

CAMERA DEI DEPUTATI N. 4637

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**ZURLO, ARMELLIN, AZZARO, BALESTRACCI, BAMBI, BONFER-
RONI, BORRI, BOSCO BRUNO, BOSCO MANFREDI, CAFARELLI,
CARLOTTO, CARRUS, D'ACQUISTO, FOTI, GALLONI, GIOIA, LA
RUSSA, LATTANZIO, LECCISI, LEONE, MALVESTIO, MENSORIO,
MERLONI, MICHELI, NAPOLI, NICOTRA, PAGANELLI, PASQUALIN,
PATRIA, PERUGINI, PISICCHIO, PORTATADINO, QUIETI,
RABINO, RADI, RUSSO GIUSEPPE, RUSSO RAFFAELE, SAVIO,
SCAIOLA, SILVESTRI, SINESIO, SORICE, SULLO, TANCREDI,
TEDESCHI, URSO, VISCARDI, VITI, ZAMBON, ZUECH**

Presentata il 24 aprile 1987

Norme per la classificazione dell'olio di oliva

ONOREVOLI COLLEGHI! — È incontestabile che, nel quadro dell'economia agricola del nostro paese, l'olivicoltura conserva una notevole importanza economica e sociale. Essa interessa oltre 2 milioni e 100 mila ettari ed una produzione annua lorda vendibile il cui valore supera mediamente i 1.300 miliardi di lire. Alla produzione dell'olio di oliva sono legati gli interessi di numerose schiere di imprenditori e lavoratori agricoli, di operatori industriali e commerciali, di addetti alle industrie produttrici di beni strumentali per l'esercizio dell'attività oleicola. Peraltro la coltivazione dell'olivo è strumento di valorizzazione di considerevoli superfici di terra che non presentano valide alternative produttive.

L'olivicoltura e le attività connesse sono quindi una fonte di occupazione e di reddito, alla quale non è possibile rinunciare in un periodo di grandi trasformazioni tecnologiche che espellono manodopera dal settore industriale ed accrescono il livello di disoccupazione. Né è possibile rinunciare al contributo che la produzione dell'olio d'oliva, soddisfacendo circa la metà del nostro fabbisogno di « grassi vegetali », offre alla nostra bilancia agroalimentare, il cui saldo passivo ha superato nel 1986 i 16 mila miliardi di lire.

Nel caso di riduzione della produzione di olio d'oliva, poiché i grassi vegetali sono indispensabili all'alimentazione umana, saremmo costretti ad aumentare le importazioni di olio d'oliva e di oli di

semi con conseguente ulteriore aggravio del saldo passivo della bilancia commerciale agro-alimentare.

A sottolineare ulteriormente l'importanza economica e sociale dell'olivicoltura, va rilevato che il 60 per cento della produzione mondiale di olio d'oliva si realizza in due soli paesi: Italia e Spagna, e che nel nostro paese circa i tre quarti di tutta la produzione oleicola sono concentrati nel Mezzogiorno.

Si tratta quindi di un settore produttivo che merita particolare attenzione e considerazione da parte dei pubblici poteri e dei produttori. Esso è travagliato da varie difficoltà tra le quali il persistente squilibrio tra costi e ricavi delle aziende olivicole, poiché i prezzi dell'olio d'oliva non risultano remunerativi dei costi di produzione particolarmente crescenti ed elevati per la raccolta delle olive. L'aumento di tali costi, la scarsa produttività di alcuni oliveti, la rarefazione della manodopera agricola hanno spinto e spingono all'abbandono di non trascurabili superfici olivetate, in particolare di colline dove si produce olio di oliva pregiato, ma a costi superiori a quelli delle zone pianeggianti.

È vero che i redditi degli olivicoltori sono stati e sono sostenuti ed integrati da un aiuto comunitario alla produzione, mentre da alcuni anni è anche in atto un aiuto comunitario al consumo dell'olio d'oliva; ma è anche vero che l'olio di oliva è esposto ad una aggressiva concorrenza degli altri oli vegetali fluidi che si realizzano a bassi costi e si presentano sul mercato a prezzi molto inferiori a quelli dell'olio d'oliva.

Le superiori qualità organolettiche degli oli di oliva pregiati e vergini ed il superiore valore biologico dell'olio d'oliva, riconosciuto da eminenti studiosi di scienza dell'alimentazione, da dietologi, da insigni cardiologi, giustificano il prezzo più elevato che si richiede al consumatore per l'olio d'oliva. Però il prezzo più basso degli oli di semi induce e può indurre i consumatori ad abbandonare l'olio d'oliva. Non si può infatti disconoscere che, mentre il consumo dell'olio

d'oliva è complessivamente stazionario, cresce invece il consumo degli oli di semi. Né va sottovalutato il fatto che un consumatore perduto dall'olio d'oliva ed acquisito dall'olio di semi difficilmente torna a preferire l'olio d'oliva. Peraltro, alla propaganda svolta con continuità e con enormi mezzi finanziari dal settore degli oli di semi, si contrappone una propaganda discontinua e realizzata con scarsi mezzi dal settore oleicolo. Solo da alcuni anni si vanno realizzando apprezzabili campagne promozionali e di propaganda da parte della Comunità Economica Europea al fine di sostenere e possibilmente incrementare il consumo dell'olio di oliva, peraltro favorito dalla progressiva diffusione anche in paesi extraeuropei della dieta mediterranea.

Non si può tuttavia negare che l'avvenire della nostra olivicoltura appare incerto a seguito dell'ingresso della Spagna e del Portogallo nell'area comunitaria e del rinnovo degli accordi commerciali con i paesi del Mediterraneo.

Dopo il periodo transitorio di dieci anni stabilito per il settore olivicolo, la libera circolazione nell'area comunitaria dell'olio di oliva spagnolo determinerà nella CEE un'eccedenza produttiva di olio d'oliva valutata intorno a 2 milioni di ettolitri all'anno.

È noto che i costi di produzione dell'olio d'oliva sono in Spagna più bassi dei nostri, anche per effetto del più basso costo della manodopera, e che l'olivicoltura spagnola sta da alcuni anni subendo un processo di trasformazione e di ristrutturazione. La libera circolazione nell'area comunitaria dell'olio d'oliva spagnolo e la prevista eccedenza d'olio d'oliva creeranno una serrata concorrenza e porranno seri problemi alle casse finanziarie comunitarie già dissestate dall'eccessiva spesa per lo smaltimento delle eccedenze di cereali, burro, latte in polvere e carni bovine.

Bisogna quindi prepararsi a fronteggiare tale concorrenza, approfittando del periodo transitorio per realizzare una efficace strategia di difesa e di rilancio della nostra produzione di olio d'oliva.

Tale strategia deve puntare ad un programmato rinnovamento delle strutture produttive, trasformative e commerciali, ad una riduzione dei costi di produzione e ad un aumento della produttività degli oliveti, utilizzando tutte le tecnologie moderne disponibili o che le ricerche scientifiche e la sperimentazione agraria possono porci a disposizione.

È stato però giustamente osservato che i problemi a valle della produzione dell'olio d'oliva (propaganda, commercializzazione) costituiscono presupposti per la ristrutturazione dell'olivicoltura e che senza una chiara politica di tutela del prodotto anche la competitività di una olivicoltura ristrutturata resterebbe senza significato.

È quindi necessaria una strategia di difesa e di rilancio del consumo dell'olio d'oliva, alla cui realizzazione devono concorrere la revisione della politica comunitaria delle materie grasse, il miglioramento della qualità degli oli d'oliva e la propaganda.

La nuova politica comunitaria delle materie grasse deve assicurare un equilibrato rapporto tra prezzo dell'olio d'oliva e prezzo degli oli di semi, mentre il miglioramento della qualità deve conseguirsi con un crescente aumento della produzione di oli di oliva vergini e pregiati mediante la razionale utilizzazione di tutte le tecniche produttive e trasformatrice moderne.

Per quanto riguarda la propaganda, va proseguita ed intensificata l'azione intrapresa dalla CEE con programmate iniziative dirette a diffondere, con tutti i mezzi di comunicazione di massa, la conoscenza delle superiori qualità biologiche dell'olio d'oliva, scientificamente accertate e dimostrate. Tale conoscenza va diffusa con i metodi propri dell'educazione alimentare nelle scuole, nelle famiglie ma anche fra i medici, che non sempre risultano al riguardo aggiornati.

Naturalmente, le azioni promozionali e di propaganda devono interessare non solo il nostro paese, ma anche gli altri paesi comunitari ed extracomunitari, poiché con l'allargamento della Comunità

alla Spagna e al Portogallo si disporrà di una quantità di olio d'oliva eccedente l'attuale fabbisogno comunitario.

Al rilancio del consumo dell'olio d'oliva gioverà una classificazione degli oli d'oliva conforme, per quanto concerne gli scambi intracomunitari e con i paesi terzi, alle disposizioni del regolamento comunitario n. 136/66 CEE del 22 settembre 1966 (in particolare, l'allegato), nonché all'Accordo internazionale sull'olio d'oliva del 1° luglio 1986 sottoscritto dalla CEE e divenuto applicabile e vincolante in tutto il territorio comunitario.

La presente proposta di legge rispetta sostanzialmente le disposizioni comunitarie e l'Accordo internazionale dell'olio di oliva, mira ad esaltare le qualità più pregiate di olio di oliva, semplifica la classificazione degli oli di oliva rendendola più chiara e più facilmente comprensibile per i consumatori. Essa non prevede per l'«olio d'oliva», costituito da un taglio d'olio d'oliva raffinato e d'olio d'oliva vergine, l'obbligo di immettere nella miscela una quantità minima di olio d'oliva vergine non inferiore al 20 per cento, poiché tale obbligo non è previsto dalla disciplina comunitaria e non può valere negli scambi internazionali ma solo nell'ambito del commercio interno. La produzione italiana destinata all'esportazione e la produzione estera importata sono, quindi, svincolate da tale obbligo che peraltro pone in condizione di svantaggio la produzione nazionale destinata al commercio interno, la quale dovrà affrontare la concorrenza nel nostro mercato da parte di prodotti stranieri non sottoposti al medesimo obbligo e legittimamente commercializzati.

Perciò non può estendersi ai prodotti importati dall'estero una disposizione nazionale che contrasti con le disposizioni comunitarie.

Né va ignorato il fatto che a tutt'oggi non esiste un metodo ufficiale di analisi che consenta di stabilire l'osservanza di tale disposizione (almeno il 20 per cento di olio vergine di oliva) attraverso il rigoroso accertamento delle percentuali delle quantità di olio raffinato e vergine

utilizzate per la realizzazione della miscela.

Vi è inoltre da tener presente il fatto che la qualità degli oli di oliva utilizzati per i tagli con il raffinato varia da campagna a campagna in una stessa zona, anche in misura considerevole, mentre i consumatori ed i venditori vogliono rispettivamente ricevere ed offrire oli di qualità costante.

La presente proposta di legge non prevede l'obbligo di indicare sulle confezioni di olio di sansa di oliva e su quelle degli oli di semi il solvente utilizzato per l'estrazione di tali prodotti. Un tale obbligo non solo non trova rispondenza in analoghe normative di altri paesi, ma è in aperto contrasto con la direttiva 79/112/CEE del 18 dicembre 1978, recepita in Italia con il decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1983, n. 322 relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.

Tale direttiva rende obbligatoria l'indicazione in etichetta degli « ingredienti », ma precisa che non sono considerate tali le sostanze utilizzate, nelle dosi necessarie, come solventi (articolo 6 della direttiva; articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica n. 322).

La presente proposta di legge non si occupa della istituzione del marchio di garanzia di qualità, né di quella della denominazione d'origine controllata (DOC).

I proponenti sono sostanzialmente favorevoli alla istituzione del marchio di garanzia di qualità, purché limitata soltanto all'olio d'oliva vergine extra e basata su una corretta gestione del marchio stesso, assicurata mediante un adeguato sistema di garanzie di controlli. Sono invece sostanzialmente contrari all'istituzione della DOC, poiché l'olio di oliva è un prodotto diverso dal vino, per il quale la disciplina del marchio d'origine controllata si basa sulla delimitazione della zona tipica che dà un prodotto di quasi costante qualità, con caratteristiche fissate e cristallizzate a norma di legge nei relativi disciplinari per cui è possibile

prevenire chi adoperi abusivamente il marchio d'origine.

Per l'olio d'oliva, invece, la delimitazione geografica in zone tipiche di produzione è ardua perché in una stessa zona le caratteristiche dell'olio d'oliva possono variare in misura più accentuata di quanto non avvenga per il vino, in funzione dell'andamento climatico, dei tempi e dei modi di raccolta delle olive, degli attacchi parassitari, dei modi e dei tempi di trasformazione delle olive in olio.

La tutela dell'olio d'oliva di pregio va piuttosto perseguita con una politica che, attraverso azioni promozionali di educazione alimentare del consumatore, miri ad espandere il consumo di olio d'oliva vergine extra nazionale senza provocare artificiosi aumenti di prezzo.

Per quanto riguarda il programma per la promozione e lo sviluppo del consumo dell'olio d'oliva non si può non essere favorevoli, trattandosi, come è stato rilevato in precedenza, di un presupposto della ristrutturazione oleicola. Esso però va adeguatamente armonizzato e collegato con le direttive ed i programmi promozionali e di pubblicità adottati annualmente dalla Comunità, nell'ambito degli obiettivi del regime dell'aiuto al consumo dell'olio d'oliva.

Onorevoli colleghi, dalla lettura degli otto articoli della presente proposta di legge appare evidente che essa riguarda le denominazioni e le definizioni degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva. Non affronta le complesse problematiche oleicole. Trattasi di una proposta aperta alla discussione e al confronto, presentata con lo scopo di semplificare la classificazione degli oli d'oliva con norme che non contrastino con le disposizioni comunitarie ed internazionali sull'olio d'oliva e non ostacolino gli scambi commerciali intra e extra comunitari.

Essa può anche giovare al rilancio del consumo dell'olio d'oliva nel nostro paese, in attesa di una disciplina comunitaria vincolante per tutti i paesi della CEE.

PROPOSTA DI LEGGE

PAGINA BIANCA

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

1. La denominazione « olio d'oliva vergine » è riservata all'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici, e altri processi fisici che non comportino alterazioni dell'olio, e che non abbia subito alcun trattamento oltre al lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione, ad esclusione degli oli ottenuti mediante solvente o mediante processi di esterificazione e di qualsiasi miscela con oli di altra natura.

ART. 2.

1. L'olio d'oliva vergine si classifica con le seguenti denominazioni:

a) olio d'oliva vergine extra: olio d'oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile, la cui acidità espressa in acido oleico non può essere superiore a 1 grammo per 100 grammi;

b) olio d'oliva vergine fino: olio d'oliva vergine di gusto irreprensibile, la cui acidità espressa in acido oleico non può essere superiore a 1,5 grammi per 100 grammi;

c) olio d'oliva vergine semi fino: olio d'oliva vergine di buon gusto, la cui acidità espressa in acido oleico non può essere superiore a 3,3 grammi per 100 grammi;

d) olio d'oliva vergine lampante: olio d'oliva vergine di gusto difettoso, la cui acidità espressa in acido oleico è superiore a 3,3 grammi per 100 grammi.

ART. 3.

1. La denominazione di « olio d'oliva raffinato » è riservata all'olio d'oliva otte-

nuto dalla raffinazione di oli d'oliva vergini, la cui acidità espressa in acido oleico non può essere superiore a 0,5 grammi per 100 grammi.

ART. 4.

1. È denominato « olio d'oliva » l'olio costituito da un taglio d'olio d'oliva raffinato e d'olio d'oliva vergine, la cui acidità espressa in acido oleico non può essere superiore a 1,5 grammi per 100 grammi.

ART. 5.

1. La denominazione di « olio di sansa d'oliva greggio » è riservata all'olio ottenuto dal trattamento al solvente di sansa d'oliva, ad esclusione di oli ottenuti mediante processi di esterificazione e di qualsiasi miscela con oli di altra natura.

ART. 6.

1. La denominazione di olio di « sansa d'oliva raffinato » è riservata all'olio ottenuto dalla raffinazione d'olio greggio di sansa d'oliva, la cui acidità espressa in acido oleico non può essere superiore a 0,5 grammi per 100 grammi.

ART. 7.

1. È denominato « olio di sansa di oliva » l'olio costituito da un taglio d'olio di sansa raffinato e d'olio d'oliva vergine, la cui acidità espressa in acido oleico non può essere superiore a 1,5 grammi per 100 grammi.

ART. 8.

1. Allo stadio del commercio al minuto, possono essere commercializzati solo gli oli indicati alle lettere *a)* e *b)* dell'articolo 2 e agli articoli 4 e 6.