

PS10284 - DE CECCO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Provvedimento n. 26071

L'AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO

NELLA SUA ADUNANZA dell'8 giugno 2016;

SENTITO il Relatore Dottoressa Gabriella Muscolo;

VISTA la Parte II, Titolo III, del Decreto Legislativo 6 settembre 2005, n. 206, recante "Codice del Consumo" e successive modificazioni (di seguito, Codice del Consumo);

VISTO il "Regolamento sulle procedure istruttorie in materia di pubblicità ingannevole e comparativa, pratiche commerciali scorrette, violazione dei diritti dei consumatori nei contratti, violazione del divieto di discriminazioni e clausole vessatorie" (di seguito, Regolamento), adottato dall'Autorità con delibera del 1° aprile 2015;

VISTO il proprio provvedimento del 23 marzo 2016, con il quale, ai sensi dell'articolo 7, comma 3, del Regolamento, è stata disposta la proroga del termine di conclusione del procedimento, per particolari esigenze istruttorie;

VISTI gli atti del procedimento;

I. LE PARTI

1. F.Ili De Cecco Di Filippo - Fara San Martino - S.p.A. (di seguito, F.Ili De Cecco) nella qualità di professionista ai sensi dell'articolo 18, lettera *b*), del Codice del Consumo. La società, con sede in Italia, opera nella produzione e vendita di generi alimentari tra cui l'olio, con il marchio "De Cecco Classico".

Konsumer Italia, nella qualità di associazione dei consumatori; Rete Consumatori Italia, *network* di associazioni dei consumatori.

II. LA PRATICA COMMERCIALE

2. Il procedimento concerne il comportamento posto in essere dal professionista, consistente nella commercializzazione di un olio con caratteristiche qualitative, in ipotesi, inferiori a quelle dichiarate.

3. In particolare, secondo la segnalazione dell'associazione di consumatori Konsumer Italia, pervenuta il 22 maggio 2015 ed integrata il successivo 12 novembre e le informazioni acquisite ai fini dell'applicazione del Codice del Consumo (rilevazioni *internet* compiute d'ufficio il 12 novembre 2015), il professionista avrebbe reso comunicazioni commerciali non veritiere, sull'etichetta, apposta sulle confezioni del prodotto circa le proprietà organolettiche dell'olio, presentando lo stesso come extravergine sebbene appartenente a categoria merceologica inferiore (olio di oliva vergine).

4. Ciò premesso, la pratica commerciale oggetto del presente procedimento investe la possibile ingannevolezza dell'indicazione "olio extravergine di oliva", apposta sull'etichetta del prodotto e riportata sul sito *internet* www.dececco.it.

III. LE RISULTANZE DEL PROCEDIMENTO

Quadro normativo

5. L'olio extravergine di oliva, per essere qualificato come tale, oltre a dover essere estratto con metodi meccanici, deve rispettare specifici parametri*. Più precisamente, i Regolamenti (UE) nn. 1348/2013 e 1830/2015 della Commissione¹, prevedono i parametri chimico - fisici unitamente ai relativi limiti analitici necessari a garantire la genuinità e la qualità dell'olio, nonché apposito esame organolettico, c.d. "Panel-test" la cui metodologia, criteri di valutazione, nonché gli strumenti per la valutazione sensoriale sono disciplinati in dettaglio nell'All. XII del Regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche. Siffatto esame, in particolare, è realizzato dai *panel* di assaggiatori riconosciuti dagli Stati membri secondo precise modalità fissate, in Italia, dal decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 18 giugno 2014, rubricato "Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al Regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini".

6. Giova evidenziare che l'olio viene classificato - in funzione della "mediana dei difetti" e della "mediana dell'attributo fruttato" - in tre categorie, ossia:

- a) olio extravergine di oliva se la mediana dei difetti è pari a 0 e la mediana del fruttato è superiore a 0;
- b) olio di oliva vergine se la mediana dei difetti è superiore a 0 e inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0;

* [Regolamento (CEE) n. 2568/91, Regolamento di esecuzione (UE) n. 1348/2013 e Regolamento delegato (UE) n. 1830/2015.]

¹ [Che modificano il Regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi a essi attinenti.]

c) olio di oliva lampante se la mediana dei difetti è superiore a 3,5 oppure la mediana dei difetti è inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è pari a 0.

1) L'iter del procedimento

Attività istruttoria

7. In relazione alla condotta sopra descritta, in data 13 novembre 2015 è stato comunicato alle Parti l'avvio del procedimento istruttorio n. PS10284 nei confronti di F.Ili De Cecco. In tale sede è stato ipotizzato che la condotta del professionista fosse suscettibile di integrare una violazione degli artt. 20, 21, comma 1, lettera *b*) e 22, del Codice del Consumo, in quanto contraria alla diligenza professionale e tale da far ritenere che l'olio possedesse le proprietà organolettiche della categoria merceologica riportata in etichetta.

8. Contestualmente alla comunicazione di avvio, al fine di acquisire elementi conoscitivi utili alla valutazione della pratica commerciale in esame, è stato chiesto al professionista, ai sensi dell'articolo 27, commi 3 e 4, del Codice del Consumo e dell'articolo 12, comma 1, del Regolamento, di fornire informazioni in merito alle etichette apposte sulle confezioni del prodotto; agli eventuali *spot* pubblicitari trasmessi su mezzo televisivo o radiofonico e messaggi diffusi a mezzo stampa nel corso del 2015; alle procedure adottate e ai controlli svolti per verificare la sussistenza delle qualità vantate e riportate in etichetta, nonché le relative tempistiche; al volume e valore delle vendite sul mercato italiano nel corso degli anni 2014 e 2015.

9. A seguito di specifiche istanze, la Parte ha avuto accesso agli atti del procedimento il 17 novembre 2015 e il 25 gennaio 2016 ed è stata convocata per un'audizione svoltasi, presso la sede degli Uffici, il 25 gennaio 2016.

10. In data 14 aprile 2016 è stata comunicata alle Parti la data di conclusione della fase istruttoria ai sensi dell'articolo 16, comma 1, del Regolamento.

2) Le evidenze acquisite

11. La segnalazione dell'associazione di consumatori Konsumer Italia riportava gli esiti dell'indagine condotta dalla rivista mensile *"Il Test"*, edita da Editoriale Novanta S.r.l., su alcuni oli extravergine di oliva, tra cui quello a marchio "De Cecco classico", finalizzata a verificarne l'esatta classificazione. Nel dettaglio, i risultati delle analisi, eseguite dal Laboratorio Chimico di Roma, Direzione interregionale per il Lazio e l'Abruzzo delle Agenzie delle Dogane e dei Monopoli, dietro commissione della testata giornalistica, hanno mostrato che alcuni campioni di olio sottoposto a verifica – tra cui quello contraddistinto dal lotto L2974C46 – non erano conformi alla categoria dichiarata ("olio extravergine di oliva"), atteso che il valore della mediana del difetto risultava > 0 .

12. Inoltre, poiché da notizie di stampa è emerso che la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Torino avrebbe iscritto nel registro degli indagati, per i reati di cui agli artt. 515 e 517 c.p., alcuni professionisti che commercializzano olio extravergine di oliva, gli Uffici hanno chiesto a detta Procura la trasmissione degli esiti dei test chimici e organolettici fatti eseguire dai N.A.S. di Torino nell'ambito delle indagini giudiziarie.

13. In data 15 gennaio 2016 la Procura inviava una nota in cui segnalava di aver trasmesso alle Autorità giudiziarie competenti per territorio solo quattro procedimenti e tra di essi non figurava alcuno a carico di F.Ili De Cecco. Infatti, il campione del prodotto a marchio "De Cecco classico", contraddistinto dal lotto L3224C50, è risultato regolamentare, ossia, corrispondente alla categoria "olio extravergine di oliva" dichiarata in etichetta.

14. In data 7 marzo 2016 la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Firenze inviava una comunicazione inerente le indagini pendenti dal novero delle quali era escluso il professionista in quanto i rapporti di prova, relativi ai campioni di olio "De Cecco classico" campionati e analizzati dai indagini N.A.S. di Torino, sono risultati regolamentari.

3) Le argomentazioni difensive del Professionista

15. Nelle memorie depositate nel corso del procedimento (il 2 dicembre 2015, il 5 febbraio e il 3 maggio 2016), il professionista ha, in primo luogo, escluso fermamente l'ingannevolezza della dicitura "extravergine di oliva" dell'olio a marchio "De Cecco classico". A sostegno di quanto dedotto, la Parte ha prodotto:

- l'esito delle analisi, eseguite da un laboratorio privato accreditato, in data 11 maggio 2015, su un campione tratto dalla stessa miscela C46 (cui apparteneva il lotto da cui è stato tratto il campione analizzato dall'Agenzie delle Dogane e dei Monopoli)²;

- l'attestazione di regolarità rilasciata il 9 novembre 2015 dai N.A.S. di Torino nell'ambito delle indagini giudiziarie pendenti presso la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Torino³;

- il certificato, rilasciato il 9 dicembre 2015 dalla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Torino, in merito all'assenza di iscrizioni pregiudizievoli nel Registro informatizzato delle notizie di reato⁴;

- l'esito del controllo, con un campionamento direttamente al serbatoio, eseguito dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari di Perugia il 10 dicembre 2015⁶.

² [All. n. 5 alla memoria del 2 dicembre 2015 (doc. n. 17 del fascicolo istruttorio).]

³ [All. n. 13 alla memoria del 2 dicembre 2015 (doc. n. 17 del fascicolo istruttorio).]

⁴ [All. n. 1 al verbale di audizione del 25 gennaio 2016 (doc. n. 28 del fascicolo istruttorio).]

⁶ [All. n. 1 e 2 alla memoria del 5 febbraio 2016 (doc. n. 31 del fascicolo istruttorio).]

16. In secondo luogo, il professionista ha riferito che, secondo la procedura aziendale interna, l'addetto al controllo qualità preleva due bottiglie di cui una subito analizzata mentre l'altra è conservata in archivio fino alla scadenza del prodotto. Il professionista ha, inoltre, precisato che l'esemplare di campione archiviato - identificativo della miscela C46 - a fronte delle contestazioni sulla qualità dell'olio ad opera di EditoriaL'Novanta S.r.l., è stato sottoposto ad analisi di un laboratorio privato accreditato (Chemiservice S.r.l.) che ne ha attestato la conformità chimica ed organolettica ai parametri normativi e che di tale circostanza è stata avvisata la testata giornalistica la quale ha, comunque, ugualmente proceduto alla pubblicazione dell'articolo di stampa sulla rivista "Il Test". Peraltro la Parte, oltre ai rilievi sulla correttezza delle modalità di campionamento ad opera dell'Agenzie delle Dogane e dei Monopoli, contestava la riconducibilità del campione analizzato al proprio olio /al professionista.

IV. PARERE DELL'AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

17. Poiché la pratica commerciale oggetto del presente provvedimento è stata diffusa attraverso mezzi di telecomunicazione, in data 5 maggio 2016 è stato richiesto il parere all'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni, ai sensi dell'articolo 27, comma 6, del Codice del Consumo.

Con parere pervenuto in data 7 giugno 2016, la suddetta Autorità ha ritenuto che il mezzo *internet* sia uno strumento idoneo a influenzare significativamente la realizzazione della pratica commerciale oggetto del procedimento, considerato che le comunicazioni commerciali dell'olio di oliva qualificato come extravergine, veicolate attraverso tale mezzo, promuovendo un prodotto originario della tradizione agroalimentare dell'area mediterranea largamente consumato dalla popolazione, sono oggetto di particolare attenzione da parte del consumatore, il quale, al fine di prendere una decisione consapevole di natura commerciale, dovrebbe essere salvaguardato dalla mistificazione dei parametri conformi alle caratteristiche specificatamente previste per questa categoria di prodotto.

V. VALUTAZIONI CONCLUSIVE

18. Il presente procedimento è incentrato sulla presunta ingannevolezza dell'indicazione "olio extravergine di oliva", apposta sull'etichetta del prodotto e riportata sul sito *internet* www.dececco.it.

Dall'esame complessivo della documentazione agli atti, tuttavia, non emergono elementi tali da supportare l'ipotesi che siano state pubblicizzate con l'indicazione di "olio extra vergine" partite di olio che non ne avevano invece i requisiti.

Con riguardo ai *test* fatti eseguire dalla rivista "Il Test", su un campione riferibile al lotto L2974C46, si osserva che gli stessi non appaiono idonei a fondare la scorrettezza della pratica, dal momento che non assicurano la riconducibilità certa del campione analizzato al marchio di olio del professionista.

Invero, le preliminari operazioni di prelievo sono state effettuate da un soggetto privato privo di poteri di certificazione (la rivista "Il Test"), senza il rispetto delle procedure normativamente previste e con riguardo ad una pluralità di campioni prelevati, talché la possibilità di una errata attribuzione del campione al professionista non può essere esclusa.

19. Diversamente, le analisi fatte svolgere dalla Procura di Torino, su un campione riferibile al lotto L3224C50, risultano della massima attendibilità, in quanto sia le operazioni di prelievo che le successive analisi sono state effettuate da soggetti pubblici preposti a tale tipo di controlli (N.A.S./Agenzia delle Dogane e dei Monopoli), che hanno attestato ogni singola fase procedurale, dal prelievamento di campioni sino alla certificazione delle analisi compiute.

Sulla base degli esiti di tali analisi su campioni di olio "De Cecco classico", acquisiti nell'ambito di analisi giudiziarie, emerge che tale prodotto corrisponde alla categoria "olio extravergine di oliva" dichiarata in etichetta.

20. Alla luce delle predette considerazioni, la pratica commerciale in esame risulta non scorretta ai sensi degli artt. 20, 21, comma 1, lettera *b*) e 22, del Codice del Consumo nella misura in cui, tenuto conto di tutte le caratteristiche e circostanze del caso, non sono emersi elementi in ordine all'ingannevolezza dell'indicazione "olio extravergine di oliva", riportata sull'etichetta delle confezioni e sul sito aziendale del professionista, con riferimento a lotti di prodotto relativi all'olio "De Cecco classico".

RITENUTO, pertanto, tenuto conto del parere dell'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni, sulla base e nei limiti delle considerazioni suesposte, che la pratica commerciale in esame non costituisce, limitatamente ai profili oggetto di valutazione, una pratica commerciale scorretta ai sensi degli artt. 20, 21, comma 1, lettera *b*) e 22, del Codice del Consumo;

DELIBERA

che la pratica commerciale descritta al punto II, lettera A), del presente provvedimento, posta in essere da F.lli De Cecco, non costituisce, limitatamente ai profili oggetto di valutazione, una pratica commerciale scorretta ai sensi degli artt. 20, 21, comma 1, lettera *b*) e 22, del Codice del Consumo, per le ragioni e nei limiti esposti in motivazione.

Il presente provvedimento sarà comunicato ai soggetti interessati e pubblicato nel Bollettino dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

Avverso il presente provvedimento può essere presentato ricorso al T.A.R. per il Lazio, ai sensi dell'articolo 135, comma 1, lettera *b*) del Codice del processo amministrativo (Decreto Legislativo 2 luglio 2010, n. 104), entro sessanta giorni dalla data di *comunicazione* del provvedimento stesso, fatti salvi i maggiori termini di cui all'articolo 41, comma 5, del Codice del processo amministrativo, ovvero può essere proposto ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ai sensi dell'articolo 8 del Decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1971, n. 1199 entro il termine di centoventi giorni dalla data di notificazione del provvedimento stesso.

IL SEGRETARIO GENERALE
Roberto Chieppa

IL PRESIDENTE
Giovanni Pitruzzella