SENATO DELLA REPUBBLICA

IX LEGISLATURA

9ª COMMISSIONE PERMANENTE

(Agricoltura)

3° RESOCONTO STENOGRAFICO

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 21 DICEMBRE 1983

Presidenza del Vice Presidente DI NICOLA

INDICE

Disegni di legge in sede deliberante

«Modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipica del "prosciutto di San Daniele"» **(302)**, d'iniziativa dei deputati Lobianco ed altri, approvato dalla Camera dei deputati

(Discussione e approvazione)

PRESIDENTE, *relatore alla Commissione* *Pag.*2, 3
DE TOFFOL *(PCI)* 3
DIANA *(DC)* 3
FIOCCHI *(PLI)* 3
MONDO *(PRI)* 3
MURATORE *(PSI)* 3

I lavori hanno inizio alle ore 11,10.

DISEGNI DI LEGGE IN SEDE DELIBERANTE

«Modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipica del "prosciutto di San Daniele"» (302), d'iniziativa dei deputati Lobianco ed altri, approvato dalla Camera dei deputati

(Discussione e approvazione)

PRESIDENTE, *relatore alla Commissione*. L'ordine del giorno reca la discussione del disegno di legge: «Modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipica del "prosciutto di San Daniele"» d'iniziativa dei deputati Lobianco, Andreoni, Bambi, Bruni, Pellizzari, Rabino, Urso, Zambon, Zarro e Zuech, già approvato dalla Camera dei deputati.

In qualità di relatore, illustrerò ora alla Commissione il disegno di legge.

Onorevoli colleghi, il disegno di legge in esame, costituito da un articolo unico, ci viene trasmesso dalla Camera dei deputati, la quale ebbe, a suo tempo, agli inizi di questo anno, ad approvare una prima volta un analogo articolo unico, che non potè essere ratificato dal Senato per via dell'anticipato scioglimento delle Camere. Si tratta di modificare l'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, sulla tutela delle denominazioni di origine e tipica del «prosciutto di San Daniele», togliendo nella formulazione di detto articolo il limite temporale previsto al primo comma, secondo cui la salatura deve avvenire tra il 1° ottobre e il 31 marzo.

L'evoluzione tecnologica e l'ampia gamma di mezzi resi disponibili dalla scienza e dalla tecnica (mi riferisco in particolare alla possibilità di ottenere condizioni adeguate ed omogenee di temperatura e di umidità nei locali in cui avvengono le prime fasi della lavorazione del prosciutto quale la salatura e la pressatura), cui fa riferimento lo stesso decreto del Presidente della Repubblica n. 307 del 1982 relativo al regolamento di esecuzione della legge di tutela del prosciutto, ha eliminato ormai da tempo i vincoli stagionali che inducevano i produttori nei decenni scorsi a ricorrere alle cantine. La stessa Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma in una relazione del giugno 1982 conferma la legittima possibilità di produrre prosciutti tipici durante tutti i mesi dell'anno.

Finora pertanto, mentre nella produzione degli altri prosciutti tipici italiani si è potuto procedere senza soluzione di continuità, per il «San Daniele» il vincolo dei tempi di salatura limitati a sei mesi ha creato una dannosa situazione di freno nell'uso del potenziale produttivo, utilizzato solo a metà, con danni per gli operatori costretti a sovradimensionare gli approvvigionamenti invernali, subendo esposizioni finanziarie forzose in relazione all'anomalo magazzinaggio del prodotto stagionato. Sono evidenti le ulteriori conseguenti strozzature dal punto di vista commerciale, anche per quanto attiene la capacità di penetrazione dei mercati esteri. Va altresì sottolineato come ad una costante ed omogenea produzione razionale sia

collegata una più ampia garanzia nell'azione repressiva delle frodi e delle contraffazioni.

In conclusione, con l'eliminazione del limite temporale alla fase di salatura del prosciutto tipico «San Daniele» si mira ad ottenere il raddoppio della produzione tipica tutelata (senza minimamente intaccare lo *standard* qualitativo, peraltro complessivamente soggetto ad elevazione) un più razionale sfruttamento degli impianti ed un maggiore assorbimento di manodopera; un più razionale sfruttamento del patrimonio suinicolo nazionale con effetti benefici anche per gli allevatori e i macellatori, l'abbattimento dei costi aggiuntivi dovuti ad un eccessivo periodo di magazzinaggio di prodotti introitati in soli sei mesi e da distribuire poi durante l'intero anno e l'incremento delle quote del prodotto destinato all'esportazione, con non indifferenti benefici sulla bilancia commerciale del nostro paese.

Tutti questi motivi credo che giustifichino ampiamente il pieno consenso della Commissione agricoltura del Senato al disegno di legge in esame. Comunico inoltre che è pervenuto il parere favorevole delle Commissioni permanenti industria e sanità.

Dichiaro aperta la discussione generale.

DE TOFFOL. Vorrei dichiarare il voto favorevole del nostro Gruppo a questa modifica. A noi sembra che questo allargamento temporale della salatura del prodotto non vada ad inficiare quelle che sono le caratteristiche del prodotto stesso; anzi, quello che emerge dalla documentazione fornitaci, ma anche dalle informazioni assunte, cioè il fatto di allargare il periodo di salatura, garantisce ulteriormente anche i consumatori, perchè – come si scrive giustamente nella documentazione – molto spesso, nei sei mesi restanti, veniva smerciato del prosciutto che non aveva le caratteristiche del «San Daniele». Quindi, mi pare che questa modifica alla legge n. 507 sia utile e positiva, per cui voteremo a favore.

MURATORE. Anche il Gruppo a cui appartengo – dopo la relazione del Presidente che conferma la validità di questa modifica dell'articolo 2, e anche per i motivi espressi dal senatore De Toffol, in quanto questa salatura preventiva non pregiudica, anzi garantisce ancora di più gli interessi dei consumatori – voterà a favore sul disegno di legge in esame.

DIANA. Signor Presidente, credo di poter esprimere anch'io parere favorevole. Mi sembra che questo disegno di legge sia già stato all'esame dell'altro ramo del Parlamento, dove sono stati introdotti alcuni opportuni emendamenti. Non mi sembra che in questa sede vi sia alcuna obiezione o perplessità sulla sua relazione, signor Presidente, per cui credo che senz'altro il nostro parere possa essere favorevole.

MONDO. Anche per il Gruppo cui appartengo il parere è favorevole.

FIOCCHI. Signor Presidente, anch'io vorrei esprimere parere favorevole per i motivi espressi dai colleghi.

PRESIDENTE, *relatore alla Commissione*. Poichè nessun altro domanda di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale. Passiamo all'esame e alla votazione dell'articolo unico. Ne do lettura:

Articolo unico.

L'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, è sostituito dal seguente:

«Il prosciutto di San Daniele deve essere ricavato dalla coscia, di peso non inferiore a 9,5 chilogrammi, di suini pesanti di allevamento nazionale, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati. Esso deve essere stagionato per un periodo non inferiore a nove mesi dalla salatura che può avvenire durante tutto l'arco dell'anno. È escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).

Le cosce fresche di suino usate per la produzione del prosciutto di San Daniele, tranne la refrigerazione, non debbono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione».

Poichè nessuno domanda di parlare, metto ai voti il disegno di legge nel suo articolo unico.

È approvato.

I lavori terminano alle ore 11,15.

SERVIZIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI

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

DOTT. ETTORE LAURENZANO