

CAMERA DEI DEPUTATI N. 850

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

BAMBI, ANDREONI, ANGELINI PIERO, ARMELLIN, AZZARO, BALESTRACCI, BONFERRONI, BOSCO BRUNO, BRUNI, CAMPAGNOLI, CARLOTTO, COMIS, CONTU, CORSI, CRISTOFORI, FERRARI SILVESTRO, LATTANZIO, LOBIANCO, LUCCHESI, MALVESTIO, MENEGHETTI, MICHELI, MONGIELLO, MORA, PASQUALIN, PATRIA, PELLIZZARI, PIREDDA, QUIETI, RABINO, RADI, RICCIUTI, RINALDI, ROSINI, ROSSI, RUSSO FERDINANDO, RUSSO GIUSEPPE, SAVIO, SCAIOLA, SILVESTRI, SINESIO, STEGAGNINI, URSO, VITI, ZAMBON, ZANIBONI, ZARRO, ZOPPI, ZUECH

Presentata il 16 novembre 1983

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

ONOREVOLI COLLEGHI! — La presente proposta è stata vagliata in Commissione agricoltura e attraverso le udienze conoscitive, nonché ha recepito il parere delle organizzazioni professionali del settore, discussa in vari convegni quali: Campo-recchio (Imperia), Bari, Lecce, Corato (Bari), ed Assisi. Imperia, (Lucinasco), Lucca, Firenze, Montespertoli (Firenze).

Trattasi quindi di una proposta organica che viene ora riproposta all'attenzione degli onorevoli parlamentari per il compimento dell'iter legislativo interrotto per la fine della precedente legislatura.

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 130 mila ettari (con una produzione media di

olive di oltre 31 quintali), riconducibili ad una produzione di oltre 5,9 milioni di quintali d'olio di pressione.

L'importanza economica della coltivazione dell'olio è evidenziata dal valore della produzione lorda vendibile che si aggira sui 1340 miliardi di lire, pari al 4,2 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'olivicoltura.

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 occupati nell'industria di prima e seconda trasformazione nonché nel commercio per la distribuzione e per la vendita del prodotto, trovano garantito il loro reddito 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 Torremolinos (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 cardio-vascolari presentato al terzo 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 presentano un'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 alimentari tradizionali dei Paesi mediterranei, lontani dall'essere povere in grassi totali, contengono un debole tenore in acidi

grassi saturi che contribuiscono alla elevazione del tasso di colesterolo del plasma. Ciò si evidenzia per la predominanza dell'olio di oliva nel regime alimentare. Non è provato che l'olio di oliva contribuisce a prevenire le cardiopatie coronarie, ma un regime ricco in olio di 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 emersa dal professor Beaumont, dà un quadro più completo sul valore biologico dell'olio di oliva 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 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. Esiste 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 di oliva vergine all'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 pecuniare 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, come 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 l'ostearico 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 del grado di insaturazione del grasso nella dieta può abbassare la velocità del processo basico 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 delle quantità e del grado di insaturazione del grasso nella dieta.

Quindi, l'olio di oliva 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 cottura, 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.

Questi importanti aspetti sul valore biologico e nutrizionale dell'olio di oliva e dell'olio di oliva vergine inducono a proporre la istituzione di un marchio di garanzia per il prodotto « extra », non superiore a 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 vergine 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 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 Confcooperative, 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 oli di sansa e di oliva (ottenuti per estrazione e lavorazione delle sansi). Esiste poi un olio di oliva commerciale che è quello maggiormente consumato, rappresentato da un taglio di olio rettificato e di olio vergine di oliva. La quantità e la qualità di questo ultimo variano a seconda della serietà della ditta che lo produce. Ciò determina, fra le diverse ditte raffinatrici ed imbottigliatrici di olio di oliva differenze nel costo unita-

rio, 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 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 questo 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 dalla 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 di oliva in questi due Paesi a seguito della liberalizzazione dell'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, come 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 ed indicare la zona tipica di produzione. Peraltro, è più facile raggiungere, in tal modo, la quantità minima di vendita del prodotto, stabilita dalla Commissione CEE per concorrere a beneficiare dell'aiuto al consumo di recente istituzione.

Ne consegue 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 commestibili attual-

mente 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 ha un'acidità a 3 gradi in peso o di acidità espressa come acido oleico con una tolleranza del 10 per cento e sia immune da difetti organolettici.

Per « olio di oliva » si intende il taglio di olio rettificato di oliva ottenuto dalla raffinazione degli olii lampanti e di olio vergine. 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. Peraltro, 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 di oliva quando il loro grado di acidità non superi l'1 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 rico-

noscimento su tutto il territorio nazionale nonché i 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 i consorzi, chiedere di apporre oltre al marchio di garanzia di qualità delle zone tipiche di produzione 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 sansse 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 di oliva ».

Altro problema importante da risolvere ci sembra quello relativo alla vendita al dettaglio degli olii di oliva che dovranno effettuarsi esclusivamente mediante involucri sigillati, così come oggi avviene per gli olii di semi. Peraltro sono esclusi da detto obbligo i produttori agricoli 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 degli olii di oliva confezionati.

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 12 il suggerimento di consumare il prodotto entro 18 mesi pertanto è previsto di riportare in 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, e 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 qualitativi del progetto stesso.

1) Nell'articolo 2 vengono riportate le tre determinazioni di olio di oliva commestibile: « olio vergine di oliva », « olio di oliva » e « olio di sansa e di oliva ». Stabilendo che il limite massimo dell'acidità per l'olio commestibile è del 3 per cento, con una tolleranza del 10 per cento a fronte del 4 per cento previsto dalla normativa in vigore. Alla denominazione « olio vergine di oliva » è prevista l'aggiunta del qualificativo « extra » quando non abbia una acidità di grassi liberi superiore ad 1 grado, « sopraffino » quando detta acidità non superi l'1,5 per cento.

Peraltro per la denominazione « olio di oliva » ed « olio di sansa e di oliva » è previsto un taglio con una quantità minima del 30 per cento di olio vergine ed una acidità massima dell'1,5 per cento.

2) Altro punto qualificante il progetto è quello previsto nell'articolo 5, nel quale al fine di valorizzare l'olio vergine di oliva vanno previsti un « marchio di garanzia di qualità » per tutti gli olii vergini e per l'olio extra vergine di oliva un aggiuntivo « marchio di origine per zone tipiche di produzione ». Per garantire il consumatore nelle diverse qualità organolettiche del prodotto confezionato si è stabilito che chi vorrà pregiarsi del « marchio di garanzia di qualità » dovrà sottostare alla particolare normativa prevista ed al giudizio che sarà espresso dall'istituto autorizzato in materia.

Tale istituti potranno avvalersi dell'opera di esperti assaggiatori iscritti all'apposito costituendo albo presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura di ogni provincia.

3) Inoltre è previsto nell'articolo 6 l'istituzione presso il Ministero dell'agricoltura e delle foreste di un comitato nazionale per la definizione e delimitazione delle zone tipiche.

Detto comitato è composto da rappresentanti delle amministrazioni regionali interessate, delle organizzazioni professionali agricole, delle unioni nazionali dei produttori olivicoli riconosciute e da tre esperti del settore.

4) La formulazione degli articoli 8 e 12 con i quali, tra l'altro, si rende obbligatoria la vendita al pubblico di olio di oliva confezionato. Peraltro, per evitare la vendita di olio di oliva non rispondente più alle esigenze delle norme di qualità previste dall'articolo 12, in quanto è soggetto ad ossidarsi prevalentemente causa l'esposizione agli agenti atmosferici quali la luce ed il calore, si è suggerito che il prodotto debba essere consumato preferibilmente entro 18 mesi dalla data del confezionamento.

5) 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 13 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 2.600 milioni a valere per il quinquennio 1984-1988 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 16 articoli, i quali investono tutti gli aspetti dell'argomento oggetto del provvedimento.

Illustrare 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 consumo l'olio di oliva ottenuto esclusivamente dalle olive, non miscelato con olio proveniente da altro frutto o seme e che — all'esame organolettico — non riveli odori disgustosi ed abbia un tenore di acidi grassi, espressi in acido oleico non eccedente per ciascuna qualità, la percentuale indicata nel successivo articolo 2.

ART. 2.

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

a) « olio vergine di oliva » riservato all'olio di oliva naturale, ottenuto soltanto mediante processi meccanici compresa la pressione, esclusa qualsiasi miscela con olio di altra natura o con olio di oliva ottenuto con altro processo e che non contenga più del 3 per cento in peso di acidità espresso in acido oleico, con una tolleranza del 10 per cento.

Alla denominazione « olio vergine di oliva » può essere espressamente aggiunto l'attributo di qualità « extra » quando abbia non più dell'1 per cento di acidità espressa in acido oleico ed il suo gusto, sapore e qualità organolettiche siano irreprensibili. Può essere aggiunto l'attributo di qualità « sopraffino » quando abbia non più dell'1,5 per cento in peso di acidità espressa in acido oleico;

b) « olio di oliva » riservata all'olio costituito da un taglio di olio di oliva rettificato con olio vergine di oliva. Questo taglio deve essere effettuato con una quantità minima del 30 per cento di olio vergine di oliva e non deve avere più dell'1,5 per cento in peso di acidità 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 con una quantità minima del 30 per cento di olio vergine di oliva e non deve avere più dell'1,5 per cento in peso di acidità espressa in acido oleico.

ART. 3.

Ai fini dell'attribuzione delle denominazioni di « olio d'oliva rettificato » e di « olio di sansa d'oliva rettificato » si intendono:

a) per olio lampante l'olio ottenuto meccanicamente dalle olive, il quale non abbia subito manipolazioni chimiche ed all'esame organolettico riveli odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili, oppure contenga più del 3 per cento in peso d'acidità espressa come acido oleico;

b) per olio lavato l'olio ottenuto dal lavaggio con acqua della sansa d'oliva;

c) per olio estratto con solventi l'olio ottenuto dal trattamento della sansa d'oliva con solventi.

ART. 4.

Il secondo comma dell'articolo 1 della legge 27 gennaio 1968, n. 35, è sostituito dal seguente:

« Alla suddetta denominazione dovrà aggiungersi l'indicazione del seme oleoso. È vietata la miscela di olio di semi proveniente da semi diversi. Sulle confezioni di olio di semi e di olio di sansa di oliva, destinati alla vendita per uso alimentare, dovranno essere indicati in modo ben visibile i solventi utilizzati per l'estrazione di detti olii ».

ART. 5.

L'olio vergine di oliva di produzione nazionale può fregiarsi del marchio di garanzia di qualità.

Il marchio ha caratteristiche uniformi su tutto il territorio nazionale ed è istituito con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, sentito il Comitato di cui al successivo articolo 6.

L'olio extra vergine di oliva, oltre al marchio di qualità, può fregiarsi di un marchio di origine per zone tipiche di produzione.

Il marchio è istituito con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del ministro dell'agricoltura e delle foreste, su iniziativa della regione o delle regioni interessate e sentito il parere del Comitato di cui al successivo articolo 6.

Il giudizio di qualità, per gli oli vergini, deve essere espresso, su richiesta della ditta confezionatrice, a garanzia della genuinità e tipicità del prodotto, dall'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara o da altri istituti statali adeguatamente attrezzati. Il risultato dell'analisi può essere riportato in etichetta purché sottoscritto dal responsabile dell'Istituto analizzatore e secondo la vigente normativa in materia.

Al fine di fornire un giudizio di qualità completo non solo dal punto di vista chimico, ma anche organolettico l'istituto incaricato di analizzare l'olio vergine può avvalersi della consulenza di un gruppo di almeno 3 assaggiatori iscritti al costituendo albo presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura della regione di competenza.

ART. 6.

Presso il Ministero dell'agricoltura e delle foreste è istituito un Comitato nazionale per i marchi di qualità dell'olio di oliva.

Il Comitato, nominato con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, è composto dai rappresentanti delle amministrazioni regionali a particolare vocazione vinicola, delle organizzazioni professionali agricole a vocazione generale, maggiormente rappresentative a livello nazionale, dai rappresentanti delle orga-

nizzazioni nazionali cooperative riconosciute e da quelli delle unioni nazionali dei produttori olivicoli riconosciute, nonché da tre esperti del settore, scelti tra gli assaggiatori iscritti al costituendo albo presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

Oltre alla gestione del marchio nazionale di qualità di cui al primo e secondo comma del precedente articolo 5, il Comitato esprime il parere al Ministero dell'agricoltura e delle foreste sulla istituzione dei marchi di origine di cui al terzo e quarto comma del precedente articolo, formulando e proponendo il relativo disciplinare e la delimitazione delle zone tipiche.

Il Comitato inoltre esprime parere su ogni altro argomento che, sempre nell'ambito dell'olio di oliva, viene ad esso sottoposto dal ministro dell'agricoltura e delle foreste.

ART. 7.

Entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, il Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, sentite le regioni, le organizzazioni professionali agricole maggiormente rappresentative a livello nazionale e le unioni nazionali dei produttori olivicoli riconosciute con proprio decreto:

a) emana una normativa generale per l'istituzione, la regolamentazione, la gestione ed il controllo dei marchi di origine dell'olio extra vergine di oliva per la delimitazione delle zone tipiche di produzione, per la costituzione dei consorzi volontari fra i produttori aventi per scopo la gestione del marchio, per l'istituzione degli albi degli oliveti e l'albo degli assaggiatori ufficiali; il relativo obbligo di denuncia delle produzioni;

b) fissa le norme per la composizione ed il funzionamento del Comitato nazionale per i marchi di qualità dell'olio di oliva di cui al precedente articolo 5;

c) stabilisce particolari norme per la disciplina della produzione, del confezionamento, del commercio delle olive e degli olii eventi marchio di origine, al fine di impedire eventuali frodi, facilitare i controlli e offrire le necessarie garanzie ai consumatori, nonché definisce normative che consentano e disciplinino la vigilanza sulla osservanza del summenzionato decreto.

ART. 8.

Le confezioni di cui al successivo articolo 12, per la commercializzazione dell'« olio di oliva » e dell'« olio di sansa e di oliva » devono recare con caratteri indelebili e ben visibili l'indicazione della percentuale dell'olio vergine di oliva presente nel prodotto.

A tal fine è fatto obbligo ai confezionatori di tenere un registro di carico e scarico, vidimato dall'istituto di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste competente per territorio.

Nel registro debbono essere riportate le quantità di olio rettificato prodotto od acquistato e le relative provenienze nonché la quantità di olio vergine di oliva introdotto ed impiegato.

Chi non ottempera ai disposti dei commi precedenti, è soggetto ad una sanzione amministrativa da lire 1.000.000 a lire 10.000.000.

ART. 9.

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 e 2 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.

In deroga a quanto previsto nel precedente comma è consentito ai produttori di olive singoli o associati di detenere in

magazzini propri o fiduciari, in recipienti separati e ben individuati, olii di oliva aventi caratteristiche diverse da quelle indicate negli articoli 1 e 2 della presente legge con riferimento alla acidità e ai naturali processi di deterioramento, sempre nei limiti delle quantità evidenziate dalle denunce di produzione ai fini della integrazione comunitaria.

È altresì vietato vendere, detenere per la vendita o comunque mettere in commercio alimentare gli olii di cui all'articolo 1 con denominazioni diverse da quelle descritte all'articolo 2.

Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con una sanzione amministrativa di lire 1.000.000 per ogni quintale di olio. In caso di recidiva si provvede al ritiro della licenza di attività.

Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste tiene sistematicamente aggiornato l'elenco ufficiale dei metodi di analisi per la lotta contro le frodi.

ART. 10.

È vietato produrre e commercializzare 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.

Tutte le licenze in atto sono ritirate entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge.

Chiunque violi le disposizioni di cui ai commi precedenti è punito con una sanzione amministrativa da dieci milioni a cento milioni e con la reclusione fino a tre anni.

ART. 11.

Gli olii di oliva commestibili devono circolare nel territorio dello Stato e nell'ambito della Comunità economica europea, esclusivamente confezionati in recipienti 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 e del decreto del Presidente della Repubblica 10 maggio 1982, n. 322, oltre il volume o il peso netto della merce, il nome e il 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 agricolo 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 le denominazione del prodotto ed il domicilio o la sede dell'importatore.

Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con una sanzione amministrativa di lire 1.000.000 per ogni quintale di olio. In caso di recidività si provvede al ritiro della licenza di attività.

ART. 12.

Nei negozi di vendita al minuto e nella vendita ambulante, gli olii di oliva commestibili debbono essere tenuti e venduti esclusivamente in recipienti chiusi e sigillati di contenuto netto pari a litri 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 2 - 3 - 5 e multipli di 5.

Sui recipienti debbono risultare le indicazioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322, oltre quanto prescritto dal precedente ar-

ticolo 8 ed in particolare il mese e l'anno di confezionamento del prodotto con la menzione « da consumarsi preferibilmente entro diciotto mesi ».

È vietato vendere olii fluidi vegetali anche diversi dagli olii di oliva, con denominazioni che possono trarre in inganno il consumatore su eventuali azioni curative per l'organismo umano.

Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con una ammenda di lire 20.000 per ogni litro o frazione di litro posto in vendita e per quanto previsto dal precedente terzo comma con il sequestro del prodotto.

ART. 13.

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

Il Comitato è composto da tre rappresentanti del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, da uno del Ministero della sanità, da uno del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, da nove rappresentanti designati dalle organizzazioni professionali agricole a vocazione generale maggiormente rappresentative, a livello nazionale, dalle unioni nazionali dei produttori olivicoli riconosciute e dalle organizzazioni nazionali cooperative riconosciute, da tre rappresentanti dell'industria e del commercio oleario e da due rappresentanti delle organizzazioni dei consumatori a livello nazionale.

Per realizzare gli scopi promozionali previsti dal presente articolo si provvede, oltre che con gli eventuali stanziamenti da parte della Comunità economica europea o da parte del Consiglio olivicolo internazionale con la somma di lire 13 miliardi per il quinquennio 1984-1989 in ragione di lire 2600 milioni l'anno. All'onere relativo all'anno finanziario 1984 si fa fronte con corrispondente riduzione del capitolo 6856 dello stato di previsione del Ministero del tesoro per l'anno 1984,

all'uopo utilizzando la voce: « Classificazione e denominazione di origine per l'olio di oliva ».

Per realizzare studi e ricerche sui metodi di analisi ai fini degli accertamento connessi con l'attuazione della presente legge il Ministero dell'agricoltura e delle foreste eroga alla Stazione sperimentale la somma annua di lire 100 milioni; all'onere relativo si fa fronte riducendo per il quinquennio 1984-1989, i capitoli 7233 e 8501 dello stato di previsione del Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

ART. 14.

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

ART. 15.

È abrogata la legge 13 novembre 1960, n. 1407.

ART. 16.

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

Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con una sanzione amministrativa di lire 20.000 per ogni litro o frazione di esso. In caso di recidività si provvede al ritiro della licenza.