

COMMISSIONE XI

AGRICOLTURA E FORESTE

20.

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 27 FEBBRAIO 1985

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE MARIO CAMPAGNOLI

INDI

DEL VICEPRESIDENTE MARIA COCCO

INDICE

PAG.

Proposte di legge (Seguito della discussione e rinvio):

BAMBI ed altri: 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 al minuto (850);	
MASTELLA ed altri: Norme sulla classificazione, produzione e commercio dell'olio di oliva (921);	
POTÌ: Norme per la classificazione dell'olio di oliva (1797)	3
CAMPAGNOLI MARIO, <i>Presidente</i>	3, 12
COCCO MARIA, <i>Presidente</i>	8, 11
BAMBI MORENO	7, 8, 11, 12
BRUNI FRANCESCO GIUSEPPE, <i>Relatore</i>	3, 5, 7
COCCO MARIA	12
TOMA MARIO	3, 5, 8
ZURLO GIUSEPPE, <i>Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste</i>	6, 7 8, 11, 12

PAGINA BIANCA

La seduta comincia alle 9,40.

LIVIO BONCOMPAGNI, *Segretario*, legge il processo verbale della seduta precedente.

(È approvato).

Seguito della discussione delle proposte di legge Bambi ed altri: 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 (850); Mastella ed altri: Norme sulla classificazione, produzione e commercio dell'olio di oliva (921); Potì: Norme per la classificazione dell'olio di oliva (1797).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione delle proposte di legge di iniziativa dei deputati Bambi ed altri: « 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 »; Mastella ed altri: « Norme sulla classificazione, produzione e commercio dell'olio di oliva »; Potì: « Norme per la classificazione dell'olio di oliva ».

Come i colleghi ricorderanno, nella precedente seduta avevamo iniziato la discussione sulle linee generali.

MARIO TOMA. Desidero puntualizzare le richieste avanzate nella seduta precedente circa due audizioni da intraprendere in seno al Comitato ristretto.

La prima dovrebbe riguardare incontri con parlamentari europei allo scopo di armonizzare il nostro lavoro con quanto si sta facendo a livello comunitario.

La seconda audizione dovrebbe essere fatta a livello di rappresentanti regionali, in particolare delle regioni meridionali poiché, come è noto, Puglia, Calabria e Sicilia hanno il 64 per cento della produzione complessiva italiana di olio di oliva. Gli incontri con i rappresentanti regionali che si sono avuti nella precedente legislatura non mi sembra abbiano contribuito a risolvere la problematica esistente nel settore. Da qui l'esigenza di un nuovo incontro che mi permetto di sollecitare.

PRESIDENTE. Nessun altro chiedendo di parlare, dichiaro chiusa la discussione sulle linee generali.

FRANCESCO GIUSEPPE BRUNI, *Relatore*. Replicare ad una discussione sulle linee generali limitata è compito abbastanza difficile. Rispetto al testo che stiamo esaminando vi è da dire, però, che l'esame delle questioni relative alla materia risale alla scorsa legislatura.

Sui problemi legati alla produzione dell'olio di oliva vi sono stati convegni, rapporti, incontri regionali; da parte nostra abbiamo potuto lavorare anche su un notevole apporto documentario di vari enti e soggetti interessati al problema. Vi è da dire, inoltre, che le Regioni sono oggi a conoscenza del nostro ordine del giorno; su questa materia, ancora in fase di trattazione, ogni Regione interessata avrebbe potuto inviarci il proprio apporto.

Ritengo pertanto che il problema sia stato enfatizzato, nel senso che gli è stata data una carica dirompente che a mio parere non ha; credo, infatti, che in caso di approvazione del testo al nostro esame non si determinerebbero quelle conseguenze che molti hanno esagerato.

Sempre a questo proposito, si è parlato di una « politica degli olii ». Vorrei sottolineare il fatto che indubbiamente esi-

stano produzioni diverse di olio di oliva (come del resto esistono vini diversi a seconda delle zone di produzione) ma i problemi strettamente legati al mondo agricolo sono comuni a quelli di qualunque altra produzione; che, poi, vi siano diversificazioni è una cosa normale.

PRESIDENZA DEL VICEPRESIDENTE

MARIA COCCO

FRANCESCO GIUSEPPE BRUNI, *Relatore*.
A seconda del territorio e delle specie di ulivi, vengono prodotti olii diversi, ma credo che sia un fatto non eliminabile che al fondo di tutto ciò ci sia il problema generale della politica complessiva dell'olio, per cui l'affermazione che ho riferito dianzi tende a mio avviso ad estremizzare la situazione. Sono anch'io convinto della necessità di comporre i vari interessi che esistono nel settore, ma tale sforzo è stato compiuto da tutti i colleghi che nella passata e nell'attuale legislatura hanno contribuito alla stesura del testo unificato. Sono stati tenuti presenti gli interessi dei produttori, quelli dell'industria nel suo complesso e, soprattutto, quelli dei consumatori, che secondo me sono preminenti.

Debbo a questo punto chiedere ad alcuni colleghi che sono intervenuti di uscire dall'astrattezza ed indicare in concreto le norme del testo unificato che non tendono secondo loro a realizzare una armonizzazione tra i diversi interessi che esistono all'interno di una nuova classificazione e di una nuova politica per l'olio.

A proposito dei presunti contrasti con la CEE debbo rilevare che il testo unificato contiene norme che rappresentano una integrazione delle norme comunitarie: infatti mentre la normativa CEE e quella internazionale puntano sostanzialmente a stabilire una disciplina relativamente all'olio per il commercio, qui si tratta di stabilire una disciplina dell'olio destinato al consumo.

Allo stato dei fatti non esiste in definitiva un contrasto tra il testo unificato

e le disposizioni comunitarie o le norme vigenti a carattere internazionale.

È stato anche affermato che la Comunità economica europea si accinge a varare una direttiva in materia, che potrebbe risultare in contrasto con il provvedimento che ci accingiamo ad approvare. Ebbene, varando una normativa nazionale potremo, a mio avviso, dare alla stessa CEE utili indicazioni in base alle quali possa muoversi per attuare una politica dell'olio. Il problema non è quello di verificare, in un modo o nell'altro, se vengano delle direttive da parte della CEE ma di definire una politica dell'olio nel nostro paese e quindi all'interno della Comunità; di operare in sostanza all'interno del mercato italiano e svolgendo un'azione nei confronti della CEE per realizzare una certa bonifica dell'olio.

È stato affermato che non è sufficiente una nuova classificazione dell'olio ma che occorre realizzare una politica di intervento. Sono anch'io pienamente convinto sulla necessità di altri tipi di interventi, però occorre considerare che gli interventi specifici rientrano in una tipica competenza regionale; del resto, con la legge n. 984 era stato esperito un tentativo per dare direttive e finanziamenti *ad hoc* per il settore, ma recentemente, con l'ultima legge finanziaria, abbiamo superato questa concezione destinando fondi alle regioni per interventi in agricoltura senza vincoli specifici.

D'altronde, è riscontrabile un'ampia disponibilità ad introdurre, nell'ambito del piano agricolo nazionale, norme che riguardano la salvaguardia dell'olivicoltura, ma si tratta di due aspetti diversi. Una politica dell'olio deve seguire obiettivamente due strade: la prima è quella della classificazione, delle garanzie per i produttori ed i consumatori in ordine alla qualità (in definitiva si tratta di una politica merceologica dell'olio); l'altra è quella della produzione e della produttività, connessa con il piano agricolo nazionale. Non esiste dunque contrasto tra il provvedimento che stiamo esaminando e quello che verrà varato successivamente: si tratta di due momenti importanti, che

occorre tenere presenti, ma che seguono due logiche di intervento legislativo diverse.

Per quanto riguarda i problemi specifici, è stata rilevata la necessità di migliorare la classificazione dell'olio. A mio avviso proprio le norme sulla classificazione contenute nel testo unificato rappresentano un tentativo che tiene presenti tutti gli interessi e cerca di armonizzarli. Noi infatti abbiamo introdotto una divisione in tre grandi categorie: « olio vergine di oliva », « olio di oliva » (un taglio tra olio rettificato e olio vergine di oliva) e « olio di sansa e di oliva ». All'interno dell'« olio vergine » abbiamo specificato la possibilità di identificare l'« olio extra vergine » per il prodotto che abbia fino ad 1 per cento di acidità espressa in acido oleico. A questo punto abbiamo voluto tener conto della circostanza che esiste una consistente tradizione meridionale di olio « sopraffino » e « fino », per cui abbiamo recepito gli interessi e le esigenze della produzione meridionale, che ci sentiamo di difendere come tutta l'olivicoltura italiana, continuando a indicare l'olio « sopraffino ».

Ricordo che in Commissione furono proprio i rappresentanti delle zone meridionali a sostenere la necessità che all'interno dell'« olio vergine », oltre all'« extra », si identificasse anche l'olio « sopraffino » e « fino ».

MARIO TOMA. Non bisogna confondere il meridione con chi, pur essendo di quelle zone, ha presentato una proposta specifica.

MORENO BAMBI. Su questo argomento si è svolto anche un convegno in Puglia.

FRANCESCO GIUSEPPE BRUNI, *Relatore*. Dovremmo compiere lo sforzo di unificare complessivamente gli interessi del meridione: non possiamo dire, quando riceviamo un interesse, che proviene soltanto da una parte del meridione, altrimenti non riusciamo a capirci.

In Commissione e in Comitato ristretto si è discusso se mantenere o meno l'« olio di sansa » considerando che ci troviamo di fronte ad una produzione di 450 mila

quintali. È stato valutato se fosse necessario continuare a mantenere questa miscela proprio come elemento per garantire l'utilizzo completo della produzione di olio e per fornire al mercato la quantità di olio necessaria visto che l'Italia ne è importatrice.

Mi pare che il modo con cui è stato affrontato il discorso della classificazione sia la dimostrazione tipica ed esatta che noi abbiamo voluto e tentato, nei limiti del possibile, tenendo conto dei vari problemi connessi con l'olivicoltura nazionale, di arrivare al temperamento dei diversi interessi. Sotto questo aspetto, anche il mondo industriale sostiene che l'olio di sansa debba essere mantenuto.

Un altro problema riguarda « l'olio di sansa e di oliva », vale a dire quello ottenuto da un taglio di olio di sansa di oliva rettificato con una quantità minima del 20 per cento di olio vergine d'oliva.

L'obiezione è legata alla impossibilità di un controllo, data la mancanza di metodi di analisi certi e la difficile utilizzazione dei metodi amministrativi (problemi di carico e scarico, regolamenti amministrativi, eccetera).

Vorrei ricordare che la mancanza di metodi certi di analisi non ha impedito controlli statali su altri settori merceologici; basti pensare all'attività che si svolge in Italia contro le sofisticazioni del vino, attività che si svolge attraverso un sistema amministrativo (parlo del famigerato « tappo fiscale », dei vari sistemi di trasporto del vino, delle bollette, del catasto vitivinicolo). In questo settore, ripeto, per mancanza di una analisi che possa correttamente indicare quando e come usare il sistema di zuccheraggio si è arrivati ad utilizzare controlli amministrativi. Se ciò è valido per il settore del vino, non vedo perché non lo si possa utilizzare per quello dell'olio; in futuro vi potranno essere varianti a questo sistema di analisi, per ora non possiamo rinunciare ad una tutela di qualità in mancanza di strumenti tecnici.

Vorrei poi dire che se è valido il discorso della impossibilità dell'analisi non ha senso parlare di olio di oliva rettificato.

cato, poiché se non c'è possibilità di analizzare il « taglio » al 20 per cento, ciò non si può fare neanche all'1 per cento; bisognerebbe quindi togliere la normativa relativa all'olio vergine di oliva da usare per il « taglio ». Lasciando l'attuale legislazione inalterata a mio avviso si correrebbe il rischio di lasciare troppa libertà ai produttori senza possibilità di individuare eventuali frodi. Il tentativo di utilizzare il sistema amministrativo rappresenta, quanto meno, una maniera per dissuadere le eventuali frodi e quindi una garanzia nei confronti del consumatore.

Come dare garanzie al consumatore? Credo sia necessaria una risposta perché non possiamo fare solo affermazioni di principio; il nostro tentativo va quindi portato avanti.

Sulla denominazione di origine sono sorti diversi problemi e debbo esprimere la mia meraviglia anche nei confronti del Governo poiché al fondo della scelta ipotizzata dal Comitato ristretto vi è una scelta di « qualità » che è in perfetta aderenza a quanto contemplato nel piano agricolo nazionale. Lo stesso ministro Pandolfi ha ribadito quanto contenuto nei paragrafi 241 e 242 del piano, nel senso che si tratta di operare per « la qualificazione dell'offerta ». Le scelte contenute nel PAN intendono favorire, infatti, un ordinato sviluppo interno in presenza di una maggiore trasparenza del mercato ancorata ad una effettiva qualità.

Quindi, la « politica della qualità » rappresenta una vera e propria scelta governativa ed è in questo senso che nel testo al nostro esame si è prevista la denominazione di origine per le zone tipiche di produzione. Gli eventuali rischi dovrebbero trovare un argine nel fatto che questa denominazione di origine non viene data automaticamente, ma a seguito di precise proposte regionali e di esami da parte di un apposito comitato; la decisione ministeriale è l'ultimo atto di uno specifico sistema. In sostanza se le regioni e i produttori vorranno correre il rischio di vedersi rifiutare la denominazione di origine saranno loro a dover decidere nel senso che sarà libera tale richiesta. Il

nostro tentativo è quello di impedire ai produttori di perseguire una politica della quantità a discapito di una politica della qualità.

A proposito del problema del processo di esterificazione sono convinto che occorra riconfermare l'assoluto divieto di commercializzare olii esterificati, anche se si tratta di un processo ancora da approfondire per quanto riguarda altri aspetti. A mio avviso si tratta di problemi che potranno essere risolti con emendamenti specifici, ma sempre nell'ottica di garantire il consumatore e di tutelare la qualità del prodotto.

Circa le proposte di ulteriori incontri con rappresentanti regionali e parlamentari europei debbo esprimere le mie perplessità. Le regioni (anche quelle meridionali) sono a conoscenza della materia al nostro esame e sanno benissimo che ne stiamo discutendo; possono pertanto intervenire con proposte, suggerimenti, obiezioni. Secondo me si tratta di una materia talmente sviscerata che non ha bisogno di altre definizioni: o diciamo di sì o diciamo di no, ma non possiamo continuare a trascinare questo esame ancora per anni. Da parte mia non sono disponibile a fare il relatore su tale materia nella prossima legislatura. Se però è necessario un incontro a livello di Comitato ristretto, per assumere decisioni definitive sull'argomento, mi dichiaro fin d'ora favorevole ad una tale eventualità.

GIUSEPPE ZURLO, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Signor presidente, onorevoli deputati, il Governo concorda con il relatore circa l'opportunità che il testo unificato venga rivisto; il Governo concorda, altresì, sulle proposte che sono state formulate in occasione dell'audizione di rappresentanti delle varie istituzioni e forze sociali interessate al problema.

Il pensiero del Governo sull'argomento è stato espresso più volte. Ancora oggi esporrò alcune considerazioni sui punti controversi del testo unificato, a cominciare dalla classificazione dell'olio di oliva.

Nella classificazione dell'olio di oliva l'Italia deve uniformarsi, per quanto concerne gli scambi intracomunitari e con i paesi terzi, alle disposizioni del regolamento comunitario n. 136/66/CEE del Consiglio del 22 settembre 1966 (in particolare, l'allegato), nonché dell'accordo internazionale sull'olio di oliva del 1979, sottoscritto dalla CEE il 16 novembre 1979 e divenuto applicabile e vincolante in tutto il territorio comunitario dal 1° gennaio 1981 (articoli 11, 12 e 13).

Il testo unificato delle proposte di legge di iniziativa degli onorevoli Bambi e Mastella è in linea di massima conforme alla disciplina comunitaria, tranne che per l'olio di oliva, che definisce, al pari del regolamento CEE e dell'accordo internazionale, come prodotto costituito da un taglio di olio di oliva rettificato con olio di oliva vergine, ma per il quale prescrive che la quantità minima di olio vergine di oliva da immettere nella miscela non può essere inferiore al 20 per cento; ed in ciò consiste la difformità del testo in esame con le disposizioni comunitarie, che non prevedono limiti minimi di olio vergine di oliva nella miscela.

MORENO BAMBI. Le disposizioni comunitarie riguardano le transazioni internazionali. Queste sono balle!

GIUSEPPE ZURLO, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Quello che dice l'onorevole Bambi è esatto: atteso il principio, affermato da tempo dalla Corte di giustizia delle Comunità europee ed accolto dalla Corte costituzionale italiana (sentenza 27 dicembre 1973, numero 183), che le norme comunitarie aventi efficacia immediata (e tali sono da considerare sia i regolamenti CEE che gli accordi dalla stessa CEE conclusi) vanno sempre applicate sia dai loro destinatari che dai giudici nazionali, deve affermarsi che non possono trovare applicazione le leggi ordinarie nazionali con esse incompatibili.

Di conseguenza, l'impiego di denominazioni non conformi a quelle comunitarie è vietato, almeno nel commercio in-

ternazionale, per cui la definizione di «olio di oliva» posta da una legge nazionale nei termini di cui al testo unificato in esame sarebbe strettamente limitata all'ambito del commercio interno, non potendo interferire negli scambi intracomunitari e con i paesi terzi, disciplinati dalle disposizioni comunitarie.

La produzione italiana destinata alla esportazione e la produzione estera importata sarebbero, quindi, svincolate dall'obbligo di effettuare, nell'olio di oliva, tagli con almeno il 20 per cento di olio vergine.

Non è chi non veda come tale situazione rappresenti un notevole svantaggio per la produzione nazionale destinata al commercio interno, la quale dovrà affrontare la concorrenza nel nostro mercato da parte di prodotti stranieri, legittimamente commercializzati anche se svincolati dalle più esigenti condizioni poste dalla legislazione nazionale.

Conseguentemente, l'articolo 15 del testo unificato, che estende tutte le disposizioni della legge ai prodotti importati dall'estero, va abolito, in quanto — come si è visto — non può estendere ai prodotti importati dall'estero disposizioni nazionali che contrastino con le disposizioni comunitarie e, pertanto, può essere vincolante soltanto per la produzione nazionale commercializzata nel mercato interno.

Peraltro, a questo riguardo occorre aggiungere che a tutt'oggi non è stato ancora approntato 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 utilizzato per la realizzazione della miscela.

FRANCESCO GIUSEPPE BRUNI, *Relatore*. Come si fa a stabilire che si tratta di una miscela?

MORENO BAMBI. Lo garantisce l'associazione degli industriali!

GIUSEPPE ZURLO, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Si-

gnor Presidente, la discussione deve andare avanti correttamente: se l'onorevole Bambi fa delle insinuazioni, io debbo fare un discorso diverso!

MARIO TOMA. L'onorevole Bambi è molto attento quando vede olio!

MORENO BAMBI. Non vedo olio, bensì altre cose! Ho l'impressione che occorrerebbe cambiare stanza perché questa è la Commissione agricoltura e non la Commissione industria e commercio!

GIUSEPPE ZURLO, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Per quanto si riferisce alla rettificazione e alla raffinazione il regolamento comunitario n. 136/66/CEE e l'accordo internazionale sull'olio di oliva del 1979, nel definire l'olio di oliva menzionano l'olio di oliva « raffinato », mentre il testo unificato in esame parla di olio di oliva « rettificato ».

In effetti, trattasi di prodotti sostanzialmente identici, in quanto sia l'uno che l'altro sono ottenuti attraverso processi di trasformazione chimica volti a rendere commestibili olii di oliva che, all'origine, tali non erano. La differenza, quindi è soltanto di natura terminologica.

Piuttosto, è da rilevare che la definizione di olio di oliva rettificato dettata dalla lettera a) dell'articolo 3 del testo in esame specifica che il processo di raffinazione deve avvenire « attraverso neutralizzazione agli alcali o con processi fisici che non apportino all'olio modificazioni più profonde di quelle apportate dal detto processo agli alcali »; e sembra che la definizione sia limitativa rispetto alle disposizioni comunitarie, che non stabiliscono le modalità del processo di rettificazione o raffinazione.

Si ripete, pertanto, a questo riguardo, ogni considerazione formulata a proposito della prevista percentuale minima di olio vergine nell'olio di oliva: la limitazione dei processi di raffinazione può essere richiesta ed imposta esclusivamente per la produzione nazionale destinata al mercato interno, la quale quindi, potrebbe venirsi a trovare svantaggiata nella

concorrenza con prodotti simili importati, legittimamente commercializzabili nel nostro paese in quanto rispondenti alle norme del paese di produzione ed alle norme comunitarie, ma non soggetti alle limitazioni poste dalla norma nazionale in esame.

Di conseguenza, anche tale limite, posto dalla lettera a) dell'articolo 3 al processo di raffinazione dell'olio lampante, andrebbe eliminato.

MORENO BAMBI. Sono gravi affermazioni!

PRESIDENTE. Onorevole Bambi, non mi costringa a sospendere la seduta.

GIUSEPPE ZURLO, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il penultimo comma dell'articolo 9 del testo unificato rende obbligatoria l'indicazione, sulle confezioni di olio di sansa di oliva e su quelle di olio di semi, del solvente utilizzato per l'estrazione di tali prodotti.

Trattasi di una disposizione che non solo non trova rispondenza in analoghe normative di altri paesi, ma che è in evidente, aperto contrasto con la direttiva n. 79/112/CEE del Consiglio del 18 dicembre 1978, recepita in Italia con decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322, relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.

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

Né va scordato che una simile disposizione costituirebbe misura di effetto equivalente a una restrizione quantitativa (articolo 30 del trattato CEE), che costituisce un corollario del principio essenziale della libertà di circolazione delle merci nell'ambito comunitario. Non vi è dubbio, infatti, che ogni forma di presentazione e di confezionamento dei prodotti imposta dalla legge di uno Stato membro, che rappresenti una condizione tecnica supple-

mentare per ammettere sul mercato nazionale prodotti legittimamente fabbricati e commercializzati in altri Stati membri, senza che analoga condizione sia prescritta nel paese di origine, si traduce in un ostacolo alla libertà di circolazione delle merci.

D'altra parte, la ricordata direttiva numero 79/112/CEE dispone all'articolo 15 che « gli Stati membri non possono vietare il commercio dei prodotti alimentari conformi alle norme previste dalla presente direttiva, applicando disposizioni nazionali non armonizzate relative all'etichettatura ed alla presentazione di determinati prodotti alimentari o dei prodotti alimentari in genere ».

Pertanto, la disposizione del penultimo comma dell'articolo 9 del testo che si sta esaminando deve essere soppressa, perché in contrasto con il diritto comunitario, anche alla luce della direttiva numero 79/112/CEE.

Per quanto riguarda l'istituzione del marchio di garanzia di qualità, il giudizio potrebbe non essere sostanzialmente negativo, ma a condizione che vengano adottate misure a scopo correttivo e cautelativo.

In via puramente teorica si potrebbe attribuire a qualsiasi olio di oliva la garanzia del marchio di qualità, ma una estensione così generalizzata di tale marchio verrebbe a contraddire l'obiettivo primario di assicurare non solo una adeguata garanzia di qualità dell'olio extra vergine di oliva, ma anche sufficienti informazioni sulle sostanziali differenze che intercorrono tra un « olio extra vergine di oliva » (acidità massima di un grado) e un « olio vergine di oliva » (acidità fino a 3,3 gradi). Il marchio di qualità per tutto l'olio vergine commestibile potrebbe indurre il consumatore a non cogliere tale notevole differenza, con la conseguenza che sarebbe proprio il prodotto più scadente ad avvantaggiarsene rispetto al prodotto di pregio superiore.

L'eventuale istituzione del marchio di qualità dovrebbe, quindi, essere limitata soltanto all'olio di oliva di maggior pregio (l'extra vergine) e basata su una cor-

retta gestione del marchio stesso, assicurata mediante un adeguato sistema di garanzie e di controlli.

L'istituzione della denominazione di origine controllata trova il Governo sostanzialmente e fundamentalmente contrario.

Sull'argomento l'Amministrazione dell'agricoltura ha da sempre avuto un atteggiamento inequivocabile, fermo e di indubbio rifiuto. Basterebbe, al riguardo, rammentare — per non andare più oltre nel tempo — quanto dichiarato il 17 luglio 1981 alla Camera dei deputati dall'onorevole Campagnoli (allora sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste) in risposta a varie interrogazioni vertenti tutte sull'argomento oggetto del testo unificato in esame.

Osservazioni di carattere tecnico partono dall'assioma che l'olio di oliva è un prodotto diverso dal vino, per il quale la disciplina del marchio di origine controllata si basa sulla delimitazione della zona tipica che dà un prodotto di pressoché costante qualità, con caratteristiche fissate e cristallizzate a norma di legge nei relativi disciplinari, per cui è possibile punire chi adoperi abusivamente il marchio di origine.

Per l'olio di oliva, invece, la delimitazione geografica in zone tipiche di produzione è quanto meno ardua perché in una stessa zona le caratteristiche dell'olio possono variare in misura molto più accentuata di quanto 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, eccetera.

Una riprova che la ripartizione qualitativa della produzione dell'olio di oliva è direttamente collegata innanzitutto ed essenzialmente al differente andamento produttivo delle varie annate è costituita dal risultato della produzione delle ultime due annate. Per la campagna 1983-1984, annata eccezionalmente positiva dal punto di vista sia qualitativo che quantitativo, la produzione complessiva (pari a quintali 8.240.000, secondo i dati ISTAT) si è ripartita nel 45 per cento di olio extra

vergine; nel 30 per cento di olio vergine (fino e sopraffino); nel 25 per cento di olio lampante.

Per la campagna 1984-1985, annata eccezionalmente negativa dal punto di vista sia qualitativo che quantitativo, la produzione complessiva (presumibilmente pari a quintali 3.800.000) si è ripartita nel 10 per cento di olio extra vergine; nel 35 per cento di olio vergine (fino e sopraffino) e nel 55 per cento di olio lampante.

A tutto ciò si aggiunga che il tempo non gioca certamente a favore della conservazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva, poiché ne aumenta l'acidità e ne deteriora, in genere, i pregi.

Allo stato attuale, poi, non si posseggono cognizioni chimiche ed analitiche atte ad individuare un metodo sicuro per il controllo della qualità in funzione dell'origine. Le ricerche effettuate in materia hanno evidenziato come in Italia i parametri fisico-chimici che caratterizzano la qualità dell'olio « extra vergine » variano in misura suscettibile di significativo apprezzamento solo se l'olio proviene da zone geografiche molto distanti tra loro.

Dall'esame di taluni dati analitici è stato messo in risalto, per esempio, che nella fascia olivicola centro-settentrionale si producono olii extra vergini di oliva con caratteristiche assai simili tra loro e ben tipicizzabili dal punto di vista merceologico. E la stessa cosa può dirsi per la maggior parte dell'olio prodotto nelle zone meridionali.

Per altro, l'esperienza acquisita anche in altri settori ha dimostrato che l'istituzione della DOC può esercitare una funzione qualificante ed incisiva sotto il profilo promozionale soltanto in quanto si basi sulla selezione di una limitata e ben determinata parte del prodotto finale, caratterizzato da pregi e qualità inconfondibili e, di conseguenza, controllabili. Nel settore dell'olio d'oliva, invece, sicuramente si verrebbe all'attribuzione del marchio della DOC a tutta la produzione nazionale di olio extra vergine d'oliva, con la sola conseguenza che il costo della messa in opera delle strutture di gestione e di controllo verrebbe a ripercuotersi ne-

gativamente sul prezzo di vendita dell'olio extra vergine di oliva.

D'altra parte, non sembra priva di motivazioni la preoccupazione che l'introduzione del marchio di origine controllata venga a creare, nell'ambito dei principi fondamentali ispiratori dell'attuale politica comunitaria, dei problemi in materia di mantenimento degli aiuti alla produzione ed al consumo dell'olio d'oliva. Non sarebbe da escludere, infatti, l'ipotesi che gli olii extra vergini di oliva a denominazione di origine controllata potrebbero essere privati di detti aiuti comunitari nel momento in cui si dovesse prendere atto dei prezzi elevati e delle favorevoli condizioni di collocamento del prodotto sul mercato: quasi certamente si verrebbe alla soppressione del regime comunitario dell'intervento degli olii garantiti dal marchio di origine controllata. È a tutti noto, per altro, che si è già tentato, soprattutto nelle ultime campagne, di escludere l'olio extra vergine di oliva dalla possibilità di beneficiare dell'intervento comunitario, anche in mancanza della DOC.

Evidentemente, in tale deprecabile ma possibile ipotesi, si finirebbe con lo scaricare interamente sul consumatore il costo di produzione di tali olii.

Non va trascurato, infine, che un aumento dei prezzi dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine controllata potrebbe spingere il consumo dell'olio d'oliva verso direzioni diametralmente opposte a quelle auspiccate dagli onorevoli presentatori delle proposte di legge e dagli stessi deputati componenti il Comitato ristretto, cui si deve la formulazione del testo in esame; potrebbe, cioè, determinare una contrazione del consumo dell'olio di oliva ed un conseguente aumento del consumo degli olii di semi, con inevitabili ripercussioni negative sulla possibilità di collocamento dell'olio di oliva da parte dei produttori, privati, tra l'altro, anche della garanzia dell'intervento comunitario.

Pertanto, si esprime l'avviso che la tutela dell'olio di oliva di pregio debba ricercarsi in una politica che, attraverso azioni promozionali di educazione alimen-

tare del consumatore, sia mirata a far crescere il consumo di tutto l'olio extra vergine nazionale, senza con ciò provocare aumenti di prezzo.

Non sembra possibile né opportuno vietare la produzione e la commercializzazione delle miscele di olii di semi vari. Infatti, la produzione di tali miscele è consentita in tutti gli altri Stati della CEE e, pertanto, il divieto di commercializzare nel nostro paese prodotti che invece possono essere commercializzati nei paesi di produzione membri della Comunità metterebbe in atto una restrizione quantitativa che contrasterebbe con l'articolo 30 del trattato CEE.

Si rammenta, al riguardo, che, con la sentenza del 20 febbraio 1979 nella causa n. 120/78 conosciuta come «Cassis de Dijon», la Corte di giustizia delle Comunità europee ha dedotto dall'articolo 30 del trattato CEE che ogni prodotto legalmente fabbricato e posto in vendita in uno Stato membro deve, in linea di massima, essere ammesso al mercato di ogni altro Stato membro; eccezioni all'enunciato principio generale sono consentite soltanto «per rispondere ad esigenze imperative atinenti, in particolare, all'efficacia dei controlli fiscali, alla protezione della salute pubblica, alla lealtà dei negozi commerciali ed alla difesa dei consumatori», secondo l'indirizzo ribadito nella citata sentenza del 20 febbraio 1979 dalla Corte di giustizia, al punto 8 della motivazione. E, evidentemente, nel caso di divieto di produrre e commercializzare miscele di olii di semi vari, non sarebbe possibile ravvisare ed invocare alcuna delle richiamate ragioni eccezionali.

PRESIDENTE. Onorevoli colleghi, vi prego di prestare attenzione.

MORENO BAMBI. Siamo stati anche troppo pazienti!

GIUSEPPE ZURLO, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste.* Forse sarebbe opportuno che tale discussione si svolgesse in aula, dove qualcuno potrebbe ribattere con altre argomentazioni!

Ma, come si è detto, oltre che vietato dalle norme che disciplinano la libera circolazione delle merci nel mercato comunitario, il divieto di produrre miscele di olii di semi vari appare anche inopportuno.

Infatti, la carenza di determinati semi sul mercato in momenti particolari potrebbe portare al fermo delle industrie che provvedono alla raffinazione ed al confezionamento del prodotto, con riflessi chiaramente negativi sull'utilizzazione dei costosi e complessi impianti industriali, sulla produzione in genere e sulla occupazione.

Inoltre, la miscelazione di olii di semi vari può essere volta a consentire la messa a disposizione del consumatore di prodotti non solo particolarmente idonei per la cottura di determinati alimenti, ma soprattutto sapientemente equilibrati dal punto di vista nutrizionale (rapporto acidi grassi saturi-acidi grassi insaturi o polinsaturi).

Nei su esposti motivi trova ragione e determinatezza la contrarietà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste al divieto in argomento.

Sembra poi indispensabile precisare, nell'articolo 10 del testo unificato, che il divieto di vendere, detenere per la vendita e comunque mettere in commercio olii di oliva con caratteristiche fisico-chimiche anomale riguarda esclusivamente la detenzione per il commercio all'ingrosso.

Il problema relativo al divieto di destinare ad uso alimentare gli olii di oliva ottenuti mediante processi di sintesi o di esterificazione ha recentemente costituito oggetto di disciplina comunitaria, con la emanazione del regolamento CEE n. 3249 del 1982 e successive modificazioni: sarebbe pertanto opportuno che la norma del testo unificato in esame relativo al divieto di esterificazione (articolo 11) trovasse un adeguato raccordo con la disciplina comunitaria, soprattutto per quanto attiene, in modo particolare, all'obbligo di assoggettare ad un processo di denaturazione, secondo le modalità previste dalla normativa comunitaria, i sottoprodotti ottenuti dalla raffinazione degli olii di oliva e dell'olio di sansa di oliva.

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE
MARIO CAMPAGNOLI

GIUSEPPE ZURLO, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Per quanto riguarda la pubblicità, il programma per la promozione e lo sviluppo del consumo dell'olio d'oliva previsto nell'articolo 14 del testo unificato in disamina dovrebbe essere adeguatamente armonizzato e coerentemente collegato con le direttive ed i programmi promozionali e di pubblicità adottati annualmente dalla Comunità nell'ambito degli obiettivi propri del regime dell'aiuto al consumo dell'olio di oliva.

Come è noto, per ogni campagna di commercializzazione viene deciso in sede comunitaria di operare una trattenuta percentuale sull'aiuto al consumo, la cui somma viene poi utilizzata per realizzare una serie di azioni promozionali, secondo programmi stabiliti dalla Commissione CEE, per lo sviluppo del consumo dell'olio di oliva nei paesi comunitari ed, in particolare, in Italia.

PRESIDENTE. Onorevoli colleghi, avendo ascoltato le opinioni del relatore, e in seguito al parere del Governo, credo sia opportuno riunire nuovamente, e quanto prima, il Comitato ristretto, per vagliare in quella sede le varie ipotesi e richieste avanzate.

Propongo pertanto alla Commissione il rinvio del provvedimento al Comitato ri-

stretto. Se non vi sono obiezioni, rimane così stabilito.

(Così rimane stabilito).

MORENO BAMBI. Signor presidente, essendosi chiusa la discussione sulle linee generali e dopo aver sentito le opinioni del Governo, credo anch'io sia opportuno ritornare in sede di Comitato ristretto per verificare quanto è stato esposto e per mettere a punto definitivamente il testo prima di un suo ritorno in Commissione; mi dichiaro pertanto d'accordo sul fatto che il Comitato ristretto venga convocato con la massima urgenza. Rivolgo inoltre la preghiera di ripulire la targa della Commissione agricoltura, perché ho l'impressione che si sia sbiadita e che non sia sufficientemente leggibile in questa Commissione.

MARIA COCCO. Questo è il Parlamento, non è una camera delle corporazioni!

PRESIDENTE. Il seguito della discussione è rinviato ad una prossima seduta.

La seduta termina alle 11,40.

IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO
DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI

DOTT. TEODOSIO ZOTTA

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO