SENATO DELLA REPUBBLICA

XIV LEGISLATURA

N. 3346

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa della senatrice DE PETRIS

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 17 MARZO 2005

Disposizioni per la somministrazione dell'olio d'oliva nei pubblici esercizi

TIPOGRAFIA DEL SENATO (650)

ONOREVOLI SENATORI. – L'olivicoltura rappresenta una delle pratiche agricole più antiche e più radicate nella cultura mediterranea, con testimonianze del consumo di olio d'oliva che risalgono ad oltre a 5.000 anni fa, e hanno segnato profondamente le abitudini alimentari ed il paesaggio del nostro Paese. Nonostante questa radicata tradizione il mercato di questo nobile prodotto è oggi tutt'altro che statico ed ha anzi conosciuto nell'ultimo decennio trasformazioni rilevanti che ne hanno sostanzialmente mutato il quadro interno ed internazionale.

La produzione nazionale si attesta oggi attorno alle 700.000 tonnellate annue, a fronte di un fabbisogno interno di circa un milione di tonnellate, in parte coperto da importazioni di prodotto provenienti sia da Paesi UE che extra-UE. Negli ultimi anni si è osservato inoltre un forte interesse del consumatore per il prodotto di eccellenza ed a forte connotazione territoriale, con la crescita del mercato degli oli DOP e biologici, che ha messo in moto dinamiche paragonabili a quelle osservate nel mercato del vino nel decennio precedente.

La regolamentazione qualitativa e l'etichettatura dell'olio di oliva appaiono sempre di più inadeguate, anche a fronteggiare il crescente fenomeno delle contraffazioni. Il problema di maggior rilievo attiene ai cosiddetti oli «lampanti», quelli cioè che non presentano le caratteristiche qualitative proprie dei vergini e degli extra-vergini e agli oli ricavati da altra fonte, in particolare gli oli di nocciola. È ben noto che la miscelazione di oli di dubbia qualità e provenienza con oli d'oliva, anche in percentuale molto ridotta, unitamente a processi di raffinazione industriale, consente di proporre sul mercato prodotti a dir poco scadenti, spesso commercializzati utilizzando l'immagine del nostro Paese e delle zone tradizionali di coltivazione, danneggiando fra l'altro gravemente i produttori olivicoli nazionali. Nel novenbre 2004 l'Ispettorato centrale per la repressione delle frodi ha svolto un programma straordinario di controllo, d'intesa con la Regione Puglia, sull'olio d'oliva importato, riscontrando irregolarità nel 64 per cento dei campioni e procedendo al sequestro di 523 quintali di prodotto.

Con decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, convertito, con modificazioni, dalla legge 3 agosto 2004, n. 204, è stato introdotto nell'ordinamento nazionale, per gli oli vergini ed extravergini, l'obbligo di indicare in etichetta il luogo di coltivazione e di molitura delle olive, ma il provvedimento è stato osservato dalla Commissione europea e tutt'ora non è divenuto operativo.

Per quanto concerne infine la vendita diretta di olio di oliva da parte dei produttori, il Regolamento CE n. 1019/2002 della Commissione, del 13 giugno 2002, ha imposto l'obbligo di etichettatura e di vendita in contenitori adeguati monouso della capienza massima di cinque litri.

È in questo contesto che appare opportuno riconsiderare le modalità di somministrazione dell'olio d'oliva nei pubblici esercizi. Attualmente questo condimento di così ampio impiego nell'alimentazione nostrana viene servito, nella gran parte dei casi, in ampolle o contenitori in vetro, spesso privi di idonea chiusura, e di alcuna indicazione sulla reale qualità del contenuto. Il consumatore non è tutelato in tal modo, nè sotto il profilo dell'informazione sulle caratteristiche e sulla provenienza del prodotto, nè per quanto concerne il mantenimento dell'integrità delle sue caratteristiche organolettiche.

Gli oli d'oliva e, in particolare, gli extravergini, si alterano per effetto della luce e del calore: processi di degradazione che si avviano rapidamente in contenitori non adeguati, provocando modificazioni degli aromi e delle qualità nutrizionali. L'obbligo di fornire il prodotto in contenitori idonei ed etichettati, in analogia a quanto disposto in sede comunitaria per la vendita diretta da parte dei produttori, può essere inoltre in grado di innescare, negli esercenti e nei clienti dei serivizi di ristorazione, un processo di crescita della cultura dell'olio, con maggiore attenzione alle caratteristiche qualitative, e di prevenire la circolazione di materiali scadenti e di dubbia origine. In attesa delle determinazioni della Commissione europea sull'indicazione obbligatoria del luogo di origine delle olive, l'etichetta delle bottiglie dell'olio di oliva proposto al consumatore anche negli esercizi pubblici dovranno pertanto riportare le informazioni sulla categoria dell'olio (vergine, extravergine, eccetera...), la ragione sociale e l'indirizzo del produttore, il lotto di confezionamento, le condizioni per la corretta conservazione.

La crescente competizione internazionale in campo alimentare impone al nostro Paese di attrezzarsi, con sempre maggiore efficienza, sul fronte della qualità. Grazie alle caratteristiche varietali e climatiche ed alle radicate tradizioni produttive l'olivicoltura italiana non teme confronti in materia qualitativa. La ristorazione può valorizzare ulteriormente questo prodotto così radicato nella cultura alimentare nazionale e trarne a sua volta vantaggio, in un rapporto di maggiore trasparenza con il cliente.

Il disegno di legge si compone di un unico articolo. Si dispone una integrazione all'articolo 1-*ter* del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, concernente l'etichettatura dell'olio d'oliva, introducendo, al fine di assicurare una migliore informazione al consumatore, il divieto per gli esercizi pubblici di servire il prodotto in contenitori privi di etichettatura conforme alla legge; si stabiliscono inoltre le sanzioni amministrative in caso di utilizzo di contenitori inadeguati, da un minimo di 1.500 a un massimo di 4.500 euro.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. All'articolo 1-*ter* del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, convertito, con modificazioni, dalla legge 3 agosto 2004, n. 204, sono aggiunti, in fine, i seguenti commi:

«*2*-bis. Al fine di assicurare una migliore informazione sulle caratteristiche del prodotto, è fatto 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.

2-ter. In caso di violazione delle disposizioni di cui al comma 2-*bis*, si applica a carico degli esercenti la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 4.500».

€ 0,50