CAMERA DEI DEPUTATI N. 2446

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

MONTI MAURIZIO, BERSANI, MATTARELLI, PREARO, PICCINELLI, LOBIANCO, BUCCIARELLI DUCCI, MANCINI VINCENZO, RADI, SCHIAVON, CIAFFI, CANESTRARI, AMADEO, PAVONE, CASTELLUCCI, FUSARO, DALL'ARMELLINA

Presentata il 27 ottobre 1973

Classificazione, denominazione, vendita e tutela dell'olio di oliva

ONOREVOLI COLLEGHI ! — Il settore dell'olivicoltura riveste, nel contesto dell'economia agricola del nostro paese, una notevole importanza.

L'olivicoltura infatti, tra specializzata e promiscua, interessa circa 2.200.000 ettari (con una produzione media di olive di 25 milioni di quintali), riconducibili ad una produzione media di olio di 4.500.000 quintali.

L'importanza economica della coltivazione dell'olivo è evidenziata dal valore della produzione lorda vendibile che si aggira sui 300 miliardi di lire, pari al 4 per cento della produzione lorda vendibile dell'agricoltura nazionale. Tale valore si eleva percentualmente in maniera considerevole, fino a raggiungere il 12 per cento, se il raffronto viene fatto nei confronti della produzione lorda vendibile agricola del centro-meridione, particolarmente interessato allo sviluppo della olivicoltura.

Queste poche cifre mettono in risalto la considerevole importanza che il patrimonio olivicolo rappresenta nella economia agricola del centro-meridione e quindi la necessità di difendere e tutelare il prodotto che si ottiene da tale coltivazione e cioè l'olio di oliva.

Se l'aspetto economico è fondamentale nella valutazione che il mondo politico ha il dovere di fare quando si trova di fronte alla necessità di salvaguardare il reddito agricolo, non meno importante appare l'aspetto sociale dell'olivicoltura. Non bisogna dimenticare infatti che oltre un milione di produttori traggono fonte di vita dal settore in parola e che molte migliaia di altri lavoratori (fra braccianti e frantoiani), trovano occupazione per effetto della produzione olivicola.

Vi è poi un aspetto non meno importante da tenere presente nella salvaguardia del settore; esso è rappresentato dal valore mercantile del prodotto che, come ormai è affermato da eminenti studiosi, possiede peculiari caratteristiche qualitative, per l'equilibrio in esso esistente fra acidi grassi saturi ed acidi grassi insaturi, tale da farlo ritenere il grasso che più di ogni altro offre ai consumatori le maggiori garanzie per la propria salute. Né può sfuggire la considerazione che soltanto l'olio

di oliva, particolarmente quello vergine, si ottiene con processi fisici, vale a dire per pressione meccanica delle olive, mentre gli olii di surroga e cioè gli olii di semi si ottengono essenzialmente per estrazione con solventi chimici.

Purtroppo, nonostante le sue peculiari caratteristiche, l'olio di oliva ha subìto nel corso di questi ultimi anni una pericolosa concorrenza da parte degli olii di semi. Ciò, se è primieramente da porsi in relazione ai grossi vantaggi che sono derivati al settore degli olii di semi per effetto dell'applicazione del regolamento comunitario n. 136, non può non collegarsi anche ad altri motivi, che traggono origine da profonde carenze del settore dell'olio di oliva riconducibili:

a) alle inadeguate classificazioni della qualità di olio di oliva prodotte e vendute al consumo;

b) alla mancanza di una seria disciplina del commercio al dettaglio degli oli di oliva;

c) alla scarsa pubblicità fatta per le qualità migliori.

Il problema più importante da risolvere ci sembra quello relativo ad una nuova classificazione degli olii di oliva così come più volte reclamato dalla Federazione Nazionale delle Cooperative Agricole, che associa gran parte degli oleifici sociali esistenti in Italia. Oggi, come è noto, esistono molte, anzi troppe, qualità di olii di oliva, che vanno dall'extra-vergine al sopraffino, al fino vergine di oliva, senza contare i lampanti, cioè gli olii di alta acidità, i rettificati (ottenuti dalla lavorazione di questi ultimi), e gli olii di sansa di oliva (ottenuti per estrazione e lavorazione delle sanse). Esiste poi un olio di oliva commerciale che è quello maggiormente consumato, rappresentato da una mescolanza di olio rettificato e di olio vergine di oliva. La qualità e la quantità di quest'ultimo variano a seconda della serietà della ditta che lo produce. Ciò determina, fra le diverse ditte produttrici di olio di oliva, differenze nel prezzo che raggiungono a volte le 200 lire al litro.

Come e perché si è consentita nel passato l'utilizzazione di una denominazione pura e semplice di olio di oliva alla mescolanza sopra descritta è presto detto.

Fino ad alcuni anni fa la produzione italiana era caratterizzata da notevoli produzioni di olii lampanti, vale a dire appunto di olii di alta acidità e quindi non direttamente commestibili, ed a modeste quantità di olii vergini, che raggiungevano valori pressappoco vicini al 20-30 per cento del totale.

Per consentire lo smaltimento di tutta la produzione nazionale i governi passati hanno dovuto, conseguentemente, attuare una politica che indubbiamente ha peggiorato il prodotto commerciale, ma anche ha garantito la protezione dell'intera produzione del Paese. In tal modo, il consumatore italiano è stato abituato al consumo di olio di oliva indubbiamente meno pregiato dell'olio vergine, essendo costituito da quest'ultimo soltanto per il 10-20 per cento.

Oggi la situazione è mutata. Le moderne tecniche produttive, i trattamenti antiparassitari fatti molto più estesamente e razionalmente, la raccolta attuata mediante reti di plastica, consentono la produzione di olio vergine in quantità molto maggiore che nel passato. Riteniamo di non essere in errore quando affermiamo che oggi la produzione di olio vergine copre, in annate normali, circa il 50 per cento della produzione nazionale e che soltanto l'altra metà risulta ancora costituita da olio lampante e quindi soggetta alla lavorazione industriale.

Questa nuova e più soddisfacente realtà della produzione olearia induce a rivedere la politica seguìta negli anni passati, mediante una maggiore valorizzazione degli olii di oliva di qualità migliore. Questa politica deve tendere, attraverso una diversa classificazione delle qualità, a ridurre i tipi di olio commestibile attualmente prodotti soltanto a due e cioè: « l'olio vergine di oliva » con l'attribuzione qualitativa di « extra » e « l'olio di oliva ».

Per olio vergine di oliva si dovrà intendere quello ottenuto per spremitura e che abbia una acidità non superiore al 3,3 per cento in peso o di acidità espressa come acido oleico e sia immune da difetti organolettici. Di questo la qualità extra dovrà avere un'acidità non superiore ad un grado.

Per l'olio d'oliva deve intendersi la miscela di olio vergine e di olio rettificato ottenuta dalla raffinazione degli olii lampanti. In tale miscela l'olio vergine non dovrà essere inferiore al 20 per cento in peso.

Nel quadro di una valorizzazione degli olii di oliva di pressione non si può non esaminare il problema degli olii di sansa e cioè di quegli olii ottenuti per estrazione al solvente delle sanse vergini di oliva.

Nel corso di questi anni gli olii di sansa hanno rappresentato la base di tutte le frodi verificatesi nel settore dell'olio di oliva, poiché dalle oleine che residuano dopo l'estrazione dell'olio possono agevolmente ottenersi olii esterificati dei quali la nostra legge ne vieta sia la produzione sia la vendita. Peraltro

l'industria di estrazione degli olii dalle sanse si è avvalsa in questi ultimi anni di un sistema di estrazione detto all'acetone, mediante il quale l'olio di sansa di oliva può facilmente essere venduto per olio rettificato di oliva, entrando così a far parte della mescolanza denominata olio di oliva, là dove esso dovrebbe essere venduto al consumo mescolato con un modesto quantitativo di olio vergine, sotto la denominazione di olio di sansa e di oliva.

Non è escluso che i due processi, quello dell'estrazione all'acetone e dell'esterificazione, possano avvenire contemporaneamente, per cui è probabile che una notevole quantità di olio esterificato sia stata venduta nel corso di questi anni come rettificato di olio di oliva e passata al consumo nella miscela commerciale suddetta.

Per tali motivi e poiché la tecnologia non è ancora in grado di garantire il consumatore sulla eliminazione di tali frodi, sembra opportuno destinare esclusivamente per l'industria alimentare l'olio di sansa, sia esso estratto dalle sanse in Italia, sia esso importato e commercializzato.

Altro problema importante da risolvere ci sembra quello relativo alla vendita al dettaglio dell'olio di oliva che dovrà effettuarsi esclusivamente mediante involucri sigillati, così come oggi avviene per gli olii di semi, al fine di evitare frodi al consumo che danneggiano a lungo termine la produzione di olio di oliva di qualità.

Soltanto in questa nuova realtà sarà possibile avviare una seria e responsabile politica promozionale delle vendite di olio di oliva la quale, facendo affidamento su una cospicua dotazione di fondi per la pubblicità del prodotto, dovrà interessare esclusivamente gli olii di pressione e cioè quegli oli denominati vergini. Per sostenere la battaglia concorrenziale con gli olii di semi, gli olii vergini non possono essere posti allo stesso livello di questi ultimi, orientando il consumo, come oggi avviene, preferibilmente verso l'olio di oliva di qualità più scadente, ma bisogna differenziarlo e la differenziazione – che può consentire maggiori ricavi ai produttori agricoli – passa necessariamente attraverso una qualificazione del prodotto immesso al consumo, il quale deve essere veramente superiore per qualità ed origine; per qualità, perché l'olio di oliva vergine ha caratteristiche peculiari di gran lunga superiori all'olio di semi, per origine, perché esso si ottiene dalla spremitura meccanica e non già dalla estrazione con solventi chimici, come avviene per l'olio di semi.

PROPOSTA DI LEGGE

—

ART. 1.

La legge 13 novembre 1960, n. 1407, è abrogata.

ART. 2.

È olio di oliva commestibile il prodotto ottenuto meccanicamente dal frutto della pianta dell'olivo (*olea europaea*) che non abbia subìto manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e, all'esame organolettico, non riveli odori o sapori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di terra e simili e che contenga non più del 3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico, con una tolleranza del 10 per cento.

L'olio di cui al presente comma assume la denominazione generica di « olio vergine di oliva ».

L'olio, ottenuto ugualmente dal frutto della pianta dell'olivo e soltanto meccanicamente, ma che abbia una acidità superiore al 3,3 per cento espressa come sopra o riveli sapori od odori disgustosi è detto « olio lampante di oliva » e non è commestibile. Esso può essere reso commestibile esclusivamente mediante neutralizzazione con alcali e con manipolazioni fisiche e non deve contenere assolutamente tracce delle materie adoperate per la neutralizzazione, né una acidità residua, espressa sempre come acido oleico, superiore allo 0,5 per cento in peso. Questo olio assume la denominazione di « olio rettificato di oliva ».

L'« olio rettificato di oliva » di cui al precedente comma, pur reso commestibile, non potrà essere adoperato per il diretto consumo alimentare, se non opportunamente miscelato con l'« olio vergine di oliva » di cui al primo comma, mentre potrà essere impiegato tal quale nell'industria alimentare che si serve dell'olio per la preparazione degli alimenti.

L'olio ottenuto invece mediante estrazione con solventi dalla sansa di oliva e da olio lavato, che abbia subìto la neutralizzazione esclusivamente con alcali e manipolazioni fisiche, è detto « olio di sansa di oliva rettificato ». Detto olio, per essere commestibile, non deve contenere tracce delle sostanze chimiche adoperate, né avere un'acidità residua superiore allo 0,50 per cento in peso, espressa come acido oleico. Tale olio, mentre potrà

essere adoperato tal quale nell'industria alimentare che si serve degli olii per la preparazione degli alimenti, non potrà essere adoperato per il diretto consumo alimentare; ad evitare che l'olio di sansa di oliva rettificato, sia esso prodotto in Italia od importato, venga destinato a tale uso, prima di passare al commercio dovrà essere addizionato con il 5 per cento di olio di sesamo, a reazione cromatica caratteristica.

Chiunque viola le disposizioni del presente articolo è punito con la reclusione fino a 12 mesi e con la multa di lire 500.000 per ogni quintale di olio non corrispondente ai requisiti voluti.

ART. 3.

L'olio di oliva commestibile, per il consumo alimentare diretto, si classifica con due denominazioni, che identificano altrettanti tipi:

« olio vergine di oliva », riservata esclusivamente all'olio commestibile di cui al primo comma dell'articolo 2;

« olio di oliva », riservata invece ad una miscela di olio rettificato e di olio vergine, nella quale quest'ultimo non potrà essere inferiore al 20 per cento in peso.

La denominazione di « olio vergine di oliva » dovrà essere espressamente seguita dall'attributo di qualità « extra », quando l'olio di oliva abbia una acidità non superiore all'1 per cento in peso, espressa come acido oleico.

ART. 4.

All'olio vergine di qualità extra può essere aggiunta la denominazione di origine.

Il Governo della Repubblica è delegato ad emanare, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con l'osservanza dei princìpi e criteri direttivi, determinati nel seguente articolo, un decreto avente valore di legge ordinaria per la tutela delle denominazioni di origine degli olii di oliva.

ART. 5.

Il decreto di cui al precedente articolo dovrà stabilire:

1) la definizione delle denominazioni di origini degli olii di oliva, in relazione alla provenienza delle olive, alla qualificazione geografica ed alla denominazione merceologica, nonché alle seguenti specificazioni:

a) denominazione di origine controllata;

b) denominazione di origine controllata e garantita;

2) la disciplina relativa al riconoscimento ed all'impiego delle denominazioni ed eventuali specificazioni aggiuntive, in modo da assicurare un'efficace tutela di tali denominazioni;

3) l'istituzione di appositi albi degli oliveti nelle zone di produzione di olii a denominazione di origine, nonché l'obbligo e le modalità di denuncia della produzione di tali olii, ai fini della determinazione delle disponibilità di tali prodotti e del controllo del successivo commercio;

4) particolari norme per la disciplina della produzione, del confezionamento, del commercio e della detenzione delle olive e degli olii a denominazione di origine, al fine di impedire eventuali frodi, di facilitare i controlli e di offrire ai consumatori idonee garanzie sulle particolari caratteristiche qualitative dei prodotti;

5) norme che regolino la costituzione, i compiti ed il funzionamento, con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di un apposito comitato nazionale, composto da rappresentanti dei ministeri, enti, associazioni ed organizzazioni professionali interessate, maggiormente rappresentative, ivi compresa la Unione nazionale consumatori, nonché delle organizzazioni nazionali cooperative giuridicamente riconosciute;

6) norme che consentano e disciplinino la vigilanza sull'osservanza delle disposizioni di cui ai numeri precedenti per l'accertamento delle infrazioni;

7) una disciplina atta a consentire che venga di volta in volta attribuito, con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, l'esercizio della vigilanza anche a consorzi volontari, sempre che garantiscano un efficace ed imparziale svolgimento delle funzioni, abbiano particolari requisiti di composizione in rapporto al numero dei soci ed alla qualifica degli stessi, all'estensione delle coltivazioni ed alla produzione;

8) norme che consentano l'attribuzione ai funzionari dei consorzi volontari, di cui al punto precedente, della qualifica di agenti di polizia giudiziaria, limitatamente però alla parte che riguarda l'accertamento delle irregolarità circa l'uso delle denominazioni per la cui tutela detti consorzi risultano costituiti;

9) norme che prevedano le sanzioni penali e le misure di sicurezza contro l'infrazione alle disposizioni contenute nel decreto

delegato, nonché la facoltà di costituzione di parte civile nei relativi procedimenti per i consorzi volontari di cui al punto 7).

ART. 6.

È vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per il consumo alimentare, gli olii che non posseggano le caratteristiche prescritte dagli articoli 2 e 3 o che all'analisi rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo o di composizione anomala.

Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste terrà sistematicamente aggiornato l'elenco ufficiale dei metodi di analisi per la lotta contro le frodi.

È altresì vietato vendere, detenere per la vendita e mettere comunque in commercio per il consumo alimentare gli olii di cui agli articoli 2 e 3, con la denominazione diversa da quella in essi prescritta.

Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con la multa di 500.000 lire per ogni quintale o frazione di quintale di olio e con la reclusione fino a dodici mesi.

ART. 7.

Si considerano messi in commercio per il consumo alimentare gli olii che si trovano nei magazzini di vendita, sia all'ingrosso, sia al minuto e quelli confezionati, ovunque si trovino.

Le denominazioni di cui agli articoli 2 e 3 debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte sui recipienti contenenti gli olii, nei modi e con le forme prescritte nel regolamento approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, per l'esecuzione del decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, e successive modificazioni.

Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con la multa da lire 1.000.000 a lire 5.000.000 e con la reclusione fino a 12 mesi.

ART. 8.

Per la confezione e la vendita al minuto, anche in forma ambulante, dell'olio di oliva, valgono le norme stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.

ART. 9.

Con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste è costituita una commissione, con il compito di studiare e realizzare attività promozionali per lo sviluppo del consumo degli olii vergini di oliva.

La Commissione, di cui al comma precedente, sarà composta da un funzionario del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, da uno del Ministero della sanità, da tre rappresentanti dei produttori olivicoli, da tre rappresentanti delle organizzazioni nazionali di assistenza del movimento cooperativo maggiormente rappresentative nel settore olivicolo, da tre rappresentanti dell'industria e del commercio oleario.

I rappresentanti delle categorie professionali saranno designati dalle organizzazioni nazionali maggiormente rappresentative.

Per gli scopi promozionali previsti dal presente articolo, il Ministero dell'agricoltura e foreste stanzia annualmente la somma di lire un miliardo, da iscriversi sul proprio bilancio di previsione per il quinquennio 1974-1979.

ART. 10.

Per quanto non espressamente previsto dalla presente legge, si applicano le norme contenute nel regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, nonché del relativo regolamento approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1371, e successive modificazioni.

È abrogato il decreto-legge 27 settembre 1936, n. 1986, convertito nella legge 18 gennaio 1937, n. 233, ed ogni altra disposizione incompatibile con quelle della presente legge.