

SENATO DELLA REPUBBLICA

III LEGISLATURA

(N. 279)

DISEGNO DI LEGGE

presentato dal **Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste**

(FERRARI AGGRADI)

di concerto col **Ministro di Grazia e Giustizia**

(GONELLA)

col **Ministro delle Finanze**

(PRETI)

col **Ministro dell'Industria e del Commercio**

(BO)

e col **Ministro della Sanità**

(MONALDI)

NELLA SEDUTA DEL 26 NOVEMBRE 1958

Classificazione ufficiale degli olii di oliva

ONOREVOLI SENATORI. — La nostra olivicultura attraversa da tempo serie difficoltà, rese più gravi dalla pratica delle sofisticazioni dell'olio di oliva che, in certi momenti, ha assunto una portata veramente preoccupante.

La sofisticazione di maggior rilievo che viene perpetrata nel settore oleario consiste nel miscelare olii di oliva con olii provenienti dalle più impensate materie grasse e nel porre sul mercato il prodotto così ottenuto sotto il nome di « olio di oliva rettificato

B » o sotto altra denominazione attinente all'oliva.

Le conseguenze di tale situazione vengono necessariamente a ripercuotersi in modo sfavorevole sia sugli agricoltori, che vedono deprezzarsi il loro caratteristico prodotto, che sui consumatori.

Il Governo ha presentato al Parlamento un disegno di legge per la difesa dell'olio di oliva, difesa da esplicarsi attraverso una più efficace rete di controllo, sia in fase produttiva che di commercio; ma tale prov-

vedimento, per risultare pienamente efficace, deve essere integrato dalla riforma dell'attuale classifica dell'olio di oliva, di modo che il prodotto posto in commercio con le nuove denominazioni e le nuove cautele non offra più la possibilità di illecite mescolanze.

A tal fine è stato predisposto l'unito disegno di legge.

L'articolo 1 stabilisce la classificazione degli olii di oliva, che comprende tre tipi di olii di pressione e due tipi di olio rettificato.

L'articolo 2 disciplina la miscelazione tra gli olii di oliva vergini ed i rettificati.

È da porre in rilievo che il prodotto ottenuto dalla miscela di « olio di oliva vergine » ed « olio di sansa di oliva commestibile » potrà essere posto in commercio soltanto con la denominazione di « olio di oliva di II qualità ».

L'articolo 3 prescrive l'aggiunta di olio di cotone, come rivelatore, all'« olio di sansa di oliva commestibile », e ne disciplina le modalità d'impiego.

Con l'articolo 4 viene sancito che l'olio di cotone non sesamato, destinato alle raffinerie di olio di oliva per essere addizionato, quale rivelatore, all'olio di oliva di sansa commestibile, deve essere accompagnato, durante i trasferimenti, da una bolletta di

legittimazione, e deve essere quindi conservato in apposito magazzino vincolato alla finanza.

L'articolo 5 prevede che l'« olio di sansa di oliva commestibile » non può essere destinato al confezionamento ed alla miscela per la preparazione dell'« olio di oliva di II qualità », od estratto dalle raffinerie, se non preventivamente addizionato dell'olio di cotone come rivelatore.

L'articolo 6 contempla, ai fini dell'attribuzione della denominazione di « olio di oliva rettificato » e di « olio di sansa di oliva commestibile », le definizioni dell'olio lampante, dell'olio lavato e dell'olio estratto a mezzo di solventi.

Gli articoli 7 ed 8 contemplano il divieto di porre in commercio olii di oliva diversi da quelli indicati negli articoli 1 e 2, e disciplinano la vendita di tali olii.

Con gli articoli 9, 10, 11 e 12 si fissano severe misure punitive, differenziate a seconda della gravità dell'infrazione.

L'articolo 13 richiama, per quanto non espressamente previsto, le disposizioni contenute nel decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e successive modificazioni ed integrazioni.

L'articolo 14 estende la nuova disciplina agli olii commestibili importati dall'estero.

DISEGNO DI LEGGE

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 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 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

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

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.

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, olii 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 olii 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 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 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

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

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 confi-

scata ai sensi dell'articolo 240 del Codice penale.

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, nonché 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.