

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 1894

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**L'ABBATE, DAVIDE AIELLO, ALAIMO, ASCARI, BERARDINI, BUOMPANE, CAEDDU, CASA, CASSESE, CILLIS, CIMINO, DE GIROLAMO, DEIANA, DEL SESTO, ERMELLINO, FARO, GALIZIA, GALLINELLA, GRIPPA, IANARO, LATTANZIO, LOMBARDO, LOVECCHIO, MAGLIONE, ALBERTO MANCA, MANZO, MARZANA, NAPPI, NITTI, PARENTELA, PENNA, PIGNATONE, RIZZO, RIZZONE, ROMANIELLO, PAOLO NICOLÒ ROMANO, GIOVANNI RUSSO, SCAGLIUSI, SCANU, SCERRA, SEGNERI, SUT, ELISA TRIPODI, VILLANI, ZENNARO**

Norme in materia di riconoscimento del sistema di qualità nazionale per l'olio di oliva extravergine di alta qualità, ai sensi dell'articolo 4 del regolamento (UE) n. 807/2014

*Presentata il 5 giugno 2019*

ONOREVOLI COLLEGHI! — Oggi, il concetto di olio di qualità, così come definito dalla tradizionale classificazione, ossia in base ai soli parametri chimici ed essenzialmente alla quantificazione analitica dell'acidità libera, appare superato anche rispetto al recente passato e, pertanto, necessita di un urgente e opportuno aggiornamento: esso, infatti, deve tenere in considerazione diversi aspetti.

Un primo aspetto, anche da un punto di vista cronologico, è rappresentato dalle de-

nominazioni di origine protetta (DOP) e dall'indicazione geografica protetta (IGP); tali marchi hanno permesso, negli ultimi trent'anni, importanti ricadute positive, anche nei territori marginali dell'olivicoltura, in termini quantitativi e di una migliore riconoscibilità da parte dei consumatori, grazie a definiti e quantificabili parametri « sensoriali ».

L'olio di qualità ha significato, parallelamente, anche la valorizzazione delle oltre 300 *cultivar* presenti nel panorama elai-

grafico nazionale e, quindi, della storia e delle tradizioni dei relativi territori di produzione: tutti elementi che concorrono, tutt'oggi, a costruire quella cultura oleicola che rappresenta un importante strumento sia di promozione del territorio che di internazionalizzazione del prodotto *made in Italy*.

Più recentemente, poi, il concetto di olio di qualità si è esteso anche alle produzioni olearie da agricoltura biologica, che tentano di rispondere, indipendentemente dalla componente territoriale e varietale, ai bisogni crescenti dei consumatori in termini di sicurezza alimentare e di salvaguardia dell'ambiente.

In quest'ultimo decennio, la normativa dell'Unione europea ha riconosciuto e codificato le proprietà salutistiche dell'olio di oliva, dovute al suo contenuto di biofenoli; l'olio nutraceutico rappresenta la vera nuova frontiera dell'olio di qualità, per il quale il consumatore risulta disposto a pagare un prezzo proporzionalmente maggiore, a vantaggio della sua salute e della sostenibilità dell'intera filiera olivicolo-olearia.

Oramai, da tempo, sia la comunità scientifica che, soprattutto, il mondo della produzione olivicolo-olearia sollecitano fortemente la segmentazione dell'olio extravergine di oliva italiano secondo parametri chimici e sensoriali più stringenti, integrati con quelli salutistici.

È sempre più forte, infatti, la domanda degli operatori della filiera olivicolo-olearia di avviare un percorso volto a innovare il concetto di qualità del prodotto italiano, il quale, senza contrapporsi ai concetti di tipicità DOP e IGP e di produzione biologica, ma affiancandoli, risponda a una reale esigenza, ampiamente condivisa, di meglio definire, in termini di qualità, l'olio di oliva *made in Italy*.

Proprio con questo obiettivo, la seguente proposta di legge mira a istituire il Sistema di qualità nazionale dell'olio extravergine di oliva di alta qualità (SQN-OAQ).

L'olio extravergine di oliva di alta qualità, per essere definito tale, deve rispettare un chiaro ed essenziale disciplinare, che ne identifica con precisione e, al contempo, in modo semplice i parametri chimici e organolettici. Avremo, pertanto, un prodotto finale con caratteristiche specifiche e con una qualità realmente e significativamente superiore rispetto a quanto oggi prescritto dalle norme vigenti in materia di sanità pubblica, di salute delle piante e di tutela ambientale.

L'adesione all'SQN-OAQ sarà su base volontaria ed è rivolta alle imprese che hanno sede legale e operativa in Italia. Gli operatori potranno promuovere anche idonee forme aggregative, al fine di favorire la gestione e lo sviluppo del SQN-OAQ con iniziative volte alla riduzione degli oneri amministrativi, alla promozione e alla valorizzazione della qualità, oltre che ad attività di ricerca e di sviluppo inerenti al miglioramento delle tecniche di processo sul prodotto.

Aderendo al disciplinare, gli operatori potranno ottenere il marchio nazionale denominato « Olio extravergine di oliva di alta qualità – OAQ », da apporre sulle etichette dei loro prodotti. Tale indicazione permetterà ai consumatori di avere maggiori informazioni e garanzie sul prodotto che stanno acquistando e una segmentazione maggiormente qualitativa dell'olio extravergine di oliva. Si certificherà, dunque, un olio ottenuto direttamente dalle olive raccolte e molite nel solo territorio nazionale ed estratto unicamente mediante procedimenti meccanici, compatibile con i marchi DOP, IGP e da agricoltura biologica; l'OAQ dovrà rispettare specifici requisiti di composizione all'imbottigliamento, come, ad esempio, acidità uguale o inferiore allo 0,4 per cento, biofenoli totali uguali o maggiori di 300 mg/kg, mediane del difetto pari a zero, in conformità con le disposizioni dei regolamenti (UE) n. 61/2011, n. 299/2013 e n. 432/2012.

## PROPOSTA DI LEGGE

## Art. 1.

*(Oggetto)*

1. La presente legge, ai sensi dell'articolo 4 del regolamento (UE) n. 807/2014 della Commissione, dell'11 marzo 2014, istituisce il Sistema di qualità nazionale per l'olio extravergine di oliva di alta qualità (SQN-OAQ).

2. Per i fini di cui all'articolo 16, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, e all'articolo 4, paragrafo 1, del citato regolamento (UE) n. 807/2014, il disciplinare di cui all'allegato 1 annesso alla presente legge costituisce il disciplinare unico del SQN-OAQ.

3. L'olio extravergine di oliva tutelato dal SQN-OAQ deve essere prodotto nel rispetto delle caratteristiche specifiche indicate nel disciplinare di cui all'allegato 1 annesso alla presente legge, di seguito denominato « disciplinare unico », al fine di ottenere un prodotto di qualità significativamente superiore rispetto a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia di sanità pubblica, salute delle piante e tutela ambientale.

4. Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo procede, con cadenza biennale, all'analisi del mercato dell'olio extravergine di oliva di alta qualità (OAQ), evidenziando i fattori critici della filiera, gli eventuali ambiti di intervento e gli investimenti necessari.

## Art. 2.

*(Definizioni)*

1. Ai fini della presente legge si intende per:

a) filiera olivicolo-olearia: gli operatori coinvolti nella produzione, estrazione, confezionamento, distribuzione e movimen-

tazione dell'olio dalla produzione al consumo;

b) tracciabilità: la possibilità di identificare ciascuna fase del percorso dalla produzione alla distribuzione dell'OAQ;

c) sistema di tracciabilità: la totalità dei dati e delle operazioni che consentono di mantenere le informazioni sull'OAQ e sui suoi componenti attraverso tutta o parte della filiera olivicolo-olearia;

d) fasi della produzione, dell'estrazione e della distribuzione: qualsiasi fase, a partire dalla produzione primaria fino al magazzinaggio, al confezionamento, al trasporto e alla vendita o all'erogazione al consumatore finale;

e) produzione primaria: le fasi della coltivazione delle olive, compresa la fase della raccolta, della loro conservazione e della loro movimentazione;

f) operatore: la persona fisica o giuridica appartenente alla filiera olivicolo-olearia e aderente al SNQ-OAQ;

g) ente certificatore: l'organismo privato, autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, che effettua certificazioni della conformità del prodotto al disciplinare unico;

h) qualità significativamente superiore: caratteristica qualitativa superiore alle norme commerciali correnti, dimostrabile attraverso elementi oggettivi indicati nel disciplinare unico.

### Art. 3.

*(Adesione all'SQN-OAQ e recesso da esso)*

1 L'adesione al SQN-OAQ è volontaria. Possono aderire al SQN-OAQ gli operatori che hanno sede legale e operativa in Italia. L'adesione al SQN-OAQ comporta l'obbligo di rispettare il disciplinare unico.

2. L'adesione al SQN-OAQ non esonera dall'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di commercializzazione dell'olio di oliva.

3. L'operatore comunica l'adesione e l'eventuale recesso dal SQN-OAQ all'ente certificatore, che entro trenta giorni ne informa il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

4. Dalla data del recesso dell'operatore dal SQN-OAQ l'ente certificatore non può rilasciare le certificazioni a esso relative.

5. L'operatore deve conservare, per un periodo di cinque anni, tutta la documentazione relativa all'attività e al prodotto certificato.

6. Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, e le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano possono chiedere all'ente certificatore i dati aggregati, anche su base territoriale, inerenti al numero degli operatori rispetto ai quali svolge la funzione di certificazione, il volume del prodotto certificato e altre informazioni di carattere statistico.

7. Gli operatori possono promuovere forme associative al fine di favorire la gestione e lo sviluppo del SQN-OAQ con iniziative volte alla riduzione degli oneri amministrativi, alla valorizzazione del sistema di qualità nonché alle attività di ricerca e sviluppo inerenti al miglioramento delle tecniche di produzione.

#### Art. 4.

*(Istituzione del registro degli operatori aderenti al SQN-OAQ)*

1. È istituito, presso il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, il registro degli operatori aderenti al SQN-OAQ, di seguito denominato « registro ».

2. Il registro è pubblico e accessibile tramite il sito *internet* istituzionale del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

3. Gli operatori aderenti al SQN-OAQ sono tenuti a iscriversi al Sistema informativo unificato di servizi del comparto agricolo, agroalimentare e forestale (SIAN) e procedono alla costituzione del fascicolo aziendale di cui all'articolo 9 del regolamento di cui al decreto del Presidente della

Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503, ovvero al suo aggiornamento, entro il 30 giugno di ogni anno.

4. Al fine di garantire la tracciabilità delle produzioni, gli operatori aderenti al SQN-OAQ sono tenuti ad annotare nel fascicolo aziendale di cui all'articolo 9 del citato regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 503 del 1999 la consistenza territoriale, le principali varietà coltivate, l'età delle piante e il sesto di impianto.

5. L'Agenzia per le erogazioni in agricoltura definisce, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, le modalità di registrazione e di controllo delle informazioni di cui al comma 4 nel SIAN.

6. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo sono disciplinate le modalità di adesione al SQN-OAQ e le comunicazioni dovute da parte degli operatori e le forme di controllo.

#### Art. 5.

*(Utilizzo della dicitura «Alta qualità» e istituzione del marchio nazionale relativo all'olio extravergine di oliva di alta qualità)*

1. L'olio extravergine di oliva prodotto e certificato nell'ambito del SQN-OAQ è contraddistinto, nell'etichetta, dalla dicitura «Alta qualità» e dall'apposizione del marchio nazionale di cui al comma 3.

2. L'utilizzo della dicitura «Alta qualità» e del marchio nazionale di cui al comma 3 è riservato all'olio extravergine di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici, prodotto dagli operatori aderenti al SQN-OAQ nel rispetto delle caratteristiche previste dal disciplinare unico.

3. È istituito il marchio nazionale relativo all'olio extravergine di oliva di alta qualità per contraddistinguere l'olio di alta qualità ottenuto secondo quanto disposto dal disciplinare unico. Il marchio è di proprietà esclusiva del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

4. Il logo del marchio nazionale di cui al comma 3 è definito con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, sulla base di un concorso di idee, da bandire entro centotanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge. Il decreto definisce altresì le modalità di apposizione del marchio medesimo e della dicitura « Alta qualità » nell'etichetta.

5. Le attività di etichettatura e di promozione e di informazione sull'olio prodotto nell'ambito del SQN-OAQ devono essere conformi alla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale e non ingenerare confusione nel consumatore.

6. La dicitura « Alta qualità » e il marchio nazionale di cui al comma 3 possono essere apposti sugli imballaggi e sui materiali pubblicitari, qualora siano direttamente riconducibili al prodotto certificato.

7. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, da emanare, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi dell'articolo 3 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono stabilite le condizioni e le modalità di attribuzione del marchio nazionale di cui al comma 3.

#### Art. 6.

##### *(Modifica del disciplinare unico)*

1. Uno o più operatori in forma associata della filiera olivicola, aderenti al SQN-OAQ e che rappresentino almeno il 20 per cento del prodotto certificato, possono presentare al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo una richiesta di modifica del disciplinare unico, da sottoporre al parere del tavolo di filiera olivicolo-oleario.

2. Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, con cadenza annuale, monitora l'evoluzione qualitativa e le quantità del prodotto commercializzato con la dicitura e il marchio na-

zionale di cui all'articolo 5, anche al fine di procedere ad aggiornamenti del disciplinare unico.

Art. 7.

*(Vigilanza)*

1. Le attività di vigilanza e di controllo sono svolte dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Art. 8.

*(Clausola di invarianza finanziaria)*

1. Dall'attuazione delle disposizioni di cui alla presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

## Allegato 1

**Disciplinare del Sistema di qualità nazionale per l'olio extravergine di oliva di alta qualità**

1. L'olio di oliva extravergine di alta qualità destinato al riconoscimento nell'ambito del Sistema di qualità nazionale per l'olio extravergine di oliva di alta qualità è olio di oliva extravergine ottenuto direttamente dalle olive, raccolte e molite nel solo territorio nazionale ed estratto unicamente mediante procedimenti meccanici. L'olio di cui al presente punto può ottenere le certificazioni con i marchi di « Denominazione di origine protetta » – DOP, di « Indicazione geografica protetta » – IGP e relativi ai prodotti dell'agricoltura biologica.

2. L'olio extravergine di oliva di alta qualità, per ottenere la certificazione di cui alla presente legge, deve rispettare i seguenti requisiti specifici di composizione e sensoriali, determinati ai sensi del regolamento (UE) n. 61/2011, della Commissione, del 24 gennaio 2011, e del regolamento (UE) n. 299/2013 della Commissione, del 26 marzo 2013:

*a) caratteristiche chimiche:*

- 1) acidità  $\leq 0,4$  % acido oleico;
- 2) biofenoli totali  $\geq 300$  mg/kg;
- 3) perossidi  $\leq 12$  (meq O<sub>2</sub>/Kg);

*b) caratteristiche organolettiche:*

- 1) mediana del difetto =0;
- 2) mediana del fruttato  $> 0$ .

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA



\*18PDL0072260\*