SENATO DELLA REPUBBLICA

— X LEGISLATURA —

9^a COMMISSIONE PERMANENTE

(Agricoltura e produzione agroalimentare)

INDAGINE CONOSCITIVA SUI PROBLEMI AFFRONTATI CON I DISEGNI DI LEGGE N. 468, N. 1511 E N. 1514 CONCERNENTI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI PROSCIUTTI

1° Resoconto stenografico

SEDUTA DI MARTEDÌ 21 NOVEMBRE 1989

Presidenza del Presidente MORA

9^a COMMISSIONE

1° RESOCONTO STEN. (21 novembre 1989)

INDICE

Audizione dei rappresentanti dei consorzi dei prosciutti di San Daniele, Modena e Parma

| PRESIDENTE | ssim | ANCESCHI Pa | g. 6, | 12 |
|----------------------|------|-------------|-------|----|
| BUSSETI (DC) | 9 | ANTONIONI | | 10 |
| CASADEI LUCCHI (PCI) | 9 | CIANI 3 | , 10, | 12 |
| MANZINI (DC) | 10 | ZANACCA | . 6, | 12 |
| MARGHERITI (PCI) | 8 | | | |
| MICOLINI (DC) | 8 | | | |

Intervengono, ai sensi dell'articolo 48 del Regolamento, per il Consorzio del prosciutto di San Daniele, il presidente Rino Coradazzi e il direttore dottor Francesco Ciani; per il Consorzio dei produttori del prosciutto tipico di Modena, il presidente Ugo Anceschi, il vice presidente Raffaella Baldoni ed il direttore Giorgio Antonioni; per il Consorzio del prosciutto di Parma, il presidente dottor Giuseppe Zanacca ed il direttore dottor Maurizio Pagani.

I lavori hanno inizio alle ore 17,15.

Audizione dei rappresentanti dei consorzi dei prosciutti di San Daniele, Modena e Parma

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca l'indagine conoscitiva sui problemi affrontati con i disegni di legge n. 468, n. 1511 e n. 1514 concernenti tutela della denominazione di origine controllata dei prosciutti.

È in programma oggi l'audizione dei rappresentanti dei consorzi dei prosciutti di San Daniele, Modena e Parma.

Vorrei anzitutto rivolgere ai nostri ospiti un vivo ringraziamento per avere accettato l'invito a partecipare ai nostri lavori.

Ricordo che la nostra Commissione sta svolgendo un'indagine conoscitiva volta all'acquisizione di elementi informativi sulla problematica affrontata con i disegni di legge n. 468, n. 1511 e n. 1514 per la tutela della denominazione di origine controllata dei prosciutti.

Pertanto, prima di procedere alla approvazione di tali norme o all'introduzione di eventuali modifiche, abbiamo ritenuto opportuno convocare insieme e ascoltare i rappresentanti dei consorzi dei prosciutti di San Daniele, Modena e Parma essendo comuni molti dei problemi esaminati distintamente nei tre suddetti provvedimenti.

Dopo una breve esposizione introduttiva sulle problematiche in esame da parte dei nostri ospiti, che potranno quindi esprimere il loro giudizio anche sulle norme approvate dall'altro ramo del Parlamento, avanzando eventuali proposte emendative, potranno essere loro rivolte domande da parte dei membri della Commissione.

Do quindi la parola ai rappresentanti del Consorzio del prosciutto di San Daniele.

CIANI. Signor Presidente, a nome del Consorzio del prosciutto di San Daniele ringrazio la Commissione che con la presente indagine conoscitiva ha voluto dare particolare rilievo alle problematiche affrontate con queste proposte di legge, che a nostro avviso hanno un'importanza centrale nella strategia di questo comparto. Infatti, nel caso del prosciutto di San Daniele e del prosciutto di Parma esse costituiscono un importante progetto di revisione della normativa

precedente, in vigore dal 1970, che ha rappresentato un contributo fondamentale per il successo e la salvaguardia delle nostre produzioni tipiche e che, proprio alla luce di questa lunga e produttiva esperienza, si è ritenuto necessario modificare per adeguarla ad alcuni obiettivi in parte nuovi e per potenziare il conseguimento dei vecchi obiettivi; tanto è vero che il disegno di legge proposto alla Commissione rappresenta un quadro effettivamente innovativo.

Non affronteremo tutti i punti trattati nel disegno di legge, anche perchè molti di essi sono una riproposizione organica di vecchie norme già esistenti nelle leggi di tutela semplice che qui vengono rese più adeguate e maggiormente operative. Vi sono, tuttavia, alcuni passaggi nel disegno di legge che assumono grande importanza, e in particolare vorrei sottolineare quello relativo all'estensione concreta dei principi della tutela a tutta la filiera produttiva. Di fatto, a tutt'oggi, con le leggi che abbiamo, possiamo esercitare la tutela (e per tutela si intende tutto l'insieme dei controlli, disposizioni, organizzazioni, anche economiche) nel settore specifico della trasformazione, arrivando finanche ad interagire nel settore della macellazione. Però, l'attuale normativa non ci consente di andare in concreto più a monte.

Uno dei punti più significativi ed innovativi di questo disegno di legge è proprio quello che stabilisce che, con successivi provvedimenti delegati, dovranno essere fissate le caratteristiche del patrimonio zootecnico destinato alla produzione dei prodotti tipici, e quindi dovranno essere fissate le caratteristiche genetiche, le tecniche di allevamento, i criteri di alimentazione, che costituiscono un nesso centrale per garantire lo *standard* qualitativo della produzione. Questo è forse, ripeto, il passo più innovativo.

Altri punti innovativi della normativa sono quelli riguardanti il sistema sanzionatorio. L'attuale assetto normativo prevede che tutto passi attraverso il penale, ma con l'attuale struttura del sistema giudiziario italiano, le sue vicissitudini e il suo andamento (che noi, purtroppo, abbiamo potuto constatare) con le varie amnistie, credo che ben poche delle azioni svolte in sede penale siano giunte effettivamente a compimento, anche se in alcuni anni di attività sono stati promossi centinaia e probabilmente ormai migliaia di procedimenti penali per infrazioni alla legge di tutela.

Il disegno di legge prevede inoltre la depenalizzazione di alcuni reati che possono essere considerati meno gravi nel quadro complessivo della tutela ed il riferimento alla sede penale per i reati più eclatanti, come quelli di contraffazione reale, che comportano l'annullamento di alcuni requisiti di base e gravi pregiudizi per la tutela del consumatore e per il rispetto delle regole del mercato. Riteniamo che questo diverso assetto del sistema sanzionatorio possa essere molto efficace, poichè meri provvedimenti di tipo amministrativo possono sortire risultati di gran lunga più efficaci di quelli che si otterrebbero con provvedimenti penali. Si pensi, ad esempio, alla sospensione del marchio. Sono provvedimenti che comportano un danno economico per il trasgressore a volte superiore a quello di una sanzione pecuniaria o di una condanna penale, che spesso viene vanificata. Riteniamo che questo sistema, oltre ad essere più duttile, sgravi il sistema ordinario di applicazione delle sanzioni e proponga un quadro che diventi operativo in tempi reali.

A questo disegno di legge annettiamo oggi grande importanza strategica, poichè esso, all'interno di una normativa di tutela, tenta di attuare concretamente i principi di collegamento della filiera agroalimentare, che sono alla base di qualsiasi discorso di tipo economico che possa farsi in agricoltura per la trasformazione dei prodotti.

Come rappresentanti del Consorzio del prosciutto di San Daniele, vorremmo che si tenesse conto, nel provvedimento, di una sperimentazione che stiamo portando avanti relativamente alla programmazione e al controllo quantitativo e qualitativo della produzione tipica. Questa esigenza è emersa in maniera eclatante negli ultimi anni, alla luce dell'enorme sviluppo produttivo che ha contrassegnato il settore della trasformazione in particolare nelle zone tipiche. Il Consorzio di San Daniele ha registrato un trend di investimenti che ha consentito di raddoppiare la capacità produttiva in soli tre anni. Siamo reduci da un'esperienza di autodisciplina in base alla quale il nostro Consorzio, con il parere favorevole di tutti i produttori, ha proposto un sistema di programmazione della produzione tipica con l'assegnazione di quote aziendali per ogni singolo prodotto. Una scelta del genere, che pone limiti alla produzione e che potrebbe apparire contraddittoria in un'ottica complessiva di sviluppo, ha come obiettivo proprio quello di rendere lo sviluppo stesso coerente e fisiologico rispetto alle esigenze di garanzia dello standard qualitativo.

In Italia esiste un patrimonio zootecnico di circa dieci milioni di suini; di questi, poco più della metà è considerata affine alla produzione del «suino pesante», necessario per l'ottenimento dei prosciutti tipici. Da cinque milioni di suini si ricavano, complessivamente, dieci milioni di cosci freschi utilizzabili. L'attuale potenziale delle zone tipiche ha già saturato questa possibilità di prelevamento dal patrimonio nazionale, al quale siamo obbligati a ricorrere, il che impone di riflettere su un'effettiva programmazione e pianificazione e di dettare nuove regole del gioco per attuare bilanciamenti di tipo economico e, soprattutto, per garantire lo *standard* qualitativo delle nostre produzioni, affidato non solo alle caratteristiche delle zone tipiche e delle tecnologie di trasformazione, ma anche alle caratteristiche della materia prima utilizzata.

È quindi necessario, a nostro avviso, attuare questo primo intervento economico all'interno di una politica «collegata» che definisca in anticipo le quantità di prodotto tipico da produrre. Del resto, è un'esperienza non nuova; lo stesso Presidente conosce bene, infatti, il caso del parmigiano reggiano, come pure esempi internazionali di vasto respiro, tra cui citerò solo quello della produzione dello champagne. Non si tratta, pertanto, di un'ipotesi non percorsa o innovativa; tuttavia, calata nel nostro settore, essa assume una valenza innovativa di grande rilievo e addirittura una funzione strategica.

In relazione alle ipotesi di miglioramento del disegno di legge, che riteniamo compiuto ed organico, nell'intento di soddisfare l'esigenza di un più adeguato approccio strategico ai problemi qualitativi, reputiamo indispensabile introdurre la prescrizione di una successiva definizione di parametri oggettivi per la valutazione della qualità del prodotto. Siamo stati finora abituati a parlare di qualità in termini alquanto generici, il che, in pratica, nel nostro comparto si traduce in

9^a Commissione

accertamenti empirici sulle produzioni. Soprattutto, in vista della grande integrazione sui mercati negli anni a venire e al fatto che con ogni probabilità l'affermazione della qualità delle produzioni tipiche in quanto tali non avrà vita facile nel mercato europeo e mondiale, riteniamo assolutamente indispensabile definire il concetto di qualità e, quindi, prevedere, nella legge, un meccanismo che imponga la successiva determinazione di parametri valutabili numericamente, quantificabili e, di conseguenza, oggettivi. Visto che il nostro settore è sufficientemente maturo per affrontare consapevolmente i vasti programmi che un discorso del genere comporta, pensiamo sia giunto il momento di attuare questo intervento, che impegna il produttore sul piano qualitativo, ma che contribuisce a determinare - nell'interesse dello stesso produttore e del consumatore - una qualità quantificabile in termini parametrici. Vi sono state e vi sono sperimentazioni per definire la «forbice» entro cui i parametri dovranno svilupparsi. Il nostro Consorzio è già orientato in questa direzione e ritiene che questa prospettiva possa concretizzarsi se troverà idonea collocazione all'interno della legge di tutela.

ANCESCHI. Signor Presidente, desidero innanzitutto sottolineare che il nostro Consorzio opera in forma volontaria ormai da vent'anni; non è quindi un consorzio alle prime armi. Tra l'altro, nella legge di tutela dei prosciutti di Parma e di San Daniele si faceva già riferimento anche a quello di Modena.

Ho ascoltato con estremo interesse l'esposizione del Direttore del Consorzio del prosciutto di San Daniele. Le problematiche da egli stesso affrontate ci trovano senz'altro consenzienti. Tuttavia, è necessario per noi ottenere un riconoscimento di legge che non ci è stato ancora concesso; ne abbiamo tutti i diritti e anche i requisiti. Infatti, il nostro Consorzio comprende 26 aziende, collocate nella zona dell'alto Panaro, in aree climatiche adatte alla produzione e con una professionalità ed una tradizione che si protraggono ormai da molto tempo.

La nostra capacità produttiva è di circa 2,5 milioni di pezzi. Attualmente però è minore per la mancanza, purtroppo, della legge di tutela.

Ritengo che la normativa proposta venga incontro alle nostre aspettative, e naturalmente concordiamo sulla eventuale introduzione di modifiche migliorative, anche sulla base di quanto è stato detto.

ZANACCA. Signor Presidente, anzitutto la ringrazio per averci invitato a partecipare a questa audizione.

Per brevità non ripeterò quanto detto poc'anzi dal dottor Ciani, ricalcando il nostro pensiero in materia di sistema sanzionatorio, poichè il disegno di legge a tale riguardo prevede uguali misure sia per il prosciutto di San Daniele che per quello di Parma. Siamo perfettamente d'accordo sul quadro strategico che il Consorzio del prosciutto di San Daniele ha qui tracciato. Concordiamo altresì su quanto rilevato dal dottor Ciani in ordine alla questione dei parametri di qualità, per cui non mi soffermerò su questo tema.

In effetti, il nostro quadro giuridico oggi, a distanza di circa venti anni dalla sua istituzione, deve essere rivisto, tenuto conto di alcuni fattori fondamentali intervenuti: l'evoluzione negli indirizzi e nelle esigenze tecnico-produttive dei vari comparti coinvolti nella produzione; le nuove dinamiche commerciali determinatesi in conseguenza delle mutate situazioni di mercato; l'evidenziazione dell'inadeguatezza e lacunosità della precedente legge per quanto riguarda i settori «a monte», su cui il dottor Ciani ha svolto considerazioni molto dettagliate.

Quindi, gli aggiornamenti che si è ritenuto di introdurre con questo disegno di legge sono tutti previsti in funzione dell'ottica della migliore tutela e valorizzazione del prosciutto di Parma e della più efficace difesa del consumatore.

La conferma più diretta ed immediata di questa volontà si trova in alcuni punti fondamentali, quali quello relativo alle caratteristiche di tipicità della materia prima e alla previsione di un quadro sanzionatorio molto ampio ed articolato, che riconfermiamo valido, nonchè alla disciplina del confezionamento in tranci ed in buste del prodotto tutelato.

È sufficiente l'analisi di questi temi per verificare come il quadro normativo proposto si presenti assai più severo e rigoroso dell'attuale, come esso imponga una maggiore responsabilizzazione di tutti gli addetti e come – in ultima analisi – tracci una reale via innovativa nel campo della legislazione alimentare volta a salvaguardare i principi produttivi e la qualità.

Quanto al quadro di tipicità della materia prima, la normativa attuale ricollega l'idoneità della materia prima da utilizzare per il prosciutto di Parma alla provenienza dalle quattro regioni padane; principio geografico, questo, che a suo tempo aveva un significato in quanto rispecchiava le abitudini tradizionali dei nostri produttori e riconosceva una realtà agricolo-economica che concentrava circa il 90 per cento degli allevamenti suinicoli nel bacino del Po.

Il boom intervenuto in questo ventennio nel consumo delle carni suine e nello sviluppo dell'attività di trasformazione ha provocato l'estendersi ad altre zone d'Italia dell'attività suinicola, oltre a determinare l'evolversi degli indirizzi suinicoli.

È evidente che tali circostanze hanno privato di ogni significato qualitativo il principio geografico che, invece, è andato sempre più assumendo un carattere ingiustamente discriminante nei confronti degli allevatori delle zone che inizialmente non erano state prese in considerazione dalla legge.

Per sanare tale incongruenza si è quindi proposto di estendere a tutta l'Italia continentale la zona di reperimento della materia prima per il prosciutto di Parma, sostituendo – ai fini della determinazione della tipicità delle cosce fresche – il principio geografico con quello tecnico.

Sulla base di questo nuovo criterio, l'idoneità della materia prima viene collegata ad elementi sostanziali e qualitativi, quali le razze suine ed il tipo di alimentazione somministrata, elementi cioè che incidono effettivamente sullo *standard* delle carni ottenibili.

È evidente che la regolamentazione proposta si presenta di più complicata definizione; per questo la prescrizione delle caratteristiche del suino, l'allevamento e la sua alimentazione sono demandate ad un atto amministrativo che disciplinerà – su indicazione delle categorie coinvolte ed approvate anche dal Ministero dell'agricoltura – la materia.

1° Resoconto sten. (21 novembre 1989)

È inoltre previsto che i suini da utilizzare devono essere nati ed allevati in Italia, mentre attualmente è consentito l'uso di suini «che siano stati mantenuti in allevamento nelle regioni previste per un periodo non inferiore a quattro mesi antecendenti alla loro macellazione».

La disciplina introdotta avrà una sostanziale incidenza anche sui futuri indirizzi suinicoli nazionali, accelerando quel processo di maggiore qualificazione produttiva auspicato e sostenuto con forza anche dal Ministero della agricoltura.

Quanto al quadro sanzionatorio, come ho già detto, mi associo alle dichiarazioni del rappresentante del Consorzio del prosciutto di San Daniele.

Per quanto riguarda poi il confezionamento del prodotto, mi sia consentito un brevissimo accenno alla disciplina che si rende opportuna per consentire un adeguamento alle nuove esigenze commerciali diffuse soprattutto all'estero. Nel legittimare tale operazione, la nuova proposta di legge prescrive contemporaneamente anche le cautele ed i controlli necessari per evitare eventuali irregolarità, ivi compresa, ad esempio, la limitazione, alla sola zona di produzione del prosciutto di Parma, del luogo dove deve essere effettuato il confezionamento in tranci ed in buste.

PRESIDENTE. Ringrazio i nostri ospiti per la loro esposizione. I senatori che intendono porre quesiti hanno facoltà di parlare.

MICOLINI. Vorrei rivolgere una domanda ai rappresentanti del Consorzio del prosciutto di San Daniele.

Vorrei sapere se, al di là delle dichiarazione complessive, non si ritenga opportuno valutare con particolare attenzione il problema della parte distale relativamente al mercato internazionale. Questo è uno dei punti di riferimento importanti, per la necessità di concorrere parimenti sul mercato mondiale in rapporto alle nuove esigenze di mercato. Ritengo sia necessaria una valutazione approfondita a questo riguardo, nel quadro delle eventuali modifiche migliorative che poi la Commissione riterrà di dovere apportare. Questo, ripeto, mi sembra un punto essenziale di riferimento per quanto riguarda le richieste di determinati paesi, come gli Stati Uniti.

MARGHERITI. Ringrazio i rappresentanti dei tre Consorzi per gli elementi forniti alla Commissione, che saranno senz'altro utili ai fini di una rapida conclusione dell'esame della normativa.

Da quanto è stato detto emerge, innanzitutto, l'esigenza di una legge-quadro che consenta l'introduzione di modifiche di carattere tecnico attraverso successivi decreti di attuazione per evitare ritardi e per non correre il rischio di mettere in discussione lo stesso concetto di denominazione di origine controllata. Per quanto mi riguarda, sono convinto che la denominazione di origine controllata sia ancorata principalmente alla zona geografica di produzione e che non possa dunque essere legata soltanto ad un metodo di produzione; infatti, se nell'immediato ciò può risultare utile, alla lunga consente di produrre con metodi analoghi in ogni parte del mondo. Si rischia, così, di mettere

9^a COMMISSIONE

in discussione la tipicità di prodotti non ancorata ad un'area di produzione ben delimitata. Su questa linea, si intravvede l'affermarsi di un marchio di qualità più che di una denominazione di origine controllata. Dico questo perchè sia chiara fin d'ora la mia posizione su provvedimenti che tendano a qualificare produzioni nazionali piuttosto che produzioni di alcune regioni, di alcune province o di alcuni comuni. Vi invito, pertanto, ad un'attenta riflessione in proposito.

BUSSETI. Vorrei chiedere ai rappresentanti dei tre Consorzi se il ricorso a questa legislazione particolarissima, per così dire correttamente anomala, sia sollecitato dalla contingente esigenza di disporre subito di uno strumento di tutela transitorio (che comunque non potrà non trovare una riconversione nei termini chiaramente espressi dal senatore Margheriti per rientrare poi nell'alveo tipico della denominazione di origine controllotata) e se questa più ampia configurazione non si riduca al marchio di qualità, che è la caratteristica peculiare delle tre produzioni. Ritenete, dunque, che la legislazione *in itinere* sia realmente soddisfacente ai fini degli obiettivi da perseguire oppure che essa sia soltanto un necessario ed imprescindibile strumento di immediata disponibilità che non pregiudichi comunque il rientro nel corretto alveo della denominazione di origine controllata?

CASADEI LUCCHI. Ritengo opportuno operare, come suggeriva il senatore Margheriti, nell'ambito di una legge-quadro che consenta di orientarsi non solo nel campo dei prodotti tipici, ma anche in quello dei prodotti a denominazione di origine controllata. Al momento, questa via è l'unica percorribile; anomala, semmai, sarebbe una via diversa, poichè tutte le produzioni a denominazione di origine controllata sono soggette a procedure che scaturiscono da singoli provvedimenti. Al punto in cui siamo, occorre intanto procedere con solerzia, proprio perchè ci si deve muovere nell'ambito di prospettive più ampie, in vista, cioè, del 1993.

Le preoccupazioni del senatore Margheriti mi portano a sottolineare, ai fini della provenienza dei prodotti, come si sostenga l'opportunità di un'estensione alla dimensione nazionale poichè l'elemento centrale della tipizzazione dell'origine deriva dalla maturazione del prodotto.

Mi sembra comunque che gli elementi caratterizzanti del prodotto siano l'ambiente e le modalità di produzione. Quindi, diversamente da altre produzioni a denominazione di origine controllata, in questo caso bisogna considerare questi aspetti che pare siano prevalenti, per cui nella discussione dobbiamo tenerne conto. Si mantiene un ambito territoriale nella conservazione e stagionatura del prodotto.

Vi è poi un'altra questione su cui vorrei conoscere il vostro parere. Ai fini del controllo, estendendo alla dimensione nazionale la provenienza, quali garanzie si danno al Consorzio? Credo, infatti, che la questione diventi abbastanza delicata perchè una cosa è agire all'interno di ambiti territoriali e quindi di rapporti in questo senso abbastanza organici, per cui l'elemento fiduciario può essere ancora più esteso, un'altra cosa è agire in una dimensione nazionale per cui la questione diventa più complicata. Dico questo anche in relazione a recenti notizie riportate dalla stampa su quanto riscontrato negli Stati Uniti.

9^a Commissione

MANZINI. Non sono un tecnico però, essendo di origine emiliana, ho pututo assaggiare fin da ragazzo questi prodotti. Vorrei comunque rivolgere da profano una domanda ai nostri ospiti. L'affinamento delle tecniche è in grado di rendere pressochè nulle le caratteristiche di stagionatura richieste? Credo, infatti, che con questo si possa rispondere a diversi dei quesiti fondamentali posti.

PRESIDENTE. A questo punto, se non vi sono altre domande da parte dei membri della Commissione, vorrei invitare i nostri ospiti a rispondere alle varie domande che sono state loro rivolte.

ANTONIONI. Non ho la presunzione di rispondere in modo esauriente alle domande che sono state poste in questa sede, comunque ritengo che si debbano focalizzare due aspetti diversi: l'approvvigionamento e la produzione di un prosciutto di origine controllata.

Per quanto riguarda l'estensione della zona di approvvigionamento, non si può prevedere di uscire dal campo della denominazione di origine controllata per il semplice fatto che necessariamente le caratteristiche richieste per la produzione del prosciutto portano ad allevare un suino con particolari conformazioni di tagli e quindi stagionatura della carne, soprattutto in relazione al peso e al tempo necessario per raggiungere questo.

Quanto alla possibilità di estendere al territorio nazionale la produzione di un prosciutto di origine controllata, credo che tutto sommato non sia possibile in quanto l'adeguamento tecnologico serve soltanto ad integrare le caratteristiche ambientali, ad esempio, che sono alla base della produzione di questo prosciutto. Infatti, al di là del tradizionale sistema di lavorazione, non dobbiamo dimenticare che siamo in una zona collinare, dove il clima è temperato e ventilato; vi è cioè una serie di aspetti climatici ed ambientali che non sono riscontrabili in altre zone del territorio nazionale. Questo vale proprio per la stagionatura del prosciutto.

Infatti, sotto questo profilo, i due aspetti vanno considerati separatamente. Per quanto riguarda l'approvvigionamento, le caratteristiche richieste possono essere riconosciute anche in altre zone; invece, per la produzione il discorso è diverso.

CIANI. Vorrei intervenire in relazione all'ultima domanda che è stata posta, cioè se effettivamente le tecniche di produzione possono rappresentare la base delle caratteristiche tipiche o se invece esiste un patrimonio zootecnico che viene prelevato da una zona precisa, e che quindi è solo patrimonio zootecnico italiano, che contribuisce alla definizione di tali caratteristiche. Si può rispondere molto brevemente che entrambi questi fattori giocano un ruolo fondamentale e che questa è la ragione per cui – e cerco di rispondere anche ad altre domande con questa affermazione – noi riteniamo che la normativa di tutela, così come è stata proposta nel disegno di legge di cui si discute, abbia un'importanza fondamentale, nel senso che non è solo un espediente per superare difficoltà momentanee o esigenze contingenti, ma rappresenta effettivamente uno strumento strutturale e strategico che potrà valere comunque anche se in futuro cambierà lo scenario.

9^a COMMISSIONE

La suinicoltura italiana, per le caratteristiche tipiche di produzione, rappresenta la base prima della tipicità dei nostri prodotti: senza i suini fatti in un determinato modo, così, come oggi si fanno solo ed esclusivamente in Italia grazie alla genetica scelta e alle tecniche produttive applicate, non si possono fare prosciutti tipici italiani.

Quindi questa è una condizione essenziale, come lo è ugualmente la stagionatura che, sia pure con l'apporto delle grandi innovazioni tecnologiche di questi ultimi decenni, deve essere realizzata nelle zone tipiche di produzione perchè effettivamente l'apparato climatico, dato il particolare tipo di fenomeni che avvengono durante la maturazione del prodotto, è irrinunciabile. Si può pertanto affermare con ragionevole certezza che stagionature di quel genere a livello del mare, ad esempio, non si possono avere. Vi sono cioè elementi climatici, microclimatici e ambientali che condizionano la maturazione del prodotto.

Quindi, volendo essere obiettivi, possiamo dire che all'interno di questo meccanismo sia la parte caratterizzante la produzione suinicola sia quella caratterizzante la trasformazione produttiva industriale sono perfettamente in equilibrio nella definizione della produzione.

Pertanto, le tecniche hanno un loro ruolo preciso, si evolvono, però, se considerate in maniera disgiunta rispetto agli altri elementi produttivi e all'ambiente, non consentono la tipicità dei prodotti. Questo, data la nostra esperienza, possiamo dichiararlo con certezza

Quanto all'importanza dell'assetto legislativo, ho sentito dire che all'interno di una legge-quadro si intende definire un meccanismo snello che consenta di procedere alla definizione di tutte le norme relative a questa materia attraverso decreti. Noi stessi abbiamo avvertito questa necessità. Infatti, la legge di tutela prevede la fissazione di alcuni principi di base: vanno definite le caratteristiche del suino, e si prevede che alla definizione di tali caratteristiche si arrivi attraverso un decreto, quindi attraverso un meccanismo normativo sufficientemente snello e in grado di affrontare anche in tempi reali problematiche emergenti in sede di preventiva valutazione tecnica. Pertanto, il concetto di relativa assicurazione di maggiore operatività della norma c'è già; tuttavia, è importante che resti in una legge dello Stato per una ragione strategica che si ricollega, tra l'altro, alla tematica del mercato unico.

La risolutezza dello Stato membro nel proteggere e salvaguardare in anticipo le produzioni rispetto alla normativa comunitaria rende assolutamente indispensabile l'adozione di meccanismi di legislazione verticale, che rappresentano una garanzia istituzionale rispetto ai futuri orientamenti della CEE. Ecco perchè è importante una legislazione verticale per il prodotto, anche se essa può sembrare un appesantimento. Occorre che il quadro comunitario si trovi a fare i conti con una legislazione nazionale precisa, circostanziata ed articolata. Non si deve, del resto, dimenticare che l'esperienza degli interventi di tutela nel nostro settore ha avuto inizio nel 1970, anno di emanazione della legge tuttora vigente.

L'osservazione del senatore Micolini circa il cosiddetto «piedino» non può non trovarci consenzienti. Questo aspetto non faceva parte della proposta esaminata in sede tecnica, poichè si era tentato di affrontarlo in sede internazionale. Concordiamo, comunque, sulla proposta del senatore Micolini di introdurre una modifica che

9^a Commissione

salvaguardi le esportazioni dei prosciutti di San Daniele laddove esse siano pregiudicate da disposizioni di paesi terzi.

ZANACCA. Premesso che concordo con le osservazioni dei rappresentanti degli altri Consorzi, vorrei sottolineare che la zona di riferimento è cosa diversa e non incide sulla zona di produzione. La zona di produzione è quella in cui si procede alla stagionatura del prodotto ed è un'area ben delimitata del comprensorio di Parma. Abbiamo accolto le richieste degli allevatori e dei produttori di «suino pesante», che costituisce una caratteristica della nostra produzione a livello europeo.

ANCESCHI. Per quanto concerne l'approvvigionamento, i dieci milioni di suini di cui si è parlato sono allevati in tutta Italia e non solo, dunque, nelle nostre zone. Occorre fare in modo che anzichè il 50 per cento se ne debba scartare soltanto il 20-30 per cento. I problemi sono di carattere genetico ed alimentare ed occorrono adeguati controlli.

CIANI. Per la stessa credibilità delle nostre istituzioni, è necessario garantire deteminate procedure. I controlli estesi a livello nazionale sono per noi un onere non indifferente; infatti, lo scenario nazionale è piuttosto ampio, anche se non va dimenticato che, al di là di un'estensione formale all'intero territorio italiano, la produzione è concentrata in determinate zone. In ogni caso, la legge individua i deterrenti che aiutano l'effettuazione dei controlli. Difatti, per il produttore suinicolo rappresenta un valido deterrente il possibile riscontro della non osservanza della disciplina e la conseguente privazione della facoltà di fornire materia prima per la produzione; questa è la migliore garanzia che egli stesso non sia interessato a venir meno ai propri obblighi. Tutto ciò è di aiuto per l'effettuazione di controlli su vasta scala, che tuttavia non sarà semplice predisporre.

PRESIDENTE. Ringrazio gli intervenuti per l'apporto dato alla trattazione di queste problematiche.

Preoccupazione fondamentale della Commissione è che attraverso la nuova normativa siano preservate ed assicurate le condizioni ed i requisiti per la denominazione di origine controllata. Non sono insensibile alle preoccupazioni del senatore Margheriti, tenuto conto non tanto degli effetti interni, quanto delle prospettive di confronto tra la legislazione italiana e la normativa comunitaria che sarà emanata.

Chi vi parla si è attivato, come altri, per sottoporre alla CEE un'ipotesi di regolamentazione. Alcuni dei presenti hanno anche partecipato a riunioni in cui si affrontava il tema di una normativa-quadro che sarebbe stata auspicabile in un'ottica legislativa moderna e maggiormente rispondente ai problemi.

La Commissione procederà sollecitamente, poichè è consapevole dell'esigenza di completare l'assetto normativo e di integrarlo ove ve ne sia necessità.

Nel complesso, la CEE non è molto sensibile al problema della denominazione di origine controllata per le ragioni a tutti note. Il punto di riferimento fondamentale resta quindi la Convenzione di Lisbona, che risale a circa trent'anni fa, in cui il concetto della denominazione di

origine controllata è fissato con parametri obiettivi. Con essi dovremo confrontarci, poichè è presumibile che la nuova normativa comunitaria faccia riferimento proprio a quel concetto.

Mi rendo conto delle vostre osservazioni circa la preponderanza dell'elemento geografico nella maturazione e nella stagionatura del prodotto. Credo che abbia ragione il dottor Ciani, che ha sottolineato che non è la tecnologia l'elemento principale: se così fosse, illustri amici, il problema della tutela della denominazione di origine sparirebbe, perchè la tecnologia di questo grande prodotto nazionale come di tanti altri formaggi potrebbe essere ripetibile ovunque.

Il problema è allora quello di vedere se l'insieme dei fattori che costituiscono il microclima, l'ambiente, un complesso di elementi non riproducibili altrove, ci consentirà di essere tranquilli dal punto di vista internazionale agli effetti del mantenimento dei principi stabiliti nella Convenzione di Lisbona. Ritengo che sia opportuna una riflessione serena su tale questione, perchè se producessimo una normativa non rispondente a quei principi potremmo dal punto di vista interno risolvere il problema con la creazione di un sistema sanzionatorio severo in modo da difendere la produzione, ma potremmo restare scoperti agli effetti delle esportazioni. E quello che nell'internazionalizzazione dei mercati per i prodotti agricoli è già in atto, e che nel 1993 sarà generalizzato, potrebbe creare per tutti serie preoccupazioni.

Questa, illustri ospiti che ci ascoltate, è l'unica preoccupazione; non è un punto di vista nè una presa di posizione contro il disegno di legge che la Camera ha già approvato. Ritengo, semplicemente, che sia opportuna una riflessione, come del resto è stata anche da altri sollecitata.

Desidero dire poche parole su un problema che nella discussione di oggi non è stato ripreso: quello dell'autodisciplina. Se non ho capito male, il dottor Ciani auspicava, avendo già fatto un'esperienza positiva in tal senso, che il provvedimento prevedesse questa facoltà. Ricordo che la prima esperienza di autodisciplina per i prodotti tipici si è realizzata con il decreto ministeriale del 14 dicembre 1981 per i formaggi. Domando tuttavia all'eccellente relatore e agli onorevoli senatori, se sarà il caso di introdurre una disposizione apposita nel disegno di legge, oppure se sarà opportuno confermare la tendenza in atto dell'attuale legislazione di lasciare questo potere al Ministro dell'agricoltura, naturalmente con la possibilità di affidare la gestione ai consorzi. Mi fa, comunque, piacere che il dottor Ciani abbia espresso in questa sede la valutazione positiva di una esperienza che in altri settori ha dato indubbiamente buoni frutti.

Con l'audizione testè conclusa, è esaurita la fase conoscitiva dell'indagine.

Poichè non è stata proposta la redazione di un documento conclusivo, dichiaro conclusa l'indagine stessa.

I lavori terminano alle ore 18,20.