



LEGGE 1° giugno 1966, n. 16 (pubblicata nell'albo del Palazzo Governativo il 14 giugno 1966).

Classificazione degli oli commestibili.

Noi Capitani Reggenti

la Serenissima Repubblica di San Marino

Promulghiamo e mandiamo a pubblicare la seguente legge, approvata dal Consiglio Grande e Generale nella seduta del 1° giugno 1966:

TITOLO I.

Cap. I.

Classificazione degli olii.

5

Art. 1.

Al fine di ovviare agli inconvenienti che si verificano nella classificazione e nella vendita degli olii d'oliva, gli articoli 114, 115, 116 e 117 del Decreto 21 gennaio 1954, n. 3, vengono integrati e modificati secondo la formulazione prevista dagli articoli che seguono.

5

Art. 2

Il nome di "olio d'oliva commestibile" è riservato al prodotto della lavorazione delle olive che contiene non più del 4% in peso della acidità espressa come acido oleico e che all'esame organolettico non riveli odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

5

Art. 3

L'olio d'oliva commestibile viene così classificato:

- a) "Olio extra vergine d'oliva";
- b) "Olio sopraffino vergine d'oliva";

c) "Olio fino vergine d'oliva";

d) "Olio vergine d'oliva".

5

Art. 4

Il nome di "Olio extra vergine d'oliva" è riservato al prodotto della lavorazione delle olive che, ottenuto meccanicamente, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione; che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna.

5

Art. 5

Il nome di "Olio sopraffino vergine d'oliva" è riservato al prodotto della lavorazione delle olive che, ottenuto meccanicamente, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione, la filtrazione e che contenga non più del 1,50% in peso di acidità espressa come acido oleico.

5

Art. 6

Il nome di "Olio fino vergine d'oliva" è riservato al prodotto della lavorazione delle olive che, ottenuto meccanicamente, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che contenga non più del 3% in peso di acidità espressa come acido oleico.

5

Art. 7

Il nome di "Olio vergine d'oliva" è riservato al prodotto della lavorazione delle olive che, ottenuto meccanicamente, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che contenga non più del 4% in peso di acidità espressa come acido oleico.

5

Art. 8

Per la denominazione "Olio fino vergine d'oliva" di cui all'art. 6 è ammessa una tolleranza del 10% in peso di acidità espressa come acido oleico. CAPO II.

5

Art. 9.

La denominazione di "Olio d'oliva rettificato" è riservata al prodotto che, ottenuto da olio lampante, è reso commestibile esclusivamente con neutralizzazione con alcali a manipolazioni fisiche.

5

Art. 10.

La denominazione di "Olio di sansa d'oliva rettificato" è riservata al prodotto che, ottenuto da olio estratto con solventi dalla sansa d'oliva o da olio lavato, è reso commestibile mediante neutralizzazione esclusivamente con alcali a manipolazioni fisiche.

5

Art. 11.

Gli oli e cui agli artt. 9 e 10 non devono contenere tracce delle sostanze chimiche e devono avere non più dello 0,50% in peso d'acidità espressa come acido oleico.

5

Art. 12.

Sono considerati olii non commestibili gli olii derivanti da processi di esterificazione o di sintesi, o comunque da altri metodi diversi da quelli della neutralizzazione con alcali. CAPO III.

5

Art. 13.

Il nome di "Olio d'oliva" è riservato al prodotto che, ottenuto dalla miscela di olii d'oliva vergine con olio d'oliva rettificato non contiene più del 2% in peso d'acidità espressa come acido oleico.

5

Art. 14.

Il nome di "Olio di sansa e d'oliva" è riservato al prodotto che, ottenuto dalla miscela d'olio di sansa rettificato con olii d'oliva vergini, non contiene più del 3% in peso di acidità espressa come acido oleico.

5

Art. 15.

Ai fini dell'attribuzione delle denominazioni di "Olio d'oliva rettificato" e di "Olio di sansa d'oliva rettificato" si intendono:

a) per "olio lampante" l'olio ottenuto meccanicamente dalle olive, il quale non abbia subito manipolazioni chimiche ed all'esame organolettico riveli odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili, oppure contenga più del 4% in peso di acidità espressa come acido oleico;

b) per "olio lavato" l'olio ottenuto dal lavaggio con acqua della sansa d'oliva;

c) per "olio estratto con solventi" l'olio ottenuto dal trattamento della sansa d'oliva con solventi.

TITOLO II.

Capo I.

5

Art. 16.

E' fatto a chiunque assoluto divieto di vendere, detenere per vendere o mettere comunque in commercio per il consumo alimentare, gli olii che non posseggono le caratteristiche prescritte dai superiori articoli e che dall'analisi rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo e di composizione anomala.

E' fatto altresì a chiunque assoluto divieto di vendere, detenere per vendere o mettere comunque in commercio per il consumo alimentare gli olii di cui ai superiori articoli con denominazione diversa da quella in essi prescritta.

5

Art. 17.

Si considerano messi in commercio per il consumo alimentare gli olii che si trovino nei magazzini di vendita sia all'ingrosso sia al minuto e quelli confezionati ovunque si trovino.

5

Art. 18.

Le denominazioni degli olii di cui ai superiori articoli debbono essere indicate nei documenti commerciali ed apposte sui recipienti contenenti gli olii nei modi e con le forme prescritte.

5

Art. 19.

E' vietata a chiunque l'importazione degli olii d'oliva rettificati, dell'olio di sansa d'oliva grezzo e rettificato, delle miscele di olio d'oliva vergine con olii rettificati, dei sottoprodotti della lavorazione dell'olio d'oliva, delle oleine, delle paste di saponificazione nonché dei saponi in massa, salvo apposita autorizzazione da parte della Segreteria di Stato per gli Affari Esteri, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

5

Art. 20.

Chiunque possiede o venga a trovarsi in possesso di oli non aventi le caratteristiche di cui agli articoli precedenti è tenuto a darne immediata comunicazione al Comando dei Vigili Urbani.

5

Art. 21.

Chiunque violi le disposizioni di cui sopra è punito con la multa da lire 20.000 a lire 500.000 e sarà soggetto altresì al sequestro immediato e confisca della merce confezionata in violazione della presente legge, salvo che il fatto non costituisca reato piu' grave.

5

Art. 22.

La presente legge entra in vigore il 1° luglio 1966.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 8 giugno 1966-1665 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Francesco Valli - Emilio Della Balda

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

G.L. Berti