marchio di garanzia di qualità, avente caratteristiche uniformi su tutto il territorio nazionale.

L'olio extra vergine di oliva, dotato del marchio di garanzia di qualità, può fregiarsi della denominazione di origine controllata per zone tipiche di produzione.

Il Governo della Repubblica è delegato ad emanare, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, sentite le rispettive regioni, organizzazioni a vocazione generale e le associazioni dei produttori, un decreto avente valore di legge ordinaria per la istituzione del « marchio di garanzia di qualità » e della « denominazione di origine controllata » secondo i criteri stabiliti nel successivo articolo 4.

## ART. 4.

Il decreto di cui al precedente articolo 3 deve fissare norme che regolino la costituzione, i compiti ed il funzionamento:

a) di un apposito comitato nazionale presso il Ministero dell'agricoltura e delle foreste, costituito dai rappresentanti delle organizzazioni nazionali a vocazione generale, del movimento cooperativo e delle unioni nazionali dei produttori olivicoli. Per l'attuazione dei compiti di istituto del comitato dovranno essere utilizzate le strutture periferiche delle associazioni dei produttori del settore;

b) per il marchio di garanzia di qualità: definire le caratteristiche del marchio ed inoltre le modalità di controllo e della gestione del marchio stesso;

c) per la « denominazione di origine controllata »: provvedere ad emanare una normativa per la definizione delle zone tipiche di produzione, per la costituzione dei consorzi volontari fra i produttori per la gestione della « denominazione di ori-

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

gine controllata », per la istituzione degli albi degli oliveti e relativo obbligo di denuncia delle produzioni.

Inoltre, tale decreto deve stabilire particolari norme per la disciplina della produzione, del confezionamento, del commercio e delle olive e degli olii a denominazione di origine, al fine di impedire eventuali frodi, facilitare i controlli e offrire le necessarie garanzie ai consumatori.

Lo stesso decreto deve definire le norme che consentano e disciplinino la vigilanza sulla osservanza delle disposizioni.

## ART. 5.

Le confezioni di cui al successivo articolo 8, per la commercializzazione dell'« olio di oliva » e dell'« olio di sansa e di oliva » devono recare ben visibile l'indicazione della percentuale dell'olio vergine di oliva presente nel prodotto.

A tal fine è però fatto obbligo alle imprese di rettificazione ed ai confezionatori di tenere due registri di carico e scarico, vidimati dall'Ufficio repressione frodi del Ministero dell'agricoltura, nei quali vengono riportate le quantità di olio rettificato prodotto od acquistato e le relative provenienze di origine, nonché le quantità di olio vergine di oliva introdotto ed impiegato.

## ART. 6.

È vietato vendere, detenere per la vendita, mettere comunque in commercio, per consumo alimentare, gli olii che non posseggano le caratteristiche prescritte agli articoli 1, 2 e 3, o che all'analisi rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazione o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di sostanze estranee o di composizione anomala.

In deroga a quanto sopra è consentito ai produttori di olive singoli o associati di detenere in magazzini propri o fiduciari, in recipienti separati e ben indivi-

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

duati, olii di oliva aventi caratteristiche diverse da quelle indicate negli articoli 1, 2 e 3 della presente legge, sempre nei limiti delle quantità evidenziate dalle denunce di produzione ai fini della integrazione comunitaria.

Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con la multa di lire 1.000.000 per ogni quintale o frazione di quintale di olio eccedente e con la reclusione fino a 12 mesi. Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste terrà sistematicamente aggiornato l'elenco ufficiale dei metodi di analisi per la lotta contro le frodi.

## ART. 7.

È altresì vietato destinare ad uso commestibile gli olii neutralizzati con processo di esterificazione o comunque con metodi diversi da quelli della neutralizzazione con alcali a semplice o doppio solvente, o distillazione neutralizzante.

I citati processi, a semplice e doppio solvente o della distillazione neutralizzante, debbono essere approvati dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste di concerto con i Ministeri dell'industria, commercio e artigianato, della sanità e delle finanze, in base alle caratteristiche di ciascun brevetto autorizzato.

## ART. 8.

Gli olii di oliva commestibili devono circolare nel territorio dello Stato e nell'ambito di mercato della CEE, esclusivamente confezionati in recipienti di qualsiasi capacità ermeticamente chiusi ed apribili solo mediante effrazione, oppure muniti di suggello di garanzia recante la denominazione e la sigla del confezionatore, applicata in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del suggello stesso.

Sui recipienti debbono risultare, indelebili, ben visibili, la denominazione e tutte le caratteristiche scritte del prodotto secondo le norme della presente legge, oltre il volume o il peso netto della merce,

il nome e cognome o la ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezionamento.

Le norme di cui al precedente comma non si applicano quando venga trasferito l'olio di oliva dal frantoio al deposito del produttore e dal deposito di questi a quello del primo destinatario e nel caso di vendita diretta dal produttore al consumatore.

Dette norme non si applicano quando l'olio di oliva è inviato mediante autocisterne o cisterne ferroviarie o navali. Sui recipienti contenenti olio di oliva commestibile proveniente dall'estero devono risultare, oltre le indicazioni di cui al primo comma del presente articolo, anche la denominazione del prodotto ed il domicilio, o la sede, dell'importatore.

Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con la multa da lire 5.000.000 a lire 15.000.000 e con la reclusione fino a 12 mesi. In caso di recidività sarà provveduto al ritiro della licenza di attività.

#### ART. 9.

Nei negozi di minuta vendita e nella vendita ambulante gli olii di oliva commestibili debbono essere tenuti e venduti esclusivamente in recipienti chiusi e sigillati di contenuto netto pari o inferiore a 5 litri o multipli di 5.

#### ART. 10.

Con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste è costituito un comitato, con il compito di studiare e realizzare attività promozionali per lo sviluppo del consumo dell'olio vergine di oliva.

Il comitato, di cui al comma precedente, è composto da un funzionario del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, da uno del Ministero della sanità, da otto rappresentanti designati dalle organizzazioni professionali agricole a vocazione generale maggiormente rappresentative, dalle

Unioni nazionali produttori riconosciute e dalla Organizzazione nazionale cooperative agricole, da tre rappresentanti dell'industria e del commercio oleario.

Per gli scopi promozionali previsti dal presente articolo, il Ministero dell'agricoltura e delle foreste stanziava annualmente la somma di lire 2.500 milioni da iscriversi sul proprio bilancio di previsione per il quinquennio 1982-86 nel capitolo 9001.

Tale comitato, in attuazione degli scopi previsti dall'articolo 5, può amministrare anche eventuali stanziamenti previsti dalle regolamentazioni comunitarie per gli stessi scopi su accennati nonché quelli che potrebbero essere assegnati all'Italia dal Consiglio oleicolo internazionale.

#### ART. 11.

Sui recipienti degli olii commestibili detenuti nei negozi di minuta vendita, o dai venditori ambulanti debbono risultare con caratteri indelebili oltre le indicazioni di cui al secondo comma dell'articolo 9 il mese e l'anno di confezionamento del prodotto.

È fatto divieto di vendere l'olio di oliva commestibile dopo un anno dalla data di confezionamento della merce. Il prodotto scaduto dovrà essere restituito alle ditte fornitrici.

#### ART. 12.

Sono abrogati:

a) la legge 13 novembre 1960, numero 1407;

b) il decreto-legge 27 settembre 1936, n. 1986 convertito nella legge 18 gennaio 1937, n. 233, ed ogni altra disposizione incompatibile con quelle della presente legge.

Per quanto non espressamente previsto dalla presente legge, si applicano le norme contenute nel regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge

---

VIII LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

---

18 marzo 1926, n. 562, nonché nel relativo regolamento approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, e successive modificazioni.

## ART. 13.

(*Norma transitoria*).

Tutti i tipi di olio confezionati fino alla data di entrata in vigore della presente legge, possono essere regolarmente commercializzati fino al sesto mese dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.