

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 2453

## PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato LION

Modifica all'articolo 1 della legge 3 agosto 1998, n. 313,  
per l'indicazione del luogo di origine dell'olio extravergine  
di oliva e dell'olio di oliva vergine

*Presentata il 28 marzo 2007*

ONOREVOLI COLLEGHI! — Nei settori dell'alimentazione e della produzione agroalimentare si possono distinguere, a livello europeo, almeno due modelli interpretativi. Si tratta di due approcci sistematici e di metodo nettamente diversi tra loro: il primo tipicamente mediterraneo che tiene conto delle tradizioni, delle varietà regionali e delle proprietà qualitative e qualificative dei prodotti, sia sotto il profilo nutrizionale, sia sotto quello salutistico e culturale; il secondo di ispirazione continentale, rivolto alla sicurezza sanitaria e alle omologazioni dei processi, fortemente basato sulle attività di trasformazione di tipo industriale.

Si tratta di differenze importanti perché in funzione dell'uno o dell'altro orientamento ne derivano politiche di mercato altrettanto significativamente diverse. Infatti, se da un lato la cultura mediterranea della buona e sana alimen-

tazione, legata alle origini e alle tradizioni rurali delle diverse regioni, tende a privilegiare le piccole produzioni ad alto valore qualitativo, in cui è l'apporto del sapere umano che determina la qualità e le specificità degli alimenti, dall'altro lato, il genere agroindustriale nordeuropeo, fondato sulla sicurezza alimentare, la cui garanzia è dovuta esclusivamente alla sterilità dei metodi e dei luoghi di produzione, tende a privilegiare i fattori della produzione, i cicli tecnologici e le standardizzazioni dei processi, ma a scapito della tipicità degli alimenti.

D'altro canto, la prerogativa di saper coniugare la salubrità con la varietà dei gusti e dei sapori degli alimenti è una peculiarità propria delle popolazioni classiche che però, nel corso dei secoli, si è diffusa con successo anche a culture più nordiche. In particolare, nel corso degli ultimi anni si è constatato che tutti i

consumatori tendono a privilegiare, nella loro alimentazione, la qualità anziché la quantità. Questa ricerca di prodotti specifici sta comportando l'emergere di una domanda sempre più consistente di alimenti aventi un'origine geografica determinata: si tratta di derrate alimentari la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali e umani, e le cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nel rispetto di disciplinari noti ed entro territori delimitati.

A svantaggio della cultura dell'origine dei prodotti e del rispetto dei saperi e delle tradizioni alimentari concorre il fatto che alcune recenti organizzazioni comuni di mercato (OCM) europee, riguardanti comparti di specifica impronta mediterranea, segnatamente quella del sistema olivicolo-oleario e quella dei prodotti lattiero-caseari, stanno subendo l'influenza della filosofia continentale e le incerte conseguenze che ne stanno derivando sono indicative dello stato di sofferenza e di malessere che si va diffondendo presso le aziende agricole ed i sistemi rurali di matrice mediterranea, soprattutto italiani.

Un comparto che maggiormente risente delle scelte tipicamente mercantili e produttivistiche delle nuove OCM comunitarie è quello dell'olio extravergine di oliva. Per tale settore i criteri regolamentari basati quasi esclusivamente sulla libera circolazione delle derrate alimentari, sulla sicurezza dei processi e sulla libertà degli approvvigionamenti delle materie prime, a danno dell'origine delle stesse nonché delle consuetudini e delle tecniche tradizionali di trasformazione, sono diventati dei problemi molto seri, al punto che sono a rischio di scomparsa interi comparti di aree regionali da sempre dedite alla produzione olearia.

Con ottimo grado di certezza è possibile affermare che nessuna produzione agroalimentare è antica quanto quella olivicolo-olearia del Mediterraneo. L'origine dell'olivo domestico è antichissima e la si può fare risalire al quarto millennio avanti

Cristo, ovvero un periodo che la lega a quello delle prime civiltà.

La coltura olivicolo-olearia può esistere solo nel contesto di una società stabile, dotata di una organizzazione politica ed economica progredita e complessa, con conoscenze botaniche e pratiche agricole profonde e con il perfezionamento di tecniche di lavorazione e di estrazione specialistiche, inscindibilmente legate alle tradizioni, agli usi e alle prassi consuetudinarie che solo nell'ambito delle civiltà storiche come quelle del Mediterraneo, tra cui la nostra, si possono consolidare e tramandare.

Nella mente del pubblico e nell'immaginario dei consumatori, così come nelle prassi dei produttori olivicoli, produrre olio di oliva in Italia ha un significato particolare e specifico e va al di là di un semplice processo di molitura e di imbottigliamento di un olio. Fare olio di oliva italiano è sinonimo di coltivare l'olivo nei territori collinari, preparare i suoli con antiche tecniche, curare con pazienza gli olivi spesso secolari, raccogliere le olive ancora in gran parte a mano o, ad ogni modo, con strumenti poco invasivi, portare i frutti ai frantoi più antichi, in luoghi di chiara fama, o consegnarli a produttori oleari di grande reputazione. Un olio di oliva italiano non è la semplice estrazione di un liquido da una qualsiasi oliva ma, al contrario, è la continuazione naturale della coltivazione dell'olivo, la cui drupa passa dalla pianta al frantoio.

Per questa particolarità specifica di intendere l'olivicoltura italiana, è molto importante che nel commercio contemporaneo, le confezioni che contengono olio d'oliva rechino in etichetta anche la provenienza delle olive da cui tale olio è stato estratto. Tale indicazione generale, del resto, è esplicitamente prevista, anche dalla relativa regolamentazione comunitaria. A tale proposito, il regolamento (CE) n. 1019/2002 della Commissione, del 13 giugno 2002, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva, chiarisce che qualora la designazione dell'origine degli oli di oliva vergini si riferisca alla Comunità o a uno Stato membro, bisogna

tenere conto del fatto che le olive utilizzate, come pure le pratiche e le tecniche di estrazione, incidono sulla qualità e sul sapore dell'olio. La designazione dell'origine deve quindi riferirsi alla zona geografica nella quale l'olio di oliva è stato ottenuto, che di norma corrisponde alla zona nella quale le olive sono state frante. Tuttavia, se il luogo di raccolta delle olive è diverso da quello di estrazione dell'olio, è opportuno che tale informazione sia indicata sugli imballaggi o sulle relative etichette per non indurre in errore il consumatore e non perturbare il mercato dell'olio di oliva.

Ancora secondo il medesimo regolamento, qualora le olive siano state raccolte in uno Stato membro o un Paese terzo diverso da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, la designazione dell'origine comporta la dicitura seguente: « Olio (extra) vergine di oliva ottenuto in (designazione della Comunità o dello Stato membro interessato) da olive raccolte in (designazione della Comunità, dello Stato membro o del Paese interessato) ».

Va del resto ricordato che sui mercati è notevolmente aumentata la varietà dei prodotti agroalimentari disponibili e, dati la diversità degli stessi e il numero elevato di informazioni che sono fornite al riguardo, è necessario che il consumatore disponga, per operare una scelta ottimale, di informazioni chiare e sintetiche che

forniscano esattamente le indicazioni relative all'origine del prodotto che desidera acquistare.

Il vantaggio di offrire prodotti le cui qualità e referenze di pregio risiedono principalmente nelle loro origini non riguarda solo i consumatori, bensì anche gli agricoltori. Infatti, nel quadro del riorientamento della politica agricola comune si è data priorità alla diversificazione della produzione agricola per conseguire un migliore equilibrio tra offerta e domanda sui mercati e, secondo questo indirizzo, la promozione di prodotti di qualità aventi determinate caratteristiche rappresenta una tappa vincente per il mondo rurale, in particolare nelle zone svantaggiate o periferiche, in quanto può garantire sia il miglioramento dei redditi degli agricoltori sia la permanenza della popolazione rurale nelle zone suddette.

Alla luce di quanto esposto e in conformità alle norme comunitarie in materia di produzioni che abbiano un legame con il territorio di origine, ma soprattutto riprendendo le disposizioni dell'Unione europea sulla commercializzazione dell'olio di oliva, con la presente proposta di legge si intende rendere obbligatorio quanto già previsto dalla pertinente regolamentazione comunitaria, ossia che sulle etichette di vendita dell'olio extravergine di oliva e dell'olio di oliva vergine, sia sempre indicato il luogo di raccolta delle olive da cui l'olio è stato ottenuto.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

*(Norme sull'etichettatura degli oli extravergine e vergine di oliva).*

1. Al comma 1 dell'articolo 1 della legge 3 agosto 1998, n. 313, sono aggiunti, in fine, i seguenti periodi: « In applicazione dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1019/2002 della Commissione, del 13 giugno 2002, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva, al fine di non indurre in errore il consumatore e di non perturbare il mercato dell'olio di oliva, nelle fasi del commercio al dettaglio, sugli imballaggi o sulle relative etichette degli oli di oliva di cui all'articolo 1 del medesimo regolamento (CE) n. 1019/2002, devono sempre essere indicati il luogo, in particolare lo Stato o il Paese, di raccolta delle olive da cui lo stesso l'olio è stato estratto, nonché il luogo sede del frantoio in cui le medesime olive sono state molite. Ai fini del presente comma, qualora le olive siano state raccolte in uno Stato diverso dall'Italia e frante in Italia, ovvero siano state raccolte in uno Stato membro dell'Unione europea o in un Paese terzo diversi da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, sui citati imballaggi o sulle relative etichette, deve essere altresì riportata la seguente dicitura: « Olio (extra) vergine di oliva ottenuto in (designazione della Comunità o dello Stato membro interessato) da olive raccolte in (designazione della Comunità, dello Stato membro o del Paese interessato) ».

## ART. 2.

*(Entrata in vigore).*

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

€ 0,30



\*15PDL0024590\*