

Abolito l'obbligo alla decolorazione per gli oli di semi

Cari Lettori,

è con una certa soddisfazione che possiamo annunciare la rimozione di una barriera legislativa che non consentiva produzione e vendita di oli di semi ottenuti per spremitura e non raffinati nel nostro Paese, mentre in base al principio di reciprocità altri Paesi comunitari potevano porre in vendita gli stessi prodotti in Italia.

La soddisfazione deriva dal fatto che da moltissimi anni le componenti industriali, della ricerca e dell'agricoltura tentavano in tutti i modi di ottenere l'abolizione di una prescrizione ormai anacronistica, ma tutte le iniziative cadevano nel vuoto per disinteresse delle istituzioni, piuttosto che opposizione di alcuni attori della filiera.

Altro motivo di soddisfazione deriva dal fatto che il risultato deriva dall'azione congiunta di diverse organizzazioni, quali il GdL 18 "Oli, Grassi Animali e Vegetali e loro sottoprodotti" della Commissione Agroalimentare di UNI, la Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse (SISSG) e ASSITOL, che hanno lavorato insieme per arrivare al risultato. Non va infine dimenticato il contributo dei Ricercatori INNOVHUB-SSI-SSOG, che hanno operato in collaborazione con i tre soggetti citati.

Per fornire una informazione completa su questo argomento pubblichiamo di seguito lo stralcio del provvedimento pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 36 del 12 Febbraio 2019. Nelle prossime pagine il lettore potrà trovare il testo della lettera inviata dal Presidente SISSG alle Autorità Competenti ed un articolo ripreso con autorizzazione da un numero speciale de "La Chimica e l'Industria" del 2013, utile a riassumere le problematiche e le prospettive di questo mercato che si viene ad aprire.

TESTO COORDINATO DEL DECRETO-LEGGE 14 dicembre 2018, n. 135

Testo del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135 (in Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n. 290 del 14 dicembre 2018), coordinato con la legge di conversione 11 febbraio 2019, n. 12 (in questa stessa Gazzetta Ufficiale alla pag. 6), recante: «Disposizioni urgenti in materia di sostegno e semplificazione per le imprese e per la pubblica amministrazione.». (19A00934)
(GU n.36 del 12-2-2019)

.....Omissis

(Art. 3 quater)

Altre misure di deburocratizzazione per le imprese

1. All'articolo 3 della legge 27 gennaio 1968, n. 35, il secondo periodo e' soppresso.

Legge Salari (Oli da semi) - L'articolo 3-quater, comma 1, detta misure di semplificazione, che intervengono in materia di pubblicità e commercio dell'olio di oliva e dell'olio di semi, eliminando dall'articolo 3 della Legge n. 35/1968 (cosiddetta "Legge Salari"), il seguente secondo periodo: "La decolorazione degli oli di semi dai pigmenti eventualmente presenti deve essere tale che gli assorbimenti spettrofotometrici a 420 e 453 millimicron, corrispondenti rispettivamente ai massimi di assorbimento della clorofilla e del betacarotene, non superino i valori di 0,20 e di 0,10 misurati sull'olio, diluito con eguale volume di esano in vaschette da centimetri 1, con riferimento all'esano normale.



SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE



Euro Fed Lipid
International Society for Fat Research

Lettera trasmessa a:

Ministero per lo Sviluppo Economico
Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Ambientali e del Turismo

Gentilissimi,

desidero preliminarmente presentarmi e presentare chi rappresento: sono il Presidente della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse (SISSG – www.sisssg.it), associazione scientifica senza scopo di lucro fondata nel 1960 e oggi tra i membri della Federazione Europea di Studio dei Lipidi (Euro Fed Lipid) e si occupa, tra le altre attività, di promuovere le conoscenze nel settore delle sostanze grasse, in particolare alimentari, tramite l'organizzazione di congressi scientifici, l'erogazione di borse di studio a giovani ricercatori per la partecipazione a congressi internazionali.

SISSG è sempre stato un punto di incontro e confronto tra il mondo della ricerca scientifica e le realtà produttive, occupandosi attivamente del trasferimento dei risultati delle ricerche alle necessità di laboratori di controllo, pubblici e privati", molti suoi soci fanno parte del gruppo di Chimica Oleicola del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) e del Gruppo Esperti Chimici Olio di Oliva della EU Directorate C.

SISSG è, tra l'altro, membro del Gruppo di lavoro UNI/CT 003/GL 18 "Oli, grassi animali e vegetali e loro sottoprodotti, semi e frutti oleaginosi"; nell'ambito di questa attività, SISSG si è fatto carico della problematica relativa alla produzione di oli di semi ottenuti per pressione, in relazione a ciò, mi pregio trasmettere alla SS.LL. il documento che segue.

In attesa di un Vs cortese cenno di riscontro, è gradita l'occasione per inviare alle SS.LL. distinti saluti

Prof. Lanfranco Conte

Presidente della Società Italiana
per lo Studio delle Sostanze Grasse

OLI DA SEMI RAFFINATI – NECESSITÀ DI UN ADEGUAMENTO LEGISLATIVO

In seno alla Commissione Tecnica UNI 003/GL 18 "Oli, grassi animali e vegetali e loro sottoprodotti, semi e frutti oleaginosi", è stato affrontato il tema dell'obsolescenza della previsione contenuta nell'ultima parte dell'articolo 3 della Legge n. 35/1968, recante norme per il controllo della pubblicità e del commercio dell'olio d'oliva e dell'olio da semi raffinati (cosiddetta "Legge Salari", G.U. n. 37 del 12 febbraio 1968).

Originariamente, la finalità della citata disposizione era quella di prevenire eventuali frodi nel commercio degli oli da semi e di oliva. La decolorazione nei limiti prescritti era considerata, al tempo dell'adozione del provvedimento, l'unico sistema esistente per rendere facilmente distinguibili gli oli da semi raffinati e gli oli d'oliva, evitando, nella fase di commercializzazione, una vendita *aliud pro alio*.

Prima della promulgazione di tale Legge, ad esempio, era ancora consentita l'esterificazione glicerina/acidi grassi a finalità alimentari ed era quindi possibile preparare oli di qualunque tipo utilizzando acidi grassi opportunamente frazionati e distillati.



SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE



Euro Fed Lipid
International Society for Fat Research

Una testimonianza storica particolarmente interessante, utile a comprendere il contesto e la genesi del provvedimento, è contenuta negli atti parlamentari del Senato della Repubblica, III Legislatura, 207ª seduta pubblica del 17 Dicembre 1959. A seguito di quella attività veniva pubblicata la legge 13 novembre 1960, n. 1407 recante "Norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva", che venne presto modificata all'art. 2 con la legge 5 Luglio 1961, n. 578 la quale, mediante un articolo unico, introduceva il divieto di esterificazione per gli oli alimentari. In questo contesto, ove le frodi erano a quanto pare prassi consolidata, utilizzando strumenti e potenzialità tecnologiche dell'epoca che ora possono considerarsi assolutamente superate, probabilmente la legge Salari trovava la sua ragion d'essere. In seguito, l'evoluzione delle tecnologie olearie e alla messa a punto di tecniche analitiche sempre migliori, hanno permesso agli Organi di Controllo di disporre saggi ed analisi estremamente precise per la determinazione dell'eventuale adulterazione dell'olio di oliva con olio da semi.

Ricordiamo, inoltre, che nello stesso periodo erano utilizzati saggi da tempo dimenticati, quali ad esempio la ricerca del sesamolo, utilizzato negli oli da semi come tracciante, mediante aggiunta di piccole quantità di olio di sesamo (Saggi di Villavecchia-Fabris e di Isidoro-Pavolini) o la ricerca dell'olio di the mediante ricerca qualitativa del butirrospermolo (Saggio di Fitelson).

Negli anni '90 del secolo scorso, con l'arrivo del Mercato Comune, già appariva evidente quanto la Legge Salari potesse essere anacronistica e mettere in condizioni di svantaggio i nostri produttori.

Un tentativo, evidentemente non andato a buon fine, fu realizzato mediante il disegno di Legge n. 2395, comunicato alla presidenza del Senato il 1 Agosto 1990. Il DDL recava il titolo "Modifiche alla legge 26 gennaio 1968, n. 35 concernente norme per il controllo della pubblicità e del commercio dell'olio di oliva e dell'olio da semi" ed era presentato dal Ministero Industria, Commercio e Artigianato di concerto con il Ministero di Grazia e Giustizia, delle Finanze e della Sanità.

Nello specifico, la prima parte dell'articolo 3 della già citata "Legge Salari", prevede che gli oli da semi destinati al consumo alimentare debbano essere esenti da coloranti aggiunti, mentre la seconda parte prescrive i limiti spettrofotometrici da rispettare a seguito della decolorazione, ai fini della successiva commercializzazione dell'olio da semi.

Tuttavia oggi, come già evidenziato, l'utilità della decolorazione nei termini previsti è, di fatto, nulla alla luce dell'evoluzione normativa e tecnologica nel settore degli olii d'oliva. Le nuove normative sull'etichettatura e la commercializzazione che impongono, tra l'altro, verifiche puntuali e validate da metodi scientifici avanzati e più specifici, consentono in maniera più efficace di prevenire ed eventualmente reprimere le frodi esistenti in tale settore.

Date le ragioni esposte di obsolescenza e superfluità della normativa in commento, l'eliminazione della seconda parte dell'articolo 3 della Legge Salari comporterebbe, per le aziende del settore della raffinazione degli oli da semi, una semplificazione in termini di costi e di tempi di produzione e molteplici benefici in termini ambientali, riducendo gli impatti delle emissioni delle aziende sull'ambiente, e in termini di competitività, in quanto nessuna normativa in Europa e nel mondo prevede requisiti spettrofotometrici per gli oli da semi alimentari.

Si propone, perciò, di cancellare la seconda frase dell'articolo 3 della Legge n. 35/68, come segue:
"Art. 3 – gli oli da semi, destinati al consumo alimentare devono essere esenti da coloranti aggiunti. ~~La decolorazione degli oli da semi dai pigmenti eventualmente presenti deve essere tale che gli assorbimenti spettrofotometrici a 420 e 453 millimicron, corrispondenti rispettivamente ai massimi di assorbimento della clorofilla e del betacarotene, non superino i valori di 0,20 e di 0,10 misurati sull'olio diluito con eguale volume di esano in vaschette da centimetri 1, con riferimento all'esano normale.~~"

Certi dell'attenzione che vorrà riservare alla nostra problematica, rimaniamo a disposizione per eventuali approfondimenti sul tema.

Distinti saluti

Prof. Lanfranco Conte

Presidente della Società Italiana
per lo Studio delle Sostanze Grasse