

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 4122

## PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato GALATI

Istituzione del marchio di «olio extravergine di oliva – alta qualità» per il contrasto delle frodi attuate mediante la miscelazione con oli deodorati

*Presentata il 28 febbraio 2011*

ONOREVOLI COLLEGHI! — Dall'Unione europea, nel corso degli ultimi giorni, si è diffusa una notizia che ha aperto notevoli discussioni nel dibattito pubblico nel merito della cosiddetta «qualità alimentare». Il nuovo regolamento in vigore dal prossimo 1° aprile autorizza infatti la commercializzazione di olio di oliva «deodorato», ovvero olio di scarsa qualità spacciato come extravergine grazie all'innalzamento dei limiti massimi di alchil esteri, composti chimici che si formano nelle miscele di bassa qualità. L'elevata presenza di queste sostanze è un indicatore di scarsa qualità dell'olio extravergine di oliva e di una non corretta conservazione dovuta a un cattivo immagazzinamento della materia prima. Con la normativa europea in vigore dal 1° aprile — come si

legge sul sito *internet* [www.ilfattoalimentare.it](http://www.ilfattoalimentare.it) che chiarisce e corregge una falsa notizia diffusa dai mezzi d'informazione che parlava erroneamente di tutela dell'olio di oliva di qualità — si autorizza la vendita di olio extravergine di oliva con un quantitativo massimo di alchil esteri pari a 150 milligrammi per chilogrammo (mg/Kg). Ma un olio di qualità ottenuto da olive sane spremute subito dopo la raccolta contiene al massimo 10-15 mg/Kg di alchil esteri, che possono arrivare in via eccezionale a 30 mg/Kg. Se il valore aumenta di cinque volte vuole dire, come sottolinea la normativa approvata dall'Unione europea, che le olive prima della spremitura hanno subito «maltrattamenti» (schiacciate o ammaccature oppure sono rimaste molto tempo nei piaz-

zali sotto il sole in attesa della spremitura) e che l'olio ha un odore cattivo e risulta difettoso. Per aggirare l'ostacolo i produttori lo deodorano e lo vendono come olio extravergine di oliva.

Carlo Mariani della Stazione sperimentale oli e grassi di Milano, considerato uno dei più attenti studiosi della materia, ha voluto sottolineare che, in sede di dibattito presso il Consiglio oleicolo internazionale (COI) a Madrid per mettere a punto la normativa, l'Italia era contraria ai nuovi limiti per gli alchil esteri perché un buon olio al massimo ne contiene da 10 a 30 mg/Kg, tuttavia a Bruxelles sono state ratificate le decisioni di Madrid.

Chiaramente quando i valori di alchil esteri sono superiori è del tutto lecito

ipotizzare l'impiego di materia prima non di buona qualità.

Tutto ciò penalizza i produttori onesti perché l'olio ottenuto da olive sane e mature con un tenore di alchil esteri ridottissimo è etichettato come quello deodorato, con un notevole danno sia a livello economico che qualitativo del prodotto stesso, che dopo qualche mese si ossida e perde sapore.

Questa normativa evidentemente rappresenta un errore macroscopico da parte dell'Unione europea e potrebbe essere in qualche modo « annullata » attraverso la presente proposta di legge che prevede una nuova categoria, ossia l'olio extravergine di oliva — alta qualità, caratterizzato dall'omonimo marchio.

## PROPOSTA DI LEGGE

—

## ART. 1.

1. Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali istituisce, con proprio decreto, il marchio di « olio extravergine di oliva alta qualità », di seguito denominato « marchio », per il contrasto delle frodi attuate mediante la miscelazione con oli deodorati.

## ART. 2.

1. Nell'ambito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è istituita un'apposita commissione per l'assegnazione del marchio ai produttori che ne fanno richiesta.

2. La commissione di cui al comma 1 ha il compito di controllare i quantitativi di alchil esteri contenuti nell'olio extravergine di oliva che non devono comunque superare i 30 milligrammi per chilogrammo (mg/Kg). In caso di superamento di tale limite non si ha diritto all'assegnazione del marchio.

€ 1,00



\*16PDL0068300\*