

PIANO OLIVICOLO OLEARIO

AZIONE 9.1 - Gruppi di lavoro e Tavoli tecnici su specifici temi normativi

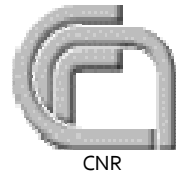


CONVEGNO INEA-IDAIC

LA DISCIPLINA GIURIDICA DELLA FILIERA OLIVICOLO-OLEARIA TRA PROBLEMI APPLICATIVI E SPUNTI PROPOSITIVI

Firenze 5 Novembre 2013

Sintesi commentata delle relazioni



**CONVEGNO INEA-IDAIC
“LA DISCIPLINA GIURIDICA DELLA FILIERA
OLIVICOLO-OLEARIA TRA PROBLEMI APPLICATIVI E
SPUNTI PROPOSITIVI”**

**SINTESI COMMENTATA
DELLE RELAZIONI**

Documento di lavoro realizzato nell'ambito della Convenzione di ricerca INEA-IDAIC (Istituto di Diritto Agrario Internazionale e Comparato) di Firenze (prot. INEA n. 0012969 del 5/9/2012) per le attività del Progetto INEA "Piano Olivicolo Oleario. Azione 9.1 - Analisi normative", finanziato dal MIPAAF (Decreto n. 6417 del 30/12/2010) e la cui responsabilità è affidata alla Dr.ssa Sabrina Giuca.

Coordinamento INEA:

Dr.ssa Sabrina Giuca

Responsabile scientifico per il CNR-IDAIC:

Prof. Alberto Germanò

Gruppo di lavoro INEA:

Dr.ssa Sabrina Giuca (coordinamento), Dr.ssa Laura Aguglia (INEA), Dr. Andrea Arzeni (INEA Marche), Dr.ssa Lucia Briamonte (INEA), Dr.ssa Valentina Cardinale (INEA), Dr.ssa Barbara Cosenza (INEA Campania), Dr. Giovanni Dara Guccione (INEA Sicilia), Dr.ssa Simonetta De Leo (INEA), Dr.ssa Assunta D'Oronzio (INEA Basilicata), Dr.ssa Federica Floris (INEA Sardegna), Dr. Marco Gaito (INEA Abruzzo), Dr. Franco Gaudio (INEA Calabria), Dr.ssa Mena Izzi (INEA Molise), Dr. Claudio Liberati (INEA Lazio), Dr.ssa Maria Carmela Macrì (INEA), Dr.ssa Veronica Manganiello (INEA), avv. Monica Minelli (AIDA-Associazione Italiana di Diritto Alimentare, Università della Tuscia e consulente CNR-IDAIC), Dr.ssa Mafalda Monda (INEA), Dr. Antonio Papaleo (INEA Lazio), Dr.ssa Raffaella Pergamo (INEA Umbria), Dr.ssa Maria Rosaria Pupo D'Andrea (INEA Calabria), Dr. Piergiovanni Rodina (INEA Veneto), Dr. Marco Satta (INEA Sardegna), Dr. Alfonso Scardera (INEA Molise), Dr.ssa Giuliana Strambi (CNR-IDAIC), Dr. Alberto Sturla (INEA Liguria), Dr.ssa Lucia Tudini (INEA Toscana), Dr.ssa Graziella Valentino (INEA Puglia).

Supporto elaborazione dati: sig. Marco Amato (INEA), sig. Fabio Iacobini (INEA), sig.ra Tonia Liguori (INEA Campania).

Segreteria: sig.ra Lara Abbondanza (INEA), sig.ra Debora Pagani (INEA), sig.ra Francesca Ribacchi (INEA).

Gruppo di lavoro CNR-IDAIC:

Prof. Alberto Germanò (coordinamento), Avv. Mariagrazia Alabrese (Scuola Superiore Sant'Anna - Pisa), Prof. Avv. Ferdinando Albisinni (Università degli Studi della Tuscia-Viterbo), Prof. Avv. Stefano Masini (Università degli Studi Roma Tre), Prof.ssa Avv. Maria Pia Ragionieri (Università degli Studi della Tuscia-Viterbo), Avv. Monica Minelli (Foro di Roma), Dr.ssa Giuliana Strambi (CNR-IDAIC).

Il testo è stato redatto da Alberto Germanò e Giuliana Strambi, rispettivamente responsabile scientifico e ricercatrice del CNR-IDAIC.

Il documento è stato chiuso il 12 novembre 2013.

In data 20 gennaio 2014 il documento è stato integrato da una nota finale.

CONVEGNO INEA-IDAIC “LA DISCIPLINA GIURIDICA DELLA FILIERA OLIVICOLA-OLEARIA TRA PROBLEMI APPLICATIVI E SPUNTI PROPOSITIVI”

PREMESSA

Nel settembre 2012 l'Istituto di diritto agrario internazionale e comparato è stato incaricato dall'Istituto Nazionale di Economia Agraria di svolgere una ricerca sulla disciplina giuridica della filiera olivicola-olearia, nell'ambito del Piano olivicola-oleario del MIPAAF, “Azione 9.1 - Istituzione e gestione gruppi di lavoro e tavoli tecnici su specifici temi normativi e interventi normativi presso il COI per il miglioramento di standard di qualità dell'olio e parametri di classificazione merceologica”. L'obiettivo ambizioso della ricerca affidata all'IDAIC consiste nell'identificare eventuali esigenze di semplificazione, modifica, integrazione della complessa normativa oggi vigente, oltre che nell'operare un tentativo di chiarimento sull'applicazione di essa riguardo a specifici aspetti della filiera olivicola-olearia ritenuti meritevoli di indagine. L'Istituto ha così proceduto avvalendosi, da un lato, della collaborazione di giuristi esperti della materia e, dall'altro, della consultazione di operatori della filiera mediante *focus group* organizzati dall'INEA in alcune sedi regionali.

Il Convegno si inserisce nel contesto della ricerca oggetto della Convenzione con l'INEA e vuole essere un'occasione privilegiata per l'approfondimento e il confronto fra studiosi della materia su specifiche questioni emerse in questo anno di lavoro, riguardanti l'interpretazione e l'applicazione della normativa nazionale (in particolare, della legge n. 9/2013 recante *Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini*) e dell'Unione europea (in vista dell'emanazione dei nuovi regolamenti sulla politica agricola comune), nel quadro delle norme poste da organismi internazionali di standardizzazione (International Olive Council, Codex Alimentarius Commission, World Customs Organization).

Oltre 60 persone vi hanno partecipato, ascoltando – dopo i saluti rivolti ai convenuti da parte del prof. Alberto Germanò, per l'IDAIC, e della dott.ssa Sabrina Giuca, per l'INEA, – i vari relatori. Di seguito si riporta una sintesi delle relazioni, corredata dalle conclusioni del prof. Germanò.

PRIMA SESSIONE: “L'ULIVO E L'OLIO DI OLIVA FRA RAGIONI DI MERCATO ED ESIGENZE DI TUTELA”

Sotto la *presidenza* della prof.ssa **Eva Rook Basile**, ordinario per il settore disciplinare JUS 03 di diritto nell'Università di Siena, che ha introdotto la Prima Sessione “L'ulivo e l'olio di oliva fra ragioni di mercato ed esigenze di tutela”, la prof.ssa **Nicoletta Ferrucci**, ordinario per il settore disciplinare JUS 03 - diritto agrario nell'Università di Padova, nella sua relazione “L'ulivo come elemento tipico del paesaggio italiano” ha focalizzato l'attenzione sulla valenza paesaggistica dell'ulivo alla luce della moderna concezione del paesaggio come bene culturale e, in quest'ottica, ha evidenziato il ruolo che questa pianta gioca come icona del paesaggio agrario, in cui le esigenze di tutela dei valori paesaggistici si intrecciano con quelle legate alla protezione degli interessi

economici degli agricoltori, alla luce della circostanza che solo la sopravvivenza di un'agricoltura produttiva e dinamica può garantire la conservazione del suo paesaggio. In questa direzione, l'indagine si è snodata attraverso l'analisi della normativa vigente, letta anche alla luce della giurisprudenza, per verificare se e in quale misura il legislatore italiano abbia colto questo peculiare profilo che connota l'ulivo, sia nell'ipotesi in cui quest'ultimo assuma i connotati di pianta monumentale, sia allorché ne sia privo, pur mantenendo peraltro il suo valore paesaggistico. Ne è risultato, con tutta evidenza, una sorta di andamento ondivago dove l'adozione di misure che vietano o limitano l'estirpazione delle piante di ulivo si alternano a pericolose inversioni di rotta nella direzione della relativa liberalizzazione ispirata alla tutela di interessi di natura commerciale o edilizia.

Ha fatto seguito la prof.ssa **Eleonora Sirsi**, associato per il settore disciplinare JUS 03 - diritto agrario nell'Università di Pisa, la quale, nella relazione "Dalla parte delle radici. La tutela e la valorizzazione del germoplasma dell'ulivo nella disciplina europea e nazionale", ha messo in evidenza che nell'istanza di preservazione del germoplasma delle specie di interesse agrario concorrono l'interesse alla tutela della biodiversità come componente dell'ambiente naturale e come elemento utile alla preservazione dell'identità dei territori nelle componenti naturali del paesaggio e la necessità di garantire la sicurezza alimentare al livello mondiale con la salvaguardia della riserva di informazioni genetiche indispensabili per i programmi di miglioramento genetico diretti alla messa a punto di varietà con migliori rese, più resistenti agli stress ambientali, o con altre caratteristiche desiderabili. Cosicché al germoplasma, alla sua identificazione e alla sua caratterizzazione, sono legate anche istanze di tutela dei consumatori nel loro diritto ad essere informati e dei produttori nel perseguimento di una valorizzazione del prodotto come strumento della competizione sul mercato. Tutti e ciascuno di questi interessi sono stati presi in considerazione nella elaborazione della normativa sulla tutela delle risorse genetiche che fin dai primi anni '90, con la Convenzione di Rio de Janeiro, ha occupato i legislatori ai vari livelli ordinamentali. È in questo quadro normativo che si collocano gli interventi a tutela del germoplasma dell'ulivo. Agli interventi di carattere generale e a quelli più specifici per i materiali di moltiplicazione delle piante da frutto e per le varietà autoctone, si sono affiancati, con l'affermazione delle politiche di sviluppo rurale e il finanziamento delle azioni nell'ambito agroambientale, le iniziative e i programmi rivolti alla caratterizzazione delle varietà autoctone di ulivo presenti nelle regioni italiane. Alla valorizzazione di tali varietà che da questi interventi deriva si legano anche le politiche della qualità dei prodotti alimentari in considerazione dell'origine. Al quadro normativo esistente si potrebbe aggiungere infine un nuovo provvedimento generale al livello nazionale se dovesse andare a buon fine la proposta di legge presentata nel marzo di quest'anno dal titolo "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità agraria e alimentare".

Ha fatto seguito la relazione della dott.ssa **Mercedes Fernandez Albaladejo**, Head of the Olive oil Chemistry and Standards Unit dell'International Olive Council (acronimo inglese: IOC; acronimo italiano COI), la quale, nella sua relazione "Quality and standardisation: core elements of IOC" ha descritto l'organizzazione e le funzioni del COI, anche in rapporto ad altri organismi di normazione internazionali e all'Unione europea, precisando che: "The International Olive Council, or IOC for short, is a Madrid-based, intergovernmental organisation created in 1959 to administer the International Agreement on Olive Oil and Table Olives. This legal instrument was set up under the auspices of the United Nations to safeguard and develop olive cultivation and the produce of the olive. Its chief objectives are: to ensure regular international trading in olive products; to develop international cooperation and to improve olive production; to champion the quality of olive

products; to encourage consumption of olive oil and table olives. The Members of the Council are: Albania, Algeria, Argentina, Egypt, the European Union (Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden and the United Kingdom), Iran, Iraq, Israel, Jordan, Lebanon, Libya, Montenegro, Morocco, Syria, Tunisia, Turkey and Uruguay. They produce around 98% of the world's olive oil and 78% of its table olives. The Council carries out a string of activities. Improving product quality and drawing up standards for international trade in olive products are just two of its top objectives. Under the International Agreement, the Council has been tasked to examine all business concerning the physico-chemical and sensory standards applicable to olive oils and table olives. Its brief is to work in partnership with specialist organisations to gain a better insight into the compositional and quality characteristics of these products. The Council has long been involved in establishing standards to set product terminology, to define olive oil and table olive categories in step with changing processing methods and international market conditions and to fix admissible limits for each approved analytical parameter and grade in order to guarantee product authenticity and quality while bearing in mind the realities of production and testing methods. Through these standards and testing methods the Council looks to ensure quality control and fair international trading, and to protect consumer rights and prevent fraud. It has other key priorities too, one of which is to keep track of the harmonisation of national and international regulations with the IOC trade standards for olive oils and olive-pomace oils and table olives. In short, the Council is the world forum for all the stakeholders who have anything to do with olive growing, olive oil and table olives”.

È seguita, poi, la relazione del prof. **Stefano Masini**, associato per il settore disciplinare JUS 03 - diritto agrario nell'Università di Roma-Tor Vergata, dal titolo “Sul ‘nome’ degli oli di oliva: tra tecnologia e diritto”, in cui è stato evidenziato che quello dei nomi degli alimenti rappresenta, a partire dalla *scacchiera* europea, il terreno di scontro tra *norme* e *luoghi* in un'accentuata dinamica del gioco *diversificazione – omologazione*. Sicché, per evitare qualsiasi disparità delle discipline nazionali, le misure relative alla denominazione, alla composizione e, in generale, alla presentazione dell'olio sono attratte, così, nella sfera giuridica delle istituzioni europee, che non lasciano più allo Stato alcuno spazio per coltivare *eccezioni* atte a prevalere sulle esigenze di libera circolazione. Preso atto del ruolo del tutto marginale va osservato, in ogni caso, come lo Stato si sia, da ultimo, intestato un più ampio margine di intervento nell'esercizio dei controlli in grado di tradursi, sia pure indirettamente, nella valorizzazione della specificità territoriale come la vicenda degli oli di oliva vergini dimostra.

Dopo, ha preso la parola il dott. **Luigi Iginò Garruto**, dell'ufficio di Livorno dell'Agenzia delle dogane, il quale, nel suo intervento “L'accertamento doganale in materia di indicazione dell'origine e classificazione degli oli”, ha evidenziato come l'importazione/esportazione di prodotti oleari presenti molteplici aspetti problematici, *in primis*, all'atto della dichiarazione doganale, la classificazione degli “oli pregiati” nonché la determinazione dell'origine “doganale” del prodotto. È stato messo, allora, in evidenza come da entrambi gli aspetti discendano notevoli effetti non solo dal punto di vista squisitamente doganale ma anche della potenziale responsabilità penale del “produttore” esportatore: basti pensare ai riflessi sulla corretta etichettatura ed alle possibili violazioni per falsa o fallace indicazione dell'origine, tema che rientra nella più articolata tutela del c.d. “*made in Italy*”. Dal primo punto di vista la disamina della “*Tariffa doganale comune*” mostra chiaramente una lacuna laddove non contempla una specifica voce dedicata al più pregiato dei prodotti oleari, l'Olio extravergine di oliva, ma si limita ad una generica

classificazione che abbraccia anche prodotti con proprietà organolettiche inferiori. Tale approccio normativo sembra disconoscere i prodotti d'eccellenza, di fatto penalizzando quei Paesi, come l'Italia, che basano la propria attrattiva anche sull'elevata qualità dei prodotti agroalimentari. D'altro canto le regole comunitarie in materia di origine, opportunamente combinate con norme nazionali *ad hoc*, appaiono adeguate a tutelare il prodotto di eccellenza, consegnando agli organi di controllo strumenti efficaci per garantire la tracciabilità e la trasparenza della filiera olearia.

Ha fatto seguito l'intervento dell'avv. **Monica Minelli** del Foro di Roma, nonché dottoranda del dottorato dell'Università di Macerata in Diritto agrario alimentare ambientale nazionale e comunitario, che, nel suo intervento "La vendita dell'olio nel mercato elettronico: l'evoluzione della borsa merci telematica italiana", ha riferito che la globalizzazione del mercato e la crescente riduzione del contratto a mero gesto di semplice scelta dei beni offerti hanno aperto un nuovo scenario per gli imprenditori agricoli, nel quale comunicare la qualità del prodotto sembra essere l'unico strumento per contrastare la concorrenza di prodotti ormai standardizzati. È in questo quadro che va considerata la costituzione della Borsa Merci Telematica Italiana che ha implementato i contratti "*Business to Business*", ovvero quelli conclusi tra due o più imprese, cercando di discostarsi dal risalente modello delle "borse di commercio", che avevano il duplice scopo di istituire ufficialmente dei luoghi fisici dove permettere agli operatori di incontrarsi per commercializzare titoli e merci e consentire la formazione di un listino di borsa con le quotazioni dei prezzi dei prodotti contrattati. L'apertura del mercato telematico nel 2004 alle negoziazioni di olio di oliva è stata avviata con il fine di regolare il mercato ed offrire nuovi canali commerciali nell'ambito di una filiera, che non offriva un elevato indice di efficienza.

La prima sessione si è conclusa con l'intervento della prof.ssa **Tullia Gallina Toschi**, associato per il settore disciplinare AGR715 - Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università di Bologna, che ha riferito sulla ricerca diretta alla individuazione di metodi per contrastare i fenomeni di adulterazione e sofisticazione nel mondo dell'extra vergine d'oliva. In particolare, ha descritto i nuovi sistemi analitici non convenzionali, ossia rapidi e meno laboriosi dei metodi "separativi", per individuare la deodorazione attraverso la determinazione degli alchil esteri. Si tratta del frutto di una ricerca presentata al workshop di Madrid, "Oil Authentication" (reperibile su http://ec.europa.eu/agriculture/events/olive-oil-workshop-2013_en.htm).

SECONDA SESSIONE: "LA COMMERCIALIZZAZIONE E I CONTROLLI LUNGO LA FILIERA DELL'OLIO DI OLIVA"

Sotto la *presidenza* della prof.ssa **Alessandra di Lauro**, ordinario per il settore disciplinare JUS 03 - diritto agrario nell'Università di Pisa, che ha introdotto la Seconda Sessione "La commercializzazione e i controlli lungo la filiera dell'olio di oliva", ha preso la parola il prof. **Luigi Russo**, associato per il settore disciplinare JUS 03 - diritto agrario nell'Università di Ferrara, con la relazione su "Le relazioni pericolose nella filiera olivicola, ovvero l'impatto della nuova Pac sulle relazioni e sulle trattative contrattuali nel settore", riferendo l'intenzione di operare una prima – e necessariamente sommaria – ricognizione di quello che sarà il nuovo apparato normativo previsto per il settore produttivo olivicolo all'interno del nuovo regolamento UE sull'OCM unica. Ha, così, messo in evidenza come, dalle anticipazioni sino ad ora apparse, sembri che anche questo settore (alla pari degli

altri coperti dall'OCM) beneficerà della disciplina, attualmente in vigore per il solo settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari, sulla possibilità, attribuita agli Stati membri, di introdurre obblighi di forma scritta e contenutistici ai contratti con cui si cede la materia prima agricola ad un acquirente professionale. Una novità che però, come ha precisato, non è tale per l'Italia, visto che ciò è già stato introdotto con l'art. 62 del decreto legge n. 1/2012 (convertito, con modificazioni, dalla legge 18 maggio 2012, n. 62) sulla commercializzazione dei prodotti alimentari. Ha, inoltre, riferito dell'estensione al settore olivicolo anche della distinta normativa sulla c.d. trattative contrattuali, anch'essa prevista attualmente per il solo settore del latte. Viene, poi, mantenuta la normativa in tema di organizzazioni dei produttori e di organizzazioni interprofessionali, il cui riconoscimento deve ritenersi dovuto dagli Stati membri e non anche, come per la generalità dei prodotti, semplicemente possibile da parte degli Stati membri. Sicché, in conclusione, pare che questo quadro normativo evidenzi la necessità di un intervento di maggior incisività (rispetto a quello d'ordinario previsto per i vari settori produttivi dell'OCM) a tutela degli operatori economici che operano nella relativa filiera.

Ha fatto seguito la relazione della prof.ssa **Irene Canfora**, associato per il settore disciplinare JUS 03 - diritto agrario nell'Università di Bari, dal titolo "L'etichettatura di origine dell'olio di oliva nella legislazione italiana ed europea", in cui è stato evidenziato come la disciplina sull'etichettatura dell'olio di oliva, nazionale ed europea, abbia rappresentato, nella sua evoluzione, un campo di indagine privilegiato per comprendere i punti di criticità della regolamentazione delle informazioni ai consumatori sull'origine dei prodotti. Il primo nodo da sciogliere nella definizione delle regole sull'origine è dato dall'ambivalenza dell'origine nella regolazione normativa che può rispondere a due funzioni (a volte sovrapponibili): quella di strumento per la trasparenza dei mercati correlata ad una informazione "neutra" al consumatore e quella di valorizzazione dei prodotti, cui si lega un vantaggio economico per i produttori, e che esige adeguate garanzie per il consumatore di una effettiva correlazione tra le caratteristiche del prodotto e la sua origine geografica. La designazione di origine dell'olio di oliva, come definita nel reg. 29/2012, cerca di raggiungere, nella definizione delle regole sull'origine e la relativa configurazione sull'etichettatura, un punto di equilibrio tra l'informazione necessaria a evitare squilibri sul mercato e il rischio che si trasformi in una valorizzazione dei prodotti nazionali, potenziale ostacolo alla libera circolazione. È in questa prospettiva che si devono leggere le scelte seguite dalla normativa europea, nella sua evoluzione dal 1998 ad oggi; con riguardo alla assunzione dell'intero contenuto normativo nell'ambito delle fonti europee, sia in relazione alla soluzione proposta, che vede ben distinte le due ipotesi di indicazione: la prima riferita alla sola origine nazionale (o in alternativa all'area dell'UE), la seconda che assorbe qualsiasi ulteriore e più specifica indicazione di origine "regionale", che dovrà essere necessariamente ricondotta al quadro normativo, anch'esso di fonte europea, dei segni distintivi di qualità DOP e IGP; nonché in rapporto alla regolazione dell'origine sul piano dell'estensione geografica (UE/nazionale/regionale) e delle fasi della filiera (prodotto agricolo/prima trasformazione). Il secondo punto, a fronte di una così puntuale e articolata disciplina europea, riguarda gli spazi normativi residuali per gli Stati membri e l'eventuale incidenza su quell'equilibrio tra le funzioni dell'origine che si è voluto codificare nel reg. 29/2012. Su questo aspetto, la lettura dell'ultima legge nazionale in materia (legge 9/2013) pone un interrogativo: quanto può incidere sulla valorizzazione dell'origine nazionale risultante dall'etichettatura, sia la presentazione del prodotto, qualora lo Stato intervenga richiedendo un rilievo grafico adeguato all'indicazione di origine sul prodotto, sia il rafforzamento delle sanzioni per pratiche commerciali ingannevoli, inclusive di diciture che evocano una zona geografica non corrispondente all'effettiva origine così come l'omissione di indicazioni rilevanti? Entrambi i dubbi sembrano però ridimensionati dalla complementarietà della legge italiana con il regolamento 29/13, ma anche in rapporto

al complessivo quadro normativo europeo in materia di informazioni ai consumatori e di pubblicità ingannevole.

Ha fatto seguito la dott.ssa **Rosa Maria Marianella** dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con la relazione "Attività di controllo dell'ICQRF nel settore oleario. Nuove prospettive di controllo analitico", nella quale si è rilevato come il settore oleario necessiti di particolare attenzione da parte degli organi chiamati a prevenire e reprimere le frodi e dei soggetti preposti alla cura degli interessi degli operatori economici che attuano leali pratiche commerciali. Invero, il comparto, anche se con molte difficoltà si va orientando verso la razionalizzazione delle attività, il miglioramento della tracciabilità e dell'informazione al consumatore e, soprattutto, la valorizzazione della qualità. In tale ottica i controlli effettuati dall'Ispettorato nel settore oleario riguardano: la rispondenza delle caratteristiche chimiche e organolettiche ai requisiti di legge al fine di contrastare eventuali trattamenti e, in particolare, la miscelazione con oli di qualità inferiore; la verifica della conformità dei processi utilizzati; la verifica della corretta etichettatura, presentazione e pubblicità degli oli di oliva, anche presso gli esercizi di ristorazione; la verifica delle caratteristiche degli oli importati ed esportati. Nell'ambito della generale attività di controllo, il settore oleario incide mediamente per il 16% in termini di ispezioni e per il 10% circa dei campioni prelevati e analizzati. Tuttavia è da rilevare che nelle Regioni a più forte vocazione oleicola tale incidenza sale anche al 28%. Per quanto concerne l'attività analitica, l'ICQRF si avvale di propri laboratori di analisi presso i quali sono attivi anche quattro comitati di assaggio per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva. Le determinazioni chimiche effettuate nel quadro dei controlli ufficiali con le metodiche del Reg. (CEE) 2568/91 e successive modifiche, non sempre forniscono informazioni esaustive per svelare alcune pratiche fraudolente e per discriminare la provenienza degli oli a denominazione di origine. È pertanto un interesse prioritario disporre di nuove metodologie analitiche. In tal senso l'ICQRF partecipa a gruppi di esperti chimici in ambito comunitario e internazionale (COI) con lo scopo di ottimizzare i metodi analitici disponibili e facendosi promotore anche dell'ufficializzazione di nuovi metodi.

Ha preso poi la parola il dott. **Edoardo Mazzanti**, perfezionando del PhD in "Individual Person and Legal Protection" della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, il quale - nel suo intervento "Legge 9/2013, uso fallace del marchio e responsabilità degli enti per frode alimentare" - ha detto che, con la legge 14.1.2013 n. 9, il legislatore ha voluto disciplinare il mercato dell'olio di oliva in modo unitario, completo e organico. Fra le varie misure, il provvedimento contiene alcune disposizioni volte a innovare sensibilmente l'apparato sanzionatorio in tema di uso dei marchi e frodi alimentari generalmente connesse ai prodotti oleari. In particolare, spiccano l'articolo 6, che arricchisce la c.d. normativa penale a tutela del *made in Italy* della nuova fattispecie di "fallace indicazione nell'uso del marchio avente ad oggetto oli di oliva vergini"; e l'articolo 12, che estende ai "reati alimentari" contenuti nel codice penale la responsabilità da reato ex d.lgs. 8.6.2001 n. 231 dell'ente operante nell'ambito della filiera olearia. Apparentemente idonee a presidiare la libertà commerciale e la salute dei consumatori, le due norme scontano tuttavia una formulazione non felice, poco chiara e ridondante che rischia di minarne sin dall'origine la corretta applicazione.

Ha quindi fatto seguito la dott.ssa **Maria Angela Biasiotti**, ricercatore dell'Istituto di Teoria e Tecniche dell'Informazione Giuridica (ITTIG) del Consiglio Nazionale delle Ricerche, la quale - nel suo intervento "Il web e l'informazione giuridica nel settore dell'olio" - ha messo in evidenza che le informazioni giuridiche sono la linfa vitale a cui i cittadini attingono per esercitare i loro diritti e adempiere ai propri doveri. La conoscenza

del diritto è quindi il mezzo che rende effettive le posizioni giuridiche riconosciute dagli ordinamenti ai cittadini. Conoscere il diritto significa conoscere le regole che disciplinano una determinata fattispecie concreta: ciò comporta da una parte la necessità di reperire ed individuare i testi di riferimento (possibilmente nella loro versione ufficiale), con cui il legislatore ha regolato la materia e dall'altra comprendere la disciplina ovvero contestualizzare i documenti reperiti leggendoli in modo coordinato e sistematico insieme a tutte le informazioni che sono significative per carpire la piena portata normativa. Due. Quindi sono i passaggi per arrivare a conoscere il diritto: 1) trovare i documenti pertinenti in cui sono stabiliti e regolati diritti e doveri (c.d. approccio formale); 2) comprendere il contenuto e la portata di questi documenti (c.d. approccio sostanziale). Proiettate nell'era del Web, queste due esigenze implicano una necessaria interazione con le possibilità offerte dalle nuove tecnologie e con gli strumenti messi a punto dalla ricerca informatico-giuridica. Impattando su questo scenario, sulle esigenze legate all'accesso e sui parametri considerati, si può dire che le nuove tecnologie hanno avuto fino ad ora fondamentalmente come effetto quello di accrescere ed ampliare le possibilità di accesso all'informazione in generale, e a quella giuridica, in particolare. La comprensione delle regole giuridiche è ulteriormente resa difficile dal fatto che la relativa informazione ormai non è più solo quella confinata nelle tradizionali banche dati, ma risulta dall'assemblaggio di più dati sparsi nella rete e quasi sempre disponibili in forma non strutturata. D'altra parte, lo stesso dato informativo giuridico è un "dato globale" ovvero un dato che deve essere concepito in relazione ad altri dati e nella molteplicità delle fonti, ovvero composto da una concatenazione di concetti ed elementi tra loro complementari.

La sessione è proseguita con l'intervento della dott.ssa **Mariagrazia Alabrese**, ricercatore per il settore disciplinare JUS 03 - diritto agrario nella Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, su "La valorizzazione energetica dei residui dei frantoi: questioni interpretative e applicative", con il quale è stata messa in evidenza come la valorizzazione energetica dei residui dei frantoi (sanse vergini, esauste o denocciolate, nocciolino) ponga alcune questioni interpretative e applicative attinenti alla «qualificazione ambientale» di tali sostanze, vale a dire al trattamento che ad essi può essere riservato in virtù di quanto previsto dalla normativa in materia di tutela dell'ambiente. Il riferimento è, in particolare, alla disciplina sui rifiuti e alla normativa sulla tutela dell'aria e sulla riduzione delle emissioni in atmosfera. La possibilità di non includere una sostanza nell'ambito di applicazione della nozione di rifiuto, infatti, comporta, per il detentore, il notevole vantaggio di non essere assoggettato alle più restrittive regole concernenti la gestione dei rifiuti. A tal fine la dott.ssa Alabrese ha preso in esame brevemente la nozione di «sottoprodotto» e ha valutato la sua applicabilità ai residui oleari tenendo conto dell'interpretazione giurisprudenziale che di alcuni requisiti del sottoprodotto è stata fatta. Nell'ottica di qualificare tali residui anche ai fini della normativa in materia di tutela dell'aria dall'inquinamento, si è fatto un breve cenno anche della nozione di «biomassa combustibile» contenuta, parimenti alla disciplina sui rifiuti, nel d.lgs. 152/2006.

La sessione si è conclusa con l'intervento della dott.ssa **Giuliana Strambi**, ricercatore dell'Istituto di Diritto Agrario Internazionale e Comparato (IDAIC) del Consiglio Nazionale delle Ricerche "Sull'uso del dispositivo anti-rabbocco nei pubblici esercizi", con il quale si è fatto presente che la legge n. 9 del 2013 sulla qualità e trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini prevede una norma specifica dedicata alla "presentazione nei pubblici esercizi" (art. 7, comma 2), che mira a introdurre l'imposizione dell'uso del dispositivo cosiddetto anti-rabbocco nel canale Horeca (aziende alberghiere, di ristorazione e di catering). Contestualmente si abroga la pre-vigente norma del 2006 che vietava di proporre al consumo contenitori non etichettati conformemente alla legge, vale a dire l'olio sfuso nelle tradizionali oliere anonime (art. 7, co. 3). Nelle intenzioni del

legislatore italiano la nuova disciplina è diretta a rafforzare la prevenzione delle frodi commerciali nel settore e quindi a migliorare la tutela del consumatore riguardo alla qualità del prodotto offerto e alla correttezza dell'informazione riportata sulla confezione. Prescindendo dalla riflessione sulla natura di norma tecnica o meno ai fini dell'applicazione della dir. 98/34/CE, la dott.ssa Strambi ha inteso porre l'attenzione sui problemi interpretativi che la norma, così come redatta, può sollevare, rischiando di inficiare l'obiettivo del legislatore e facendo venire meno l'obbligo della presentazione in confezioni debitamente etichettate. L'uso del dispositivo anti-rabbocco non si configura, infatti, come un obbligo, visto che, come alternativa ad esso, è proposta la semplice etichettatura indicante l'origine del prodotto e il lotto di produzione. Quanto all'efficacia di un tale intervento nel prevenire le frodi sulla origine commerciale e sulla classificazione dell'olio, suscita, però, perplessità la mancata previsione di sanzioni in caso di violazione della norma, diversamente da quanto accadeva nella previgente disciplina del 2006. La riflessione intorno ai diversi aspetti critici sollevati dall'art. 7, comma 2, è stata, così, condotta tenendo presente il più ampio contesto politico-culturale dell'Unione europea, in cui nel maggio 2013 è fallito il tentativo della Commissione di approvare l'introduzione del divieto di diffusione di olio d'oliva sfuso nei ristoranti, a causa dell'opposizione degli Stati membri del Nord Europa, i quali ritengono che una tale misura sia eccessivamente restrittiva della concorrenza e onerosa per i produttori.

CONCLUSIONI

Avrebbe dovuto prendere la parola il prof. **Alberto Germanò** per le "Considerazioni conclusive", ma il tempo del Convegno era ormai scaduto, sicché non gli è rimasto che rinviare al presente scritto con cui aveva già tratteggiato le questioni che erano state messe in evidenza nelle relazioni e negli interventi. Queste considerazioni conclusive sono qui trascritte con le stesse modalità con cui erano state formulate per la lettura finale.

a) Mi preme rammentare lo scopo dell'incarico che l'INEA ha conferito all'IDAIC: individuare le **criticità** della disciplina della produzione e commercializzazione dell'olio extra vergine italiano e suggerire le disposizioni normative capaci di attenuarle, se non è possibile risolverle. Allora capirete il perché le mie considerazioni conclusive di questa giornata possano presentare spunti di osservazione che vadano al di là delle relazioni e degli interventi che abbiamo ascoltato. Tutti i relatori e gli interventori sono stati bravi, per non dire magnifici, e le loro parole sono tutte da apprezzare e da meditare e serviranno per dare concretezza alla redazione del saggio finale rispettoso della Convenzione INEA-IDAIC. Ed è per questo che fin dall'inizio di queste mie parole conclusive sento il bisogno di scusarmi con coloro le cui considerazioni non vengono adeguatamente da me richiamate nel ricordo di questa giornata.

b) Gli olivi e il paesaggio - **ne ha parlato la prof.ssa Ferrucci** - il paesaggio come bene culturale. Si segnala la legge 14 gennaio 2013 n. 10, sulle norme per lo sviluppo degli spazi verdi *urbani* in cui però non si tutelano solo gli alberi monumentali come individui ma anche le "alberate" di particolare pregio paesaggistico non comprese nei centri urbani. Io ho memoria degli olivi "alti" come querce nell'oliveto di mio nonno materno in Calabria (anni '40-50; raccolta per terra; alta acidità); e poi degli olivi "bassi" nell'oliveto di mio suocero in Toscana (anni '70): sicché ho scoperto tardi le diverse "forme" degli olivi italiani. Queste "forme" di paesaggio vanno ancor meglio tutelate onde assicurare che l'olio italiano provenga dai nostri ulivi pur nella loro diversa strutturazione regionale?

c) Nella pretesa di una maggiore tutela degli alberi di olivo che valore ha lo specifico germoplasma degli ulivi italiani? – **ne ha parlato la prof.ssa Sirsi** – E che rilievo assume, a tal fine, la Convenzione tra il MIPAAF e l'Istituto di S. Michele all'Adige sulle analisi dirette a individuare il DNA degli oli italiani e, quindi, dei prodotti degli oliveti italiani?

d) I “nomi” dell'olio – **ne ha parlato il prof. Masini**. Ormai questo è il campo esclusivo dell'Unione europea. Ma è il campo che di più si presta alle frodi. Se normativamente non si precisano meglio che cosa sia l'olio extra vergine di oliva – l'olio italiano per eccellenza – la battaglia degli olivicoltori dei Paesi dell'Europa del Sud con gli industriali dell'Europa del Nord andrà perduta. Che cosa occorrerà fare *di più* presso le “stanze dei bottoni” dell'Unione europea? Se con il Reg. 61/2011 il contenuto in alchil esteri degli acidi grassi è diventato un parametro ufficiale di qualità dell'olio extra vergine di oliva, c'è la possibilità, auspicata anche dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) - **ne hanno parlato la dott.ssa Fernandez Albaladejo e la prof.ssa Gallina Toschi** - di intervenire sulla definizione dell'olio extra vergine di oliva in modo che si pretenda non solo che il contenuto totale di alchil esteri degli acidi grassi sia abbassato da 75 mg/kg-1 attualmente considerati dall'Unione europea, a 40 mg/kg o, meglio, 30 mg/kg, ma anche di imporre in etichetta la menzione degli alchil esteri in modo da “sanzionare” il produttore dell'olio dell'eventuale falsa indicazione del prodotto come olio extra vergine di oliva? E come rendere più facile la prova che il contenuto di alchil esteri sopra il limite prescritto di oli sensorialmente ineccepibili sia dovuto ad operazioni di deodorazione mediante la correzione fraudolenta cosiddetta di “strippaggio” dei composti volatili? Quali metodi di controllo, veloci, economici e non distruttivi, i Paesi produttori di olio di eccellenza dovrebbero prospettare all'Unione europea ed essere trasfusi in regolamenti? E quale “valore”, ai fini dell'identificazione della qualità dell'olio, può avere l'indicazione in etichetta non già di una generica data di produzione, ma quelle, ben distinte, della molitura e dell'imbottigliamento? Indicazione che non può essere supplita dalla disposizione di cui al 1° comma dell'art. 7 della nostra legge 9/2013 c.d. legge salva olio, secondo la quale occorrerà indicare in etichetta che il prodotto va consumato preferibilmente entro 18 mesi dall'imbottigliamento.

e) Il controllo. E' facile rendersi conto che solo un controllo puntuale e preciso può evitare le frodi. Ma come? La tracciabilità del percorso olivi-olive-olio è quella che garantisce che l'olio sia extra vergine e sia proveniente da olivi italiani: ma le metodologie analitiche fanno parte della competenza degli Stati, oppure dell'Unione europea? E se il nostro ICQRF del MIPAAF pensa ad ipotesi di controlli analitici – **ne ha parlato la dott.ssa Marianella** – c'è da ritenersi, come anch'io ritengo, che sia materia di competenza nazionale. Da questo punto di vista appare forte la Convenzione tra il MIPAAF, il Corpo forestale dello Stato e l'Istituto di S.Michele all'Adige a cui ho fatto un cenno in precedenza.

f) Il codice doganale europeo - **ne ha parlato il dott. Garruto dell'Agenzia delle dogane di Livorno**. Io vorrei aggiungere che l'art. 2.2, lett. g) del Reg. 1169/2011 definisce il ‘luogo di provenienza’ come “qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, *ma che non è 'il 'paese d'origine'* come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. n. 2913/92”. In altre parole, il luogo di provenienza degli alimenti di cui al Reg. 1169/2011 non è il luogo di origine di cui al Codice doganale del 1992, che è il vecchio regolamento sul Codice doganale comunitario che è stato aggiornato dal Reg. 450/2008 del 23 aprile 2007 [e successivamente dal Reg. 952/2013]. Orbene, l'art. 23 del vecchio Codice doganale, nell'individuazione dell'origine delle merci, indicava i prodotti del regno vegetale raccolti nel paese, gli animali nati e allevati nel paese, i prodotti della caccia e della pesca praticate nel paese. Il nuovo art. 36 non ripete tale precedente individuazione dei prodotti rientranti nella definizione di merce originaria di un paese, ma si esprime in modo generico, sicché si è imposta la necessità di conferire, con l'art. 38,

un'ampia delega alla Commissione perché provveda ad adottare regole specifiche per l'applicazione degli articoli 36 (sulla "acquisizione dell'origine") e 37 (sulla "prova dell'origine"). Dunque, ai sensi del Reg. 1169/2011 il "paese di origine" di un prodotto è definito solo indirettamente, mediante il rinvio non al testo aggiornato del codice doganale europeo di cui al Reg. 450/2008 ma al vecchio Reg. 2913/92. A questo punto la questione che si pone è quella se si tratti, o no, di un rinvio materiale, oltretutto di un rinvio puntuale alle vecchie formule le quali prescrivono che il luogo di origine è quello dove i vegetali sono coltivati, gli animali sono allevati, la caccia e la pesca sono praticate. Orbene, tenendo presente che si ha rinvio quando un atto normativo intende appropriarsi, richiamandolo, del contenuto prescrittivo che è stato formulato in un atto normativo diverso, la dottrina distingue l'ipotesi del rinvio materiale (o recettizio o statico) da quella del rinvio formale (o non recettizio o dinamico): la prima si ha ogni volta non si debba avere riguardo alle modifiche che la disposizione richiamata ha subito successivamente, nel senso che il richiamo è fatto alla versione storica od originaria della disposizione a cui si è fatto rinvio; la seconda, invece, deve tenere conto delle successive modifiche. Ora, nella specie l'art. 2 del Reg. 1169/2011 rinvia, in modo netto e preciso, agli artt. da 23 a 26 del Reg. 2913/92 che nel frattempo erano stati sostituiti dagli artt. da 35 a 38 del Reg. 450/2008: questa scansione temporale ci induce a ritenere che la modificazione non poteva essere sconosciuta al momento dell'emanazione del Reg. 1169/2011, per cui il contenuto delle norme espressamente richiamate è necessariamente parte del contenuto della norma richiamante, nel senso che sono rimaste prive di effetto – ai fini della norma richiamante – le vicende delle norme richiamate. A questo punto mi chiedo: è possibile servirsi del rinvio che il Codice doganale faceva all'origine del luogo dove i vegetali sono coltivati per giustificare un intervento sulla Commissione europea al fine dell'eliminazione della lacuna nella "tariffa doganale comune" del prodotto "olio extra vergine di oliva che è il prodotto più pregiato degli oliveti italiani?"

g) Ma quali sono i problemi di un **intervento sull'etichetta dei prodotti "olio"**? Come conciliare l'esigenza di una informazione trasparente con la necessità che l'indicazione dell'origine non si trasformi in una valorizzazione dei prodotti nazionali come potenziale ostacolo alla libera circolazione delle merci? – **e ne ha parlato la prof.ssa Canfora**. In quale modo, in un siffatto quadro, gli Stati membri, e quindi l'Italia, possono intervenire? Ed è possibile che nella tabella nutrizionale sia possibile la volontaria indicazione dei grassi saturi e dei grassi insaturi, onde il consumatore si renda conto dell'eccellenza dell'olio italiano? Oppure essa è un'indicazione salutistica vietata, così come la Corte di giustizia ha ritenuto l'indicazione volontaria "vino facilmente digeribile" (sent. causa C-544/10)?

h) E quali sono gli spazi perché l'informazione sugli oli avvenga attraverso la borsa merci – **e ne ha parlato l'avv. Minelli** – e anche attraverso gli strumenti informatici? – **e ne ha parlato la dott.ssa Biasiotti**.

i) La commercializzazione. Sui contratti **ha parlato il prof. Russo**; sul falso nell'indicazione dell'origine in etichetta **ha parlato il dott. Mazzanti**.

f) Il dispositivo antirabbocco – è **oggetto dell'intervento della dott.ssa Strambi**. Personalmente penso che la normativa anti-rabbocco presenti due rilevanti criticità, ammesso che essa non sia travolta dalle contestazioni della Commissione con riferimento alla legge "salva olio". Innanzitutto, l'art. 7 della legge n. 9/2013 innoverebbe la precedente disposizione che prevedeva l'obbligo di proporre al cliente dei locali di ristorazione l'olio di oliva non nelle tradizionali oliere, ma in bottiglie regolarmente etichettate (art. 4, comma 4-quater, del d.l. n. 2/2006); ora, invece, si prescrive l'obbligo del dispositivo anti-rabbocco ma solo per gli oli di oliva "proposti in confezioni": queste confezioni sono le bottigliette

originali? Se sì, si potrebbe sostenere la possibilità di servirsi delle tradizionali oliere che si potrebbero continuare ad usare (ma non si può non ricordare che se ne era vietato l'uso ai sensi del comma 4-quater dell'art. 4 del d.l. n. 2/2006). In secondo luogo, per il mancato uso di dispositivi anti-rabbocco l'art. 7 non prevede sanzione alcuna (né ci si potrebbe riferire al comma 4-quinquies dell'art. 4 del d.l. n. 2/2006 che sanzionava la violazione della disposizione del divieto di utilizzare "contenitori non etichettati conformemente alla normativa vigente"). Ed allora?

l) L'eliminazione dei residui – **e ne ha parlato la dott. Alabrese sotto il profilo della loro utilizzazione dal punto di vista energetico.** Io aggiungo: 1) l'abbruciamento, sul campo, delle fronde e delle potature pare che non possa essere compiuto perché le fronde e i residui della potatura sono definiti "rifiuti" e rifiuti agricoli speciali, sicché la combustione sul campo dei detti residui vegetali sarebbe un illecito smaltimento di rifiuti. Occorrerebbe che il legislatore nazionale – a cui spetta la competenza in materia di rifiuti – trovasse una soluzione univoca sul punto, dato anche che la Regione Toscana, sia pure con riguardo al settore forestale, riconosce (con la nota n. 63866 del 6 marzo 2013) che l'abbruciamento del materiale ligno-cellulosico sul campo costituisce una comune pratica agricola, mentre la Regione Lazio (con la nota n. 230593 del 18 giugno 2013) è pervenuta a conclusioni opposte. Probabilmente, però, sarebbe necessario l'intervento dell'Unione europea in ordine alla legislazione sui rifiuti, salvo che si riesca ad intervenire nelle pieghe delle disposizioni comunitarie in ordine ai "residui" agricoli e, quindi, ad intendere, nel senso della liceità dell'antica e tradizionale operazione di abbruciamento delle potature degli oliveti, l'art. 185, comma 1, lett. f) del Codice italiano dell'ambiente secondo cui "paglia, sfalci e potature, nonché altro materiale agricolo o forestale naturale non pericoloso utilizzati in agricoltura, nella selvicoltura o per la produzione di energia da tale biomassa mediante processi o metodi che non danneggiano l'ambiente né mettono in pericolo la salute umana" non rientrano nel campo di applicazione della disciplina dei rifiuti.

2) l'eliminazione delle sanse umide come diverse (e perciò rifiuti) delle acque di vegetazione. Sentenza della Cassazione penale del 24 luglio 2012 n. 30124 sullo smaltimento delle sanse umide come "rifiuti". E' evidente il "costo" per i produttori di olio di sottoporsi alla stringente disciplina dei rifiuti (d.lgs. 152/2006 o Codice dell'ambiente) per lo smaltimento delle sanse umide che provengono dalla lavorazione delle olive e che sono costituite da acqua e dalla parte fibrosa di frutto e da frammenti di nocciolo, qualora le sanse umide fossero considerate "rifiuti" e, perciò, non utilizzabili agronomicamente come ammendanti. La Corte di Cassazione con la sentenza suindicata ritiene che, dalla mancata menzione delle sanse umide tra i prodotti inclusi nell'ipotesi della "utilizzazione agronomica" dei residui delle lavorazioni agricole e agro-industriali (come, invece, avviene per le acque di vegetazione), le sanse umide siano da considerarsi rifiuti. È vero che il d.m. 6 luglio 2005 espressamente disponeva la possibilità dell'utilizzazione agronomica non solo delle acque di vegetazione ma anche delle sanse umide, ma vi è altra giurisprudenza (Cass. 24 ottobre 2012, n. 512; Cass. 27 marzo 2007, n. 21773) che trae, appunto dal mancato richiamo delle sanse umide nell'art. 74 del Codice dell'ambiente sull'utilizzazione agronomica degli scarti e dei residui della lavorazione delle olive, la conclusione dell'inclusione delle sanse umide tra i rifiuti. A ciò si aggiunge il fatto che i tecnici mettono in evidenza come, dall'adozione dei differenti processi di estrazione dell'olio, la sansa potrebbe avere caratteristiche di umidità diverse, alcune delle quali non adatte per il loro spandimento sui campi: sicché, senza una specificazione normativa del significato di sanse umide resterebbe aperta la questione dell'inclusione/esclusione delle sanse umide dalla categoria dei rifiuti.

NOTA FINALE

Si segnala che, alla data del 20 gennaio 2014, sono state pubblicate le seguenti normative di interesse per il settore olivicolo-oleario:

- il reg. di esecuzione UE n. 1348/2013 della Commissione del 16 dicembre 2013 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti (pubblicato in GUUE il 17 dicembre 2013 L 338);

- la circolare MIPAAF del 20 dicembre 2013 recante le “Modalità applicative della disposizione di cui al Reg. UE n. 299/2013 recante modifica del Reg. CEE n. 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti”;

- il decreto del MIPAAF del 23 dicembre 2013 recante “Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del reg. di esecuzione UE n. 299/2013 della Commissione del 26 marzo 2013, recante modifica del Reg. CEE n. 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti”;

- i regolamenti relativi alla PAC 2014-2020 del 17 dicembre 2013, pubblicati su GUUE del 20 dicembre 2013, L. 347.

In particolare, merita evidenziare che il regolamento n. 1348/2013 ha introdotto l'abbassamento progressivo degli Etil esteri degli acidi grassi nell'olio extra vergine di oliva, accogliendo le raccomandazioni del COI. In particolare, nella campagna 2013-2014 il valore dovrà essere uguale o inferiore a 40 mg/kg, mentre nella campagna 2014-2015, uguale o inferiore a 35 mg/kg, e nelle campagne successive al 2015, uguale o inferiore al 30 mg/kg, vale a dire al valore reputato identificativo della qualità dell'olio. L'abbassamento del parametro (rispetto a 75 mg/kg, precedentemente prescritto) dovrebbe consentire una migliore identificazione delle frodi consistenti della deodorazione degli oli.

Pur precisando che un esame approfondito delle suddette novità normative e soprattutto delle norme rilevanti per la filiera olivicola-olearia dettate dai regolamenti sulla nuova PAC richiederebbe un ulteriore adeguato periodo di studio, si ritiene che le osservazioni contenute in questo documento mantengano la loro attualità e non risultino inficiate dall'emanazione di tali provvedimenti.