

**"Disposizioni per la etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva."**

pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 201 del 29 agosto 1998

Art. 1.

Etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva vergine e dell'olio di oliva

1. L'olio extravergine di oliva, l'olio di oliva vergine e l'olio di oliva possono essere venduti o comunque messi in commercio sia sfusi sia condizionati con le diciture "prodotto in Italia", "fabbricato in Italia", "made in Italy" relative all'origine italiana del prodotto, solo se l'intero ciclo di raccolta, produzione, lavorazione e condizionamento si è svolto nel territorio nazionale. È vietato l'uso di diciture equipollenti.
2. Nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva, ai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, si devono riportare, con caratteri marcati in posizione di evidenza, le suddette indicazioni, in modo che siano facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili. Per gli oli extravergini di oliva, di oliva vergini e di oliva ottenuti in Italia con oli in tutto o in parte di origine o provenienza da altri Paesi, l'etichettatura deve riportare, con le caratteristiche indicate al primo periodo, una delle seguenti diciture in conformità con il contenuto: "prodotto in parte con oli provenienti da ..." con la specificazione della percentuale di oli di origine o provenienza da altri Paesi utilizzati, ovvero "prodotto totalmente con oli provenienti da ...", ed a seguire il nome del Paese o dei Paesi di provenienza. Può essere altresì aggiunta, in uno spazio separato e distinto da tale dicitura e con caratteri minuscoli, l'indicazione della denominazione e della ubicazione dell'impianto di lavorazione. Per gli oli di oliva commercializzati allo stato sfuso tali indicazioni devono risultare anche dai documenti di accompagnamento e commerciali.
3. Chiunque utilizzi le diciture di cui al comma 1 deve tenere appositi registri di carico e scarico, nei quali vanno annotati giornalmente i movimenti e le rispettive provenienze degli oli sia condizionati sia sfusi.
4. Le confezioni già in commercio, non conformi a quanto previsto dal comma 2, devono essere smaltite entro quattro mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge; dopo tale data devono essere ritirate dal commercio.

Art. 2.

Stabilimenti di raffinazione degli oli di oliva

1. Sono vietate la detenzione, la detenzione per la vendita, la vendita e comunque la messa in commercio di olio extravergine di oliva, di olio di oliva vergine e di olio di oliva vergine corrente negli impianti di raffinazione di olio di oliva e di oli di sansa di oliva e nei locali annessi o intercomunicanti con gli stessi, anche attraverso cortili.
2. Qualora nel medesimo stabilimento, oltre ai predetti impianti, vi siano anche impianti di condizionamento di olio extravergine di oliva o di olio di oliva vergine, sono obbligatori lo stoccaggio di detti oli in recipienti numerati e preventivamente individuati a mezzo di specifica comunicazione diretta al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi e la tenuta di appositi registri di carico e scarico, nei quali vanno annotati giornalmente i movimenti e la rispettiva provenienza di tali prodotti. I predetti registri devono essere preventivamente vidimati dal suddetto ufficio periferico. Tali oli possono essere estratti dallo stabilimento soltanto se confezionati in recipienti di capacità non superiore a dieci litri.
3. Entro il termine perentorio di quindici giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, i titolari degli impianti di cui al comma 1 devono denunciare al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi le giacenze di olio extravergine di oliva, di olio di oliva vergine e di olio di oliva vergine corrente, comunque detenute alla data di entrata in vigore della presente legge. Le giacenze possono essere poste in vendita fino ad esaurimento solo previa verifica della quantità delle stesse e della veridicità delle indicazioni apposte sul prodotto finito circa la provenienza e la classificazione dell'olio.

Art. 3.

Commissioni di assaggio degli oli a denominazione di origine

1. In riferimento all'articolo 17 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, e ai successivi decreti ministeriali, del 23 giugno 1992, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 151 del 29 giugno 1992, e del 14 maggio 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 229 del 30 settembre 1996, l'albo nazionale degli assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine controllata è soppresso e sostituito da un elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, articolato su base regionale e tenuto presso il Ministero per le politiche agricole, formati e selezionati secondo i criteri previsti dal regolamento (CEE) 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, e successive modificazioni.

Art. 4.  
Controlli

1. Gli uffici doganali e le altre autorità preposte ai controlli effettuano prelievi all'atto dell'ingresso in dogana di oli ad uso alimentare di importazione, con relativo costo a carico degli importatori.
2. La denominazione dell'olio importato viene comunicata alla raffineria dopo l'esito delle analisi di cui al comma 1.
3. Mediante periodici prelievi presso le raffinerie e' accertato che l'olio detenuto nelle medesime sia conforme, per quantità e qualità, a quanto dichiarato nei documenti doganali.
4. I campioni prelevati sono conservati in almeno tre esemplari nelle condizioni più idonee, per un periodo di dodici mesi, al fine di poter effettuare un'ulteriore verifica per accertare la stabilità dell'olio prelevato.
5. Possono essere eseguiti, anche su segnalazione del Ministero per le politiche agricole, analoghi controlli sulle confezioni di olio in commercio.

Art. 5.  
Sanzioni amministrative

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque confezioni, detenga per vendere o comunque ponga in commercio olio extravergine di oliva e olio di oliva vergine in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 1, e' soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di L. 800.000 per ogni cento chilogrammi di olio.
2. Fermo quanto previsto dal comma 1, il titolare dell'impianto di raffinazione e chiunque altro violi il divieto di cui all'articolo 2, comma 1, e' punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma di L. 800.000 per quintale di prodotto detenuto illegalmente.
3. Il titolare dello stabilimento che violi le prescrizioni dell'articolo 2, comma 2, e' punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma di L. 500.000 per quintale di prodotto. La medesima sanzione si applica in caso di violazione delle disposizioni di cui all'articolo 2, comma 3.
4. E' sempre disposta la confisca dei prodotti detenuti o commercializzati in violazione delle disposizioni di cui agli articoli 1 e 2.
5. In caso di recidiva e' applicata la sanzione amministrativa accessoria della sospensione dall'esercizio dell'industria o del commercio nel settore degli oli di cui al comma 1 per un periodo non inferiore a trenta giorni e non superiore a tre anni, con la pubblicazione della sanzione comminata, a spese del trasgressore, su uno o più organi di informazione a carattere nazionale.

Art. 6.  
Entrata in vigore

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