

SENATO DELLA REPUBBLICA
III LEGISLATURA

(Nn. 10 e 279-B)

DISEGNO DI LEGGE

approvato dal Senato della Repubblica nella seduta del 18 dicembre 1959

modificato dalla Camera dei deputati nella seduta del 12 ottobre 1960

(V. Stampato n. 1899)

risultante dall'unificazione

DEL

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore SALARI

E DEL

DISEGNO DI LEGGE

presentato dal Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste

(FERRARI AGGRADI)

di concerto col Ministro di Grazia e Giustizia

(GONELLA)

col Ministro delle Finanze

(PRETI)

col Ministro dell'Industria e del Commercio

(BO)

e col Ministro della Sanità

(MONALDI)

TRASMESO DAL PRESIDENTE DELLA CAMERA DEI DEPUTATI ALLA PRESIDENZA

IL 13 OTTOBRE 1960

Norme per la classificazione e la vendita degli olii di oliva

DISEGNO DI LEGGE

APPROVATO DAL SENATO DELLA REPUBBLICA

Art. 1.

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

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

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

2) « olio sopraffino vergine di oliva », riservata all'olio che ottenuto meccanicamente dalle olive non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che contenga non più dell'1,5 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico;

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

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

DISEGNO DI LEGGE

APPROVATO DALLA CAMERA DEI DEPUTATI

Art. 1.

Identico.

Per la denominazione di cui al n. 3) è ammessa una tolleranza del 10 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Art. 2.

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

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

Gli olii di cui ai precedenti commi non devono contenere tracce delle sostanze chimiche adoperate e devono avere non più dello 0,5 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Sono considerati non commestibili gli olii derivanti da processi di esterificazione o di sintesi, o comunque da altri metodi diversi da quelli della neutralizzazione con alcali.

Art. 3.

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

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

Art. 4.

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

a) per olio lampante l'olio ottenuto meccanicamente dalle olive, il quale non abbia subito manipolazioni chimiche ed all'esame

Art. 2.

Identico.

Art. 3.

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

Identico.

Art. 4.

Identico.

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

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

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

Art. 5.

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

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste terrà sistematicamente aggiornato l'elenco ufficiale dei metodi di analisi per la lotta contro le frodi.

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

Art. 6.

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

Le denominazioni di cui agli articoli 1, 2 e 3 debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte sui recipienti contenenti gli olii, nei modi e con le forme prescritte nel regolamento approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, per l'esecuzione del decreto-legge 15 ottobre 1925, numero 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, e successive modificazioni.

Art. 5.

Identico.

Art. 6.

Identico.

Art. 7.

Fatti salvi gli accordi internazionali, è vietata l'importazione degli olii di oliva rettificati, dell'olio di sansa di oliva grezzo e rettificato, delle miscele di olio di oliva vergine con olii rettificati, dei sottoprodotti della lavorazione dell'olio di oliva, delle oleine, delle paste di saponificazione nonchè dei saponi in massa.

Art. 8.

Sono punite con la multa di lire 200.000 per ogni quintale di olio e con la reclusione fino ad 1 anno le violazioni di cui all'articolo 5 della presente legge.

Nei casi di particolare gravità le pene sono raddoppiate.

Se il fatto è commesso dal produttore diretto che abbia venduto modeste quantità del suo prodotto, la pena è della multa sino a lire 300.000.

Art. 9.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 6, secondo comma, è punito con l'ammenda fino a lire 1 milione.

Art. 10.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 7 della presente legge è punito con la reclusione fino a 3 anni e con la multa da lire 2.000.000 a lire 10.000.000.

Art. 11.

Nelle ipotesi previste dagli articoli 5, 6 e 7 della presente legge, la merce è confiscata ai sensi dell'articolo 240 del Codice penale e si applica l'articolo 518 dello stesso Codice.

Art. 7.

Identico.

Art. 8.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 5 della presente legge è punito con la multa di lire 200.000 per ogni quintale o frazione di quintale di olio e con la reclusione fino ad un anno.

Identico.

Se il fatto è di lieve entità le pene sono diminuite fino alla metà.

Se il fatto è commesso dal produttore diretto che abbia venduto modeste quantità del suo prodotto, la pena è della ammenda sino a lire 300.000.

Art. 9.

Identico.

Art. 10.

Identico.

Art. 11.

Nelle ipotesi previste dagli articoli 8, 9 e 10 della presente legge, la merce è confiscata ai sensi dell'articolo 240 del Codice penale e si applica l'articolo 518 dello stesso Codice.

Art. 12.

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

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

Le disposizioni di cui all'articolo 5, si applicano tre mesi dopo l'entrata in vigore della presente legge.

Art. 13.

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

Art. 12.

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

Art. 13.

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

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

Le disposizioni di cui all'articolo 5 si applicano tre mesi dopo l'entrata in vigore della presente legge.