

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori LOPS, CASCIA, SCIVOLETTO, MARGHERITI,
TRIPODI, CASADEI LUCCHI e PETRARA

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 10 MARZO 1988

Norme per la istituzione del marchio di qualità dell'olio di oliva destinato alla vendita

ONOREVOLI SENATORI. — L'esigenza di una nuova legge sulla classificazione degli oli di oliva è fortemente avvertita sia dai consumatori che dai produttori singoli o associati.

Il presente disegno di legge vuole rispondere in positivo alle mutate situazioni produttive e mercantili interne ed internazionali, determinate anche dall'avvenuto ingresso nella CEE di Grecia, Spagna e Portogallo. Tale ingresso ha profondamente modificato il quadro complessivo dell'offerta degli oli di oliva nella Comunità, ponendo problemi inediti di non semplice soluzione.

In realtà, già nella precedente legislatura furono avanzate proposte di legge, il cui *iter*, però, fu reso estremamente difficoltoso dall'atteggiamento negativo del Governo e per questo non concluso.

Ripresentiamo oggi questa proposta, che tiene conto anche del confronto avviato nella IX legislatura alla Camera dei deputati, consapevoli dell'importanza economica, paesaggistica e di difesa del suolo che ha l'olivicoltura per il nostro Paese, specie per le aree svantaggiate di collina.

L'olivicoltura infatti, fra quella specializzata e quella promiscua, interessa circa 2 milioni di ettari, con una produzione annua di circa 6 milioni di quintali (2 milioni dei quali solo in Puglia), per un valore complessivo di oltre 2.000 miliardi di lire, circa il 5 per cento della produzione lorda vendibile agricola italiana).

A questi aspetti di ordine economico, si aggiunge quello di ordine sociale inerente alla necessità di salvaguardare e difendere oltre un milione di produttori, che dall'olio di oliva

traggono gran parte del loro reddito aziendale, e alcune decine di migliaia di lavoratori occupati nell'industria di trasformazione e nel commercio di questo importante e tipico prodotto mediterraneo.

Un prodotto, l'olio di oliva, che, non avendo eguali fra le materie grasse, quanto a qualità organolettiche ed a valore biologico e nutrizionale, va salvaguardato, tutelato e fortemente valorizzato anche per difenderlo dalla pericolosa concorrenza - dovuta essenzialmente ai costi di produzione e perciò ai prezzi sul mercato - dei vari oli di semi ed ora anche di altri oli di oliva provenienti dall'interno della CEE e dai Paesi terzi.

Uno strumento di difesa e valorizzazione è sicuramente rappresentato da una giusta classificazione della qualità dell'olio di oliva posto in commercio e da una corretta disciplina del commercio al dettaglio, capace di fornire al consumatore le dovute informazioni e garanzie di qualità, tipicità e genuinità del prodotto.

Elementi importanti di valorizzazione e promozione, ma anche di stimolo al produttore per elevare costantemente la qualità, sarebbero sicuramente rappresentati da un marchio nazionale di garanzia di qualità dell'olio vergine ed extravergine di oliva, quale si propone con l'articolo 2 del presente disegno di legge, articolabile a livello territoriale, per zone

tipiche di produzione, e dalla istituzione di un albo nazionale degli assaggiatori di olio di oliva.

Con l'articolo 3 si stabiliscono gli adempimenti di competenza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste per l'istituzione del Comitato nazionale per i marchi di qualità dell'olio di oliva, mentre con gli articoli dal 4 al 14 si regolamentano la gestione ed il controllo del marchio, la costituzione degli eventuali consorzi volontari fra i produttori, l'istituzione del catasto olivicolo e dell'albo degli assaggiatori ufficiali, l'etichettatura e le confezioni per la commercializzazione dei vari tipi di oli, e si dettano norme inerenti alle sanzioni contro gli abusi e le eventuali frodi e sofisticazioni.

Infine, per l'attuazione concreta della legge (commi 3 e 4 dell'articolo 11), si prevede uno stanziamento a favore del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di lire 13.800 milioni per il quinquennio 1988-1992 in ragione di lire 2.760 milioni all'anno.

I senatori proponenti si augurano che questo disegno di legge, fortemente atteso dai produttori e dai consumatori, aperto ad ogni apporto utile e costruttivo, possa trovare i più ampi consensi in tutti i Gruppi parlamentari ed essere approvato nei tempi più brevi possibili.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. Le denominazioni e le definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva sono quelle fissate dall'articolo 35 del regolamento CEE n. 1915/87 del Consiglio del 2 luglio 1987, riportate nell'allegato alla presente legge.

Art. 2.

1. L'olio vergine ed extravergine di oliva prodotto in Italia può fregiarsi di un «marchio nazionale di garanzia di qualità».

2. Il marchio ha caratteristiche uniformi su tutto il territorio nazionale ed è istituito con decreto del Presidente della Repubblica su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, sentito il Comitato nazionale per i marchi di qualità dell'olio di oliva di cui all'articolo 3.

3. Il decreto di cui al comma 2 stabilisce le caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche che dovrà avere il prodotto per fregiarsi del marchio di garanzia di qualità e fissa le procedure per la gestione ed il controllo del marchio e le modalità per l'ottenimento.

4. Il marchio nazionale può articolarsi in «marchi di origine per zone tipiche di produzione» su base territoriale. Tali marchi di tipicità vengono istituiti con decreto del presidente della Giunta regionale interessata, con parere obbligatorio del Comitato nazionale di cui all'articolo 3.

5. La gestione del marchio nazionale è affidata ad un consorzio volontario tra le unioni nazionali riconosciute delle associazioni di produttori olivicoli.

6. I marchi di origine per zone tipiche vengono gestiti da consorzi volontari di associazioni di produttori olivicoli riconosciute, secondo norme fissate con proprio decreto dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

7. Al fine di fornire un giudizio di qualità completo, anche organolettico, è istituito con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle

foreste, presso ciascuna unione regionale delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, l'albo degli assaggiatori.

Art. 3.

1. Presso il Ministero dell'agricoltura e delle foreste è istituito un Comitato nazionale per i marchi di qualità dell'olio di oliva.

2. Il Comitato, nominato con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, è composto dai rappresentanti del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, da quelli delle amministrazioni regionali a particolare vocazione olivicola, dai rappresentanti delle organizzazioni professionali agricole, a vocazione generale, maggiormente rappresentative a livello nazionale, dai rappresentanti delle organizzazioni nazionali cooperative e da quelli delle unioni nazionali dei produttori olivicoli riconosciute, nonché da tre esperti del settore, scelti tra gli assaggiatori iscritti al costituendo albo presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura di cui al comma 7 dell'articolo 2.

Art. 4.

1. Il decreto del presidente della Giunta regionale per l'istituzione del marchio di origine per zone tipiche di produzione, di cui al comma 4 dell'articolo 2, stabilirà:

- a) la delimitazione della zona di produzione delle olive;
- b) le condizioni di produzione (caratteristiche naturali dell'ambiente, varietà, sistemi di coltivazione) ed il relativo obbligo di denuncia delle produzioni;
- c) le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dell'olio, nonché l'acidità massima consentita;
- d) la disciplina del confezionamento e del commercio delle olive e degli oli interessati;
- e) la regolamentazione per la gestione ed il controllo del marchio.

Art. 5.

1. Entro tre mesi dall'entrata in vigore della presente legge, il Presidente della Repubblica,

su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, sentite le regioni, le organizzazioni professionali agricole maggiormente rappresentative a livello nazionale e le unioni nazionali dei produttori olivicoli riconosciute, con proprio decreto:

a) emana una normativa generale per l'istituzione, la regolamentazione, la gestione e il controllo dei marchi di origine dell'olio di oliva ed extravergine di oliva per la delimitazione delle zone tipiche di produzione, per la costituzione dei consorzi volontari fra i produttori aventi per scopo la gestione del marchio, per l'istituzione del catasto olivicolo e dell'albo degli assaggiatori ufficiali, nonchè per il relativo obbligo di denuncia delle produzioni;

b) fissa le norme per la composizione ed il funzionamento del Comitato nazionale di cui all'articolo 3;

c) stabilisce particolari norme per la disciplina della produzione, del confezionamento, del commercio delle olive e degli oli aventi marchio di origine, al fine di impedire eventuali frodi, facilitare i controlli e offrire le necessarie garanzie ai consumatori, nonchè definisce normative che consentano e disciplinino la vigilanza sulla osservanza del decreto medesimo.

Art. 6.

1. Sulle etichette e sulle confezioni, di cui all'articolo 9, per la commercializzazione dei vari tipi di olio d'oliva, vergini, rettificati o di sansa, devono essere ben visibili la data di produzione e di imbottigliamento, le quantità di olio vergine utilizzate per la miscela, la specificazione dei prodotti utilizzati per il taglio.

2. È fatto obbligo ai confezionatori di tenere un registro di carico e scarico, vidimato dall'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

3. Nel registro devono essere registrate le quantità di olio vergine acquistate, le quantità di olio lampante acquistate, le relative zone di provenienza, nonchè le quantità di olio rettificato prodotto, le quantità miscelate, le quanti-

tà di olio vergine impiegate per il taglio, le quantità di olio vergine poste in commercio.

4. Chi non ottempera a tali disposti è soggetto ad una sanzione amministrativa da lire 5 milioni a lire 20 milioni.

Art. 7.

1. È vietato vendere, detenere per la vendita, mettere comunque in commercio, per consumo alimentare, gli oli che non posseggano le caratteristiche previste all'articolo 1 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.

2. In deroga a quanto previsto nel comma 1 è consentito ai produttori di olive singoli o associati di detenere in magazzini propri o fiduciari, in recipienti separati e ben individuati, oli di oliva aventi caratteristiche diverse da quelle indicate nell'articolo 1 con riferimento all'acidità e ai naturali processi di deterioramento, sempre nei limiti delle quantità evidenziate dalle denunce di produzione ai fini dell'integrazione comunitaria.

3. È altresì vietato vendere, detenere per la vendita o comunque mettere in commercio per uso alimentare gli oli di cui all'articolo 1 con denominazioni diverse da quelle descritte.

4. Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con una sanzione amministrativa di lire 1.000.000 per ogni quintale di olio. In caso di recidiva si provvede al ritiro della licenza di attività.

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

Art. 8.

1. All'articolo 1 della legge 24 luglio 1962, n. 1104, è aggiunto il seguente:

«Art. 1-bis. - 1. È vietato produrre e commercializzare per uso alimentare gli oli 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. All'articolo 4 della legge 24 luglio 1962, n. 1104, è aggiunto il seguente:

«Art. 4-*bis*. - 1. Chiunque violi le disposizioni di cui all'articolo 1-*bis* è punito con la multa da lire 10 milioni a lire 100 milioni, con il ritiro immediato della licenza e con la reclusione fino a tre anni».

Art. 9.

1. Gli oli di oliva commestibili devono circolare nel territorio dello Stato e nell'ambito della Comunità economica europea esclusivamente confezionati in recipienti ermeticamente chiusi, apribili solo mediante effrazione, oppure muniti di suggello di garanzia recante la denominazione e la sigla del confezionatore applicato 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 le altre indicazioni previste dalla presente legge e dal decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322, oltre il volume o il peso netto della merce, il nome o il cognome o la ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento e del 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 e dal deposito di questi a quello del primo destinatario e nel caso di vendita diretta dal produttore agricolo al consumatore.

4. Sui recipienti contenenti olio di oliva commestibile proveniente dall'estero devono risultare, oltre alle indicazioni di cui al comma 1, anche la denominazione del prodotto ed il domicilio o la sede dell'importatore.

5. Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con una sanzione amministrativa di lire 1.000.000 per ogni quintale di olio. In caso di recidiva si provvede al ritiro della licenza di attività.

Art. 10.

1. Nei negozi di vendita al minuto e nella vendita ambulante, gli oli di oliva commestibi-

li debbono essere tenuti e venduti esclusivamente in recipienti chiusi e sigillati di contenuto netto pari a litri 0,50; 0,75; 1; 2; 3; 5 e multipli di 5.

2. Sui recipienti debbono risultare le indicazioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322, oltre a quanto prescritto dall'articolo 9, ed in particolare il mese e l'anno di confezionamento del prodotto.

3. È vietato vendere oli fluidi vegetali, anche diversi dagli oli di oliva, con denominazioni che possano trarre in inganno il consumatore su eventuali azioni curative per l'organismo umano.

4. Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con una ammenda di lire 20.000 per ogni litro o frazione di litro posto in vendita e, per quanto previsto dal comma 3, con il sequestro del prodotto.

Art. 11.

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

2. Il comitato è composto da tre rappresentanti del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, da uno del Ministero della sanità, da uno del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, da nove rappresentanti designati dalle organizzazioni professionali agricole a vocazione generale maggiormente rappresentative a livello nazionale, dalle unioni nazionali dei produttori olivicoli riconosciute e dalle organizzazioni nazionali cooperative riconosciute, da tre rappresentanti dell'industria e del commercio oleario e da due rappresentanti delle organizzazioni dei consumatori maggiormente rappresentative a livello nazionale.

3. Per realizzare gli scopi promozionali previsti dal presente articolo si provvede, oltre che con gli eventuali stanziamenti da parte della Comunità economica europea o da parte del Consiglio olivicolo internazionale, con la somma di lire 13.000 milioni per il quinquen-

nio 1988-1992, in ragione di lire 2.600 milioni all'anno.

4. Allo scopo di accelerare gli studi e le ricerche atti a garantire analiticamente le quantità di olio d'oliva vergine utilizzate per le operazioni di taglio e potere quindi stabilire con certezza le quantità occorrenti, il Ministero dell'agricoltura e delle foreste eroga all'Istituto sperimentale per la elaiotecnica e alla Stazione sperimentale per le industrie degli oli e dei grassi la somma di lire 800 milioni nel quinquennio 1988-1992, in ragione di lire 160 milioni all'anno.

5. All'onere derivante dall'applicazione dei commi 3 e 4, valutato in lire 2.760 milioni per ciascuno degli anni 1988, 1989 e 1990, si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento iscritto, ai fini del bilancio triennale 1988-1990, nel capitolo 6856 dello stato di previsione del Ministero del tesoro per l'anno finanziario 1988, all'uopo utilizzando, per tale anno, l'accantonamento «Interventi rivolti ad incentivare l'esportazione di prodotti» e, per gli anni 1989 e 1990, l'accantonamento «Riforma della dirigenza».

6. Il Ministro del tesoro è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

Art. 12.

1. Le disposizioni della presente legge si applicano anche agli oli di oliva commestibili importati dall'estero.

Art. 13.

1. È abrogata la legge 13 novembre 1960, n. 1407.

Art. 14.

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

2. Chiunque violi le disposizioni del presente articolo è punito con una sanzione amministrativa di lire 20.000 per ogni litro o frazione di esso. In caso di recidiva si provvede al ritiro della licenza.

ALLEGATO
(articolo 1)

**DENOMINAZIONI E DEFINIZIONI DEGLI OLI D'OLIVA E DEGLI OLI
DI SANSÀ D'OLIVA DI CUI ALL'ARTICOLO 35 DEL REGOLAMENTO
CEE N. 1915/87 DEL 2 LUGLIO 1987**

1. *Oli d'oliva vergini*: oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni, segnatamente termiche, che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Detti oli d'oliva sono oggetto della classificazione e delle denominazioni che seguono:

a) olio d'oliva vergine extra: olio d'oliva vergine di gusto assolutamente perfetto, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 1 grammo per 100 grammi;

b) olio d'oliva vergine (il termine «fino» può essere usato nella fase della produzione e del commercio all'ingrosso): olio d'oliva vergine di gusto perfetto, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 2 grammi per 100 grammi;

c) olio d'oliva vergine corrente: olio d'oliva vergine di gusto buono, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 3,3 grammi per 100 grammi;

d) olio d'oliva vergine lampante: olio d'oliva vergine di gusto imperfetto, la cui acidità espressa in acido oleico è superiore a 3,3 grammi per 100 grammi.

2. *Olio d'oliva raffinato*: olio d'oliva ottenuto dalla raffinazione di oli d'oliva vergini, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 0,5 grammi per 100 grammi.

3. *Olio d'oliva*: olio d'oliva ottenuto da un taglio di olio d'oliva raffinato e di oli d'oliva vergini diversi dall'olio lampante, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 1,5 grammi per 100 grammi.

4. *Olio di sansa d'oliva greggio*: olio ottenuto mediante trattamento al solvente di sansa d'oliva, esclusi gli oli ottenuti con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

5. *Olio di sansa d'oliva raffinato*: olio ottenuto dalla raffinazione di olio greggio di sansa d'oliva, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 0,5 grammi per 100 grammi.

6. *Olio di sansa d'oliva*: olio ottenuto da un taglio di olio di sansa d'oliva raffinato e di oli d'oliva vergini diversi dall'olio lampante, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 1,5 grammi per 100 grammi.