



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Nicoletta Ferrucci
Università degli Studi di Padova

L'ulivo come elemento tipico del paesaggio italiano

La relazione focalizza l'attenzione sulla valenza paesaggistica dell'ulivo alla luce della moderna concezione del paesaggio come bene culturale e, in quest'ottica, evidenzia 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 snoda attraverso l'analisi della normativa vigente, letta anche alla luce della giurisprudenza, per verificare se e in quale misura il legislatore italiano ha colto questo peculiare profilo che connota l'ulivo, sia nell'ipotesi in cui quest'ultimo assuma i connotati di pianta monumentale, sia allorquando ne sia privo, pur mantenendo peraltro il suo valore paesaggistico.

Ne risulta, 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.



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Eleonora Sirsi

Università degli Studi di Pisa

Dalla parte delle radici la tutela e la valorizzazione del germoplasma dell'ulivo nella disciplina europea e nazionale

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.

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.

In questo quadro normativo 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".



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Mercedes Fernandez Albaladejo

Head of the Olive oil Chemistry and Standards Unit, International Olive Council (IOC)*

Quality and standardisation: core elements of IOC

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.

Keywords: Olive oil, table olives, quality, trade standards, authenticity, testing methods, international cooperation.

*Corresponding Author: ioc@internationaloliveoil.org



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Stefano Masini

Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”

Sul “nome” degli oli di oliva: tra tecnologia e diritto

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*.

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.



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Luigi Igino Garruto
Agenzia delle dogane, Livorno

L'accertamento doganale in materia di indicazione dell'origine e classificazione degli oli

L'importazione/esportazione di prodotti oleari presenta molteplici aspetti problematici, *in primis*, all'atto della dichiarazione doganale, la classificazione degli "oli pregiati" nonché la determinazione dell'origine "doganale" del prodotto.

Da entrambi gli aspetti discendono 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.



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Monica Minelli

Avvocato del Foro di Roma

La vendita di olio nel mercato elettronico: l'evoluzione della borsa merci telematica italiana

La globalizzazione del mercato e la crescente di riduzione del contratto a mero gesto di semplice scelta dei beni offerti ha 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.

In questo quadro la costituzione della Borsa Merci Telematica Italiana 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 DISCIPLINA GIURIDICA DELLA FILIERA OLIVICOLO-OLEARIA TRA PROBLEMI APPLICATIVI E SPUNTI PROPOSITIVI

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Luigi Russo

Università degli Studi di Ferrara

Le relazioni pericolose nella filiera olivicola, ovvero l'impatto della nuova PAC sulle relazioni e sulle trattative contrattuali nel settore

La relazione intende 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.

Dalle anticipazioni sino ad ora apparse, sembra 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.

Oltre a ciò, sembra che al settore olivicolo verrà estesa anche la 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.

Questo quadro normativo pare, così, evidenziare 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.



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Irene Canfora

Università degli Studi di Bari

L'etichettatura di origine dell'olio di oliva nella legislazione italiana ed europea

La disciplina sull'etichettatura dell'olio di oliva, nazionale ed europea, ha 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.

E' 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 (L 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.



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Rosa Maria Marianella
ICQRF-MiPAAF

L'ATTIVITA' DI CONTROLLO dell'ICQRF NEL SETTORE OLEARIO Nuove prospettive di controllo analitico

Il settore oleario necessita 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.

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.

E' 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.



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Edoardo Mazzanti
Scuola Superiore Sant'Anna

Legge 9/2013: uso fallace del marchio e responsabilità degli enti per frode alimentare

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.



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Maria Angela Biasiotti
ITTIG-CNR

Il Web e L'informazione giuridica nel settore dell'olio.

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 i passaggi per arrivare a conoscere il diritto: trovare i documenti pertinenti in cui sono stabiliti e regolati diritti e doveri (c.d. Approccio formale); 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.

Il contributo si propone di analizzare gli scenari presenti e le prospettive future, soffermandosi in particolare anche sulle informazioni giuridiche relative alla filiera dell'olio disponibili nel web.



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Mariagrazia Alabrese
Scuola Superiore Sant'Anna

La valorizzazione energetica dei residui dei frantoi: questioni interpretative e applicative

La valorizzazione energetica dei residui dei frantoi (sanse vergini, esauste o denocciolate, nocciolino) pone 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 si prende in esame brevemente la nozione di «sottoprodotto» e si valuta 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 fa un breve cenno anche della nozione di «biomassa combustibile» contenuta, parimenti alla disciplina sui rifiuti, nel d.lgs. 152/2006.



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

FIRENZE, 5 NOVEMBRE 2013

Abstract

Giuliana Strambi
IDAIC-CNR

Sull'uso del dispositivo anti-rabbocco nei pubblici esercizi

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 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, si intende 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 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, co. 2, è 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.