

CAMERA DEI DEPUTATI

N. 3254

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

COLOMBA, DE SIMONE, ESPOSTO, PALOPOLI, AMICI, BINELLI, BÉLLINI, BRUSCA, CALONACI, CARLONI ANDREUCCI, CASALINO, COCCO, CURCIO, DA PRATO, DI GIOVANNI, FABBRI, GATTI, GIOVAGNOLI SPOSETTI, IANNI, LANFRANCHI CORDIOLI, PASTORE, POLITANO, RINDONE, SANDOMENICO, SATANASSI, SICOLO, TAGLIABUE, TESSARI GIANGIACOMO, TREBBI ALOARDI, VAGLI

Presentata il 12 marzo 1982

Norme sulla classificazione ed etichettatura dell'olio di oliva

ONOREVOLI COLLEGHI! — Con la presente proposta di legge si intende non solo sostituire la legge 13 novembre 1960, n. 1407, ma anche muoversi concretamente verso la tutela del consumatore e della sua formazione, nel completo rispetto dei diritti del produttore, secondo precise indicazioni comunitarie.

Lo spirito protettivo-fiscale della legge finora esistente ha provocato la immissione in commercio di prodotti di dubbia origine, e di converso un disorientamento ed una sfiducia nel consumatore, col risultato finale di una svolta verso consumi oleari di semi, a danno del consumo di olio d'oliva.

L'attuale classificazione degli olii di oliva commestibili in quattro classi di prodotti, differenziate dall'uso di diversi aggettivi uniti alla parola « vergine » e, soprattutto, dall'acidità, espressa come acido oleico, fino al massimo di acidità consentito per legge, il 4 per cento, non ha ragione d'essere per tre ordini di motivi:

a) l'attuale legislazione non prevede l'iscrizione in etichetta dell'acidità e il consumatore non è tenuto a sapere, ed in realtà non sa, quale differenza esista tra prodotti presentati alla vendita con nomi simili, ma con aggettivi diversi; ciò che, caso mai, può orientare all'acquisto è la

presenza della generica ma rassicurante dizione « vergine »;

b) la classificazione fin qui esistente non offre la possibilità di valutare commercialmente in modo corretto le quattro classi previste, ragione per cui finora in commercio è stato possibile reperire solo i due primi tipi dei quattro esistenti. Questo avviene anche perché gli ultimi due vengono utilizzati, per le loro caratteristiche organolettiche e per il loro costo inferiore, per la miscelazione con altri derivati oleari dalle olive, per la preparazione di altri due tipi di olio di oliva, previsti dalla vigente legislazione nel settore;

c) l'utilizzazione che fin qui viene fatta delle due ultime classi di prodotto vergine, la miscelazione con rettificato o con olio di sansa, è realmente una sottoutilizzazione di un prodotto pregiato, che vale invece la pena di utilizzare al pieno del suo valore.

Con la modifica proposta non solo si semplifica una legge alquanto complicata e soggetta a interpretazioni errate e ambigue, ma si permette al produttore di tutelare l'integrità del proprio prodotto, evitandogli accuse, alle volte infondate, e dandogli anche la possibilità di valutare in modo corretto il proprio prodotto, basandosi sulle caratteristiche merceologiche ed organolettiche di questo, così come la natura gli mette a disposizione.

Per il consumatore, la sola iscrizione in etichetta della denominazione proposta, può essere, dopo adeguata informazione, indice dello stato di integrità del frutto da cui è stato ottenuto il prodotto, dell'età dello stesso, del numero di spremiture da cui deriva, in breve, indice di garanzia di qualità dell'olio, in quanto unico metodo di corretta valutazione del prodotto e guida sicura nell'acquisto.

Una regola economica delle più valide è la utilizzazione integrale di un prodotto. Anche nel settore oleario si rende necessaria l'applicazione di tale regola. Infatti, in questo settore in modo particolare, può succedere per cause diverse, sia naturali sia accidentali (infestazione da parte di

parassiti, grandinate, stoccaggio troppo prolungato in vasche di conservazione aperte, ecc.) che grosse partite di olio vergine, quello che nell'attuale disposto occupa il quarto posto nella classificazione, col 4 per cento di acidità espressa come acido oleico, abbiano o un incremento di acidità oltre il 4 per cento, oppure alterazioni delle caratteristiche organolettiche, che lo rendono sgradevole e non più commestibile.

In questo caso, sarebbe estremamente sbagliato e antieconomico distruggere il prodotto o sottoutilizzarlo, quando con tecniche relativamente semplici può essere recuperato all'uso alimentare. Infatti con processo chimico, detto agli alcali, si ottiene un abbassamento progressivo dell'acidità fino ai limiti previsti dalla legge per questo tipo di olio, detto appunto rettificato, mentre con processi fisici, è possibile togliere tutte le caratteristiche di sapore, odore o semplicemente aspetto sgradevoli al prodotto; questi procedimenti detti genericamente di rettificazione comprendono una gamma svariatissima di operazioni che nel dettaglio possono essere: deodorazione, decolorazione, demucillaginazione, ecc.

L'olio lampante, che sia divenuto tale o che sia nato come tale, per divenire rettificato e come tale commestibile, subisce notevoli modifiche che ne fanno un prodotto, dal punto di vista nutrizionale, sostanzialmente diverso da quello vergine, ma ancora e sempre valido per l'alimentazione.

Pur riproponendo per l'olio d'oliva la denominazione prevista dall'articolo 3 della legge n. 1407, non si può disconoscere che carenze si fanno sentire e sono dettate dalla mancanza di precisione nel fissare le percentuali della miscelazione. Inoltre una volta questa effettuata, non è possibile, neppure col più sofisticato mezzo di analisi, determinare la percentuale di rettificato e quella di vergine, questo non solo a fini di controllo, ma anche per una corretta valutazione commerciale del prodotto finito, dato che è appunto il « vergine » a nobilitare il rettificato. La miscelazione appunto o meglio le percentuali di questa,

sono fissate del tutto arbitrariamente dal produttore, al quale è legalmente data la possibilità di speculare, in modo assolutamente diverso da quello vergine, applicando sul rettificato prezzi anche questi arbitrari e basati solo sulla sua personale valutazione, che si può immaginare non del tutto obiettiva.

L'attuale disposto ha dato origine ad un numero sempre più vasto di prodotti, che vengono presentati al compratore con prezzi che vanno dalle 3.300 lire alle 4.000 lire al litro e questa differenza di prezzo non ha fatto che disorientare il consumatore, assieme col fatto che nulla viene scritto in etichetta che possa dare adito a confronti. Infatti su questa viene riportato il nome generico del prodotto, la casa di produzione e la ragione sociale, oltre che il contenuto della bottiglia. Questo evidentemente non basta a giustificare le 700 lire di differenza che il consumatore trova su prodotti che appaiono, e lo sono in realtà, uguali o quasi.

Sempre a causa dell'imprecisione della legge nel settore, si possono riscontrare proprio su questo prodotto le più fantasiose infrazioni alla stessa legge n. 283 e precisamente all'articolo 13 di questa. Una delle maggiori case produttrici di prodotto oleario, ha messo in commercio un prodotto con la dizione generica di olio di oliva, ma reclamizzato o venduto come prodotto con gusti diversi e quindi per semplice deduzione con caratteristiche e di conseguenza prezzi diversi. Pure si tratta sempre e soltanto di « olio di oliva », quindi di una miscela. E ancora, un olio venduto per corrispondenza, che viene a costare 3.500 lire al litro, viene reclamizzato sulle pagine del settimanale a più grande tiratura, come un prodotto « sano, naturale, puro assolutamente digeribile e ideale anche nella primissima infanzia e nelle diete più delicate, dato che è preferito da molti medici ».

L'ultimo prodotto che si è voluto prendere in considerazione in questa sede è olio di sansa e di oliva, il sesto nella classificazione ancora esistente nella legislazione del settore. Questo prodotto nasceva,

come il precedente, da una miscelazione fra olio di sansa e olio vergine di oliva intendendo per olio di sansa il prodotto ottenuto con solventi delle sanse delle olive, cioè i pannelli che residuano dalla spremitura delle olive, che contengono ancora una percentuale recuperabile di olio.

Unico modo per fare chiarezza su questi prodotti appare essere la semplificazione della denominazione e la chiarezza dell'etichettatura, senza pretendere iscrizioni di impossibile o comunque molto difficoltosa verifica (esempio: percentuali di miscelanza).

Per concludere, ciò che con questa proposta di revisione di legge si intende raggiungere è la tutela della genuinità del prodotto, rispetto e garanzie per il produttore, tutela dei diritti del cittadino, come è contemplato dall'articolo 32 della Costituzione, una facilità di informazione mediante semplicità e chiarezza al consumatore, garanzia di assoluta rispondenza fra qualità del prodotto e prezzo dello stesso.

Con l'articolo 1 della proposta di legge viene definito l'olio di oliva commestibile.

Con riferimento all'allegato del Regolamento CEE n. 136/66 CEE, relativo all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi, l'olio di oliva vergine commestibile viene classificato con l'articolo 3 sotto tre diverse denominazioni: olio extra-vergine di oliva, olio fino vergine di oliva e olio semifino vergine di oliva.

L'articolo 5 definisce l'olio di sansa di oliva, come ultima qualità di olio di oliva commestibile.

L'articolo 6 stabilisce che olii ottenuti con processi chimici profondi o comunque non in possesso di requisiti di cui al primo articolo, sono non commestibili.

Il successivo articolo 7 affida al Ministro della sanità, di concerto con i Ministri dell'agricoltura e foreste e dell'industria, commercio e artigianato l'autorizzazione dei processi fisici di deacidificazione.

L'articolo 8 afferma la non commerciabilità di olii con contenuti o con denomi-

nazioni diverse da quanto stabilito al primo articolo. Esso assegna al Ministro della sanità il compito di decretare i metodi di analisi per la lotta contro le frodi.

Con il successivo articolo 9, si dettano norme sull'etichettatura, mentre l'articolo 10 vieta la importazione, di olii di oliva e vari sottoprodotti, fatti salvi gli accordi internazionali.

Gli articoli 11, 12 e 13 contengono la parte sanzionatoria per le violazioni alla legge.

L'articolo 14 estende la normativa agli olii di oliva di importazione.

Gli articoli 15 e 16 si richiamano alla legislazione vigente, in parte riconfermandola, in parte abrogandola, in parte sostituendola.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

È olio di oliva commestibile quello ottenuto dalla lavorazione dell'oliva — frutto dell'*Olea europaea* — senza aggiunta di sostanze estranee e che all'esame organolettico non riveli particolari odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

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

ART. 2.

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

L'olio di oliva vergine commestibile, estratto con le procedure di cui al comma precedente, deve contenere non più del 3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico, un numero di perossidi non superiore a 15 milliequivalenti di ossigeno perossidico per chilo d'olio e non deve rivelare, all'esame organolettico, odori o sapori di rancido, putrido, fumo, muffa, terra, vermi e simili.

ART. 3.

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

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

b) « olio fino vergine di oliva » riservato all'olio che abbia buone caratteristiche organolettiche e che non contenga più dell'1,5 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico;

c) « olio semifino vergine di oliva » riservato all'olio che abbia buone caratteristiche organolettiche e che contenga non più del 3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico, con una tolleranza del 10 per cento su quella espressa.

ART. 4.

All'olio di oliva vergine commestibile di cui alle lettere a), b), c) dell'articolo precedente può attribuirsi un marchio speciale secondo le modalità che il Ministero dell'agricoltura e delle foreste andrà a fissare, sentito il Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, il Ministero della sanità e le regioni olivicole.

ART. 5.

È considerato « olio di sansa di oliva » il prodotto ottenuto con olio estratto con solventi dalla sansa di oliva o da olio lavato, reso commestibile con processo agli alcali o con processi fisici che non apportino al prodotto modificazioni più profonde di quelle apportate dal detto processo agli alcali e miscelato con olio vergine di oliva.

L'olio di sansa di oliva non deve contenere tracce del solvente chimico adoperato e non deve avere più del 3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Si intende per olio lavato il prodotto ottenuto dal lavaggio con acqua della sansa di oliva.

ART. 6.

Sono considerati non commestibili gli olii derivati da processi di esterificazione o di sintesi o comunque da metodi che inducano sull'olio modificazioni più profonde di quelle del processo agli alcali.

Sono ancora da considerarsi non commestibili gli olii che non siano in possesso delle caratteristiche previste dall'articolo 1 della presente legge, o che all'analisi rivelino la presenza di sostanze estranee o diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo o di composizione anomala.

ART. 7.

I processi fisici di deacidificazione sono autorizzati con decreto dal Ministro della sanità, di concerto con i Ministri dell'agricoltura e foreste e dell'industria, commercio e artigianato.

ART. 8.

È vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per il consumo alimentare, gli olii che non posseggano le caratteristiche prescritte dall'articolo 1 o che all'analisi rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza d'olio estraneo o di composizione anomala.

Il Ministro della sanità fissa con proprio decreto i metodi ufficiali d'analisi per la lotta contro le frodi e li aggiorna annualmente.

È altresì vietato vendere, detenere per la vendita o comunque mettere in commercio per il consumo alimentare gli olii di cui all'articolo 1 con denominazioni diverse da quelle prescritte agli articoli 3 e 5.

ART. 9.

Si considerano messi in commercio per il consumo alimentare gli olii che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso sia al minuto e quelli confezionati ovunque si trovino.

I documenti commerciali e l'etichettatura devono riportare le denominazioni di cui agli articoli 3 e 5 e quanto prescritto dall'articolo 7 della legge 27 gennaio 1968, n. 35.

Inoltre l'etichettatura deve riportare le modalità di conservazione e la data di scadenza del prodotto.

ART. 10.

Fatti salvi gli accordi internazionali, è vietata l'importazione degli olii d'oliva, dell'olio di sansa di oliva, delle miscele d'olio d'oliva vergine con olii rettificati, dei sottoprodotti della lavorazione dell'olio di oliva, delle oleine, delle paste di saponificazione, nonché dei saponi in massa.

ART. 11.

Chiunque viola le disposizioni di cui al primo e terzo comma dell'articolo 8 e di cui al secondo e terzo comma dell'articolo 9 della presente legge è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 300.000 per ogni quintale o frazione di quintale d'olio e con l'arresto fino ad un anno.

ART. 12.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 10 della presente legge è punito con l'arresto fino a tre anni e con l'ammenda da lire 3 milioni a lire 15 milioni.

ART. 13.

Nelle ipotesi previste dagli articoli 11 e 12 della presente legge, la merce è con-

VIII LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

fiscata ai sensi dell'articolo 240 del codice penale e si applica l'articolo 518 dello stesso codice.

ART. 14.

Le disposizioni della presente legge si applicano anche agli olii di oliva commestibili importati dall'estero.

ART. 15.

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

È abrogato il decreto-legge 27 settembre 1936, n. 1986, convertito in legge dalla legge 18 gennaio 1937, n. 233.

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

ART. 16.

Fino all'emanazione del decreto di cui all'articolo 8 della presente legge, resta in vigore l'elenco ufficiale dei metodi di analisi per la lotta contro le frodi emanato dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste, con il decreto ministeriale 26 novembre 1963, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 10 dicembre 1963, n. 320.

ART. 17.

La presente legge entra in vigore sei mesi dopo la data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.