SENATO DELLA REPUBBLICA

III LEGISLATURA

207ª SEDUTA PUBBLICA

RESOCONTO STENOGRAFICO

GIOVEDÌ 17 DICEMBRE 1959

(Antimeridiana)

Presidenza del Presidente MERZAGORA,

indi del Vice Presidente TIBALDI

INDICE

Commissione parlamentare

Variazioni nella composizione . . . . . *Pag.* 10019

Commissioni permanenti

Variazioni nella composizione 10019

Disegni di legge:

Deferimento alla deliberazione di Commissione permanente di disegno di legge già rimesso all'Assemblea 10019

« 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*) (Seguito della discussione):

CARUSO . . . . . *Pag.* 10020
D'ALBORA 10045
DARDANELLI 10048
MILILLO 10036
MONALDI 10027
MONNI 10032

TIPOGRAFIA DEL SENATO (1100)

Presidenza del Presidente MERZAGORA

P R E S I D E N T E . La seduta è aperta (*ore 9,30*).

Si dia lettura del processo verbale della seduta dell'11 dicembre.

R U S S O , *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.

Annunzio di deferimento alla deliberazione di Commissione permanente di disegno di legge già rimesso all'Assemblea

P R E S I D E N T E . Comunico che, su richiesta unanime dei membri della 1ª Commissione permanente (Affari della Presidenza del Consiglio e dell'interno) ho nuovamente deferito alla deliberazione della Commissione stessa il disegno di legge: « Contributo straordinario dello Stato alla spesa per le celebrazioni nazionali del primo centenario dell'unità d'Italia da tenersi a Torino nel 1961 » (768), già assegnato in sede deliberante e successivamente rimesso alla discussione ed alla votazione dell'Assemblea su richiesta di un quinto dei membri della Commissione medesima.

Annunzio di variazione nella composizione di Commissione parlamentare

P R E S I D E N T E . Comunico di aver chiamato a far parte della Commissione parlamentare per il parere sulle norme di attuazione della legge relativa alla tutela del lavoro a domicilio il senatore Zane.

Annunzio di variazioni nella composizione di Commissioni permanenti

P R E S I D E N T E . Comunico che, su richiesta del Gruppo democratico cristiano, il senatore Merloni cessa di far parte della 11ª Commissione permanente (Igiene e sanità) ed entra a far parte della 9ª Commissione permanente (Industria, commercio interno ed estero, turismo); che il senatore Indelli entra a far parte della 7ª Commissione permanente (Lavori pubblici, trasporti, poste e telecomunicazioni e marina mercantile); e che i senatori Samek Lodovici e Venudo entrano a far parte della 11ª Commissione permanente (Igiene e sanità).

Seguito della discussione dei disegni di legge: « Norme per la classificazione e vendita degli olii di oliva » (10), d'iniziativa del senatore Salari; « Classificazione ufficiale degli olii 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 stabilimeni di confezionamento degli olii di oliva commestibili » (180-*Urgenza*)

P R E S I D E N T E . L'ordine del giorno reca il seguito della discussione dei disegni di legge: « Norme per la classificazione e vendita degli olii di oliva », di iniziativa del senatore Salari; « Classificazione ufficiale degli olii 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 olii di oliva commestibile ».

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

* C A R U S O . Onorevole Presidente, onorevoli colleghi, signor Ministro, essendo indisposto, addirittura avrei rinunciato alla facoltà concessami di parlare, risparmiando al Senato questo mio intervento, se non fosse ancora in me viva la impressione negativa del discorso esterificato del Ministro della sanità, pronunciato venerdì scorso in quest'Aula, con il quale discorso è stata offerta alla Nazione la sofisticazione del problema delle frodi e delle adulterazioni dei prodotti alimentari.

Il discorso pronunziato dall'onorevole Giardina a conclusione del dibattito (se di conclusione si può parlare nella fattispecie) sulle mozioni presentate dagli onorevoli colleghi Sansone, Alberti ed altri, in realtà ha sorpreso il Senato e l'opinione pubblica, che a buon diritto non si attendeva l'avallo del Governo alle macchinazioni delittuose che i pirati dell'alimentazione sempre più intensamente e con crescente raffinatezza vanno tramando ai danni della salute pubblica, della fede pubblica, dell'economia nazionale.

Ho parlato volutamente di sofisticazione del problema delle frodi e delle adulterazioni dei prodotti alimentari, in quanto si è preteso di ritenere ingiustificato l'allarme dei consumatori di fronte allo scandalo delle frodi in genere e delle frodi olearie in ispecie.

Ho parlato volutamente, ripeto, di sofisticazione del problema dei prodotti alimentari, in quanto si è preteso di ritenere ingiustificato lo *choc* creatosi nell'opinione pubblica in seguito all'attuale replica, terza in ordine di tempo, della campagna di stampa sulle sofisticazioni. Si è preteso insomma di definire esagerazioni della stampa le denunzie che abbiamo appreso, ben suffragate da una documentazione schiacciante che non lascia dubbio alcuno sulla capacità a delinquere dei banditi del settore alimentare.

Choc ingiustificato? Allarme che non ha riscontro in documentati elementi? Esagerazioni di stampa, come non ha esitato ad affermare il ministro Giardina, oppure, come io ritengo, legittimo, naturale, crescente interesse dell'opinione pubblica attorno al problema della salute del consumatore; naturale, crescente interesse dell'opinione pubblica per l'ordine economico perturbato e per le sorti dell'olivicoltura?

In verità io non pensavo che la ormai sistematica pratica delle sofisticazioni dell'olio di oliva avesse ulteriore bisogno di dimostrazione, date le proporzioni allarmanti assunte. Non pensavo che si potesse dubitare dell'attuale perturbamento della normalità degli scambi; non pensavo che si potesse dubitare della necessità di intervenire a tutela della conservazione dei beni economici. Credevo che anche il Governo, allo stato delle cose, avesse aperto gli occhi sulla reale entità delle allarmanti mistificazioni che si compiono nel settore oleario; credevo che i responsabili della direzione politica nazionale fossero consapevoli che il settore della nostra olivicoltura avverte la pesantezza di una profonda crisi che in modo particolare incide notevolmente sulla piccola e media azienda condotta direttamente dai coltivatori.

Avevo ragione di ritenere che almeno dopo la presentazione del disegno di legge n. 10, a cura dell'egregio collega senatore Salari, al quale bisogna dare atto della passione con la quale segue il problema, il Governo si sarebbe deciso ad uscire dall'equivoco, dall'inerzia, intervenendo energicamente e tempestivamente senza ulteriore remora. Afferma nella sua relazione il senatore Salari che è ormai a tutti nota la situazione in cui trovasi l'olio d'oliva: « Esso è condannato ad assistere impotente ad un immondo mercato in cui col suo nome si contrabbandano prodotti di ogni provenienza. I progressi della chimica consentono infatti di gabellare per puro olio di oliva — e con tale termine intendiamo riferirci a quello ottenuto per semplice pressione delle drupe — non solo quello estratto dalle sanse stesse dell'oliva, ma persino quello proveniente da grassi animali di ogni genere e dagli alberi di pino e di abete.

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

Ne consegue che quanto avveniva e avviene nel settore dell'olio d'oliva era noto a tutti, sia per quanto riguarda l'aspetto economico sociale, sia anche, fondatamente, sotto l'aspetto igienico-sanitario. Solo il Governo ne era o si teneva all'oscuro.

Sotto l'insegna d'olio di oliva si contrabbandavano e si contrabbandano sempre più grassi animali di ogni genere, grassi scremati destinati alla fabbricazione di saponi; si contrabbandavano e si contrabbandano il cosiddetto « sevo », il prodotto cioè che si ricava dagli avanzi della macellazione bovina e dai grassetti; si contrabbandava e si contrabbanda la pasta al « nitrito », cioè il grasso di cavallo, il grasso di sego equino; ma, incredibile a dirsi, il Governo non ne sapeva niente. Si spacciano per olio di oliva le più impensate e nocive miscelazioni di vegetali con sostanze coloranti e con oli derivanti da acidi grassi; la stampa pubblica con molto rilievo la denuncia dei fratelli Berio di Oneglia, una delle maggiori ditte produttrici di olio; si apprende che la Guardia di finanza denunzia 80 ditte romane trafficanti d'olio, per commercio illecito di ben 30.000 quintali d'olio risultato contraffatto o adulterato; si rende noto il sequestro di 132 chilogrammi di sostanze coloranti artificiali, il cui uso non è consentito dalle norme in vigore, e il Governo non sente il bisogno di intervenire.

Per il Governo vendere come olio di oliva il miscuglio glicerina-derivati dal cloruro di etilene, il miscuglio cioè di un prodotto derivato dal petrolio col tossico glicole etilenico (di solito usato per decongestionare il radiatore delle automobili) non ha significato alcuno.

Al disegno di legge dell'onorevole Salari seguì la proposta di legge dell'onorevole Natta ed altri, presentata all'altro ramo del Parlamento il 18 luglio 1958. Si riferiva che, nel corso degli ultimi anni, con un crescendo pauroso, era andata estendendosi la pratica delle sofisticazioni, delle miscele illecite, delle frodi più sfacciate nel campo del commercio oleario; si denunziava che non si trattava soltanto di miscele d'olio di oliva e d'olio di semi, ma anche d'olio di oliva o di semi coi famigerati grassetti ricavati con processo di lavorazione industriale per sintesi. Si faceva presente che venivano immessi sul mercato per uso alimentare i sottoprodotti residui delle varie lavorazioni delle olive e dei semi oleosi, le paste di saponificazione, i sottoprodotti delle industrie del pesce disintegrati e ricomposti nelle loro glicerine.

A questo punto un filo di speranza si apre: il Governo si fa vivo con i due disegni di legge n. 180 e n. 279, l'uno riguardante l'istituzione di una imposta di fabbricazione sul rettificato B (180) e l'altro (279) riguardante la classificazione ufficiale dell'olio di oliva. E' un filo di speranza per il consumatore italiano, poichè finalmente il Governo riconosce l'esistenza del dilagante fenomeno delle sofisticazioni perpetrate nel settore dell'olio d'oliva. Finalmente si ammette da parte del Governo che « le sofisticazioni che in questi ultimi anni vengono maggiormente messe in atto nel campo del commercio oleario consistono nel miscelare olio d'oliva con grassi animali o vegetali o con oli provenienti dalle lavorazioni di acidi grassi di diversa origine ».

Tale riconoscimento emerge in modo ancora più accentuato dalla relazione al disegno di legge n. 279 dell'allora Ministro dell'agricoltura onorevole Ferrari Aggradi. « La nostra olivicoltura — egli dice — attraversa da tempo gravi difficoltà, rese più gravi dalla pratica delle sofisticazioni dell'olio d'oliva che in certi momenti ha assunto una portata veramente preoccupante. La sofisticazione di

maggiore rilievo che viene perpetrata nel settore oleario consiste nel miscelare oli di oliva con oli provenienti dalle più impensate materie grasse e nel porre sul mercato il prodotto così ottenuto sotto il nome di olio di oliva rettificato B o sotto altra denominazione attinente all'oliva ».

Dunque la pratica delle sofisticazioni, secondo il Governo, almeno alla data del 20 novembre 1958, che è quella della presentazione del disegno di legge, aveva assunto una portata veramente preoccupante, con rilevante, sfavorevole ripercussione sui consumatori e sugli agricoltori. *Obtorto collo* finalmente il Governo non può più ignorare quanto avviene nel settore, e non può più ignorarlo in quanto il traffico delittuoso è messo in evidenza dal senatore Carelli, relatore dell'8ª Commissione; non può più ignorarlo avendone fatto oggetto di accentuata denunzia il senatore Trabucchi nella relazione al disegno di legge n. 180. « Col disegno di legge che viene sottoposto alla vostra approvazione — si legge nella relazione del senatore Trabucchi — è prevista l'istituzione di una imposta di fabbricazione sull'olio d'oliva rettificato B. Non si tratta di una proposta che abbia natura fiscale ». Il senatore Trabucchi, relatore della 5ª Commissione, riconosce che è prevalente nel provvedimento, non la natura fiscale, ma piuttosto l'intento di tutelare la salute pubblica, cioè l'aspetto igienico-sanitario.

Ma vi è di più! Vi è anche da rilevare persino il riconoscimento dei cosiddetti padroni del vapore.

Incredibile a dirsi, il ben noto industriale Costa, nell'intervista concessa ai redattori del settimanale « Espresso » l'8 luglio 1958, riferendosi alle frodi, parlava di fenomeno abbastanza vistoso, arrivando a sottolineare che la lotta contro le frodi costituisce l'unico modo essenziale di proteggere l'olivicoltura, il cui mercato ha un'importanza fondamentale per il nostro Paese. L'Italia, soggiungeva il Cosa, non può pensare di lasciar decadere la produzione dell'olio di oliva.

Ci sono intere regioni che traggono dalla coltura dell'olio di oliva il reddito principale. Lasciar cadere questa coltura sognificherebbe provocare una crisi gravissima nell'agricoltura e nel reddito delle Puglie, della Sicilia, della Calabria, della Lucania, della Toscana, dell'Umbria e della Liguria.

Ritenuto dunque, per riconoscimento unanime e generale, che sulla pelle dei consumatori i frodatori hanno guadagnato denaro a iosa — la Guardia di finanza calcola circa 60 miliardi l'anno —; considerato il giustificato allarme venutosi a creare nell'opinione pubblica, data la pericolosità che gli oli esterificati o comunque adulterati presentano per la salute dei cittadini; visto l'allarme venutosi a creare sul mercato oleario, mercato che per la sua importanza fondamentale per il nostro Paese non può lasciarsi decadere senza enorme, irreparabile danno per la economia nazionale; di fronte al livello al quale è discesa la moralità di una vasta gamma di operatori, non a torto considerati avvelenatori quotidiani, quale è stato ieri e quale è oggi il comportamento del Governo: quale è il dovere che incombe sul Senato? Ecco gli interrogativi che io pongo.

Ieri il Governo, sia pure in modo reticente, come abbiamo visto, accennava ad una pratica delle sofisticazioni assurta ad una portata preoccupante. Oggi, invece, per bocca del ministro Giardina, si è manifestato incline a svalutare il fenomeno vergognoso, dando così prova di voler facilitare l'azione dei colpevoli, sia pure per inerzia o per insipienza. Non si è voluto riconoscere, anzi si è escluso che l'incremento delle malattie degenerative, coliti, gastriti, ulcere gastroduodenali, malattie del fegato, tumori, manifestazioni allergiche, sia dovuto al fenomeno sconcertante delle sofisticazioni alimentari in genere e dell'olio in specie. Non si è voluto ammettere che le manipolazioni che dell'olio si fanno, oltre che costituire una frode nel senso di spacciare una cosa per un'altra al fine di raggiungere maggiori ed illeciti profitti, rappresentano altresì un vero e proprio crimine, in quanto attentano insidiosamente e lentamente alla salute del consumatore. Si è addirittura data la patente di incivile, in ogni caso di primitivi, ai sostenitori della genuinità dei prodotti, invitando a considerare il prodotto finito e non la pro-

venienza di esso. Si è giunti al punto di ricordare che nel Congresso di medicina spaziale tenutosi qui a Roma si era considerata positivamente l'ipotesi di alimentare il futuro astronauta addirittura con le feci! Tuttavia, tale comunicazione, evidentemente interessante, non fu apprezzata dagli onorevoli senatori.

A dimostrare la fallacia dell'assunto del Ministro della sanità, che ebbe a parlare anche a nome suo, onorevole Rumor, a dimostrare, cioè, come la stampa di tutte le tendenze ha segnalato e come noi sosteniamo, che gli oli esterificati costituiscono un continuo attentato alla salute pubblica, basta ricordare la legislazione esistente in altre Nazioni non meno civili della nostra.

In Francia sia i frodatori che i sofisticatori sono colpiti da pene pecuniarie di tale entità da rendere assai dubbia la ricaduta nello stesso delitto. In Germania, dove per primi si è sperimentato il procedimento di esterificazione, importato in Italia nel 1921 dal notabile della produzione olearia Gaslini di Monza, una recente legge prevede la reclusione fino a dieci anni. Per quanto riguarda gli Stati Uniti d'America, è proprio dell'anno 1958 l'ultima legge votata dal Congresso contro le sofisticazioni e in difesa della salute e degli interessi del consumatore. È una legge dovuta alle allarmanti indicazioni sulle relazioni esistenti tra sostanze chimiche e cancro, indicazioni provenienti anche dal Congresso internazionale di Roma del 1954. È una legge che commina pene severissime e che ha portato perfino alla proibizione della vendita di ben 17 tipi di rossetto.

Ora, se fosse vero quanto si è affermato dal Ministro della sanità e dall'onorevole senatore Bonadies, cioè se fosse vero che dalla pratica delle sofisticazioni dell'olio non viene messa a repentaglio la salute pubblica, perchè mai nelle suddette Nazioni si sarebbe proceduto con tanto rigore? Evidentemente si è proceduto con tanto rigore per i motivi che l'altro ieri il collega Bolettieri ha ricordato nel corso del suo interessante intervento — che in gran parte condivido — richiamandosi al pensiero di illustri clinici di tutte le parti del mondo. Si è proceduto con tanto rigore in queste Nazioni per gli stessi motivi con forza e molto autorevolmente sottolineati nel Convegno nazionale contro le frodi alimentari e per la genuinità dei cibi, tenutosi domenica scorsa a Milano, con la partecipazione di insigni studiosi, igienisti e giuristi, sotto la presidenza dell'illustre docente universitario professor Carlo Arnandi. Si affermò appunto in tale Convegno che il grave problema investe prima di ogni altro l'aspetto sanitario, con la minaccia delle più pericolose malattie, come tumori, poliomielite, arteriosclerosi, per cui (si disse in quel Convegno) le frasi pronunciate dal Ministro della sanità al Senato (e lo ha dichiarato il professor Arnaudi) stanno ad indicare la superficialità con la quale il Governo intende risolvere, o meglio, non risolvere la grave questione.

Onorevoli senatori, la verità è che, oltre a volersi mascherare la grave negligenza e la colpevole carenza di iniziative, si tenta di temporeggiare per eludere il problema. Quando ci si vuole rassicurare, ricordando che sono state impartite disposizioni circa il divieto di impiego di esteri e polietilenici pericolosi per la salute pubblica; quando si afferma che la legislazione vigente garantisce il consumatore italiano, in quanto non si ritengono carenti le norme esistenti; quando ci si viene a dire che l'illustrazione delle deprecabili e ributtanti esterificazioni dell'olio costituisce una retorica della denigrazione; quando ci si rifiuta di riconoscere l'urgente ed improrogabile esigenza di difendere efficacemente il consumatore e la di lui salute; quando, allo stato attuale delle cose, sostanzialmente si afferma che tutto va bene, non si può non ritenere che si voglia fare del contrabbando, che si voglia spacciare per buona della merce avariata.

Signori del Governo, *sic stantibus rebus*, si dà spettacolo di particolare insensibilità sociale.

La mancanza di decisione sta a dimostrare quanto meno la prudenza con cui il Governo vuole procedere nella formulazione della legge per mezzo della quale dovrebbero essere colpiti i magnati dell'industria olearia. Nella contraddizione di atteggiamento

c'è un filo conduttore solo apparentemente segreto, ed è il filo conduttore delle vostre simpatie.

Onorevoli senatori, il Gruppo comunista, per il quale ho l'onore di parlare, è convinto che si sia atteso fin troppo ad intervenire, è convinto che sul Parlamento incombe l'obbligo di creare uno strumento legislativo atto a disciplinare seriamente, severamente, ed in modo organico l'igiene dell'olio commestibile. Il Gruppo comunista ritiene che il consumatore italiano, del tutto indifeso dalla legislazione esistente, che il ministro Giardina, con protervia, direi senza pari, ha ritenuto idonea, debba essere garantito di fronte all'incalzare della capacità a delinquere, sempre più raffinata e scientifica, dei fabbricanti e dei rivenditori dei cosiddetti oli di oliva. Il Gruppo comunista è consapevole che, di fronte alla pericolosità dei *gangsters* dell'olio, che al solo fine di moltiplicare ancora i loro enormi ed illeciti profitti non esitano a farci morire nei modi raffinati che abbiamo appreso, si impone una legge adeguata che contenga norme idonee a prevenire e che preveda sanzioni severissime per reprimere.

Si deve uscire dalla confusione attuale; deve cessare lo stato di disagio che minaccia di coinvolgere in un solo giudizio negativo produttori onesti e speculatori, merci genuine e merci adulterate. È interesse generale formulare una legge che non si presti ad equivoci e ad incerte interpretazioni, una legge precisa oltre che severa, una legge che sia veramente efficace. Ciò, è bene ripeterlo, è necessario in quanto la legislazione attuale, che disciplina il settore, è stantia e insufficiente a difenderci dal nemico subdolo e corruttore, capace di penetrare anche nel cuore delle pubbliche amministrazioni, inceppandone il funzionamento.

Sia ben chiaro che le norme contenute nel Codice penale e i più recenti provvedimenti emanati non garantiscono il consumatore, perchè nella pratica si è visto che esse non prevengono e non reprimono nè le frodi nel senso giuridico, nè le esterificazioni. Le disposizioni del Codice penale, almeno per quanto riguarda quelle sancite negli articoli 440 e seguenti, non hanno trovato mai applicazione per l'indirizzo giurisprudenziale delle Corti di merito e della Suprema Corte. Basterebbe ricordare la sentenza della Corte di Cassazione del 26 marzo 1952 che ha ribadito il principio che per l'applicazione dell'articolo 440 non basta che la sostanza sia inadatta ad una buona e normale alimentazione, ma occorre anche che possa esercitare un'influenza diretta sul chimismo organico nel suo complesso e su determinate funzioni dell'uomo.

I recenti provvedimenti poi non sono stati che tentativi per tamponare le falle di volta in volta determinatesi. Si tenga presente che oggi il problema si concretizza nella difesa della salute pubblica e della fede pubblica, nella necessità di creare attorno all'olio di oliva una fitta e solida rete di difesa, tale da scoraggiare i più spericolati avventurieri, allo scopo di impedire che l'olio di oliva venga sopraffatto.

È disposto il Governo ad uscire dalla confusione attuale?

Il Gruppo democristiano è d'accordo a non arrestarsi neanche davanti all'eventuale resistenza del Governo? È disposto a non lasciare accesso alla frode che, come è stato detto, è come l'acqua del torrente che, quando trova un ostacolo, devia il suo corso, ma non si ferma?

Io mi auguro e voglio sperare di sì, nonostante i sintomi preoccupanti che si avvertono anche nel ripensamento dei commissari democristiani della 8ª Commissione.

C A R E L L I , *relatore*. Nessun ripensamento, onorevole Caruso: perfezionamento!

C A R U S O . Molti ripensamenti, e non perfezionamenti, verificatisi proprio attorno ai punti nevralgici della legge. Fino a qualche giorno fa il nostro giudizio sull'operato della Commissione era positivo; purtroppo oggi non possiamo dire altrettanto, dopo il colpo di mano dell'ultimo momento.

C A R E L L I , *relatore*. Vorrei sapere quali sono questi punti controversi.

C A R U S O . Abbia pazienza, onorevole collega Carelli, e sentirà quali sono questi punti, sui quali la Commissione ha fatto marcia indietro. Ma io mi rifiuto di cre-

dere che si voglia creare uno scandalo nello scandalo; mi rifiuto di credere in ogni caso che il Senato sia disposto ad accettare il ridimensionamento del testo di legge proposto all'ultimo momento per intervento di forze estranee interessate, dopo la relazione del senatore Carelli, ridimensionamento che ci porterebbe ad una *reformatio in peius*, col ritorno all'equivoco.

Io non vorrei che, di fronte alle paurose dimensioni che ha ormai raggiunto nella Nazione il fenomeno delle frodi olearie, si fosse tutti pronti a collaborare solo a parole; non vorrei che, giunti come siamo al momento dell'articolazione della legge, trovassero adito obiezioni infondate, previsioni catastrofiche, ipotesi di crisi; anzi, mi auguro e spero che Governo e Parlamento, appunto per salvaguardare la vita dei cittadini, per garantire gli industriali e i commercianti onesti ed isolare i disonesti, per alleviare la grave crisi economica che attraversa l'agricoltura, per evitare le conseguenze di una situazione divenuta ormai intollerabile, vogliano procedere a disciplinare rigidamente il commercio oleario, favorendone il ritorno alla normalità, a vantaggio di tutti. Come? Riuscendo ad impedire che il consumatore, nella convinzione di acquistare un certo tipo di prodotto e pagando un determinato prezzo, acquisti in realtà un prodotto del tutto differente, il cui prezzo di vendita dovrebbe essere molto più basso o la cui vendita al pubblico dovrebbe essere addirittura vietata per ragioni igienico-sanitarie.

È fin troppo evidente che occorre assicurare al consumatore un'imprescindibile garanzia: quella di sapere che olio consuma, di sapere quello che acquista. È necessario che a chi richiede olio di oliva sia in realtà fornito tale genuino prodotto. Chi va ad acquistare una bottiglia d'olio di oliva ha il diritto di essere assolutamente sicuro che il contenuto della bottiglia sia stato ottenuto meccanicamente dall'oliva, senza alcuna manipolazione chimica. Se si tratta invece di olio di oliva neutralizzato con alcali, sulla etichetta dell'involucro dovrà farsi menzione con chiarezza della rettificazione, in modo da lasciare al consumatore la possibilità di decidere con piena cognizione. Chi vuole acquistare estratti dalle sanse di oliva dovrà sapere con esattezza che si tratta di olio di sansa e così non potrà essere indotto a pagare un prezzo non equivalente alla qualità del prodotto e al suo assai più basso costo di produzione.

Il consumatore che intende acquistare una miscela di olio d'oliva non deve essere soggetto passivo di illecita speculazione; la sua buona fede non deve più essere carpita. In realtà la Commissione dell'agricoltura, lavorando in modo encomiabile, aveva elaborato un testo del disegno di legge che in linea di massima costituisce veramente un notevole passo verso la normalizzazione. È a detto testo che noi intendiamo riportarci, con le integrazioni che abbiamo proposto, attraverso gli emendamenti presentati.

Una buona legge deve tendere a evitare equivoci e ad allontanare la frode: così scriveva lei, onorevole Carelli, nella relazione comunicata alla Presidenza il 16 luglio di quest'anno. È appunto per evitare equivoci ed allontanare la frode che da parte nostra non può essere accettata la corsa all'indietro fatta all'ultimo momento da lei, onorevole Carelli, e dai suoi amici di Gruppo.

Avviandomi alla conclusione, mi si consentano poche parole sulle divergenze che separano noi di questo settore da una parte del gruppo di maggioranza governativa. Cinque sarebbero i punti di maggiore attrito: primo, l'emendamento proposto dalla Commissione al secondo comma dell'articolo 2, riguardante la denominazione dell'olio di sansa rettificato; secondo, la denominazione di olio d'oliva di seconda qualità, proposta dalla Commissione con emendamento all'ultimo capoverso dell'articolo 3; terzo, l'autorizzazione delle miscele senza determinazione delle proporzioni dei componenti; quarto, la soppressione dell'articolo 5 e conseguentemente dell'articolo 6, cioè la soppressione del rivelatore; quinto, la sostituzione dell'ultimo comma dell'articolo 9, cioè l'autorizzazione indiscriminata ad importare olio lampante.

Cominciando con l'emendamento al secondo comma dell'articolo 2, ricordo anzitutto che l'imputato numero uno, come veicolo per

l'esterificazione e le sofisticazioni in genere, è il cosiddetto rettificato B. Io non ritornerò su questo concetto largamente espresso da tutti gli oratori che sono intervenuti, ma intendo richiamare l'attenzione del Senato non solo sull'inopportunità ma sul pericolo reale e indiscutibile che importa il denominare olio d'oliva l'olio di sansa. Se così facessimo, disfaremmo la tela; si farebbe una legge per impedire le frodi lasciando alle frodi stesse la porta aperta, non potendosi mettere in dubbio che, dando all'olio di sansa l'attributo di olio d'oliva, noi non faremmo altro che dare il benestare agli imbrogli. Non vi è alcuna ragione per consentire l'inganno, vi sono invece tutte le ragioni per evitare ogni e qualsiasi ingresso all'intrallazzo. Ecco perchè non mi sento di lodare il « ni » del collega Bolettieri, che fra l'altro, con dovizia di argomenti, aveva brillantemente dimostrato l'iniquità di un simile trattamento preferenziale per l'olio estratto dalle sanse. Quanto si afferma dai sostenitori della tesi contraria, non soltanto non convince, ma anzi conduce all'accoglimento della nostra richiesta, perchè ne rafforza la validità, come mi affretto a dimostrare.

Non è vero che, consentendo questo tipo di sfruttamento delle sanse, si aiuterebbero i produttori. È vero anzi il contrario, e lo sanno bene i nostri avversari. Le poche lire in più che i produttori ricaverebbero — perchè a questo in ultima analisi la cosa si riduce — vengono compensate notevolmente, direttamente ed indirettamente. Direttamente, in quanto il prezzo all'ingrosso dell'olio di oliva non subirà il calo che attualmente viene imposto; indirettamente, perchè si arresterà il processo di degenerazione del gusto e la produzione olivicola recupererà tutta la parabola discendente in corso.

La verità è che, ridando all'olio di sansa la denominazione anche merceologica che gli spetta, chi ci perde non sono i produttori ma gli industriali, i quali sostengono la tesi a noi contraria.

E passiamo alle miscele. D'accordo a che le miscele si facciano. Ma in quale misura gli oli componenti devono essere impiegati? Si debbono lasciare le miscele, sotto questo aspetto, alla discrezione di chi diventa subito arbitro, alla discrezione cioè del commerciante? La logica impone che debba essere il legislatore a determinare la proporzione.

In merito poi al quarto punto di attrito, cioè alla soppressione del rivelatore, con particolare riguardo all'olio di sansa, si accentua il nostro dissenso, specialmente se si tiene conto che a detto olio si vuole attribuire la qualifica « di oliva ». Non sapendo più a che santo rivolgersi, *ex adverso* si arriva a dichiarare inetta ed impotente la scienza, si arriva a profetizzare che non si riuscirà mai a scoprire un rivelatore, perchè tra gli oli di semi non ne esiste uno idoneo. Il collega Bolettieri l'altro ieri sera, nel tentativo di giustificare il suo comportamento tanto contraddittorio da arrivare, direi, ad un disconoscimento di paternità, a proposito del rivelatore ci illustrava — non richiesto — l'impossibilità da tutti riconosciuta di adoperare l'olio di semi di cotone.

Presidenza del Vice Presidente TIBALDI

(*Segue* C A R U S O). Debole difesa, quella del caro collega Bolettieri, *pro domo sua*. Se, anzichè al suggerimento degli interessati, si ricorre ai chimici, il rivelatore si trova.

Ad ogni modo per ora ne indico uno, e precisamente l'olio di curcumina, suggeritomi dal professor Rotini, titolare della cattedra di chimica agraria dell'Università di Pisa, il quale ha avanzato tale suggerimento al recente Convegno di Pescara. (*Interruzione del senatore Carelli*).

Sulla sostituzione dell'ultimo comma dell'articolo 9, ai motivi addotti ieri sera dal

collega e compagno di Gruppo senatore Bertoli, aggiungo che il consentire l'importazione indiscriminata dell'olio lampante ci porta alla svalutazione di tale olio, abbondante in Sicilia e particolarmente in Calabria. L'industriale acquisterebbe il prodotto a minor prezzo in Tunisia ed in Marocco, provocando così un calo del prezzo di quest'olio nelle nostre regioni.

Concludendo, se si accettassero gli emendamenti oggi proposti dalla 8ª Commissione, noi accontenteremmo il Governo, creeremmo l'equivoco e faciliteremmo la frode.

È proprio così, onorevoli colleghi della maggioranza! Se da parte vostra si dovesse insistere ad agire in modo strumentale, se una malintesa disciplina di partito vi dovesse portare ad accettare la classificazione proposta dal Governo, rinunziando a tutte le giuste osservazioni e considerazioni in precedenza avanzate, voi vi rendereste responsabili di non aver sostenuto le ragioni dei consumatori, di aver respinto l'appello del Paese, di aver creato la sfiducia attorno al Parlamento.

Si consideri piuttosto che l'azione repressiva esercitata negli spacci a nulla vale se non viene estesa anche e soprattutto all'origine, cioè negli stabilimenti industriali, dove si procede alla rettificazione dell'olio di oliva e all'estrazione dell'olio dalle sanse. Si provveda piuttosto ad aumentare congruamente le pene, sia pecuniarie che detentive previste, anche in considerazione del fatto che le ipotesi contemplate dagli articoli 440 e seguenti del Codice penale sono, come ho detto, praticamente inapplicabili e quindi inoperanti. E si tenga conto che la pubblicità del reato commesso costituisce una notevole forza intimidatrice, come la revoca delle licenze di esercizio e la confisca della merce. Inoltre è nello interesse generale procedere ad una reale ed efficiente organizzazione dei servizi di vigilanza e di controllo.

Onorevoli senatori, come riconosce il relatore, onorevole Carelli, la situazione reale è di dominio pubblico e la campagna di stampa che l'ha posta in evidenza non ha lasciato in ombra nessun angolo. Ora spetta a noi compiere il nostro dovere, spetta a noi percorrere la giusta via, spetta a noi dimostrare la validità delle istituzioni democratiche, spetta a noi contribuire a creare fiducia attorno al Parlamento. (*Applausi dalla sinistra*).

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

M O N A L D I . Signor Presidente, onorevole Ministro, onorevole colleghi, i disegni di legge posti al nostro esame, concernenti gli oli di oliva, possono essere visti sotto molteplici profili. E in realtà nel contesto degli articoli e nelle relazioni annesse dell'onorevole Salari e dell'onorevole Carelli, ambedue pregevolissime, ricorrono aspetti fiscali, aspetti commerciali in funzione del consumo interno, dell'esportazione dei nostri prodotti e della importazione dei prodotti stranieri, aspetti sociali in funzione della mano d'opera impiegata nelle lavorazioni, aspetti produttivistici per quanto attiene all'agricoltura e a particolari rami dell'industria, aspetti repressivi in funzione di possibili frodi. Ma qualunque sia l'angolo prospettico da cui ci si muove, la mèta è sempre la stessa: assicurare prodotti rispondenti pienamente alle esigenze dell'alimentazione umana.

Io intendo soffermarmi su questa conclusione nella speranza che le considerazioni che vado a fare possano risultare di qualche utilità a coloro che debbono valutare i singoli lati del complesso problema.

Le dimensioni del problema in funzione della massa del prodotto offerto al consumo sono state poste in piena evidenza dal relatore onorevole Carelli: circa 20 milioni di quintali di olive; circa 3 milioni e mezzo di quintali di olio. È la produzione più alta nel mondo subito dopo o quasi alla pari con la Spagna. Le cifre denunziano di colpo il significato pratico di questo genere alimentare che va a rappresentare per il cittadino italiano — almeno per certi gruppi di popolazione (ad esempio, le Puglie) — la massima quota dei grassi necessari a una dieta equilibrata.

Per quanto riguarda le qualità di oli che vengono offerte al consumo, il regio decreto-legge 27 settembre 1936, n. 1986, conside-

rava commestibili gli oli di oliva che all'esame organolettico non rivelassero odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa ecc., e che non contenessero più del 4 per cento di acidità espressa in acido oleico.

Per quanto riguarda le qualità, gli oli commestibili venivano distinti nelle note cinque categorie: olio sopraffino vergine di oliva; olio fino di oliva; olio di oliva; olio di oliva rettificato A; olio di oliva rettificato B.

È sorto il quesito se le definizioni adottate nel regio decreto-legge del 1936 corrispondano effettivamente a qualità differenziabili, se comprendano tutte le qualità differenziabili e se sono idonee a rispondere alle comuni esigenze del commercio.

La risposta al quesito non è facile perchè le varie qualità non poggiano su attributi fissi e tanto meno su aspetti di facile identificazione. Basta al riguardo ricordare che la nomenclatura popolare è diversa nelle varie regioni d'Italia ed esistono terminologie riferite al tempo di raccolta delle olive (olio acerbo, comune, maturo, stramaturo), al gusto (olio squisito, grasso, acido), al diverso modo di lavorazione (olio di polpa, di nocciolo), al diverso modo di estrazione (fior di olio, olio vergine, olio di prima, seconda, terza pressione), a seconda della regione di provenienza (oli di Toscana, delle Puglie, di Liguria ecc.). Nostante però la mancanza di riferimenti univoci, l'argomento della qualificazione degli oli deve essere affrontato anche perchè molti attribuiscono alla nomenclatura una grande parte di responsabilità nella possibile perpetrazione delle frodi.

A me sembra che allo stato attuale elementi concreti per dare soluzione al quesito si possano trarre dalla comparazione delle terminologie adottate dalla legge 1936 e tuttora in vigore, con quelle contenute nel disegno di legge Salari, nel disegno di legge governativo, nelle proposte della Commissione, e infine nell'allegato *A* dell'Accordo Internazionale 1956 emendato dal Protocollo 3 aprile 1958.

Dall'esame comparativo si traggono le seguenti deduzioni:

1) gli oli di oliva commestibili vengono divisi in due gruppi fondamentali: oli da pressione (oli vergini); oli manipolati;

2) gli oli manipolati, divisi dalla legge 1936 nelle due categorie di rettificati A e B, trovano, sia pure con terminologie alquanto diverse, identità di riferimenti e di definizioni in tutte le proposte;

3) gli oli vergini ottenuti per pressione vengono distinti in categorie diverse in funzione del grado di acidità in peso espresso in acido oleico;

4) le differenze che si riscontrano nelle varie proposte per quanto concerne il numero delle categorie e la qualificazione delle singole categorie riguardano solo il grado di acidità i cui limiti del resto sono assai ristretti.

Se ne dovrebbe concludere che una nuova classificazione, che per caso dovesse essere adottata, non tanto si giustificherebbe con attributi differenziali non contemplati dalla legge 1936 tuttora in vigore, quanto con eventuali esigenze del commercio e del consumo, particolarmente in vista dell'eliminazione di possibili frodi.

Dirò il mio pensiero al riguardo nelle proposte conclusive.

Non ritengo mio compito trattare delle possibili infrazioni alle disposizioni che regolano le metodiche e le tecniche di preparazione degli oli, della loro estrazione, della rettificazione, dell'introduzione di sostanze estranee o coloranti.

Tali infrazioni, a mio modesto avviso, possono configurarsi, almeno entro certi limiti, come vero reato, in quanto capaci di introdurre fattori di danno che, quando anche non si riveli effettivo e immediato, può sempre ritenersi potenziale.

E giustifico subito questo mio concetto riferendomi a certi coloranti derivati dal dimetilazobenzolo (il cosidetto giallo di burro), e che sembrerebbe vengano talora impiegati a dar colore a grassi artefatti sprovvisti di colore naturale (colore dato da caroteni — provitamina A), ai quali si tende oggi da molti studiosi attribuire effetto cancerogeno ed effetti inibitori su certe importanti funzioni metaboliche del fegato. (*Interruzione del senatore Picchiotti*).

Le frodi di possibile valutazione sul piano alimentare si possono raggruppare in tre tipi:

a) miscelazione di categorie differenti di oli di oliva ponendo poi in commercio il prodotto con qualifiche di olio puro di categorie pregiate;

b) sostituzione totale o parziale di oli di oliva con oli di semi vegetali (tè, arachide, cotone, colza, girasole, mandorle...);

c) sostituzione totale o parziale di oli di oliva con oli esterificati ottenuti facendo reagire la glicerina con acidi grassi di origine animale o vegetale.

Gli esterificati di origine animale possono trarre derivazione da grassi di animali di ogni genere, ma più specialmente sono di provenienza ittica.

Tra gli esterificati di origine vegetale meritano particolare richiamo i derivati dalla lavorazione del « tallol ». È questo un sottoprodotto che si ottiene nella preparazione della cellulosa a partire dal legno di pino. Il *tallol* grezzo è costituito da una miscela di acidi grassi per un 45-50 per cento, acidi resinici per un 30-50 per cento, e sostanze insaponificabili. Attraverso distillazione frazionata è possibile ottenere un prodotto costituito da acidi grassi insaturi (acido oleico, linoleico, linolenico) e da acidi grassi saturi (acido palmitico e lignocerinico) con appena l'1 per cento di acidi resinici. Alcuni studi avrebbero dimostrato che la raffinazione dei grassi del tallol può dar luogo a un prodotto assimilabile agli oli di semi e può anche consentire una miscela con oli di oliva assimilabile per le caratteristiche chimico-fisiche ai rettificati B.

Il primo tipo di frode si perpetra specialmente ponendo in commercio con etichetta di « olio sopraffino vergine di oliva » un olio di questa categoria miscelato con i rettificati A e B che, come è noto, sono le qualità più scadenti.

L'incentivo a tale tipo di frode è in funzione dell'alto pregio di quella qualità di olio della quale esiste limitata disponibilità sui mercati internazionali. E l'incentivo agisce in particolare sui nostri produttori essendo considerato l'olio sopraffino vergine italiano il migliore del mondo, seguito a notevole distanza da quello spagnolo e da quello greco.

Questo tipo di frode, come facilmente si intende, è essenzialmente un inganno commerciale.

P I C C H I O T T I . Un imbroglio!

M O N A L D I . Esatto, un imbroglio, in quanto offre al consumo un prodotto di valore economico più basso rispetto al prezzo. Sarebbe invece difficile vedervi un valore alimentare più scadente, a meno che non si voglia portare il ragionamento su alcuni attributi organolettici (sapore, odore, ecc.) che possono condizionarne il gusto.

Che del resto la miscela tra le varie qualità di olio di oliva non incida sul piano alimentare può dedursi anche da quanto dispone la legge sino ad oggi in vigore, che consente la denominazione di olio fino di oliva la miscela di olio sopraffino vergine con il rettificato A con acidità massima di 2,50 per cento, e la denominazione di olio di oliva la miscela di olio fino di oliva con il rettificato B con acidità massima del 4 per cento.

Queste considerazioni tuttavia non dicono che l'alimentarista non debba preoccuparsi del menzionato tipo di frode. A parte il diritto di ognuno di ricevere il prodotto che richiede e per il quale rimette il prezzo corrispondente, non può non tenersi conto della esistenza di organismi normali e patologici che in certi momenti hanno bisogno di determinate qualità di grassi in funzione del gusto e di peculiari esigenze digestive e metaboliche.

Il secondo tipo di frode, la sostituzione totale o parziale di oli di oliva con oli di semi o frutti vegetali, interessa la alimentazione in funzione della diversa composizione. Do alcuni elementi a titolo esemplificativo:

l'acido palmitico (acido grasso saturo) è contenuto per il 9,7 per cento nell'olio di oliva, per il 19,6 per cento nell'olio di cotone;

l'acido oleico (acido grasso insaturo), è contenuto per il 79,8 per cento nell'olio di oliva, per il 24,6 per cento nell'olio di cotone;

l'acido linoleico (insaturo), è contenuto rispettivamente per il 7,5 per cento e per il 50,4 per cento.

Non entro nel merito di queste differenze: qui se ne afferma solo l'esistenza. Che però possano assumere valore sul piano alimentare lo si potrà dedurre da quanto più manifestamente emerge dalla valutazione del terzo tipo di frode.

Il terzo tipo di frode introduce come sostitutivo degli oli di oliva gli oli esterificati. Questi pongono due ordini di considerazioni: di natura compositiva ai fini del valore alimentare, di qualità di certi componenti ai fini di possibili danni per quanto attiene all'euritmia del metabolismo intermedio.

Per ottenere la sintesi chimica degli oli esterificati i sofisticatori partono da grassi vegetali o animali assolutamente non commestibili e naturalmente di bassissimo costo. Tali acidi grassi fatti reagire con la glicerina (esterificazione) danno luogo a gliceridi semplici per il fattto che i radicali acidi si combinano sempre con lo stesso acido grasso.

Del tutto diversa è la posizione strutturale degli oli naturali che contengono trigliceridi misti, cioè ogni radicale acido della glicerina è combinato con acido grasso differente. E ciò è di grande utilità perchè l'organismo per le sue esigenze metaboliche ha bisogno di varietà di acidi grassi.

Un'altra differenza compositiva è nel fatto che i sofisticatori non riescono a esterificare tutti e tre i gruppi alcoolici della glicerina: ne risulta che gli esterificati vengono ad essere costituiti da miscele di mono- di- tri-gliceridi. I naturali al contrario sono tutti tri-gliceridi. Questa ultima condizione sembra essere di vantaggio per l'assorbimento che è più facile per i tri-gliceridi rispetto ai mono- e di-gliceridi.

Infine negli oli esterificati provenienti quasi sempre da grassi animali irranciditi e quindi sottoposti a prolungata ossidazione possono considerarsi assenti certe vitamine liposolubili (A, D, E, K) indispensabili all'economia organica e che invece sono sempre presenti negli oli naturali.

Fin qui le considerazioni attinenti alla fisiologia della alimentazione. Diverso è il quesito se certe sofisticazioni o adulterazioni possono significare danno nel senso di indurre condizioni capaci di avviare gli organismi a particolari stati patologici.

La patologia sperimentale ha dimostrato una particolare azione protettiva della cute e dei reni da parte dell'acido linoleico. Questo acido grasso sembra non possa, a simiglianza di altri grassi, essere sintetizzato nell'organismo, per il che è ritenuto indispensabile il suo apporto con gli alimenti. Esso si trova in percentuale di gran lunga maggiore nei grassi vegetali rispetto ai grassi animali e viene reso inattivato negli oli esterificati per saturazione del suo doppio legame insaturo.

Ancor più significative sono le considerazioni attinenti il ricambio del colesterolo, costituente oggi la base di una delle più importanti dottrine patogenetiche dell'aterosclerosi, capitolo questo che ci introduce nella patologia del circolo e più particolarmente nell'infarto coronarico.

Accettando quella dottrina due ordini di considerazioni possono essere posti: uno inerente alla struttura compositiva e uno inerente alla natura degli acidi grassi.

I grassi vegetali sono poveri di colesterolo; contengono uno sterolo vegetale (sitosterolo) che non interferisce nel normale metabolismo del colesterolo nell'uomo. I grassi animali, sono, al contrario, ricchi di colesterolo; ciò è facilmente comprensibile tenuto conto dell'abbondante presenza del colesterolo nei tessuti in genere e nel tessuto adiposo degli animali in particolare.

I grassi animali sono essenzialmente costituiti da acidi grassi saturi mentre i grassi vegetali sono rappresentati in misura del tutto prevalente da acidi grassi insaturi (l'olio di oliva ha circa l'80 per cento di acido oleico insaturo).

Gli acidi grassi insaturi vengono preferiti nell'alimentazione per prevenire o combattere l'aterosclerosi perchè essi avrebbero il potere di ridurre il livello ematico del colesterolo, di favorire la sua eliminazione attraverso le vie biliari, di aumentarne la solubilità impedendo così, in definitiva, la sua precipitazione sulle pareti vasali ed esplicando in tal guisa una reale azione protettiva sull'endotelio vasale.

In vista di tali possibili benefici attualmente in America certe industrie provvedono a deidrogenare i grassi, in modo che essi vengano offerti al pubblico con elevato grado di insaturazione.

Nella mia qualità di medico mi è sembrato doveroso dare agli eminenti giuristi che siedono in quest'Aula alcuni elementi per valutare il significato pratico, sul piano della fisiologia e della patologia alimentare, delle frodi più comuni che possono essere perpetrate nel campo oleario.

Se vi sia riuscito non so, ma in questa speranza mi azzardo a fare due ordini di considerazioni conclusive.

Con i disegni di legge al nostro esame si è lontani dall'esaurire la materia degli oli commestibili.

Certi oli vegetali diversi da quelli di oliva possono di pieno diritto far parte dell'alimentazione umana, e la nostra industria produce ogni anno non meno di mezzo milione di quintali di oli di semi. Si tratta di assegnare a tali prodotti il posto che essi meritano e di non confonderli con oli di grado superiore quali sono quelli di oliva, ma anche di sostenerli di fronte agli oli esterificati.

Questi ultimi, gli oli esterificati, di provenienza vegetale o animale, vengono oggi posti sotto accusa perchè non controllati nella preparazione e ancor più perchè portati fraudolentemente a prendere il posto del prodotto più pregiato, l'olio di oliva. Io però non so se tale posizione debba significare condanna definitiva e senza appello. Se la Commissione insisterà nel metterli al bando io non ho sul momento obiezioni da opporre. Ritengo tuttavia che igienisti, alimentaristi e fisiologi, si uniscano per studiarne tutti gli aspetti negativi e positivi per dare al legislatore elementi atti a una eventuale regolamentazione.

Allo stesso modo, per quanto concerne le manipolazioni, non ci si dovrebbe cristallizzare in metodiche e tecniche che, pur consacrate dall'uso, risentono di tempi ormai lontani. Si sa, le tecniche in ogni campo sono in progresso vertiginoso, e se anche nella preparazione degli alimenti ne sorgono di nuove, queste hanno il diritto a una giusta valutazione.

Queste considerazioni, mentre additano un vasto campo di lavoro per studiosi e legislatori, possono rassicurare le industrie che non si vuole loro infliggere alcuna mortificazione, ma che si vuol solo salvaguardare la salute e il rispetto dei diritti di ogni cittadino dando ad esse una rigorosa regolamentazione.

Detto ciò, si può entrare più speditamente nell'ambito tracciato dai disegni di legge.

L'intento di questi disegni di legge è il rispetto delle esigenze alimentari del cittadino ed è in pari tempo la protezione della olivicoltura.

Per conseguire tali finalità sembra necessario formulare norme semplici, chiare, ben definite, facilmente accessibili a tutti. Io non formulerò proposte concrete e non presenterò emendamenti anche per rispetto agli eminenti colleghi che da tempo e con competenza studiano questo complesso problema. Dirò solo la mia opinione che significa anche soluzione di certi quesiti che sono tuttora in discussione.

Il primo argomento è quello della nomenclatura.

In realtà il problema delle definizioni e delle denominazioni potrebbe apparire estraneo nella valutazione del problema alimentare: ma ciò non è, e il medico deve insistere per una denominazione di larga adozione perchè per le necessarie valutazioni igienico-sanitarie deve tener conto dell'immissione sul mercato di consumo di prodotti di egual natura provenienti da altri paesi. Questa considerazione mi induce a ritenere più consona alle attuali esigenze l'adozione dei termini e delle definizioni contemplate nell'Allegato *A* dell'Accordo Internazionale 1956 emendato dal Protocollo del 3 aprile 1958. Quei termini con piccole differenze ripetono le effettive qualità differenziabili degli oli di oliva.

GRAMEGNA. Si aprirebbero le porte alla sofisticazione che in tal caso verrebbe dall'estero e non dall'Italia.

M O N A L D I . Secondo argomento in discussione: la posizione degli oli lampanti. Si tratta di oli vergini di oliva che non sono commestibili per il gusto difettoso e per l'iperacidità. Le manipolazioni necessarie a renderli commestibili non ne alterano gli attributi essenziali.

S A L A R I . Non è esatto: nel processo di deodorazione l'olio lampante viene sottoposto a una temperatura di circa 200 gradi, che fa perdere molte delle caratteristiche di olio di oliva uccidendo le sostanze termolabili.

M O N A L D I . Ciò non toglie che la posizione in cui ora vengono posti sia esatta. Anche gli accordi internazionali pongono l'olio lampante reso commestibile tra gli olii vergini. E io condivido questo criterio. Ove il cosidetto rettificato A venga posto tra gli oli vergini (*interruzione del senatore Salari*) molte questioni cadono anche per quanto concerne la posizione del cosidetto rettificato B.

E passo all'argomento del rettificato B. È l'olio che ha aperto la porta alle frodi. È mia precisa opinione che debba essere vietata la miscelazione del rettificato B con qualsiasi tipo di olio vergine. (*Interruzioni*).

C A R E L L I , *relatore sul disegno di legge n. 279*. Non miscelato è immangiabile. (*Interruzione del senatore Milillo*).

B O L E T T I E R I . È incommestibile.

M O N A L D I . Lo si impieghi in altri usi. Il rettificato B, in ultima analisi, non rappresenta neppure una quota molto elevata. (*Interruzione del senatore Bolettieri*). Io posso comprendere industriali ed economisti che pretendono di far passare il rettificato B tra gli oli di oliva: io medico ritengo dover affermare sia più conveniente offrirlo al consumo come tale.

C A R E L L I , *relatore sul disegno di legge n. 279*. Si arriverà a questo, senatore Monaldi.

M O N A L D I . La ringrazio, onorevole Carelli. E do un altro suggerimento. Che ogni tipo di olio venga posto in vendita in appositi recipienti suggellati in modo che non ne sia possibile l'apertura senza rottura del suggello.

Le conseguenze del divieto di miscelazione del rettificato B e la vendita di ogni tipo in appositi recipienti sono facili a comprendersi.

Attualmente le frodi possono perpetrarsi su un lungo percorso che parte dai luoghi di produzione, viaggia con i grossisti, con la indefinita serie degli intermediari sino alle retrobotteghe dei rivenditori al minuto. I due provvedimenti abbreviano questo cammino, anzi lo riducono ai luoghi di partenza; e qui le possibili frodi possono essere eliminate con la vigilanza e, ove occorra, con rigorose sanzioni.

Non mi nascondo che la soppressione delle miscelazioni porterà a una forte riduzione del consumo del rettificato B o almeno a un cospicuo abbassamento del relativo prezzo di vendita. Ma non dovrebbe ciò costituire un ostacolo, anche perchè il compenso potrebbe effettuarsi con una rivalutazione delle qualità pregiate.

D'altra parte, vi è un vantaggio superiore per tutti. Oggi ogni rivenditore grande o piccolo, ogni produttore è guardato con diffidenza: si direbbe che l'opinione pubblica tiene sotto accusa produttori e commercianti di olio. E vi è un motivo constatato: le infrazioni alle disposizioni regolamentari, le adulterazioni, le sofisticazioni sono una dolorosa realtà.

La società deve difendere tutte le categorie che la compongono e quindi anche i produttori e i commercianti onesti: ma prima di ogni altra cosa deve difendere il diritto dei consumatori ad avere i prodotti che richiedono e di cui rimettono il corrispondente prezzo, e ancor più deve dare garanzia di saper tutelare la salute e il benessere di tutti i cittadini. (*Applausi. Moltissime congratulazioni*).

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

M O N N I . Signor Presidente, onorevoli colleghi, era nelle mie intenzioni fare un lungo discorso. Sono stato pregato di essere

breve ed io invece sarò brevissimo, anche perchè questa mattina non avevo nessuna intenzione di venire in Senato perchè stavo poco bene. Comunque, non voglio essere completamente assente a questa discussione, soprattutto perchè sono un olivicoltore appassionato. Non voglio essere assente, perchè la materia è veramente molto importante, talmente importante che neppure questa lunga discussione, neppure la lodevole fatica del relatore, della Commissione tutta, degli egregi colleghi che sono intervenuti, avrà risolto il problema, il quale è tanto complesso da richiedere ulteriore esame ed ulteriori provvedimenti.

La lotta che si combatte non è di ieri: è antica, è la lotta fra l'agricoltura e l'industria, cioè tra deboli e forti. Bisogna dire le parole comuni, semplici. L'agricoltura ha tentato sempre di difendersi e non ha potuto farlo, perchè ha avuto da combattere con persone e con organizzazioni più forti di lei. La lotta è sì tra industria ed agricoltura, ma l'agricoltura si trova in difficoltà perchè l'industria ha un alleato molto potente: il commercio.

Il giuoco di scaricabarile che spesso hanno fatto commercianti ed industriali, non ha chiarito i termini della situazione, forse li ha qualche volta complicati; ha determinato altra confusione, anche nel campo dei consumatori.

L'attenzione del Parlamento deve essere volta a questo unico scopo: trovare delle soluzioni legislative, che taglino finalmente il nodo gordiano dell'imbroglio, perchè questo è veramente imbroglio e non altro. È inutile dire che tutti hanno diritto di operare e di vivere: siamo perfettamente d'accordo, sempre che non ne vada di mezzo un'esigenza di carattere generale, un'esigenza come quella che or ora si preoccupava di tutelare l'amico Monaldi, la salute pubblica, una di quelle esigenze che l'amico Alberti altre volte qui ci ha fatto presenti con notevoli discorsi, che rammentiamo, esigenze che però non sono sempre tenute in considerazione nè dall'industria nè dal commercio.

Dicevo: si giuoca a scaricabarile. Però, ho scritto altre volte ed ho detto che i commercianti, quando vogliono, sanno bene dove trovare il prodotto genuino; ma a loro, o ad una parte di loro, non conviene.

I commercianti sono persone oneste, degne di stima, ma vi sono tra loro coloro i quali preferiscono guadagnare molto vendendo, anzichè il prodotto genuino, il surrogato, presentato naturalmente come genuino. Questa è la difficoltà che noi dobbiamo superare.

La legge, che ci apprestiamo ad approvare, dovrebbe rendere impossibile che il consumatore, che il cittadino acquisti come genuino quello che genuino non è. Mi pare allora che le preoccupazioni dovrebbero essere minori di quelle che noi ora stiamo affrontando. Bisogna dire pane al pane e vino al vino, bisogna cioè non tollerare assolutamente che sia possibile immettere nel consumo e nel commercio sostanze che non sono genuine, che sono anzi dannose alla salute pubblica.

Quali sono le finalità che con questa legge si vogliono tutelare?

Si vuol tutelare anzitutto la salute pubblica. È chiaro che tra le esigenze maggiori questa è la più grande: la salute pubblica, la salute di persone che non sono molte volte neanche in condizione di intendere che cosa significa usare un prodotto piuttosto che un altro. Si è detto da molti, ed ora lo sentivo ripetere dal senatore Monaldi, quali sono i pericoli che sovrastano a chi, anzichè olio di oliva, usa oli ricavati da procedimenti che debbono essere vietati.

Seconda preoccupazione: tutelare la produzione, tutelare il prodotto genuino, cioè tutelare l'olivicoltura, l'agricoltura, tutelare i consumatori nella loro massa, tutelare la fede pubblica. Infatti, nel Codice penale vi è un capitolo in cui si parla di reati contro la fede pubblica. Ora è un reato contro la fede pubblica anche il presentare come genuini prodotti che genuini non sono. La lotta che si sta facendo, onorevoli colleghi, è talmente accesa che anche in questi ultimi giorni l'Associazione industriale che presiede a queste cose ha indirizzato « all'attenzione dei signori senatori », nel tentativo di dimostrare la bontà della sua tesi, uno tra i tanti fogli di appunti e di propaganda, che però

hanno questo difetto: vi è una intitolazione che ci mette subito in guardia « Associazione nazionale dell'industria olearia, dei grassi, saponi ed affini ». È tutto un miscuglio come se non debbano essere separati i vari concetti, i vari rami dell'industria dell'olio, dei grassi, dei saponi ed affini. Troppo spesso abbiamo visto che la mescolanza non è soltanto nei fogli di propaganda, ma nella realtà; abbiamo cioè visto che le paste per la saponificazione, per i saponi, sono state usate per fabbricare olio di oliva. Ecco la preoccupazione, ecco il nostro sforzo continuo, ecco l'azione (questo foglio, tutti i senatori l'hanno ricevuto qualche giorno fa) svolta ancora oggi, per persuaderci che bisogna lasciar fare, che bisogna lasciar passare perchè quello che ha da succedere succederà.

Onorevoli colleghi, io ho questa gravissima preoccupazione, che, nonostante tutto lo sforzo di cui dicevo prima, le cose non abbiano a modificarsi sostanzialmente, perchè mi accorgo che le leggi che dovevano essere discusse insieme sono invece discusse separatamente. Ieri, quando il signor Presidente ci pregava di fare in maniera che almeno la legge sulla classificazione degli oli di oliva fosse approvata prima delle vacanze, io avevo gran voglia di dire che non si può separare questa legge dalle altre, perchè sono intimamente connesse, anzi direi che la legge per l'istituzione dell'imposta di fabbricazione sui rettificati ha un'importanza anche maggiore per quanto riguarda i controlli e le sanzioni. Quindi, a rigore si sarebbe dovuta fare una simultanea discussione per avere un'idea completa e chiara e non parziale di tutto il problema.

Vi è un'altra legge che ha veramente grandissima importanza ai fini dell'esame di queste due leggi (l'imposta di fabbricazione e la classificazione degli oli) ed è la legge relativa all'accordo internazionale per gli oli di oliva. Le norme di quella legge internazionale meritano un richiamo, sia per la loro parte sostanziale che si indirizza al fine di garantire la lealtà commerciale degli scambi e la tutela dei consumatori di tutto il mondo, sia per la parte che si indirizza, come strumento, a far sì che le Nazioni che si sono accordate per questo programma attuino una propaganda che risponda veramente ai fini dell'accordo stesso.

Invito i colleghi a prendere in esame il capitolo sesto dell'accordo, dove si parla della propaganda mondiale in favore dell'olio di oliva. Vi è detto: « I Governi partecipanti si impegnano a fare una comune azione di propaganda generale in favore dell'olio di oliva... ». È strano che in questo accordo non ci siano distinzioni di prima, seconda, terza qualità, distinzioni di oli di prima pressione, di oli vergini, extra vergini, eccetera. Si dice olio di oliva, intendendo che bisogna soprattutto impedire che nessun altro prodotto abbia questa denominazione. (*Interruzione dal centro*). Sì, c'è l'allegato, ma nel testo si parla di olio di oliva, e quel testo così continua: « ...al fine di far aumentare il consumo di questa derrata nel mondo, basandosi sulla utilizzazione della denominazione " olio di oliva " tale quale essa è definita nel paragrafo primo dell'articolo 8 di questo Accordo. Tale azione sarà intrapresa sotto forma di campagna educativa e pubblicitaria sulle proprietà nutritive e terapeutiche, ed altre, sul sapore, odore e colore dell'olio di oliva ».

Tutto questo richiama la nostra attenzione su quanto avviene in Italia. Questo trattato impegna ad un'azione comune. Vogliamo cercare questa realtà anche entro l'ambito nazionale, cioè tra coloro che fabbricano e coloro che consumano? Vediamo di renderla possibile. Siamo d'accordo tutti che certe forme di propaganda consentite in Italia non dovrebbe esserlo? Siamo d'accordo che la radio e la televisione non debbono prestarsi a forme di propaganda che non dovrebbero essere lecite? Io domando; la radio e la televisione in Italia, se dovessero leggere attentamente il trattato internazionale, potrebbero dire che fanno bene o che non fanno bene? Dovrebbero riconoscere che mancano ad un dovere di propaganda veramente leale verso i consumatori? Sono sicure la radio e la televisione di non fare propaganda a prodotti sofisticati ed a surrogati, anzichè all'olio di oliva? Mi pare che l'argomento sia

molto importante e che basterebbe questo per dare almeno parvenza di utilità al mio intervento.

In Italia, l'agricoltura fa poca propaganda o la fa male, mentre fanno molta propaganda, e costosa, (evidentemente hanno soldi da spendere) coloro che fabbricano surrogati. Ora, egregi colleghi, qui bisogna essere d'accordo. Ognuno di noi ha un suo rimedio da suggerire: vedo che da parte dell'opposizione, qui in Aula, si è pensato addirittura di proporre la diminuzione del prezzo dell'olio di oliva genuino per fare in modo che non ci sia più incentivo alla frode ed alle sofisticazioni. Non capisco come, nella premessa di un ordine del giorno della sinistra, si possa dire così: « Constatato che un notevole incentivo alle frodi e sofisticazioni nel commercio dell'olio di oliva è rappresentato dal più alto prezzo e dalla produzione alta di oli di non buona qualità, ritiene indispensabile la adozione di adeguati provvedimenti legislativi per provvedere, eccetera eccetera ».

Ora io dico che questo non è esatto, che questo è un errore: l'incentivo alle frodi non è venuto dall'alto prezzo dell'olio di oliva, l'incentivo alle frodi è venuto dal tentativo, che purtroppo si sta attuando con successo, di sostituire all'olio di oliva i surrogati. L'olio di oliva non ha un prezzo alto, anzi, in Italia i produttori non sono niente affatto, oggi, incoraggiati a continuare nei lavori di impianto di oliveti proprio perchè il prezzo non è sufficientemente remunerativo. Ora io non dico che questa legge debba determinare un aumento nel prezzo dell'olio di oliva; io dico che i produttori debbono avere la sicurezza di poter vendere l'olio genuino almeno ai prezzi correnti, ma avere questa sicurezza di vendere, perchè in Italia si vendono più surrogati che olio genuino.

Si è detto da parte dell'abile pubblicità dei fabbricatori, che il gusto dei consumatori si è trasformato, si è detto che ormai si preferiscono oli poco sapidi, poco colorati a quelli genuini che hanno più sapore e più colore. Sono tutti tentativi abili e maligni di coloro che manipolano i surrogati, ma noi facendo questa legge dobbiamo distinguere nettamente, finalmente, che un conto è produrre e un conto è fabbricare.

Noi dobbiamo impedire che si metta in commercio ciò che è fabbricato come se fosse prodotto. Quando si dice olio di oliva dobbiamo esser sicuri che è olio di oliva, quando si dice rettificato dobbiamo esser sicuri che il recipiente porti il nome di rettificato di olio di sansa o di olio lampante, in modo che il consumatore sappia che per produrre questi oli si sono usati ingredienti che hanno poca o punta parentela con la polpa delle olive.

Ora, onorevoli colleghi, ognuno di noi cerca di dare una indicazione che costituisca rimedio alla situazione attuale, ed io ho l'onore di dirvi, come produttore, che di rimedio ne vedo uno solo. Nella nostra decisione dobbiamo contrastare tutti i tentativi di frode, tutte le speculazioni, e dobbiamo cercare di tutelare finalmente la produzione genuina, l'olivicoltura e l'agricoltura italiana che non sono sufficientemente, in questo campo, finora, difese. Non sono difese anche perchè le sanzioni che esistono e le nuove che si prevedono, generalmente non sono applicate, o sono applicate un po' annacquate, all'acqua di rose.

Esaminiamo un momento questa materia. Io mi propongo di intervenire su questo argomento delle sanzioni quando si discuteranno gli emendamenti agli articoli; vi sono disposizioni che riguardano la tutela delle derrate alimentari nella legge del 1925, vi sono disposizioni del Codice penale. Da alcuni colleghi si è detto che le norme del Codice penale non sono state quasi mai applicate; si è addirittura invitato il Senato ad indicare un solo caso in cui la norma dell'articolo 440, ad esempio, sia stata applicata.

Ora, il Capo secondo del Codice penale riguarda i delitti di comune pericolo. Sotto questo Capo sono inseriti gli articoli che prevedono l'avvelenamento di acque o sostanze alimentari. Ma badate che questo Capo nulla ha a che vedere con la produzione e vendita di surrogati o di prodotti sofisticati, perchè riguarda invece il reato d'avvelenamento volontario, doloso di quelle sostanze alimentari, tanto è vero che prevede una pena non inferiore ai 15 anni di reclusione, trattandosi di un delitto che attenta alla vita umana, e, nel caso di morte di più persone, si

commina addirittura l'ergastolo. L'articolo 439 del Codice penale non è quindi pertinente e il collega che lo riteneva invece applicabile ai casi in esame non si è accorto che stiamo trattando di un altro problema.

L'articolo 440 prevede adulterazioni e contraffazioni di sostanze alimentari e dispone che « chiunque corrompa o adultera acque o sostanze destinate all'alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo, è punito con la reclusione da 3 a 10 anni ». Anche qui si deve discutere se l'autore di questo reato avesse il deliberato proposito di rendere quelle sostanze pericolose alla salute pubblica; anche qui è questione di dolo. Ma vi è un altro articolo che riguarda l'adulterazione e contraffazione di altre cose in danno della salute pubblica. È l'articolo 441, e questo articolo appare applicabile. Esso prevede una pena detentiva da 1 a 5 anni e una multa non inferiore alle 25.000 lire. Ugualmente importante è l'articolo 442 relativo al commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate destinate alla pubblica alimentazione. Più pertinenti sono invece le norme del Codice penale relative alle frodi nel commercio.

CARUSO. L'errore era del ministro Giardina.

MONNI. Non so di chi fosse l'errore, ma ho voluto richiamare l'attenzione del Senato per evitare inutili confusioni. (*Interruzione del senatore Salari*). L'articolo che era stato citato non riguardava assolutamente la materia in esame.

Ho raccomandato una particolare attenzione perchè molte volte il Magistrato è chiamato ad applicare, per esempio su denunzia di un agente di polizia giudiziaria che abbia in mente la legge del 1925, un articolo di quella legge, là dove invece è applicabile il Codice penale, e viceversa.

Un altro punto su cui avrei voluto interessarmi in modo particolare riguarda il coordinamento delle sanzioni penali previste nei disegni di legge in esame con quelle vigenti nel Codice o in leggi speciali. Ma non ho tempo per farlo. E concludo esprimendo la convinzione che tutte le parti del Senato affermeranno con voce concorde la necessità di reprimere severamente tutte le violazioni dannose all'economia generale e alla vita stessa della popolazione. (*Applausi. Congratulazioni*).

PRESIDENTE. È iscritto a parlare il senatore Milillo, il quale, nel corso del suo intervento, svolgerà anche l'ordine del giorno da lui presentato insieme con i senatori Sansone, Cianca, Barbareschi e Mariotti. Si dia lettura dell'ordine del giorno.

RUSSO, *Segretario*:

Il Senato,

ritenuta la necessità di aggiornare lo elenco dei metodi ufficiali di analisi per gli oli e i grassi, tenendo conto dell'esperienza scientifica degli altri Paesi;

poichè il metodo Fitelson, per rivelare la presenza di olio di tè negli oli di oliva, da oltre 20 anni è adottato in tutto il mondo;

considerata inoltre la esigenza di unificare e riorganizzare i servizi di vigilanza e di repressione delle sofisticazioni dei prodotti alimentari,

invita il Ministero dell'agricoltura e delle foreste a dare disposizioni perchè il metodo Fitelson sia incluso nell'elenco suddetto,

impegna il Governo a predisporre con ogni sollecitudine un disegno di legge diretto alla organizzazione di un Servizio unico nazionale per la vigilanza e la repressione delle frodi alimentari, articolato in uffici periferici appoggiati ai laboratori di igiene e sanità delle Amministrazioni provinciali e dotato di un organico efficiente e di attrezzature e mezzi adeguati.

PRESIDENTE. Il senatore Milillo ha facoltà di parlare.

MILILLO. Onorevoli colleghi, credo che la discussione in corso si sia un po' appesantita e lo dimostra lo spettacolo che offre l'Aula semideserta; appesantita perchè, a mio giudizio, si è fatto troppo posto alle

questioni tecniche. Io non nego la grande importanza che in questa materia hanno i problemi tecnici da affrontare, ma non vi è dubbio che valore preminente hanno gli aspetti politici, come è stato, in definitiva, dimostrato dal precedente dibattito. Noi, peraltro, abbiamo oggi il vantaggio di portare su un piano di maggiore concretezza le indicazioni fornite dal dibattito della settimana scorsa, indicazioni che ci aiutano a dipanare un po' la matassa, non tanto degli aspetti scientifici, della esterificazione o dei metodi di raffinazione, quanto della ricerca delle cause dell'attuale situazione onde trovare i rimedi. E parlando di cause, non si può non riferirsi anche alle responsabilità politiche. Il ministro Giardina e — questo è il primo punto che deve essere messo nel debito risalto per quanto riguarda le conclusioni allora raggiunte —, con sorpresa un po' di tutti, parlò a suo nome ed a nome del Ministro dell'agricoltura. Se ciò accadde, tuttavia, perchè il ministro Rumor aveva divisato di inviare in prima linea il ministro Giardina, che, direi è un poco più disarmante nel fuoco della polemica, io potrei, oggi, limitarmi ad ammirare l'abilità parlamentare del ministro Rumor; ma in realtà il Ministro dell'agricoltura forse aveva, allora, ritenuto e probabilmente ritiene tuttora che la responsabilità originaria, nella materia delle sofisticazioni, spetti al Ministero della sanità.

Io sono di diverso avviso e ne dirò tra poco le ragioni, perchè mi pare che, in ogni caso, uno dei compiti fondamentali del Ministero dell'agricoltura rimanga quello della protezione, della tutela del consumatore. Ragione per cui in una materia come questa, è il Ministero dell'agricoltura che non può non assumere la direzione e la responsabilità politica necessaria per arrivare ad una seria prevenzione e repressione delle frodi.

Detto questo, in linea generale, un altro rilievo occorre pur fare su quel dibattito e cioè quello relativo alla circostanza anomala di un Ministro, che aveva sostenuto determinate tesi, ma che poi aveva finito con l'aderire ad una mozione quale era quella del disegno di legge in esame in chiaro contrasto con le tesi affermate appunto dal Ministro. In altri termini, il Ministro aveva affermato che la legislazione vigente, in fondo, era adeguata, salvo poi ad aggiungere che, intanto, non si era potuto perseguire le frodi commesse con l'uso di quella sostanza tossica che è il glicole etilenico, in quanto si era in attesa della presente legge. E mentre il ministro Giardina parlava di eccessivo allarmismo e diceva che si trattava di una montatura della stampa, di un problema di propaganda, non essendo il fenomeno grave come poteva sembrare, la mozione Desana partiva, al contrario, dalla premessa dell'inadeguatezza della legislazione vigente e dalla constatazione dell'allarme della pubblica opinione, che non chiamerei mai eccessivo, quando si tratta della tutela non soltanto della fede pubblica, ma della pubblica salute.

Vediamo ora come sono andate le cose anche in passato, per quanto riguarda specificatamente l'olio. Il ministro Giardina ha affermato anche che il Governo non ha atteso le attuali denunce, l'attuale campagna, per muoversi e per dimostrare la sua sensibilità. Esaminiamo se è vero e, se pure si è mosso, in che direzione lo ha fatto.

Non vi è dubbio che il problema delle frodi e delle sofisticazioni non è nato oggi. Bisogna risalire almeno al 1957 per capire fino a qual punto ed in quale drammatico modo il problema fosse sentito dalla pubblica opinione; basta scorrere le raccolte dei giornali. Nè si trattava di una campagna generica, ma, invece, di una campagna che individuava ed in modo preciso le più diffuse sofisticazioni ed adulterazioni. Per quanto riguarda, per esempio, l'olio, sono state, fin dal primo momento, identificate alcune sofisticazioni più gravi ed imponenti, quelle che provenivano dall'esterificazione e, a proposito di miscele, dalla miscela tra l'olio di oliva e l'olio di tè.

Ebbene, come ha risposto il Governo? Quale è stata la sua azione a tale proposito, a proposito, cioè, specificamente di questi due tipi di frode, chiaramente identificati ed additati dalla pubblica opinione? Il ministro Giardina, iniziando dall'esterificazione, ha elencato una serie di circolari e di disposizioni, per dimostrare l'attività del suo Mini-

stero in questi anni. Egli non ha però fatto alcun cenno ad una di quelle circolari, la circolare con la quale nel 1956 o, al più, nel 1957 — non ho la data precisa — l'allora Alto Commissariato per la sanità, rispondendo ad un quesito della Federconsorzi, riconosceva che gli oli esterificati possono e debbono essere considerati alla pari con gli oli rettificati, con una evidente legittimazione pertanto dell'esterificazione, contro la quale oggi sembra che siamo tutti d'accordo. Cosa pensa di quest'azione di Governo, che, senza premettere alcuna indagine scientifica, alla quale giustamente si richiamava il professor Monaldi, per rassicurare almeno dell'innocuità del procedimento di esterificazione, consentiva apertamente, con una circolare ufficiale, non soltanto che questi processi continuassero, ma che acquistassero un chiaro ed aperto carattere di liceità?

Si può ribattere: il Ministero intendeva parlare delle esterificazioni lecite, cioè delle esterificazioni da sanse, non dell'altra, che poi è subentrata, e cioè dell'esterificazione fraudolenta da altre sostanze grasse; però sta di fatto che, in quegli stessi anni, l'importazione di materie grasse e di grassi animali, con i quali si alimenta poi l'esterificazione, è cresciuta in un modo che non poteva non richiamare l'attenzione dei pubblici poteri. Nel giro di pochissimi anni si sono viste quadruplicate le importazioni di queste materie di dubbia origine, senza che il Governo se ne allarmasse o si domandasse, quanto meno, il perchè dell'incremento dell'importazione di materie che avrebbero avuto una giustificazione soltanto se fossero state destinate ad uso di saponificazione, e con una strana coincidenza invece con la diminuzione nel consumo dei saponi in ragione dell'uso sempre più diffuso dei detersivi. Ciò doveva bastare a porre in allarme il Governo, perchè corresse tempestivamente ai ripari. Invece no, si è lasciato, al solito, che le cose corressero per il loro verso. Questo per quanto riguarda il Ministero della sanità.

Ora, dopo tale brevissimo accenno all'opera negativa del Ministero della sanità, prendiamo in esame quella, altrettanto negativa, del Ministero dell'agricoltura, che ha due Direzioni generali che si occupano, anzi che si dovrebbero occupare, di questa materia: la Direzione generale di tutela dei prodotti e la Direzione generale dell'alimentazione. Ebbene, nel luglio 1958, mentre già la campagna contro le sofisticazioni dilagava su tutti i giornali, abbiamo letto un articolo del direttore generale della tutela dei prodotti, sul « Corriere della sera », in cui, in sostanza, si assumeva la difesa non soltanto della disciplina vigente, cioè non soltanto dell'attuale legislazione in materia di classifica risalente al 1936, ma anche quella del rettificato B, affermando che, alla fine, non era il caso di accentuare il distacco di qualità tra il rettificato A e il rettificato B, e che non si poteva vietare od ostacolare l'esterificazione; si aggiungeva pure che, dal momento che l'esterificazione poteva essere il veicolo per le sofisticazioni e per le frodi, si trovassero i rimedi ed i mezzi necessari ad evitare la degenerazione del procedimento tecnico senza impedirlo od ostacolarlo, quasi che la ricerca dei rimedi, che si invocavano, non fosse direttamente compito della stessa Direzione generale della tutela dei prodotti.

FRANZA. I direttori generali non dovrebbero trovare il tempo di scrivere sui giornali.

MILILLO. Esattamente, onorevole collega. Io ritengo che i funzionari dovrebbero essere più discreti nella loro attività pubblicistica, legati come sono ad un minimo di disciplina nei confronti dello Stato. Ora, signor Ministro, questo avveniva mentre non soltanto si parlava di esterificazione, ma si davano anche delle cifre sugli altissimi guadagni, sugli altissimi profitti degli industriali del ramo. Il calcolo più benevolo, quello del professor Foschini, faceva ammontare, nel 1956, a non meno di 40 miliardi annui il profitto degli esterificatori, nell'anno cioè in cui le gelate distrussero tanti oliveti in Italia e la produzione italiana di olio non superò il milione e 200-300 mila quintali. Ebbene, in quello stesso anno in cui il prezzo dell'olio avrebbe dovuto salire alle stelle, re-

starono, in realtà, invenduti, in giacenza, ben 300 mila quintali di olio e gli olivicoltori, in un'annata di così disastroso raccolto, non riuscirono a piazzare un quantitativo di pur così modesto rilievo. E perchè? Appunto perchè il mercato era stato inondato dagli oli sofisticati ottenuti in modo fraudolento. Non voglio dire, ad ogni modo, che al Ministero dell'agricoltura ci siano amici del giaguaro, piuttosto che dei produttori e dei consumatori, ma sta di fatto che l'azione del Ministero è stata negativa, nel momento in cui maggiormente si sentiva il bisogno di un suo intervento più che deciso.

E non basta. Nel luglio di quest'anno, quando cioè la Commissione di agricoltura, qui, aveva già concluso la discussione del disegno di legge di classifica e si stava per presentare la relazione Carelli; nello stesso momento in cui la indignazione pubblica nei confronti di questi metodi fraudolenti era giunta al culmine, a Parigi, in occasione di una serie di conferenze indette da un istituto specializzato, il capo della nostra delegazione, un funzionario dello Stato dipendente dal Ministero dell'industria (e ho il dovere di farne anche il nome perchè è stato pubblicato dalla stampa), il professor Jacini, che poi è direttore della stazione sperimentale di Milano per gli oli e i grassi, oltre che componente della Commissione di studio dei metodi di analisi, che fiancheggia l'opera della direzione generale di tutela dei prodotti presso il Ministero dell'agricoltura, svolse un intervento il quale, a dir poco, stupì i tecnici stranieri presenti. Cito da un resoconto pubblicato da una rivista francese specializzata « Revue française des corps gras ». Vi si legge che il professor Jacini, direttore della stazione sperimentale per la industria degli oli e grassi di Milano, ha trattato della esterificazione quale mezzo di deacidificazione degli oli ad alta acidità. Dopo aver citato le diverse denominazioni degli oli di oliva italiani e le ragioni per le quali l'impiego degli oli esterificati è autorizzata in Italia (si riferiva evidentemente alla circolare del Ministero della sanità), il conferenziere determinava le condizioni che rendono queste operazioni legittime. Esponeva il procedimento tecnico ed aggiungeva che, dopo la demargarinizzazione, gli oli esterificati sono pronti ad essere consumati, ma unicamente allo stato di miscela con oli di pressione (dieci-quindici per cento di esterificato). È un calcolo ottimista perchè nella realtà si verifica il contrario il 70-80 per cento di esterificato ed il residuo di olio vergine. Sul piano economico — concludeva il professor Jacini — il procedimento è redditizio. Qui siamo d'accordo. La maggior parte dei rimproveri che si fanno a quest'olio dal punto di vista della sua influenza sulla salute (diceva ancora il nostro delegato) non rispondono ad alcun dato certo. Questo è, al contrario, un giudizio ben diverso da quello del professor Monaldi.

In queste condizioni non possiamo parlare di un problema tecnico, dobbiamo prendere atto e coscienza della carenza dell'azione di Governo nei riguardi della esterificazione. Altro caso di frode frequente si riferisce alla miscela dell'olio di oliva con olio di tè. Tutti sanno, anche i profani, specialmente dopo il gran numero di articoli pubblicati sull'argomento, che la presenza di olio di tè nell'olio di oliva si rivela con il metodo di un tecnico americano, il Fitelson, metodo che non è di oggi, ma che è stato introdotto almeno venti anni fa e che è adoperato in tutto il mondo. Ebbene, noi non solo non ce ne siamo mai serviti, non solo non l'abbiamo indicato nell'elenco ufficiale dei metodi, che il Ministero avrebbe dovuto diramare ai laboratori di tutto il Paese, ma, ad un certo punto, quando finalmente questo elenco è stato redatto, lo abbiamo escluso. Ed oggi si continua a non considerarlo un metodo d'indagine ufficiale, cioè probante, con la conseguenza che, non più tardi di alcuni mesi or sono, il tribunale di Genova, che fu chiamato a giudicare la ditta del dottor Costa, Olio Dante, che era stata denunciata proprio per questa miscela abusiva, osservò nella sentenza di assoluzione che non era possibile arrivare ad una pronuncia di condanna in quanto il metodo Fitelson non era riconosciuto ufficialmente.

Due mesi più tardi una grossa partita di olio italiano, esportata negli Stati Uniti, fu fermata nei porti e, sottoposta a controllo con il metodo Fitelson, che vi rivelò la presenza

di olio di tè e rispedita al mittente. Quel metodo cioè, che noi non consideravamo probante, era servito viceversa a bloccare una nostra esportazione.

Questi sono fatti e sono fatti che impressionano. Si dice: c'è una commissione di tecnici che ha dichiarato che non è possibile inserire il metodo Fitelson nell'elenco dei metodi ufficiali perchè non vi sono nostre esperienze recenti. È lo stesso che dire che noi, in una materia come questa, e con le attrezzature di cui tutti lamentiamo l'esiguità e l'insufficienza, pensiamo di poter far capo solamente alle nostre esperienze, trascurando quelle altrui. Non conta nulla, guarda caso, che il metodo Fitelson sia adottato da tutti i laboratori del mondo? Può esservi una qualsiasi giustificazione per l'esclusione di questo metodo? Io, per mio conto, presenterò su questo punto un ordine del giorno, chiedendo in modo specifico che l'onorevole Ministro dia disposizioni perchè questo metodo sia introdotto nell'elenco ufficiale, perchè non è possibile pensare, oltre tutto, che questa Commissione, che ha solo carattere consultivo, non debba poter dire una parola decisiva in una materia, in cui invece l'opinione pubblica sa ormai cosa pensare.

Il metodo Fitelson, come tutti sappiamo, può avere dei limiti con un'influenza più o meno decisiva, secondo certe colorazioni, ma queste cose le sanno anche i tecnici ed è quindi alla loro responsabilità che dobbiamo affidarci: loro diranno, nel caso specifico e volta per volta, fino a che punto questa analisi può dare risultati del tutto ineccepibili, oppure soltanto dubitativi, ma non possiamo escludere *a priori* un metodo diffuso in tutto il mondo, senza incorrere in apprezzamenti, non certamente favorevoli, della pubblica opinione sulla correttezza di alcune impostazioni.

Nei riguardi della legge attuale, dobbiamo ricordare che ci volle l'iniziativa, benemerita iniziativa, del senatore Salari perchè il problema dell'olio fosse finalmente affrontato. Fu infatti il senatore Salari che, nel luglio del 1958, presentò la proposta di legge che è in discussione, mentre soltanto tre mesi dopo, in novembre, il Governo interveniva con un suo disegno di legge, come d'altronde è suo costume. (*Interruzione del senatore Salari*). Ormai stiamo provvedendo alla sua elaborazione, d'accordo, ma questi precedenti non possono essere tenuti in ombra, amico Salari, perchè essi giocano anche ai fini della previsione di ciò che si farà dopo che la legge sarà approvata.

S A L A R I . Sì, ma di questo passo finiremo con l'approvare la legge nel Natale del 1960.

M I L I L L O . Non è in gioco un problema di tempo. Del resto non è qui che si perde tempo, onorevole Salari.

Ora, dicevo, siamo arrivati alla discussione dei disegni di legge, senza neppur aver potuto tener presente quella convenzione internazionale, a cui il Governo pure era legato, e su cui aveva mancato di metterci al corrente. Oggi finalmente siamo arrivati, dicevo, all'elaborazione di questo disegno di legge, ma sussistono alcuni problemi, alcune divergenze, che comunque credo di importanza minore. In fondo noi abbiamo raggiunto un accordo sostanziale su alcuni punti fondamentali: sul divieto delle esterificazioni, ad esempio; bisognerà però che questo divieto, a migliore garanzia del suo rispetto, sia tradotto in disposizioni ben precise, relativamente anche alla chiusura degli impianti di esterificazione.

Altro accordo è stato raggiunto anche in fatto di classifica per le esterificazioni. Quindi, non dovrebbero esservi altri interrogativi od altre esitazioni, soprattutto dal momento che perfino una parte, quanto meno, degli industriali interessati, esattamente quelli di Imperia, hanno chiesto anch'essi il divieto delle esterificazioni.

Restano, ad ogni modo e senza dubbio, anche alcuni punti controversi, ed è su di essi che dovrà fermarsi l'attenzione del Senato in sede di discussione degli articoli. Si tratta precisamente di due punti con conseguenze assai importanti, ai fini della formulazione del testo finale della legge: quello relativo alla denominazione degli oli di sansa e quello sull'importazione degli oli lampanti. In sede

di Commissione e di Sottocommissione ho già espresso il mio parere, ma ho il dovere di ribadirlo ora. Ed il mio parere è che, per quanto riguarda gli oli di sansa e relativa miscela, si debba escludere l'aggiunta « di oliva ». Ignoro se possiamo arrivare (come proponeva il senatore Monaldi) addirittura al divieto di ciò che oggi si chiama rettificato B, ma non c'è dubbio che dobbiamo almeno attenerci ad una dizione chiara, qual'era la prima adottata dalla Commissione, che diceva soltanto: « olio di sansa », senza l'aggiunta della parola « di oliva », precisazione questa, che può ingenerare ancora confusioni di vario genere.

Un'esigenza, infatti, è inderogabie ed è quella di marcare la differenza fra gli oli di pressione — ai quali soltanto deve essere riconosciuto il nome di olio di oliva — e gli oli di sansa. Questi ultimi non sono neanche da considerare olio di oliva, perchè non sono estratti dalla drupa dell'oliva, ma sono soltanto frutto dell'estrazione dell'olio da un suo sottoprodotto, quale, per l'appunto, è la sansa. Su questo primo punto dovrebbe dunque puntualizzarsi la discussione in sede di emendamenti.

Il secondo punto importante è quello relativo all'importazione dell'olio lampante. A questo proposito la Commissione in un primo tempo si era trovata concorde sulla necessità del divieto. Oggi invece si sono manifestate delle divergenze, e la maggioranza propone che le importazioni siano consentite. Ebbene, io credo che ciò sia estremamente pericoloso, perchè non vi è dubbio che, attraverso l'importazione di lampanti, si possa riaprire la porta alle frodi, e si possa tornare al consumo di quegli oli esterificati entrati ora in commercio attraverso l'importazione, mentre noi tentiamo appunto di impedirne la loro immissione al consumo.

Detto questo, a titolo di conclusione, mi domando: quando noi avremo elaborato questa legge, che io auguro non buona, ma ottima, la migliore legge possibile in questa materia, quando avremo stabilito tutte le sanzioni necessarie, avremo noi risolto il problema? Ebbene, noi avremo compiuto soltanto un primo passo, avremo soltanto spianato la via alla soluzione radicale del problema stesso, che dobbiamo pur ripeterlo, è una soluzione di ordine politico, non di ordine tecnico. Noi possiamo adottare tutte le norme più idonee dal punto di vista tecnico ma, dobbiamo essere chiari, non basta. Che cosa altro occorre? Il collega Monni poco fa ha detto che egli teme che questa legge non cambierà molto le cose. Questo è il timore, e di ciò tutti dobbiamo preoccuparci. Si faccia una legge, con tutta la migliore diligenza possibile, però ci si renda conto che il problema di fondo è un altro; esso consiste nel riordinamento della legislazione. Vi è una grande confusione nelle sanzioni, nella congerie di leggi diverse che si accumulano. È un problema, lo abbiamo anche detto, di interferenza tra un Ministero e l'altro. Dobbiamo decidere qual'è il Ministero che deve assumere la direzione di questa grande lotta contro le sofisticazioni. Oggi noi abbiamo una rete di laboratori di igiene presso le amministrazioni provinciali, che costituiscono un po' la spina dorsale dell'organizzazione di cui possiamo disporre. Dobbiamo potenziare questi organismi. Lo ha promesso il ministro Giardina, che ha annunciato una legge *ad hoc*. Penso che il ministro Giardina abbia dimenticato che una legge di questo genere esiste già, salvo poi a vedere in che modo è applicata. Vi è un decreto presidenziale n. 1887 che enuncia il potenziamento di questi laboratori, impegnando il Ministero dell'agricoltura a dare dei contributi. In che misura e se siano stati dati, non lo so. Anzi desidererei un chiarimento dall'onorevole Ministro.

Ma indipendentemente da questa legge provinciale, in sede nazionale, ed a parte le dogane, qual'è lo stato attuale dell'organizzazione dello Stato nei confronti delle frodi e delle sofisticazioni? Vi è il Ministero della sanità; ma non vi è dubbio che il Ministero della sanità sia un'organizzazione burocratica — lo abbiamo già sentito dal tono del discorso del senatore Giardina, che, come Ministro, non poteva dire di più. Il Ministero della sanità ha, alle sue dipendenze, dei medici provinciali, dei veterinari provinciali, che possono eseguire saltuariamente delle visite di controllo, ma non dispone di una particolare attrezzatura e di propri laboratori,

salvo il caso dell'Istituto superiore di sanità, che non può essere declassato a laboratorio di controllo, perchè ha dei compiti scientifici di ben più alta portata. Comunque, il Ministero della sanità non può adeguarsi alle esigenze del caso, perchè dovrebbe creare una organizzazione, che non è poi consentanea ai suoi compiti d'istituto. Deve tutelare la salute pubblica e il tipo di adulterazione prevalente è innocuo per la salute, ma non lo è per il borsellino delle massaie.

Sicchè deve convenirsi, al di fuori di qualunque discussione, che la competenza primaria in questa materia non può essere che attribuita al Ministero dell'agricoltura. In che modo il Ministero dell'agricoltura interviene in questa campo? Il Ministero, oltre alle due Direzioni generali già citate, che si dovrebbero occupare del problema, dispone di un servizio di vigilanza e repressione frodi, che dovrebbero costituire la spina dorsale del suo intervento contro le sofisticazioni.

Come è organizzato questo servizio? Intanto è da notare che il bilancio di questo anno stanzia a tale proposito 350 milioni, mentre la sola Svizzera, con una popolazione pari ad un decimo di quella italiana, l'anno scorso ha speso, allo stesso scopo, 500 milioni.

Il servizio opera attraverso i cosiddetti coordinatori, che sono generalmente dottori in legge, non chimici e che hanno il compito di sovrintendere al prelevamento dei campioni e alle analisi relative, appoggiandosi ad alcune istituzioni regionali, come ad esempio la Sezione chimico-agraria sperimentale di Torino, la Stazione enologica sperimentale di Asti, l'Istituto di chimica agraria dell'Università di Milano e così via. I coordinatori dovrebbero avere giurisdizione su più circoscrizioni. Così il dottor Dante Laugero, laureato in legge — che è anche funzionario retribuito dall'Ente risi — si dovrebbe occupare dei controlli di mezzo Piemonte e mezza Lombardia, ivi compresa Milano.

È questa una cosa seria? Ma vi è di più. Se scendiamo un po' all'esame delle situazioni di fatto dei singoli istituti, dove questi controlli dovrebbero diventare operanti, troviamo una situazione inverosimile. A Roma vi sono cinque prelevatori e sei analisti. Io ho sott'occhio, tra l'altro, la lettera di uno dei dirigenti della stazione di chimica agraria di Villa Celimontana, lettera del 1957, con cui si invocavano dal Ministero provvedimenti che agevolassero la sistemazione di quei dipendenti, giovani chimici assunti a contratto, e si avvertiva che, non migliorandone la soluzione, vi era il pericolo che si allontanassero per le migliori condizioni che ad essi erano offerte dall'industria privata. In effetti poi si annunciava che, non essendo state accolte le rivendicazioni, due giovani chimici avevano lasciato l'Istituto.

Per quanto riguarda Milano, è in mio possesso una relazione della polizia tributaria, richiesta dal Procuratore della Repubblica a proposito di un processo del 1957, relazione in cui si analizza il metodo di lavoro e la situazione organizzativa di quella Stazione, su cui si appoggia, appunto, il servizio di repressione frodi. Ma teniamo presente anche quello che è stato autorevolmente detto nel convegno di Milano di alcuni giorni fa, cui ha partecipato il nostro collega Alberti. Nelle conclusioni di quel convegno si afferma che i rilievi di carattere generale sullo svolgimento delle analisi, così come avvengono in quell'Istituto dimostrano in quale disordine organizzativo e con quale deficienza di mezzi e carenza di procedure è stato espletato il servizio di vigilanza e di repressione delle frodi nei prodotti agrari e quali irregolarità sono state commesse, non soltanto nel modo di prelevare, conservare ed analizzare i campioni (questi campioni vengono prelevati senza verbali di consegna, vengono custoditi nei corridoi, in armadi accessibili a tutti, o in magazzini senza la minima sorveglianza, e sono rispediti ai laboratori per eventuali analisi di revisione con un confezionamento fatto alla buona, che non ne garantisce assolutamente la manomissione) ma anche nel corso dell'espletamento delle procedure di revisione.

Se vogliamo riferirci ancora all'ultimo convegno di Milano, il professor Antoniani, ordinario di chimica agraria all'Università di Milano, che presiede il servizio di vigilanza delle provincie di Milano, di Varese, di Pavia, di Novara, eccetera, ha affermato che

alle sue dipendenze vi sono soltanto tre laureati in chimica ed uno in farmacia, i quali percepiscono uno stipendio mensile di 54.890 lire, assunti, oltre tutto, fuori ruolo, e che le ispezioni dei prodotti da sottoporre all'esame vengono svolte da 15 prelevatori, con uno stipendio mensile di 44.930 lire, anch'essi fuori ruolo. L'ufficio nel suo complesso non è autorizzato a spendere più di 20-22 milioni all'anno, somma assolutamente inadeguata alla portata del compito. Per di più, le poche persone adibite alla vigilanza devono servirsi di metodi di controllo assolutamente superati, senza alcuna attrezzatura tecnica aggiornata. Quali siano queste attrezzature non occorre dirlo; basta parlare con uno qualsiasi dei tecnici di un qualunque laboratorio di Italia, per vedere in che stato miserevole tali laboratori si trovano.

A ciò l'industria privata contrappone una ben diversa e più efficiente attrezzatura, disponendo di laboratori di primissimo ordine, in cui, oltre tutto, si procede a ricerche di natura strettamente riservata. Ha tecnici con retribuzioni — magari dopo essersi fatte le ossa nei laboratori pubblici — di 200-250 mila lire al mese. Lo Stato si trova invece nella condizione di non poter, in verità, contrapporre nulla a quest'organizzazione perfetta dal punto di vista tecnico, che fa peraltro onore all'industria italiana, ma che mette lo Stato in una situazione di estrema inferiorità, per cui il problema principale di tutto il nostro discorso non può essere che questo: abbiamo bisogno non di aggiornare, ma di creare *ex novo* una grande organizzazione, adeguata alla gravità del problema, alle esigenze del progresso scientifico, ai mezzi del nemico che abbiamo di fronte.

Questo possiamo farlo — ed anche su ciò ho presentato un ordine del giorno — organizzando un servizio unico nazionale, che si articoli naturalmente in periferia e si appoggi alla rete, che è ottima anche se priva di mezzi, dei laboratori provinciali e che poi faccia capo ad un unico centro propulsore ed organizzatore. Questa è la prima garanzia che ci può dare un minimo di affidamento sulla reale efficacia di questa e delle altre leggi che potremo andare elaborando.

Diceva il ministro Giardina: noi abbiamo avuto centinaia di migliaia di prelevamenti e di denunce. Che vuol dire? Forse che non c'è stata attività? Un'attività, dunque, c'è stata diceva il ministro Giardina, un'azione c'è stata e questo noi non lo disconosciamo; non vogliamo certo disconoscerlo, dovendo anzi rendere onore a siffatti umili servitori dello Stato e della salute della popolazione, ai militi della Guardia di finanza, ai vigili sanitari, a quelli che si prodigano ogni giorno, malgrado gli stipendi di fame. Il problema, tuttavia non è questo. Possiamo intanto domandarci: di queste decine di migliaia di denunzie, quante riguardavano e riguardano i grandi produttori? Quante riguardano invece i piccoli bottegai di villaggio? Almeno per il 70 per cento di esse, l'esperienza ce lo ha insegnato, si tratta soltanto di piccoli commercianti, e per il 30 per cento forse, di piccoli e medi industriali. E gli altri, i grandi produttori? Badate che in nessun campo, come in questo dell'olio, la stessa concentrazione dell'industria, e quindi della frode, consentiva, facilitava e facilita il compito del Governo. Non è certo presso i piccoli frantoi che possiamo pensare di scoprire gli impianti di esterificazione; sappiamo bene, tutti conoscono i luoghi dove essi sorgono, ma non è lì che è andato il controllo, non è lì che si è appuntata la vigilanza. Non sono stati i grossi ad essere denunziati. Questo è il problema, questo è il nodo del problema, e non vi è dubbio che questa è la responsabilità della quale noi facciamo carico al Governo.

In tal modo si spiega anche ciò che avviene successivamente, perchè anche questo è un aspetto che non mi pare sia stato abbastanza chiarito. Si presentano le denunzie, ma con quale esito? Perchè si ammucchiano negli uffici giudiziari? Perchè finiscono, almeno in gran parte nel vuoto, nel nulla, e con una serie di assoluzioni?

Delle ragioni evidentemente ci sono. (*Interruzione del senatore Alberti*). Si oppone a questo punto il solito tabù della Magistratura che è insindacabile: vale a dire a questo punto interviene la Magistratura e nessuno parla più. Io non ho mai accettato come tabù un postulato del genere, perchè credo che an-

che la Magistratura, che ha i suoi compiti, che ha, diciamo pure, le sue prerogative, non può sottrarsi al controllo della pubblica opinione e neanche a quello del Parlamento, anche nel merito delle sue decisioni. Qui però non si tratta del merito; noi non vogliamo sindacare l'operato della Magistratura, non mettiamo in discussione le singole decisioni, ma ci domandiamo: perchè questa frequenza di assoluzioni? Perchè queste difficoltà, queste lungaggini di procedimenti penali? La ragione c'è ed è compito del Governo trovarla. Il Governo non si può trincerare dietro lo schermo dell'indipendenza della Magistratura, è compito del Governo provvedere, ad esempio, all'eventuale carenza di personale; se vi sono delle lentezze dovute a procedure ormai antiquate, è compito del Governo proporre le modifiche del caso anche al Codice penale od a quello di procedura penale.

Esiste un'altra ragione ed è che la Magistratura non si fida delle analisi e dei controlli che accompagnano le denunzie. È chiaro che, nella presente situazione organizzativa, nella carenza dei nostri laboratori, il magistrato per dovere di coscienza, deve andar cauto, non può fare grande affidamento sulle analisi che riceve, sulle denunzie che gli pervengono. E qui è ancora il professor Antoniani a dire: « Nei primi 11 mesi del 1959, su 966 campioni prelevati, più della metà sono stati denunziati per infrazione alla legge. Ma sono passati giorni e mesi senza che frodatori siano stati colpiti. Perchè? ». Si è chiesto il professor Antoniani con accento accorato: « Perchè il magistrato mette in dubbio le nostre denunzie e concede, per esse, la revisione attraverso nuove analisi? ». Perchè esiste, ed è giusto (rispondo) che esista, anche un procedimento di appello, cioè delle analisi di revisione. Sapete a quanti Istituti la legge affida queste analisi di revisioni? Con la legge del 27 febbraio 1958, n. 190, si stabilisce che i magistrati per tali analisi di revisione, cioè di appello, possono e debbono rivolgersi soltanto a quattro o cinque Istituti, tra cui Roma e Milano, non di più. Pensare che questi Istituti, in così scarso numero, possano smaltire l'enorme mole di lavoro che si trova negli uffici giudiziari, con decine di migliaia di denunce è davvero ingenuo. E non parliamo poi del compito di seguire queste denunce, che pure avrebbero gli organi dello Stato. Non si comprende perchè l'Avvocatura dello Stato debba abbandonare le denunce a se stesse, senza seguirle anche nel loro *iter* giudiziario. L'Avvocatura, che interviene massicciamente quando vuole, perchè lascia questi casi alla sorte? Fatta la denuncia, vi sarà, si e no, un maresciallo a confermare il verbale, e tutto così si esaurisce.

E i nomi? Si è chiesto che si facciano i nomi dei denunciati, i nomi dei sofisticatori. Si risponde che, in base alla Costituzione, prima della condanna definitiva, non si può addebitare un reato ad un cittadino, che occorre rispettare la personalità umana, eccetera. Le cronache dei giornali sono però piene del racconto di altri reati, nè si attende, di certo, la condanna del magistrato per fare i nomi degli imputati o degli indiziati: perchè non si dovrebbe poterli fare anche nel caso di reati contro la salute e la buona fede del consumatore?

Ho parlato forse più di quanto prevedessi, ma ho finito. Concludo sottolineando la necessità, veramente indilazionabile, che l'impegno che il Parlamento ha assunto, impegno di onore nei confronti del produttore e del consumatore, sia portato a compimento, non soltanto con la dovuta solerzia, ma con la massima sollecitudine. In questi ultimissimi giorni qui è spirata un pò di aria di rinvio. A qualcuno la materia sembrava così complessa da richiedere ancora differimenti dell'azione ed una ulteriore elaborazione da parte della Commissione. Io credo che la materia sia invece matura per la discussione. Questo l'ho già detto ieri a proposito dell'ordine dei lavori e tengo a ribadirlo oggi. Commetteremmo, a mio parere, un grave errore a procrastinare la discussione e l'approvazione di questo disegno di legge. Siamo impegnati a fondo, noi come Parlamento e voi come Governo, e questo impegno non si esaurisce con la presentazione di questo disegno di legge, ma attende ulteriori sviluppi. Io spero che vi sarà l'inchiesta parlamentare che abbiamo chiesto, perchè il pro-

blema è troppo grave per non essere approfondito anche nella sua realtà, quale è obiettivamente quella in cui oggi ci muoviamo. Il Governo è impegnato in pieno per la realizzazione dei servizi occorrenti che sono la sola garanzia per l'osservanza e l'esecuzione di questa e di ogni altra legge. È un impegno comune, al quale non possiamo sottrarci e che non possiamo differire. Qui non si tratta solo di efficienza del Governo; io vado al di là. Senza alcun dubbio sono convinto che non certamente da questo Governo si può avere la garanzia di una lotta efficace, a fondo, contro le sofisticazioni, quali noi invochiamo ed auspichiamo. Una lotta del genere richiede che al potere vi siano altre forze congeniali a questa lotta, che è un aspetto della lotta contro il monopolio, un aspetto della lotta contro la grande concentrazione industriale, in difesa degli interessi generali e contro gli altri ristretti. Questa lotta può esserre condotta unicamente da un'altra formazione politica.

Ciò è fuori discussione, ed è fuori discussione altresì che occorre un altro contesto politico, perchè nessuna legge può avere un minimo di efficienza se non si inserisce in un quadro generale. In un Paese, in cui l'industriale fa quello che vuole e che nella sua fabbrica si ritiene il padrone assoluto, eliminando ogni controllo e non consentendo ad alcuno di ficcare il naso in quelli che chiama i suoi affari e che sono invece affari di tutto il Paese, nel quale oggi non c'è la minima possibilità da parte degli stessi operai, che sarebbero invece i più interessati, i più capaci, di esercitare determinati controlli e di sapere quel che avviene; in un Paese, come il nostro, dove si tollerano queste cose, noi non possiamo aspettarci grandi garanzie. Però, dicevo, il problema non è soltanto problema di efficienza governativa, che riguarda il Governo, ma investe la responsabilità di tutti per quel che concerne le strutture stesse dello Stato, la sua stessa ragion d'essere democratica; e quindi il modo come questo problema va affrontato e va risolto deve interessarci tutti, se noi non vogliamo andare incontro ad una crisi veramente irreparabile delle pubbliche istituzioni. (*Vivi applausi dalla sinistra. Congratulazioni*).

P R E S I D E N T E . È iscritto a parlare il senatore D'Albora. Ne ha facoltà.

D ' A L B O R A . Onorevole signor Presidente, onorevole Ministro, onorevoli colleghi, la settimana scorsa si sono spese molte parole e del tempo su alcune mozioni presentate a questa Assemblea sulle frodi alimentari, frodi che in questi ultimi tempi sono state oggetto di preoccupazione di vario ordine, per il nocumento che da esse può derivare alla salute dei cittadini.

È stato detto, qui, che le leggi per reprimere un tale anormale stato di cose vi sono e che se quelle specifiche non sono chiare o sufficienti o, meglio ancora, non adeguate ai nuovi ritrovati della chimica industriale, vi sono alcuni articoli del Codice penale che, applicati, sono in grado di ristabilire l'ordine in questo settore con la severa punizione di coloro che attentano alla salute pubblica.

Non so se tutto questo poteva farsi ed è stato fatto; comunque, oggi sono al nostro esame due leggi che ci auguriamo destinate a riordinare uno dei più importanti settori dell'alimentazione, quello degli oli, il cui disordine è chiaramente denunciato dal divario tra queste due cifre: produzione media annuale, così come si rileva dall'esauriente e pregevole relazione del senatore Carelli, circa 3,5 milioni di quintali; consumo di olio, così come risulta da una verosimile statistica pubblicata dal « Giornale di Agricoltura », circa 6 milioni di quintali, per cui sorge subito una domanda: di che cosa sono composti i 2 milioni e mezzo di altro liquido che noi consumiamo come olio? L'articolista dice: olio di semi, quintali 1.950 mila; altri oli, quintali 500 mila. Cifre che inducono a molte meditazioni.

Ma torniamo alla relazione Carelli. Da essa apprendiamo che il 70 per cento della produzione proviene dall'Italia meridionale ed insulare, il resto dall'Italia centrale e settentrionale e che vi è una differenza qualitativa tra i due prodotti, dovuta, a mio avviso, principalmente ai seguenti fattori: 1) natura del terreno, 2) il verificarsi di attacchi di parassiti, 3) il sistema di raccolta delle olive, 4) la loro lavorazione, 5) la fermentazione.

Questi fattori influiscono sul grado di acidità dell'olio.

Qui si inserisce, ancora una volta, una questione meridionale perchè, purtroppo, il grado di acidità più alto lo hanno gli oli calabresi e tutti gli altri prodotti nell'Italia del Sud, mentre gli oli prodotti in Toscana e in Liguria sono qualitativamente superiori per il basso grado di acidità.

Ciò perchè, in tali regioni, gli alberi sono più giovani, con chiome ridotte; la raccolta avviene mentre l'olivo è ancora sulla pianta e non a terra; e infine diversi sono i sistemi di lavorazione.

Di conseguenza, il primo problema da risolvere sarebbe quello agricolo, interessando gli olivicoltori meridionali a migliorare il loro prodotto, cosa alla quale non hanno attualmente alcun interesse, perchè nessun vantaggio materiale è riservato al miglioramento della produzione che i sistemi industriali provvedono a raffinare; con la conseguenza che l'industria, dopo essersi messa a servizio dell'agricoltura, l'ha poi sostituita. E qui cade quanto mai opportuno un appello al Ministro dell'agricoltura perchè, nel suo piano « verde », si ricordi del non meno verde olivo, che per tanti anni ha dato all'Italia un primato ormai perduto. Sarebbe questo un modo per venire incontro ad uno dei tanti problemi del Mezzogiorno.

E veniamo al disegno di legge che ci occupa. Per necessaria chiarezza debbo intrattenermi, sia pure brevemente, sui sistemi in uso per la trasformazione di questo interessante prodotto della terra. Dalla lavorazione delle olive si ottengono vari oli. Oli vergini d'oliva, anzitutto, ottenuti esclusivamente con la lavorazione meccanica delle olive che, in rapporto ai caratteri organolettici (soprattutto gusto e odore) e al grado di acidità, si suddividono nei vari tipi (extra, sopraffino, fino eccetera). Le manipolazioni principali alle quali si ricorre per produrre questi oli sono: la spremitura delle paste oleose, la centrifugazione del mosto, la chiarificazione, la filtrazione e talvolta la demargarinizzazione.

Oli di oliva lampanti: ottenuti sempre dalla lavorazione delle olive, non impiegabili però direttamente per uso alimentare, perchè difettosi per una ragione qualunque, come per il sapore di verme, di cotto, di marcio, di muffito, di morchino, eccetera, o perchè di acidità elevata, come avviene con gli oli meridionali. Per diventare commestibili, questi oli debbono essere sottoposti ad alcuni trattamenti fisici e chimici, fra cui la neutralizzazione dell'acidità con soda; essi sono posti in commercio con la denominazione di « olio di oliva rettificato A ».

Vi sono infine gli oli di sansa, che si ottengono per estrazione, con solventi (benzina, esano, trielina, eccetera), dalla sansa, parte solida che rimane dalla lavorazione meccanica delle olive, e che contiene ancora una piccola quantità di olio (circa il 5 per cento). Questi oli così come si ricavano dall'estrazione contengono generalmente una percentuale notevole di sostanze estranee ai grassi veri e propri (residui, mucillagini, idrocarburi, clorofille, eccetera) ed inoltre presentano acidità più o meno elevata, in relazione allo stato di conservazione della sansa impiegata.

Sino a pochi anni fa soltanto una porzione di essi, e precisamente quelli ad acidità bassa, inferiore al 20 per cento, venivano sottoposti ai processi di depurazione e raffinazione, per essere resi commestibili, mentre quelli più scadenti e ad alta acidità venivano destinati alla saponeria. Il processo di raffinazione era essenzialmente costituito da trattamenti di demucillaginazione, deacidificazione con soda, decolorazione con terra e carbone e deodorazione con vapore acqueo. Si otteneva così un olio quasi neutro, destinato al taglio con oli di pressione denominate « olio di oliva rettificato B », mentre i sottoprodotti, costituiti dalle paste saponose, erano destinati alla preparazione dei saponi.

In questi ultimi anni, però, i processi classici di raffinazione degli oli lampanti e degli oli di sansa hanno subìto una profonda trasformazione. Invece della neutralizzazione della acidità con soda, si ricorre all'esterificazione con glicerina, per ricostituire i gliceridi, che sono i componenti principali degli oli, ricostituzione che si ottiene in opportuni recipienti, a pressione ridotta, in presenza di catalizza-

tori (cloruro di stagno o di zinco) alla temperatura di 200-225 gradi.

In tal modo si nobilitano alla categoria di olio commestibile oli che, per le loro caratteristiche, non sarebbero più da considerarsi che materia per saponeria. Ma il guaio è che, sintesi per sintesi, si è arrivati a produrre olio sintetico non più partendo soltanto dagli acidi grassi, ricavati dall'olio di sansa greggio, ma anche da acidi e grassi liquidi di origine estranea all'oliva (grassi animali, talloil, eccetera) passandoli per « olio di oliva rettificato B ».

In uno degli ultimi numeri della « Informazione Parlamentare », infatti, è apparsa la notizia di offerte dall'estero, specie dalla Grecia, di vendita di sapone con tenore di grasso dal 60 all'80 per cento. Tale alto tenore di grasso sta ad indicare che la destinazione finale di tale sapone potrebbe essere differente da quella normale, cioè lavare la biancheria, per cui l'industria produce i vari detersivi, e non ci meraviglieremmo se andasse a finire nell'olio di oliva venduto senza garanzia di marca.

Oltre al fatto che non sappiamo ancora (e non lo sapremo prima che sia fatta esperienza per decenni) se gli oli sintetici siano o non siano innocui per l'uomo, sta di fatto che con essi siamo indubbiamente scesi, nella gerarchia degli oli commestibili, al disotto degli oli di semi, ottenuti per pressione, i quali sono, per lo meno, prodotti dalla vita di organismi vegetali.

È intuitiva, quindi, la necessità di sorvegliare la produzione degli oli alimentari che si ottengono dalla raffinazione degli oli grassi di sansa, ma, se esiste veramente l'intendimento di proteggere il consumatore, è anche indispensabile che detti oli debbano essere venduti con nomi che ne indichino chiaramente il tipo e la qualità, con l'aggiunta di un rivelatore dei tipi inferiori di esterificazione, per impedire che siano miscellati ai tipi superiori (oli di pressione) e impunemente spacciati per oli fini d'oliva.

Da qualche giorno alcuni giovani docenti dell'Università di Napoli, tra i quali uno straniero, hanno annunciato la conclusione di studi in base ai quali, a loro avviso, è possibile, attraverso la cromatografia in fase vapore, svelare con relativa facilità e con esattezza i costituenti essenziali dell'olio alimentare, e cioè, gli acidi grassi. Filtrato preventivamente il campione in esame per eliminare le tracce di acqua eventualmente presenti, un'aliquota di esso, esattamente pesata, viene estratta con etere di petrolio prima filtrato per allontanare, se ve ne sono, sostanze insolubili, e poi essiccata a 60° C. in stufa a vuoto, con circolazione di una debole corrente di azoto per poter valutare quantitativamente gli acidi grassi presenti. Dopo un trattamento chimico e successiva nuova essiccazione con varie sostanze, questi acidi grassi vengono metilati con diaziometano preparato di fresco ed etere etilico.

Gli esteri metilici così ottenuti sono, infine, analizzati con un apparecchio Bekman modello G.C.2 per cromatografia. Con questo processo si è potuta accertare, con risultati soddisfacenti, la composizione di alcuni tipi di oli in vendita a Napoli. È da augurarsi che queste esperienze già in uso a Milano, come si legge nella relazione del senatore Trabucchi, possano dare presto risultati concreti, perchè essi saranno indubbiamente vantaggiosi per le autorità preposte al controllo ed alla prevenzione e repressione delle frodi.

Meridionale come il senatore Bolettieri, il cui pensiero non mi pare sia stato esattamente interpretato, desidero essere meno drastico di lui, e, pur con la viva speranza che in un prossimo avvenire una produzione agricola abbondante, migliorata qualitativamente, basti da sola ad eliminare i vari dannosi surrogati dell'olio, ritengo che, con la severa applicazione delle leggi che stiamo esaminando, dei notevoli e decisivi miglioramenti debbano ottenersi.

Ciò premesso, tenuto presente che pare ormai impossibile proibire la produzione di oli esterificati, perchè sono già numerosi gli impianti funzionanti in Italia e che, attualmente, una moderna raffineria di olio di sansa può produrre: *a*) olio rettificato a freddo con liscivia alcalina da grezzi a bassa acidità; *b*) olio esterificato ottenuto direttamente da grezzi a bassa acidità; *c*) olio esterificato da acidi grassi separati per distillazione da

grezzi ad alta acidità; *d*) olio esterificato da acidi grassi ricavabili dalle paste saponose e da altri residui delle lavorazioni precedenti; è evidente che sarebbe praticamente impossibile ottenere che, nella stessa fabbrica, i prodotti delle diverse lavorazioni siano tenuti separati; bisognerà ricorrere ad una sorveglianza onerosa che certamente non risulterà sempre efficace.

In queste condizioni due soluzioni sono possibili: 1) riunire in una sola categoria tutti i tipi di oli alimentari ottenibili dai grassi di estrazione dalle sanse, dagli oli lavorati e dai sottoprodotti della raffinazione dei lampanti, con la denominazione di « olio di sansa », rendendo obbligatoria l'aggiunta di un rivelatore per identificarli facilmente; 2) obbligare ogni raffineria a produrre dai grassi di sansa, dagli oli lavati eccetera, un solo tipo di rettificato a scelta: o quello per neutralizzazione con alcali o quello per esterificazione con glicerina, rendendo obbligatoria l'aggiunta di un rivelatore a quest'ultimo.

Al primo tipo, ottenuto per neutralizzazione con alcali, potrebbe essere attribuita la denominazione « olio di sansa » ed al secondo tipo, ottenuto per esterificazione con glicerina, quella di « olio di esterificazione » oppure « olio di sintesi ».

In nessun caso, però, deve essere consentita la miscellazione di questi oli con olio di oliva vero e proprio, per trarne nuovi tipi da vendere come oli di qualità superiore.

Tenute presenti tutte queste considerazioni, il testo del disegno di legge proposto dalla Commissione, in rielaborazione di quelli del senatore Salari e del Governo, e che su questo punto taglia corto, può ben rispondere alla circostanza attuale; esso, con gli emendamenti che sono stati presentati a parte, può, completato dall'altro che istituisce le imposte e la sorveglianza sulla produzione dei « rettificati B » ed il confezionamento degli oli commestibili, se approvati entrambi, metterà ordine, almeno, in questo settore del tormentato campo dell'alimentazione.

È necessaria la buona volontà di tutti, degli agricoltori, degli industriali e dei commercianti, ciascuno per la propria parte. Oggi non è difficile riversare sugli altri le proprie responsabilità, in quanto non è facile stabilire se ad attentare alla salute del prossimo siano gli industriali o i commercianti; occorreva, per questo, una legge chiara che disciplinasse la materia anche senza ricorrere alle penalità pecuniarie o detentive previste e sulle quali non mi pronuncio, perchè argomento non di mia specifica competenza, ma che penso debbano essere severissime.

Occorre, però, evitare che, con regolamenti, disposizioni e circolari varie, si creino disguidi e confusioni di cui i disonesti sono pronti a profittare.

E termino con l'augurio che una chiara disciplina, una rigorosa sorveglianza e delle esemplari punizioni valgano a ricondurre sulla retta strada coloro che, assetati da facili ed immeritati guadagni, hanno così poco riguardo del comandamento: « Non fare agli altri quello che non vorresti che fosse fatto a te ». (*Applausi dal centro e dalla destra. Congratulazioni*).

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

D A R D A N E L L I. Onorevole Presidente, onorevole Ministro, onorevoli senatori, il Senato, con l'approvazione di queste leggi, deve risolvere una situazione angosciosa che ha messo in allarme non solo la popolazione vastissima addetta all'olivicoltura, ma tutta la popolazione italiana, che dell'olio d'oliva fa uno dei principali alimenti. E non solo tutta la popolazione italiana attende dal Parlamento una buona legge che disciplini e regoli la produzione dell'olio e il suo commercio, ma anche dall'estero molti guardano a noi per riacquistare la fiducia in questo nostro prodotto ambitissimo.

Non deve, quindi, il Senato esitare di fronte a misure energiche, che da una parte tutelino i consumatori e diano ad essi la garanzia di un onesto prodotto, e dall'altra proteggano anche il meraviglioso patrimonio olivicolo, vanto e ricchezza d'Italia. Fino a poco tempo fa la grande massa della po-

polazione si cullava nella certezza di avere a sua disposizione olio genuino ed incomparabile e pensava che le leggi vigenti fossero sufficienti a tutelarla. Ad eccezione di un ristretto ceto di competenti, non sapeva, il gran pubblico dei consumatori, che l'olio che gli veniva gabellato per purissimo olio d'oliva aveva molto spesso invece le più impensate origini e neppure la più lontana parentela con la sacra pianta dell'olivo.

È stato il giornalismo italiano che ha avuto il merito di gettare per primo l'allarme e di denunciare la grave frode che purtroppo era in atto, ed è stato anche merito del collega senatore Salari di avere per primo indicato al Governo la necessità, la urgenza e l'impellenza di affrontare il problema. Merito indiscutibile, quello del giornalismo, anche se poi nell'ardore delle polemiche molti aspetti di questo problema sono stati sfasati e alterati.

Prima, il grande pubblico dei consumatori sprovveduti sapeva soltanto di avere di fronte a sè due alternative nella scelta dell'olio: da una parte l'olio d'oliva e dall'altra l'olio di semi, provenienti in gran parte dalle arachidi di Algeria e di Marocco. Non vi era tra le due qualità una possibilità di confusione, perchè la legge vigente aveva operato in modo da erigere tra i due prodotti una netta barriera, in modo che ognuno fosse ben certo nella scelta, secondo le sue possibilità e secondo i suoi gusti. Ma ad un tratto, subdolamente, tra le due qualità di olio se ne insinuò una terza, molto più difficilmente individuabile, quella dell'olio di esterificazione e di sintesi.

Al consumatore ormai si presentava nascostamente un prodotto nuovo, che aveva tutte le caratteristiche dell'olio di oliva e che anche all'analisi più accurata dei gabinetti scientifici non lasciava trasparire la sua provenienza di frodo. Esso veniva offerto come puro olio d'oliva. In tal modo, non soltanto si sorprendeva la buona fede del consumatore, ma veniva consumata ai danni di tutta l'olivicoltura una concorrenza spietata e sleale, tanto da creare la miseria e la disperazione proprio in un campo che poteva essere fecondo di ricchezza per vaste popolazioni.

Quando lo scandalo venne reso pubblico, fu enorme il disinganno e l'irritazione, tanto più quando si seppe che per la fabbricazione di questo olio di esterificazione e di sintesi si adoperavano i grassi animali putridi, provenienti dai mattatoi, ed anche i grassi animali verminosi che in grande quantità erano importati dalle lontane Nazioni di oltre Oceano. Il costo di produzione era minimo per questi oli di sintesi in confronto a quello genuino di oliva e perciò gli olivicoltori, ormai disamorati, tendevano a non più raccogliere e lavorare il prezioso prodotto degli oliveti.

Per di più nell'animo del consumatore si diffuse il timore che tale prodotto potesse essere dannoso alla salute, e ciò fece diminuire paurosamente il consumo dell'olio, specialmente nelle regioni settentrionali, aggravando la crisi della produzione e del commercio dell'olio. Forse no, forse dannoso alla salute questo prodotto artificiale non era. Ed io ho voluto in proposito indagare accuratamente presso igienisti e tecnici ottenendo sempre l'assicurazione che tale pericolo non sussisteva, ma quasi certamente questo prodotto non poteva contenere tutti gli elementi nutritivi, tutta la ricchezza vitaminica che il buon olio di oliva possiede in grande quantità. Ma a questo punto io mi chiedo come sia possibile che proprio nella Nazione più ricca di oliveti che esista al mondo, dove si produce un olio assolutamente ineguagliabile, si sia giunti a fabbricare un olio di sintesi, mettendo in pericolo un patrimonio meraviglioso ed una tradizione senza pari; come la frode non sia stata subito rilevata e denunziata come lesiva, oltre che degli interessi privati, anche di un interesse pubblico, di un interesse nazionale di grandissima entità. Mi domando come non sia stato avvertito il pericolo di perdere una clientela internazionale di primissimo ordine che manda oro in Italia in cambio del nostro olio di oliva. Ci vuole poco a perdere la fiducia dei consumatori stranieri, e perdere un mercato può voler dire far naufragare

tutta una fiorente industria oltre a paralizzare uno dei più importanti settori della nostra agricoltura; tutto ciò per una insana voracità di pochi speculatori.

La Nazione viveva sicura ed orgogliosa del suo prodotto che non soltanto nutriva l'intera popolazione, ma correva il mondo accolto e apprezzato in ogni Paese. La legge che ne disciplinava la produzione ed il commercio si riteneva fosse sufficiente a tutelarlo. Era una vecchia legge fascista che nessuno aveva pensato di aggiornare. Il legislatore fascista saggiamente allora vi aveva provveduto con il decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 28 marzo 1926, n. 562. Era una legge che non riguardava l'olio soltanto ma diversi prodotti alimentari, dal vino ai latticini, agli zuccheri, all'olio. E per quest'ultimo erano bastati soltanto sei articoli, dal n. 20 al n. 25, perchè allora era sufficiente stabilire le caratteristiche dell'olio di oliva in contrapposto all'olio di semi. Era importante allora stabilire tra i due prodotti una netta separazione per garantire la genuinità dell'olio di oliva. La materia veniva poi ripresa dal legislatore quando si trattò di disciplinare la produzione dell'olio di oliva di seconda qualità, ma pur sempre di oliva, tratto dalla lavorazione delle sanse.

Con la legge 16 marzo 1931, n. 378, si prescriveva che a tale olio di qualità inferiore fosse aggiunta come rivelatore una quantità di olio di sesamo, onde impedire le frodi. Infine, con il regio decreto-legge 27 settembre 1926, convertito nella legge 18 gennaio 1937, veniva stabilita la classificazione degli oli di oliva per graduarne la purezza ed il pregio. Tale classificazione è tuttora vigente. Si avvertiva cioè la necessità di segnalare l'olio prodotto con procedimento esclusivamente di pressione in confronto a quelli prodotti con la lavorazione di disacidificazione e di deodorazione, il cosiddetto rettificato A, e l'olio prodotto e ricavato dalla lavorazione delle sanse, il rettificato B, di qualità nettamente inferiore.

Questa classificazione non impedì degli imbrogli e delle frodi perchè stabiliva tre categorie di olio, e cioè l'olio sopraffino vergine, l'olio fine d'oliva e l'olio d'oliva. Ma, mentre il primo tipo era esclusivamente il prodotto ricavato dalla pressione, e cioè di prima qualità, il secondo era costituito da una miscela di olio vergine con olio disacidificato e deodorato ed il terzo era una miscela di olio vergine con quelli ricavati dalla lavorazione delle sanse. Di seconda qualità, quindi, l'olio fine d'oliva e di qualità nettamente inferiore quello qualificato soltanto come olio di oliva.

Frodi ve ne furono certamente, con abusiva presentazione di una qualità al posto di un'altra, ma almeno si veleggiava ancora sul mare dell'olio di oliva, sia di prima qualità che di qualità inferiore.

Il peggio venne poi, nel periodo bellico, quando il bisogno di olio nelle zone del Nord si fece spasmodico, quando si ricorse ad ogni succedaneo pur di avere un olio che desse almeno l'illusione dell'olio di oliva. Bisogna aver vissuto nelle nostre regioni del Nord, in quel periodo fortunoso, per comprendere cosa voleva dire la mancanza assoluta dell'olio. Chi veniva fortunosamente in possesso di una bottiglia di olio lo usava poi con il contagocce. Il bisogno impellente spinse i tecnici alla ricerca dell'olio sintetico. Fu la Germania a trovare per prima la soluzione con il sistema dell'esterificazione, per mezzo della quale si prelevava dai grassi animali la molecola dell'acido oleico e, con l'aggiunta di glicerina ed altre sostanze, si formava un olio molto simile a quello dell'oliva. Parve e forse fu un miracolo della scienza. Ma fu anche la Germania la prima a bandire dal suo territorio l'esterificazione e la sintesi, non appena cessato il periodo di emergenza, preferendo importare dall'Italia e dalla Spagna l'olio di oliva anzichè fabbricarlo sinteticamente. E non aveva la Germania da tutelare un immenso patrimonio di olivi, nè gli interessi di un'imponente popolazione che dell'olivo vive, nè una fiorente industria olearia. Da noi, dopo quindici anni dalla cessazione delle ostilità, si continuava invece ad usare clandestinamente questo metodo, a disdoro e a danno dei nostri olivicoltori e in frode ai nostri consumatori, rovinando tutta l'industria e tutto il commercio oleario.

A questa situazione il Parlamento deve porre rimedio, con i mezzi più drastici e più severi. Bandire dal nostro territorio nel modo più assoluto la fabbricazione dell'olio per esterificazione e per sintesi è il primo compito di questa legge. Io concordo con l'amico senatore Bolettieri sulla necessità di distruggere tutti gli apprestamenti fatti in questi anni per questa fabbricazione, nonchè tutti gli impianti ed i macchinari dei quali neppure il ricordo deve più rimanere tra noi. Anche se si provasse che questo olio sintetico è assolutamente innocuo e non dannoso alla salute, esso deve essere bandito. La popolazione italiana che vuole consumare l'olio dei suoi olivi deve essere certa che l'olio proviene dall'olivo solamente e non da altre materie. Gli oliveti che popolano il nostro suolo e che sono tutelati e protetti contro le avversità atmosferiche devono altresì essere protetti contro questa concorrenza che ne minaccia la distruzione. Essi sono ragione di vita per tutta una popolazione e fonte di ricchezza che non bisogna lasciare inaridire.

Ma, oltre che contro i processi di esterificazioni e sintesi, la produzione ed il commercio oleario devono essere protetti da altre frodi con tutta la severità possibile; mi riferisco all'interferenza tra l'una e l'altra qualità dell'olio di oliva. Più non serve la classificazione ufficiale fatta con la legge del 1936: la tecnica ha progredito anche in questo campo, e dai sottoprodotti dell'olivo trae oli di qualità inferiore che debbono essere ben distinti dagli oli di sola pressione. È questa una questione vitale per gli olivicoltori italiani, ed a questa necessità provvede la presente legge elencando varie qualità d'olio secondo la sua purezza e il suo pregio; ma a questo punto io mi permetto di esprimere al Ministro e alla Commissione il mio dubbio personale. Lo faccio pensando ai più sprovveduti tra i consumatori, alle massaie, agli operai, ai contadini: sapranno tutti questi umili destreggiarsi tra le tante qualità e le tante qualificazioni quasi simili? Sapranno che lo olio extra vergine d'oliva è superiore all'olio sopraffino vergine d'oliva e non viceversa, sapranno che l'olio rettificato d'oliva è un prodotto di qualità inferiore e non potrà essere gabellato come un olio di primissima qualità?

Io avrei voluto che fosse usata una dizione più semplice e più alla portata di tutti per evitare frodi ed imbrogli. Ho sentito da qualche collega una tirata contro il rettificato B, che si vorrebbe eliminare dal novero degli oli per mandarlo alla lavorazione del sapone; questo però mi pare eccessivo e forse pericoloso, perchè probabilmente determinerebbe una crisi dell'industria olearia con conseguente diminuzione della massa operaia addetta alla lavorazione e un aggravamento della disoccupazione. Meglio, secondo me, vigilare questo elemento e impedire che esso turbi il consumo dell'olio di qualità superiore, lasciandolo però per i consumi di minor pregio. Non tutti possono permettersi l'olio di pressione e il rettificato B, per certi usi minori, può anche essere utilizzato. Importante si è che le due qualità siano tenute nettamente distinte anche nella fase di produzione, che deve avvenire in ambienti separati e non comunicanti tra di loro. E perchè non si potrebbe obbligare a colorare in modo diverso il rettificato B, in modo che sia individuabile immediatamente?

Vengo alle sanzioni ed ho concluso. Parlo subito della sanzione più grave e più importante, che è quella prevista dall'articolo 14 per le violazioni previste dalla prima parte dell'articolo 9; cioè la preclusione assoluta all'esterificazione e alla sintesi come produzione di olio. La pena comminata è grave sia per l'entità della multa, sia per la reclusione, stabilita nel massimo di tre anni. Ma tale severità è necessaria se si vuole assicurare l'efficacia intimidatrice della legge, anzi io credo che oltre al massimo della pena detentiva si dovrebbe altresì stabilire come minimo non meno di sei mesi di reclusione, e cioè, all'articolo 14, stabilire per la violazione delle norme contenute nell'articolo 9 una pena che vada da un minimo di 6 mesi ad un massimo di 3 anni, oltre alla multa da lire 2 milioni a lire 10 milioni.

Ho sentito il collega senatore Roda lamentare che tale pena sia molto inferiore a quella prevista dall'articolo 440 del Codice penale, il quale commina una pena dai 3 ai 10 anni di reclusione. Osservo al collega che la

sua critica non è giustificata perchè l'articolo 440 del Codice penale presume la pericolosità per la salute pubblica, mentre la presente legge, oltre al non presumerla, la esclude; e in questo sono in disaccordo con quanto hanno detto i colleghi senatori Monni e Milillo. L'articolo 440 del Codice penale appartiene al capo II del titolo VI ed esamina i reati di pericolo mediante frode contro la salute pubblica: non ad esso si allaccia la presente legge, ma piuttosto agli articoli 515 e 516 dello stesso Codice penale i quali trattano della frode in commercio. Che, se la pericolosità dovesse comunque manifestarsi, sarebbe sempre applicabile la più grave pena prevista dall'articolo 440. Infatti l'articolo 15 della presente legge stabilisce che, per quanto non previsto in essa, si debba far riferimento alle disposizioni del decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, il quale stabilisce all'articolo 60 che le disposizioni precedenti non ostacolano l'applicazione delle più gravi pene previste dal Codice penale e da altre leggi speciali.

Ad ogni modo, ad evitare ogni equivoco, io proporrò un emendamento aggiuntivo per stabilire espressamente che le disposizioni penali della legge non ostacolano, ove applicabili, le più gravi sanzioni previste dal Codice penale. Non si tratta di usare ferocia nello stabilire le penalità, ma una grande severità, giustificata dall'importanza del bene che si vuole tutelare: un'infinita massa di consumatori da tutelare, un imponente patrimonio olivicolo da difendere, e con esso le ragioni di vita e di lavoro di un'intera popolazione. E sostenere ed aiutare l'industria ed il commercio oleario nel loro sforzo poderoso per conquistare e mantenere all'interno ed all'estero una posizione essenziale per l'economia italiana.

Abbiamo aiutato e difeso gli oliveti contro le avversità atmosferiche e sarebbe strano non difenderli contro la voracità di pochi disonesti. Dico pochi disonesti perchè sono persuaso che la grande massa degli industriali e dei commercianti oleari guardino pensosi al domani delle loro industrie e del loro commercio che debbono prosperare e non inaridirsi. Essi attendono da noi una saggia legge, che sia per tutti garanzia di onesto lavoro. Ed a noi guardano attenti gli stranieri che amano e prediligono il nostro prodotto, ma giustamente pretendono di avere la certezza che da noi acquistano il prezioso dono che ci fornisce l'olivo, genuino e non sofisticato, e non una fraudolenta manipolazione di materia estranea alla sacra pianta mediterranea.

E prima di finire intendo rivolgere un elogio al collega senatore Salari che, con il suo progetto di legge, ha per primo richiamato l'attenzione del Governo e del Parlamento sulla grave questione. Ed un elogio va anche al Ministro, per la solerzia con la quale ha fatto approntare il progetto governativo. Ed un elogio vivissimo alla Sottocommissione e segnatamente al relatore, senatore Carelli, per l'ingente e lodevolissimo lavoro da lui compiuto.

Non sarà forse perfetta, questa legge, perchè la tecnica evolve rapidamente, e forse fra non molto si dovranno apportare ad essa aggiunte e modifiche, ma essa costituisce indubbiamente un notevolissimo passo in avanti per dare assetto e tutela a questo importantissimo settore della produzione agricola italiana. Per questi motivi, anche a nome degli altri colleghi liberali, dichiaro che voteremo a favore della legge. (*Applausi dal centro. Congratulazioni*).

P R E S I D E N T E . Rinvio il seguito della discussione alla seduta pomeridiana.

Il Senato tornerà a riunirsi in seduta pubblica oggi, alle ore 16,30, con l'ordine del giorno già distribuito.

La seduta è tolta (*ore 13,30*).

Dott. ALBERTO ALBERTI
Direttore dell'Ufficio dei resoconti parlamentari