

*Disegno di legge recante Norme sulla qualità e la trasparenza degli oli di oliva (S 3211).*

Osservazioni

Si premette che le finalità della proposta di introdurre norme che preservino l'autenticità del prodotto e la trasparenza delle informazioni fornite al consumatore, unitamente alla volontà di ostacolare le pratiche fraudolente e distorsive della concorrenza, sono del tutto condivisibili e apprezzabili.

Di seguito si riportano alcuni commenti di natura strettamente tecnica, formulati esclusivamente in riferimento agli articoli della proposta ritenuti afferenti alle materie di competenza dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

**Articolo 1- Modalità per l'indicazione di origine**

- 1- L'indicazione di origine in etichetta degli oli di oliva vergini è disciplinata dall'art. 4 del Reg. (UE) n. 29/2012 della Commissione del 13 gennaio 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva. Tale disciplina, nel definire le diciture da utilizzarsi per l'indicazione di origine, nulla dispone circa la sua collocazione nel dispositivo di etichettatura. Occorre verificare, pertanto, se le disposizioni contenute nel presente comma possano configurare un ostacolo alla libera circolazione delle merci. Si suggerisce di prevedere che l'indicazione dell'origine dell'olio d'oliva sia riprodotta in etichetta nello stesso campo visivo e in prossimità della denominazione di vendita ovunque essa sia riportata.
- 2- La dimensione minima proposta, pari a 1,5 cm, appare eccessiva in astratto e non è allineata con quella prevista dall'art. 13 del Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione 1169/2011. Si propone, pertanto, di commisurare la dimensione dei caratteri al volume del contenitore, facendo riferimento alla dimensione dell'altezza della "x" riportata in un apposito allegato. In alternativa si potrebbe prevedere solo la disposizione contenuta nel comma 3 dell'articolo in esame, riportando l'indicazione dell'origine di cui al comma 1 in dimensioni uguali a quelle della denominazione di vendita dell'olio di oliva vergine e nella medesima rilevanza cromatica.

- 3- Quanto previsto al comma 4 circa l'utilizzo esclusivo del termine "miscela" sembra in contrasto con il successivo richiamo al DM 10 novembre 2009 di cui al comma 5. Si fa presente che la Commissione europea si è già pronunciata in ordine all'utilizzo del termine "miscela" ed alla sua possibile omissione o sostituzione con un sinonimo.
- 4- Si ritiene opportuno l'inserimento di un'apposita norma sanzionatoria in caso di violazione dei precetti contenuti nell'articolo in esame.

**Articolo 2-** *(Valore probatorio del panel test)*

Ai commi 1 e 2 andrebbe precisato che la verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini posti in commercio sia prerogativa dei comitati di assaggio ufficiali, riconosciuti ai sensi dell'articolo 5, comma 1 del DM 28/02/2012.

**Articolo 3-** *Piano straordinario di controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli*

- 1- Va premesso che la misura del contenuto degli alchil esteri, ed i limiti ivi previsti nell'allegato I del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i. si applicano esclusivamente agli oli extra vergini di oliva, mentre nessun limite viene previsto per la categoria "olio vergine di oliva". Si ritiene pertanto che le disposizioni di cui all'articolo 3 debbano fare riferimento solo alla categoria "extra vergine di oliva".
- 2- Occorre un'attenta valutazione circa la destinazione di un olio extra vergine che ha superato il limite dei 30 mg/Kg, se esso sia ulteriormente commercializzabile, a quali condizioni e con quali riferimenti sia per quanto concerne la categoria che l'indicazione dell'origine.
- 3- Per quanto concerne l'avvio di un "piano straordinario di sorveglianza dell'impresa" in caso di superamento dei valori di cui al comma 1 (30 mg/Kg) si ritiene opportuna una semplificazione del testo tenuto conto della "rigidità" che una tale disposizione comporterebbe; si propone in tal senso di riferirsi più in generale ad una "verifica" a cui sottoporre l'impresa da parte dell'organo di controllo che ha effettuato il prelievo del campione o, in alternativa, rinviare ad un apposito decreto del Mipaaf al fine di regolamentare i casi in cui sia necessario ricorrere a provvedimenti di "vigilanza rinforzata" nei confronti delle imprese interessate.
- 4- In relazione al contenuto del comma 3, si ritiene opportuna una verifica della compatibilità di quanto ivi previsto con le disposizioni in materia di privacy e di riservatezza industriale.

**Articolo 7-** *Termine minimo di conservazione e presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi*

- 1- La normativa comunitaria che disciplina gli oli d'oliva vergini, segnatamente il Reg. (CEE) n. 2568/92 e succ. modd. e il Reg. (CE) n. 1234/07, nel definire le caratteristiche che un prodotto deve possedere per essere classificato come "extra vergine" o "vergine", nulla dispone circa i limiti temporali oltre i quali le caratteristiche intrinseche del prodotto, ancorchè mantenuto in adeguate condizioni di conservazione, debbano essere considerate obbligatoriamente non più rispondenti alla categoria merceologica di appartenenza. Inoltre, con la presente disposizione, si avrebbe il problema di riclassificare un olio "extra vergine" o "vergine" dopo i limiti temporali previsti che mantenga ancora le caratteristiche merceologiche della categoria "iniziale", procedura in conflitto con la vigente normativa comunitaria disciplinante la materia, qualora obbligati ad un eventuale declassamento del prodotto.
  
- 2- La proposta al consumo dell'olio d'oliva presso i pubblici esercizi è attualmente disciplinata dall'art. 4 comma 4-quater e 4- quinquies della legge 11 marzo 2006, n. 81 (conversione in legge, con modificazioni, del D.L. 10 gennaio 2006, n. 2, recante interventi urgenti per i settori dell'agricoltura, dell'agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d'impresa) ed ha introdotto la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 3.000 euro per la violazione del divieto ai pubblici esercizi di proporre al consumo, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, olio di oliva in contenitori non etichettati conformemente alla normativa vigente, di cui al comma 4 quater del medesimo articolo. Le disposizioni in esame relative al dispositivo di chiusura, se finalizzate a contrastare la nota pratica del rabbocco si presentano utili, ma non risolutive in quanto per evitare tale pratica illecita la norma in esame andrebbe precisata formulando un chiaro riferimento ai dispositivi di chiusura "antirabbocco". Le norme sull'etichettatura, invece, risultano più "blande" rispetto a quelle vigenti. Infatti, tra tutte le diciture obbligatorie da riportare nel dispositivo di etichettatura del prodotto, vengono indicate solamente quelle relative all'"origine" e al "lotto", con parziale informazione del consumatore.
  
- 3- Verificare a quale comma (1 o 2) si riferisce la sanzione prevista al comma 3 e a quale soggetto debba essere applicata (ristoratore, dettagliante, confezionatore ecc...). Se riferita al comma 1, il comma 3 andrebbe completato indicando che la sanzione si applica nei confronti di qualunque soggetto che venda, ponga in vendita o detenga per la vendita/somministrazione oli vergini oltre il termine minimo di conservazione.

**Articolo 9 - Ammissione al regime di perfezionamento attivo per gli oli di oliva vergini**

- 1- Risulterebbe eccessivamente oneroso e "pesante" dal punto di vista procedimentale subordinare l'autorizzazione all'immissione al regime di perfezionamento attivo del Mipaaf al parere obbligatorio e vincolante del Comitato di coordinamento di cui all'articolo 6 del

decreto legge 18 giugno 1986 n. 282, convertito con modificazioni dalla legge 7 agosto 1986 n. 462. Si propone di prevedere la sola autorizzazione ministeriale.

Allegati:

- 1) monitoraggio del contenuto del parametro alchil esteri e valutazione organolettica su campioni di oli extravergini di oliva analizzati dall'Ispettorato;
- 2) regime sanzionatorio.

Allegato 1)

Monitoraggio del contenuto del parametro alchil esteri e valutazione organolettica  
su campioni di oli extravergini di oliva analizzati dall'Ispettorato

### **Parametro alchil esteri**

Si premette che il valore degli alchil esteri è costituito dalla somma di due classi di composti: gli esteri etilici e gli esteri metilici. Entrambi gli esteri si formano a partire da piccole quantità di metanolo ed etanolo disciolte nell'olio; l'etanolo deriva da fenomeni fermentativi a carico delle olive, il metanolo invece proviene dall'idrolisi delle pectine (polisaccaridi naturali presenti nella parete cellulare della frutta).

L'attuale limite comunitario prende in considerazione entrambe le classi di composti e si compone di due valori soglia:

- fino a 75 mg/kg (somma esteri etilici e metilici) si determina l'irregolarità del campione nel caso in cui si verifica la condizione supplementare del rapporto etilici/metilici  $>1,5$ ;
- oltre 150 mg/kg (somma esteri etilici e metilici) il campione è considerato irregolare indipendentemente dal già menzionato rapporto.

Con l'entrata in vigore del Reg. UE 61/2011 a partire dal 1 aprile 2011 è stato implementato in Italia il controllo del contenuto degli alchil esteri (ex. all. XX al Reg. CEE 2568/91).

A partire da questa data i laboratori ICQRF competenti per l'analisi dell'olio hanno sistematicamente verificato il parametro su tutti gli oli extra vergini di oliva.

Tuttavia, poiché il citato regolamento prevedeva la possibilità di smaltimento dei prodotti immessi in libera pratica anteriormente al 1 aprile 2011, è stato possibile realizzare *l'effettivo controllo del parametro*, con effetti pratici sul giudizio di regolarità sul campione indicativamente *a partire dal settembre 2011*.

Il valore più frequentemente riscontrato nei campioni di oli extravergini di oliva italiani analizzati dai laboratori dell'ICQRF dal 1° settembre 2011 al 29 febbraio 2012 si attesta intorno a 30 mg/kg (somma esteri etilici + esteri metilici).

### **Parametro panel test**

Le caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva costituiscono un parametro normato e ben definito per la classificazione merceologica degli oli vergini.

La metodica per la valutazione organolettica (panel test) costituisce quindi un metodo ufficiale comunitario, al pari di tutti gli altri metodi ufficiali indicati dal Reg. 2568/91 e s.m. per la verifica delle altre caratteristiche chimico-fisiche previste dall'allegato I del regolamento medesimo.

La valutazione organolettica infatti, ove utilizzata nel pieno rispetto delle procedure previste dall'Allegato XII del regolamento e nei documenti COI ad esso collegati, costituisce uno strumento d'indagine scientifica in grado di fornire un'indicazione numerica da utilizzare quale indice di conformità degli oli vergini.

A questo scopo vale la pena ricordare che tutti gli enti di accreditamento internazionali ne riconoscono la validità scientifica concedendovi, ove richiesto ed in presenza dei requisiti previsti, l'accREDITAMENTO della prova della valutazione organolettica ai sensi della norma EN ISO/IEC 17025:2005. Infatti è un metodo dotato di tutti quei parametri (riproducibilità, ripetibilità, valutazione delle performance del comitato di assaggio) propri dei metodi chimici.

L'applicabilità di tale prova, al pari delle altre caratteristiche chimico-fisiche soggette ad evoluzione naturale e/o soggetti a modificazione nel tempo, è tuttavia subordinata al rispetto delle indicazioni prescrittive previste dal citato regolamento per quanto concerne:

- la *corretta conservazione del campione* da sottoporre ad analisi (art. 2 comma 3);
- il *rispetto dei tempi di esecuzione delle analisi* (art. 2 comma 4) che include anche la possibilità di esercizio di difesa della controparte tramite l'effettuazione, quando richiesto, delle opportune contro analisi.

Inoltre i comitati di assaggio incaricati del controllo ufficiale devono sottostare a rigorose verifiche che ne attestano la competenza ed il mantenimento dei requisiti prescritti. I comitati di assaggio operanti presso i laboratori dell'Ispettorato (Perugia, Salerno, Catania + uno di revisione Roma) hanno, tra l'altro, ottenuto il riconoscimento da parte del Consiglio Oleicolo Internazionale.

Detti comitati di assaggio non solo permettono di ottemperare agli obblighi istituzionali ma hanno ampliato lo spettro degli illeciti accertabili, migliorando quindi, al pari delle altre indagini chimico-fisiche, la qualità del prodotto.

Di seguito alcuni dati riferiti all'attività dei comitati di assaggio dell'Ispettorato dal 2009 alla data del 4 giugno 2012.

---

	Totale analisi panel test 2009-2012				
	2009	2010	2011	2012	<b>TOT 2009-2012</b>
<i>Campioni analizzati</i>	336	114	550	215	1215
<i>Campioni irregolari</i>	56	19	54	14	143

---

% irregolarità	16,7%	16,7%	9,8%	6,5%	11,8%
----------------	-------	-------	------	------	-------

Tuttavia attese le perplessità da più parti sollevate sulla solidità del metodo del panel test, quale strumento per valutare la qualità degli oli, è stato rivolto dalla Commissione europea espresso invito agli esperti degli Stati membri di sostenere l'efficacia del metodo con valide evidenze e di promuovere nel contempo lo sviluppo di nuovi metodi e/o l'individuazione di nuovi parametri atti a favorire il miglioramento della qualità globale degli oli.

In tal senso si stanno indirizzando i Laboratori dell'ICQRF, ovvero sperimentando metodi analitici tesi allo studio e caratterizzazione della frazione volatile in campioni risultati irregolari al panel test.

## Allegato 2)

### Regime sanzionatorio

Per quanto concerne gli aspetti sanzionatori, si fa presente che nel testo della “Legge comunitaria 2011” in corso di esame presso il Senato, all'articolo 8 sono previste “*Modifiche al decreto legislativo 30 settembre 2005, n 225, recante disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alla commercializzazione dell'olio d'oliva*”.

In particolare con la proposta emendativa si intendono adeguare le disposizioni sanzionatorie al mutato quadro normativo comunitario di riferimento per quanto riguarda l'obbligatorietà dell'indicazione dell'origine degli oli vergini ed alle disposizioni nazionali applicative adottate ai fini della tracciabilità degli oli prodotti e posti in commercio. Sono previste specifiche sanzioni pecuniarie, appositamente graduate in relazione ai quantitativi di prodotto “irregolari”, per l'omissione dell'indicazione in etichetta o nei documenti commerciali degli oli vergini di oliva della designazione di origine o di utilizzo della stessa in difformità da quanto previsto dalle disposizioni comunitarie e nazionali attuative.

Sono previste, altresì, sanzioni in caso di evocazione di origine non veritiera mediante l'uso di segni, figure o simboli nell'etichettatura e nella presentazione degli oli. Sono state inserite, inoltre, specifiche sanzioni per le irregolarità connesse alla tenuta del registro telematico adottato ai sensi del DM 10 novembre 2009 e sull'identificazione delle partite di olio detenute presso i depositi e i magazzini delle imprese olearie.