

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore SALARI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 3 LUGLIO 1958

Norme per la classificazione e vendita degli olii di oliva

ONOREVOLI SENATORI. — È ormai a tutti nota la situazione in cui trovasi l'olio di oliva: esso è condannato ad assistere impotente ad un immondo mercato in cui col suo nome si contrabbandano prodotti di ogni provenienza. I progressi della chimica consentono infatti di gabellare per puro olio di oliva — e con tale termine intendiamo riferirci a quello ottenuto per semplice pressione delle drupe — non solo quello estratto dalle sanse stesse dell'oliva, ma persino quello proveniente da grassi animali di ogni genere e dagli alberi di pino e di abete.

Se a questi si aggiungono i vari olii di seme, si avrà completo il quadro per cui tanti allarmi si sono diffusi nella pubblica opinione. Il problema non riguarda infatti solo l'aspetto economico-sociale, rappresentando la coltura dell'olivo uno dei settori più importanti e delicati della nostra agricoltura e quindi dell'economia nazionale, ma anche l'aspetto igienico-sanitario sostenendosi fondatamente e da molte parti da un lato le insuperabili qualità nutritive del vero olio di oliva e dall'altro possibili e probabili dannose conseguenze per l'organismo umano dell'uso di olii provenienti

da manipolazioni chimiche di altre sostanze. Il fenomeno verrà più ampiamente e profondamente illustrato in sede di discussione del presente disegno di legge, che non ha per altro la pretesa di offrire uno strumento legislativo perfetto, ma solo lo scopo di richiamare sul problema l'attenzione del Governo e del Parlamento.

* * *

Le cause di tale situazione sono indubbiamente complesse e difficili sono di contro i rimedi. È altrettanto certo però che una delle stesse è da ravvisarsi nella attuale classificazione degli olii di oliva la quale ha aperto la strada a tutte le sofisticazioni con il dare libero ingresso, nel campo degli « olii di oliva » ai rettificati ed alle miscele con i medesimi ottenute. Il primo provvedimento da adottarsi è quindi quello di chiudere la falla attraverso la quale ha fatto irruzione l'orda degli olii non provenienti dalla pressione delle olive. La denominazione di « olio di oliva » deve essere in altri termini riservata all'olio ottenuto meccanicamente dalle olive ed esclusa per

LEGISLATURA III - 1958 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

tutti quelli ottenuti invece con manipolazioni chimiche, compresi i rettificati A. Tale misura, se può apparire drastica, si impone però nel modo più assoluto se si vuole affrontare il problema con l'indispensabile rigore. Nè oggi, dato il progresso che anche nel meridione si è compiuto nelle attrezzature molitorie, ci si deve più preoccupare per la sorte degli olii lampanti che un tempo in notevole quantità sul mercato, dovrebbero ormai tendere a scomparire. E si dovrebbe anzi ormai tranquillamente ritenere che non comporta nessuna conseguenza negativa di rilievo lo stabilire il massimo della acidità per gli olii di oliva a pressione nel 3% in acido oleico. Restituendo così uno stato civile le-

gittimo al vero olio di oliva, i rettificati e le miscele da questi ottenute dovranno distinguersi con altra denominazione che si propone con quella di « olio rettificato A-B » e si avranno così due campi nettamente separati senza alcun cunicolo che favorisca il contrabbando dall'uno all'altro. E nemmeno con le così dette miscele « sottobanco » proponendosi il divieto della vendita promiscua negli stessi esercizi di olii di oliva e di altra denominazione. Allo scopo infine di seguire la lavorazione dei grassi animali, si propone di assoggettare i medesimi alla disciplina vigente per i semi oleosi ed olii da seme. Si ritiene poi di insprire la pena pecuniaria e non più a titolo di ammenda ma di multa.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

Sono olii di oliva commestibili gli olii di oliva che contengono non più del 3% di acidità espressa in acido oleico, e che allo esame organolettico non rivelano odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

Gli olii di oliva commestibili si classificano con le seguenti denominazioni:

1) olio sopraffino vergine di oliva, riservata agli olii che, ottenuti meccanicamente dalle olive, non abbiano subito le manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la filtrazione e la sedimentazione e contengano non più dell'1,20% di acidità espressa in acido oleico;

2) olio fino di oliva, riservata agli olii che, ottenuti meccanicamente dalle olive, non abbiano subito le manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la filtrazione e la sedimentazione, e contengano non più del 2,50% di acidità espressa in acido oleico;

3) olio di oliva, riservata agli olii che, ottenuti meccanicamente dalle olive, non ab-

biano subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la filtrazione e la sedimentazione, e contengano non più del 3% di acidità espressa in acido oleico.

Art. 2.

La denominazione di « Olio rettificato A » è riservata al prodotto ottenuto da olii lampanti o da olii lavati resi commestibili mediante manipolazioni chimiche e non contenenti tracce delle sostanze chimiche adoperate.

La denominazione di « Olio rettificato B » è riservata al prodotto ottenuto da olio estratto con solventi dalla sansa di oliva, reso commestibile mediante manipolazioni chimiche e non contenente tracce dei solventi e delle altre sostanze chimiche adoperate.

Art. 3.

Ai fini della attribuzione delle denominazioni di « olio rettificato A » e di « olio rettificato B », si intendono:

a) per olii lampanti gli olii ottenuti meccanicamente dalle olive, i quali non abbiano subito manipolazioni chimiche ed all'esame organolettico, rivelino odori disgu-

LEGISLATURA III - 1958 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

stosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili, oppure contengano più del 3 per cento di acidità espressa in acido oleico;

b) per olii lavati gli olii ottenuti dal lavaggio delle sanse di oliva;

c) per estratti con solventi gli olii ottenuti dal trattamento dalle sanse di oliva con solventi.

Art. 4.

A partire dal 1° gennaio 1959 è vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per il consumo diretto, olii di oliva che non posseggano le caratteristiche prescritte dal primo comma dell'articolo 1. A partire dalla stessa data è altresì vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo diretto, olii di oliva e rettificati con denominazione diversa da quelle stabilite a norma degli articoli 1 e 2 o che non siano quelli spettanti, secondo le disposizioni degli articoli stessi, in relazione alle caratteristiche prescritte per ciascuna denominazione. Sempre dalla medesima decorrenza, a coloro che vendono, detengono per la vendita o mettono comunque in commercio gli olii di oliva di cui all'articolo 1, è vietato vendere, detenere per la vendita o mettere in commercio olii di qualsiasi altra provenienza, ad eccezione degli olii lampanti per i produttori di olio d'oliva.

Art. 5.

Si considerano messi in commercio per il consumo diretto gli olii che si trovano nei magazzini di vendita, sia all'ingrosso che al minuto.

Le denominazioni di cui agli articoli 1 e 2 debbono essere indicate nei documenti commerciali ed 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 regio decreto 15 ottobre 1925, n. 2033.

Art. 6.

Le norme disciplinanti la lavorazione dei semi oleosi e degli olii da seme sono estese alla produzione degli olii di sintesi o esterificati.

Art. 7.

Le infrazioni alle disposizioni della presente legge sono punite con la multa da lire 50.000 a lire 5.000.000.

Art. 8.

Il regio decreto-legge 27 settembre 1936, n. 1986, convertito in legge 18 gennaio 1937, n. 233 è abrogato.