SENATO DELLA REPUBBLICA

X LEGISLATURA

9ª COMMISSIONE PERMANENTE

(Agricoltura e produzione agroalimentare)

25° RESOCONTO STENOGRAFICO

SEDUTA DI MARTEDÌ 9 MAGGIO 1989

(Antimeridiana)

Presidenza del Vice Presidente MARGHERITI

INDICE

Disegni di legge in sede deliberante

«Tutela della denominazione d'origine del salame di Varzi, delimitazione delle zone di produzione e caratteristiche del prodotto» **(1527)**, d'iniziativa del deputato Campagnoli, approvato dalla Camera dei deputati

(Seguito della discussione ed approvazione)

PRESIDENTE ..... *Pag.* 1, 2, 3
CASCIA *(PCI)* 2
CIMINO, *sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste* 3
MICOLINI *(DC)* 2
PERRICONE *(PRI)* 2
VERCESI *(DC), relatore alla Commissione* 2, 3

TIPOGRAFIA DEL SENATO (1150)

I lavori hanno inizio alle ore 10,50.

DISEGNI DI LEGGE IN SEDE DELIBERANTE

«Tutela della denominazione d'origine del salame di Varzi, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto» (1527), d'iniziativa del deputato Campagnoli, approvato dalla Camera dei deputati

(Seguito della discussione ed approvazione)

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione del disegno di legge: «Tutela della denominazione d'origine del salame di Varzi, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto», d'iniziativa del deputato Campagnoli, già approvato dalla Camera dei deputati.

Riprendiamo la discussione rinviata nella seduta del 5 aprile.

VERCESI, *relatore alla Commissione*. Signor Presidente, ho già svolto la relazione, evidenziando la necessità che questo disegno di legge venga approvato, anche se, come ho fatto rilevare anche in altra circostanza, è opportuno che rapidamente si dia corpo ad una normativa quadro che consenta poi di operare in termini più omogenei rispetto alle iniziative future che potranno venire avanti.

Relativamente al presente disegno di legge, nella relazione avevo messo in evidenza che sostanzialmente si tratta di dare un'immagine, anche sul piano legislativo, ad una situazione di fatto già esistente. Il salame di Varzi ha una sua tradizione e il disegno di legge prevede la delimitazione della zona all'interno della quale si può produrre questo tipo di salame. All'articolo 2 vi è la prescrizione delle carni che possono essere utilizzate e di cui ho già parlato la volta scorsa. Si prevede di pervenire, anche qui come per altre iniziative similari, ad organismi per la vigilanza attraverso la costituzione di consorzi volontari che potranno avere la delega da parte dei Ministri interessati. Su questo problema c'è stata la votazione unanime da parte della Commissione della Camera dopo un dibattito molto approfondito, per cui ritengo che questo provvedimento vada approvato così come è pervenuto dall'altro ramo del Parlamento.

PRESIDENTE. Ringrazio il senatore Vercesi per aver richiamato la relazione già svolta nella seduta del 5 aprile scorso.

Dichiaro aperta la discussione generale.

CASCIA. Signor Presidente, nel ringraziare il senatore Vercesi per la relazione svolta, vorrei dire che noi condividiamo la necessità che vi sia una normativa-quadro generale per quello che riguarda le denominazioni d'origine. Per questo abbiamo presentato il disegno di legge n. 1400, per il riconoscimento della denominazione d'origine di prodotti agroalimentari, e mi risulta che anche altre forze politiche hanno adottato iniziative simili.

Giunti a questo punto auspicherei pertanto che la Presidenza iscrivesse il citato disegno di legge all'ordine del giorno, in modo che possa essere finalmente affrontato il problema di una normativa quadro, per evitare che il Parlamento sia costretto a legiferare caso per caso, il che non è più accettabile. Naturalmente la mancanza di questa normativa non può oggi

impedirci di approvare i singoli disegni di legge che sono stati proposti. Faccio riferimento a questo provvedimento di cui ci occupiamo in questo momento ed anche agli altri che riguardano il prosciutto di Parma e il prosciutto di Modena.

Ciò premesso, signor Presidente, il Gruppo comunista è favorevole al disegno di legge, è favorevole alla relazione svolta dal collega Vercesi. Dichiaro pertanto che voteremo a favore del provvedimento.

PRESIDENTE. Per quanto riguarda la sottolineatura circa l'iscrizione all'ordine del giorno del disegno di legge presentato dal Gruppo comunista, credo che debba essere l'Ufficio di Presidenza a stabilire in una sua prossima riunione un calendario nel quale si tenga conto delle richieste avanzate.

PERRICONE. Signor Presidente, nell'esprimere il parere favorevole del Gruppo repubblicano desidero richiamare l'attenzione sull'esigenza di provvedere all'approvazione di un disegno di legge-quadro che regolamenti tutta la materia agroalimentare anzichè procedere, come avviene adesso, settore per settore. Riteniamo che questa esigenza sia imprescindibile e riconosciuta da tutti.

MICOLINI. Signor Presidente, il Gruppo della Democrazia cristiana è favorevole al disegno di legge in esame, riconoscendo l'interesse che abbiamo di difendere e tutelare le produzioni. Dobbiamo legiferare con riferimento ai prodotti dalle caratteristiche più elevate, che hanno dato maggior prestigio al paese, e stiamo provvedendo al riconoscimento della tutela di prodotti come il prosciutto di Parma, quello di Modena, il S. Daniele e lo stesso salame di Varzi; ma dovremmo anche riconoscere l'esigenza di tutelare i prodotti minori, che sono estremamente importanti in termini alimentari e in rapporto ai nuovi gusti e ai nuovi consumi.

Condivido quindi l'auspicio di arrivare rapidamente ad una legge-quadro sull'argomento.

PRESIDENTE. Poichè nessun altro domanda di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale.

CIMINO, *sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Anche il Governo aderisce alle sollecitazioni per un impegno in direzione dell'emanazione di una legge-quadro. L'importanza di questa è nelle cose: non credo si possa continuare ad operare come se l'appuntamento europeo fosse ancora lontano. Anche noi dobbiamo tentare di specializzarci e di affrontare i temi più generali in modo che tutti - parlo di chi opera nel settore - possano avere maggiori certezze. Le iniziative spicciole, pur giuste e motivate, non aiutano. Credo che l'idea di una legge-quadro, quindi, sia estremamente importante ed anche il Governo dovrà fare la propria parte.

Per quanto riguarda il testo in discussione, il Governo esprime in linea di massima un apprezzamento per l'iniziativa legislativa del deputato Campagnoli. Tuttavia desidero richiamare l'attenzione della Commissione sul comma 7 dell'articolo 3, laddove si parla di «sodio, nitrato e/o sodio nitrito». Bisognerebbe eliminare la virgola tra «sodio» e «nitrato»: si tratta evidentemente di un errore materiale e noi non possiamo permettere che venga mantenuta nel testo simile errore.

VERCESI, *relatore alla Commissione*. Onorevoli colleghi, trattandosi di un errore materiale possiamo approvare il testo così come ci è

pervenuto dalla Camera dei deputati. È sufficiente infatti la verbalizzazione della precisazione del Governo per applicare la legge nel suo significato tecnico e quindi senza l'errore materiale che induce a leggere separatamente le parole «sodio» e «nitrato», che si intenderanno invece come «sodio nitrato».

PRESIDENTE. Passiamo all'esame degli articoli.
Ne do lettura:

CAPO I

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE, DELLA CORRISPONDENTE ZONA DI PRODUZIONE E DELLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Art. 1.

(*Denominazione del prodotto*)

1. La denominazione «Salame di Varzi» è riservata al salame le cui fasi di produzione, dalla scelta delle carni alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione geograficamente individuata nell'insieme degli attuali confini comprendenti i seguenti comuni: Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Montesegale, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi e Zavattarello, tutti facenti parte della Comunità Montana n. 1 – Oltrepò Pavese – con l'esclusione dei comuni di Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Montalto Pavese e Ruino.

2. Le caratteristiche organolettiche e merceologiche dipendono da particolari metodi della tecnica di produzione e dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione.

È approvato.

Art. 2.

(*Prescrizioni relative alle carni utilizzate*)

1. Il «Salame di Varzi» deve essere prodotto con carni fresche provenienti da suini:

a) in ottimo stato sanitario, allevati nella zona di cui al comma 1 dell'articolo 1 o comunque provenienti da allevamenti di zona a caratteristica tradizionale suinicola della provincia di Pavia e da allevamenti situati nei comuni della provincia di Alessandria e di Piacenza confinanti con la zona di produzione del «Salame di Varzi», o da altre zone a tipica vocazione per allevamento di suini;

b) che, dopo il periodo di finissaggio, alimentati cioè negli ultimi tre mesi seguendo la pratica tradizionale, abbiano raggiunto un peso vivo minimo di chilogrammi 150;

c) abbattuti e perfettamente dissanguati presso il singolo produttore o comunque nella zona di produzione del «Salame di Varzi» previa una sosta di almeno dodici ore e tenuti completamente a digiuno.

È approvato.

Art. 3.

(*Prescrizioni produttive*)

1. Il «Salame di Varzi» deve essere prodotto in base alle disposizioni dei commi seguenti.

2. I tagli di carne che possono essere impiegati sono: spalla, coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, pancettoni convenientemente mondati, triti di prima qualità. Il grasso da impiegare è esclusivamente quello: del guanciale, della testata di spalla, del culatello e lardello, con esclusione dell'uso di carne congelata o comunque conservata.

3. La resa in pasta di salame si deve aggirare sul 28-33 per cento del peso dell'animale vivo, non usando coppe e pancette; sul 35-40 per cento se si usa la totalità dei tagli elencati al comma 2.

4. Il rapporto di carne/grasso presente nell'impasto deve essere per ogni 100 chilogrammi di carne magra 40-45 chilogrammi (30-33 per cento) di grasso elencato al comma 2.

5. La grana della carne e del grasso costituenti la pasta di salame deve corrispondere all'impiego di uno stampo con fori da 12 millimetri.

6. Il budello da impiegarsi per l'insaccato deve essere di maiale ed il prodotto ottenuto, opportunamente forellato, deve essere legato con spago a maglia fitta.

7. La miscela di salagione deve essere costituita da: sale marino, sodio, nitrato e/o sodio nitrito per quanto consentito, pepe nero solo in grani, infuso di aglio e vino rosso filtrato.

È approvato.

Art. 4.

(*Asciugatura e stagionatura*)

1. L'asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali convenientemente aerati, con opportune attrezzature e tecniche, in funzione delle caratteristiche climatiche e dell'orientamento. Il periodo minimo di stagionatura varia in funzione della pezzatura del prodotto.

È approvato.

Art. 5.

(*Caratteristiche merceologiche*)

1. Sono caratteristiche merceologiche del «Salame di Varzi»:

a) la pezzatura che presenta le seguenti distinzioni:

1) Salame di Varzi – Filzetta: peso da chilogrammi 0,5 a chilogrammi 0,7 – Periodo minimo di stagionatura 45 giorni;

2) Salame di Varzi – Filzettone: peso da chilogrammi 0,7 a chilogrammi 1 – Periodo minimo di stagionatura 60 giorni;

3) Salame di Varzi – Sottocrespone a budello semplice: peso da chilogrammi 1 a chilogrammi 2 – Periodo minimo di stagionatura 120 giorni;

4) Salame di Varzi – Cucito a budello doppio: peso da chilogrammi 1 a chilogrammi 2 e più – Periodo minimo di stagionatura 180 giorni;

b) la tenerezza ed il colore rosso vivo al taglio;

c) l'impasto che deve risultare compatto e la presenza della parte grassa, perfettamente bianca, in giusta proporzione;

d) il sapore dolce e delicato, l'aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di stagionatura.

È approvato.

CAPO II

DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

Art. 6.

(*Contrassegno e sigillo*)

1. Il «Salame di Varzi» deve essere immesso in commercio provvisto del particolare contrassegno atto a garantire permanentemente l'origine e l'identificazione del prodotto.

2. I salami, subito dopo l'insaccatura, durante la legatura prima dell'asciugatura, devono essere muniti di sigillo atto a garantire la loro corrispondenza a quanto previsto dalla presente legge.

È approvato.

Art. 7.

(*Obbligo di assoggettamento a controllo*)

1. Le imprese produttrici del «Salame di Varzi» – per quanto attiene a tale specifica produzione – sono tenute a consentire ispezioni ai locali di lavorazione nonchè controlli, verifiche, esami, sia delle carni da lavorare o lavorate, sia dei metodi di produzione, sia del prodotto in stagionatura, sia in ordine alla tenuta dei registri e della documentazione necessaria atta a dimostrare che la provenienza, le modalità e la durata di lavorazione dei salami corrispondano ai requisiti prescritti dalla presente legge.

2. Ai sensi della presente legge si intende per produttore l'impresa che compia tutte le operazioni di lavorazione del «Salame di Varzi», e sia autorizzata secondo le vigenti leggi sanitarie.

È approvato.

CAPO III

VIGILANZA E CONSORZI VOLONTARI

Art. 8.

(*Norme di esecuzione*)

1. Con decreto del Presidente della Repubblica su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro

della sanità e con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste – sentita la Regione Lombardia – sono definite le norme per l'esecuzione della presente legge, concernenti in particolare:

a) le modalità e le fasi di preparazione del «Salame di Varzi» sulla base degli usi tradizionali, lealmente e costantemente osservati nel tempo, in forza dei quali il «Salame di Varzi» garantisce le proprie caratteristiche qualitative;

b) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 7;

c) la costituzione del contrassegno di cui all'articolo 6;

d) gli organismi per la vigilanza;

e) i sistemi di controllo della produzione del salame e dell'applicazione del sigillo e del contrassegno atti a garantire il rispetto delle disposizioni contenute nella presente legge;

f) le modalità per la costituzione di un consorzio volontario tra i produttori al quale spetta l'uso del marchio e la sua gestione nonchè l'incarico di vigilare sulla produzione e sul commercio del «Salame di Varzi». Tale consorzio dovrà:

1) comprendere tra i propri soci almeno il 50 per cento dei produttori operanti nella zona delimitata dall'articolo 1, i quali lavorino non meno del 50 per cento della produzione accertata nell'ultimo anno;

2) essere retto da uno statuto che consenta l'immissione nel consorzio a parità di diritti di qualsiasi produttore che abbia i propri stabilimenti nella zona di cui all'articolo 1 ed operi ai sensi della presente legge;

3) offrire la necessaria garanzia organizzativa e finanziaria per un'efficace attuazione dei compiti di vigilanza. Eventuali modificazioni allo statuto del consorzio sono preventivamente approvate con atto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità e con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste. Il controllo sul finanziamento del consorzio stesso spetta, per quanto di competenza, ai su richiamati Ministri.

È approvato.

CAPO IV

DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA SLEALE CONCORRENZA

Art. 9.

(*Sanzioni a tutela dell'originalità del prodotto*)

1. La produzione e la commercializzazione sotto la denominazione di cui all'articolo 1 di salami i quali non abbiano i requisiti e le caratteristiche prescritti dalla presente legge sono puniti a norma delle vigenti leggi contro le frodi. A norma delle medesime leggi sono altresì puniti l'uso della predetta denominazione accompagnata da qualificativi di qualsiasi genere che costituiscano deformazioni della denominazione stessa nonchè l'uso di indicazioni atte a trarre in inganno l'acquirente.

È approvato.

Art. 10.

(*Sanzioni relative al sigillo e al contrassegno*)

1. La contraffazione, l'alterazione e l'uso illecito dei sigilli e dei contrassegni di cui al precedente articolo 6 vengono puniti come previsto dal precedente articolo 9.

È approvato.

Art. 11.

(*Sanzione relativa ai controlli e alla documentazione*)

1. Qualsiasi impedimento all'effettuazione delle verifiche di cui al precedente articolo 7 e la tenuta di una falsa documentazione sono puniti con una multa da due a cinque milioni di lire.

È approvato.

Art. 12.

(*Entrata in vigore*)

1. La presente legge entra in vigore sei mesi dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

È approvato.

L'esame degli articoli è così concluso.

Passiamo alla votazione finale.

Poichè nessuno domanda di parlare per dichiarazione di voto, metto ai voti il disegno di legge nel suo complesso.

È approvato.

I lavori terminano alle ore 11.

SERVIZIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI

Il Consigliere parlamentare preposto all'Ufficio centrale e dei resoconti stenografici

DOTT. ETTORE LAURENZANO