CAMERA DEI DEPUTATI N. 1085

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato POTÌ

Presentata il 17 luglio 1987

Norme per la classificazione dell'olio di oliva

ONOREVOLI COLLEGHI ! — A livello mondiale, secondo le statistiche della FAO riferite al 1979-80 l'olio di oliva con 13,9 milioni di quintali rappresenta appena il 2,4 per cento delle materie grasse alimentari prodotte.

A tale produzione, l'Europa con 12,3 milioni di quintali contribuisce con l'88,5 per cento, l'Italia con 4,7 milioni ne rappresenta il 33,8 per cento, il Mezzogiorno, con 3,9 milioni il 28,1 per cento e la Puglia con 1,4 milioni, il 10,1 per cento. L'olivicoltura con oltre 1 milione di produttori agricoli, ha una grande importanza nell'economia del nostro paese e può contribuire a contenere il *deficit* commerciale e della bilancia dei pagamenti in materia di grassi alimentari, che nazionalmente si registra.

L'importanza economica dell'olivicoltura è evidenziata dalla produzione lorda vendibile che si può calcolare intorno ai 1.200 miliardi di lire e che rappresenta oltre il 5 per cento di quelle complessive dell'intero settore agricolo, alla quale si aggiungono circa 460 miliardi per l'aiuto alla produzione e 120 miliardi per l'aiuto al consumo. La sua importanza cresce sensibilmente nell'Italia meridionale e più specificamente: Puglia, Calabria, Sicilia. In queste tre regioni si produce intorno all'80 per cento dell'olio di oliva nazionale.

La produzione vendibile raggiunge il 30 per cento della produzione agricola vendibile in Calabria e il 22 per cento in Puglia con una media del 12 per cento in tutto il Mezzogiorno. Queste cifre indicano chiaramente il peso economico-sociale del settore nel meridione. La crisi del settore non è solo a livello di produzione, dove è difficile avere consistenti recuperi di produttività, e per la dinamica dei costi di produzione (fertiliz-

zanti, macchine, carburanti, antiparassitari, plastica, ecc.) e per l'estrema polverizzazione del 70 per cento delle aziende olivicole; essa si complica nella fase di commercializzazione sotto la spinta di interessi contrastanti e di leggi non chiare, Il consumo di olio di oliva si è stabilizzato intorno ai 5,0 milioni di quintali, mentre in costante ascesa è il consumo di oli di semi. Negli ultimi anni il rapporto di prezzo tra olio di oliva e olio di semi si è stabilizzato intorno ai valori 2/1. Su questi valori i rapporti tra le quantità consumate rimangono stabili. Appena il rapporto del prezzo accenna a modificarsi, immediatamente si modifica anche quello dei volumi. Il consumo dei grassi in Italia, molto vicino a quello del nord Europa, considerate le condizioni climatiche, non è soggetto ad un ulteriore incremento; pertanto lo sviluppo di consumi di un tipo può avvenire solo a scapito degli altri. Il successo degli oli di semi, oltre che ai vantaggi commerciali tipici dei prodotti dell'industria rispetto a quelli dell'agricoltura, è dovuto essenzialmente al prezzo che è di gran lunga inferiore a quello dell'olio di oliva e alla incisiva propaganda resa ancor più efficace dalla scarsa educazione del consumatore italiano e dalla insignificante pubblicizzazione dell'importanza dell'olio di oliva nella alimentazione. Dice il premio Nobel Dam: « l'olio ci serve a mantenere per tutta la vita un normale tasso colesterolemico e ad invecchiare bene ». Infatti l'olio di oliva, più di qualunque altro prodotto, resiste all'irrancidimento grazie alle sostanze antiossidanti (poligenoli) che contiene e per le quali i tessuti biologici restano più a lungo vitali e freschi. E il fisiologo Keys: « i miei lunghi studi hanno riscontrato uno stato di salute notevolmente buono nelle popolazioni che consumano grandi quantità di olio di oliva; minore incidenza di disturbi delle coronarie e minore percentuale di casi di morte ». Il clinico professore Condorelli: « l'olio di oliva è l'assoluto sovrano tra oli vegetali ed il grasso più pregiato e più salubre per l'alimentazione ».

A causa della scarsa educazione del consumatore italiano si ritiene l'olio di semi « leggero » e l'olio di oliva « pesante ».

Tale convincimento deriva dalla confusione che si fa tra viscosità e valore nutritivo del prodotto.

L'olio di oliva vergine è più pastoso e perciò « condisce » meglio dell'olio di semi e con una quantità inferiore di almeno il 20 per cento; minore è anche la quantità di olio di oliva che passa in un cibo fritto rispetto all'olio di semi.

Il consumatore inoltre non sa che per la scarsa serbevolezza dell'olio di semi, questi hanno bisogno di aggiunta di sostanze antiossidanti fenolitici di sintesi come il butil-idrossi-toluolo e mentre la legge consente tale addizione all'olio di semi, riconoscendone la fragilità nei confronti dello irrancidimento ossidativo, lo vieta nel modo più categorico per l'olio di oliva.

L'olio di oliva vergine è « spremuta di olive » con un gusto fruttato, appagante, pieno, deciso; fornisce gli acidi grassi essenziali in quantità ottimale, favorisce l'assorbimento delle vitamine liposolubili, è indicato nell'infanzia per la sua composizione simile al grasso del latte materno, stimola la secrezione biliare e protegge la funzionalità del fegato. Non ha nessuna controindicazione in alcun caso.

Nel quadro della valorizzazione dell'olio di oliva vergine non può non essere riesaminato il problema dell'olio di sansa, che nell'arco di cinque anni si deve eliminare dal mercato perché quest'olio estratto con solventi è la causa principale di frodi che avvengono nel settore e anche perché non ha alcuna caratteristica che lo faccia considerare olio di oliva.

L'eventuale danno economico, derivato da un ridotto valore del sottoprodotto sansa, non deve comunque pesare sull'olivicoltura.

Non si propone la denominazione di origine controllata di oli di particolari zone in quanto l'alternanza di produzione della coltura non consente di avere con regolarità un olio di altissimo pregio e particolari caratteristiche, le quali oltre

tutto vanno attenuandosi in breve tempo per scomparire completamente dopo 10-12 mesi.

Qualche vantaggio potrebbero avere produttori di aree molto ristrette a scapito dell'olio extra vergine che invece va esaltato migliorando la qualità, portando l'acidità massima a 0,8 gradi, e poi perché « l'olio di oliva anche se extra vergine, al pari di qualsiasi altra sostanza grassa, non importa se di origine vegetale o animale, soggiace in tempi brevi, dell'ordine in genere di un anno, all'autossidazione o irrancidimento ossidativo, che inizia con l'incremento nell'olio del numero dei perossidi, prosegue con la formazione di aldeidi che sono evidenziate facendo ricorso a specifiche reazioni colorimetriche (fra cui la più nota è quella di Kreiss) e si completa con il vero e proprio fenomeno di irrancidimento. Attualmente gli oli con numero di perossidi superiore a 20 o con reazioni di Kreiss positiva non possono essere immessi al consumo.

Per l'attitudine più o meno facile all'ossidazione, in relazione a vari fattori che la favoriscono, quali presenza nell'olio di catalizzatori metallici come ferro e in particolare rame, calore, luce, e per l'olio di oliva, clorofilla, le caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva si attenuano gradualmente nello spazio di mesi fino a scomparire totalmente; al contrario dei vini rossi da arrosto che, con tempo, mediamente nell'ordine di un decennio, migliorano nettamente prima che inizi a manifestarsi il fenomeno della maderizzazione che costituisce l'inizio della decrepitezza ».

Si deve mantenere la categoria di olio sopraffino perché vaste aree di olivicultori sono nell'impossibilità di produrre olio extra mentre producono, e ancora più potrebbero produrre grandi quantità di olio sopraffino. Ciò spingerebbe molti olivicultori a migliorare la qualità e si darebbe la possibilità a molti consumatori di avere un olio di alto prestigio a un prezzo accettabile ad una larghissima fascia di consumatori.

Sono questi i motivi che giustificano una adeguata classificazione degli oli di oliva, ed una serie di norme finalizzate alla tutela, valorizzazione, e promozione commerciale di un prodotto che in tutto il paese può considerarsi di qualità.

PROPOSTA DI LEGGE

—

ART. 1.

1. Può essere destinato al consumatore l'olio di oliva ottenuto esclusivamente dalle olive con tenore di acidi grassi, espressione in acido oleico, non eccedenti 2,8 grammi, non miscelato con olio proveniente da altro frutto o seme e che all'esame organolettico non riveli odori o sapori sgradevoli.

ART. 2.

1. L'olio di oliva commestibile si classifica con le seguenti denominazioni:

a) olio extra vergine di oliva riservato all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito qualsiasi altro processo e che non contenga più dello 0,8 per cento in peso di acidità espresso in acido oleico, senza alcuna tolleranza. Alla denomincazione di « olio extra vergine di oliva » potrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza;

b) olio sopraffino vergine di oliva, è l'olio che ottenuto meccanicamente dalle olive non abbia subito qualsiasi altro processo e che non contenga più dell'1,5 per cento in peso di acidità espressa in acido oleico, senza alcuna tolleranza;

c) olio vergine di oliva, è l'olio che ottenuto meccanicamente dalle olive non abbia subito qualsiasi altro processo, e che non contenga più del 2,8 per cento in peso di acidità espressa in acido oleico;

d) olio di oliva è l'olio costituito da un taglio di olio di oliva vergine commestibile ed olio di oliva rettificato. Il taglio deve essere effettuato con una quantità minima del 20 per cento di olio vergine di oliva e non deve avere un'acidità superiore a 1,5 gradi espressa in acido oleico

e le confezioni devono recare ben visibile le percentuali dell'olio vergine di oliva e dell'olio rettificato.

ART. 3.

1. Sui recipienti degli olii commestibili detenuti nei negozi di minuta vendita debbono risultare con caratteri indelebili il mese e l'anno di confezionamento della merce e il suggerimento « da consumare preferibilmente entro un anno ».

ART. 4.

1. Con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste è costituito un comitato con il compito di studiare e realizzare attività promozionali per lo sviluppo del consumo dell'olio di oliva.

2. Il comitato è composto da un funzionario del Ministero dell'agricoltura e foreste, da uno del Ministero della sanità, da otto rappresentanti designati dal CNO,UNAPROL, AIPO e UNSCO, da tre rappresentanti dell'industria e del commercio oleario e da due rappresentanti di consorzi di oleifici sociali più rappresentativi.

3. Per gli scopi promozionali previsti dal presente articolo, il Ministero dell'agricoltura e foreste stanzia annualmente la somma di lire 8.000 milioni da iscriversi sul proprio bilancio di previsione per il prossimo quinquennio nel capitolo 9001.

ART. 5.

1. Per tutte le forme previste all'articolo 8, le confezioni per la commercializzazione dell'« olio di oliva » devono recare in modo chiaro e visibile l'indicazione della percentuale dell'olio vergine di oliva presente nel prodotto.

2. È fatto obbligo pertanto alle imprese di rettificazione ed ai confezionatori di tenere due appositi registri di carico e di scarico, vidimati dall'ufficio repres-

sione frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, nei quali devono essere riportate le quantità di olio rettificato, prodotto od acquistato, con le relative provenienze di origine, nonché le quantità di olio vergine di oliva introdotto ed impiegato.

ART. 6.

1. Non è consentito detenere per la vendita, vendere, mettere in commercio, per consumo alimentare, gli olii che non posseggano le caratteristiche prescritte agli articoli 1, 2 e 3 della presente legge o che all'analisi rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazione o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di sostanze estranee o di composizione anomala.

2. È permesso, ai produttori di olive, singoli o associati, in deroga a quanto sopra, di detenere nei magazzini propri o fiduciari, in recipienti separati e ben individuati, olii di oliva aventi caratteristiche diverse da quelle indicate negli articoli 1, 2 e 3 della presente legge, sempre nei limiti della quantità evidenziate dalle denunce di produzione ai fini della integrazione comunitaria.

3. Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito, in rapporto al grado di violazione in cui è incorso, con la multa di lire 1.000.000 e di lire 1.500.000 per ogni quintale o frazione di quintale di olio eccedente e con la reclusione da tre e fino a dodici mesi.

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

ART. 7.

1. È altresì vietato destinare ad uso commestibile gli olii neutralizzati con processo di esterificazione o comunque con metodi diversi da quelli della neutralizzazione con alcali a semplice o doppio solvente, o distillazione neutralizzante.

2. I citati processi, a semplice e doppio solvente o della distillazione neutralizzante, debbono esser preventivamente sottoposti all'esame e controllo del Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed approvati dal Ministero medesimo di concerto con i Ministeri dell'industria, del commercio e dell'artigianato, della sanità e delle finanze, in base alle caratteristiche di ciascun brevetto autorizzato.

ART. 8.

1. Nel territorio dello Stato e nell'ambito del mercato della CEE, gli olii di oliva commestibili devono circolare esclusivamente confezionati in recipienti di qualsiasi capacità ermeticamente chiusi ed apribili solo mediante effrazione, oppure muniti di suggello di garanzia recante la denominazione e la sigla del confezionatore, applicata in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del suggello stesso.

2. Sui recipienti debbono risultare, indelebili e ben visibili, la denominazione e tutte le caratteristiche evidenziate del prodotto secondo le norme della presente legge, oltre il volume o il peso netto della merce, il nome e cognome o la ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezionamento.

3. Le norme di cui al comma 2 non si applicano quando venga trasferito l'olio di oliva dal frantoio al deposito del produttore o dal deposito di questi a quello del primo destinatario, e non si applicano neanche nel caso di vendita diretta dal produttore al consumatore.

4. Dette norme non si applicano altresì quando l'olio di oliva è trasportato mediante autocisterne o cisterne ferroviarie o navali. Sui recipienti contenenti olio di oliva commestibile provenienti dall'estero devono risultare, oltre le indicazioni di cui al comma 1 del presente articolo, anche la denominazione del prodotto, il domicilio e la sede dell'importatore.

5. Chiunque violi le disposizioni del presente articolo, è punito con la multa da lire 5.000.000 e fino a lire 15.000.000 e con la reclusione da tre e fino a dodici mesi. In caso di recidività viene ritirata anche la licenza di attività.

ART. 9.

1. Gli olii di oliva commestibili debbono obbligatoriamente essere tenuti e venduti solo in recipienti chiusi e sigillati, il cui contenuto netto è inferiore o pari a cinque litri o multiplo di essi.

ART. 10.

1. Sono abrogati in particolare:

a) la legge 13 novembre 1960, n. 1407;

b) il decreto-legge 27 settembre 1936, n. 1986, convertito dalla legge 18 gennaio 1937, n. 233.

2. Per quanto non espressamente previsto dalla presente legge, si applicano le norme contenute nel regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito dalla legge 18 marzo 1926, n. 562, nonché nel relativo regolamento approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, e successive modificazioni.

ART. 11.

(Norma transitoria).

1. Tutti i tipi di olio confezionati possono essere regolarmente commercializzati fino al quarto mese successivo alla data di pubblicazione della presente legge nella *Gazzetta Ufficiale*.