

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori PALA, SCARDACCIONE, CAROLLO e DERIU

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 18 NOVEMBRE 1976

Repressione delle frodi nella preparazione e commercializzazione degli oli e dei grassi destinati all'alimentazione

ONOREVOLI SENATORI. — La legge 13 novembre 1960, n. 1407, contenente norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva, ha stabilito all'articolo 2, quarto comma, che sono considerati non commestibili gli oli derivanti da processi di esterificazione o di sintesi.

Con l'articolo 1 della legge 24 luglio 1962, n. 1104, è stato vietato di produrre, vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per uso alimentare gli oli di qualsiasi specie ed i grassi concreti, ottenuti con processo di esterificazione o di sintesi. L'articolo 2 della stessa legge vieta di detenere impianti di esterificazione negli stabilimenti di lavorazione di oli di qualsiasi specie, destinati ad uso commestibile. Resta peraltro lecito di ricorrere al metodo di neutralizzazione per esterificazione nella lavorazione degli oli e dei grassi, destinati ad usi diversi da quello commestibile.

Emanate le norme di cui sopra, apparve subito la grave difficoltà di applicarle, per la inesistenza di metodi analitici tali da consentire l'accertamento *a posteriori* del metodo di neutralizzazione impiegato per gli oli e i grassi.

Per tale ragione, con la legge 27 gennaio 1968, n. 35, si ritenne di porre parziale riparo a questo stato di cose e di risolvere a monte i problemi che si ponevano istituendo l'obbligo di denaturare nello stabilimento di produzione — o in apposito locale all'uopo destinato — le oleine, le morchie e gli altri sottoprodotti della raffinazione degli oli di oliva e degli oli di semi, ottenuti nelle raffinerie nazionali o importati dall'estero, cioè di alcune delle materie prime, utilizzando le quali è possibile la produzione di oli esterificati.

Tuttavia, con quella norma non si è riusciti ad eliminare completamente le frodi, sia in

LEGISLATURA VII — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

fase di preparazione e maggiormente nella fase di commercializzazione, a danno dei consumatori e degli operatori onesti.

Provvidenzialmente, un nuovo metodo analitico, quello per la determinazione nei trigliceridi della percentuale di acido palmitico in posizione due mediante lipasi pancreatica, reso ufficiale dal decreto ministeriale 20 dicembre 1971, modificato con decreto ministeriale 30 agosto 1974, offre lo strumento per

eliminare nel modo più completo ogni pratica fraudolenta.

Al fine di adottare in via obbligatoria il nuovo metodo, è opportuno eliminare l'alternativa di denaturare i sottoprodotti della raffinazione ottenuti nelle raffinerie nazionali o importati dall'estero e così eliminare ogni scappatoia fraudolenta.

Sottoponiamo pertanto alla vostra approvazione il seguente disegno di legge.

DISEGNO DI LEGGE**Art. 1.**

Ai fini della repressione delle frodi nella preparazione e commercializzazione degli oli e dei grassi derivanti da processi di esterificazione o di sintesi e dichiarati incommestibili dalle norme vigenti, verrà impiegato il metodo analitico per la determinazione nei trigliceridi della percentuale di acido palmitico in posizione due mediante lipasi pancreatica, reso ufficiale dal decreto ministeriale 20 dicembre 1971, modificato con decreto ministeriale 30 agosto 1974.

Art. 2.

L'articolo 5 e l'articolo 11, quarto comma, della legge 27 gennaio 1968, n. 35, sono abrogati.