

### DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore SALARI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 7 OTTOBRE 1964

#### Norme per la vendita dell'olio di semi e dell'olio di oliva

ONOREVOLI SENATORI. — Il disegno di legge che si ha l'onore di sottoporre alla vostra attenzione trova le sue radici nella legge sulla classificazione ufficiale degli olii di oliva, con tanto impegno discussa ed approvata alcuni anni or sono da questa Assemblea, e che ha segnato la chiave di volta del nuovo indirizzo olivicolo-oleario del nostro Paese.

A distanza di anni è doveroso riconoscere gli effettivi e fruttuosi risultati che la legge sulla classificazione ha conseguito, dal momento che proprio da allora gli olii vergini di oliva hanno subito una tale concreta rivalutazione sul mercato che gli olii extra vergini di oliva spuntano attualmente prezzi superiori alle duecento lire per chilogrammo rispetto agli olii lampanti, mentre in precedenza tale scarto era limitato a 40-50 lire per chilogrammo.

È così possibile affermare che, attraverso la legge sulla classifica, è stata indicata agli olivicoltori la via maestra, che non poteva non passare per la via obbligata del miglioramento qualitativo, che conduce all'elevazione del reddito olivicolo e, quindi, al miglioramento delle condizioni di tutti gli addetti al settore.

D'altra parte, se si esaminano con attenzione le statistiche produttive, si rileva che proprio dall'epoca della nuova legge la produzione ha segnato punte elevate: difatti nel 1960-61 si è conseguita una produzione di quintali 3.801.000 e nel 1961-62 di quintali 3.933.000, per arrivare all'annata che sta per concludersi — 1963-64 — nel corso della quale si è toccata la punta mai raggiunta di quintali 5.254.000.

Ciò significa che nella scia del fermento innovatore che anima l'agricoltura, l'olivicoltura non è rimasta assente e cammina anche essa al passo del progresso.

Peraltro, è da rilevare che a seguito della nuova legge sulla classificazione degli olii di oliva e dei più recenti metodi analitici, i consumatori si sono rivolti con maggior fiducia all'olio di oliva essendo venute a cessare quelle frodi macroscopiche che in precedenza avevano impunemente imperversato.

Tuttavia, in questi anni si è potuto rilevare come proprio in relazione al miglioramento dei prezzi dell'olio di oliva si siano rilevate delle lacune legislative che hanno consentito all'olio di semi, già avvantaggiato rispetto all'olio di oliva per il suo più basso

prezzo, di penetrare con aggettivazioni non consentite alla gran parte dell'olio di oliva in commercio e tale da indurre il consumatore, investito peraltro da una martellante pubblicità svolta con multiforme dovizia di mezzi, a pensare che l'olio di semi possa essere superiore a quell'olio che indubbiamente è il miglior prodotto che la natura ci ha offerto.

Per questo motivo si è stati indotti a prospettarvi la opportunità di riportare, soprattutto nella considerazione del consumatore, l'olio di semi nel suo alveo naturale, che non può essere che quello di grasso fluido succedaneo e complementare dell'olio di oliva ai fini della copertura del fabbisogno nazionale.

In altre parole, si ritiene necessario che l'olio di semi venga denominato esclusivamente tale, senza alcuna aggettivazione migliorativa e tanto meno laudativa, specie se si considera ed è tempo che ci si soffermi su tale considerazione, che l'olio di semi non può assolutamente paragonarsi all'olio di oliva, del quale l'olio extra vergine è la sua espressione più esaltante, e che tutt'al più può avvicinarsi all'olio di sansa per il fatto preminente che ha in comune con quest'ultimo il sistema di estrazione per mezzo di solvente. Allorquando, quindi, l'olio di semi usa aggettivazioni che di norma sono vietate all'olio di oliva in quanto consentite solo all'olio extra vergine, esso tenta, sovente con risultati efficaci, un avvicinamento alle migliori qualità dell'olio di oliva con scapito sul piano psicologico di tutto il prodotto nazionale.

Per questo motivo vi si propone che non debba essere consentita alcuna aggettivazione all'olio di semi e nello stesso tempo che non debba essere consentito che l'olio di semi, il quale dopo essere stato estratto con solventi dai semi oleosi deve necessariamente essere sottoposto a raffinazione per essere reso commestibile, non si avvalga del termine « raffinato » bensì di quel termine attribuito anche all'olio di oliva allorquando viene sottoposto a processo di raffinazione vale a dire « rettificato ».

È fin troppo ovvio, infatti, che se si è voluto attribuire all'olio di oliva sottoposto a

processo di raffinazione il termine « rettificato » per evitare che l'espressione « raffinato » potesse indurre il consumatore a considerare l'olio relativo qualcosa di superiore anche all'olio vergine, è altrettanto necessario che questo indirizzo si segua anche per l'olio di semi proprio per evitare che nella considerazione del consumatore si vadano a determinare pericolose deviazioni.

D'altra parte, poichè la realtà di mercato ci ha consentito di rilevare che mentre alcuni olii di semi sono costituiti da prodotti ottenuti da una unica specie di seme, altri sono costituiti da miscele di olii ottenuti da svariate specie di semi diversi. È sembrato giusto, quindi, che mentre agli olii di semi ottenuti da una sola specie debba consentirsi, nelle denominazioni, l'aggiunta della specie dalla quale provengono, per le miscele di olii prodotti da specie diverse è necessario che il consumatore sappia che si tratta di « olio di semi misto », donde la necessità di denominarlo tale.

Una piaga attuale del commercio è quella della colorazione degli olii di semi i quali, specialmente se venduti allo stato sfuso, hanno in generale una colorazione che visivamente li fa sembrare olio di oliva. Nè è da dire che non sia possibile, in fase di processo di raffinazione, una completa decolorazione dal momento che gli olii venduti in confezioni sono generalmente quasi incolori. Ciò conferma la nostra supposizione che quegli olii di semi di colore giallo verdastro simile all'olio di oliva siano destinati a perpetrare una volgare frode, ad ingannare il consumatore il quale se richiede olio di oliva, riceve olio di semi colorato ed ha l'illusione che sia olio di oliva, se invece richiede olio di semi e questo è ben colorato lo ritira con l'illusione di consumare un olio dotato di speciali proprietà alimentari. Infatti è noto che attualmente in Italia Centro-meridionale viene venduto solamente olio di semi colorato.

Per questo motivo l'articolo 3 stabilisce che gli olii di semi commestibili debbono avere una colorazione giallo-pallido corrispondente alla notazione Munsell 5Y-8/4 della Munsell Charts; del resto tale norma è già stata adottata in Spagna con circolare

1/1964 del Commissariato Generale agli approvvigionamenti.

Un portato dei tempi moderni è indubbiamente la propaganda attraverso la quale si martellano i cervelli dei consumatori con tutti i mezzi e particolarmente attraverso radio e televisione e con dovizia di mezzi finanziari. È possibile a questo riguardo affermare che la propaganda è divenuta un mezzo essenziale per il consumo di un prodotto e per la sua espansione; la realtà di tutti i giorni ci dice che notevoli difficoltà incontrano quei prodotti, come l'olio di oliva, che non vengono propagandati.

Purtroppo, l'olio di semi, attraverso la massiccia propaganda che diuturnamente viene effettuata, ha valicato quei limiti che non avrebbero dovuto mai essere superati. Una prova concreta è data dal fatto che ormai si è generalizzato l'abuso di propagandare gli olii di semi sotto il termine più abbreviato di « olio » in piena violazione dell'articolo 20 del regio decreto legislativo 15 ottobre 1925, n. 2033, che così recita: « il nome di "olio" e di "olio di oliva" è riservato al prodotto della lavorazione delle olive (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o di olii di altra natura ».

Purtroppo nell'interpretazione di questa vecchia norma si sono verificate alcune smagliature per effetto delle quali il consumatore è stato profondamente disorientato. Di qui la necessità di chiarire in modo netto e definitivo che quando si propaga un olio di semi, questa denominazione, tutta intera, deve essere sempre e in ogni caso adottata. Parimenti, non debbono essere consentite aggettivazioni, lo ripetiamo, che la legge attuale ammette soltanto per l'olio extra vergine di oliva, al fine di evitare che l'olio di semi vada paradossalmente a mettersi a fianco unicamente della migliore qualità di olio di oliva.

Un altro arco di frodi, anche se ormai di limitata portata, ma pur sempre possibili, è purtroppo tuttora aperto attraverso i sottoprodotti della raffinazione. L'argomento formava oggetto di regolamentazione in un apposito disegno di legge che non ha completato il suo iter legislativo per il semplice motivo che si intendeva arrivare al controllo

dei sottoprodotti della raffinazione e quindi alla eliminazione delle relative frodi attraverso l'imposizione di una imposta di fabbricazione per gli olii di oliva rettificati che, secondo il parere di alcuni eminenti e obiettivi esperti, peraltro accolto dal Parlamento, avrebbe finito con il danneggiare l'olio di oliva.

Per questo motivo, ritenuto legittimo e giustificato, vi si propone di sancire l'obbligo della denaturazione dei sottoprodotti della raffinazione, che costituisce pur sempre una effettiva remora all'utilizzo non consentito per uso alimentare dei sottoprodotti stessi. Peraltro, considerando che la glicerina costituisce perlomeno allo stato attuale delle applicazioni tecnologiche la materia prima indispensabile per la produzione di olii esterificati e pur considerando che l'articolo 1 — ultimo comma — della legge 24 luglio 1962, n. 1104, fa già divieto di detenere glicerina negli stabilimenti di raffinazione, abbiamo nel nostro provvedimento introdotto il principio che chiunque produca glicerina sia tenuto a presentare denuncia all'Ufficio tecnico territoriale delle Imposte di fabbricazione e a tenere un registro di carico e scarico dal quale quindi sarà possibile seguire i movimenti dei prodotti.

Purtroppo l'olio di oliva è esposto nel suo stesso ambito a frodi che ne danneggiano sostanzialmente il consumatore e alle quali va posto rimedio. Difatti, non è possibile tollerare ulteriormente che la capacità dei recipienti nei quali viene venduto l'olio di oliva sia lasciata al « libitum » dei singoli operatori. Avviene così che sovente il consumatore è convinto di acquistare, per esempio, un litro di olio di oliva mentre ne acquista nove decilitri e a volte anche meno, anche se sul recipiente è riportata l'effettiva capacità.

È sembrato quindi necessario introdurre una norma, peraltro già adottata per gli olii di semi e che ha dato efficaci risultati, nel senso di pervenire al confezionamento dello olio fino a 5 chilogrammi, in recipienti di capacità standardizzata e usuale, escludendo quindi in maniera tassativa qualsiasi altra capacità. In tal modo, il consumatore saprà a priori che qualsiasi marca di olio che vorrà acquistare conterrà sempre e in ogni caso,

ad esempio, un litro o mezzo litro di olio di oliva, e così via.

Peraltro, si è ribadito anche per l'olio di oliva, come già avviene per l'olio di semi che la circolazione del prodotto deve avvenire in recipienti chiusi e muniti di suggello di garanzia, in maniera da poter sapere in ogni momento a chi debbono risalire eventuali responsabilità concernenti frodi olearie.

Si è rivolta anche una particolare attenzione alla vendita al dettaglio degli olii vegetali la cui attuale non regolamentazione consente di vendere in frode, quale olio di oliva, olio di semi, specie se colorato, o miscela di olio di semi con olio di oliva.

È fin troppo evidente che questa volgare frode potrebbe essere debellata attraverso l'obbligo della vendita in confezioni sigillate sia dell'olio di oliva che dell'olio di semi; purtroppo la diffusa area di produzione dell'olio di oliva non consente ancora, per il suddetto prodotto, l'adozione di un tale *obbligo* che si rivolgerebbe, a nostro avviso a danno del prodotto e in favore dell'olio di semi essendo questo un prodotto che esce per intero dagli stabilimenti industriali; per questo motivo si è ripresa un'idea peraltro già contenuta nel disegno di legge avanti citato, nel senso che qualora in uno stesso esercizio si vendano olio di oliva e olio di semi, uno dei due prodotti, ad opzione dell'esercente, deve essere venduto confezionato.

Infine, una piaga che affligge l'intero settore oleario è quello della vendita ambulante di olio spacciato per olio di oliva, ma che altro non è che l'olio di semi colorato o, nella migliore delle ipotesi, olio di semi miscelato con scarsa quantità di olio d'oliva. Con l'espressione di vendita ambulante abbiamo inteso riferirci a quella vendita effettuata da

singoli individui, sovente indossanti abiti consuetudinariamente adottati da contadini, che si presentano direttamente all'abitazione dei consumatori offrendo ottimo olio vergine di oliva di zone pregiate a prezzo allettante in quanto notevolmente inferiore a quello praticato dagli esercizi al dettaglio; purtroppo in genere non si tratta, come abbiamo già detto, che di olio di semi colorato il cui costo è di diverse centinaia di lire inferiore a quello che soltanto a parole viene offerto. Per sanare in qualche modo questa piaga, ormai diffusasi su tutto il territorio nazionale, nelle città e nelle campagne, siamo ricorsi all'obbligo di vendita soltanto in confezioni sigillate, con la speranza di potere infrenare questa frode invero alquanto considerevole.

Conseguentemente, abbiamo fissato le sanzioni relative alle varie violazioni uniformandoci, per quanto possibile, a quelle in atto per le infrazioni concernenti la legge della classifica sugli olii di oliva.

Onorevoli colleghi, il disegno di legge che vi abbiamo illustrato e che sottoponiamo alla vostra approvazione, ha il fine ultimo di difendere, con adeguate norme legislative, l'olio di oliva dall'attacco massiccio che da tempo sta subendo soprattutto da parte dell'olio di semi.

Noi ci auguriamo che questo nostro provvedimento trovi il vostro conforto e che possa divenire quanto prima legge dello Stato in maniera da costituire un altro baluardo per il nostro prodotto a cui dedica tante fatiche la gente dei campi di numerose regioni d'Italia. Siamo convinti che con l'adozione di questa legge si verranno ad eliminare le ultime possibilità di frode nei riguardi degli olii di oliva, per cui il consumatore italiano potrà consumare il prodotto della nostra terra con la certezza di non essere più oggetto di volgari frodi e sofisticazioni.

**DISEGNO DI LEGGE****NORME PER LA VENDITA DELL'OLIO  
DI SEMI E DELL'OLIO DI OLIVA****Art. 1.**

L'olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commestibile, a processo industriale di rettificazione altrimenti detto « di raffinazione », è denominato « olio di semi rettificato » o semplicemente « olio di semi ».

Alla suddetta denominazione dovrà aggiungersi l'indicazione della specie del seme oleoso semprechè l'olio di semi sia stato prodotto da una sola specie, mentre qualora l'olio di semi sia costituito da miscele di olii prodotti da diverse specie di semi oleosi, esso dovrà essere denominato « olio di semi misto ».

**Art. 2.**

È vietata l'aggiunta di qualsiasi aggettivo qualificativo e di qualsiasi illustrazione alle denominazioni di « olio di semi » o di « olio di semi misto ».

Il marchio, anche se di fantasia, non deve comunque indurre in inganno il consumatore.

**Art. 3.**

Gli olii di semi rettificati destinati al consumo alimentare non debbono superare la intensità colorimetrica corrispondente alla notazione Munsell 5Y-8/4 della Munsell Charts.

**Art. 4.**

Negli annunci propagandistici effettuati a mezzo della stampa od in qualsiasi altro modo, è fatto obbligo di far precedere la denominazione « olio di semi » o « olio di semi misto » all'indicazione del prodotto che si

reclamizza anche se in altra parte dell'annuncio pubblicitario il prodotto viene chiaramente indicato con la sua propria denominazione di « olio di semi » o di « olio di semi misto ».

#### Art. 5.

I sottoprodotti della raffinazione degli olii di oliva, degli olii estratti dalle sanse d'oliva e degli olii di semi, ottenuti nelle raffinerie nazionali o importati dall'estero, devono essere denaturati nello stabilimento di produzione o in apposito stabilimento di denaturazione, previamente autorizzato dal Ministero delle finanze.

Le sostanze denaturanti devono essere fornite dalle ditte interessate e riconosciute idonee da parte del Laboratorio chimico centrale delle Dogane e I. I.

#### Art. 6.

Chiunque produca glicerina è tenuto a presentare denuncia all'Ufficio tecnico delle imposte di fabbricazione competente per territorio e a tenere un registro di carico e scarico vidimato dall'Ufficio tecnico delle imposte di fabbricazione sul quale deve registrare le quantità giornalmente prodotte e quelle vendute e uscite dalla fabbrica.

#### Art. 7.

Gli olii di oliva commestibili e gli olii di semi commestibili devono circolare nel territorio dello Stato esclusivamente confezionati in recipienti di qualsiasi capacità, chiusi e muniti di suggelli di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del suggello stesso. Sui recipienti devono risultare con caratteri indelebili, ben visibili e in lingua italiana, la denominazione del prodotto secondo le norme vigenti, il volume o il peso netto della merce, il nome e il cognome o la ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezionamento. Sui recipienti contenenti olii di oliva commestibili

e olii da semi commestibili provenienti dall'estero deve risultare anche la denominazione dell'importatore.

Gli olii di oliva commestibili e gli olii di semi commestibili, fino a 5 chilogrammi, debbono essere confezionati esclusivamente in recipienti nei quali siano contenuti litri 0,100, litri 0,250, litri 0,500, litri 1, litri 2 e litri 5, oppure chilogrammi 0,100, chilogrammi 0,250, chilogrammi 0,500, chilogrammi 1, chilogrammi 2 e chilogrammi 5.

Le indicazioni di cui al primo comma del presente articolo possono essere apposte sui recipienti di qualsiasi capacità anche mediante etichette bene incollate sui recipienti medesimi; oppure, ad eccezione dei recipienti di cui al precedente secondo comma, mediante cartellini applicati con suggello di garanzia.

#### Art. 8.

È consentita la vendita allo stato sfuso degli olii di oliva commestibili e degli olii di semi commestibili presso gli esercenti negozi di minuta vendita.

Qualora in uno stesso locale per la vendita al minuto o in locali tra loro comunicanti si detengano o vendano olii di oliva commestibili e olii di semi commestibili, almeno uno dei due tipi di olio deve essere detenuto e venduto confezionato secondo le norme di cui al secondo comma del precedente articolo 7.

#### Art. 9.

Nella vendita al minuto, in forma ambulante, gli olii di oliva commestibili e gli olii di semi commestibili debbono essere detenuti e venduti esclusivamente in recipienti confezionati secondo le norme di cui al secondo comma del precedente articolo 7.

#### Art. 10.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 1, 2, 3, 7, 8 e 9 della presente legge è punito con la multa di lire 200.000 per ogni quintale o frazione di quintale di olii di semi e con la reclusione fino a un anno.

Nei casi di particolare gravità, le pene sono raddoppiate.

**Art. 11.**

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 4 è punito con l'ammenda fino a lire un milione.

**Art. 12.**

Chiunque trasporta o fa trasportare i sottoprodotti della raffinazione degli olii di oliva, degli olii estratti dalle sanse di oliva e degli olii di semi non denaturati o comunque viola le disposizioni di cui all'articolo 5 è punito con la multa da lire 1 milione a lire 3 milioni.

**Art. 13.**

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 6 è punito con l'ammenda da lire 500.000 a lire 5.000.000.

**Art. 14.**

Nell'ipotesi prevista dagli articoli 9 e 13 della presente legge, la merce è confiscata ai sensi dell'articolo 240 del Codice penale e si applica l'articolo 518 dello stesso Codice.