

**CIRCOLARE n. 137/2014**  
Prot. n. 2552 RCC/bf

Roma, 17 novembre 2014

- **ALLE ASSOCIAZIONI E SINDACATI PUBBLICI ESERCIZI ADERENTI**
- **ALLA CONFEDERAZIONE GENERALE ITALIANA DEL COMMERCIO TURISMO E SERVIZI**
- **E p.c.: AI SIGG. DIRIGENTI NAZIONALI**

Oggetto: **presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi – novità Legge Europea 2013-bis**

Si rende noto che nella Gazzetta Ufficiale del 10 novembre u.s. è stata pubblicata la Legge 30 ottobre 2014 n. 161 recante "Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea - Legge europea 2013-bis", le cui disposizioni entreranno **in vigore dal 25 novembre p.v.**

L'art. 18 modifica alcuni articoli della Legge n. 9/2013 riguardante "Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini" ed in particolare modifica l'art. 7 della Legge citata che stabilisce specifiche disposizioni sulla presentazione degli oli di oliva dei pubblici esercizi.

La norma era sostanzialmente già in vigore dall'anno passato (vedi Circolare Fipe n. 10/2013), la parte sulla corretta etichettatura addirittura dal 2006, ma risultava poco chiara e mancante di sanzioni. Con questo nuovo provvedimento, invece, viene confermato il sistema delle cosiddette bottigliette anti-rabbocco per gli oli presentati ai clienti al tavolo e vengono introdotte le sanzioni per chi non lo rispetta.

**VECCHIO**  
**Art. 7 legge 9/2013**

Termine minimo di conservazione e presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi

1. Il termine minimo di conservazione entro il quale gli oli di oliva vergini conservano le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di trattamento non può essere superiore a diciotto mesi dalla data di imbottigliamento e va indicato con la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» seguita dalla data.
2. Gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, devono possedere idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata, ovvero devono essere etichettati in modo da indicare almeno l'origine del prodotto ed il lotto di produzione a cui appartiene.

**NUOVO**  
**Art. 7 legge 9/2013**  
**(in vigore dal 25 novembre p.v.)**

Termine minimo di conservazione e presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi

1. Il termine minimo di conservazione entro il quale gli oli di oliva vergini conservano le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di trattamento non può essere superiore a diciotto mesi dalla data di imbottigliamento e va indicato con la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» seguita dalla data.
2. **Gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, devono essere presentati in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente, forniti di idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o**

**alterata e provvisti di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta.**

3. La violazione del divieto di cui al comma 1 comporta l'applicazione al titolare del pubblico esercizio di una sanzione amministrativa da € 1.000 a € 8.000 e la confisca del prodotto.
3. La violazione del divieto di cui **ai commi 1 e 2** comporta l'applicazione al titolare del pubblico esercizio di una sanzione amministrativa da € 1.000 a € 8.000 e la confisca del prodotto.
4. All'articolo 4 del decreto-legge 10 gennaio 2006, n. 2, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 marzo 2006, n. 81, i commi 4-quater e 4-quinquies sono abrogati.
4. All'articolo 4 del decreto-legge 10 gennaio 2006, n. 2, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 marzo 2006, n. 81, i commi 4-quater e 4-quinquies sono abrogati.

Pertanto, dal 25 novembre p.v., gli oli di oliva vergini proposti in confezione ai clienti dei pubblici esercizi, fanno eccezione infatti gli oli utilizzati in cucina, devono essere presentati in contenitori correttamente etichettati, muniti di idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata e provvisti di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta.

In sostanza, gli esercenti saranno tenuti ad **utilizzare contenitori monouso o bottigliette anti-rabbocco etichettate**, al fine di impedire l'alterazione del contenuto dell'olio indicato in etichetta ed essere certi della sua genuinità, pena una **sanzione amministrativa che va da 1.000 a 8.000 euro**.

Si sottolinea che la Federazione durante il procedimento legislativo ha contrastato tali modifiche, sostenendo che le frodi alimentari, per impedire le quali la disposizione è stata creata, avvengono soprattutto a monte della filiera dell'olio e non a valle, anzi l'esercente in tali casi può essere considerato alla stregua di un consumatore finale e può essere vittima di frode egli stesso.

In ogni caso la norma in questione continua a lasciare perplessi e provoca non poche criticità per gli operatori che si troveranno ad affrontare un tale cambiamento in un brevissimo tempo, rischiando pesanti sanzioni.

In particolare, rimangono aperte alcune importanti questioni che rendono difficile l'applicazione della nuova normativa: l'individuazione delle caratteristiche dei dispositivi anti-rabbocco, ovvero dei dispositivi di chiusura che non consentano la modifica del contenuto senza che la confezione sia aperta o alterata e che non ne permettano il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta, idonei a soddisfare quanto richiesto dalla norma e le modalità di smaltimento delle scorte di bottiglie di olio già acquistate dagli esercenti.

Al momento, infatti, non pare esistano sul mercato prodotti corrispondenti alle specifiche di legge.

Pertanto, gli uffici della Federazione si sono già attivati per richiedere i dovuti chiarimenti al Ministero delle Politiche agricole e dello Sviluppo Economico.

Gli uffici rimangono a disposizione per qualsiasi chiarimento e comunicheranno tempestivamente eventuali novità.

Distinti saluti

IL DIRETTORE GENERALE  
Marcello Fiore

