SENATO DELLA REPUBBLICA

III LEGISLATURA

205ª SEDUTA PUBBLICA

RESOCONTO STENOGRAFICO

MARTEDÌ 15 DICEMBRE 1959

Presidenza del Vice Presidente CESCHI,

indi del Vice Presidente TIBALDI

INDICE

Congedi . . . . . *Pag.* 9919

Disegni di legge:

Deferimento alla deliberazione di Commissione permanente 9920

Deferimento all'esame di Commissione permanente 9920

Presentazione di relazioni 9920

Richiesta e approvazione di procedura urgentissima per il d. d. l. n. 861 9921

Trasmissione 9919

« Norme per la classificazione e vendita degli oli di oliva » (10), *d'iniziativa del senatore Salari;* « Classificazione ufficiale degli oli di oliva » (279); « Istituzione di una imposta di fabbricazione sull'olio di oliva rettificato B e vigilanza fiscale sulle raffinerie di olio di oliva, sugli stabilimenti di estrazione con solventi di olio dalle sanse di oliva e sugli stabilimenti di confezionamento degli oli di oliva commestibili » (180-*Urgenza*) (Discussione):

BOLETTIERI . . . . . *Pag.* 9934

CINGOLANI 9952

DE LEONARDIS 9953

MENGHI 9921

RODA 9922

SIMONUCCI 9927

Giunta delle elezioni:

Proclamazione a senatore del candidato Vincenzo Indelli 9919

Interrogazioni:

Annunzio 9961

TIPOGRAFIA DEL SENATO (1100)

Presidenza del Vice Presidente CESCHI

P R E S I D E N T E . La seduta è aperta (*ore 17*).

Si dia lettura del processo verbale della seduta del 10 dicembre.

C E M M I , *Segretario, dà lettura del processo verbale.*

P R E S I D E N T E . Non essendovi osservazioni, il processo verbale si intende approvato.

Congedi

P R E S I D E N T E . Hanno chiesto congedo i senatori: Crespellani per giorni 1, Santero per giorni 5.

Non essendovi osservazioni, questi congedi si intendono concessi.

Proclamazione a senatore del candidato Vincenzo Indelli

P R E S I D E N T E . Comunico che la Giunta delle elezioni, nella sua riunione odierna, occorrendo provvedere, ai sensi dell'articolo 21 della legge elettorale per il Senato, all'attribuzione del seggio resosi vacante nella Regione della Campania, in seguito alla morte del senatore Raffaele Pucci, ha riscontrato che, fra i non eletti del Gruppo cui il defunto senatore apparteneva, ha ottenuto la maggiore cifra individuale il candidato Vincenzo Indelli.

Dò atto alla Giunta di tale comunicazione e proclamo senatore il candidato Vincenzo Indelli per la Regione della Campania.

Avverto che da oggi decorre, nei confronti del nuovo proclamato, il termine di venti giorni per la presentazione di eventuali reclami.

Annunzio di disegni di legge trasmessi dalla Camera dei deputati

P R E S I D E N T E . Comunico che il Presidente della Camera dei deputati ha trasmesso i seguenti disegni di legge:

« Provvidenze assistenziali a favore delle popolazioni colpite dagli eventi meteorologici verificatisi nelle provincie di Ancona, Ascoli Piceno e Macerata » (863);

« Istituzione dell'Albo nazionale degli esercizi pubblici caratteristici d'interesse turistico » (864), d'iniziativa dei deputati Riccio ed altri;

« Aggiunte alla tabella A, allegato 2, della legge 13 aprile 1953, n. 340, ed all'allegato *D*, quadro 8/A, del decreto del Presidente della Repubblica 11 gennaio 1956, n. 16 » (865);

« Aumento del limite massimo d'imposta stabilito per la Camera di commercio, industria ed agricoltura di Venezia » (866);

« Ratifica ed esecuzione dei seguenti Accordi internazionali, adottati in Ginevra il 18 maggio 1956: Convenzione doganale relativa all'importazione temporanea per uso privato di imbarcazioni da diporto e di aerei e Protocollo di firma; Convenzione doganale relativa all'importazione temporanea di veicoli stradali commerciali e Protocollo di firma; Convenzione doganale relativa ai *containers* e Protocollo di firma » (867);

« Ratifica ed esecuzione della Convenzione sulla legge applicabile alle obbligazioni alimentari nei riguardi dei figli minori, conclusa all'Aja il 24 ottobre 1956 e della Convenzione concernente il riconoscimento e l'esecuzione delle sentenze sugli obblighi alimentari verso i figli minori, conclusa all'Aja il 15 aprile 1958 » (868);

« Approvazione ed esecuzione dello Scambio di Note tra l'Italia e gli Stati Uniti di America relativo al programma di assistenza alimentare all'infanzia dell'Amministrazione per le attività assistenziali italiane ed internazionali (A.A.I.) effettuato in Roma l'8 maggio 1958 » (869);

« Rendiconto generale dell'Amministrazione dello Stato e quelli delle Aziende autonome, per l'esercizio finanziario 1949-1950 » (870);

« Ratifica ed esecuzione della Convenzione di commercio e di navigazione fra la Repubblica italiana e la Repubblica popolare federale di Jugoslavia, con annessi Scambi di note, conclusa a Roma il 31 marzo 1955 » (871);

« Ratifica ed esecuzione della Convenzione tra l'Italia e la Jugoslavia in materia di assicurazioni sociali, con Protocollo generale, conclusa in Roma il 14 novembre 1957 » (872);

« Ratifica ed esecuzione del Protocollo addizionale n. 2, firmato a Parigi il 27 giugno 1958, che apporta emendamenti all'Accordo monetario europeo del 5 agosto 1955 » (873).

« Ratifica ed esecuzione del Trattato di amicizia, commercio e navigazione tra la Repubblica italiana e la Repubblica federale di Germania, con Protocollo e scambi di Note, concluso a Roma il 21 novembre 1957 » (874);

« Riordinamento dei ruoli organici del personale del Ministero dei trasporti, Ispettorato generale della motorizzazione civile e dei trasporti in concessione » (875);

« Provvidenze in dipendenza delle alluvioni, mareggiate e terremoti verificatisi in Italia dal 20 giugno 1958 al 10 dicembre 1959 » (876).

Questi disegni di legge saranno stampati, distribuiti ed assegnati alle Commissioni competenti.

Annunzio di deferimento di disegno di legge alla deliberazione di Commissione permanente

P R E S I D E N T E . Comunico che, valendosi della facoltà conferitagli dal Regolamento, il Presidente del Senato ha deferito il seguente disegno di legge alla deliberazione:

della 5ª Commissione permanente (Finanze e tesoro):

« Nuove disposizioni in materia di imposta generale sull'entrata » (862), previo parere della 9ª Commissione.

Annunzio di deferimento di disegno di legge all'esame di Commissione permanente

P R E S I D E N T E . Comunico che, valendosi della facoltà conferitagli dal Regolamento, il Presidente del Senato, ha deferito il seguente disegno di legge all'esame:

della 5ª Commissione permanente (Finanze e tesoro):

« Abolizione dell'imposta comunale di consumo sul vino » (861), previo parere della 1ª Commissione.

Annunzio di presentazione di relazioni

P R E S I D E N T E . Comunico che sono state presentate le seguenti relazioni:

a nome della 2ª Commissione permanente (Giustizia e autorizzazioni a procedere), dal senatore Azara sul seguente disegno di legge: « Proroga della delega al Governo per la emanazione di norme relative alle circoscrizioni territoriali e alle piante organiche degli uffici giudiziari » (858);

a nome della 3ª Commissione permanente (Affari esteri), dal senatore Messeri sul seguente disegno di legge: « Approvazione ed esecuzione dello scambio di Note tra l'Italia ed il Brasile relativo ai danni di guerra subiti da cittadini brasiliani in Italia durante la seconda guerra mondiale, effettuato in Roma l'8 gennaio 1958 » (652);

e dal senatore Santero sul seguente disegno di legge: « Approvazione ed esecuzione dell'Accordo tra l'Italia e la Francia, effettuato mediante scambio di Note a Parigi il 30 ottobre 1958, inerente alla Convenzione italo-francese relativa all'istituzione di un ufficio comune di controllo alla frontiera di Clavière, conclusa a Parigi il 6 aprile 1956 » (709).

Queste relazioni saranno stampate e distribuite ed i relativi disegni di legge saranno iscritti all'ordine del giorno di una delle prossime sedute.

Richiesta e approvazione di procedura urgentissima per il disegno di legge n. 861

B E R T O N E . Domando di parlare.

P R E S I D E N T E . Ne ha facoltà.

B E R T O N E . Su richiesta della 5ª Commissione, chiedo che per il disegno di legge n. 861, relativo all'abolizione dell'imposta comunale di consumo sul vino, sia adottata la procedura urgentissima in modo che il provvedimento possa essere discusso, con relazione orale, in una delle prossime sedute.

P R E S I D E N T E . Metto ai voti la richiesta del senatore Bertone. Chi l'approva è pregato di alzarsi.

(*È approvata*).

Discussione dei disegni di legge: « Norme per la classificazione e vendita degli oli di oliva » (10), d'iniziativa del senatore Salari; « Classificazione ufficiale degli oli di oliva » (279); « Istituzione di una imposta di fabbricazione sull'olio di oliva rettificato B e vigilanza fiscale sulle raffinerie di olio di oliva, sugli stabilimenti di estrazione con solventi di olio dalle sanse di oliva e sugli stabilimenti di confezionamento degli oli di oliva commestibili » (180-*Urgenza*)

P R E S I D E N T E . L'ordine del giorno reca la discussione congiunta dei disegni di legge: « Norme per la classificazione e vendita degli oli di oliva », d'iniziativa del senatore Salari; « Classificazione ufficiale degli oli di oliva »; « Istituzione di una imposta di fabbricazione sull'olio di oliva rettificato B e vigilanza fiscale sulle raffinerie di olio di oliva, sugli stabilimenti di estrazione con solventi di olio dalle sanse di oliva e sugli stabilimenti di confezionamento degli oli di oliva commestibili » (180-*Urgenza*).

Dichiaro aperta la discussione generale.

È iscritto a parlare il senatore Menghi. Ne ha facoltà.

M E N G H I . Onorevoli colleghi, la Commissione di agricoltura deve qualche spiegazione al Senato. Essa, come risulta nei progetti che avete sotto gli occhi, ha esaminato due testi di legge, uno presentato dall'onorevole Salari, sempre diligente, nel luglio del 1958, l'altro presentato dal Governo nel novembre del 1958, ed ha quindi provveduto alla redazione di un altro testo. Vi è poi il progetto di legge per l'applicazione di nuove imposte, approvato dalla Commissione finanze e tesoro.

La materia riguarda l'estrazione dell'olio d'oliva. A tale proposito, la Commissione d'agricoltura ha tenuto presenti due concetti: primo, fare tutto il possibile per sfruttare questo prezioso elemento, senza però intorbidarlo con le sofisticazioni; secondo, venire incontro all'interesse del consumatore e quindi far tutto quanto è possibile perchè questi possa essere certo che l'olio che usa è effettivamente olio d'oliva e non una commistione con altri grassi vegetali o animali.

Questa preoccupazione ci ha sempre guidati e la relazione che vi è stata fatta dallo onorevole Carelli, che ringrazio a nome del Senato per la sua fatica veramente lunga e qualche volta anche complessa, spiega la classificazione degli olii stessi. Ci sono stati preziosi collaboratori il Ministro dell'agricoltura, onorevole Rumor, e il Sottosegretario, onorevole Mannironi.

Dal momento che noi parliamo di olio di oliva non possiamo dimenticare anche la coltura dell'olivo, ed io ricordo che intrattenni il Senato più di una volta, durante la discussione dei bilanci dell'agricoltura, proprio per richiamare l'attenzione sull'olivicoltura e sul suo sviluppo. Mi ricordo che io

dissi, ed oggi lo riconfermo, che da un recente studio risulta che il nostro patrimonio olivicolo si aggira attorno ai 160 milioni di piante di produzione ed incide su una superficie complessiva di 1.300.000 ettari con una densità media di 134 alberi per ettaro. Considerando poi che la produzione media di olio d'oliva nel sessennio 1948-1953, è stata di circa quintali 2 milioni e 200 mila, e che soltanto il 2,1 per cento di olive viene destinato al consumo diretto, si desume che nel periodo anzidetto si è ottenuta una produzione media di appena 181 chilogrammi di olio per ettaro, pari a chilogrammi 1,380 di olio per pianta, mentre la Tunisia dà niento di meno che chilogrammi 2,600, l'Algeria, 2,500, la Spagna 2,600, la Grecia 1,600.

Come vedete, si tratta di rese molto superiori a quella di chilogrammi 1,380 che noi ricaviamo in Italia. Eppure, prima delle gelate, mancava più di un milione di quintali di olio d'oliva per raggiungere il fabbisogno alimentare, che è di circa 3 milioni di quintali all'anno. Purtroppo, dopo che le sofisticazioni sono state accertate in tutta Italia, si sono riscontrate delle esitazioni nell'acquisto di olio d'oliva, con una conseguente diminuzione del consumo. In tal modo i 3 milioni di quintali all'anno, che con l'andar del tempo potevano sembrare insufficienti, oggi sono invece sufficienti e lo saranno finchè non si rieducherà il consumatore all'uso dell'olio di oliva.

Occorre perciò sviluppare i nuovi impianti e migliorare la tecnica, non associare l'olivo ad altre colture e combattere più energicamente le infestazioni, specie quelle da insetti, che talvolta hanno dimezzato il prodotto. Purtroppo noi sappiamo che in questa stagione la « mosca olearia » infierisce sugli olivi. In proposito è da raccomandare la creazione obbligatoria di consorzi fra gli olivicoltori per la lotta anti-parassitaria, perchè il singolo, quando intere zone sono colpite, non otterrà alcun risultato utile se le contrade viciniori sopportano indifferentemente il germe distruttore.

Come è noto, ben 35 sono le specie di olivo nella regione mediterranea, in Africa e nella Nuova Zelanda. Occorre studiare ed imporre varietà migliori per caratteri colturali, tecnici ed economici ed adattare le specie alle varie zone oleifere. Nel mio Lazio prevalgono la « carbognola », la « rosciola », eccetera. Purtroppo i rinnovi e le estensioni delle colture olivicole, anche prima della gelata, in Italia andavano a rilento, forse perchè vi è ancora il diffuso pregiudizio che non si vuole e non si deve attendere il lontano prodotto piantando per i nipoti.

Quanti sono gli ettari di terreno occupato dall'olivicoltura in tutto il mondo? Ben 7 milioni. Che questa statistica invogli di più i nostri agricoltori ad occuparsi dell'ovicoltura, lasciando da parte la vitivinicoltura che purtroppo ogni anno ci presenta qualche crisi di abbondanza. Per redimere tante zone agricole depresse, specie nel Mezzogiorno, Governo e Nazione debbono orientarsi verso l'instaurazione di una politica dell'olivo basata sulla concessione dei benefici già enunciati, sulla creazione di nuovi impianti, sul ridimensionamento dei frantoi anche per mezzo di cooperative, sulla difesa dei prezzi remunerativi e sulla riduzione della pressione fiscale.

Onorevoli colleghi, noi non dobbiamo in questa occasione occuparci soltanto dell'olio d'oliva e della sua classificazione per assicurare la genuinità del prodotto, ma anche della coltura e della disinfestazione dai parassiti perchè, come ho detto, sappiamo, per esempio, che quando la mosca olearia infierisce dimezza il prodotto e lo rende impuro e malamente commestibile. L'olivicoltura, onorevoli colleghi, incide fortemente sull'economia nazionale; perciò noi la dobbiamo rafforzare con una maggiore estensione delle piantagioni, evitando che lo sfruttamento dell'olio di oliva non vada a vantaggio dei frodatori e dei sofisticatori dei generi alimentari. (*Applausi. Congratulazioni*).

P R E S I D E N T E . È iscritto a parlare il senatore Roda. Ne ha facoltà.

R O D A . Onorevoli colleghi, dopo aver sentito la chiara esposizione del Presidente della Commissione, onorevole Menghi, io mi permetterei di esporre alcuni punti di vista personali su questi due disegni di legge.

Come voi sapete, il primo dei disegni di legge ha per oggetto la classificazione degli olii e per scopo primo quello di stroncare, se possibile, l'odioso illecito delle frodi alimentari. Ad integrazione, poi, vi è una legge di portata fiscale. Potremmo veramente chiamare questa prima legge la legge dei pentimenti. Ho avuto infatti l'impressione che mentre in un primo tempo ci si sia reso conto, da parte dei proponenti, della necessità di una legge veramente organica, completa ed efficace che ponesse fine a questi tipi di scandalose speculazioni ai danni del consumatore, in un successivo, recentissimo momento, gli emendamenti presentati dalla Commissione di agricoltura mi hanno dato la sensazione di voler mettere, all'ultimo istante, molta acqua nel vino della buona intenzione iniziale. E valga il vero.

Il primo argomento è quello del grado di acidità degli olii classificati vergini, e cioè quelli derivanti dalla sola spremitura meccanica delle olive e che non abbiano subito alcuna manipolazione chimica all'infuori del lavaggio, della sedimentazione naturale e della successiva filtrazione.

Infatti, mentre la prima stesura della Commissione di agricoltura stabiliva che l'olio extra vergine di oliva dovesse avere in peso un grado di acidità espressa in acido oleico non superiore allo 0,8 per cento, che l'olio sopraffino vergine d'oliva non dovesse superare in acidità l'1,2 per cento e così via, ecco che ci troviamo di fronte ad un emendamento, proposto dalla stessa Commissione, che in pratica allarga notevolmente le maglie di questa classificazione, giustamente basata sui diversi gradi di acidità degli oli di sola spremitura meccanica delle olive, per cui l'olio extra vergine passa dallo 0,8 per cento all'1 per cento, quello sopraffino vergine dall'1,2 per cento all'1,5 per cento, quello fino vergine addirittura dal 2 per cento al 3 per cento di tolleranza in acido oleico. Eppure questa legge in verità contiene del buono e per questo mi dispiace e meraviglia questo atteggiamento della Commissione di agricoltura.

Indubbiamente, come dicevo, del buono c'è in questo provvedimento di legge, almeno nelle intenzioni dei proponenti. Vedasi, ad esempio, il disposto dell'articolo 7 della legge di classificazione degli olii, in cui finalmente si stabilisce il divieto di vendere olii all'infuori di quelli prodotti secondo le norme tassativamente dettate dai primi 3 articoli della legge sulla classificazione, e quindi praticamente si sancisce il divieto della esterificazione, base e fonte di tutte le lamentate sofisticazioni in questo campo.

E meglio ancora, con l'articolo 9 della legge di classificazione, finalmente si sancisce il sano principio che, per l'alimentazione, non potranno, d'ora in avanti, essere prodotti o importati, e quindi nemmeno venduti all'ignaro consumatore, olii che non siano o di oliva o di semi. Principio basilare ove si voglia seriamente bandire e distruggere « l'immondo mercato », come lo ebbe a definire nella sua relazione il senatore Salari, in cui l'olio di oliva viene fabbricato perfino con gli alberi di pino e di abete.

Altro pentimento, da parte della Commissione, che è da respingere, è quello attinente alla classificazione degli olii di oliva, laddove l'olio vergine di prima spremitura, menzionato nell'articolo 1 e sino al paragrafo 4°, allorchè viene addizionato col cosiddetto olio lampante, rettificato nei modi espressi dalla legge, viene ancora chiamato « olio di oliva » mentre, in un primo tempo, la Commissione l'aveva definito non più d'oliva ma « olio commestibile comune di 1ª qualità ». Peggio: quando si tratta di un prodotto ottenuto dalla mescolanza di olio vergine di spremitura delle olive e di olio estratto dalle sanse (che non sono più olive, ma un loro già sfruttatissimo sottoprodotto) lo si vuole ancora gabellare come « olio di oliva di 2ª qualità » mentre, in una prima edizione, lo si era giustamente qualificato olio comune commestibile di 2ª qualità. Io personalmente lo chiamerei per quello che è, e cioè « olio di sansa ». Perchè tirare in ballo il termine olio d'oliva, che deve essere riservato all'olio vergine di prima spremitura delle olive, quando invece si tratta di miscele con i rettificati o di sansa o di olio lampante?

C A R E L L I , *relatore*. L'olio lampante è olio vergine!

R O D A . D'accordo, però supera come acidità espressa in acido oleico il 4 per cento in peso, e soprattutto, all'esame, denuncia odori disgustosi e sgradevoli, quali di putrido, di rancido, di verme, che evidentemente non lo rendono commestibile!

Comunque non si deve più chiamare « olio di oliva », neppure di 2ª qualità, l'olio miscelato con quello di sansa, perchè in questa miscela concorre solo per una minima parte l'olio vergine di prima spremitura, mentre la maggior parte (e in certi casi si arriva fino alla proporzione di 1 quinto di olio vergine di prima spremitura e di 4 quinti di olio di sansa) è appunto costituita da olio di sansa. Con il che si ricade poi nell'equivoco della legge del 1936, che ha chiamato olio di oliva quello che è invece, in prevalenza, il prodotto di un trattamento non dell'olivo, ma di un sottoprodotto dell'olivo, la sansa. Senza contare che, in tale caso, l'olio vergine di prima spremitura lo si miscela con l'olio di sansa soltanto nei casi di difettosa qualità. Mai si miscela con la sansa il prodotto più fino ottenuto dalla spremitura delle olive! Ma tutto ciò farà parte, in un secondo tempo, di una discussione in sede di emendamento alle due leggi in oggetto; discussione che io mi auguro valga a ribadire, con chiarezza ed energia, che olio di oliva deve essere soltanto quello che proviene dalla spremitura meccanica delle olive e che occorre reprimere con drastica energia ogni e qualsiasi frode in questo settore. Stanno bene le sanzioni previste, ma è chiaro che esse non debbono restare, come è avvenuto sin qui, lettera morta. Ed è la stessa relazione governativa che si dà la briga di elencare le diverse leggi, succedutesi sin qui nel tempo, che avrebbero dovuto avere lo scopo di proteggere il settore della olivicoltura nazionale e con essa il consumatore. La relazione governativa dice testualmente che, al fine di impedire la illecita, fraudolenta attività volta a gabellare olii sintetici, olii di esterificazione per olio di oliva, furono emanati tre appositi decreti-legge negli anni 1953, 1954 e 1956. Potrei aggiungere che precedentemente a questi tre decreti leggi, che avrebbero dovuto garantire il consumatore, ci fu anche la legge del 1926 e la legge del 1935. I risultati di queste « grida » ricorrenti li conosciamo tutti e formano oggetto delle denunce, proprio di questi giorni, sulla stampa di tutta Italia: tutti i giornali parlano di scandali, di sofisticazioni nel settore oleario.

Ed ecco che ora arriva la presente legge, la quale evidentemente ha, in confronto delle leggi passate, qualche merito: il merito della organicità, soprattutto il merito di avere finalmente tentato una classificazione dell'olio d'oliva, che, più o meno, ci trova tutti consezienti; ma è in ordine di tempo ed in ordine di numero esattamente la sesta legge dal 1926 in poi, avente per scopo quello di portare ordine ed onestà in un settore ove queste due espressioni sono vuote di contenuto.

Ed è da questa constatazione che ha origine il nostro scetticismo; se invano le numerose leggi promulgate precedentemente si sono sforzate di ottenere risultati apprezzabili in questo campo, è lecito da parte nostra nutrire seri dubbi circa l'efficacia di queste nuove disposizioni, e ciò malgrado le serie sanzioni che la presente legge prevede, perchè, se è vero, onorevole Carelli, che in questo disegno di legge sono contemplate sanzioni abbastanza pesanti con pene detentive sino a tre anni di reclusione e multe da 2 sino a 10 milioni per tutti coloro che producono o importano anche in temporanea o pongono in vendita olii fluidi commestibili diversi da quelli di oliva e di semi — il che sembrerebbe sufficiente a tutelare i consumatori se le leggi in Italia fossero semplicemente rispettate, come avviene in ogni Paese civile di questa terra, — è anche vero che da tempo abbastanza remoto, e cioè, se non vado errato, dal 1930, anno in cui trovò applicazione il nuovo Codice penale, esistono pene, ed assai severe, per coloro che, attraverso illecite manipolazioni di sostanze alimentari, attentano alla salute del consumatore. E vi cito soltanto l'articolo 440 del codice penale, che ha per titolo « adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari ». Questo articolo dice: « Chiunque corrompe o adultera sostanze destinate all'alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo, rendendole pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da tre anni a dieci anni ». Dunque,

non la reclusione fino a tre anni come prevede la presente nuova legge, ma da un minimo di tre anni.

Bastava dunque applicare il codice penale: da questa mancata applicazione deriva la continua frode commessa ai danni del consumatore da parte di troppi fabbricanti disonesti, con grave nocumento (è evidente) per la salute del cittadino. Ed è da questa mancata applicazione delle norme penali che ha origine il mio scetticismo in merito alla applicazione che sarà fatta della presente legge.

C A R E L L I , *relatore*. Ma la legge speciale non annulla il codice penale.

R O D A . Ho voluto solo mettere in rilievo la discordanza tra il codice penale, che è una legge di carattere generale, e questa legge particolare. Se abbiamo sentito il bisogno di emanare una legge particolare, ciò dimostra che il codice penale, almeno per quanto attiene alla repressione delle adulterazioni e delle frodi alimentari, è sempre stato calpestato e disatteso. Da ben ventinove anni è in vigore il nuovo codice penale e con esso le norme di repressione delle frodi alimentari con pene detentive sino a 10 anni. Ebbene, io chiedo all'onorevole Ministro di citarmi un solo caso, che si sia verificato dal 1930 ad oggi, di un fabbricante disonesto che sia stato condannato in base al citato articolo 440 del codice penale!

Da questa sistematica e tollerata lacerazione dei precetti posti a salvaguardia della salute del consumatore derivano e l'attuale situazione che forma oggetto di accusa da parte di tutta l'opinione pubblica e il diffuso andazzo, da parte di ignobili speculatori, del ricorso al processo di esterificazione dei grassi animali, dei grassi dalle provenienze più eterogenee, ma appunto per questo, di nociva composizione e poi usati come mescolanza, nella più benigna delle ipotesi, con olio di produzione d'oliva.

E veniamo ora, con molta rapidità, alla legge di portata tributaria, che dovrebbe essere riveduta completamente perchè sia posta in relazione con quello che sarà il testo, definitivamente approvato dal Senato, della legge di classificazione degli olii. Io debbo anche qui esprimere alcune considerazioni. È vero che la Commissione, accedendo alla nostra proposta, ha ridotto l'imposta sui cosiddetti rettificati provenienti dalla lavorazione dell'olio lampante e dall'olio di sansa, olii che si usano quindi per correggere gli olii vergini di pressione; è vero, dicevo, che la Commissione finanze e tesoro ha aderito alla nostra proposta di abbassare l'imposta che originariamente era di 300 lire al quintale, ed attualmente è ridotta a 100 lire al quintale, per cui l'incidenza sull'ultimo soggetto, il consumatore, è teoricamente nulla. È infatti chiaro che una imposta che incide nella misura di 1 lira al chilo non può certamente spostare il prezzo di vendita dell'olio al consumo, perchè è facilmente assorbita in uno o in più dei diversi scambi che precedono l'immissione al consumo.

E tuttavia, onorevoli colleghi, io intendo fare una questione di principio: dunque siamo arrivati al punto che, per tutelare un settore importante come questo, per tutelare la salute del consumatore, non si trova altro espediente che quello di applicare un'imposta sul consumo! È un principio addirittura paradossale, è un principio del tutto nuovo questo: che poi, a ben vedere, costituisce la testimonianza vivente, la dimostrazione inconfutabile della carenza della legge, dell'incapacità da parte del nostro Governo di far rispettare la legge, di far applicare la legge penale ordinaria, laddove essa commina sanzioni (ed assai severe) nei confronti dei sofisticatori! Siamo quindi ridotti all'espediente della legge fiscale! Ma, onorevole Ministro, si rende ella conto che ciò è molto grave? Si rende conto che questa denuncia di assoluta impotenza della legge penale contro il frodatore ed a difesa della salute della collettività è anche una chiara ammissione di impotenza da parte del Governo che non sa far applicare la legge? E ciò è tanto più grave trattandosi di un settore in cui tutto il popolo italiano è direttamente interessato.

Noi siamo qui di fronte ad un'imposta il cui scopo è veramente *sui generis;* per tutelare la genuinità dell'olio di oliva oggi occorre imporre, sia pure in misura minima, un'imposta sul consumo. Ed allora nessuno

può escludere che, di questo passo, quando si passerà al risanamento di altri settori alimentari che sono oggetto, come l'olio di oliva, delle più indegne sofisticazioni e delle più volgari frodi, non si saprà far di meglio che applicare una imposta, invece di applicare il codice penale; far pagare il consumatore anzichè colpire con salutari sanzioni il sofisticatore! Nessuno quindi può escludere che, una volta imboccata questa strada con l'olio, domani si continuerà, poniamo, col burro; poi verrà la volta delle paste alimentari, dei grissini e via di questo passo sino a non escludere nessun settore alimentare, col pretesto, magari legittimo e fondato, della persecuzione della frode. A me lo strumento fiscale non sembra nè il più idoneo nè il più opportuno.

È vero che per ora si incomincia con le 100 lire al quintale, ma noi sappiamo come vanno le cose in questa materia: le imposte sui consumi sono le più facili ad essere manovrate con leggerezza e con frequenza dal Governo, tutte le volte in cui ci si trovi di fronte a necessità di bilancio o ad esigenze di cassa. Presi alla sprovvista, si finisce col ricorrere al solito ritocco delle imposte indirette sui consumi. Ecco perchè noi, sempre coerenti nella nostra posizione di lotta contro le imposte sui consumi, più che mai oggi ci sentiamo in dovere di combattere un simile espediente fiscale e ciò per ragioni di chiaro principio: indipendentemente dall'attuale incidenza che, per irrisoria che sia, istituisce tuttavia un ben pericoloso precedente fiscale.

Onorevoli colleghi, per fare un'altra osservazione di carattere generale sul disegno di legge n. 180-A, permettetemi di ricordare che una legge, per essere applicata, deve essere anzitutto applicabile. Nel nostro caso leggiamo all'articolo 5 che le raffinerie di olio d'oliva e di olio di sanse, gli stabilimenti di estrazione di olio dalle sanse d'oliva e gli stabilimenti e i reparti di confezionamento degli olii comuni commestibili sono soggetti a vigilanza continuativa della Finanza. Ebbene, tale vigilanza è necessaria e quindi opportuna; però deve essere possibile e fattibile. Ora, pretendere che la vigilanza continuativa della Finanza, oltre che sugli stabilimenti di estrazione e di miscelazione dell'olio di oliva, si estenda anche ai reparti di confezionamento del medesimo, significa non rendersi conto del come stanno, in realtà, le cose. Infatti quando la legge parla di reparti di confezionamento, non può che fare riferimento ai moltissimi grossisti e semi-grossisti di olio che, in Italia, sono circa 5000, se non di più. Infatti questi grossisti e simili, si limitano a comperare dalle fabbriche dello olio vergine d'oliva, che essi non fabbricano, e a mescolarlo poi coi rettificati prescritti dalla presente legge per ridurne il tenore di acidità in peso di acido oleico.

Il controllo dovrebbe quindi essere esercitato su qualche cosa come 5.000 grossisti o semi-grossisti, ed è chiaro che, per essere efficace, questo controllo deve essere continuativo in senso assoluto. Avete fatto il calcolo di quanti agenti di Finanza si dovrebbe poter disporre per vigilare in modo permanente e continuativo, oltre ai già numerosi fabbricanti, anche sui 5.000 grossisti che miscelano gli olii d'oliva? Altro rilievo che riguarda l'articolo 20 della legge 180-A, laddove all'incirca si afferma che le raffinerie di olio di oliva o di sansa e quelle di olio di semi non devono avere comunicazioni di sorta, sia pure attraverso cortili o tubazioni, con saponifici od altri stabilimenti in cui si impiegano grassi di qualsiasi natura o provenienza. Io penso che, se non ci limitiamo ad affermare quanto è detto nell'articolo 20, consentendo la coesistenza delle raffinerie di olio alimentare con le fabbriche di sapone, le frodi non le elimineremo mai nel settore degli olii commestibili. È assai meglio stabilire che gli oleifici, le raffinerie di olio di oliva o di sansa devono essere distaccati materialmente di almeno 500 metri, se volete, dai saponifici e dagli stabilimenti in cui si impiegano materie grasse. Altrimenti sarà, non dico molto facile, ma ancora abbastanza semplice farsi beffa di ogni controllo, anche continuativo, se nel medesimo luogo, sia pure apparentemente staccati, si continui nella lavorazione, in promiscua deleteria coabitazione, degli olii d'oliva o di semi e dei grassi che dovrebbero essere unicamente destinati al progresso di saponificazione. Quindi op-

portuni emendamenti si impongono. Soprattutto sono necessarie severe sanzioni penali, da applicarsi severamente contro ogni sofisticatore, se si vuole compiere un primo passo positivo verso la normalizzazione di un così importante settore, quello dell'alimentazione, a garanzia della salute di noi tutti. (*Approvazioni dalla sinistra*).

P R E S I D E N T E . È iscritto a parlare il senatore Simonucci. Ne ha facoltà.

S I M O N U C C I . Onorevole Presidente, onorevoli colleghi, onorevole Ministro, il disegno di legge che oggi è sottoposto allo esame ed alle deliberazioni del Senato, e che riguarda le norme per la classificazione e la vendita degli olii di oliva, è il primo di una serie di provvedimenti legislativi e di misure che il Parlamento ed il Governo dovranno adottare rapidamente se si vorrà condurre davvero, con serietà ed impegno, una lotta efficace contro il dilagante fenomeno delle frodi alimentari.

La scorsa settimana in quest'Aula, nel corso del dibattito sulle mozioni, sulle interpellanze e sulle interrogazioni presentate da vari settori del Senato, tutti gli oratori intervenuti hanno messo in luce l'estrema gravità del fenomeno ed hanno invocato urgenti e drastiche misure dirette a stroncare la delittuosa pratica delle frodi e delle sofisticazioni in materia di alimentazione. In tutti gli interventi è stata riconosciuta la carenza della legislazione vigente nel nostro Paese in materia di sofisticazione dei generi alimentari. Tutti hanno riconosciuto che questa legislazione è in grande ritardo rispetto ai notevoli progressi compiuti, specialmente in questi ultimi anni, dalla scienza e dalla tecnica. Tutti gli oratori intervenuti nell'ampio e appassionato dibattito della scorsa settimana hanno riconosciuto che gli organi di vigilanza e di repressione delle frodi alimentari, anche se numerosi, sono del tutto inadeguati per condurre con prospettive di successo una lotta tenace contro i pirati della salute.

È indubbiamente vero, onorevoli colleghi, che le manchevolezze della disciplina giuridica in materia di igiene dell'alimentazione e la scarsa efficienza degli uffici e dei servizi di vigilanza e di repressione delle frodi hanno favorito l'insorgere e il dilagare del triste fenomeno. È indubbiamente vero che un'aggiornata legislazione e un potenziamento degli organi sanitari preposti al controllo possono contribuire a rendere più efficace la lotta contro le frodi, ma io concordo con il collega senatore Spezzano nel ritenere che questi provvedimenti, da soli, non sono sufficienti a stroncare la delittuosa pratica delle frodi e delle sofisticazioni. Il triste fenomeno di cui ci stiamo occupando non può trovare la giustificazione solo nella carenza delle norme legislative e nella debolezza degli organismi di vigilanza e di repressione. Le cause vere che stanno alla radice del male, le cause principali che hanno favorito il dilagare del fenomeno delle frodi alimentari, sono da ricercarsi non solo sul piano tecnico, ma anche, e direi soprattutto, sul piano politico.

Non basta, onorevoli colleghi, varare delle buone leggi; non è sufficiente potenziare gli organismi di controllo sanitario; non basta dotare i nostri laboratori di analisi delle più moderne attrezzature e di personale tecnico altamente qualificato; non è sufficiente avere dei magistrati illuminati che sappiano applicare in modo corretto le leggi vigenti. Tutto questo è, sì, necessario, ma non è sufficiente per combattere con successo il male del quale ci stiamo occupando, il male che insidia la pubblica salute e danneggia l'economia del nostro Paese. Ciò che occorre innanzitutto e soprattutto è creare, come rilevava il senatore Spezzano, un clima nuovo. Ciò che occorre è dare diritto di cittadinanza nel nostro Paese al principio che vuole tutti i cittadini uguali di fronte alla legge; al principio, cioè, che deve stare alla base di ogni comunità civile e moderna. Bisogna dare pratica applicazione a questo principio fondamentale, che è sancito dalla nostra Costituzione repubblicana, ma che quotidianamente, sistematicamente viene violato proprio da coloro che avrebbero il dovere, prima di ogni altro cittadino, di osservare e di far rispettare le leggi dello Stato democratico.

Per creare questo nuovo clima morale, condizione prima per rafforzare nella coscienza del cittadino il prestigio e l'autorità dello Stato e degli istituti democratici, occorre cominciare a colpire senza pietà la corruzione, il malcostume, le ruberie che sono alla base di quella interminabile serie di scandali che in questi ultimi anni sono venuti a turbare la vita democratica della stragrande maggioranza del popolo italiano. Bisogna combattere quella mentalità che si è andata creando in vasti settori della pubblica opinione, secondo la quale chi è onesto è considerato uno sciocco e chi è lestofante è giudicato degno di considerazione e di rispetto. Bisogna impedire che si vada ulteriormente diffondendo la filosofia del « tirare a campare » la filosofia del « chi me lo fa fare »; bisogna mettere fine al principio, in vasta misura applicato nel nostro Paese, secondo il quale il debole ha sempre torto ed il ricco ha sempre ragione.

Occorre fare tutto ciò che è necessario per riguadagnare la fiducia di tutti i cittadini nello Stato democratico. Bisogna creare o comunque rafforzare nell'animo del funzionario dello Stato la certezza che, fino a quando esso adempirà scrupolosamente e in modo imparziale ai suoi doveri verso la collettività nazionale, nulla avrà da temere, anche quando sarà chiamato ad invocare o ad applicare i rigori della legge nei confronti di uomini ricchi e potenti, di uomini insomma che, secondo la classificazione del comandante dei vigili urbani di Roma, non appartengono alla categoria dei « semplici cittadini ».

Dunque, onorevoli colleghi, mettiamo tutto il nostro impegno nell'elaborare e varare nuove leggi per condurre una lotta senza quartiere contro la mala pianta delle frodi e delle sofisticazioni, ma teniamo ben presente che, per far diventare operanti queste leggi, occorre creare nel nostro Paese un clima morale nuovo, un ambiente nuovo nel quale a tutti i cittadini, ricchi e poveri, deboli e potenti sia vietato calpestare impunemente le leggi dello Stato; un clima nuovo dove veramente tutti i cittadini siano uguali di fronte alla legge.

Onorevoli colleghi, dicevo poc'anzi che, nel corso del dibattito della scorsa settimana, tutti gli oratori intervenuti hanno reclamato drastiche misure contro i pirati della salute. Da quegli interventi io ricavai la impressione che questa volta ci sarebbe stata la concorde volontà del Senato, di tutto il Senato, per varare una legge che fosse veramente un efficiente strumento legislativo per difendere la salute pubblica, per difendere i magri bilanci delle famiglie italiane e per difendere anche quell'imponente settore della nostra economia agricola rappresentato dall'olivicoltura. Questa mia impressione si è però profondamente modificata quando siamo passati alla votazione degli ordini del giorno e delle mozioni; questa mia impressione si è modificata radicalmente specialmente dopo la replica del Ministro della sanità a conclusione del dibattito. L'imbarazzato e contraddittorio discorso del ministro Giardina ha, infatti, legittimato i miei dubbi sulla sincera volontà del Governo di voler veramente ingaggiare una decisa battaglia contro i frodatori e i sofisticatori.

Infatti è sembrato a noi, senatori dell'opposizione — e in verità non solo a noi — che il discorso del Ministro della sanità abbia tranquillizzato più i grossi papaveri della nostra industria olearia che non i consumatori italiani.

Il ministro Giardina ha detto in sostanza ai consumatori: non credete a tutto ciò che in questi ultimi tempi ha scritto la nostra stampa; non allarmatevi eccessivamente, perchè non tutte le frodi e le sofisticazioni hanno effetti nocivi per la salute. Figuratevi — ha proseguito il Ministro — che la scienza è riuscita a compiere il prodigio di trasformare in cibo non nocivo alla salute perfino gli escrementi umani; infatti l'uomo spaziale non potrà portare, nei suoi viaggi cosmici, comuni vivande, e dovrà cibarsi con i suoi escrementi, opportunamente trasformati.

Questa informazione del Ministro è indubbiamente molto interessante, ma non è destinata a tranquillizzare nessuno, perchè gli italiani non intendono davvero, non intendono affatto fare un corso accelerato e generale di preparazione ai futuri voli spaziali.

Gli italiani seguono con ammirato interesse i progressi della scienza e della tecnica; ma in fatto di alimentazione sono piuttosto conservatori: gli italiani amano alimentarsi con cibi genuini, così come ce li fornisce madre natura. Ecco perchè il discorso del Ministro non ha contribuito a far cessare lo stato di allarme che ha investito la pubblica opinione.

Onorevoli colleghi, i consumatori italiani, d'altra parte, si domandano: perchè si è atteso tanto tempo prima di metter mano all'opera di aggiornamento della nostra legislazione in materia di igiene dell'alimentazione? Mi sembra di non dire cosa lontana dal vero affermando che, se questo disegno di legge, oggi sottoposto al nostro esame, ha potuto varcare la porta di quest'Aula, ciò non è dovuto certamente al fatto che il Governo ha avvertito l'urgente necessità di promuovere delle iniziative di carattere legislativo intese a difendere i consumatori italiani dal dilagante fenomeno delle frodi alimentari, ma ciò si è potuto verificare solo in conseguenza dell'irresistibile ondata di sdegno e di allarme che è stato provocato nell'opinione pubblica dalle numerosissime frodi olearie denunciate in queste ultime settimane. Senza questi ultimi, recenti, clamorosi avvenimenti, registrati e deplorati dalla stampa di ogni colore, con ogni probabilità la lodevole iniziativa del mio illustre conterraneo senatore Salari, che risale, badate bene, a circa un anno e mezzo fa, sarebbe rimasta, chissà per quanto tempo ancora, a languire nei cassetti della Commissione parlamentare.

Il problema delle frodi olearie e l'urgente necessità di trovare misure adeguate per combatterle efficacemente sono oggi all'ordine del giorno della Nazione. I consumatori italiani hanno appreso, indignati e stupefatti, che in questi anni, mentre credevano di mangiare delle vivande condite con lo squisito succo dell'oliva, in effetti mangiavano e bevevano un miscuglio che dell'olio aveva sì il colore, ma nessuna parentela aveva, vicina o lontana, con il frutto squisito della pianta di olivo. I consumatori italiani in queste ultime settimane hanno appreso che ciò che essi acquistavano e pagavano come olio di oliva altro non era che un miscuglio di liquidi estratti dalle cose più svariate e impensate, come grasso di balena, come grasso di asino, come grassi ricavati dai rifiuti putridi e maleodoranti delle cucine e dei mattatoi, ossa di animali vari, zoccoli di cavalli ed altre porcherie del genere.

Così un altro grosso scandalo è scoppiato e si è aggiunto ai tanti altri che in questi ultimi anni hanno deliziato la vita del nostro Paese. Così un altro fattaccio si è aggiunto ai tanti altri che in questi ultimi tempi hanno riempito le cronache dei nostri giornali e che certamente non hanno contribuito a rafforzare la fiducia del popolo italiano nello Stato democratico e ad aumentare il prestigio del nostro Paese nel mondo. Si è atteso, anche questa volta, che scoppiasse il bubbone prima di prendervi riparo. Ancora una volta il Governo è rimasto inerte e sordo di fronte a un male la cui esistenza e la cui gravità erano state vigorosamente denunciate da molto tempo e da varie parti, anche se esso si è manifestato in modo clamoroso in queste ultime settimane. È vero che in quelle denunce apparse sulla stampa qualche anno fa, non si parlava ancora di zoccoli di cavalli, non si parlava cioè di questa ultima prodigiosa scoperta della tecnica olearia italiana che è riuscita a trasformare in olio di oliva, anzi in purissimo olio di oliva gli zoccoli dell'intelligente quadrupede.

« L'Espresso » e « Vie Nuove », questi periodici che da anni stanno conducendo una vigorosa campagna contro le frodi, non erano a conoscenza di questa ultima prodezza dei tecnici dell'industria olearia di casa nostra, ma già denunciavano — a tutte lettere — l'uso, nella fabbricazione dell'olio, di grassi animali e perfino di grassi ricavati dai sottoprodotti del petrolio e del carbone. Si potrebbe obiettare che « Vie Nuove » e « L'Espresso » sono riviste non gradite al gusto dei nostri governanti e che pertanto quelle denunce non sono riuscite a varcare le soglie del Viminale, ma il disegno di legge del nostro illustre collega senatore Salari e gli scopi che, con il suddetto disegno di legge, il senatore Salari si proponeva, non potevano e non dovevano essere ignorati dal

Governo. Il senatore Salari è un illustre membro del Senato che fa parte del partito di maggioranza; il senatore Salari è un attento e intelligente osservatore delle cose di casa nostra; il senatore Salari è un appassionato studioso dei fenomeni che caratterizzano la vita economica e sociale del nostro Paese.

Il senatore Salari, presentando il suo disegno di legge sulla classificazione degli oli di oliva, non è stato mosso certamente dal proposito di creare imbarazzo e difficoltà al Governo, ma è stato mosso soltanto ed esclusivamente dal proposito di sottoporre all'esame e alle deliberazioni del Parlamento una materia delicata e di rilevante importanza, sia dal punto di vista igienico-sanitario che da quello economico e sociale. Il fatto, dunque, che il disegno di legge del senatore Salari sia stato portato all'esame del Parlamento soltanto dopo un anno e mezzo dalla sua presentazione sta a dimostrare la insensibilità sociale del Governo e il suo colpevole disinteresse nei confronti del delicato problema della pubblica salute. Tale giudizio è tanto più valido se si considera che il disegno di legge che è oggi sottoposto al nostro esame non rappresenta che un primo passo sulla via che dovrà essere imboccata se veramente si vorrà difendere il consumatore italiano e si vorrà difendere e potenziare un importantissimo settore dell'economia agricola del nostro Paese. È evidente infatti, come ho già rilevato nel corso di questo intervento, che per stroncare la pratica delle frodi così largamente diffusa, per reprimere i fatti delittuosi venuti alla luce in queste ultime settimane, occorre adottare una serie di provvedimenti legislativi e di misure che mettano la nostra Magistratura in condizione di colpire quei magnati della nostra industria olearia che alla pratica delle frodi ricorrono, oggi, senza scrupoli e con la quasi certezza di non essere scoperti o comunque di rimanere impuniti.

Esiste, infatti, nel nostro Paese un grande divario tra i progressi raggiunti dalla capacità fraudolenta di alcuni magnati della nostra industria olearia e la capacità degli organi e dei servizi di controllo e di repressione dei vari Ministeri.

L'impetuoso sviluppo della tecnica e della scienza ha messo a disposizione degli industriali nuove possibilità per produrre merci adulterate e sofisticate, mentre gli strumenti di controllo e di repressione sono sostanzialmente rimasti quelli che erano alcuni decenni or sono. L'attuale sviluppo della chimica consente di rilevare negli olii, e con buona sicurezza, le adulterazioni e le sofisticazioni, ma i sistemi ufficiali di analisi attualmente in vigore non consentono di combattere efficacemente i più scaltriti accorgimenti di evasione adottati da alcuni industriali dell'alimentazione. Bisogna dunque aggiornare i sistemi ufficiali di analisi in modo da adeguarli allo sviluppo della tecnica delle frodi che, come è noto, dispone di larghi mezzi e di numerosi specialisti.

Il Governo lesina i mezzi finanziari necessari per potenziare la ricerca scientifica nel nostro Paese, ma gli industriali mettono larghi mezzi a disposizione dei loro tecnici per la ricerca nel campo delle frodi. Allo stato attuale della nostra legislazione in materia di frodi si può verificare perfino il fatto che un industriale, denunciato per una frode rilevata con un metodo di analisi non ufficiale, può con successo fare opposizione ad un decreto penale sostenendo che la condanna è stata pronunciata in base a risultati di analisi non compresi, appunto, tra quelli ufficiali.

Ciò significa, in parole povere, che, ad esempio, un industriale può fabbricare olio con zoccoli di cavallo e può rimanere impunito se attraverso i metodi di analisi prescritti dalle leggi vigenti non è possibile effettuare l'accertamento.

La nuova legislazione che il Parlamento dovrà varare per condurre una efficace lotta contro le frodi dovrà prevedere, inoltre, un severo inasprimento delle sanzioni che attualmente sono assolutamente inadeguate alla gravità dei fatti delittuosi denunciati in queste ultime settimane.

In altri Paesi, come ad esempio, gli Stati Uniti d'America e la Germania occidentale, sono operanti delle leggi che prevedono pene ben più severe che da noi, nei confronti dei frodatori nel campo dell'alimentazione.

Vale la pena di citare qui il caso che si è verificato lo scorso anno in Germania dove i giudici di Wiesbaden hanno condannato certo Valentin Korn di Geisenhan a due anni e mezzo di lavori forzati, a oltre dieci milioni di lire di risarcimento di danni e a cinque anni di interdizione da qualsiasi attività comunque connessa con la produzione e il commercio del vino.

Tale sentenza non può apparire severa se si considerano le gravi conseguenze che certe frodi determinano sulla salute del consumatore e se si considera che certi industriali dell'alimentazione fanno ricorso a materie coloranti e ad altri additivi di sospetta azione cancerogena. Il Gruppo comunista, a tale proposito, presenterà degli emendamenti al disegno di legge elaborato dalla 8ª Commissione, appunto perchè ritiene che l'inasprimento delle sanzioni previste dal disegno di legge che stiamo esaminando rappresenterà certamente una forte remora nei confronti di coloro che intenderanno violarne le norme.

Altri numerosi emendamenti il Gruppo comunista presenterà all'esame e alle deliberazioni del Senato nel corso della discussione dei vari articoli della legge. Nel presentare questi emendamenti il Gruppo comunista è mosso soltanto dalla volontà di dare al Paese uno strumento legislativo che non lasci scappatoie di nessun genere ai frodatori e rappresenti quindi un validissimo strumento a difesa della pubblica salute.

Facendo questo, noi senatori comunisti, siamo convinti di andare incontro alle aspettative dei consumatori italiani e a quelle dei produttori di oliva del nostro Paese. Noi siamo coscienti che in questi giorni l'attenzione del Paese è rivolta verso il Senato della Repubblica e attende dal Senato questo primo provvedimento legislativo che deve rappresentare la prima pietra della diga che dovrà essere innalzata a difesa della salute pubblica e del buon nome del nostro Paese nel mondo.

Onorevoli colleghi, il disegno di legge che stiamo esaminando interessa più da vicino il problema della difesa del consumatore, ma è indubbio che esso è destinato ad avere dei riflessi positivi anche per quanto concerne la difesa dei produttori di oliva.

Io ritengo quindi che commetteremmo un grave errore se nella discussione generale di questo disegno di legge ci limitassimo a considerare i problemi che riguardano la difesa del consumatore e non allargassimo il nostro esame ai problemi che si riferiscono alla difesa di quell'importante settore della nostra economia agricola, rappresentato dalla olivicoltura.

Lo stesso senatore Carelli, nella sua pregevole relazione, ha sottolineato la grande importanza che ha il settore olivicolo ed elaiotecnico nell'economia del nostro Paese. Egli ha giustamente definito il settore olivicolo — sono parole sue — « un poderoso ramo della nostra economia ». Egli ha rilevato inoltre che la olivicoltura rappresenta « un consistente pilastro del nostro edificio economico e sociale ».

È noto infatti, a tutti noi, che l'olivicoltura rappresenta una delle principali fonti di reddito, se non addirittura la principale dell'agricoltura centro-meridionale.

Il nostro illustre collega e mio conterraneo, senatore Salari, era ed è ben consapevole di questa realtà; ed è stata la consapevolezza piena di questa realtà che fondamentalmente lo ha guidato nella sua iniziativa legislativa. Ma io credo che, oltre alla difesa di un settore così importante della nostra economia, ed oltre alla difesa del consumatore italiano, il senatore Salari, con il suo disegno di legge, si è proposto di difendere anche i produttori di oliva della regione umbra che, come quelli toscani, sono i più colpiti, i più danneggiati dalle frodi olearie rispetto ai produttori di oliva di altre parti d'Italia.

È noto, infatti, che i produttori umbri e toscani non sono afflitti, che in misura minima, dalla mosca olearia e dispongono di una attrezzatura molitoria modernissima. Da noi, in Umbria, si produce olio di pregevolissime caratteristiche che per almeno l'80 per cento non supera un grado di acidità. Ciò è dovuto anche al fatto che in Umbria l'oliva viene raccolta a mano sulla pianta e viene subito trasformata data la grande capacità molitoria dei nostri frantoi. Anche quando

nella sola provincia di Perugia si producevano oltre 400 mila quintali di oliva, cioè prima della gelata del 1956, la durata della campagna olearia non superava mai i 50-60 giorni.

Nel settore della trasformazione delle olive, nella provincia di Perugia da 7-8 anni svolge un ruolo molto importante la cooperazione. I piccoli produttori della nostra provincia, mezzadri, coltivatori diretti e piccoli proprietari, hanno dato vita in questi anni a ben 7 impianti cooperativi di trasformazione delle olive. Il più grande di questi impianti ha una capacità lavorativa di 240 quintali nelle 24 ore.

Queste cooperative esercitano una benefica funzione nella difesa dei piccoli produttori e, disponendo di modernissime attrezzature, hanno rappresentato un forte stimolo per indurre i frantoiani privati a provvedere all'ammodernamento dei loro impianti. Il costo degli impianti di questi 7 oleifici cooperativi si aggira sui 130-140 milioni di lire. Questi impianti sono stati pagati con le quote sociali delle 4.000 famiglie di piccoli produttori associati. Non una lira, queste cooperative, hanno avuto dallo Stato, nè sotto forma di contributo, nè sotto forma di mutui a basso tasso d'interesse.

Ho voluto dire queste cose, onorevole Ministro, perchè nella provincia di Perugia con i soldi dello Stato, cioè con i soldi della collettività nazionale i grossi agrari hanno dato vita ad una cantina sociale, ma a questa specie di cooperativa non possono aderire tutti i produttori di uva. I piccoli produttori che non producono almeno 20 quintali di uva non possono aderirvi perchè ciò è vietato in modo categorico da un preciso articolo dello statuto di quella cantina sociale. In tal modo si è voluto escludere da questa cantina sociale la stragrande maggioranza dei mezzadri, dei coltivatori diretti e dei piccoli proprietari e affittuari.

Questa cooperativa o pseudocooperativa ha avuto il contributo dallo Stato, malgrado che abbia adottato uno statuto che in sostanza vieta il raggiungimento del fine previsto dalla legge che è quello di tutelare e di aiutare soprattutto i piccoli produttori.

Prenda appunto, onorevole Ministro, e veda di provvedere se è il caso. (*Cenni di assenso dell'onorevole Ministro dell'agricoltura e delle foreste*).

Ecco dunque, onorevole Ministro, come vengono fuori gli orientamenti del Governo in materia di cooperazione; si negano aiuti cioè alle vere cooperative dei piccoli produttori agricoli che adempiono alla loro funzione nella perfetta aderenza ai principi della mutualità e della democrazia, mentre si forniscono a larghe mani mezzi ai grossi agrari che formano delle società che con la cooperazione libera e volontaria nulla hanno a che vedere.

Ma, onorevoli colleghi, scusatemi della divagazione — seppure divagazione si può chiamare — e riprendiamo in esame il problema dell'olivicoltura. Come dicevo, i produttori di oliva della mia Regione sono i più interessati alle leggi di tutela del prodotto. È evidente che gli olivicoltori che sono in grado di immettere sul mercato nazionale un prodotto pregiato, siano particolarmente colpiti dalle frodi olearie ed abbiano tutto da guadagnare da una legislazione che elimini o perlomeno limiti le attività fraudolente nel settore dell'industria olearia.

Per questa ragione i produttori della mia regione considerano molto provvida l'iniziativa del senatore Salari. Però io debbo dire qui con tutta franchezza che altri provvedimenti hanno atteso invano dal Governo i produttori d'oliva della mia regione. Come è noto la terribile gelata del 1956 ha causato danni rilevantissimi al patrimonio olivicolo della regione umbra. Nella sola provincia di Perugia i danni sono stati valutati sui 20-25 miliardi di lire. In conseguenza della gelata, 3 milioni e mezzo di olivi, dei 6 esistenti, vennero tagliati al ciocco e per gli altri si rese necessaria la ricostituzione di tutta la chioma. Con ciò il raccolto di olive del 1956 risultò pressochè nullo, e occorreranno ancora 6 o 7 anni per ritornare alla normalità.

La provincia di Perugia produceva, prima delle gelate del 1956, circa 120 mila quintali di olio, mentre nella campagna olearia in corso, e cioè dopo 4 anni dalla gelata, si

potrà realizzare un raccolto che non supererà i 12 mila quintali di olio, cioè appena la decima parte di quello che si produceva prima della calamità del 1956.

Ebbene, in considerazione dell'importanza che il settore olivicolo ha nell'economia agricola del nostro Paese, e anche in considerazione della riconosciuta povertà dell'economia agricola della regione umbra, il Governo avrebbe dovuto programmare un massiccio intervento a favore dei coltivatori diretti e dei piccoli proprietari così duramente colpiti dalle gelate del 1956. Ma nulla è stato fatto in questa direzione; nessun intervento specifico si è compiuto a favore dei piccoli olivicoltori della mia regione.

Uniche provvidenze di carattere nazionale che hanno operato — e vedremo come — sono quelle che si riferiscono alla legge n. 839 del 26 luglio 1956, che riguarda il piano quinquennale per l'incremento della olivicoltura, e la legge n. 1178 del 3 dicembre 1957, che prevede la concessione di mutui ventennali al 3 per cento per le opere necessarie al ripristino dell'efficienza produttiva degli impianti olivicoli danneggiati dalle gelate del 1956. Dei 900 milioni assegnati alla provincia di Perugia sulla legge n. 839, soltanto 360 milioni sono stati concessi come contributo per le piante tagliate al ciocco, mentre le domande pervenute all'Ispettorato dell'agricoltura di Perugia da parte degli agricoltori d'oliva danneggiati dalle gelate del 1956 superano il miliardo di lire. Dunque vi sono stati danni per 25 miliardi di lire; vi sono state richieste di contributo per un miliardo di lire, e sono stati concessi soltanto 360 milioni, cioè poco più della centesima parte del danno subito.

Sulla legge n. 1178, alla provincia di Perugia sono stati assegnati 2 miliardi di lire. Questa legge scade il 31 dicembre di questo anno, alla fine cioè del mese. Al 30 novembre scorso erano state deliberate concessioni di mutui per un miliardo e mezzo. Ebbene, onorevoli colleghi, quanti di questi 1.500 milioni saranno stati concessi ai coltivatori diretti ed ai piccoli proprietari?

Soltanto 140 milioni; meno della decima parte. Gli altri 1360 milioni sono stati concessi alle medie ed alle grandi aziende.

Ecco, dunque, tutto ciò che hanno avuto i piccoli produttori di oliva della mia provincia. Mi sembra, onorevole Ministro, che si poteva e si doveva fare di più e di meglio per aiutare i coltivatori diretti ed i piccoli proprietari che nel 1956 avevano visto completamente distrutti i loro impianti olivicoli. Si poteva e si doveva fare di più non solo nell'interesse di queste migliaia di piccoli produttori agricoli della mia provincia, ma anche nell'interesse dell'olivicoltura del nostro Paese.

Onorevoli colleghi, onorevole Ministro, se si vuole potenziare quell'importante settore dell'economia agricola centro-meridionale che è rappresentato dall'olivicoltura, occorre adottare una serie di misure atte ad aumentare ed a migliorare la produzione. Molti fattori negativi pesano sull'olivicoltura del nostro Paese. Bisogna operare per ridurre la necessità degli interventi di rettifica degli oli. La necessità degli interventi di rettifica degli oli a protezione di un prodotto e dell'economia di intere regioni, è di tutti gli anni, ma in misura diversa, a seconda dell'entità delle cause nemiche, come la mosca olearia e la cascola anticipata dell'oliva. In certe annate la necessità dell'intervento di rettifica raggiunge i tre quarti dell'intera produzione nazionale. È evidente, quindi, che occorre intensificare la lotta contro la mosca olearia escogitando i mezzi più idonei per obbligare gli agricoltori a fare largo uso degli insetticidi e tenendo conto che per ottenere risultati positivi occorre un rigore ed un'integralità di lotta che contrasta con il carente spirito di disciplina di buona parte degli agricoltori italiani, specialmente dei grossi proprietari assenteisti.

In certe zone dell'Italia meridionale, particolarmente là dove è largamente diffusa la grande proprietà, gli oliveti sono tenuti nel più grande abbandono. In queste zone, dove il peso della rendita fondiaria e parassitaria è più accentuato che altrove, c'è in atto un preoccupante processo di involuzione nel settore dell'olivicoltura.

Due settimane fa, onorevoli colleghi, io ho visitato, con una delegazione di parlamentari del mio partito, la provincia di Reggio Calabria. Ho visitato, in modo par-

ticolare, il versante tirrenico di questa provincia. In questa provincia, come è noto, la olivicoltura rappresenta il settore decisivo: 80 mila ettari sono coltivati ad oliveto. Più della metà, di questi 80 mila ettari, è nelle mani di grandi proprietari terrieri che vivono lontano dalla Calabria. Questa, onorevoli colleghi, è la vera ragione, la ragione fondamentale che spiega il triste fenomeno dell'involuzione che è in atto nell'olivicoltura di questa nobile e sventurata provincia. Negli oliveti dei grandi proprietari assenteisti si registra una delle rese più basse, sia per pianta che per ettaro. Da un ettaro di quegli oliveti non viene fuori più di tre quintali di olio. In quella zona, dove è diffusa la grande proprietà, i sistemi colturali sono arretrati; la concimazione è scarsa o addirittura inesistente; la potatura si fa, nel migliore dei casi, ogni cinque o sei anni; la lotta contro la mosca olearia è pressochè inesistente. In quella zona oltre due milioni di piante sono invecchiate e dovrebbero essere sostituite. L'olivicoltura nella provincia di Reggio Calabria dà un reddito annuo di circa 10 miliardi di lire. Di questi 10 miliardi di lire soltanto 800-900 milioni rimangono ai braccianti ed alle raccoglitrici di olive. La grande fetta di questo reddito, che va ai grandi proprietari terrieri, non rimane in Calabria, non viene utilizzato per lo sviluppo economico della Calabria e per il progresso sociale dei calabresi, ma prende altre strade.

È dunque evidente, onorevoli colleghi, che in quelle plaghe, specialmente in quelle plaghe il progresso ed il potenziamento della olivicoltura è strettamente connesso con un radicale rinnovamento strutturale dell'assetto agricolo. Fino a quando vi sarà la grande proprietà parassitaria ed assenteista non si potrà sperare in uno sviluppo ed in un potenziamento dell'olivicoltura meridionale.

Anche in questo settore della nostra economia agricola il progresso è possibile soltanto portando a fondo la lotta contro la rendita fondiaria e contro la rapina dei gruppi monopolistici del nostro Paese.

Onorevoli colleghi, io ho finito. Affido a voi, alla vostra riflessione, alla vostra meditazione le cose che ho avuto l'onore di esporre in questo mio intervento.

Al nostro esame, oggi, c'è una legge che il Paese attende con grande interesse. Non deludiamo le aspettative dei consumatori del nostro Paese. Facciamo in modo che, dopo i clamorosi avvenimenti di queste ultime settimane, in materia di frodi, fin da questa prima decisione del Parlamento, gli italiani traggano la convinzione che noi non daremo tregua agli avvelenatori e nulla trascureremo per tutelare la salute della nostra gente.

Operiamo in modo, onorevoli colleghi, da rafforzare nella coscienza del nostro popolo la convinzione che al Parlamento italiano, o almeno alla maggioranza dei parlamentari, stanno a cuore gli interessi generali del Paese e non gli interessi sporchi di un piccolo gruppo di speculatori e di avvelenatori. (*Applausi dalla sinistra*).

P R E S I D E N T E . È iscritto a parlare il senatore Bolettieri. Ne ha facoltà.

B O L E T T I E R I . Onorevole Presidente, onorevole Ministro, onorevoli colleghi, la discussione che stiamo facendo in Aula è molto importante, come notava il collega che mi ha preceduto, e richiede molta pazienza da parte di tutti, specialmente di coloro che mi ascoltano, perchè dobbiamo arrivare a conclusioni chiare, logiche, obiettive. Tali certamente non sono quelle a cui giunge l'Associazione nazionale dell'industria olearia, in un comunicato A.N.S.A. pubblicato dai giornali di questa mattina; potrei leggerlo per ribatterlo punto per punto, soprattutto nell'ultima parte, e per dimostrare quanto quelle conclusioni siano fallaci, ma non lo faccio, per ora almeno, pur ripromettendomi di impostare il mio ragionamento proprio in contraddittorio con quanto sostenuto dalla predetta Associazione, che parte da premesse giuste ma giunge a conclusioni sbagliate.

Prendo la parola sul disegno di legge per la classifica dell'olio di oliva, anche perchè, avendo fatto parte della Sottocommissione che ha studiato la proposta Salari e il progetto governativo ed ha presentato un suo testo, sento di dover rendere conto dei principi cui si è ispirato il nostro comune lavoro.

Di questo si è più ampiamente ed appassionatamente discusso in Commissione di agricoltura. Adesso cerchiamo il più chiaramente possibile di tirare le somme davanti all'Assemblea.

Per il disegno di legge n. 180, pur essendo stato relatore del parere per conto dell'8ª Commissione, dico che ho avuto appena il tempo di scorrerne il nuovo testo elaborato dalla 5ª Commissione e, comunque, sono dell'opinione di trattare prima il disegno di legge sulla classifica. Quindi non ho che da lodare il lavoro della 5ª Commissione anche se qualche aggiunta va fatta, anche se qualche correzione va apportata, come dirò forse in appresso.

Le polemiche che ci sono state e la intrinseca complessità del problema ci obbligano a vedere chiaro. Ci sono interessi di settore e interessi generali: bisogna prenderli in considerazione con serenità, in modo da vedere dove finisce l'interesse industriale e dove quello agricolo, in che consiste l'interesse di una particolare industria e in che cosa quello di un importante settore dell'attività agricola nazionale e meridionale in specie, anzi centro-meridionale, come diceva il collega Simonucci, e quali sono gli interessi dei produttori e quali quelli dei consumatori.

Avrei voluto che questa discussione si fosse svolta in un clima di minore polemica perchè con più serenità avessimo potuto prendere le nostre decisioni. Comunque, adesso che la polemica è avviata, cerchiamo di concluderla bene. Bisogna sforzarsi di non consentire confusioni, di evitare cioè che lo interesse dell'industria olearia sia scambiato con la volontà di difendere l'olivicoltura italiana. Soprattutto bisogna cercare di mettersi dal punto di vista dell'interesse del consumatore, cui ogni produzione è diretta, ed anche dell'interesse dell'olivicoltura, onorevole Simonucci. Lo hanno detto del resto anche l'onorevole Menghi e l'onorevole Carelli, quest'ultimo nella sua relazione. Essenziale è comunque non ingannare il consumatore; non senza aggiungere che, quando si comincia con la confusione, quando si parte dall'inganno, si finisce col restare ingannati, come è accaduto agli stessi industriali oleari per quanto riguarda certe frodi ormai dilaganti: e lo dimostrerò col mio intervento. Essi vorrebbero riportare il discorso e lo stato delle cose al punto in cui erano prima della comparsa degli ultimi sistemi di esterificazione, o di oli sintetici ricavati da ogni qualità di acidi grassi; sistemi che certamente danneggiano anche loro. Ma noi il discorso dobbiamo portarlo invece un po' più indietro, e chiederci come si sia potuto arrivare a tanto.

Scopriremo allora che i guai sono cominciati da quando si sono andati confondendo gradatamente, quasi insensibilmente, i concetti di raffinazione, di rettificazione e di esterificazione. Il discorso sugli oli di oliva si è fatto oscuro e le lingue si sono confuse quando dai sistemi classici di raffinazione si è passati a sistemi « energici » che hanno alterato la distribuzione degli acidi grassi, per cui i gliceridi non sono rimasti gli stessi. La confusione è cominciata quando si è passati dal rettificato B classico, deacidificato soltanto con alcali, ad altro tipo di rettificato B proveniente dalla esterificazione degli acidi grassi distillati dalle sanse. Chi volesse avere un'idea chiara ed informazioni esaurienti su quel che succede in questi casi, potrebbe leggere quanto è contenuto in un completo studio di Giuffrida e d'Arrigo su « I moderni sistemi di raffinazione degli oli di sansa » pubblicato nel giornale « L'Oleario » del 5 marzo 1959. È una pagina a disposizione degli onorevoli colleghi che vogliano approfondire l'argomento.

Ed ecco come nasce, appunto, la confusione delle lingue. C'è chi sostiene che la esterificazione sia l'ultimo ritrovato della tecnica della raffinazione, che rappresenta un inarrestabile progresso dell'industria olearia. Ma l'esterificazione non è raffinazione, sostiene giustamente il professor Maccarese in un acuto articolo che, se del caso, rileggeremo insieme tra poco. È un argomento sul quale mi intratterrò, sia pure brevemente (*interruzione del senatore Alberti*), certamente con minore competenza di lei, senatore Alberti; però l'ho studiato con molta passione. Ho qui purtroppo — dico purtroppo per quel che mi è costata — una

enorme massa di volumi, di articoli, e mi sono presa la briga di studiarli per approfondire ...

C A R E L L I , *relatore*. L'esterificazione è rigenerazione!

B O L E T T I E R I . Ne riparleremo, onorevole Carelli; guai se comincio ad infervorarmi nella polemica, rispondendo alle interruzioni. Cercherò invece di fare un discorso il più possibile completo, calmo, moderato, ma nella sostanza fermo e preciso, perchè non rimangano dubbi sulle nostre conclusioni, sulle nostre convinzioni, che anzi sottoponiamo all'attenzione di tutti nel Paese, anche per dimostrare con quanta serietà stiamo affrontando questo problema, in cui, come dicevo poc'anzi, le lingue si sono confuse. Noi vogliamo chiarirle. (*Commenti dalla sinistra*).

Non si vuol comprendere che, quando ci si incammina sulla via dell'artificio che si sostituisce alla natura, si sa dove si comincia ma non si può prevedere dove si va a finire. Salvo poi a lamentare uno stato di cose quale viene appunto lamentato anche nella memoria dell'Associazione nazionale dell'industria olearia, dei grassi, saponi ed affini. Ed è proprio in polemica con l'Associazione olearia, che del resto è un organo che ha trattato la materia, sia pure da un punto di vista particolare, ma con completezza, è proprio in contraddittorio con le sue conclusioni che io svolgerò il mio intervento.

Nelle pagine 9 e seguenti di tale memoria si legge: « La possibilità di liberamente importare, senza alcun limite di quantità, grassi animali per saponeria (sego, grassetti, eccetera) e grassi vegetali (olio di oliva), ripristinata praticamente dopo il 1950, ha dato origine a frodi di nuova natura. Nel 1952-53 si è avuto largo afflusso sul mercato di oli animali liquidi alla temperatura ambiente, ottenuti mediante semplice pressione del sego animale, per giungere alla separazione della parte oleica in esso contenuta dalla parte stearica ». Per avere un'idea dell'entità del fenomeno — aggiungo io — basti riflettere su queste cifre: nel 1938 si importavano 40 mila quintali di sego, nel 1950-53 l'importazione di sego è salita alla media annua di 500 mila quintali e nel 1957 ad un milione e 138 mila quintali. La memoria così prosegue: « L'olio animale liquido così ottenuto aveva, come ha tuttora, un costo bassissimo che si aggira sulle 180 lire al chilo, e pertanto la sua abusiva miscela con l'olio d'oliva di pressione o di estrazione rappresenta l'origine di notevoli guadagni. A questa frode si è ritenuto di ovviare mediante l'istituzione di una imposta di fabbricazione di 120 lire al chilogrammo sull'olio animale liquido con punto di solidificazione inferiore a 30° C. Tale provvedimento aveva " principalmente lo scopo di reprimere l'abusiva immissione nel consumo di grassi fluidi miscelati con olio d'oliva e con olio da semi " (decreto-legge 20 novembre 1953, n. 843). L'adozione di queste norme indusse i frodatori ad orientarsi verso i grassi vegetali concreti, separandoli anche qui in parte oleica e parte stearica, mediante pressione a freddo. Si giunse così all'emanazione del decreto-legge 26 novembre 1954, n. 1080, con il quale venne istituita un'imposta di fabbricazione di ammontare proibitivo anche sugli oli vegetali liquidi dal punto di solidificazione non superiore ai 12° C, ottenuti dalla lavorazione degli oli o dei grassi vegetali concreti. Ciò nondimeno, dopo l'emanazione dei due provvedimenti di cui sopra, gli operatori interessati, abbandonando l'impiego dei prodotti assoggettati all'imposta, si rivolsero verso i cosidetti acidi grassi che erano rimasti esclusi dalla tassazione e dalla disciplina fiscale. È da precisare, a questo riguardo, che gli " acidi grassi " sono gli oli vegetali fluidi o concreti contenenti l'85 per cento o più di acidità, calcolata come acido oleico; nonchè i grassi e gli oli animali contenenti più del 50 per cento di acidità, calcolata come acido oleico. Un olio animale liquido con punto di solidificazione inferiore a 30° ma con acidità superiore al 50 per cento sfuggiva quindi alla disciplina del decreto-legge del 1953, così come sfuggivano alla disciplina del decreto-legge del 1954 oli vegetali liquidi con punto di solidificazione non superiore a 12° C, ottenuti dalla lavorazione di oli e grassi vegetali concreti ma con acidità su-

periore all'85 per cento. Gli acidi grassi si dimostravano quindi di agevole e conveniente impiego nella sofisticazione dell'olio d'oliva. Importati dall'estero o prodotti in Italia, essi venivano raffinati fino ad essere resi praticamente neutri e successivamente miscelati con olio d'oliva. A tale grave inconveniente si ritenne di ovviare con l'istituzione di un'imposta di fabbricazione sugli acidi grassi, posta in essere con decreto-legge 31 ottobre 1956, n. 1194. Ma tali controlli si sono dimostrati, in pratica, non del tutto sufficienti a combattere le lamentate sofisticazioni e da tale stato di necessità traggono origine i due disegni di legge sottoposti all'esame del Parlamento per l'istituzione di un'imposta di fabbricazione sull'olio d'oliva rettificato B e della vigilanza fiscale sulle raffinerie di olio d'oliva, sugli stabilimenti di confezionamento degli oli di oliva commestibili; nonchè per l'istituzione di una nuova classifica ufficiale degli oli di oliva da applicare nel commercio di tale olio ... ».

« Prima di passare all'esame critico dei due disegni di legge — riprende la memoria —, è indispensabile precisare alcuni punti di importanza fondamentale. I più danneggiati dalle frodi, di che trattasi, sono stati i principali operatori industriali o commerciali, i quali hanno visto improvvisamente sorgere e prosperare nuovi concorrenti, che si presentano sistematicamente sul mercato a prezzi talmente bassi da non poter essere fronteggiati: grazie alle frodi, questi operatori disonesti risultano enormemente avvantaggiati sia nella fase di vendita del prodotto finito, sia nella fase d'acquisto dell'olio d'oliva che serve di base alla miscela, per il quale ovviamente sono in grado di offrire prezzi non raggiungibili da parte di quegli operatori che alle frodi non hanno inteso nè intendono di fare ricorso. I più interessati, dunque, a porre termine allo stato di cose lamentato sono proprio gli operatori che dalle frodi rifuggono, quelli cioè che, per tramite delle loro organizzazioni di categoria, hanno richiesto in passato, ottenendola, l'adozione dei tre provvedimenti di legge in materia fiscale di cui è stata richiesta ora l'integrazione ».

Di fronte a questo stato di cose, invece di riesaminare con obiettività e rigore logico tutto il problema, la predetta Associazione così continua: « Tuttavia l'esistenza del fenomeno delle frodi è manifestamente servita da pretesto ad altri settori economici (quali?) per tentare di portare un colpo gravissimo all'industria olearia italiana (può darsi) sempre più, come si è visto, in fase di sviluppo e di affermazione, a detrimento in prevalenza degli interessi di quei gruppi commerciali che, per naturale fenomeno, si sono visti gradualmente estromessi, negli ultimi anni, da alcune forme di attività ormai rivelatesi chiaramente pleonastiche e superate dai tempi ».

Qui il discorso andrebbe chiarito. Per quanto mi riguarda, cominciai ad interessarmi del problema dell'olio durante un viaggio che l'anno scorso feci a Lourdes, in compagnia di un chimico dell'Ufficio provinciale di igiene di Matera, da cui ebbi i primi elementi. Con i chimici mi sono intrattenuto; dai chimici abbiamo avuto le nostre informazioni e le nostre conclusioni: non ci sono interessi di settore. Noi siamo d'accordo sulle conclusioni dell'Assolearia, cioè sulle proposte finalità, ma non sui modi per raggiungerle. Non si può fare un discorso sereno, obiettivo e conclusivo quando si guardano le cose dall'angolo visuale di un settore che ha suoi precisi interessi, anche se consolidati. Non si possono indicare dei fini da raggiungere (l'eliminazione delle frodi olearie) e non volere i mezzi necessari anche se questi toccano poi un nostro interesse. Il discorso bisogna condurlo chiaro fino in fondo: la frode comincia proprio con l'accennata esterificazione degli acidi grassi distillati dalle sanse, continua poi, in modo più grave, con lo uso degli oli animali liquidi e degli oli fluidi ottenuti per semplice pressione eccetera, e si concluderà con gli idrocarburi.

Se comune è l'interesse nel reprimere queste ultime frodi, e le altre che verranno, bisogna riconoscere la difficoltà in cui vengono posti gli analisti che dovrebbero scoprirle, quando si allargano i limiti analitici, per con-

sentire appunto il processo di esterificazione che, se ammesso, sarebbe anche esso una forma di frode, sia pure legalizzata.

La frode non consiste soltanto nel produrre o nel vendere una cosa per un'altra, ma anche nel vendere una cosa dopo averla artificialmente trasformata in modo tale che non se ne riconoscano più i caratteri essenziali, non si riconosca più la natura stessa del prodotto originario. È appunto ciò che accade all'olio di oliva nel processo di esterificazione.

Ma, per dimostrare questo, dobbiamo partire dal riconoscimento appunto delle caratteristiche essenziali di un prodotto quale è l'olio di oliva.

Presidenza del Vice Presidente TIBALDI

(*Segue* B O L E T T I E R I). Parrà strano, ma dobbiamo cominciare il discorso proprio da capo. Quali sono i caratteri essenziali, quali sono i pregi, quali i valori nutritivi dell'olio di oliva? Parliamo naturalmente dell'olio di oliva vergine, quello prodotto con la pressione dalle polpe di olive sane e mature. Che all'olio vergine si affianchi anche quello prodotto dalla raffinazione con i sistemi classici, e ammessi da tutto il mondo, degli oli lampanti, o quello prodotto con solventi dalla sansa fresca, previamente essiccata, allo scopo di sfruttare completamente l'oliva stessa, va bene; ma quando si arriva alla esterificazione cioè, onorevole Pignatelli, alla ricostituzione per sintesi della molecola oleica, allo scopo di sfruttare non solo i sottoprodotti dell'oliva, ma i sottoprodotti dei sottoprodotti, allora dobbiamo vederci chiaro prima di definirlo il procedimento più moderno di neutralizzazione degli oli. Dobbiamo vedere se, al contrario, con l'esterificazione diretta o indiretta non si alteri profondamente la natura dell'olio di oliva, sì da ricavare un gliceride che rappresenta un grasso artificiale qualsiasi, un olio di sintesi ricostituito artificialmente, anche se le materie prime di partenza erano gli acidi di sansa di oliva. Una volta ammesso questo processo per la sansa di oliva a lungo fermentata, una volta ammessa la ricostituzione per sintesi del gliceride con conseguente isomerizzazione degli acidi grassi essenziali, la via è aperta perchè qualsiasi acido grasso venga utilizzato per la produzione di un olio sintetico. Qui troviamo forse il motivo per cui l'esterificazione non è ammessa in Francia, in Svizzera, in Grecia, eccetera. Dobbiamo vedere con chiarezza che cosa avviene nel processo di esterificazione, che cosa rimane dopo tale processo dei pregi dell'olio di oliva vergine, con la sua digeribilità, appetibilità, assimilabilità e col suo contenuto in acidi grassi essenziali, oltre che in vitamine. Ricordo che, quando nell'inverno 1944-45 venne l'onorevole Segni a Matera per reperire un po' d'olio, essendo questo necessario ad altre regioni d'Italia in quei momenti di sconvolgimento generale, tra gli argomenti apportati con molta efficacia ci fu proprio quello che in questi oli vergini c'erano delle vitamine introvabili altrove e assolutamente indispensabili per la salute del popolo italiano; quindi anche per una ragione di patriottismo, sosteneva l'onorevole Segni, bisognava dare un po' d'olio vergine a quelle regioni che non ne avevano.

Tutte le sostanze grasse hanno lo stesso valore energetico...

P A S Q U A L I C C H I O . Dipende dalla catena.

B O L E T T I E R I . Questo riguarda il valore biologico, ma non il valore energetico. Sto cercando di volgarizzare, non da competente, i pregi inerenti all'olio vergine e

mi pare che non si sia di parere difforme. (*Interruzione del senatore Alberti*). Di antialimento si può cominciare a parlare quando si passa dagli acidi grassi polinsaturi agli acidi grassi saturi, come preciserò tra poco.

Dicevo, appunto, che tutte le sostanze grasse hanno lo stesso valore energetico, ma non per questo è uguale il loro valore biologico. Oltre alla importanza dei microbromi ci sono altri fattori ai quali l'organismo partecipa in modo fondamentale. La digeribilità dell'olio di oliva vergine è la più alta per il suo contenuto in trioleina. Gli altri oli sono digeriti più incompletamente. Il Peretti ha dimostrato il seguente grado di digeribilità: olio di oliva vergine 100, olio di girasole 83, olio di arachide 81, olio di sesamo 57.

Si sente dire in giro che l'olio di oliva vergine non è il più appetibile: ne riparleremo. Sta di fatto che Sabato Visco ha dimostrato che l'olio vergine aumenta nettamente la secrezione biliare. Il fegato non viene affaticato per l'assimilabilità dello olio di oliva. Le vitamine liposolubili, anche di altra fonte, vengono meglio assorbite. Nell'olio vergine vengono conservati i fosfolipidi (lecitine) e gli steroli costituenti di molte cellule dell'organismo e non delle meno importanti quando si pensi alle cellule nervose.

Ma la superiorità dell'olio vergine d'oliva si rileva nel suo contenuto in acidi grassi polinsaturi, detti essenziali, che l'organismo non può sintetizzare e deve attingere dall'esterno. Sono otto, ma i principali sono tre l'acido linoleico, C_{18} H_{32} O_2; l'acido linolenico, C_{18} H_{30} O_2; l'acido arachidonico (impropriamente così detto) C_{20} H_{32} O_2. È importante in questi acidi la posizione dei doppi legami etilenici, rispettivamente 2, 3, 4, doppi legami che obbediscono ad una legge rigorosa, la progressione dei multipli tre, sei, nove, dodici, quindici; e tale progressione non viene rispettata, come accade, in certi processi di raffinazione energica a cui abbiamo accennato (esterificazione). Una buona parte di questi acidi grassi essenziali viene distrutta, con formazione di isomeri a doppio legame coniugato, che non esistono in natura. Bisogna tener presente che il grado di queste alterazioni varia secondo i sistemi di raffinazione: l'alterazione insomma va crescendo man mano che passiamo dal rettificato A al rettificato B classico, e infine diventa massima nei rettificati B provenienti da tale esterificazione degli acidi grassi distillati dalle sanse.

Ecco dunque, per tornare ai pregi alimentari di cui si parlava, i principali valori biologici che l'olio d'oliva vergine perde o viene ad avere grandemente attenuati con certa raffinazione, senza parlare del potere che gli acidi grassi essenziali hanno nell'olio vergine d'oliva di regolazione del tasso di colesterolo nel sangue, con benefici effetti preventivi e curativi dell'arteriosclerosi e delle malattie cardio-vascolari, favorendo lo acido oleico anche il riassorbimento del colesterolo depositato, come è dimostrato dal Clement. Insomma, l'esterificazione trasforma gli acidi grassi polinsaturi in acidi grassi saturi, che perturbano il metabolismo del colesterolo. Infatti le combinazioni del colesterolo con acidi grassi saturi hanno un punto di fusione più alto e una solubilità inferiore, per cui si hanno depositi di colesterolo nella pelle, nel fegato, nei vasi arteriosi, specie nella aorta e nelle coronarie.

Le sopra accennate conclusioni, messe in luce dal professor Matarese, sono confermate da numerose esperienze e studi di molti autori. Citiamo Bronte, Stewart, Beveridge, Duel e lo White, che ha condotto inchieste su interi gruppi di popolazioni che si nutrono in prevalenza con olii vegetali (olio vergine d'oliva), e dove sono molto limitate le malattie della circolazione...

C A R U S O . Non è dello stesso avviso il Ministro della sanità...

B O L E T T I E R I . Non mi pare che il Ministro della sanità abbia detto cose contrarie...

Non è quindi un atteggiamento irrazionale, bensì confermato dalle ricerche scientifiche, la preferenza accordata all'olio di oliva vergine genuino, prodotto da un frutto che si forma sotto la benefica influenza dei raggi del sole, per il mantenimento della salute. Se negli elementi preponderanti, se nel

valore energetico l'olio d'oliva è in tutto simile agli altri grassi, negli elementi cosiddetti secondari (ma che tali non risultano ad un esame approfondito quale attualmente si va compiendo) esso dimostra tutta la propria superiorità. Ciò si rivela maggiormente nell'alimentazione di persone malate che, mentre si giovano della presenza di microbromi nell'olio vergine d'oliva, possono al contrario lamentare perturbamenti nel ricambio per la presenza, nell'olio manipolato, di isoacidi stabili, in cui si trasformano — come già detto — gli acidi grassi insaturi, nella separazione per distillazione degli acidi grassi.

Eppure l'olio vergine d'oliva non si trova quasi più, sul mercato oleario, tranne che nei luoghi di produzione, e gli industriali decantano la bontà degli oli manipolati, insapori, incolori e inodori, cui (dicono) i consumatori si sarebbero ormai abituati, al punto da non poter far ritorno al gusto dell'olio d'oliva vergine.

Ora questo non è vero. I consumatori hanno subito uno stato di fatto. Cerchiamo di veder ben chiaro nel fenomeno. Nell'incertezza di quello che viene somministrato nei negozi o, peggio, dagli ambulanti sotto nome d'olio d'oliva, il consumatore viene indotto sempre più ad acquistare in bottiglie sigillate con la scritta « olio d'oliva puro », magari « purissimo », eccetera, con tanto di rami d'olivo incrociati, e si è abituato effettivamente a quel gusto, o meglio a quel non gusto d'olio raffinato. Ci si abitua perchè è convinto che quello sia il migliore degli oli, il più salutare: il fattore estetico e quello psicologico giuocano un ruolo essenziale, in fatto di gusto, salvo però a sentire dei giudizi come quello che lessi una volta in un articolo, mi pare del Corriere della Sera, intitolato: il Settentrionale. Era un milanese abituato anch'egli all'olio rettificato che da quando andava in Calabria a passare le sue vacanze cominciò a decantare l'olio di oliva vergine per il buon sapore ed al quale aveva finito per addebitare la fine del suo mal di fegato.

Sta di fatto che l'olio di oliva vergine è sempre più introvabile sul mercato. Anche nelle annate più favorevoli non si è avuto un sensibile aumento dell'olio di oliva vergine.

Nel 1956, l'anno delle gelate, si è avuta poca produzione ma molto buona. L'olio di pressione però è stato quasi assente dal mercato. Esso ormai è quasi sempre adoperato soltanto per il taglio degli oli manipolati che coprono l'80 per cento della produzione olearia. Questo è lo stato di cose attuale che noi vogliamo modificare.

Cerchiamo ora di vedere il perchè del fenomeno e cerchiamo anche di vedere i limiti in cui l'olio di pressione può essere manipolato senza perdere i caratteri essenziali, i pregi stessi dell'olio di oliva. È in gran parte vero quanto si legge nelle memorie della Associazione nazionale dell'industria olearia sulla varietà degli oli di oliva prodotti con la molitura. Vi accennava anche l'onorevole Menghi. Esistono, egli ha detto, numerosissime varietà di oli di oliva, in Italia. Se si considera che ciascuna qualità può essere influenzata da eventuali attacchi di parassiti, dai sistemi di raccolta impiegati e dalla maggiore o minore tempestività della molitura, appare chiaro come risponda al vero l'affermazione che sia praticamente impossibile trovare due partite di olio di oliva di qualità identica.

Si manifesterebbe quindi, da questo stato di fatto, una prima esigenza rispondente alle necessità del mercato interno ed internazionale, di trasformare l'olio di pressione in un prodotto tipizzato, omogeneo, con caratteristiche costanti. Intanto cominciamo col dire che non è vero che oltre il 50 per cento dell'olio di pressione ha bisogno di essere in qualche modo manipolato per essere immesso al consumo. È vero invece che l'ottimo olio di pressione, sia pure di varia qualità da una regione all'altra, è molto di più di quanto si vuol fare credere, certo non meno della metà del prodotto nazionale.

I più vari sistemi vengono messi in atto dai commercianti al momento di acquistare una partita di olio per far credere al produttore che esso è difettoso o troppo acido. A Montescaglioso mi è capitato di notare la convinzione da parte dei coltivatori diretti che l'olio di oliva vergine che usciva con un grado minimo di acidità dai frantoi dopo

pochi giorni acquistasse 5-6 gradi di acidità: cosa del tutto assurda.

In tutta la faccenda dell'olio di oliva siamo con tutta probabilità di fronte ad una enorme speculazione commerciale ed industriale consumata ai danni del produttore agricolo che deve piatire per collocare il suo prodotto, anche quando è ottimo, a prezzi remunerativi, tenuto conto anche dei gravami fiscali, che devono essere riveduti, sia pure in altra sede. Gli agricoltori sono costretti a vendere il loro ottimo prodotto ad un prezzo notevolmente più basso di quello degli oli ricavati dai lampanti o dalla sansa, che per essere commestibili ricevono il profumo del 10 per cento di olio vergine. Questi ultimi oli però sono quelli che si vogliono far passare per buoni oli raffinati. Quelli veramente buoni e introvabili si fanno passare per olii scadenti, che necessariamente vanno manipolati (elaborati, dice l'onorevole Sansone) per essere avviati al consumo. Noi usiamo la parola « manipolati » con una leggera ironia, onorevole Sansone. Comunque la intendiamo a modo nostro perchè c'è una parte di manipolazione, che dovrebbe chiamarsi appunto elaborazione, che non possiamo che accettare in pieno.

Con la propaganda, insomma, si alterano gli elementi di fatto, si invertono le cose. Assistiamo oggi alla crisi dell'olivicoltura, di una coltura cioè che rende dai 100 ai 110 miliardi di lire annui, perchè non sappiamo rivalutare al giusto un prodotto tipico genuino, salutare, del nostro ambiente mediterraneo. Quello che è peggio, si fa passare per difesa dell'olivicoltura la difesa di interessi industriali che fino ad un certo punto soltanto coincidono con l'interesse della migliore utilizzazione della produzione olearia.

Noi ci stiamo sforzando appunto di veder chiaro circa i limiti di questo interesse comune all'agricoltura e all'industria, così come al consumatore e al Paese. Bisogna che l'agricoltura e l'industria non si facciano reciproca concorrenza, ma trovino la giusta via di collaborazione. Occorre vedere fino a che punto l'industria valorizza un prodotto dell'agricoltura non altrimenti utilizzabile e dove si incominciano ad imbrogliare le carte, e lo sfruttamento dei sottoprodotti diventa un comodo sistema per creare un prodotto esclusivamente industriale, danneggiando produttori agricoli e consumatori. Dobbiamo vedere dove l'interesse di un settore economico va a danno degli interessi generali della comunità nazionale. Che una stabilizzazione dei rapporti tra agricoltura e industria in fatto di produzione olearia si fosse avuta, è in parte vero, ma si era avuta a danno degli agricoltori che non venivano più incoraggiati a migliorare la coltura degli olivi nè a razionalizzarne la raccolta, e dei consumatori che non trovavano più sul mercato olio di oliva vergine. (*Interruzione del senatore Caruso*). Io non rispondo del parere del senatore Bonadies.

In realtà molti olii di pressione possono essere resi ottimamente commestibili eliminando, con la refrigerazione, il sapore di grasso. Il sapore di aspro può essere eliminato raccogliendo le olive mature e l'eccesso di acidità evitando di lasciare a lungo a fermentare le olive ammassate. Rimarrebbe tuttavia un quantitativo rilevante di olio di pressione che per eccesso di acidità o per qualche difetto organolettico non sarebbe commestibile: all'incirca il 40 per cento, quantità rilevante, come si vede. Sono i cosiddetti olii lampanti che vengono avviati alla raffineria. Ora, la raffinazione con i sistemi classici consacrati dall'uso e riconosciuti in tutto il mondo si può ben consentire, salvo a tener ben distinte le classifiche degli olii raffinati dagli olii di pressione come noi facciamo con il presente disegno di legge. Ma quando cominciamo a parlare di neutralizzazione con glicerolo, oltre che con benzina, trielina, eccetera, le cose cambiano. La relazione edita a cura del Consiglio nazionale delle ricerche, riferita nella più volte citata memoria dell'Associazione olearia, dice: « La grande industria moderna dell'olio d'oliva, per ovvie ragioni economiche, utilizza nella preparazione degli oli commestibili anche materiali come olio di sansa e olio lampante, che un tempo erano quasi esclusivamente destinati alla fabbricazione di saponi e alla lubrificazione. L'elaborazione di questo materiale secondario implica necessariamente

processi di raffinazione e neutralizzazione molteplici e complessi. Lo sfruttamento per ottenere olio di oliva commestibile è stato reso possibile specialmente dal perfezionamento dei metodi di neutralizzazione degli acidi grassi liberi, di cui quei materiali sono particolarmente ricchi. La neutralizzazione può essere praticata precipitando gli acidi grassi sotto forma di sali alcalini; tale processo porta però ad un'alta perdita di olio neutro, in quanto questo rimane colloidalmente disperso e meccanicamente occluso nel coagulo del sapone. Questo fenomeno rende praticamente impossibile la neutralizzazione, col metodo della soda, dell'olio contenente più del 45 per cento di acidi grassi liberi. Per questa ragione da qualche tempo si è introdotto il metodo della distillazione neutralizzante, secondo Wecher. L'olio acido, debitamente preparato, subisce una distillazione in corrente di vapore in alto vuoto, ad elevate temperature e della durata di pochi secondi. L'olio acido entra in moto continuo nel dispositivo di neutralizzazione ed in moto continuo escono separatamente l'olio neutro e gli acidi grassi distillati. Questo metodo permette, oltre che di ottenere un olio neutro, anche di reimpiegare come olio commestibile gli acidi grassi distillati, mediante la loro esterificazione con glicerina, ciò che costituisce (ma questo è un punto interrogativo) un notevole vantaggio dal punto di vista economico.

Questo metodo di neutralizzazione è stato in seguito semplificato nel senso di renderlo applicabile anche direttamente agli olii estratti con solventi ».

Questo è il *punctum dolens*. Ma continuiamo a leggere, poichè ci serve quello che dice la memoria. « Grazie dunque al sistema di raffinazione con glicerolo mediante esterificazione, possono essere resi idonei alla alimentazione olii ad acidità particolarmente elevata che, altrimenti, non potrebbero trovare sul mercato nazionale se non impieghi assai scarsamente remunerativi, con grandi difficoltà di piazzamento ». Questo oggi; chissà dove può arrivare domani l'inventiva degli industriali.

« Attraverso tali procedimenti di raffinazione viene dunque reso possibile lo sfruttamento integrale delle olive per gli usi più economici, cioè per quelli alimentari: il che appare tanto più indispensabile in quanto, come si vedrà più oltre, la difesa del reddito olivicolo impone al consumatore italiano un onere gravissimo. Giusto sembra quindi che l'olivicoltura e le attività economiche connesse trovino innanzitutto in loro medesime i mezzi per la propria difesa, aumentando al massimo possibile la redditività del prodotto ». Questo è l'argomento capzioso.

« È da aggiungere che nel 1956 l'Istituto superiore di sanità ha ribadito quanto il Consiglio nazionale delle ricerche aveva già ampliamente illustrato vent'anni prima circa l'assoluta commestibilità dell'olio raffinato ottenuto mediante esterificazione con glicerolo.

Per concludere, si può dunque indicare che il procedimento di trasformazione del frutto dell'olivo viene oggi realizzato mediante molitura del frutto stesso presso i frantoi e le fabbriche di rimacina; mediante separazione dalle olive spremute (sanse vergini) della rimanente quantità di olio, utilizzando solventi » — e finchè la sansa è fresca tutto può andar bene, specialmente se si essicca; ma se si lascia marcire addirittura, come fa comodo, cominciano i guai — « mediante raffinazione degli olii di pressione non direttamente commestibili e degli olii estratti con solvente attraverso neutralizzazione a glicerolo e a soda, decolorazione e demargarinizzazione ». Come si vede, a giustificazione di un'operazione che non è affatto innocente quale l'esterificazione, l'unico motivo addotto, e apparentemente valido, è l'integrale utilizzazione delle olive fin nei loro ultimi sottoprodotti, e, aggiungiamo, anche nei sottoprodotti dei sottoprodotti.

Vogliamo ora finalmente vedere con una certa esattezza a quanto ammonterebbe il danno che si porterebbe agli olivicoltori se non si sfruttasse con l'esterificazione fino lo ultimo sottoprodotto della produzione olearia? Si parla a questo proposito, onorevole Ministro, di una cifra di dieci miliardi e anche di più; ma questo non è detto in buona fede. Dieci miliardi rappresentano semmai il valore delle sanse di oliva in totale, ma noi non ne respingiamo affatto l'utilizzazione

in modo globale; si estragga pure con solventi l'olio dalle sanse di olive, perchè c'è il 70 per cento delle sanse che può essere benissimo usato e da cui può essere estratto con solventi olio anche deacidificato.

S A N S O N E . Allora è venduto come olio di sansa e lo chiamiamo olio di sansa

B O L E T T I E R I . La perdita c'è attraverso l'esterificazione, ma riguarda soltanto il 30 per cento e non di più. Questa è la reale portata della perdita che infliggeremmo agli olivicoltori. Dicevo, dunque che le sanse di oliva debbono avere un certo grado di acidità che non superi un certo limite in modo che non si renda necessario il processo di esterificazione; e quando le sanse di oliva sono fresche e vengono previamente essiccate è ben difficile che quel limite di acidità venga superato se non per una certa percentuale piuttosto ristretta. Insomma le sanse hanno modo di essere utilizzate quasi integralmente, specie se si perfeziona il sistema di essiccamento; non potrebbero utilizzarsi invece ai fini della produzione di olio alimentare le paste di saponificazione che una volta servivano soltanto a fare sapone e che oggi, essendo stato il loro posto preso dai detersivi, gli industriali vogliono costringerci a mangiare, appunto attraverso il processo di esterificazione.

Vediamo come in sostanza vanno le cose. Per vincere l'eccessiva acidità di un olio gli si aggiunge una quantità proporzionale di soda caustica; e questa è la neutralizzazione con alcali. La soda si combina con gli acidi grassi allo stato libero provocando la precipitazione dei saponi che vengono separati per decantazione e filtrazione dall'olio fluido. Queste paste di raffinazione, questi saponi, contengono ancora una percentuale di olio che nella neutralizzazione con soda va perduto e rappresenta un calo di lavorazione, calo che, come diceva il senatore Carelli, risponderebbe ad un chilogrammo e mezzo per ogni grado di acidità. Il trattamento con alcali è quindi conveniente soltanto per gli olii che non superano i 12-15 gradi di acidità. Ecco dunque come è nata l'esigenza di neutralizzare, non più con alcali soltanto, gli olii lampanti di qualsiasi acidità e gli olii di sansa eccessivamente acidi e marciti. Nella deacidificazione con glicerolo, che può apparire una semplice neutralizzazione, consiste il processo di esterificazione e con tale operazione, presentata appunto come innocente, si imbocca nettamente la strada per la produzione di olii industriali adulterati e sofisticati. Infatti nel migliore dei casi, quando cioè l'esterificazione con glicerina riguarda olii acidi, si sintetizza un gliceride differente dai naturali non per composizione molecolare, ma per il contenuto in vitamine, in lecitina, in acidi grassi essenziali, mentre può restare combinata nell'olio una delle sostanze impiegate nella lavorazione.

Insomma, possono essere presenti delle sostanze dannose per attacco di catalizzatori; ciò che non risponderebbe neppure allo spirito dell'ormai vecchio decreto-legge del 27 settembre 1936, che noi cerchiamo di modificare. Questo infatti prescrive, per gli olii che abbiano subìto manipolazioni chimiche, che non conservino traccia delle sostanze chimiche adoperate. Ecco perchè non si spiega proprio la circolare del Ministero della sanità. Davvero non si riesce a comprendere la summenzionata circolare, la quale equiparava gli esterificati ai raffinati. Da quel momento il giuoco era fatto ma, una volta iniziato, il giuoco non si arrestava perchè agli industriali che — si può ritenere, in buona fede — avevano voluto completare il ciclo di lavorazione degli olii di oliva per sfruttare fin l'ultimo sottoprodotto, sono seguiti quegli altri, davvero inqualificabili, che presero a trattare per l'esterificazione qualsiasi altro grasso vegetale ed animale.

Vogliamo comunque completare il ragionamento sulla perdita, apparente ripetiamo, che gli olivicoltori subirebbero dall'inutilizzazione di certi sottoprodotti dell'oliva, tanto per rispondere con dati di fatto e con argomenti difficilmente confutabili a quanto afferma l'Assolearia, nel citato comunicato A.N.S.A., al n. 5; e leggerò magari solo questo.

Dice: « Un aumento nel costo di produzione dell'olio di oliva, attraverso una svalorizzazione degli oli estratti dalle sanse e dai sottoprodotti della raffinazione, dai quali da oltre 30 anni si ricavano 400 mila quintali di vero rettificato *B* (qui le cifre si alterano artatamente, perchè il rettificato *B* è poco più della metà: 225 mila quintali), prodotto perfettamente commestibile (sta bene; ma non è certo da equipararsi all'olio vergine), obbligherebbe ad aumentare il prezzo dell'olio di oliva ed anche dell'olio di semi con conseguenti maggiori oneri per il consumatore; anche con un aumento del prezzo dell'olio di oliva le regioni olivicole più povere, che producono oli più acidi, sarebbero gravemente danneggiate ».

Onorevoli colleghi, io sono di una regione che dovrebbe essere colpita, della Lucania, e mi preoccuperei degli interessi della mia olivicoltura. Ho studiato il problema, proprio per vederci chiaro. La verità è che le cifre non parlano lo stesso linguaggio dell'Assolearia, ma soprattutto gli argomenti non parlano lo stesso linguaggio.

In Italia si producono normalmente, come media annuale, dodici-tredici milioni di quintali di olive. Con una resa media del venti per cento si ricavano due milioni e mezzo circa di quintali di olio vergine. Via l'acqua di vegetazione, si ha un residuo in sanse di circa 4 milioni e mezzo di quintali. (*Interruzione del senatore Pignatelli*). Io parlo di una produzione media: si potrà arrivare a venti milioni di quintali di olive, ma in certe annate si scende a sette-otto. Comunque quelle che mi interessano sono le proporzioni, e queste, in ogni caso, non muterebbero.

Dicevo dunque che, tolta l'acqua di vegetazione, si ha un residuo in sanse di circa 4 milioni e mezzo di quintali. Con una media del 5 per cento di olio, trattando le sanse con solvente, si hanno 225.000 quintali di olio grezzo di sanse (e non 400.000, come abbiamo letto nel comunicato) di cui il 70 per cento circa di bassa e media acidità. Quindi circa 160.000 quintali di olio grezzo di sanse possono deacidificarsi con alcali. Il restante 30 per cento del totale, cioè circa 65.000 quintali di olio grezzo di sansa, risultando di alta acidità, non può essere convenientemente neutralizzato con alcali. Fermi restando questi 65.000 quintali, vediamo in cifre che cosa avviene nel campo degli olii di pressione. Dei 2 milioni e mezzo di olio vergine, il 60 per cento, cioè 1 milione e mezzo di quintali, può essere avviato direttamente al consumo dopo esser stato chiarificato e filtrato. Il restante 40 per cento, cioè 1 milione di quintali circa, o per acidità superiore al 4 per cento o per un qualche difetto organolettico, è da considerarsi lampante e, per essere immesso al consumo, dovrà essere « raffinato » con gli accennati sistemi: si ha così il rettificato *A*; così come dalle sanse trattate con solventi abbiamo avuto il rettificato *B*. Un milione di quintali di lampante dà circa 920 mila quintali di olio raffinato e dà un residuo di paste di raffinazione di 75 mila quintali; il resto è rappresentato dalle impurità e dall'umidità, tanto per trovarci ai conti. Se dunque proprio non si dovesse trovar modo di utilizzare le accennate quantità di sottoprodotti delle olive — e ciò non è affatto detto — confrontando l'eventuale perdita per gli olivicoltori con la quantità complessiva dell'olio di oliva utilizzato, cioè quintali 1 milione e mezzo di olio vergine più 920 mila quintali di rettificato *A*, più 108 mila quintali di rettificato *B*, vediamo che quella perdita non supera forse le normali oscillazioni di mercato dell'olio. Ma anche se la perdita fosse triplicata, essa si dimostrerebbe assai modesta, non tale certo da potersi invocare a giustificazione di un'operazione che ha aperto la via alle frodi e ha compromesso il buon nome dell'olio di oliva. Il consumatore stesso — cui già si richiede un sacrificio di 70 miliardi all'anno per la difesa dell'olivicoltura — sarebbe ben lieto di pagare 10-20-30 lire in più un litro di olio di oliva, purchè fosse appunto di oliva, non dei suoi sottoprodotti.

Non occorre ripetere che, quando si comincia col sostituirsi alla natura nella ricomposizione per sintesi della molecola oleica, si imbocca una strada pericolosa che apre tutte le possibilità — come di fatto le ha aperte —

consentendo l'impiego di materie prime estranee all'olio di oliva. La ricomposizione per sintesi avverrà con qualsiasi grasso vegetale ed animale, ed i più furbi e disonesti avranno buon gioco, perchè disporranno di maggiori margini per affrontare la battaglia su tutti i fronti.

Ci sono dei limiti ben precisi all'opera dell'uomo, alle sue manipolazioni, perchè un certo prodotto conservi le sue caratteristiche. Quelle dell'olio di oliva si sono andate perdendo dal momento in cui si è iniziato il processo di esterificazione. Da allora si è persa la sicurezza da parte del consumatore di avere olio di oliva genuino, e questo ha subìto un evidente declassamento al punto che il produttore ha dovuto invocare una forma di protezione del prodotto a spese della collettività nazionale, quale l'ammasso, non avendo la certezza del collocamento del prodotto a prezzo equo. Altro che perdita dovuta a mancata utilizzazione integrale dei sottoprodotti dell'oliva! Ma se la produzione dell'olio di oliva è insufficiente al fabbisogno nazionale, perchè mai il produttore non sempre trova a vendere al giusto prezzo il suo prodotto, neanche nel periodo estivo, quando più facile dovrebbe essere il suo collocamento?

La risposta è semplice. Proprio in quel periodo è facilitata la produzione degli esterificati margarinosi che per fenomeno stagionale diventano limpidi; perciò l'olio genuino ne subisce l'illecita concorrenza. L'integrazione di prezzo richiesta dall'olivicoltore a spese della collettività non è andata tanto a proteggere un'attività agricola, che senz'altro è degna di ogni aiuto (e sarebbe assai facile darglielo per altra via, sgravandola dagli eccessivi aggravi fiscali, oltre che con premi diretti), ma è andata a vantaggio soprattutto del produttore di olii industriali, che è riuscito a vendere a prezzo garantito anche il suo prodotto tutt'altro che genuino. Abbiamo, sì, una politica di protezione sbagliata per l'olivicoltura, ma il problema è stato aggravato da chi ha preso l'olio buono a 500 lire, ha fatto le sue brave manipolazioni non tutte necessarie e non tutte lecite, comunque non certo benefiche nè allo stomaco, nè al portafoglio del consumatore, ed ha imposto un prezzo molto superiore al giusto.

E si dice che ci si preoccupa dell'eventuale aumento di poche lire che il consumatore sarebbe costretto a pagare per il mancato sfruttamento delle paste di saponificazione! E si dice di voler difendere così l'olivicoltura! Ma si consideri di sfuggita un'altra cosa: si importano olii d'oliva scadenti, si rettificano, si aggiunge un 10 per cento di olio vergine nostro, per dare il profumo a tutto il prodotto, e si vende, anzi, si esporta, come recentemente è avvenuto, in America con un quantitativo di 120 mila quintali a prezzi ben remunerativi per l'industriale.

Vada pure tutto questo. Se questo prodotto piace a chi lo compera, lo si produca pure e lo si venda come olio d'oliva, perchè in fondo di olio d'oliva si tratta; ma quanto è stato pagato al produttore agricolo quel 10 per cento di olio vergine che è servito, esso solo, a dare un qualche valore commerciale all'intero prodotto? Mi accorgo qui che il discorso sulla raffinazione è stato da me cominciato, ma non sufficientemente sviluppato. Lo completerò quindi, per aver chiaro il quadro sulle miscele di olii d'oliva i quali, oltre che una limitata acidità, presentano talvolta, come ho accennato, dei leggeri difetti derivanti dalla provenienza, dal grado di maturazione e conservazione delle olive, principalmente dalla lavorazione delle olive e degli olii che devono essere corretti, tagliati, miscelati. Si tratta naturalmente di contenere queste operazioni nel campo del lecito. Se il difetto è limitato alla sola acidità, è sufficiente il taglio con olio d'oliva meno acido, oppure con il rettificato di oliva o di sansa. Quando invece gli olii presentano caratteristiche particolari, con leggero sapore d'amaro, di terriccio, di metallo, sapore e odore di fiscole, di chiuso, di forzato (olii di seconda pressione), colorazione intensa, forte densità, oppure contengono in sospensione particelle d'aria, d'acqua o residui di mucillaggini che sarebbero eliminabili soltanto con un lungo periodo di sedimentazione e numerosi travasi, si procede a una parziale raffinazione: filtrazione, deo-

dorazione, decolorazione; molte volte è sufficiente una sola di queste operazioni, la cui entità è in dipendenza delle caratteristiche dell'olio da trattare. Quasi sempre si opera a caldo, in presenza di coloranti o reagenti, ed anche qui bisogna mantenersi entro certi limiti che non si possono impunemente oltrepassare.

Spesso alcuni difetti intrinseci sono considerati commercialmente dei pregi, in quanto servono a dar colore e sapore caratteristici ad olii rettificati che ne sono privi. Succede in questo campo come nella torrefazione del caffè (sempre da parte degli industriali onesti). Ma vogliamo rilevare di sfuggita un altro grave inconveniente che, come si è visto nei giorni scorsi, può dare frutti di cenere e tosco. I tagli e le miscele, oltre che dagli industriali, vengono fatte ora anche dai commercianti, secondo le esigenze della propria clientela o dei propri guadagni, più o meno leciti. Ciò non deve essere: i commercianti devono occuparsi soltanto della distribuzione e non anche della manipolazione del prodotto, tanto per non cadere nella tentazione di correggere certi olii scadenti o di dubbia origine, invece che con olii di pressione, con semplici coloranti.

Ma, per tornare al nostro problema principale, ci accorgiamo che più ci addentriamo in esso, meglio riusciamo a vedere che la difesa di questo importante settore della produzione agricola nazionale non si ottiene con la utilizzazione forzata dei sottoprodotti delle olive, ma con la rivalutazione sul mercato e la garanzia di genuinità dell'olio vergine di pressione. (*Commenti dalla sinistra*).

Forse si obietterà (voglio fare l'avvocato del diavolo) che dobbiamo tener conto anche degli interessi degli industriali i quali, con la loro recente attrezzatura per l'esterificazione hanno speso (come abbiamo accennato) diversi miliardi. Non credo sia questo un ragionamento che si possa validamente sostenere, anche se esso può trovare un seguito nella gente ignara della realtà delle cose. Qualcuno ha capito. come si rileva, mi pare, da quanto è stato detto dagli industriali oleari di Imperia (non vedo l'onorevole Zaccari che me ne parlava e che certamente ne parlerà). Comunque li prendiamo in parola e speriamo che sia così. (*Interruzione del senatore Pignatelli*). Nella tua zona, caro Pignatelli, abbiamo dell'olio così buono che, se fosse venduto ed imbottigliato come è, si potrebbero ricavare dei tesori, cosa che non sappiamo fare. Dobbiamo svegliarci, organizzarci meglio e veder chiaro nelle cose.

Gli stessi industriali, quelli onesti, coloro che si erano attrezzati per l'esterificazione solo per completare nel modo più moderno lo sfruttamento della materia prima fornita dalle olive, si dovranno convincere che è bene tornare indietro, con qualche temporaneo sacrificio ma con sicure e migliori prospettive per l'avvenire. Essi si convinceranno che i capanni di esterificazione sorti un po' dovunque accanto agli impianti di raffinazione devono andare distrutti, se vogliamo essere ancora un Paese serio che sa guardare e risolvere con serietà ed onestà i propri problemi. Quegli industriali onesti ed intraprendenti che promossero il ciclo completo dello sfruttamento delle olive hanno visto ciò che è venuto fuori. Iniziati i processi di esterificazione, venuti fuori gli oli industriali ricostituiti per sintesi con glicerolo, non si sono adoperati più come materia prima solo gli oli acidi, ma gli acidi grassi in genere; oli di sego, oli di palma, di cocco, eccetera. Tanto che la produzione di esterificati ha raggiunto ormai il milione di quintali di produzione.

Si avrà presto un olio di sintesi derivato dalla cellulosa degli idrocarburi, per cui abbiamo cominciato col mangiare paste di saponificazione e finiremo col mangiare carta di giornali.

Non è chi non veda che a tale stato di cose occorre porre rimedio in modo adeguato. Occorre essere drastici!

Il guaio è cominciato con l'esterificazione al glicerolo e questa bisogna vietare. (*Approvazioni*). È inutile che gli industriali onesti invochino leggi che arrivano sempre in ritardo di fronte alle frodi sempre nuove che invadono la piazza del mercato oleario. È inutile che invochino dai chimici che li liberino dall'incubo dei grassi. Quando si sono allargati gli indici analitici, e si tol-

lerano gli esterificati paragonati agli oli raffinati, si è dato il via all'ingresso di tutte le frodi. Bisogna fissare le caratteristiche chimico-fisiche dell'olio di oliva vergine o le costanti di correlazione tra gli indici analitici.

Stabilite queste costanti di correlazione per gli oli vergini, si passerà ad esaminare le altre categorie di oli rettificati raffinati e relativi tagli. A chi fa rilevare — e il rilievo è fondato — che non ci si deve affidare completamente, per stabilire la genuinità dei prodotti, agli indici analitici, si risponde che non si dovrà ripetere l'errore fatto per il burro, allorchè fu detto che si debbono ritenere genuini i burri che hanno certi requisiti analitici, con il risultato che ogni grasso con quelle caratteristiche era burro per legge. Bisognerà dire invece che l'olio di questo tipo dovrà « inoltre » avere i seguenti requisiti analitici. Così si potrà ovviare all'inconveniente di veder passare per olio di oliva un misto proveniente da grassi animali o da olio di semi che, compensandosi, riuscirebbero ad approssimarsi ai requisiti analitici dell'olio di oliva.

Quest'ultimo resta definito dalla sua stessa natura. Inoltre gli indici analitici non debbono troppo allargarsi, ma al contrario debbono essere contenuti in ben precisi limiti, pur con gli accennati accorgimenti. Si potrà così stabilire in modo abbastanza chiaro la differenza tra i diversi rettificati di cui si è fatto cenno, distinguendo il rettificato B classico da quelli esterificati.

Comunque è chiaro che non sono in buona fede quei competenti i quali sostengono che i raffinati siano superiori ai vergini. Sono superiori per il fattore prezzo, per il bel colore, per le etichette, ma sono ben lungi dall'essere migliori, nonostante quanto viene affermato dalla pubblicità pagata a spese del consumatore.

In un articolo pubblicato sul « Corriere della Sera » del 27 luglio 1958, citato nel parere che ebbi l'onore di stendere per la 8ª Commissione sul disegno di legge n. 180, il professor Albertario riconosceva essere del tutto pacifica la superiorità dell'olio di oliva che non abbia subìto manipolazioni chimiche. Al quinto congresso scientifico tecnico dell'Associazione nazionale dei chimici dei laboratori provinciali di igiene, il professor Scipioni Anselmi, ispettore generale chimico dell'Istituto superiore di sanità, dopo aver parlato della già accennata necessità di uno studio condotto con l'intento di stabilire delle costanti di correlazione tra indici analitici, affermava che gli oli al di fuori dei dati stabiliti per l'olio d'oliva — denominazione da riservarsi, si badi bene, al solo olio di pressione — dovevano essere raggruppati in una categoria che poteva chiamarsi olio comune commestibile, nella quale senza alcun riferimento nè diretto nè indiretto all'oliva, potevano trovar posto i rettificati di olio d'oliva e anche gli esterificati provenienti dall'oleina, i quali ultimi noi vietiamo con il nostro disegno di legge.

Sta di fatto che, con l'avvicinarsi della ora H, quando cioè si è trattato di dover tradurre in pratica gli enunciati principi della superiorità degli oli di oliva vergini in una precisa classificazione che li distinguesse dagli altri, quelle chiare ed oneste convinzioni sono andate alquanto attenuandosi. Si è sentito ripetere che non bisogna declassare i raffinati e le loro miscele, che al taglio di rettificati derivanti dalla rettificazione di oli lampanti con olio di oliva vergine non basta dare il nome di olio di oliva, ma bisogna chiamarlo di prima qualità o puro, secondo la corrispondente denominazione derivante dal trattato internazionale.

Su questo l'8ª Commissione non è stata d'accordo, perchè qualsiasi aggettivo come « puro » e simili confonderebbe il consumatore italiano; e con piacere abbiamo sentito in Commissione che dello stesso parere era l'onorevole Ministro dell'agricoltura.

Per l'esportazione ci si metta pure d'accordo come si vuole, *de gré à gré*, come è detto nell'invocato Trattato internazionale. Quando sono d'accordo le parti si può convenire quello che si vuole. Non siamo neppure d'accordo, però, nel dare il nome di olio di oliva al taglio dell'olio estratto con solvente dalle sanse con olio vergine, a meno che non sia esplicitamente indicata la per-

centuale di olio vergine con cui il rettificato viene tagliato, perchè solo quest'ultimo, se presente in alta percentuale, può ridare una qualifica di olio di oliva, sia pure comune. E, se proprio non se ne vuol fare a meno, si chiami pure olio di oliva di seconda qualità; è una concessione che, *ob torto collo,* faccio *pro bono pacis,* senza che però alla prima sia riservata aggiunta alcuna. Questa è la concessione massima, forse equa, considerando gli interessi di tutti i settori, che si può fare in fatto di classifica.

Ma non è sui particolari che vogliamo soffermarci, per quanto non sia un particolare questo. Non ci vogliamo soffermare neppure sul grado di acidità o su qualche altra cosa accessoria, sulla quale abbiamo dovuto sorvolare. Abbiamo voluto guardare al sodo. Dobbiamo ora dire però qualche cosa sul rivelatore. Confesso che sono stato tra i sostenitori di questa esigenza: di aggiungere cioè un rivelatore ai rettificati, e rivelatori diversi per i due rettificati A e B. Di fronte però alle difficoltà pratiche di una simile operazione, mi sono persuaso che gli svantaggi superano i vantaggi dell'operazione stessa. Specialmente me ne sono convinto da quando è stato proposto come rivelatore al solo rettificato B l'olio di cotone. Faccio perciò mio ora il rilievo della Federolio: che cioè gli oli di sansa, sempre che siano neutralizzati esclusivamente con alcali, contengono in sè stessi un rivelatore con reazione cromatica caratteristica, che si riscontra con le reazioni Carocci-Buzzi, mentre gli esterificati perdono quasi sempre la possibilità di questa reazione ed hanno inoltre dati analitici che si differenziano notevolmente da quelli affermati per l'olio di oliva naturale. Ma l'aggiunta di olio di cotone non è possibile perchè è contraddetta da altra disposizione di legge, che vieta la miscela di olio di oliva con olio di semi. Dunque, o via la denominazione di olio di oliva, o via l'immissione dell'olio di cotone al 10 per cento. Non senza rilevare che con ciò si dà adito legalmente ad aggiunte di altri oli di semi, i cui dati analitici non si distaccano molto da quelli dell'olio di cotone e da quelli dell'olio di oliva vergine.

A questo proposito, dico di sfuggita che ho avuto modo di scorrere brevemente il nuovo volume per l'indicazione dei metodi ufficiali di analisi, che indubbiamente segna un gran passo avanti su quello del 1929; ma non ho visto indicata la reazione di Fitelson, per rivelare nell'olio di oliva la eventuale presenza dell'olio da tè, che ha caratteristiche molto simili a quelle dell'olio di oliva. E neppure ho visto indicati gli ultimi studi sull'esame fotospettrometrico nell'ultravioletto, che già consentono buoni risultati per la classificazione della qualità dell'olio, in quanto nei casi di olio extra o sopraffino o fino vergine di oliva si avrebbe il delta-kappa uguale a zero; nel caso di rettificato A o sue miscele si avrebbe il delta-kappa positivo e la reazione Carocci-Buzzi negativa; nel caso di rettificato B si avrebbero le due reazioni negative.

Comprendo la cautela da usarsi prima di accogliere nuove tecniche fra i metodi ufficiali di analisi; ma occorre non sia eccessiva quella cautela, dal momento che sono ufficiali tanti altri metodi che poi si dice non diano garanzia assoluta di verità. Giacchè si accetta il principio della relatività della garanzia, facciamo posto alle nuove tecniche, che pare possano dire una parola ben decisiva in fatto di analisi degli oli; comunque si tratta di aggiungere, non di sostituire.

Anche per le ultime considerazioni, riteniamo ad ogni modo che l'aggiunta del rivelatore al rettificato B sia un fatto superato, un'esigenza non più avvertita. Quando sostenevamo la necessità del rivelatore, lo volevamo anche per il rettificato A, poichè questo ultimo, raggiungendo nella lavorazione un'acidità dello 0,5 per cento, miscelato nella proporzione del 15 per cento con olio di pressione potrebbe passare inosservato; e quindi si passerebbe dall'una all'altra delle categorie di olio vergine con la semplice aggiunta di rettificato A, a discapito degli olivicoltori che tendono ad ottenere il migliore prodotto. Ma, poichè non si può ovviare a tutti gli inconvenienti e bisogna contentarsi di eliminare i peggiori, poichè insomma non si possono trovare due

rivelatori diversi per il rettificato A e per quello B, tutto sommato concludiamo che del rivelatore è bene non farne nulla, tanto più quando si pensi che si intenderebbe usare l'olio di cotone che legalizzerebbe la miscela con olio di semi.

F E R R A R I. Allora lei è contro il rivelatore?

B O L E T T I E R I. Sono contro per motivi pratici, perchè superato. (*Interruzione del senatore Caruso*). Credo di averlo spiegato, senatore Caruso. Non dico di essere nel vero, come non pretendo di essere nel vero in nulla di quanto ho detto. Desidererei però che si dimostrasse (non parlo ora del rivelatore ma degli altri argomenti sui quali siamo tutti d'accordo)... (*Interruzioni dalla sinistra*).

F E R R A R I. Mi basta questa sua ultima dichiarazione...

B O L E T T I E R I. Onorevole Ferrari, il problema è un altro; è che praticamente quando si arriva a stringere, si deve ripiegare su una sola conclusione: un solo rivelatore per un solo rettificato, il B; quale? L'olio di cotone. Questo no, perchè legalizza la situazione della miscela dell'olio di oliva con quello di semi. Se ci sono altre soluzioni praticamente possibili, riprendiamo pure l'argomento, ma le cose le dobbiamo vedere nella loro concretezza pratica. (*Commenti*).

Onorevole Presidente, onorevole Ministro, onorevoli colleghi, pur dopo una lunga, noiosa rassegna degli aridi argomenti trattati, mi accorgo che a troppi aspetti dell'importante problema bisognerebbe ancora guardare; ma c'è un limite nell'abusare dell'altrui pazienza ed io credo di averlo superato da un pezzo. Debbo perciò concludere rapidamente, pur convinto come sono che l'importanza del problema richiedeva uno sforzo di approfondimento e di chiarificazione quale ho tentato di fare. Tra gli argomenti trattati, quello più importante riguarda la necessità di garantire la smarrita genuinità di un prodotto salutare, che ha pur tanta importanza nella vita economica della Nazione. Ci sono imponenti interessi dell'agricoltura, come notava l'onorevole Menghi, e ci sono pure imponenti interessi dell'industria e del commercio, che purtroppo non sempre sono, come vorremmo che fossero, convergenti. Da un prodotto naturale, che per essere immesso al consumo aveva bisogno di qualche processo di autentica raffinazione che non ne alterasse minimamente le caratteristiche, si è arrivati poco a poco ad avere un prodotto artificiale, industriale. L'artificio è cominciato specialmente quando si è proceduto alla scissione dell'olio e alla sua ricostituzione attraverso l'aggiunta di glicerina, con operazioni che alterano la struttura chimica originaria dell'olio di oliva. Poi sono venute le vere e proprie frodi che hanno dilagato, invadendo il mercato oleario, e contro cui invano hanno cominciato a gridare gli industriali che si erano assestati nel processo di sfruttamento a ciclo integrale delle olive e delle oleine. Pur non avendo seguito da vicino tutta la polemica tra chimici ed industriali, credo di avere capito perchè non potessero intendersi: gli industriali gridavano alla presunzione dei chimici, che mentre non riuscivano a garantirli contro le analisi e contro le ultime più gravi forme di frode, pretendevano di sostituirsi al legislatore; i chimici gridavano, ed a ragione, che, quando si allargavano gli indici analitici, sino a far posto agli esterificati, quasi fossero nè più nè meno che dei raffinati, gli analisti venivano a trovarsi in condizioni di grave difficoltà nell'assolvere il loro compito. (*Interruzione del senatore Cingolani*).

Per conto nostro avremmo desiderato una polemica più calma, serena, approfondita, in un contraddittorio aperto, il che forse era impossibile, dal momento che da una parte c'era un preciso interesse da difendere. Questo interesse di settore, del settore industriale, non deve passare per un interesse anche del settore agricolo, in particolare dell'olivicoltura, e tanto meno per un interesse generale del Paese. Sono gli interessi del consumatore che invece coincidono con quelli dei produttori agricoli. Entrambe le categorie hanno interesse a veder valorizzato il prodotto genuino, l'olio di pressione. Invece di andare a recuperare l'olio di scarto, biso-

gna estendere e razionalizzare la coltura dell'olivo: oggi l'olivicoltura impegna circa 90 milioni di giornate lavorative, numero che può essere notevolmente accresciuto incoraggiando, come diceva l'onorevole Menghi, l'olivicoltura stessa.

Si potrà guardare in altra sede il problema sotto l'aspetto degli sgravi fiscali. Non si tratta di portare il costo dell'olio di semi verso quello più alto dell'olio di oliva, ma, al contrario, di abbassare il costo di produzione di quest'ultimo. Si potrà ancora guardare il problema sotto l'aspetto dei premi da dare esclusivamente ai buoni coltivatori, e non indiscriminatamente a tutti gli olivicoltori, anche a quelli che vivono di rendita, trascurando i loro oliveti quasi fossero delle foreste che producono ghiande.

Tante cose si potranno vedere domani, ma oggi ci preme incoraggiare questo importante settore dell'agricoltura italiana, e centro-meridionale in specie, con la rivalutazione del prodotto, sottraendolo alle insidie della frode e dell'illecita concorrenza degli oli artificiali, industriali, sintetici. Confessiamo che ci ha molto preoccupati quanto abbiamo letto l'altro giorno sul « Momento-sera » che riportava una intervista del direttore dell'Assolearia dottor Coppola in cui si diceva: perchè gli industriali dovrebbero distruggere gli impianti di esterificazione? Se non potranno farla con gli acidi delle oleine, la faranno con i grassi animali. Ma è evidente che, se vogliamo arrivare al divieto degli esterificati, tanto più vogliamo arrivare al divieto di qualsiasi olio di sintesi con grassi animali ed idrocarburi. Vuol dire allora che l'emendamento di cui al comma aggiuntivo dell'articolo 2 del disegno di legge sulla classifica degli olii, da me presentato ed accettato da tutta l'ottava Commissione, non basta. Nel predetto comma è detto: « Sono considerati non commestibili gli olii derivanti da processo di esterificazione o di sintesi, o comunque da altri metodi diversi da quelli della neutralizzazione con alcali ». Non essendo questi olii dichiarati commestibili, ci pareva chiaro che non dovessero essere prodotti, tanto più che gli esterificati non possono servire che per uso alimentare. Ma se ci si fa nascere il dubbio che l'emendamento proposto e da tutti accettato possa, nella mente degli industriali, venire eluso, vuol dire che riproporremo lo stesso concetto in modo più esplicito. Non ritireremo l'emendamento concordato all'articolo 2 del disegno di legge sulla classifica degli olii, emendamento che prevedibilmente sarà approvato all'unanimità, perchè questo concetto deve rimanere un dato acquisito legislativamente; proporremo piuttosto un altro emendamento, in un articolo aggiuntivo al disegno di legge n. 180-A, che dica, così come era stato da me inizialmente formulato, che « il procedimento di esterificazione è vietato e che gli impianti di esterificazione esistenti presso le raffinerie di olii di oliva lampanti e degli olii estratti dalle sanse con solventi, devono essere asportati o demoliti ».

Non vogliamo pensare che debba iniziarsi una lotta di astuzia tra gli industriali che vogliono salvare gli impianti di esterificazione e i Poteri, legislativo prima ed esecutivo poi, che intendono agire seriamente. Nell'ambito della Comunità economica europea non sarebbe neppure concepibile andare avanti in un clima di confusione o di frode da cui verrebbero danneggiati anche gli industriali onesti che si dedicano alle industrie alimentari. I prodotti italiani, a cominciare dall'olio di oliva, sono i migliori allo stato genuino.

La tecnica di conservazione ha le sue esigenze per quanto riguarda l'uso di additivi, ma bisogna vigilare nel modo più rigoroso perchè non facciano male. Per quanto riguarda l'olio di olivo, ci dispiace certo il chiasso esagerato che si è fatto intorno ad esso, il che può aver nuociuto alla sua fama, ma intanto approfittiamo delle circostanze create dall'allarme della stampa e dell'opinione pubblica per ricavarne tutto il bene che se ne può ricavare.

Il male è fatto, se di male si può parlare; ora ricaviamone il bene, creando un clima nuovo di serietà e di fiducia. Partiamo da questo momento con un chiaro programma impegnativo per tutti, che rivaluti in pieno un prodotto così pregiato, approvando prima la classificazione degli oli e poi, in un secondo momento, i provvedimenti contenuti nel disegno di legge n. 180. In tal maniera noi potremo infliggere alle frodi un colpo mortale. Gli agricoltori si sentiranno inco-

raggiati, specie se si proseguirà in un'azione adeguata di sgravi fiscali, a dedicare i propri sforzi ad una coltura tipicamente mediterranea ed italiana che, con il ridimensionamento delle colture cerealicole, dovrà necessariamente estendersi, unitamente ad altre colture arboree, le quali tutte possono contribuire notevolmente a risolvere anche il difficile problema della difesa del suolo e della sistemazione collinare.

Onorevoli colleghi, io sono un patito di questo problema, sicchè mai mi sono sentito tanto lusingato come quando un amico scherzando mi definì un apostolo della difesa del suolo. In verità, nella mia terra bruciata di Lucania, che poi magari ad un tratto vede riversarsi torrenti non contenuti di acque e di melma che minacciano all'improvviso anche le opere, la vita e le speranze di un più prospero avvenire creato dalle opere di riforma fondiaria nella famosa piana del metapontino, questi problemi sono così vivi che possono toccarsi con mano. Si assiste così a vista d'occhio all'inaridirsi dei terreni sugli scoscesi pendii di collina sui quali si persiste a seminare grano con una resa di fame, fino a vedere questi terreni trasformati nel giro di pochi anni in terreni improduttivi. Impoverendosi di *humus* i terreni perdono la capacità di assorbire le acque piovane e queste corrono sempre più velocemente e rovinosamente dai monti e dai colli verso il mare.

Come vivano le popolazioni agricole nelle nostre parti, Dio solo lo sa. È la forza della disperazione che li spinge, una non sempre rassegnata disperazione. Le tentazioni dei tempi, però, che sono anche anelito di progresso, potrebbero spingerle ad abbandonare in massa le terre che non rendono e meno ancora renderanno con l'adeguarsi del prezzo del grano italiano al mercato internazionale e col continuo degradarsi dei terreni.

Bisogna dunque modificare le colture. Quella dell'olivo è una delle migliori. Scrivevo 10 anni fa che già vedevo con la fantasia i fianchi brulli delle nostre colline lucane verdeggiare per colture arboree, per selve di olivi, che dovrebbero letteralmente coprire le nostre colline, tutte spoglie, salvo in vicinanza dei paesi aggrappati sui cocuzzoli, dove si vedono oliveti ed arborati, ma dove la proprietà è troppo frazionata.

La deficienza di olii in campo interno e in campo internazionale consiglia evidentemente l'estensione di una coltura che però deve trovare la sua equa remunerazione: più braccia saranno occupate, maggiore ricchezza affluirà sul depresso mercato di consumo meridionale. Non disperdiamo quindi questa potenziale ricchezza nazionale ed in specie centro-meridionale.

Se questa coltura sarà valorizzata all'interno e all'esterno, gli oliveti si estenderanno e daranno altro lavoro anche alle maestranze industriali, che avranno maggiori quantitativi di materie prime pregiate da raffinare nei modi che si è detto. Se tollereremo invece, colpevolmente, uno stato di cose che è già diventato intollerabile, nella confusione e nella frode, questo stato di cose si aggraverà ancora di più e l'olio industriale sostituirà del tutto quello di oliva. Gli oliveti a poco a poco scompariranno. Vogliamo far nostra l'amara, ironica conclusione di Arnaldo Foschini nella breve, lucida memoria inviata dalla Unione nazionale dei consumatori, e cioè che, se dobbiamo legalizzare gli olii industriali, sarà anche il caso di pensare seriamente se non siano da spiantare gli oliveti, per sostituirli con una coltura più redditizia.

Per la verità la cosa accade già, purtroppo: nel giro che facemmo nelle campagne di Puglia e Lucania per l'inchiesta sulla mano d'opera disoccupata, or non è molto, in rapporto al noto problema dell'imponibile di mano d'opera, notammo che in talune zone gli olivi erano stati sradicati e sostituiti da impianti di viti a tendoni, che naturalmente rendono di più. Ora, se questo si verifica in pianura, poco male; ma se accadesse in collina, sarebbero guai sotto l'aspetto dell'accennato problema della difesa del suolo.

Da qualunque aspetto guardiamo la questione, le conclusioni sono chiare: bisogna estendere, incoraggiare l'olivicoltura con varie provvidenze, ma innanzitutto col rivalutare il prodotto genuino; e l'argomento più infelice addotto per sostenere la tesi contraria è quello secondo cui bisognerebbe permettere lo sfruttamento fin dall'ultimo sot-

toprodotto delle olive, e poi dei sottoprodotti dei sottoprodotti, permettendo così, direttamente o indirettamente, l'alterazione di un prodotto altamente salutare nella sua genuinità.

Abbiamo voluto approfondire l'argomento, onorevoli colleghi, e insistere sulle nostre tesi, perchè riteniamo assai importante per la democrazia, la quale si rivela ormai più sensibile alla coerenza dell'azione che alla eloquenza dei discorsi, dimostrare che essa sa risolvere efficacemente i problemi scottanti. Dalla soluzione effettiva di un problema che soltanto ai superficiali può apparire secondario, vi è la dimostrazione che una volontà seria, in clima di libertà e di democrazia, anche quando più duro si fa l'urto degli interessi settoriali, sa agire con chiara, consapevole responsabilità, guardando agli interessi generali del Paese. (*Vivi applausi dal centro e dalla sinistra. Molte congratulazioni*).

P R E S I D E N T E . È iscritto a parlare il senatore Cingolani. Ne ha facoltà.

C I N G O L A N I . Signor Presidente, onorevole Ministro, onorevoli senatori, la tentazione è grande: vorrei fare sfoggio della mia competenza di chimico, per imbonire con formule difficili l'onesto olio d'oliva. Ma limiterò la mia competenza a quella di un uomo qualunque, *quidam de populo,* per far sì che possa l'olio d'oliva finalmente porsi fra i lieti e semplici prodotti dell'olio. Ricordo ancora, fra lo svariare delle argentee piante, or sì or no, tra il mutar dei venti e il bruno e il bianco del trepido fogliame, ricordo, dico, quando da Rivotorto a S. Maria degli Angeli ad Assisi salivo giovinetto la fertile costa che d'alto monte pende, fertile costa, « là dove ella frange più sua rattezza ».

Or purtroppo non più: da quando l'inclemenza dei tempi procellosi ha troncato per anni ed anni il fiorire gentile della dolce oliva. Ma bene ha fatto il senatore Salari (ed è un'altra tra le varie sue benemerenze) ad avere scosso il desolato torpore della mite e tribolata povera Umbria portando alla discussione il suo disegno di legge. E dirò subito che quel che mi ha colpito in esso è il ripetuto classificarsi: nel comma *a*) olio sopraffino vergine di oliva dagli olii ottenuti meccanicamente dalle olive: comma *b*) olio fino d'oliva dagli olii ottenuti meccanicamente delle olive; comma *c*) olio di oliva dagli olii ottenuti meccanicamente dalle olive. La felice testardaggine del senatore Salari porta con sè l'onesta semplicità del puro olio di oliva, sopraffino o no, ma puro, puro, puro, fatto dalla pressione dell'olivo. Ricordo che in un « libro delle ore » del '400 si vedono miniate le opere e i giorni del laborioso e faticoso poema della terra: e, tra le opere, vi è la « bacchiatura » delle olive. Sullo sfondo di azzurro e d'oro, tra la terra bruna e l'argentea chioma dell'olivo, sorgono e si innalzano in vesti rosse, azzurre, tra il balenare degli ori, scintillanti nel sole, di albero in albero, donzelle e garzoni che colgono il sapido frutto.

Anche oggi, a Roma, sulla terrazza del Gianicolo o del Pincio, il venditore ambulante va gridando « oliva dorce » e, a dir la verità, un cartoccetto lo prendo anch'io! Anch'io, sul modesto pezzo di terra, chè uniti insieme, il mezzadro ed io, gustiamo a stilla a stilla il lento filo d'oro che viene a condire nella tradizionale « bruschetta » la merenda vespertina. Altri tempi, antichi costumi, cristallina semplicità! Ma oggi, restituendo uno stato civile legittimo al vero olio di oliva, si dia il nome ai rettificati e alle miscele da questo ottenute di olio rettificato A e B, come delinea il disegno di legge. Due campi dunque nettamente separati e senza il subdolo « sottobanco » di cui ci parla argutamente il senatore Salari!

Onorevoli senatori, come vedete, ho finito rapidamente, dando il voto al disegno di legge Salari e calcando forse un po' di più le infrazioni alle disposizioni da lire 50.000 (un po' pochine!) a lire 5 milioni. Si colpiscano pure implacabilmente i trasgressori. Avrete fatto opera benemerita a quanti guardano pensosi allo sviluppo genuino del lavoro della terra e per la terra!

Ed ora, caro Salari, mi pare — e sia senza mancare di reverenza — che possa felicemente adattarsi il verso del padre Dante,

a te e a me: « or va, che un sol volere è d'ambedue! » (*Vivi applausi dal centro. Congratulazioni*).

PRESIDENTE. È iscritto a parlare il senatore De Leonardis, il quale, nel corso del suo intervento svolgerà anche l'ordine del giorno da lui presentato insieme con i senatori Bosi, Ruggeri, Caruso ed altri.

Si dia lettura dell'ordine del giorno:

RUSSO, *Segretario*:

« Il Senato,

constatato che un notevole incentivo alle frodi e sofisticazioni nel commercio dell'olio di oliva è rappresentato dal suo alto prezzo e dalla produzione alta di oli di non buona qualità, ritiene indispensabile l'adozione di adeguati provvedimenti legislativi per provvedere:

a) all'impianto di nuovi oliveti e al rinnovamento dei vecchi impianti;

b) al miglioramento della produzione di olio di oliva, garantendone la purezza e i caratteri organolettici che ne fanno un prodotto veramente pregevole e utile all'alimentazione;

c) all'incremento del consumo, favorendo la diminuzione dei prezzi per i consumatori,

invita il Governo a presentare nel più breve tempo possibile organici provvedimenti legislativi per lo stanziamento di particolari fondi perchè:

a) i coltivatori diretti in ispecial modo possano attuare conversioni colturali con lo impianto di nuovi oliveti sulla base delle disposizioni della legge n. 839 emanata a questo scopo il 26 luglio 1956;

b) favorire l'impianto e l'esercizio di oleifici sociali cooperativi, capaci di provvedere alla produzione di olio d'oliva di qualità pregiata;

c) incrementare la propaganda e la assistenza perchè i nuovi impianti di oliveti e il rinnovamento dei vecchi impianti e la loro coltivazione rispondano ai criteri della più razionale e moderna tecnica.

Perchè gli scopi di un incremento e miglioramento della produzione olivicola ed olearia possano essere raggiunti, si rende altresì indispensabile provvedere ad emanare nuove disposizioni per:

a) ridurre gli affitti degli oliveti per incoraggiare gli affittuari ad una razionale coltivazione;

b) incrementare la concessione ai contadini e loro associazioni e cooperative di oliveti incolti o mal coltivati, o suscettibili di incrementi di produzione e di terreni incolti adatti alle trasformazioni in oliveti, modificando in tale senso le leggi vigenti in materia di terre incolte o mal coltivate ».

PRESIDENTE. Il senatore De Leonardis ha facoltà di parlare.

DE LEONARDIS. Onorevole Presidente, noi intendiamo anzitutto rilevare il fatto che il disegno di legge Salari e il progetto governativo vengono innanzi al Senato con un ritardo non indifferente rispetto alla loro presentazione. Infatti il progetto di legge del senatore Salari fu presentato fin dal 3 luglio 1958, cioè all'indomani dell'inizio di questa legislatura, e il disegno di legge governativo n. 180 per una imposta di fabbricazione sugli oli rettificati veniva presentato il 21 ottobre 1958, e ne fu domandata la discussione d'urgenza.

Quale è stato l'*iter* di questi disegni di legge? Dobbiamo constatare come l'8ª Commissione, subito dopo la presentazione, affrontò l'esame del progetto di legge Salari, ma si trovò di fronte a pressioni ed intralci che furono causa di rinvio, in attesa della presentazione di un progetto di legge governativo per la classifica dell'olio di oliva. È questo un sistema che ci porta alle conseguenze attuali.

Comunque l'8ª Commissione fin dal mese di novembre dell'anno scorso espresse il suo parere sul progetto di legge governativo sull'istituzione di una imposta di fabbricazione sul rettificato B e il senatore Bolettieri, estensore del parere, approvato all'unanimità dalla Commissione, così si espresse: « Con le osservazioni fatte e con gli emendamenti proposti al disegno di legge il parere può darsi

positivo, pur insistendosi sull'assoluta necessità di unificarlo con gli altri due disegni di legge su menzionati (cioè progetti per la classificazione: uno di Salari, l'altro del Governo presentato il 25 novembre 1958) in modo da aversi finalmente una legge efficiente, completa ed organica per la repressione delle sofisticazioni olearie ». Quindi, fin da quel momento l'8ª Commissione all'unanimità proponeva questo. E l'8ª Commissione, è vero, non solo propose questo, ma addirittura, dopo la presentazione del progetto del Governo, nominò nel suo seno una Sottocommissione, un vero Comitato di redazione di un progetto complessivo, che mise su un bel tabellone (che ormai è rimasto come un cimelio del lavoro dell'8ª Commissione) in cui i quattro progetti venivano prospettati l'uno a fianco all'altro, come dimostrazione della formazione del progetto complessivo, organico, che doveva essere portato innanzi al Senato come unico progetto. Badate che nel far questo l'8ª Commissione domandò di potersi incontrare con elementi della stessa 5ª Commissione, perchè effettivamente il progetto di legge potesse avere quell'organicità che manca ai progetti oggi in discussione e di cui si lamenta qui lo stesso relatore della 5ª Commissione nel presentarci la relazione al progetto n. 180.

Difatti il relatore comincia col dire: « La istituzione dell'imposta di fabbricazione, del diritto di licenza per le fabbriche di alcuni tipi di olio, unite ad altre norme per l'introduzione di speciali rivelatori sugli olii rettificati, permetteranno di adottare misure, tradizionalmente sperimentate, tali da limitare fortemente gran parte degli abusi.

A questo fine è orientato il disegno di legge sottoposto oggi al voto del Senato. Mentre però il disegno di legge era in esame presso la Commissione finanze e tesoro, la Commissione di agricoltura, dovendo riferire su di un disegno di legge sulla classificazione degli olii, presentato dal senatore Salari, al quale è seguito anche un disegno di legge governativo, ha provveduto ad un'indagine completa sulla materia, predisponendo un testo radicalmente nuovo, onde oggi si presenta il problema del coordinamento del provvedimento tecnico e di quello fiscale ».

Quindi siamo di fronte ad un fatto molto importante: noi discutiamo sui due progetti di legge, ma come si regolerà il Senato nell'approvare l'uno e l'altro e nel vedere le correlazioni tra le due proposte di legge? Infatti, quando avremo fatto la classificazione ed avremo stabilito come dobbiamo chiamare l'olio di pressione o l'olio di estrazione o quello derivante da altro processo di fabbricazione, come potremo noi intervenire per potere reprimere le frodi che si andranno a verificare? Nel progetto dell'8ª Commissione noi ci troviamo di fronte ad un certo numero di penalità e di possibili sanzioni che l'8ª Commissione ha cercato di stabilire. Nell'altro progetto ci troviamo di fronte ad altre sanzioni, che molte volte possono essere in contrasto l'una con l'altra. Quindi io penso che sia indispensabile vedere il problema da questo punto di vista, e vedere essenzialmente come la difesa di questo prodotto così importante e così delicato, qual'è l'olio, e dei suoi produttori e dei suoi consumatori possa essere veramente efficace e tale da non dover richiedere che ancora per anni si debba tornare a discutere, ingenerando nelle popolazioni quello scetticismo per questo prodotto di altissima qualità, ma così sofisticabile, quale è l'olio di oliva, che, come si dice, ne diminuisce il consumo. Perchè, signori, questo acceleramento dei tempi in questa nostra discussione, per tentare di porre riparo al grave ritardo in cui siamo, che il popolo italiano oggi ci rimprovera e per cui non solo questa sera dobbiamo star qui fino alle 21,30 o magari alle 22, ma molto probabilmente dovremo tenere sedute antimeridiane e pomeridiane in continuazione, per quella certa premura che Governo e maggioranza hanno di approvare tutto a tamburo battente, io credo che non sia il miglior sistema di legiferare.

Il tamburo battente per un problema così importante e così fondamentale non è il miglior sistema per la nostra democrazia parlamentare, non ci fa acquistare credito presso i nostri elettori. Mettere sotto pressione il Senato e la Camera, fare in modo che alla vigilia delle ferie natalizie tutto debba essere portato innanzi con estrema rapidità, egregi signori del Governo, non mi sembra

che sia il sistema con cui possa esprimersi il rispetto per l'alto compito a cui siano chiamati. (*Interruzione del Sottosegretario onorevole Mannironi*). Le pressioni non cominciano da questa sera, le pressioni sono state adoperate anche nei confronti dell'8ª Commissione, che aveva preparato il suo progetto di legge, e la relazione che l'accompagna, fin dal mese di luglio 1959. Il 16 luglio è stata comunicata alla Presidenza la relazione del senatore Carelli, ma dal mese di luglio fino a tutto novembre, nonostante che il Senato avesse ripreso i suoi lavori verso i primi di ottobre, siamo stati in attesa di vedere portare in discussione in Aula un progetto di questo genere.

M A N N I R O N I , *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Lei sa la ragione.

D E L E O N A R D I S . Non la so. Non se l'abbia a male, onorevole Sottosegretario, ma noi abbiamo il dovere di vederle queste cose. Evidentemente la ragione c'è (chi vi dice che non c'è?), ma la ragione è di tutt'altra natura. La ragione è di una politica che il Governo vuole seguire in questa materia. Non ricorderò come il ministro Giardina venerdì scorso, parlando sulla mozione per le sofisticazioni, ha cercato di minimizzare le cose, di renderle polvere; ma le cose non sono così. Nel Convegno tenutosi a Milano chimici, scienziati di altissimo valore, ordinari di Università hanno smentito il ministro Giardina, non solo, ma lo hanno accusato di un fatto molto importante. Ha detto in quel Convegno il professor D'Ambrosio che le nostre leggi, riguardanti i generi alimentari e quindi anche l'olio, i nostri sistemi di analisi, tutto quello che è indispensabile perchè la repressione delle frodi possa veramente essere efficace, rimontano al 1890 e al 1925. Noi siamo di fronte a quello che lei sa, onorevole Sottosegretario, e che sa anche il Ministro. Quando parliamo di possibilità di analisi troviamo che la possibilità di accertare se alcune frodi sono state o non sono state fatte ha delle scappatoie. Il ministro Giardina ci diceva che le percentuali dei denunziati erano di un certo numero. Il dirigente del laboratorio dell'ufficio repressione frodi di una parte della Lombardia dice che nei primi 11 mesi del 1959, su 980 campioni prelevati, per circa il 50 per cento si sono sporte denunzie all'autorità giudiziaria, cioè per circa il 50 per cento dei campioni prelevati vi è l'accertamento di una frode.

C A R U S O . E non il 10 per cento del ministro Giardina.

M A N N I R O N I , *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Avrà avuto altri dati. (*Commenti e interruzioni dalla sinistra*).

D E L E O N A R D I S . Aver presentato dei progetti di legge fino dall'anno scorso, aver fatto la Commissione competente il lavoro che doveva fare, aver preso l'iniziativa di unificare i progetti, aver portato innanzi tutto questo lavoro con ritmo buono, se non accelerato, e non aver potuto far discutere questo progetto di legge, essendosi trovata la Commissione di fronte a degli atteggiamenti del Governo e della maggioranza che hanno voluto rimandare tutto alle calende greche, non vi sembra, onorevoli colleghi, che sia tutto il portato di una linea politica che non vuole disturbati i padroni del vapore?

Invece ci troviamo oggi con una relazione appena abbozzata della 5ª Commissione, perchè l'altro progetto possa essere discusso; mi sembra che di ciò non si possa lodare nessuno, a cominciare dal Governo. Oggi la stessa Commissione 5ª ci viene a dire: coordiniamo i disegni di legge per vedere come dobbiamo regolarci per le penali e per altro, se certo olio è classificato non più come rettificato ma come olio derivante da olii lampanti. Evidentemente noi crediamo inopportuno — dice financo la relazione della 5ª Commissione — parlare più d'una imposta di fabbricazione sugli olii. E intanto ci portate un progetto di legge che ha questo titolo, che parla appunto di una imposta di fabbricazione sull'olio rettificato. È possibile che tutto questo sia avvenuto solo per dimenticanza, per la mole di lavoro che è intorno a

noi? Non è così. È la politica che il Governo ha voluto seguire, perchè, nel medesimo tempo in cui giungono e il progetto di legge dell'8ª Commissione e quello della 5ª Commissione, giunge anche il famoso accordo internazionale per l'olio, che si sta trattando dal 1955. Il Parlamento fino ad oggi non ha saputo nulla di questo trattato, per il quale ci sono state delle riunioni di carattere internazionale che sono andate anche deserte. Ancora oggi i Paesi aderenti a questo trattato non sono tanti da poter stabilire l'entrata in vigore del trattato stesso. Ma poi chi è che aderisce a questo trattato? I Paesi a noi concorrenti: la Spagna, il Marocco, il Portogallo, la Tunisia e altri del genere.

Tutto il ritardo dipende dal fatto che il Governo e forse i funzionari stessi dei vari Ministeri hanno voluto prima fare questo trattato e, con il trattato alla mano, influire sugli stessi deliberati dell'8ª Commissione perchè modificasse il progetto che aveva portato in Aula.

R U M O R , *Ministro dell'agricoltura e delle foreste.* Questa ipotesi sul ritardo non è fondata perchè se il disegno di legge veniva in Aula lo avremmo discusso. Il Governo non ha posto alcuna remora alla discussione del progetto.

D E L E O N A R D I S . Questa non è solo un'ipotesi, è una deduzione. I dati di fatto sono questi; tanto vero che noi ci troviamo in questa situazione, dobbiamo correggere quella che è una classificazione fatta dall'ottava Commissione, dobbiamo ammettere alcune voci che avevamo escluso e il motivo che avete portato innanzi nell'8ª Commissione, onorevole signor Ministro, è stato precisamente questo: dobbiamo adeguare la nostra legge a quello che il trattato vuole. E del resto è lo stesso trattato internazionale che stabilisce che la legislazione in materia di olio di oliva di ognuno dei Paesi aderenti deve essere adeguata a quello che il trattato prescrive; questo strumento internazionale prevede, in uno dei suoi articoli, che il nome d'olio d'oliva deve essere dato solo all'olio proveniente dalla pressione dell'oliva. Ma quando poi andiamo a vedere la tabella allegata al trattato, troviamo che la tabella non parla solo dell'olio di oliva di pressione, ma dell'olio d'oliva puro risultante dalla miscela anche del 50 per cento con olio di altri semi vegetali.

A che cosa ci riporta questo fatto della miscela del 50 per cento con altro olio di semi vegetali? Questo ci riporta all'articolo 2 della legge del 1936 che è veramente la legge che ha fatto venire a galla quello che è l'olio rettificato B; e che sta a rappresentare l'inizio di quei processi di esterificazione, per cui l'olio di oliva risulta oggi non più olio di oliva, ma olio di tante cose messe insieme, ma a cui è possibile dare il nome di olio d'oliva.

Noi approvando questa legge evidentemente dobbiamo vedere come a questa legge si adeguerà il trattato; e forse dovremo esaminare meglio la convenienza per noi di questa convenzione internazionale. Secondo il nostro punto di vista, nel trattato vi sono delle cose che non vengono a favore della nostra economia. L'articolo 6 del trattato stesso ci obbligherebbe ad agire per coordinare le nostre produzioni, e quindi la produzione di olio italiano, a quelle degli altri Paesi; e stabilisce altresì l'articolo 7 che deve essere evitata la concorrenza, e che quindi i prezzi non devono essere nè superiori, nè inferiori a quelli dell'olio di oliva correnti nei Paesi firmatari del trattato; e che specialmente le condizioni di lavoro degli addetti alla coltivazione e lavorazione delle olive devono essere condizioni equiparate con quelle dei lavoratori degli altri Paesi aderenti.

Quindi due minacce, la prima minaccia è diretta contro la possibilità di incremento e di sviluppo dell'olivicoltura italiana; la seconda è un serio pericolo per il trattamento salariale e normativo dei lavoratori italiani addetti all'olivicoltura o alla produzione di olio di oliva. L'interesse del Governo nel ritardare l'*iter* di questa legge è quindi evidentemente collegato alla stipulazione di questo trattato. Una legge diversa da quella voluta da chi era impegnato nelle trattative di carattere internazionale, per quanto

attiene all'olio, impedirebbe, è chiaro, la conclusione positiva delle trattative medesime. Vi è o no una precisa decisione nel modo come le cose si sono svolte? Certo è che gli eventi hanno avuto questo corso; ed è certo che tutto questo favorisce essenzialmente i monopolizzatori degli olii di oliva, come di tutti gli altri olii e grassi, i quali sono oggi quelli che sparano a palle infuocate contro le classificazioni per l'olio di oliva decise all'unanimità dalla nostra Commissione permanente per l'agricoltura e l'alimentazione.

Il progetto di legge dell'8ª Commissione, così come era stato elaborato e redatto prima degli emendamenti che oggi si propongono, sollecitati dal Governo, che cosa aveva di positivo? Ha corretto lo stesso progetto di legge governativo, il 279, in materia di classifica; lo ha corretto in questo senso, che ha drasticamente diviso l'olio di pressione, che è descritto e catalogato dall'articolo 1, dagli altri olii, descritti negli articoli 2 e 3: l'olio extravergine o vergine, nelle sue quattro denominazioni, è quello che viene direttamente dalla pressione e manipolazione meccanica delle olive, con lavaggi eccetera, il resto non è più olio d'oliva; l'8ª Commissione lo ha chiamato « olio rettificato proveniente da olio lampante », l'altro, « olio di sansa proveniente dall'estrazione per solvente dalle sanse d'oliva ». Voi vedete che praticamente, con queste nette differenze di denominazione, si stacca l'olio previsto nell'articolo 1 da quello previsto nell'articolo 2 per cui noi possiamo oggi chiarire al consumatore che olio d'oliva vero è l'olio di pressione.

Ma questo non ha fatto piacere al Governo nè agli industriali, di qui la modificazione: non più « olio di sansa » ma, « olio di sansa di olivo »; non più olio comune commestibile ma « olio d'oliva di prima qualità », eccetera.

C A R E L L I , *relatore*. Dobbiamo pur distinguere la sansa d'oliva dalle altre sanse. (*Interruzione del senatore Caruso*).

C'è anche la sansa di semi...

D E L E O N A R D I S . Veda, onorevole Carelli, anche noi potremmo dire che non c'è niente di male in senso assoluto se non fossimo di fronte alla necessità di fare chiarezza per difendere il consumatore. Se, dopo aver parlato di olio d'oliva vergine extra, fino, extra fino e via dicendo, veniamo con altre denominazioni, come olio d'oliva di prima qualità (il trattato internazionale parla addirittura di olio di oliva puro di prima qualità, di seconda qualità, eccetera, per gli olii miscelati) per un olio che è derivato da lampanti, mi sa dire lei come si comporterà la massaia, quando dovrà acquistare un litro d'olio, di fronte a questa gamma di denominazioni? Sono questi i fatti che noi dobbiamo veramente considerare. Del resto siamo soltanto noi a fare questi rilievi?

La stessa Federazione del commercio oleario sostiene che bisogna fare in modo di evitare le confusioni. In una sua pubblicazione infatti si legge precisamente che il testo precedentemente approvato dalla Commissione « contiene un'affermazione che, da sola, conferisce quella positività di cui si è fatto cenno dianzi: difatti, la denominazione di olio d'oliva è stata riservata ai soli olii di pressione, anche se raffinati, purchè neutralizzati esclusivamente con alcali. Di qui la logica conseguenza dell'esclusione dalla denominazione di olio d'oliva di tutti quegli olii che abbiano subito un processo di esterificazione, attraverso il quale è indubitato che l'uomo con degli artifici si è sostituito alla natura ».

Ecco che cosa scrive l'Associazione dei commercianti d'olio. Non quindi noi soltanto di questa parte, nè soltanto i produttori o i consumatori, ma gli stessi commercianti onesti che si preoccupano di non ingannare la loro clientela, seguono questa via. Ecco perchè abbiamo insistito sul testo degli articoli 2 e 3 del disegno di legge 279 originariamente proposto dalla Commissione. Lo olio comune commestibile, è commestibile ma non è d'oliva...

R U M O R , *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*. E di che cosa è?

D E L E O N A R D I S . È il risultato di una combinazione, di una miscela, in cui entra anche l'olio d'oliva, ma in cui mol-

to probabilmente può entrare anche olio di semi. Questo non è più olio d'oliva, perchè l'olio d'oliva è quell'altro. Dobbiamo sostenere questo: perchè ogni volta che voi darete uno spiraglio appena appena aperto, dallo spiraglio irromperà tutto l'imbroglio; ed è tutto quello che noi stiamo qui vedendo e che vogliamo cercare di evitare. Questo è il fatto, egregi colleghi.

R U M O R , *Ministro dell'agricoltura e delle foreste.* Ma la matrice di quell'olio è pur sempre l'olivo.

D E L E O N A R D I S . La madre può essere un'onesta donna ma se la figlia è degenere che cosa ne facciamo?

Chimici, uomini di commercio, grossisti del mercato oleario ci hanno detto che l'imputato è il rettificato B. È attraverso questo veicolo che noi abbiamo tutte le sofisticazioni e tutti gli imbrogli. Ora bisogna eliminarlo, bisogna fare in modo che effettivamente questo resti chiuso nei cancelli in cui deve restar chiuso. Noi abbiamo aderito al comma aggiuntivo dell'articolo 2 per quanto riguarda la dichiarazione di olii non commestibili, per tutti gli olii esterificati, ma voi avete sentito che l'unanimità del Senato si mantiene sul terreno di dover evitare l'esterificazione in qualsiasi modo e con qualsiasi mezzo. Ma la verità è che noi ci troviamo di fronte ad una situazione per cui è indispensabile che la legge sia quanto più rigida possibile. La legge deve contenere alcune cose che sono state dette, poichè essa è essenziale nel suo spirito che si può dire caratterizza la legge stessa. In fondo questa legge annulla completamente il disposto dell'articolo 2 della legge del 1936 secondo cui è possibile la miscela di olio rettificato B con olio di semi; questa miscela di olio rettificato A o B con olio di semi si chiama pure, secondo la legge del 1936, olio di oliva. Questa è la situazione ed è questa situazione che va corretta; è nostro dovere insistere, perchè ogni cosa abbia il suo vero nome e sia chiaramente riconosciuta e classificata. Il nostro voto lo daremo perchè restino le denominazioni degli articoli 2, 3 e 4, nel testo preciso del progetto della Commissione, senza gli emendamenti che oggi la maggioranza della Commissione propone.

D'altra parte è venuta fuori la questione del rivelatore a cui noi abbiamo aderito. Il testo del progetto di legge n. 279 stabilisce che per gli olii di raffinazione da rettificati di lampanti e di sansa ci debba essere un rivelatore che non sia olio di semi. Qui sorge la discussione; qui lo stesso collega Bolettieri, che è stato lo strenuo difensore di questo punto di vista nel parere da lui esteso e che l'8ª Commissione unanime approvò per il progetto di legge 180, e che nella sottocommissione di elaborazione del progetto di legge concordato si è battuto perchè effettivamente scomparisse il nome di olio di oliva per quello che non era più che olio di miscela, oggi qui in Aula si smentisce. Fu il collega onorevole Bolettieri a battersi perchè in questi oli rettificati e miscelati vi fosse il rivelatore; è stato si può dire lui l'autore dell'articolo 6, che commina pene rilevanti per tutti coloro che ponessero in circolazione olii di questi tipi privi di rivelatore. Il collega Bolettieri oggi dichiara che ha dovuto convincersi ed accettare l'altrui tesi contraria, di origine governativa e burocratica, perchè, si dice, un rivelatore che non sia di olio di semi o di olii di cotone, è difficile trovarlo, o addirittura non si trova. Ma, collega e amico Bolettieri, tu stesso avevi nel tuo parere parlato del sesamolo; e il sesamolo non è scomparso. L'acetato di sesamolo è possibile trovarlo; tu, egregio Bolettieri, ed altri avete parlato anche dell'olio di lentisco; ma oggi si dice che è difficile reperire anche questo rivelatore. Da informazioni assunte mi risulta che di lentisco se ne trova quanto se ne vuole e che si tratta solo di ricavarne l'olio. Il lentisco è una pianta abbondante nei nostri boschi di Puglia, di Sardegna, di Calabria, di Sicilia. Quindi questa grande difficoltà di trovare il rivelatore è una grossa bubbola, che noi non digeriremo. È evidente che il rivelatore non si vuole, che si intende lasciare la possibilità di continuare a contrabbandare per olio di oliva i vari grassi vegetali e animali, come si espri-

meva il dirigente del servizio di vigilanza di Milano.

È essenziale però che si sappia che i consumatori italiani queste cose non le tollereranno più, perchè qui si tratta di rovinare la salute delle persone per arricchire i grossi pescicani che vivono frodando i contadini che producono l'olio e i consumatori che pagano per olio di oliva miscele assolutamente indigeribili. Occorre che anche queste persone ubbidiscano a quello che è il fondamentale principio democratico, l'imperio della legge. Invece non si fanno leggi perchè quei signori non le vogliono. Questa è la vostra linea politica e contro questa linea ci batteremo e difenderemo il progetto approvato dalla Commissione.

Particolarmente per il terzo comma dell'articolo 9 noi siamo favorevoli che sia impedita l'entrata in Italia degli olii lampanti e di tutti gli altri tipi di olii raffinati. Noi non dobbiamo essere tributari dell'estero per quanto riguarda i grassi e specialmente lo olio, dato che ne possiamo produrre in Italia in quantità abbastanza rilevante. Della nostra produzione di olio si è parlato e si è detto qual'è la resa dell'olio di oliva e come potrebbe essere migliorata. Nel 1957 noi abbiamo prodotto in Italia circa 3.500.000 mila quintali di olio. Nel quinquennio che va dal 1952 al 1956 la media è di 2.200.000 mila quintali circa, ma in questo quinquennio rientra l'anno 1956, quando il nostro Paese ha subito quelle gelate che hanno distrutto milioni di alberi di olivo, per cui la sola Puglia ha avuto la perdita di oltre due milioni di piante.

Come lo produciamo quest'olio? Secondo i dati pubblicati dall'I.N.E.A. il 10 per cento è l'olio extra, il 40 per cento sono gli olii di seconda, terza e quarta qualità, il 50 per cento sono gli olii lampanti o di morchia. Sono vere o non sono vere queste cifre?

Ci sono di quelli che ci dicono che queste cifre potrebbero non esser vere, ma io ho voluto controllarle anche attraverso quella che è la provincia stessa di dove provengo: la provincia di Bari. La provincia di Bari ci dà i risultati del 1956-57 in questi termini: ha prodotto 499.800 quintali di olio di oliva, tutta la Regione 1.523.400 quintali. Il 50 per cento di questa produzione è di rettificato A e B, cioè circa 250.000 quintali, di cui il 25 per cento di olio di sansa, rettificato B.

Questo può essere un dato tipo, può essere un campione per tutto il resto d'Italia, meno alcune Regioni. Anzi nella stessa Puglia noi abbiamo differenze molto profonde, si può dire, nelle medesime provincie e fra provincia e provincia. Mentre da una indagine si può rilevare che la media di produzione per ettaro in Puglia arriva nel 1957 a circa 18 chili per ogni quintale di olive, noi abbiamo nel territorio della provincia di Bari produzioni che vanno fino a 28 o 30 nelle annate favorevoli. Allora c'è un fatto fondamentale ed essenziale su cui altri che mi hanno preceduto si sono pure pronunciati. Ricordo quello che ha detto il Presidente dell'8ª Commissione e quelle che diceva il nostro collega onorevole Bolettieri poco fa. C'è la possibilità di non essere tributari dell'estero per l'olio di oliva: c'è la possibilità di produrre olio in Italia a condizioni migliori ed in quantità maggiore. Perchè, dobbiamo domandarci, alcune zone del barese — Bitonto, il paese del collega Masciale, Andria, Ruvo, Barletta, Bisceglie, le stesse zone della provincia di Foggia, come Trinitapoli — producono olio la cui acidità è inferiore, specialmente nelle annate favorevoli, allo 0,50 per cento, mentre a pochi chilometri, al di là del confine o nello stesso confine della provincia di Bari, oltre Mola, verso Fasano, Polignano, Monopoli, le cose cambiano, le rese diventano molto modeste? In questi posti, infatti, quando un quintale di olive dà 12 chili di olio è una resa straordinaria, perchè la resa media in quelle zone è soltanto di 7 od 8 chili. E l'acidità di quest'olio, l'acidità degli olii calabresi, degli olii della provincia stessa di Taranto è un'acidità minima di due o tre gradi; in alcuni anni, se c'è l'attacco della mosca olearia, abbiamo avuto nella provincia di Lecce olio a 22 gradi di acidità. Non sono invenzioni, sono cose controllabilissime.

Quando voi parlate del 50 per cento di olii lampanti, parlate di olii che devono, naturalmente, per necessità di cose andare alla raffineria; quando abbiamo questa qua-

lità di olio, abbiamo la materia prima per la sofisticazione, egregi signori. Ed allora, qual'è il problema? Il primo problema è fare delle leggi che siano chiare, precise ed in cui ci siano delle sanzioni applicabili immediatamente senza far dormire le denunzie negli scaffali delle preture o dei tribunali, perchè anche su questo è necessario che ci intendiamo. Si fanno denunzie, migliaia di denunzie, e poi per anni le denunzie restano lì; la Magistratura non si pronunzia; ed anzi quando qualcuno denunzia che c'è stato qualcosa di questo genere si fa di tutto per dar torto ai denunzianti: la stampa ha svelato fatti di cui bisogna invece prendere atto, agendo di conseguenza; al contrario, si dice che la stampa avrebbe ingigantito dei fatti molto modesti o inesistenti. Intanto ci sono le denunzie, intanto i nomi sono venuti fuori, intanto effettivamente c'è questa situazione. Perchè la Magistratura allora non condanna? Perchè lo elenco ufficiale delle analisi contiene solo quei tali metodi di analisi e non altri che rivelano la frode? La Magistratura trova comodo attaccarsi a questo fatto e non condanna i frodatori. Quindi vi è la necessità di leggi chiare e precise, e di qui scaturisce la necessità di quel comma di modifica allo articolo 7 secondo il quale il Ministero deve aggiornare sistematicamente quelli che sono gli elenchi dei metodi di analisi. Ma non basterà; bisognerà che il Parlamento sia attivo e vigile controllore, perchè queste cose veramente finiscano.

Questa è come dire la cura posteriore, ma bisogna prevenire il male. Come lo si previene? Con quelle possibilità che esistono in Italia di produrre più olio e di migliore qualità. Abbiamo infatti circa due milioni e 200 mila ettari di uliveti di cui 888.000 ettari di uliveti specializzati. Per quanto riguarda la resa, abbiamo visto che la resa nazionale negli ultimi anni è stata di circa 72 chili nel 1956 ed è aumentata nel 1957 a circa chilogrammi 150 per ettaro. Abbiamo un salto molto importante tra la produzione del 1956 e la produzione del 1957: la produzione del 1956 ci dà appena 1.733 mila quintali di olio, mentre nel 1957 la produzione è salita a tre milioni 526 mila quintali. Nella stessa Puglia abbiamo un salto non indifferente tra la produzione del 1956 e quella del 1957. Che cosa è avvenuto? Che in seguito alle gelate è stata approvata la legge n. 839, la quale ha consentito dei contributi a fondo perduto specialmente alla piccola e media azienda contadina, alla piccola e media azienda olivicola, la quale solo in provincia di Bari ha salvato buona parte degli alberi colpiti dal gelo ed ha impiantato in questi tre ultimi anni circa 600 mila alberi nuovi, sviluppando un'attività che sta a dimostrare come sia possibile l'estensione della coltura dell'olivo nel nostro Paese. Vi sono però i vecchi oliveti, quelli che sono tenuti dalla grossa proprietà latifondista, quelli della Calabria, del leccese, dove abbiamo alberi di circonferenza rispettabile e che dal punto di vista pittorico hanno un bell'aspetto, ma questi vecchi oliveti non producono, sono abbandonati a se stessi, perchè si vuol continuare ad avere l'albero come bosco, perchè si dice che il resto dovrebbe servire per il pascolo. Ebbene, osservate le differenze tra il vecchio oliveto che non produce più di 70 chili di olio per ettaro nelle annate migliori e il nuovo oliveto che ne produce, come in provincia di Bari (perchè ho potuto farne una constatazione precisa) nel 1957, 4 quintali e mezzo di olio per ogni ettaro di terreno ad uliveto specializzato e promiscuo. Ecco la ragione del nostro ordine del giorno, un ordine del giorno che tiene conto di queste cose, perchè le sofisticazioni e gli imbrogli saranno sempre possibili fin quando avremo bisogno di qualche cosa che reppresenti l'olio di oliva, ma non avremo di questo nobile prodotto la sufficienza per il nostro consumo. Non si tratta di rieducare il gusto dei nostri consumatori: date olio di oliva puro a tutti gli italiani e vedrete che essi vi consumeranno questo olio, e non avranno bisogno di altro, nè della margarina, nè dell'altra roba che ci viene servita come cosa profumata e bellissima che viene da Paesi lontani. Qui abbiamo la nostra terra, il nostro sole, il nostro olio, e quando l'uliveto è nelle mani dei contadini veramente produce.

Vi faccio un altro esempio. Dove produciamo pochi chilogrammi di olio per ettaro abbiamo uliveti abbandonati a se stessi, alberi di venti metri di altezza, come nel reggino, sotto i quali il contadino coltiva ceci e fagioli e dove il padrone raccoglie per sè il frutto dell'albero. Sono condizioni di miseria per il contadino calabrese o leccese. Dove invece, come in una parte della Puglia, nell'Umbria e nella Toscana, effettivamente questa produzione è nelle mani dei lavoratori, mezzadri, fittavoli o piccoli proprietari, allora là trovate l'olivo che produce e che vi dà l'olio di qualità pregiata di cui abbiamo parlato. Allora il problema non si risolve solo con leggi repressive ma soprattutto con una politica in favore della nostra economia agricola che consenta la coltivazione di piante adatte alla nostra terra ed alla nostra vita, nell'interesse del popolo italiano e della nostra democrazia. (*Applausi dalla sinistra*).

P R E S I D E N T E . Rinvio il seguito della discussione ad altra seduta.

Annunzio di interrogazioni

P R E S I D E N T E . Si dia lettura delle interrogazioni, con richiesta di risposta scritta, pervenute alla Presidenza.

R U S S O , *Segretario*:

Ai Ministri dell'interno e degli affari esteri, per sapere per quale motivo è stato rifiutato il visto d'ingresso ai componenti del complesso corale cecoslovacco « Akademickè Peveckè Sdruzenì Moravan » di Brno, che era stato invitato ed aveva accettato di partecipare ad Arezzo al VI Concorso polifonico internazionale; rifiuto che ne segue altri e si unisce a ritardi, che praticamente equivalgono a proibizioni, nella concessione di altri visti per partecipazioni a manifestazioni internazionali di cultura e d'arte, suscitando l'impressione di una discriminatoria condotta ispirata da pregiudizi politici non esenti di cafonesco provincialismo (*già interr. or.* n. 123) (1393).

BUSONI

Al Ministro degli affari esteri, per sapere perchè, mentre nel passato, per relazioni culturali ed artistiche e manifestazioni inerenti, si pretendeva la reciprocità nei rapporti con l'U.R.S.S., ora, per uno scambio da tempo prospettato fra il « Teatro dei Piccoli » del nostro Podrecca e quello delle marionette di Obratzov, che stava per concludersi, la Direzione relazioni culturali con l'estero del Ministero avrebbe avvertito che, mentre è pronta ad appoggiare la *tournée* dei « Piccoli » nell'U.R.S.S. non intenderebbe approvare l'intercambio con la compagnia Obratzov; ciò che significherebbe volontà di peggiorare i rapporti di scambio culturale ed artistico con l'U.R.S.S. mentre altre Nazioni occidentali, ad incominciare dagli Stati Uniti d'America, allargano le relazioni culturali e gli scambi artistici con l'U.R.S.S. (*già interr. or.* n. 186) (1394).

BUSONI

Al Ministro delle partecipazioni statali, in merito alla notizia che la Direzione della fabbrica fiorentina S.A.I.V.O. procederebbe alla vendita delle attrezzature del reparto anche finanziariamente più attivo della fabbrica stessa, per sapere se, oltre ad intervenire per assicurare in qualunque modo che, nelle attuali precarie condizioni della occupazione industriale in Firenze, nessuna diminuzione di personale sia apportata alla S.A.I.V.O., non creda di intervenire anche per impedire la cessione di parti attive dell'industria statale, fatto che, nel caso in questione, comprometterebbe le possibilità di ulteriori sviluppi dell'azienda indicata (*già interr. or.* n. 467) (1395).

BUSONI, MARIOTTI

Ai Ministri dei lavori pubblici, dell'agricoltura e delle foreste e dell'interno, per conoscere quali provvedimenti si intendano assumere a seguito dei numerosi franamenti verificatisi nelle zone collinari piemontesi — specie in provincia di Alessandria e di Torino — a causa delle recenti prolungate piogge.

L'interrogante desidera altresì conoscere se i Ministri di cui sopra non intendano studiare il problema dell'istituzione di un fondo anticongiunturale che in futuro potrebbe essere di immediata disponibilità di fronte ai danni provocati da pubbliche calamità (1396).

DESANA

Al Ministro dei trasporti, per conoscere per quale motivo e in base a quale disposizione i viaggiatori con biglietto di prima classe, che viaggino in vagone letto singolo, debbono versare alla Compagnia vagoni letto un supplemento di prezzo sul biglietto ferroviario, che la Compagnia esige per incarico e conto delle Ferrovie dello Stato alle quali lo versa.

Detto supplemento, ad esempio, per il viaggio Torino-Roma o viceversa è di lire 1.710, per cui il biglietto ferroviario invece di lire 9.450, pagate allo sportello ferroviario, viene a costare lire 11.160, e cioè lire 1.710 in più (1397).

BERTONE

Ai Ministri del commercio con l'estero e dell'agricoltura e delle foreste, per conoscere con quali condizioni cautelative si sia aperto il contingente di importazione per i latti conservati di cui alla voce doganale 0402, benchè sia noto attraverso la stessa documentazione della Commissione della C.E.E. che l'Olanda sovvenziona la produzione di tali latti, ed è quindi in grado di praticare un vero *dumping*.

Tale pratica viola apertamente l'articolo 92 del Trattato di Roma, ed il tollerarla ulteriormente sarebbe fonte di grave pericolo per l'agricoltura, l'industria ed il lavoro nazionali interessati (1398).

MENGHI

Ai Ministri del commercio con l'estero, dell'agricoltura e delle foreste, dell'industria e del commercio e della sanità, per conoscere:

1) in base a quali criteri con circolare n. 369410 del 2 dicembre 1959 si siano aperti contingenti di importazione anche per la voce doganale 0402 riguardante le conserve di latte, benchè sia noto che l'Olanda corrisponde sussidi contrari all'articolo 92 del Trattato di Roma, ed è in grado — per ciò e per altre pratiche, quali l'agevolazione sullo zucchero, il livello dei salari, la diversa disciplina igienico-sanitaria — di mettere in atto un *dumping* a danno dei corrispondenti settori agricolo-industriali e del lavoro italiani;

2) quali legittime misure di difesa sono eventualmente state adottate o si intendono adottare con la necessaria urgenza, al fine di evitare che per l'inosservanza altrui del Trattato sia messa in pericolo la produzione nazionale degli alimenti per la prima infanzia, tenuto anche presente che essi sono in Italia soggetti ad una speciale legge che si è, fino ad ora almeno, rivelata efficace ai fini della salute pubblica (1399).

BENEDETTI

Al Presidente del Consiglio dei ministri e al Ministro senza portafoglio per la riforma della pubblica Amministrazione, per sapere se non ritengano di dover provvedere alla emanazione di quelle norme legislative, già da tempo promesse dal Governo, che servano a rendere umane le condizioni di vita di una estesissima categoria di impiegati, sparsi per i vari Ministeri ed Enti periferici, categoria che viene assunta con la denominazione di « giornalieri » e pur presta lodevole servizio per anni.

Esigenze morali e giuridiche impongono la più sollecita sistemazione in pianta organica di questa vasta e benemerita categoria, non tanto e non solo per il doveroso ossequio al precetto costituzionale che all'articolo 36 sancisce una retribuzione proporzionata alla qualità e alla quantità del lavoro per assicurare una esistenza libera e dignitosa, ma ancor più per colmare una eclatante lacuna legislativa e per porre rimedio ad una situazione che è da ritenersi ingiusta (1400).

MARAZZITA

Al Ministro della sanità, per sapere se sia a conoscenza di quanto succede nella provincia di Catanzaro.

Andata in vigore la piccola riforma I.N.A.M., il numero delle specialità prescrivibile è salito da 7.000 a 15.000.

In pratica, però, l'I.N.A.M., almeno nella suddetta provincia, ha stabilito che ogni assistito deve gravare per spese medicinali da lire 1.600 a lire 1.800 all'anno, per cui un medico con 100 assistiti deve prescrivere tante specialità fino al limite massimo di lire 180.000 all'anno.

Tutto questo annulla quanto di buono c'è nella riforma, che dava possibilità ai mutuati di poter ottenere qualsiasi specialità.

L'interrogante chiede quali provvedimenti si intendano prendere, per tranquillizzare medici e mutuati (1401).

PRIMERANO

Ordine del giorno
per la seduta di mercoledì 16 dicembre 1959

P R E S I D E N T E . Il Senato tornerà a riunirsi in seduta pubblica mercoledì 16 dicembre, alle ore 16,30, con il seguente ordine del giorno:

I. Discussione dei disegni di legge:

1. Proroga della delega al Governo per la emanazione di norme relative alle circoscrizioni territoriali e alle piante organiche degli uffici giudiziari (858).

2. DISEGNO DI LEGGE COSTITUZIONALE. — Assegnazione di tre Senatori ai comuni di Trieste, Duino Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle e Sgonico (820).

3. Rendiconto generale dell'Amministrazione dello Stato e quelli di talune Aziende autonome, per gli esercizi finanziari dal 1941-42 al 1947-48 (187).

II. Seguito della discussione dei disegni di legge:

1. SALARI. — Norme per la classificazione e vendita degli olii di oliva (10).

Classificazione ufficiale degli olii di oliva (279).

2. Istituzione di una imposta di fabbricazione sull'olio di oliva rettificato *B* e vigilanza fiscale sulle raffinerie di olio di oliva, sugli stabilimenti di estrazione con solventi di olio dalle sanse di oliva e sugli stabilimenti di confezionamento degli olii di oliva commestibili (180-*Urgenza*).

La seduta è tolta (*ore 21,10*).

Dott. ALBERTO ALBERTI
Direttore dell'Ufficio dei resoconti parlamentari