

# CAMERA DEI DEPUTATI N 921

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**MASTELLA, VENTRE, PICANO, COBELLIS, CARELLI,  
SANGALLI, ANDREOLI, PUJIA, FOSCHI, D'AIMMO,  
NENNA D'ANTONIO, SANZA**

*Presentata il 28 novembre 1983*

Norme sulla classificazione, produzione e commercio dell'olio di oliva

ONOREVOLI COLLEGHI ! — Spesse volte, nel recente passato, è stata sottolineata l'inadeguatezza dell'attuale classificazione degli oli d'oliva in quanto le definizioni utilizzate per qualificare le diverse qualità sarebbero soprattutto così imprecise da non illustrare convenientemente al consumatore la natura di quanto egli acquista

La tanto criticata attuale classificazione, posta in essere con la legge 13 novembre 1960, n. 1407, fu in realtà approvata all'unanimità dal Parlamento — Senato della Repubblica e Camera dei deputati — dopo una polemica che contrappose il Parlamento stesso al Governo, che aveva presentato un proprio disegno di legge che fu radicalmente modificato nella sua struttura, secondo criteri nuovi e certamente diversi da quelli che avevano ispirato il Governo dell'epoca

Da allora — siamo al 1958-1960 — e trascorso un quarto di secolo e il tempo

ha consentito di valutare con esperienza diretta e senza quella passionalità che caratterizzò il dibattito di allora l'impatto, gli aspetti positivi, ma anche quelli negativi della legge attuale

Non a torto, il mondo consumeristico afferma che le definizioni stabilite per gli oli d'oliva sono tali da indurre l'acquirente a confusione, d'altra parte, la realtà obiettiva, così come si configura nella varietà dei diversi tipi di oli d'oliva, pone dei limiti anche alle possibilità di semplificazione. Schematizzare all'eccesso può portare a risultati del tutto diversi da quelli che si voleva raggiungere. Va aggiunto a questo che, nel frattempo a livello internazionale l'Italia ha assunto impegni che non possono essere disattesi.

Occorre dunque contemperare due esigenze: quella dei produttori, tesa a differenziare al massimo, com'è ora, le diverse qualità di oli d'oliva (extra, sovrappino, fino, vergine, lampante, rettificato,

olio d'oliva, sansa grezzo, sansa raffinato, olio di sansa e d'oliva) con quella dei consumatori, che devono avere un ventaglio di prodotti tra i quali operare la scelta, caratterizzato da indicazioni chiare, accessibili, non equivoche e che tengano conto della realtà configuratasi sul mercato di consumo dopo molti anni di esperienza.

È superfluo ripetere la descrizione della struttura dell'olivicoltura italiana nel suo estremo frazionamento (800.000 imprese olivicole); nella accentuata differenziazione degli impianti e della sistemazione orografica degli impianti stessi; nel gran numero di frantoi in opera e di impianti di estrazione di olio dalle sanses esistenti (rispettivamente 11.000 circa e 220); nel numero continuamente decrescente delle raffinerie; nella polverizzazione dei confezionatori (oltre 500) per non parlare della vendita al dettaglio, piaga del processo distributivo italiano, coi suoi 400.000 punti di vendita, molti dei quali sopravvivono in virtù di eventi che talvolta si è indotti a definire francamente pericolosi.

In realtà, non intendiamo in questa sede, onorevoli colleghi, di affrontare problemi di tale natura che vanno, a nostro giudizio, affrontati in sedi diverse dalla nostra.

Molto più semplicemente, si tratta di rivedere, alla luce dei fatti, l'attuale legge sulla classifica degli oli d'oliva tenendo presente che ci troviamo di fronte ad una vera e propria catena: i produttori, i trasformatori, i distributori e i consumatori. Catena di cui sono in primo luogo da tenere in conto gli interessi dei produttori e dei consumatori, senza dimenticare gli anelli intermedi. Colpire sconsideratamente questi, può determinare a monte e a valle degli effetti indotti tali da danneggiare produttori e consumatori. Occorre, quindi, porre in essere un complesso di norme equilibrato, che dia il loro giusto peso agli interessi in gioco, armonicamente e senza perdere di vista l'essenziale rispetto al secondario.

Certamente, vi sono problemi — basti citare quello della esterificazione — di

fronte ai quali una scelta precisa deve essere fatta. Ma è certo che sarebbe inammissibile l'esistenza di norme di legge non applicabili a priori o addirittura di cui se ne dia per scontata l'inosservanza. Questa sarebbe un'offesa di gravità tale ad una retta concezione del diritto da riuscire apertamente intollerabile.

L'Italia vive — in termini oleicoli — in un duplice contesto: quello comunitario e quello dell'UNCTAD, dove si è negoziato e stipulato l'accordo internazionale sull'olio d'oliva, per ultimo nel 1979.

Sarebbe assurdo procedere ignorando tali realtà concrete e incontrovertibili, tanto più che così il Regolamento del Consiglio n. 136/66/CEE del 22 settembre 1966 come l'accordo internazionale sull'olio d'oliva del 1979 attualmente in vigore, firmato e ratificato dall'Italia, impongono negli scambi intracomunitari e coi paesi terzi delle denominazioni e definizioni degli oli d'oliva che non possono essere disapplicate: né si deve dimenticare che la Delegazione governativa italiana, in sede di Consiglio oleicolo internazionale, dette, in piena e libera autonomia, il suo voto favorevole alle Risoluzioni del 17 aprile 1975 e del 23 maggio 1980, con le quali fu raccomandato agli Stati membri aderenti all'accordo di armonizzare le proprie regolamentazioni nazionali con quelle internazionali in vigore.

Tali presupposti non vanno quindi tenuti in non cale e ad essi ci siamo richiamati nel formulare la presente proposta di legge.

Delle innovazioni abbiamo peraltro ritenuto di introdurre, consapevoli della necessità che, quando nei prossimi mesi sarà rinegoziato a Ginevra l'accordo internazionale sull'olio d'oliva, l'Italia debba sostenere la necessità di sostituire alcune delle attuali definizioni con altre che — oltre ad essere più precise — consentano anche una maggiore valorizzazione di tutti i prodotti dell'olivicoltura, nessuno escluso, ricorrendo, oltre tutto, ad una terminologia più precisa di quella attuale e più aderente sul piano tecnologico alla realtà operativa.

La classificazione degli oli d'oliva che noi abbiamo proposta può sembrare, rispetto a quella attuale, più complessa. In realtà non lo è, perché riflette una situazione di fatto che non può essere ignorata e quanto meno artificialmente forzata.

Tuttavia, sarà bene avere presente che da recentissime indagini di mercato — condotte da qualificate agenzie estranee ad interessi settoriali — è emerso con tutta chiarezza come, in realtà, il mercato alla produzione vada nettamente distinto da quello del consumo diretto. Il primo deve necessariamente essere governato da norme che tengano conto, anche sotto l'aspetto mercantile, della grande varietà dell'olivicoltura; quindi, definizioni articolate, riprese quasi integralmente dal regolamento comunitario 136/66/CEE, che sarebbe assurdo ignorare anche se *ope legis* si applicano — quelle definizioni — ai soli scambi intracomunitari e con i paesi terzi.

C'è da domandarsi se, come, in quale misura, sia domani possibile che i tre maggiori paesi olivicoli del mondo — Spagna, Italia e Grecia — possano convivere applicando all'interno discipline diverse e diverse definizioni per gli stessi prodotti, negli scambi tra loro. L'armonizzazione sembra indispensabile e l'iniziativa deve spettare a noi, quali più anziani membri della Comunità.

Se consideriamo il mercato al consumo, risulta, con evidenza che colpisce, come oggi la stragrande massa dei consumatori non conosca in realtà che due qualità di oli d'oliva: l'extra vergine e il taglio tra olio raffinato e olio vergine. Le altre qualità non sono conosciute e quindi vengono molto raramente commercializzate nei negozi. Tra queste, peraltro, una posizione tutta particolare occupa l'olio d'oliva d'estrazione — cioè l'attuale olio definito di sansa.

Qui, sembra giunto il momento di essere espliciti, di rifuggire dalle cose fatte diverse da quelle dette, di evitare una volta per tutte le false verità o/e menzogne a sfondo propagandistico, divenute perciò puramente convenzionali.

La classifica degli oli d'oliva del 1936 attribuiva la definizione di « olio d'oliva », senza oggettivazioni di sorta, ai tagli di olio d'estrazione al solvente dalle olive spremute (« sanse vergini », nel gergo comune). Era una palese stortura: ma approfondendo la questione e sentiti tecnici qualificati ed imparziali, emerge una verità obiettiva che non può essere supinamente ignorata, a costo di risultare animati da uno spirito di parte inammisibile, avuto conto degli interessi generali.

L'olio d'oliva ottenuto per pressione e quello ottenuto mediante estrazione con solvente hanno la stessa composizione acidica e l'identico valore energetico.

Soltanto nel comparto dell'olio d'oliva esiste addirittura una differenziazione terminologica tra l'olio ottenuto per pressione e l'olio estratto con solvente: farebbe sorridere, parlare in qualunque parte del mondo di olio di soia di pressione e di olio di soia d'estrazione — o di sansa, che dir si voglia — purché sia ben lavorato, nulla ha da individuare a un olio d'oliva raffinato ben lavorato. Ma questo è lapalissiano! Le comparazioni vanno fatte presupponendo che avvengano tra oli lavorati come si conviene: se così non fosse, potremmo tranquillamente affermare che un olio da semi ben lavorato è sicuramente migliore di un olio d'oliva mal lavorato.

Considerazioni di ordine economico inducono poi ad una accurata riflessione. Assumendo i dati ISTAT dei diciotto anni che vanno dal 1968 al 1982, si rileva — in media — sono state disoleate per pressione 23 milioni 991 quintali di olive all'anno, con una produzione media di olio di pressione di 4 milioni 781 mila quintali. Dopo la disoleazione per pressione sono rimaste — come avviene per tutte le oleaginose — delle materie lavorate (9 milioni 964 mila quintali) contenenti ancora un 5 per cento di olio che non poteva né può essere abbandonato. In Italia, la bilancia agroalimentare non ce lo consente. Non possiamo bruciare 480 mila quintali circa di olio, utilizzabile per l'alimentazione, deficitari come siamo, per sostituirlo

con olio d'importazione. Potrà far comodo ai paesi esportatori: non certo al nostro.

A questo punto, considerato che il mondo dei produttori ha interesse a che il sottoprodotto della frangitura delle olive — le sanse vergini, ripetiamo, nel gergo corrente — venga valutato al prezzo più alto possibile perché il relativo ricavo va in diminuzione della molenda realizzata dai frantoiani, a carico degli olivicoltori, non si vede perché — per l'insieme di considerazioni che abbiamo sinteticamente esposto — non si debba valorizzare al massimo questo tipo di olio, pur senza cadere negli eccessi del 1936. Ecco perché abbiamo proposto e proponiamo per esso la definizione di « olio d'oliva d'estrazione » in luogo di quella fuorviante — perché tesa a deprezzare il prodotto — di « olio di sansa ». Tecnicamente, si è, a parte ogni altra sorta di considerazione, assai più nel giusto.

Questa proposta farà probabilmente inorridire le vestali del tempio: ma attenzione! Molte di queste vestali, adeguatamente scrutate, correrebbero il rischio del seppellimento in vita nel campo scelerato di buona memoria.

Non ci nascondiamo l'aspetto innovatore — dunque eterodosso — della nostra proposta. La discuteremo — se sarà accolta — anche in campo internazionale, in sedi di rinnovo dell'accordo internazionale sull'olio d'oliva. Si tenga conto dell'espressione che abbiamo usato, chiosandola, del « se ben lavorato ».

L'Italia, in materia, è in grado di fornire utili insegnamenti a paesi che sembrano averne serio bisogno. La stessa olivicoltura mondiale potrebbe trarre beneficio dalla svolta che noi suggeriamo, se è vero — come è vero — che il problema chiave dell'olivicoltura nel mondo è quella della sua redditività. È ridicolo, ha dell'assurdo, parlare dell'utilizzazione delle... foglie d'oliva, come si fa in qualche paese olivicolo, e muovere guerra all'olio d'oliva d'estrazione ... perché non lo si produce!

Molto ha insistito il mondo agricolo — o, comunque, una parte significativa di esso — sull'opportunità di consentire che

l'olio d'oliva extra vergine possa fregiarsi del marchio d'origine per zone tipiche di produzione; e molto si è riflettuto, onorevoli colleghi, sull'utilità pratica di un'iniziativa del genere.

Se si potesse avere la certezza della costanza quali-quantitativa della produzione in questa o quella zona, non potrebbero esservi dubbi di sorta. Non si può nascondere, però, che tale certezza è piuttosto relativa, talché il marchio d'origine, in determinate campagne caratterizzate dalla mediocrità della produzione, potrebbe risultare foriero di conseguenze dannose anziché benefiche, sempre che si presupponga — come del resto si deve — una rigorosa applicazione della norma.

Come che sia, pur'anche con qualche perplessità i *desiderata* delle categorie di produttori che ne hanno fatto così insistente richiesta, vengono accolti nella presente proposta di legge.

È poi gran tempo che la vendita al minuto e nell'ambulato trovi una sua disciplina, attraverso l'applicazione, anche all'olio d'oliva, di norme che esistono in Italia nel settore degli oli da semi dal 1968, attraverso una disposizione che, nella formulazione suggerita, recepisca le disposizioni comunitarie sulle pezzature dei prodotti confezionati e sull'etichettaggio.

Posto che la norma da noi proposta riguarda soltanto i negozi di minuta vendita e di forma ambulante, le vendite dirette da parte dei produttori, agricoltori e frantoiani sfuggono alla sua sfera d'applicazione, ferme restando, ovviamente, le responsabilità dei venditori — responsabilità di ogni natura — sulla commestibilità del prodotto ceduto a terzi e sulla rispondenza del prodotto stesso alla definizione con la quale lo si aliena.

Garanzie particolari sono inoltre previste per quanto attiene alla circolazione degli oli commestibili sul territorio dello Stato.

Giunti a questo punto, siamo ad un grosso problema, studiando il quale abbiamo rilevato da una parte un indirizzo costante da oltre vent'anni in Italia e in sede di accordo internazionale dell'olio

d'oliva, cioè quello di escludere gli oli d'oliva neutralizzati per esterificazione dalla categoria degli oli commestibili; d'altra parte, un'incomprensibile carenza nel definire con precisione tali prodotti, nel dar loro un assetto giuridicamente delineato ed una disciplina della loro produzione, circolazione ed impiego.

Diciamo subito che la legge 13 novembre 1960, n. 1407 e l'accordo internazionale sull'olio d'oliva ora in vigore, con le risoluzioni annesse, sono più sul dogmatico che sulla logica quando si limitano ad affermare che « sono non commestibili gli oli derivanti da processo d'esterificazione o di sintesi ».

Ancora più vaga è la risoluzione n. 6 adottata dalla Conferenza delle Nazioni Unite sull'olio d'oliva nel 1963: vaga, per non ricorrere ad aggettivi più pesanti. Definire gli oli esterificati « oli di sintesi » tali che, sostituendosi agli oli « provenienti da semi e da frutti oleosi », rischino di avere effetti nocivi sull'equilibrio del mercato oleicolo significa distorcere la realtà.

Una messa a punto tale da consentire di afferrare una buona volta i termini del problema, nella loro natura effettiva sembra perciò indispensabile.

Gli oli e i grassi sono composti da gliceridi, costituiti a loro volta da acidi grassi e glicerina.

Sotto l'effetto di fattori naturali di vario genere, i gliceridi possono prescindere: gli acidi grassi restano così nell'olio, allo stato libero.

Per questo motivo, la tecnologia, nel settore agricolo e in quello industriale, segue da molti decenni una duplice via:

cercare di produrre oli aventi la minore quantità possibile di acidi grassi allo stato libero (cioè a bassa acidità);

eliminare gli acidi grassi contenuti negli oli al di là di un certo limite, che è addirittura fissato dalla legge, nella misura del 4 per cento (o 4 gradi) per l'olio d'oliva (limite che nella precedente legislatura si propose opportunamente di ridurre) e dello 0,50 per cento per gli oli da semi.

La rimozione dell'acidità in eccesso avviene con l'operazione denominata neutralizzazione, che è la seconda di quelle nelle quali consiste la raffinazione (o rettificazione) di un olio. Tali operazioni sono: la filtrazione, la neutralizzazione, la decolorazione, la deodorazione, la demargarinazione.

La neutralizzazione tradizionale consiste nella eliminazione materiale degli acidi grassi allo stato libero.

Si aggiunge all'olio della soda caustica in soluzione acquosa che si combina con gli acidi grassi allo stato libero, per costituire le cosiddette « paste di saponificazione », le quali precipitano al fondo delle cuve.

Le paste di saponificazione vengono separate dall'olio neutro per coloratura e risultano costituite da un miscuglio di acidi grassi combinati con olio neutro, trascinato con le paste nell'operazione di colatura, nonché con acque di sottoliscivia.

Le paste di saponificazione vengono scisse con acido solforico separando il miscuglio acidi grassi-olio neutro (oleine) dalle acque di sottoliscivia, che vengono distrutte.

Nel periodo che ha preceduto e durante la seconda guerra mondiale (precisamente a partire dal 1939, in un'economia bellica) ha trovato applicazione un nuovo sistema di neutralizzazione degli oli, consistente non più nella eliminazione degli acidi grassi allo stato libero ma nella ricostituzione del gliceride, riaggiungendo la glicerina all'acido grasso dal quale si era separata: tale procedimento è la cosiddetta esterificazione, condotta a termine in recipienti di acciaio inossidabile alla presenza di un reagente.

Gli oli esterificati sono di per sé stessi commestibili.

Ciò malgrado, la legge 13 novembre 1960, n. 1407, ne ha sancito l'incommestibilità formale (« sono considerati non commestibili ... »), mentre la legge 24 luglio 1962, n. 1104 ha, più semplicemente, vietato di destinare ad usi alimentari gli oli derivanti da esterificazione (o da sintesi: i termini sono sinonimi).

La ragione del divieto è da individuare nel fatto che all'epoca non esisteva metodo analitico che consentisse di stabilire con esattezza la natura di un olio. Tale metodo è stato successivamente messo a punto ed è diventato ufficiale (trovando generale applicazione da parte di tutti i laboratori addetti ai controlli degli oli e dei grassi), con il decreto ministeriale 26 novembre 1963, riguardante tra l'altro, appunto, la determinazione degli acidi grassi per via gascromatografica. Il metodo fa perno sul fatto che ogni olio ha una diversa composizione acidica. Ne risulta pertanto che neutralizzare per esterificazione degli oli acidi non di oliva non permette di vendere il prodotto finito come olio d'oliva, in quanto la composizione acidica degli esterificati non provenienti da oleine d'oliva risulta, in ogni caso, diversa da quella specifica degli oli derivanti dalle olive.

È senza dubbio paradossale che la ragione stessa per la quale il divieto di destinare gli oli esterificati ad uso alimentare fu allora posto in essere sia stata superata con l'introduzione del metodo analitico atto ad individuare se un olio fosse d'oliva o meno: ma, al tempo stesso, il divieto di destinare all'alimentazione umana ha dato origine ad un nuovo notevole problema consistente nel fatto che, vietata l'esterificazione quale metodo per la neutralizzazione degli oli d'oliva nel 1960 e ribadito tale divieto nel 1962, si è creata una situazione di completa incertezza del diritto, in quanto un olio d'oliva neutralizzato per esterificazione non è stato, fino al 1971, distinguibile da un olio d'oliva neutralizzato con procedimenti ammessi dalla legge (alcali o procedimenti fisici).

L'assenza di qualunque disciplina della produzione e della commercializzazione degli oli esterificati ha fatto sì che durante dieci anni sia stato praticamente impossibile di impedire la vendita clandestina di oli neutralizzati per esterificazione.

Nel 1969 si è cercato di porre riparo a tale grave inconveniente, istituendo con l'articolo 5 della legge 27 gennaio 1968,

n. 35, l'obbligo di denaturare le oleine prima dell'estrazione delle raffinerie o all'atto dell'importazione.

Tale norma è carente perché riguarda i soli sottoprodotti della raffinazione: ora, oggetto del processo d'esterificazione sono normalmente non i sottoprodotti della raffinazione ma gli oli ad alta acidità, che, tali e quali, vengono neutralizzati per esterificazione. Questa ipotesi, peraltro quanto mai concreta non fu, all'epoca, considerata dal legislatore.

Come si è accennato, nel 1971 è stato finalmente messo a punto e reso ufficiale il metodo analitico che consente di distinguere un olio raffinato con i metodi consentiti dalla legge (decreto ministeriale 20 dicembre 1971 — determinazione nei trigliceridi della percentuale di acido palmitico in posizione 2 mediante lipasi pancreatici).

Sembrerebbe, peraltro, che tale metodo possa essere aggirato, eliminando la percentuale d'acido palmitico contenuto nell'olio d'oliva e nei sottoprodotti mediante pressione a freddo. Perciò, abbiamo ritenuto di escludere dalla categoria degli oli commestibili gli oli che presentino in posizione 2 nel trigliceride una percentuale superiore al 2 per cento non del solo acido palmitico ma della somma delle percentuali di acido palmitico e di acido stearico. Eliminare i due acidi grassi renderebbe l'operazione tanto complessa e tanto onerosa da farla risultare anti-economica: è vana, comunque, la pena di premunirsi dichiarando non commestibili oli aventi tali caratteristiche.

Tuttavia, la nostra proposta è suscettibile di discussione. Infatti, gli oli neutralizzati per esterificazione non sono di per sé incommestibili.

Questa è una verità, che, sul piano scientifico non può essere discussa, almeno allo stato delle conoscenze. Ma è altrettanto indiscutibile che tali oli, per il fatto stesso di avere una composizione diversa dagli oli dai quali traggono origine, ne siano diversi ed abbiamo conseguentemente una diversa denominazione.

La soluzione che abbiamo preconizzato — restando nel settore degli oli d'oliva,

e degli oli e grassi vegetali in genere — è quello di non considerare oli d'oliva, gli oli esterificati prevedendo però una particolare disciplina che, in ogni caso, consenta un controllo continuo della fabbricazione di ammontare sufficientemente elevato da coprire il costo della vigilanza permanente che abbiamo previsto e da rendere comunque, scarsamente concorrenziale il costo degli oli esterificati — oltre tutto soggetti all'obbligo di denaturazione, il che renderà caduco il regolamento della Commissione n. 823/83 rispetto a quello degli altri oli commestibili.

L'alternativa al sistema che preconizziamo è una sola: cioè quella — in essere nei paesi diversi da quelli aderenti all'accordo internazionale sull'olio d'oliva — di dare diritto di cittadinanza, tra gli oli alimentari, anche agli oli esterificati, dando loro però una configurazione specifica che consenta di discriminarli.

*Tertium non datur*, se non si vuol restare sulle sabbie mobili.

Tutto ciò premesso, la proposta di legge che vi sottoponiamo è strutturata in

ventisei articoli. I primi due stabiliscono le denominazioni delle diverse qualità di oli d'oliva.

Gli articoli 3 e 4 disciplinano il rilascio del marchio d'origine per gli oli extra vergini.

L'articolo 5 detta le norme per la vendita degli oli d'oliva nei negozi al minuto e per ambulante.

Gli articoli da 7 a 16 stabiliscono la nuova disciplina per la produzione, la circolazione e l'impiego per gli oli e i grassi di qualunque specie neutralizzati con processo d'esterificazione o di sintesi.

L'articolo 17 vieta di detenere per la vendita o mettere comunque in commercio prodotti con denominazione diversa da quelle prescritte.

Gli articoli da 18 a 24 stabiliscono le penalità per le infrazioni alla legge.

L'articolo 25 dispone l'abrogazione delle norme che risulterebbero superate da quelle di nuova emanazione.

L'articolo 26 pone in essere le disposizioni transitorie e determina la data di entrata in vigore delle nuove disposizioni legislative.

PAGINA BIANCA

**PROPOSTA DI LEGGE**

PAGINA BIANCA

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

Possono essere destinati al consumo per uso alimentare umano gli oli d'oliva ottenuti esclusivamente dalle olive con procedimenti di disoleazione meccanica o con solventi.

Tali oli non possono essere miscelati con oli di altra natura; all'esame organolettico non devono rivelare odori e sapori disgustosi; non devono contenere una percentuale di acidi grassi allo stato libero superiore al 3 per cento espresso in acido oleico, con una tolleranza del 10 per cento.

## ART. 2.

Gli oli d'oliva commestibili di cui al precedente articolo 1 si classificano con le seguenti denominazioni:

a) « olio extra vergine d'oliva »: olio d'oliva di gusto perfetto, ottenuto soltanto mediante processi meccanici di disoleazione, compresa la pressione, il cui tenore in acidi grassi liberi, espresso in acido oleico non deve eccedere un grammo per cento grammi;

b) « olio fino vergine di oliva »: olio d'oliva che abbia tutte le caratteristiche dell'olio extra, salvo per quanto riguarda il tenore in acidi grassi liberi, espresso in acido oleico, che non deve eccedere 1,5 grammi per cento grammi;

c) « olio semifino vergine d'oliva »: olio d'oliva di gusto buono, il cui tenore in acidi grassi liberi, espresso in acido oleico, non deve eccedere 3,3 grammi per cento grammi;

d) « olio d'oliva vergine lampante »: olio d'oliva di gusto imperfetto il cui tenore in acidi grassi liberi espresso in acido oleico, è superiore a 3,3 grammi per cento grammi;

e) « olio d'oliva raffinato »: olio ottenuto dalla raffinazione degli oli d'oliva vergini;

f) « olio puro d'oliva »: olio costituito da un taglio di oli d'oliva vergine con olio d'oliva raffinato. Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato e con il Ministro della sanità, determina con suo decreto la percentuale minima di olio d'oliva raffinato da aggiungere all'olio d'oliva disoleato con procedimenti meccanici ai fini dell'attribuzione della denominazione di cui al presente articolo e il termine a partire dal quale la norma deve trovare applicazione. Il prodotto finale come sopra definito deve avere un tenore di acidi grassi liberi, espresso in acido oleico, che non deve eccedere 1,5 grammi per cento grammi e caratteristiche organolettiche perfette;

g) « olio d'oliva d'estrazione grezzo »: riservato all'olio estratto con solventi, autorizzati dal Ministro della sanità, dalle olive precedentemente sottoposte a disoleazione meccanica, consuetudinarmente definite « sanse vergini d'oliva »;

h) « olio d'oliva d'estrazione raffinato »: olio d'oliva d'estrazione ottenuto dalla raffinazione dell'olio d'oliva d'estrazione grezzo;

i) « olio d'oliva d'estrazione »: olio costituito da un taglio di olio d'oliva vergine con olio d'oliva d'estrazione raffinato. Per quanto attiene alla percentuale minima di olio d'oliva vergine da aggiungere all'olio d'oliva d'estrazione raffinato, si applicano le disposizioni di cui al secondo e terzo periodo della precedente lettera f). Il prodotto finale, come sopra definito deve avere un tenore di acidi grassi liberi, espresso in acido oleico, che non deve eccedere 1,5 grammi per cento grammi e caratteristiche organolettiche perfette.

### ART. 3.

L'olio extra vergine d'oliva può fregiarsi del marchio d'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 interessata, sentito il parere del Comitato di cui al successivo articolo 4.

#### ART. 4.

Presso il Ministero dell'agricoltura e delle foreste è istituito un Comitato nazionale per i marchi d'origine dell'olio extra vergine d'oliva.

Il Comitato, nominato con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, è composto da sei rappresentanti delle organizzazioni professionali agricole a vocazione generale, maggiormente rappresentative a livello nazionale; di quattro rappresentanti delle organizzazioni cooperative riconosciute e da quattro rappresentanti delle unioni nazionali dei produttori olivicoli riconosciute.

Il Ministro dell'agricoltura può integrare detto Comitato con quattro esperti del settore, di chiara fama e specificamente competenti del settore.

Spetta al Comitato di cui al precedente articolo di proporre al Ministro dell'agricoltura l'attribuzione del marchio d'origine di cui al precedente articolo 3, formulando: il relativo disciplinare nonché la delimitazione geografica delle zone tipiche, la disciplina della produzione e del commercio all'ingrosso in recipienti di capacità inferiore a 5 chilogrammi o 5 litri degli oli extra vergini d'oliva aventi diritto al marchio d'origine al fine di impedire eventuali frodi; le norme tese ad evitare eventuali frodi ed a facilitare il commercio in tale fascia della distribuzione, offrendo al consumatore le necessarie garanzie.

#### ART. 5.

Nei negozi di vendita al minuto o nella vendita ambulante, gli oli d'oliva commestibili debbono essere tenuti e venduti esclusivamente in recipienti chiusi e si-

gillati di contenuto netto pari a litri o kg. 0,25, 0,50, 0,75, 1, 2, 3, 5, e multipli di 5.

Sui recipienti debbono risultare, in applicazione della direttiva comunitaria in materia di etichettaggio, le indicazioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322.

#### ART. 6.

Gli oli d'oliva commestibili devono circolare nel territorio dello Stato esclusivamente in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili solo mediante effrazione, muniti di suggello recante la denominazione e la sigla del confezionatore applicata in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza rottura del suggello stesso.

Sui recipienti devono risultare indelebili e ben visibili la definizione del prodotto nonché le indicazioni prescritte dal decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322.

Dette norme non si applicano quando gli oli di oliva sono inviati mediante autocisterne o cisterne ferroviarie o navali. In tali casi, valgono le definizioni riportate sui prescritti documenti di accompagnamento.

#### ART. 7.

La denominazione di olio vegetale esterificato, è riservato agli oli vegetali di qualsiasi specie ottenuti mediante ricostituzione dei gliceridi col processo di esterificazione.

#### ART. 8.

I prodotti di cui al precedente articolo 7 sono soggetti all'imposta di fabbricazione nella misura di lire 100 mila per quintale di prodotto.

Nella stessa misura si applica la sovrainposta di confine per i prodotti stessi importati dall'estero mentre in caso di

esportazione dei prodotti di cui trattasi non si fa luogo al rimborso dell'imposta.

#### ART. 9.

I prodotti di cui al precedente articolo 7 non possono essere destinati all'alimentazione umana.

Gli oli vegetali fluidi sono considerati commestibili quando la percentuale di acido palmitico e di acido stearico sommati e riscontrata per via gascromatografica nella posizione 2 nel trigliceride risulta inferiore a 2,2 per cento.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, con decreto emanato di concerto col Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato e col Ministro della sanità può modificare il limite di cui al precedente comma del presente articolo.

#### ART. 10.

La fabbricazione degli oli vegetali di qualsiasi specie di cui al precedente articolo 7, nonché la gestione dei depositi all'ingrosso dei suddetti prodotti sono sottoposte a licenza da rilasciarsi dall'ufficio tecnico delle imposte di fabbricazione.

Il rilascio della licenza di cui al precedente comma è soggetto al pagamento di un diritto annuo di lire 500.000.

La licenza è valevole per la ditta, per lo stabilimento e per l'anno solare per cui è rilasciata.

Il diritto di licenza deve essere pagato nella quindicina che precede l'inizio di ogni anno solare e, per gli stabilimenti di nuovo impianto o che cambino titolare, prima del rilascio della licenza.

Per gli stabilimenti e per i depositi all'ingrosso già in funzione alla data dell'entrata in vigore della presente legge, il diritto di licenza deve essere pagato entro 15 giorni dalla data di cui sopra.

#### ART. 11.

Per ottenere la licenza di cui al precedente articolo 10, chiunque voglia attiva-

re uno stabilimento di produzione o un deposito all'ingrosso dei prodotti di cui al precedente articolo 7, deve farne denuncia scritta all'ufficio tecnico delle imposte di fabbricazione prima di iniziare la lavorazione o di immettere i prodotti nel deposito all'ingrosso, unendo la quietanza di Tesoreria per il diritto di licenza dovuto ed indicando:

a) il cognome e il nome del legale rappresentante della ditta;

b) il comune, la via e il numero civico dove si trova la fabbrica o il deposito all'ingrosso;

c) la qualità degli oli e dei sottoprodotti della raffinazione degli oli, vegetali, concreti che intende lavorare, per quanto riguarda gli stabilimenti di produzione;

d) il numero e la qualità degli apparecchi di esterificazione, neutralizzazione, decolorazione, deodorazione e demargarinazione degli oli vegetali fluidi;

e) la quantità e la qualità di materie prime, di glicerina e di prodotti finiti eventualmente esistenti in fabbrica al momento della denuncia.

#### ART. 12.

Ricevuta la denuncia di cui al precedente articolo 11, l'ufficio tecnico delle imposte di fabbricazione provvede all'immediata suggellazione degli apparecchi denunciati, in modo da impedire che si possa farne uso senza preventiva dichiarazione di lavoro.

Prima di iniziare la fabbricazione dei prodotti di cui al precedente articolo 7, l'esercente l'attività di cui al precedente articolo 11, deve inoltrare al predetto ufficio la dichiarazione di lavoro recante l'indicazione della quantità di materie prime e di glicerina destinata alle lavorazioni, la quantità e la qualità dei prodotti finiti che si intende di fabbricare, la durata delle lavorazioni.

Ricevuta la dichiarazione di cui al comma precedente, l'ufficio tecnico delle imposte di fabbricazione, provvede alla

dissuggellazione degli apparecchi, che vengono risuggellati a lavorazione ultimata.

ART. 13.

La fabbricazione dei prodotti di cui al precedente articolo 7, è soggetta alla vigilanza permanente degli uffici tecnici delle imposte di fabbricazione ed ai controlli degli istituti per la repressione delle frodi dipendenti dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, nonché dei nuclei anti-sofisticazione, dipendenti dal Ministero della sanità.

ART. 14.

I prodotti di cui al precedente articolo 7, prima di essere estratti dallo stabilimento di produzione o all'atto dell'importazione dall'estero devono essere denaturati, a scelta del fabbricante, con le sostanze e nelle percentuali di cui al regolamento della Commissione CEE n. 823/83.

ART. 15.

La circolazione dei prodotti di cui al precedente articolo 7, nel territorio dello Stato è soggetto al vincolo della bolletta di circolazione, da rilasciarsi da parte dell'ufficio tecnico delle imposte di fabbricazione.

I prodotti di cui al precedente articolo 7, devono altresì circolare esclusivamente chiusi ed apribili solo mediante effrazione, oppure muniti di suggello di garanzia applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del suggello stesso. Sui recipienti devono risultare con caratteri indelebili, ben visibili e in lingua italiana la denominazione di cui al precedente articolo 7, il peso netto della merce, il nome e il cognome e la ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezionamento.

## ART. 16.

Il deposito fuori fabbrica dei prodotti di cui al precedente articolo 7, in quantità superiore al quintale è soggetto alla vigilanza degli uffici tecnici delle imposte di fabbricazione e alla tenuta di apposito registro di carico e scarico.

## ART. 17.

È vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio i prodotti di cui al precedente articolo 7, con denominazione diversa da quella in esso prescritta.

## ART. 18.

Chiunque violi le disposizioni di cui agli articoli 1, 2 e 3 è punito con un'ammenda da lire 1 milione a lire 10 milioni per quintale di prodotto posto in vendita e con il sequestro del prodotto stesso.

## ART. 19.

Chiunque violi le disposizioni dell'articolo 5 è punito con un'ammenda di lire 20 mila per ogni litro o frazione di litro posto in vendita e con il sequestro del prodotto.

## ART. 20.

Chiunque violi le disposizioni dell'articolo 6 è punito con un'ammenda di lire 20 mila per ogni litro o frazione di litro per il prodotto posto in circolazione e con il sequestro del prodotto.

## ART. 21.

Chiunque violi le disposizioni di cui agli articoli 9 e 10 della presente legge, è punito con la multa da lire 5.000.000 a

lire 10.000.000 e con la reclusione fino a 3 anni.

ART. 22.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 12 è punito con la multa da lire 5.000.000 a lire 10.000.000 e con la reclusione fino ad 1 anno.

Nei casi di particolare gravità, le pene sono raddoppiate.

ART. 23.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 12, secondo comma, è punito con la multa da lire 5.000.000 a lire 10.000.000 e con la reclusione fino a 1 anno.

ART. 24.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 14 e 15 è punito con la multa da lire 5.000.000 a lire 10.000.000 e con la reclusione fino a 1 anno.

ART. 25.

Sono abrogati:

- a) la legge 13 novembre 1960, N. 1407;
- b) la legge 24 luglio 1962, n. 1104;
- c) l'articolo 5 della legge 27 gennaio 1968, n. 35.

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

## ART. 26.

(Norma transitoria).

Tutti i tipi di oli d'oliva confezionati fino alla data di entrata in vigore della presente legge possono essere regolarmente commercializzati fino ad un anno dalla data di pubblicazione della presente legge nella *Gazzetta Ufficiale*.

Gli articoli da 12 a 21 entrano in vigore, con le relative sanzioni, il quindicesimo giorno dalla data di pubblicazione della presente legge nella *Gazzetta Ufficiale*.