

CAMERA DEI DEPUTATI

N. 1958

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

DE LEONARDIS, TRUZZI, PUCCI ERNESTO, DE MEO, LETTIERI, TANTALO, NUCCI, BUFFONE, IMPERIALE, GERBINO, LAFORGIA, PALA, RADI, BOVA, REALE GIUSEPPE, URSO, DEL CASTILLO, CASTELLUCCI, AMADEO, VEDOVATO, VIALE, CERUTI, BIANCHI GERARDO, FRANZO, PREARO, STELLA, LUCCHESI, DI LEO, MERENDA, DE MARZI FERNANDO, SCARASCIA MUGNOZZA, LUCIFREDI, BASSI

Presentata il 19 dicembre 1964

Propaganda per la valorizzazione dell'olio di oliva

ONOREVOLI COLLEGHI! — La presente proposta di legge ha il fine di difendere, attraverso forme moderne di propaganda attiva fra i consumatori, un prodotto, quale è l'olio di oliva, che è alla base dell'economia agricola delle regioni centro-meridionali ed insulari oltre che della Liguria.

Giova, al riguardo, premettere che la XI Commissione permanente della Camera dei Deputati — Agricoltura e foreste — nella seduta del 20 maggio 1964 approvò all'unanimità il seguente ordine del giorno, accettato anche dal Governo:

« La Commissione permanente dell'agricoltura della Camera, nella seduta del 20 maggio, ritenuta l'opportunità

a) di incrementare il consumo dell'olio di oliva sia per espandere l'olivicoltura sia per favorire una sana alimentazione nel settore delle materie grasse;

b) di diffondere la conoscenza delle elette qualità alimentari e terapeutiche dell'olio di oliva, come attestano costanti insegnamenti di illustri scienziati,

invita il Governo

ad intraprendere iniziative propagandistiche per illustrare alle popolazioni italiane le eccelse qualità alimentari e terapeutiche dell'olio di oliva ».

Pur mancando di elementi statistici aggiornati, le più recenti stime fanno ascendere a circa 180 milioni il numero delle piante di olivo disseminate su oltre i due terzi del territorio nazionale distribuite su ettari 898.862 a coltura specializzata e su ettari 1.390.851 a coltura promiscua.

La produzione nazionale di olive e, quindi, di olio di oliva, in questi ultimi anni ha segnato, pur confermando la tradizionale alternanza e anche se con fenomeno di ritardata appariscenza, un costante incremento, tale da far ritenere il settore non più statico, come fino a qualche tempo fa era ritenuto, bensì dinamico come si sta verificando per altri importanti settori agricoli.

La produzione annua di olio di oliva nel decennio 1954-1963 è risultata la seguente:

1954	quintali	2.857.700
1955	»	1.814.600
1956	»	1.699.700
1957	»	3.525.800
1958	»	2.603.000
1959	»	2.843.000
1960	»	3.801.000
1961	»	3.933.000
1962	»	2.998.000
1963	»	5.254.000

Dalle cifre esposte si evince che la produzione media è passata da 2 milioni e mezzo di quintali nel quinquennio 1954-58 a ben 3 milioni 766.000 quintali nel quinquennio 1959-1963, denunciando cioè, in quest'ultimo periodo, un incremento del 50 per cento rispetto al periodo precedente.

Conferma a questa situazione è data dal valore della produzione lorda vendibile olivicola che nell'annata 1958, ultima del precedente quinquennio, fu stimata dall'I.N.E.A. in 127 miliardi di lire; negli ultimi cinque anni, in analogia con la situazione produttiva, il suddetto valore è passato da 161 miliardi nel 1959 a 188 miliardi nel 1960, a 208 miliardi nel 1961, a 197 miliardi nel 1962 e infine a 284 miliardi nel 1963.

Peraltro, anche i consumi in questi ultimi anni sono notevolmente aumentati.

Nel quinquennio 1956-60 il consumo pro capite di olio di oliva era stimato in chilogrammi 6,5 mentre quello di olio di semi in chilogrammi 2,8.

Attualmente, nonostante l'incremento della popolazione, il consumo *pro capite* dell'olio di oliva è fermo intorno ai 10 chilogrammi *pro capite*, con l'irrazionale tendenza ad una progressiva diminuzione, causata dall'ossessiva propaganda in favore di prodotti similari nettamente inferiori per qualità nutritive. L'olio di seme, estratto mediante violente reazioni chimiche, e la margarina, ricavata da ibride mescolanze di grassi spesso scadenti, stanno invadendo il mercato solo in forza di una suadente e suggestiva propaganda che accredita inesistenti pregi presso il consumatore inavveduto.

L'espansione e la diffusione di codesti prodotti nuovi determina fenomeni di adattamento e, soprattutto, di deleterie mutazioni di gusti e di abitudini, nonché tendenze diffuse verso la differenziazione e la specializzazione degli usi. In effetti, l'olio di semi, nonostante la sua riconosciuta povertà sul piano qualitativo e gastronomico, è riuscito ad inserirsi prepotentemente negli usi di cucina, limitando artificiosamente l'uso dell'olio di oliva e tentando peraltro di sospingerlo unicamente verso settori di impiego pregiato e, proprio perché tali, quantitativamente limitati.

È fuor di dubbio che un prodotto di largo e popolare consumo quale è l'olio di oliva, ove fosse artatamente sospinto verso esclusivi impieghi qualitativi, dovrebbe evidentemente ridursi a quantità trascurabili.

In questo quadro va esaminato il problema della propaganda dell'olio di oliva che mira

soprattutto a ristabilire luminose verità, insidiate da una propaganda subdola e spregiudicata che, avvalorando inesistenti qualità di prodotti succedanei di provenienza estera, mortifica il gusto dei consumatori e gravemente danneggia una tipica coltivazione italiana, quale l'olivicultura.

Peraltro, va rilevato che sussistono le condizioni obiettive per un incremento della produzione di olio di oliva in relazione all'evoluzione delle pratiche colturali ed elaiotecniche che spingono ad una maggiore produzione unitaria di olive, ad una maggiore resa unitaria di olio dalle olive, nonché ad una maggiore resa in olio nella fase di trasformazione, elementi tutti che sfociano, come è ovvio, in una maggiore produttività.

D'altra parte, l'attento studio effettuato per consentire all'agricoltura italiana di raggiungere il definitivo assetto produttivo non solo ha riconosciuto l'assoluta insostituibilità dell'olivicultura in larghe zone centro meridionali e insulari, ma ha anche previsto la sua ulteriore espansione in quei territori che, pur a vocazione olivicola, sono irrazionalmente investiti in altre colture.

In vista di siffatta situazione non è ulteriormente possibile lasciare sostanzialmente il campo libero a manovre depressive, come in effetti è avvenuto nell'annata testé conclusasi, nella quale una parte della produzione olearia ottenuta è rimasta invenduta perché le importazioni di semi oleosi sono state mantenute allo stesso livello dell'annata precedente che era stata annata di scarica per la produzione olivicola.

Se si rende necessario il consumo succedaneo di olii di semi e di margarina e cioè tale da dover unicamente saldare il fabbisogno alimentare in olii vegetali, non può essere assolutamente consentito che questo consumo si espanda in maniera indiscriminata, in danno non soltanto della italianissima produzione dell'olio di oliva, ma anche dello sprovveduto consumatore, frastornato da una assillante e variopinta propaganda effettuata con abbondanza di mezzi finanziari ed utilizzando tutti i canali che la tecnica pubblicitaria consiglia. L'ultima e più clamorosa trovata consiste nella divulgazione delle ormai stereotipate attestazioni mediche che, come si affrettano ad esaltare la prodigiosa efficacia dell'ultimo califugo apparso sulla piazza, così, nella specie, forniscono fallaci informazioni pseudo-scientifiche secondo le quali l'olio di semi è il più idoneo all'alimentazione e, si afferma, addirittura curativo per effetto dell'elevata quantità di acidi grassi insaturi in esso contenuti

e che avrebbero il potere di prevenire le malattie vasco-circolatorie.

A questo riguardo, appare più sèmo ricordare che la dimostrazione della superiorità dell'olio di oliva parte dalla base fondamentale che questo è l'unico olio che può essere consumato così come lo ha prodotto la natura. Il significato e l'importanza di questa caratteristica sono stati ripetutamente lumeggiati dal professor Arnaldo Foschini, Direttore dell'Istituto di merceologia dell'Università di Roma, fin da quando si discuteva sull'ammissibilità degli esterificati nell'alimentazione. Riferendosi alle esperienze di numerosi e noti scienziati ed alle esperienze condotte nel suo stesso Istituto, il professor Foschini portò le prove, successivamente sempre più confermate, che esistono profonde differenze fra i gliceridi naturali e quelli ricostituiti e che la struttura dei primi tende ad evolversi per effetto del riscaldamento già alla temperatura di deodorazione del processo classico di rettificazione. Altre modificazioni avvengono negli acidi insaturi e nell'insaponificabile.

Naturalmente, l'entità di tali trasformazioni dipende dall'intensità e dalla durata dell'azione e poiché anche per quella percentuale difettosa di olio ricavato dalla pressione delle olive non è necessario un trattamento molto violento (molto opportunamente anzi la legge ha espressamente incoraggiato i metodi più delicati del processo agli alcali) i caratteri essenziali, provenienti dalla presenza della frazione non lipidica dell'olio di oliva, permangono ancora nei rettificati.

Non si deve dimenticare infine che, almeno per i popoli del bacino del Mediterraneo, l'olio di oliva è da tempo immemorabile il tradizionale e spesso esclusivo alimento lipidico e che quindi gli si può anche riconoscere quella superiorità alimentare che deriva, come lo stesso professor Foschini ha avuto occasione di rilevare, dalla pura e semplice assuefazione.

Il professor Di Macco, ordinario di patologia generale presso l'Università di Roma e Presidente del Centro studi lipidi alimentari, in un recente studio ha affermato che le ricerche odierne nel campo dell'alimentazione — per la quota dei lipidi — dimostrano che la presenza di un'alta percentuale di acidi grassi insaturi nella razione quotidiana non è indifferente ai fini nutritivi, perché è causa di modificazioni degli equilibri metabolici e che, in accordo ad abitudini fondate su tradizioni millenarie per le popolazioni mediterranee,

l'olio di oliva costituisce il grasso alimentare vegetale di massimo rendimento.

Peraltro, in un recente convegno olivicoleario il professor Sabato Visco, Presidente dell'Istituto nazionale della nutrizione, ha affermato che resta chiaramente assodata la notevole superiorità biologica dell'olio di oliva di fronte a molti olii di provenienza diversa; peraltro, l'olio di oliva è digerito più rapidamente e più facilmente degli altri olii nell'intestino e che i prodotti della digestione sono quantitativamente meglio assorbiti. Infine è da mettere in particolare evidenza la sua funzione come eccitante della secrezione biliare, oltre quella dell'assorbimento delle vitamine liposolubili. Certo altre funzioni debbono essere attribuite all'olio di oliva, ma purtroppo, aggiunge il professor Visco, le intuiamo soltanto senza poterne per ora dare la dimostrazione.

Inoltre, il professor Sangiorgi, Professore Emerito dell'Università di Bari, ha messo in evidenza come la natura abbia voluto compensare l'albero dell'ulivo per la lunga, faticosa, paziente, tenace maternità concentrando nel piccolo frutto un complesso di materiali straordinariamente utili per la nostra vita.

Infatti, afferma il professor Sangiorgi, il prodotto che se ne ricava, l'olio, è quanto di meglio in materia di grassi liquidi l'uomo possa sfruttare non solo a scopo alimentare ma anche terapeutico; esso è in sostanza alimento e medicina. Profumo, aroma, sapidità, digeribilità costituiscono insieme qualità inoppugnabili e superlative.

Il chimico, aggiunge il Sangiorgi, insegna che l'olio di oliva ha caratteristiche sue che non si riscontrano negli olii di semi, in quanto i suoi indici « termosolforico », « iodico » e quello cosiddetto « dell'anidride solforosa » sono concordemente più bassi in confronto a quelli degli olii di semi. Il che vuol dire che tra l'uno e gli altri c'è una notevole differenza costitutiva data dalla predominanza nell'olio di oliva del gliceride oleico più facilmente utilizzabile dall'organismo di quanto non lo siano i gliceridi linolenico e linoleico predominanti negli oli di semi. Del resto il palato è in pieno accordo col chimico e sappiamo che il palato è il chimico istintivo per eccellenza. Peraltro la fisiologia dimostra come le caratteristiche fisico-chimiche dell'olio di oliva facciano di questo alimento grasso un ideale prodotto per una buona e sana alimentazione; la sua emulsionabilità, la sua fluidità, la temperatura della sua solubilità concorrono insieme a farlo meglio assimilare, digerire e a meglio utilizzare le sostanze azotate introdotte

coi grassi. Inoltre, nell'olio di oliva c'è dell'altro e straordinariamente importante: la vitamina *E*, altrimenti nota come « vitamina della riproduzione ».

Infine, l'illustre cardiologo professor Condorelli, in un recente trattato sull'infarto miocardico ha affermato che è del tutto destituita da ogni parvenza di giustificazione scientifica l'asserita innocuità di alcuni olii di semi rispetto all'olio d'oliva: sia lontano da noi, egli aggiunge, il sospetto che in fondo in fondo a questa volgarizzazione pseudo scientifica non si nasconda la finalità di valorizzare, per interessi industriali e commerciali, alcuni prodotti per l'innanzi considerati cascami e frequentemente usati per l'adulterazione del pregiato olio di ulive!

Sempre il professor Condorelli, in una dichiarazione che ha trovato il posto d'onore al recente Convegno olivicolo organizzato dalla Fiera di Roma, ha affermato che l'olio di oliva risulta il più pregiato tra tutti gli altri olii commestibili (olio di girasole, di arachide, di cotone, di sesamo, di mais, di mandorle, di colza, ecc.) per i seguenti motivi:

- 1) per i caratteri organolettici particolarmente gradevoli, ciò che costituisce un requisito essenziale nell'alimentazione umana;
- 2) per la sua composizione molto più vicina a quella del grasso umano che non gli altri olii vegetali;
- 3) per il discreto contenuto in vitamina *A*, la quale è assente negli altri oli vegetali;
- 4) per lo scarso contenuto in grassi solidi (a differenza dell'olio di arachide) e quindi per la sua più facile emulsionabilità;
- 5) per il valore calorico più elevato (9,5 calorie per grammo rispetto a 9,3 degli altri olii);
- 6) per il suo alto coefficiente di digeribilità: 100 olio di oliva, 83 olio di girasole, 81 olio di arachide, 57 olio di sesamo, 36 olio di mais;
- 7) per il coefficiente di assorbimento molto più alto rispetto agli altri olii vegetali;
- 8) perché facilita l'assorbimento delle vitamine liposolubili in misura maggiore di altri olii con contenuto in grassi solidi più elevato;
- 9) perché il contenuto in acidi grassi essenziali dell'olio di oliva è utilizzato al 100 per cento mentre quello di altri olii scarsamente digeribili e a più basso coefficiente di assorbimento è utilizzato in misura molto ridotta (per l'olio di mais l'utilizzazione del contenuto in acidi grassi essenziali è inferiore al 36 per cento).

Risulta pertanto luminosamente dimostrato, conclude il professor Condorelli, che l'olio di oliva è l'assoluto sovrano tra gli olii vegetali, e il grasso più pregiato e salubre dell'alimentazione umana.

In sintesi, è possibile affermare che universale è il riconoscimento della superiorità dell'olio di oliva su tutti gli altri olii vegetali, riconoscimento che non solo ha avuto sanzione da parte della scienza, ma che trova le sue profonde radici nel convincimento profondo dei consumatori per effetto delle sue insuperabili e insuperate qualità intrinseche tra le quali la più appariscente è quella che l'olio di oliva è l'unico olio che si può consumare così come è prodotto, vale a dire allo stato vergine, anzi è in tale stato che le sue qualità sono sublimite, mentre tutti gli altri olii di seme per essere commestibili debbono essere rettificati.

Questa incontestabile verità è, tuttavia, insidiata dai nemici dell'olio di oliva, i quali, approfittando della secondaria circostanza che una limitata parte di esso, per essere commestibile, deve essere rettificata, tentano di insinuare che più nessuna differenza sussiste tra i due oli una volta rettificati. Tale iniqua proposizione, gravemente lesiva delle superiori qualità dell'olio di oliva, induce a compiere, anche in questa sede, opera chiarificatrice affinché, nella sia pur breve disanima possa emergere indiscussa la singolarità ineguagliabile del nostro prezioso alimento. È d'uopo, pertanto, ricordare che la generalità degli olii di semi vengono estratti dai semi oleosi mediante solvente, mentre così viene estratto solo il sottoprodotto delle olive, vale a dire l'olio di sansa, e non già l'olio di oliva il quale si ottiene unicamente attraverso mezzi meccanici quali, soprattutto, la pressione.

Purtroppo sinora non si è avuta la possibilità di illustrare ai consumatori che per la rettificazione dell'olio di oliva si vanno sempre più diffondendo procedimenti fisici al fine di evitare il più possibile modificazioni alla struttura chimica degli acidi grassi; la rettificazione degli olii di semi, invece, esige trattamenti chimici molto più energici se non addirittura violenti.

Quindi, se è fuor di dubbio che l'olio di oliva vergine è di gran lunga superiore all'olio di semi, questa superiorità permane anche dopo le operazioni di rettifica dal momento che queste non distruggono le qualità che esprimono l'essenza stessa del prodotto.

Intanto, l'elemento che differenzia sostanzialmente dal punto di vista chimico l'olio di oliva dall'olio di semi è la struttura chimica

dei relativi acidi grassi. Sulla funzione degli acidi grassi essenziali contenuti in tutti gli oli vegetali, e quindi anche nell'olio di oliva e sulla migliore dieta lipidica, sono sorte in questi ultimi anni, come abbiamo superiormente accennato, teorie abilmente propagate dai settori interessati, di cui però il tempo sta facendo sapiente giustizia. Particolarmente persistente è la credenza che attribuisce particolari qualità agli oli altamente insaturi quali sono in genere gli oli di semi, contro cui i più recenti studi sperimentali hanno fatto sorgere gravi interrogativi che hanno indotto ad emettere giudizi molto più cauti. Negli U.S.A., per esempio, l'accentuato incremento nel consumo di oli di semi altamente insaturi pare che abbia determinato l'incremento di ulcere duodenali.

Purtroppo, anche in Italia si commerciano oli di semi ricchi di acidi grassi insaturi addirittura come specialità medicinali, venduti soltanto nelle farmacie e, naturalmente, ad un prezzo anche cinque volte maggiore degli stessi oli offerti nei negozi alimentari. Ed invece, poiché gli oli di semi del commercio sono costituiti da miscele di oli ottenuti da semi oleosi di diversa natura, i consumatori non potranno mai conoscere l'apporto di acidi grassi insaturi da essi assorbiti, per cui, soprattutto quelli trovandosi in particolari condizioni di salute finiranno per usare oli di semi nocivi al loro organismo.

Ben diversa, al contrario, è la situazione degli oli di oliva; il professor Felice Paolini, Ispettore generale chimico presso il laboratorio centrale delle dogane, in una recente conferenza, ha affermato che la struttura chimica degli oli di oliva, anche allorché sono rettificati, indica una ottimale proporzione tra acidi grassi saturi e acidi grassi insaturi, per cui i consumatori non corrono i rischi determinati dall'ingestione di acidi grassi altamente insaturi come l'olio di semi o altamente saturi come i grassi maiali. È da riconoscere, quindi, che la natura è stata veramente prodiga e generosa per l'olio di oliva.

Tutto ciò i sostenitori dell'olio di semi non hanno mai ritenuto opportuno di precisarlo, né i sostenitori dell'olio di oliva hanno avuto mai la possibilità di chiarirlo al mondo dei consumatori.

Così è frequente leggere sui giornali di informazione e specializzati articoli laudativi dell'olio di semi mentre si tace intorno all'olio di oliva e spesso si formano abili insinuazioni sul prodotto secondario, quale è

l'olio di sansa, che lasciano dubbi sul prodotto principale che è l'olio di oliva.

D'altra parte basta scorrere la stampa quotidiana e quella periodica per rilevare la costante penetrazione che si effettua in favore dell'olio di semi anche se, in vero, non è assente quella di qualche affermata marca di olio di oliva.

Purtroppo, nella propaganda dei due prodotti si avverte una sostanziale differenza dal momento che quella dell'olio di semi è volta in primo luogo ad affermare il prodotto in quanto tale, per le sue presunte qualità di leggerezza, confondendo in tal modo la vischiosità con la leggerezza, si è così arrivati a propagandare l'olio di semi come « olio magro » espressione che è certamente in contrasto con la legge vigente dal momento che è un vero e proprio inganno al consumatore propagandare come « magro » un « grasso » alimentare.

E che dire, poi, della tambureggiante propaganda che si fa dell'olio di semi attraverso la radio e, soprattutto, attraverso la televisione, in un'era in cui il consumatore non effettua più le sue scelte in base alle qualità proprie di ciascun prodotto, bensì per effetto dell'assillante suggestione operata da questi moderni mezzi di diffusione?

Se poi si aprono i rotocalchi, soprattutto quelli femminili, si ha netta la sensazione dell'aggressione che subiscono le nostre massaie alle quali si vuole far perfino credere attraverso dichiarazioni di specialisti dell'arte culinaria, che le insalate diventano addirittura più saporite attraverso il condimento con l'olio di semi, che per definizione è un prodotto insapido.

Ma tant'è! Ormai si è individuato il filone buono per la penetrazione e si va in profondità, perfino attraverso i manifesti ormai diffusi anche nei centri abitati delle maggiori zone di produzione di olio di oliva e, soprattutto, con una capillare propaganda pseudo scientifica effettuata attraverso un canale dimostratosi il più pericoloso per l'olio di oliva, vale a dire quello costituito dalla categoria dei medici.

Onorevoli colleghi, per i motivi succintamente esposti e in considerazione del fatto che, malgrado sussistano non lievi difficoltà, l'olio di oliva dovrà definitivamente inserirsi nella politica comunitaria delle materie grasse, è oltremodo necessario e urgente effettuare una efficace propaganda dell'olio di oliva, diretta a sostenere e stimolare il relativo consumo influenzando in maniera particolare quei gruppi di consumatori maggiormente portati

a modificare le proprie abitudini alimentari; al riguardo è necessario tenere ben presente che ogni qualvolta abituali consumatori di olio di oliva sono costretti, per carenza di prodotto o per elevatezza di prezzo, a consumare olio di semi, un terzo di questi consumatori irrazionalmente non torna più all'olio di oliva. Occorre quindi attuare una campagna propagandistica chiarificatrice da effettuare con tutti i mezzi, dalla radio alla televisione, sulla stampa quotidiana e periodica, su quella d'informazione e, in modo particolare, su quella destinata al mondo femminile, nonché con manifesti murari e con pubblicità sui mezzi di trasporto pubblici, con films e con opuscoli vari e *depliants*, con convegni e concorsi, al fine di diffondere in maniera capillare le qualità superiori dell'olio di oliva, così come è stato affermato da illustri scienziati.

Infine occorre, in modo particolare, effettuare un'azione in profondità presso i medici al fine di contrastare un movimento di opinione che tende a generalizzarsi e che è frutto di esagerazioni e di pregiudizi con scarso fondamento scientifico. Questa corrente di opinione si riassume nell'affermazione che i « grassi fanno male » ed è finalizzata alla riduzione dell'elevato uso di sostanze grasse e dell'olio di oliva in particolare. Conseguentemente, un'azione pubblicitaria di fondo, volta a riqualificare l'olio di oliva sul piano dietetico e salutare, sostenendone le sue superiori qualità rispetto agli altri olii vegetali e garantendone le sue caratteristiche di genuinità, potrebbe dare un validissimo contributo e sfatare ogni artificioso pregiudizio.

La propaganda in favore dell'olio di oliva è stata chiesta a gran voce nei recenti convegni di Bari e Roma; nei relativi ordini del giorno approvati, la richiesta della propaganda per la valorizzazione dell'olio di oliva appare nei primi posti tra i voti formulati.

Il problema è stato anche oggetto di appassionate discussioni in seno all'apposita

Commissione tecnico-consultiva per l'olivicultura costituita e presieduta dal ministro Ferrari-Agradi validamente coadiuvato dal sottosegretario Antoniozzi; data l'importanza dell'argomento è stato costituito, in seno alla succitata Commissione, un apposito gruppo di lavoro presieduto dallo stesso sottosegretario, che non solo è pervenuto alla conclusione dell'assoluta necessità di effettuare una efficace propaganda in favore dell'olio di oliva ma ha anche indicato le linee direttrici da seguire.

Esperti del ramo ritengono che un'azione propagandistica, affinché possa avere la sua efficacia, debba essere continuativa almeno per la durata di un triennio. È in forza di questa esperienza che sottoponiamo alla Vostra attenzione un piano finanziario che si estende lungo l'arco di un periodo triennale.

D'altra parte, la spesa che proponiamo è la minima indispensabile, ove si pensi che la propaganda di singole ditte raggiunge alcune centinaia di milioni.

A tal proposito, è opportuno definitivamente chiarire che ormai da diversi anni tutte le importazioni di olii vegetali vengono gravate di un onere noto sotto il nome di « abbinamento » diretto a riequilibrare il prezzo dei prodotti importati per difendere il prezzo del nostro olio di oliva, appesantito da elevati costi di produzione.

In forza di questo meccanismo, sono state accumulate nel tempo decine di miliardi, ma nessuna di tali somme, sia pur minima, è stata ancora destinata in favore dell'olivicultura.

È nostro convincimento che utilizzare per la propaganda dell'olio di oliva 3 miliardi delle somme così ricavate risponda ad un dovere morale verso l'olivicultura, vale a dire verso una coltivazione che ha fondamentale importanza per numerose regioni del nostro paese. Per questo motivo abbiamo elaborato la presente proposta di legge che sottoponiamo alla vostra approvazione.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste è autorizzato a spendere la somma di lire 3 miliardi, in ragione di lire 1 miliardo per ciascuno degli esercizi finanziari 1965, 1966, 1967 per attuare iniziative propagandistiche rivolte ad incrementare il consumo dell'olio di oliva e l'espansione dell'olivicoltura, nonché a diffondere la conoscenza delle superiori qualità alimentari e terapeutiche dell'olio di oliva.

ART. 2.

Nello stato di previsione dell'entrata per l'esercizio finanziario 1965 è istituito il seguente capitolo n. 1460-*bis*: « Entrata proveniente dalla gestione d'importazione di oli di semi *surplus* condotta per conto dello Stato ai sensi della legge 22 dicembre 1957, n. 1294 » con la previsione di lire 3 miliardi.

ART. 3.

All'onere di lire 3 miliardi previsto dalla presente legge in ragione di 1 miliardo per ciascuno dei tre esercizi finanziari 1965, 1966, 1967, si farà fronte con le entrate di cui al precedente articolo 2.