

SENATO DELLA REPUBBLICA

III LEGISLATURA

(Nn. 10 e 279-A)

RELAZIONE DELLA 8^a COMMISSIONE PERMANENTE

(AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE)

(RELATORE CARELLI)

SUI

DISEGNI DI LEGGE

Norme per la classificazione e vendita degli olii di oliva (N. 10)

d'iniziativa del senatore SALARI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 3 LUGLIO 1958

E

Classificazione ufficiale degli olii di oliva (N. 279)

presentato dal Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste

di concerto col Ministro di Grazia e Giustizia

col Ministro delle Finanze

col Ministro dell'Industria e del Commercio

e col Ministro della Sanità

NELLA SEDUTA DEL 26 NOVEMBRE 1958

Comunicata alla Presidenza il 16 luglio 1959

ONOREVOLI SENATORI. — L'importanza dei settori olivicolo ed elaiotecnico del nostro Paese è una certezza inconfutabile resa evidente, in termini di concretezza organizzativa, dalla impostazione patrimoniale, di notevole rilievo, dal progresso colturale e delle applicazioni tecnologiche.

Il nostro territorio dispone di una superficie olivata di ettari 2.226.000 di cui 888.000 in coltura specializzata ed ettari 1.338.000 in coltura promiscua; produce la migliore qualità di olio di oliva, seguito dalla Spagna e dalla Grecia ed a distanza notevolissima dalla Siria, dalla Turchia, dalla Tunisia, dal Marocco e dall'Algeria.

La produzione olivicola si aggira intorno a 20 milioni di quintali dai quali si estraggono 3-3,5 milioni di quintali di olio che gravitano su circa 30.000 frantoi ed oleifici (distribuiti nella misura del 70 per cento nell'Italia meridionale ed insulare) che nella stagione olearia utilizzano giornalmente oltre 100.000 unità lavorative, con un giornaliero assorbimento di prodotto di circa 500 mila quintali. Complessivamente il settore elaiotecnico impiega mano d'opera per 70 milioni di giornate lavorative, elemento questo di grande importanza sociale.

Un così poderoso, verdissimo ramo agricolo-industriale non rappresenta un semplice accessorio produttivo, ma uno dei più consistenti pilastri del nostro edificio economico-sociale.

Rilevante e costante è il cammino lungo la non facile strada del miglioramento tecnico-industriale: oltre il 60 per cento degli oleifici usa presse idrauliche e moderne macchine accessorie. Non meno del 20 per cento si avvale di razionali centrifughe. Progresso spiccatamente deciso che non può assolutamente subire rallentamenti e contrattempi che comprometterebbero seriamente la produttivistica sistemazione settoriale.

Operatori e consumatori seguono attentamente l'opera del Parlamento e del Governo e attendono fiduciosi idonei, concreti provvedimenti atti a garantire, se non la stabilità economica nel dinamismo produttivistico, la difesa, anche sul piano internazio-

nale, delle incoraggianti posizioni raggiunte dagli olivicoltori ed elaiotecnici italiani.

Il quadro, più o meno efficiente, della produzione olearia interna risente oggi in maniera allarmante degli effetti fortemente depressivi causati dalla frode definita « astuzia malvagia, finzione, artificio per trarre altrui in inganno ». Il primo ad essere ingannato è l'ignaro consumatore; ma tutto il complesso sociale ne risente ed il buon nome della produzione nostrale si annulla nel dubbio e nella diffidenza dello straniero sempre proclive a vedere la solita pagliuzza nell'occhio degli italiani. La pagliuzza c'è: dobbiamo toglierla. Il problema non è nuovo, ma i responsabili dell'amministrazione della cosa pubblica debbono assolutamente risolverlo con estrema urgenza e, se possibile, definitivamente. Esso va affrontato con i mezzi dettati dal diritto, dalla scienza, dalla tecnica sia pure richiamando, se necessario, per una azione di fiancheggiamento, operazioni di indagine grossolana proprie del cosiddetto « spirito empirico » che nella fattispecie riguarda le tipiche caratteristiche organolettiche del prodotto da salvaguardare.

D'altra parte affermare che non è stato fatto nulla è dire cosa inesatta. Non va sottaciuto l'intenso e vigile lavoro di controllo, la larga applicazione dei metodi indicati dalle « norme italiane per il controllo chimico, fisico e merceologico dei grassi e derivati », metodi che vanno dalla preparazione dei campioni per le analisi, alle determinazioni analitiche, ai saggi specifici per la ricerca delle sofisticazioni nella preparazione dell'olio di oliva e del commercio e regolati dalle norme legislative di cui al regio decreto-legge 27 settembre 1936, convertito nella legge 18 gennaio 1937, n. 233.

A dire il vero, i risultati non sono stati molto brillanti e promettenti, appunto perchè il progresso tecnico e scientifico se da un lato permette di spaziare nella ricerca dell'indagine analitica, dall'altro, e con larga possibilità, pone il disonesto in condizioni di poter birbanteggiare con la quasi sicurezza della impunità. Per questa ragione il callido canagliume ha facilmente trovato aperte le vie della fortuna economica, facendo forza

sulla credibilità della purezza del prodotto, sulla correttezza commerciale e sulla notoria difficoltà di indagine dei tutori della legalità, sicchè la più tipica specialità della nostra terra — cara al mondo omerico, ove gli uomini destinati alla raccolta del frutto della preziosa oleifera, dovevano prestare, nel quadro di una elevatissima compostezza morale, giuramento di onestà — a cui fa seguito una poderosa conquista industriale, trovasi oggi soggetta a frequenti crisi. Non si riesce ad individuare la entità del danno, che forse non è così notevole come un certo allarmismo ha voluto e vuole far credere, ma che comunque turba seriamente la serenità operativa del settore, ponendolo di fronte ad un groviglio inestricabile di azioni lecite ed illecite; molti competenti hanno espresso in merito il loro parere, indicando rimedi sia pure in clima arroventato. Al evitare il persistere di una situazione che minaccia di compromettere il nostro commercio oleario interno ed esterno, è bene provvedere ad intensificare l'azione di un sistematico controllo capace di impedire o, quanto meno, di limitare gli illeciti commerciali.

La situazione reale è di dominio pubblico e la campagna di stampa che l'ha posta in evidenza non ha lasciato in ombra nessun angolo. È stato detto tutto quello che era necessario e molto di più. Sono stati espressi i più svariati giudizi e consigliati diversi provvedimenti la cui applicazione merita particolare e approfondito studio, ma anche molta serenità ed estrema ponderazione.

È infatti risaputo che alla luce della tecnica moderna è possibile ottenere da un qualsiasi grasso — animale o vegetale — anche se ad alta acidità, olio la cui struttura molecolare risulta identica a quella riferita al fondamentale componente dell'olio di oliva di pressione.

La legge fino ad oggi ha sempre fatto cenno ad una distinzione fra olio di oliva di pressione e quello ottenuto da olii manipolati sottoposti cioè a speciali processi chimici:

rettificato A da lampante;

rettificato B da sansa con l'azione di solventi dei quali però non deve rimanere traccia.

È possibile così ottenere olii sintetici o esterificati attraverso impianti relativamente poco costosi e da materie grasse abbondantemente prodotte e di poco valore, provenienti anche dall'estero.

La esterificazione di sintesi largamente praticata permette di produrre con poca spesa olio chimicamente identico a quello estratto dalle sansa, ottenendo fraudolentemente il rettificato B per la preparazione degli olii commestibili del commercio.

La vecchia legge, pur adottando la nota distinzione fra olio di oliva e rettificati, ha permesso però i vari tagli con i rettificati stessi facilitando la frode.

Il presente disegno di legge intende ovviare a tale inconveniente classificando la produzione in:

- olii di pressione;
- olii manipolati;
- olii tagliati o di miscela.

Autorizza nel contempo la disacidificazione esclusivamente con alcali il che significa la esclusione dal quadro della utilizzazione dell'olio esterificato di sintesi nella preparazione degli olii commestibili.

Il provvedimento è un notevole passo verso la normalizzazione e potrebbe essere sufficiente se la buona volontà di tutti fosse tale da permettere la piena collaborazione nella esaltazione del bene. Per facilitare il compito degli onesti la 8ª Commissione ha ritenuto dover insistere sull'uso di rivelatori che non siano olii di semi, per evidenti ragioni di purezza del prodotto, in dosi tali da permettere una caratteristica reazione cromatica autorizzando il Ministero dell'agricoltura e delle foreste ad indicarli in funzione delle moderne applicazioni scientifiche e, si badi bene, diversi a seconda dell'uso cui sono destinati, se cioè a rivelare « olio d'oliva rettificato » od « olio di sansa rettificato ».

Inoltre indicare le varie produzioni con la loro esatta denominazione significa facilitare il controllo e porre il consumatore in condizioni di poter scegliere il prodotto che più gli aggrada. Una buona legge deve tendere ad evitare equivoci e ad allontanare la frode.

Da quanto detto si evince che la distinzione proposta risponde perfettamente a tutti i requisiti di una razionale distinzione fra i

prodotti della medesima origine inquadrati in diversi settori tecnologici che il consumatore ha il diritto di conoscere attraverso una chiara classificazione rilevabile da etichette poste bene in evidenza sui vari recipienti i quali dovrebbero presentarsi chiusi e muniti possibilmente di suggello di garanzia da applicare in modo che sia impossibile estrarne il contenuto senza la rottura del suggello medesimo.

Praticamente il disegno di legge si articola tenendo conto della classificazione propriamente detta riferita a tre particolari applicazioni tecnologiche:

a) olii di pressione tipicamente genuini, che coprono il 50 per cento della produzione nazionale;

b) rettificati da olio di oliva lampante e da olio di sansa estratto con solventi, normalmente non adatti per l'uso diretto ma utilizzati per i tagli nella preparazione di miscele commestibili;

c) miscele ottenute attraverso il taglio degli olii di pressione con i rettificati. Questa categoria costituisce l'altro 50 per cento della produzione olearia del nostro investimento olivicolo.

L'8^a Commissione ha ritenuto, per un principio di chiarezza, di denominare olio comune la miscela di olio vergine con olio di estrazione.

Non sarebbe stato infatti rispondente ad un chiaro indirizzo merceologico chiamare « olio di oliva » un olio nella cui composizione figura un rettificato sia pure considerato olio di oliva rettificato. Chiamare olio comune la accennata miscela non vuol significare la non provenienza del prodotto dalla tipica materia prima ma indicare comunque una differenziazione per sopravvenute manipolazioni basate su una duplice operazione: deacidificazione con alcali dell'olio lampante e taglio con olio vergine. Non solo, ma anche il metodo ha la sua notevole importanza specialmente quando nella miscela l'intervento del rettificato risulta di proporzione notevole appunto per il suo basso grado di acidità.

L'operazione di miscela con il rettificato comporta inoltre una notevole modificazione delle caratteristiche organolettiche del pro-

dotta commestibile. Per esempio, volendo utilizzare olio di pressione avente 4 gradi di acidità con rettificato da lampante con 0,5 gradi di acidità e dovendo limitare il grado di acidità finale della miscela a 2 ne consegue che 2 litri di rettificato dovranno essere aggiunti a litri 1,5 di olio vergine di pressione con 4 gradi di acidità, il che significa in termini percentuali 57 per cento di olio rettificato e 43 per cento di olio vergine.

I rettificati posseggono in limitatissima misura le caratteristiche intrinseche degli olii di pressione, caratteristiche commercialmente considerate pregio così il colore, il sapore, eccetera.

Il contenere in limiti economicamente convenienti l'operazione tecnica della miscelazione significa anche privare di alcuni fondamentali pregi l'olio commestibile della miscela stessa. Non è detto, comunque, che lo argomento non possa essere riesaminato dall'Assemblea che vorrà tener presente che le miscele o tagli più opportuni sono sì suggeriti dalle caratteristiche dei singoli olii, ma principalmente dalle esigenze dei vari mercati di consumo.

L'operazione è quanto mai delicata e se non razionalmente condotta o insufficientemente controllata potrebbe indurre alla sofisticazione del prodotto una volontà tentennante. Ecco perchè le miscelazioni debbono essere eseguite in locali all'uopo attrezzati e da stabilimenti responsabili dell'operazione, della denominazione, della qualità del prodotto eccetera.

In sintesi il quadro operativo è il seguente:

- 1) produzione e denominazione manovrando con i prodotti vergini di pressione;
- 2) miscele o tagli ottenuti con l'uso degli olii rettificati e da bassa acidità muniti di rivelatore che, essendo diverso per l'olio di oliva rettificato e per l'olio di sansa rettificato, agevola la speditezza del controllo.

Qualcuno opina che l'uso dei rivelatori può considerarsi superfluo in quanto con gli attuali metodi di indagine analitica è sempre possibile risalire all'origine dell'olio di manipolazione. Ma si deve insistere sull'uso del rivelatore anche se ciò dovesse rappresentare un eccesso di garanzia.

È questo il quadro della produzione e della garanzia tecnica, adombrato nel disegno di legge dall'articolo 1 all'articolo 7, seguito da norme che possiamo considerare appartenenti alle operazioni di garanzia organizzativa, che si riallacciano alle norme regolamentari del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, recanti disposizioni per le varie indicazioni di qualità, di provenienza e di confezionamento del prodotto commerciabile, ed affronta all'articolo 9 il problema dell'allontanamento di quanto può essere oggetto di equivoco comportamento da parte di poco scrupolosi interessati circa l'uso dei sottoprodotti stranieri, che si ottengono, in sufficiente quantità anche in Italia.

La terza sezione del disegno di legge riguarda le penalità contro il mancato uso di rivelatori e la inosservanza delle norme riguardanti la vendita dei prodotti con caratteristiche diverse cioè da quelle stabilite dalle disposizioni legislative riferentisi alla denominazione, alla reazione, alle sostanze, alle sostanze fisico-chimiche, al confezionamento.

Evidentemente il quadro generale può risultare non sufficiente a reprimere le anomalie che potrebbero verificarsi nello sviluppo del processo tecnico commerciale della qualità del prodotto a disposizione dei consumatori, ma deve comunque ritenersi un primo notevolissimo passo in avanti verso la normalizzazione del movimento produttivo commerciale.

La fusione dei due disegni di legge d'iniziativa del senatore Salari e d'iniziativa governativa ha permesso la formulazione di un nuovo disegno di legge che si ritiene più idoneo alle esigenze del mercato oleario.

Anche la Commissione industria e commercio del Senato ha espresso su tale argomento un lusinghiero parere in cui l'estensore senatore Crespellani ha messo in chiara evidenza il pensiero della 9^a Commissione così articolato nei punti più salienti:

« Sono note le preoccupazioni che da qualche tempo si sono manifestate tra i produttori, i commercianti, i consumatori, gli igienisti per la crescente immissione sul mercato di prodotti artificialmente manipolati o addirittura sofisticati con l'impiego di grassi animali o di altri materiali pericolosi e

nocivi, che vengono contrabbandati come olio di oliva.

« Da più parti si è levata la richiesta di una disciplina legislativa nel settore che appare non più prorogabile anche per l'economia nazionale in genere, nella quale, specialmente con riferimento all'Italia meridionale e alle Isole, la produzione dell'olio costituisce una delle principali attività produttive strettamente collegate alla agricoltura.

« Da quanto è premesso, appare chiaro che il disegno di legge n. 10 e quello n. 279 hanno lo stesso oggetto specifico e vanno unificati, tanto più che lo stesso proponente senatore Salari, nella sua relazione ammetteva che il suo disegno di legge non aveva "la pretesa di offrire uno strumento legislativo perfetto, ma solo lo scopo di richiamare sul problema l'attenzione del Governo e del Parlamento".

« Fra i due testi, appare più completo quello d'iniziativa governativa, per cui, pur riconoscendo al senatore Salari il merito di aver sollevato il problema in sede legislativa, si ravvisa l'opportunità di porre a base dell'esame il testo del disegno di legge numero 279.

« La classificazione ufficiale degli olii di oliva è attualmente regolata dal regio decreto-legge 27 settembre 1936, convertito in legge 18 gennaio 1937, n. 233.

« Il nuovo disegno di legge ha lo scopo di dare alla classifica una più rigorosa definizione dei vari tipi di olii di oliva e di disciplinare le miscele che venivano immesse sul mercato sotto il nome di "olio di oliva rettificato B".

« Il disegno di legge appare adeguato alle finalità di garantire la rispondenza dei vari tipi di olio che vengono immessi nel commercio per il consumo alle caratteristiche prescritte per ciascuna denominazione, e perciò si esprime parere favorevole all'ulteriore corso del provvedimento legislativo.

« Devesi, peraltro, rilevare che la classificazione proposta dal disegno di legge, particolarmente per quanto riguarda la categoria "olio di sansa d'oliva commestibile" e la denominazione di "olio di oliva di prima qualità" ha dato luogo a critiche da parte di studiosi della materia, per cui si raccoman-

da alla 8^a Commissione permanente, competente per materia, un approfondimento dei criteri seguiti dal disegno di legge, in modo di fugare preoccupazioni o malintesi ».

Onorevoli Senatori, non è certo il Parlamento la sede più adatta per discutere su argomenti di ordine metodologico-scientifico la cui trattazione è di competenza di consessi specializzati, ma certo è che deve ritenersi suo dovere la difesa dei settori economici della Nazione. Fra questi assurge a notevole importanza quello olivicolo-elaiotecnico che non può essere dimenticato dai responsabili dell'amministrazione dello Stato ma che merita invece la massima considerazione e ciò non soltanto per motivi di ordine produttivistico ma anche, e vorrei dire soprattutto, per sani principi di carattere sociale.

Se fossero richiesti a carico di alcuni operatori maggiori sacrifici per difendere il patrimonio olivicolo del nostro Paese, sarebbe doveroso accettarli con dignitosa consonanza alle direttive imposte dal momento che attraversiamo.

Valorizzare l'agricoltura e l'industria ad essa collegata significa operare su di un piano di saggezza sociale e di equilibrio economico. Non si vuole con ciò il danno di un settore a vantaggio di un altro ma s'intende esaltare l'azione collaboratrice con reciprocità di prestazioni. Una sana collaborazione esercitata con intenti morali e sociali orientati verso il miglioramento dell'economia nazionale, rende serio, stimato e gradito il lavoro italiano nel mondo.

CARELLI, *relatore*

DISEGNI DI LEGGE

TESTO PROPOSTO DAL SENATORE SALARI (n. 10)

TESTO PROPOSTO DAL GOVERNO (n. 279)

TESTO PROPOSTO DALLA COMMISSIONE

DISEGNO DI LEGGE

TESTO PROPOSTO DAL SENATORE SALARI (n. 10)

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 abbiano 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 me-

DISEGNO DI LEGGE

TESTO PROPOSTO DAL GOVERNO (n. 279)

Art. 1.

Sono olii di oliva commestibili gli olii di oliva che contengono non più del 4 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico e che, all'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 all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che contenga non più dell'1 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico;

2) « olio fino vergine di oliva », riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e contenga non più del 2 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico;

3) « olio vergine di oliva », riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e contenga non più del 4 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico;

4) « olio di oliva rettificato », riservata al prodotto ottenuto da olio lampante e da olio lavato, reso commestibile mediante manipolazioni fisiche e chimiche e non contenente tracce delle sostanze adoperate. Tale olio deve avere non più dello 0,50 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico

DISEGNO DI LEGGE

TESTO PROPOSTO DALLA COMMISSIONE

Art. 1

È olio di oliva commestibile l'olio di oliva che contiene non più del 4 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico e che, all'esame organolettico non riveli odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

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

1) « olio extra vergine di oliva », riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dello 0,8 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna; alla denominazione di « olio extra vergine di oliva » potrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza;

2) « olio sopraffino vergine di oliva », riservata all'olio che ottenuto meccanicamente dalle olive non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che contenga non più dell'1,2 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico;

3) « olio fino vergine di oliva », riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che contenga non più del 2,3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico;

4) « olio vergine di oliva », riservata all'olio che ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e contenga non più del 4 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

(Segue: Testo proposto dal senatore Salari n. 10).

dianze 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 disgustosi, 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 carat-

(Segue: Testo proposto dal Governo n. 279).

e deve essere stato sottoposto a neutralizzazione esclusivamente con alcali;

5) « olio di sansa di oliva commestibile », riservata al prodotto ottenuto da olio estratto con solventi dalla sansa di oliva, reso commestibile mediante qualsiasi trattamento fisico-chimico e non contenente tracce delle sostanze adoperate. Tale olio deve avere non più dello 0,50 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

La denominazione di « olio di sansa di oliva commestibile » è altresì consentita all'olio ottenuto dalla lavorazione dei sottoprodotti della raffinazione degli olii di oliva, purchè non contenga più dello 0,50 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Art. 2.

È denominato « olio fino d'oliva » il prodotto ottenuto dalla miscela di olii di oliva vergine con olio di oliva rettificato, purchè non contenga più dell'1 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

È denominato « olio di oliva » il prodotto ottenuto dalla miscela di olii di oliva vergini con olio di oliva rettificato, purchè non contenga più del 2,50 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

È denominato « olio di oliva di II qualità » il prodotto ottenuto dalla miscela di olii di oliva vergini con olio di sansa di oliva commestibile, purchè non contenga più del 3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Art. 3.

L'olio di sansa di oliva commestibile deve essere addizionato del 10 per cento di olio di cotone come rivelatore a reazione cromatica caratteristica, o di altro rivelatore da prescriversi con decreto del Ministro per la

(Segue: *Testo proposto dalla Commissione*).

Per le denominazioni di cui ai nn. 2) e 3) è ammessa una tolleranza del 10 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Art. 2.

La denominazione di « olio di oliva rettificato » è riservata al prodotto ottenuto da olio lampante reso commestibile esclusivamente con neutralizzazione con alcali e manipolazioni fisiche.

La denominazione di « olio di sansa rettificato » è riservata al prodotto, ottenuto da olio estratto con solventi dalla sansa di oliva e da olio lavato, reso commestibile mediante neutralizzazione esclusivamente con alcali e manipolazioni fisiche.

Gli oli di cui al precedente comma non devono contenere tracce delle sostanze chimiche adoperate e devono avere non più dello 0,50 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Art. 3.

È denominato « olio comune commestibile di 1^a qualità » il prodotto ottenuto dalla miscela di olii di oliva vergini con olio di oliva rettificato, purchè non contenga più del 2 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

È denominato « olio comune commestibile di 2^a qualità » il prodotto ottenuto dalla miscela di olii di oliva vergini con olio di sansa rettificato, purchè non contenga più del 3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Art. 4.

Ai fini dell'attribuzione delle denominazioni di « olio di oliva rettificato » e di « olio di sansa rettificato » si intendono:

a) per olio lampante l'olio ottenuto meccanicamente dalle olive, il quale non abbia

(Segue: *Testo proposto dal senatore Salari n. 10*).

teristiche 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,

(Segue: *Testo proposto dal Governo n. 279*).

agricoltura e foreste di concerto con i Ministri per le finanze e la sanità.

Il rivelatore, prima dell'impiego, deve essere dichiarato idoneo dal laboratorio chimico compartimentale delle dogane e imposte indirette, competente per territorio.

L'olio di sansa commestibile, prima di essere posto in commercio, deve essere analizzato da parte del laboratorio chimico compartimentale delle dogane e imposte indirette, per accertare che l'olio, addizionato di rivelatore, dia ancora, diluito nel rapporto da 1 a 10 con olio privo di rivelatore, la reazione cromatica caratteristica.

Art. 4.

L'olio di cotone destinato alle raffinerie di olio di oliva per essere addizionato, quale rivelatore, all'olio di oliva di sansa commestibile, deve essere estratto dalle raffinerie di olio di semi senza l'aggiunta di olio di sesamo e deve essere accompagnato da bolletta di legittimazione.

L'olio di cotone pervenuto alle raffinerie di olio di oliva deve essere custodito in apposito magazzino vincolato alla finanza dal quale deve essere estratto di volta in volta, a richiesta del fabbricante, per essere aggiunto sotto vigilanza fiscale continuativa all'olio di sansa di oliva commestibile.

L'aggiunta dell'olio di cotone come rivelatore deve risultare da apposito verbale.

Art. 5.

È vietato:

a) estrarre dalle raffinerie olio di sansa di oliva commestibile privo dell'olio di cotone addizionato come rivelatore;

b) trasferire nei reparti o locali di confezionamento o di preparazione dell'olio di oliva di II qualità, di una stessa raffineria, olio di sansa di oliva commestibile privo dell'olio di cotone addizionato come rivelatore.

(Segue: *Testo proposto dalla Commissione*).

subito manipolazioni chimiche ed all'esame organolettico riveli odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili, oppure contenga più del 4 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico;

b) per olio lavato l'olio ottenuto dal lavaggio con acqua della sansa di oliva;

c) per olio estratto con solventi l'olio ottenuto dal trattamento della sansa di oliva con solventi.

Art. 5.

Gli olii di cui all'articolo 2 devono essere addizionati con un rivelatore che non sia olio di semi e che in minima dose dia una reazione cromatica caratteristica; detto rivelatore sarà indicato con apposito decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste.

Il rivelatore indicato per l'«olio di oliva rettificato» deve essere diverso da quello per «l'olio di sansa rettificato».

Art. 6.

È vietato estrarre dalle raffinerie, trasferire nei reparti o locali di confezionamento o di preparazione, olio di oliva rettificato ed olio di sansa rettificato, privi del prescritto rivelatore.

Art. 7.

È vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per il consumo diretto, gli olii che non posseggano le caratteristiche prescritte dagli articoli 1, 2 e 3 e che all'analisi rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo o di composizione anomala.

Il Ministro dell'agricoltura e foreste indicherà con apposito decreto le costanti chimico-fisiche caratteristiche per l'olio di oliva e l'olio commestibile.

(Segue: *Testo proposto dal Governo n. 279*).

Art. 6.

Ai fini dell'attribuzione delle denominazioni di olio di oliva rettificato e di olio di sansa di oliva commestibile, si intendono:

a) per olio lampante l'olio ottenuto meccanicamente dalle olive, il quale non abbia subito manipolazioni chimiche ed all'esame organolettico presenti odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili, oppure contenga più del 4 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico;

b) per olio lavato l'olio ottenuto dal lavaggio con acqua delle sanse di oliva;

c) per olio estratto con solventi quello ottenuto dal trattamento delle sanse di oliva con solventi.

Art. 7.

È vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per il consumo diretto, oli di oliva che non posseggano le caratteristiche prescritte dal primo comma dell'articolo 1 e che, all'analisi, rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei o di composizione anomala.

È altresì vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo diretto olio di oliva commestibile con denominazione diversa da quelle stabilite a norma degli articoli 1 e 2 o che non siano in relazione con le caratteristiche prescritte per ciascuna denominazione dai precedenti articoli.

Art. 8.

Si considerano messi in commercio per il consumo diretto gli oli che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso

(Segue: *Testo proposto dalla Commissione*).

È altresì vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo diretto gli olii di cui agli articoli 1, 2 e 3 con denominazione diversa da quella in essi prescritta.

Art. 8.

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

Le denominazioni di cui agli articoli 1, 2 e 3 debbono essere indicate nei documenti commerciali e 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 decreto legge 15 ottobre 1925, numero 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562 e successive modificazioni.

Art. 9.

È vietato produrre, importare anche in temporanea, detenere e porre in vendita olii fluidi commestibili diversi da quelli di oliva e di semi.

È inoltre vietata l'importazione degli olii lampanti e dei sottoprodotti dell'olio di oliva e dell'olio di semi, come sanse vergini, olii greggi o rettificati di sansa, oleine, paste di saponificazione, terre grasse.

Art. 10.

Chiunque detiene per la vendita o mette comunque in commercio olii rettificati di cui all'articolo 2 privi di rivelatore è punito con la multa proporzionale di lire 50.000 per ogni quintale e frazione di quintale prodotto.

Nei casi di particolare gravità, si applica, oltre alla multa, la reclusione fino a 6 mesi.

(Segue: *Testo proposto dal Governo n. 279*).

che al minuto e quelli confezionati ovunque si trovino.

Le denominazioni di cui agli articoli 1 e 2 debbono essere indicate nei documenti commerciali e 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 decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, e successive modificazioni.

Art. 9.

Chiunque detiene per la vendita o mette comunque in commercio olio di sansa di oliva commestibile privo del rivelatore è punito con la multa proporzionale di lire 50.000 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto.

Nei casi di particolare gravità, si applica, oltre alla multa, la reclusione fino a sei mesi.

Art. 10.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 5 e 7 è punito con la multa proporzionale di lire 200.000 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto e con la reclusione fino a tre mesi.

Nei casi di particolare gravità le pene sono raddoppiate.

Art. 11.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 8, secondo comma, è punito con la ammenda da lire 50.000 a lire 500.000.

Art. 12.

Nelle ipotesi previste dagli articoli 9, 10 e 11 della presente legge la merce è confiscata ai sensi dell'articolo 240 del Codice penale.

(Segue: *Testo proposto dalla Commissione*).

Art. 11.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 6 e 7 è punito con la multa proporzionale di lire 200.000 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto e con la reclusione fino a 6 mesi.

Nei casi di particolare gravità le pene sono raddoppiate.

Art. 12.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 8 secondo comma, è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 500.000.

Art. 13.

Nelle ipotesi previste dagli articoli 10, 11 e 12 della presente legge, la merce è confiscata ai sensi dell'articolo 240 del Codice penale.

Art. 14.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 9 della presente legge è punito con la reclusione fino a 3 anni e con la multa da lire 2.000.000 a lire 10.000.000.

Art. 15.

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

È abrogato il decreto-legge 27 settembre 1936, n. 1986, convertito nella legge 18 gennaio 1937, n. 233, ed ogni altra disposizione incompatibile con quelle della presente legge.

(Segue: *Testo proposto dal Governo n. 279*).

Art. 13.

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

È abrogato il decreto-legge 27 settembre 1936, n. 1986, convertito nella legge 18 gennaio 1937, n. 233, ed ogni altra disposizione incompatibile con quella della presente legge.

Le disposizioni di cui all'articolo 7, secondo comma, si applicano sei mesi dopo l'entrata in vigore della presente legge.

Art. 14.

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

(Segue: *Testo proposto dalla Commissione*).

Le disposizioni di cui all'articolo 7, si applicano sei mesi dopo l'entrata in vigore della presente legge.

Art. 16.

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