

# SENATO DELLA REPUBBLICA

V LEGISLATURA

## 9<sup>a</sup> COMMISSIONE

(Industria, commercio interno ed estero, turismo)

MERCOLEDÌ 24 GIUGNO 1970

(30<sup>a</sup> seduta, in sede deliberante)

Presidenza del Presidente ZANNIER  
indi del Vice Presidente COLLEONI

### INDICE

#### DISEGNI DI LEGGE

##### Discussione congiunta e approvazione:

« Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla limitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto » (1190) (D'iniziativa dei deputati Micheli Pietro ed altri) (Approvato dalla Camera dei deputati);

« Tutela delle denominazioni di origine e tipica del "prosciutto di San Daniele" » (1215) (D'iniziativa del deputato Lepre) (Approvato dalla Camera dei deputati):

PRESIDENTE . . . . .	380, 382, 383
BIAGIONI, sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato . . .	382
CATELLANI, relatore . . . . .	380, 382, 383
PIVA . . . . .	382
TRABUCCHI . . . . .	381, 382

La seduta ha inizio alle ore 10,40.

Sono presenti i senatori: Alessandrini, Berlanda, Bertone, Bonadies, Brugger, Ca-

tellani, Colleoni, De Dominicis, Filippa, Fusi, Mammucari, Minnocci, Moranino, Noè, Piva, Trabucchi, Zannier e Zannini.

A norma dell'articolo 18, ultimo comma, del Regolamento, il senatore De Vito è sostituito dal senatore Di Grazia.

Intervengono il ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato Gava ed il sottosegretario di Stato allo stesso Dicastero Biagioni.

MINNOCCHI, segretario, legge il processo verbale della seduta precedente, che è approvato.

#### Discussione congiunta e approvazione dei disegni di legge:

« Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto » (1190), d'iniziativa dei deputati Micheli Pietro ed altri (Approvato dalla Camera dei deputati);

**« Tutela delle denominazioni di origine e tipica del "prosciutto di San Daniele" » (1215), d'iniziativa del deputato Lepre (Approvato dalla Camera dei deputati)**

P R E S I D E N T E . L'ordine del giorno reca la discussione dei disegni di legge: « Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto », d'iniziativa dei deputati Micheli Pietro, Ferrari e Amadei Giuseppe, già approvato dalla Camera dei deputati, e: « Tutela delle denominazioni di origine e tipica del "prosciutto di San Daniele" », d'iniziativa del deputato Lepre, già approvato dalla Camera dei deputati.

Data l'identità della materia dei due disegni di legge, propongo che la discussione generale di essi avvenga congiuntamente.

Poichè non si fanno osservazioni, così rimane stabilito.

Dichiaro, pertanto, aperta la discussione generale.

C A T E L L A N I , *relatore*. I due disegni di legge all'esame della nostra Commissione presentano una sostanziale identità nella forma e negli scopi perseguiti, e pertanto possono essere affrontati congiuntamente nella relazione e nella discussione.

Essi trovano origine nella opportunità, condivisa dal relatore, di tutelare la denominazione di origine dei prodotti agricoli in quanto essa non costituisce soltanto una semplice indicazione di provenienza, ma attesta che il prodotto offre certe qualità sostanziali che sono in rapporto diretto con la natura del territorio, le condizioni ambientali e gli usi della produzione locale. Dal concorso di tutti questi fattori, esaltato dalla notorietà che certe lavorazioni tipiche si sono conquistate meritatamente nel corso dei secoli, trae valore e reputazione commerciale un prodotto.

Appare pertanto legittimo e doveroso l'intervento del legislatore inteso a:

1) perseguire la difesa della denominazione di origine, considerata quale patrimonio naturale e tradizionale di un determinato comprensorio;

2) evitare, di conseguenza, che le denominazioni di prestigio possano cadere in dominio pubblico, come già è accaduto per certe denominazioni geografiche che un tempo contraddistinguevano prodotti pregiati;

3) eliminare la concorrenza sleale, o quanto meno parassitaria, che nasce alle spalle di una denominazione tipica affermata, come testimoniano, in ogni campo, in Italia e all'estero, i numerosi e frequenti abusi che di essa si fanno. È necessaria quindi un'opera di tutela che, attraverso seri controlli, impedisca che si possa sfruttare l'elemento origine e la sua efficacia psicologica sul consumatore, per smerciare prodotti non ottenuti secondo gli usi produttivi costanti che sono essenziali agli effetti di quella certa tipicità;

4) tutelare il consumatore che, richiamandosi ad una denominazione d'origine, ha diritto di ricevere quel prodotto e non altri.

I due disegni di legge, n. 1190 per la tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma e n. 1215 per quella del prosciutto di San Daniele, si armonizzano egregiamente alle considerazioni svolte.

Le norme relative al controllo della produzione, alla vigilanza ed ai consorzi volontari, nonchè le disposizioni contro le frodi e la concorrenza sleale sembrano, al relatore, corrispondere funzionalmente ed equamente agli scopi che si vogliono perseguire.

A questo punto, vorrei però far rilevare agli onorevoli colleghi — e mi rivolgo in modo particolare al senatore Trabucchi perchè mi dica se quanto sto per esporre ha una certa importanza oppure no — l'esistenza di una certa discrasia tra l'articolo 3 e l'articolo 5 del disegno di legge n. 1190. Alla fine dell'ultimo comma dell'articolo 3 infatti è detto: «...del contrassegno metallico di cui all'articolo 5», mentre all'articolo 5 si fa semplicemente riferimento ad un « particolare contrassegno », non più metallico dunque, ma « atto a consentire in via permanente la identificazione e la qualificazione del prodotto ». Questo evidentemente, a mio parere, potrebbe far sorgere degli equivoci, ma non ritengo comunque

che sia il caso di eliminare l'aggettivo « metallico » di cui si parla all'articolo 3 perchè ciò provocherebbe il rinvio del disegno di legge alla Camera dei deputati. Poichè peraltro, nelle disposizioni transitorie e finali, si prevede la definizione, con decreto del Presidente della Repubblica, delle norme per l'esecuzione del provvedimento concernenti, tra l'altro, al punto 3) la costituzione del contrassegno di cui all'articolo 5 e le relative modalità per la sua gestione, mi sembra che si possa stare abbastanza tranquilli anche sotto questo punto di vista.

Pertanto, avvertendo che i due disegni di legge sono già stati approvati in sede deliberante dalla corrispondente Commissione dell'altro ramo del Parlamento nella seduta del 29 aprile ultimo scorso, il relatore li propone all'approvazione della nostra Commissione.

**T R A B U C C H I .** Pur dichiarandomi d'accordo con la finalità perseguita dai due disegni di legge, non posso fare a meno di manifestare talune perplessità circa il carattere prettamente regolamentare di alcune disposizioni contenute nei disegni di legge stessi. Mi riferisco, ad esempio, oltre a quella poc'anzi richiamata dall'onorevole relatore, anche alla disposizione contenuta al punto *d*) dell'articolo 3 del disegno di legge n. 1190 che, tra le varie caratteristiche merceologiche, stabilisce che la carne del prosciutto di Parma deve essere di sapore delicato e dolce (per il prosciutto di San Daniele è invece previsto soltanto il sapore dolce): a questo proposito vi è però da rilevare che se il sapore dolce può essere facilmente apprezzato, non altrettanto può dirsi per il sapore delicato che può essere avvertito in modo del tutto diverso dal palato, ad esempio, di un fumatore inveterato e da quello di una gentile signora.

Ed ancora: mentre per quanto si riferisce al prosciutto di Parma sono indicati dettagliatamente i comuni del parmigiano nel cui territorio esso si produce, per quanto si riferisce invece al prosciutto di San Daniele la zona di produzione viene limitata semplicemente al comune di San Daniele del Friuli. Inoltre, mentre si stabilisce

che il prosciutto di Parma è ricavato da suini allevati in Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto (dimenticandosi tra l'altro che accanto al Veneto c'è anche il Friuli-Venezia Giulia e il Trentino-Alto Adige) e Piemonte, per il San Daniele invece è sufficiente che i suini da cui esso si ricava siano di allevamento nazionale.

Ritengo inoltre che, per giudicare della esattezza delle caratteristiche merceologiche del prosciutto di San Daniele previste al punto *a*) dell'articolo 3 del disegno di legge n. 1215, che recita: « la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino). Tale forma deriva dal sistema di preparazione che, tanto per l'arto posteriore destro che sinistro del suino macellato prevede si proceda sezionando nel modo seguente: dall'avanti all'indietro nella parte superiore per un terzo del fascia lata; nel terzo inferiore del gluteo mediano, nel terzo superiore del gluteo superficiale, nella metà circa del lungo vasto e nella parte superiore del semimembranoso, con un taglio ad arco. Nella parte mediale va disarticolata l'articolazione cosco-femorale e vanno sezionati i muscoli trasversalmente seguendo la linea descritta con il taglio esterno. ... », sarebbe necessario il parere di un esperto veterinario, soprattutto in considerazione del fatto che, in caso di errore da parte nostra, sarebbe necessaria una ulteriore legge per modificarlo.

Sarei quindi del parere di ridurre i disegni di legge in esame a pochi articoli fondamentali relativi al riconoscimento della denominazione di origine e alla delimitazione del territorio di produzione di entrambi i tipi di prosciutto che, anche secondo me vanno senz'altro tutelati, lasciando però agli organi tecnici, eventualmente sentito il parere dei Consorzi, di provvedere a tutte le altre determinazioni di carattere pratico. Tuttavia, se la Commissione si orienterà per una approvazione senza modificazione dei due provvedimenti mi asterrò dal presentare emendamenti in tal senso.

Vi è infine da considerare che probabilmente ai due tipi di prosciutto oggetto dei disegni di legge in esame, se ne aggiunge-

9<sup>a</sup> COMMISSIONE (Ind., comm. int. ed est., tur.)30<sup>a</sup> SEDUTA (24 giugno 1970)

ranno ben presto altri che richiederanno analoga tutela.

**BIAGIONI**, *sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato*. Ad esempio, quello di Modena.

**TRABUCCHI**. Si potrebbe allora pervenire ad un'altra soluzione, a quella cioè di stabilire che i prosciutti debbono essere tutelati quando vi siano certe circostanze, che verranno fissate dagli organi tecnici: è necessario infatti, tra l'altro, che vi sia una certa notorietà. Ora, il prosciutto di Modena non ha tanta notorietà quanta ne hanno invece quelli di Parma e di San Daniele, mentre certamente molta ne ha il culatello di Parma, che ha anch'esso una sua caratteristica speciale.

**CATELLANI**, *relatore*. Il culatello rientra già nel provvedimento n. 1190, perchè in esso si fa riferimento al prosciutto con osso e a quello disossato, come è appunto il culatello.

**TRABUCCHI**. Ma nel disegno di legge si parla di prosciutto crudo mentre il culatello non è crudo ma cotto.

Io sarei quindi dell'opinione di apportare ai due disegni di legge delle modifiche, ma — ripeto — non ne faccio una questione di fondo.

**PRESENTE**. Le puntualizzazioni del senatore Trabucchi sono state molto opportune perchè in effetti, leggendo i due testi al nostro esame, si ha l'impressione di trovarsi di fronte a regolamenti di applicazione. Sarebbe stato certo preferibile contemplare nei disegni di legge i principi generali, lasciando la parte regolamentare alla sede apposita.

**PIVA**. Il senatore Trabucchi ha riconosciuto l'opportunità dei due provvedimenti, che, come ha detto il relatore, sono di tutela di prodotti molto pregiati, come il prosciutto di San Daniele e quello di Parma. Ora, poichè tali provvedimenti sono molto attesi nelle zone interessate (anche al

nostro Gruppo sono pervenuti numerosi telegrammi e lettere con i quali ci si invita ad approvarli sollecitamente) sarebbe bene evitare oggi precisazioni che, se pure mosse da una certa logica, ci costringerebbero a rinviarli alla Camera.

Quindi, poichè essi, nella sostanza, corrispondono agli intendimenti generali, penso sarebbe opportuno approvarli senza ulteriori indugi.

**BIAGIONI**, *sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato*. Lo scopo dei disegni di legge è stato chiarito perfettamente dal relatore: infatti essi molto opportunamente vengono discussi congiuntamente, in quanto, pur presentando caratteristiche diverse, tutelano due prodotti assai rinomati per quanto riguarda l'origine, la qualità e gli usi locali di lunga tradizione. In secondo luogo essi si prefiggono di tutelare il produttore e, non ultimo, il consumatore, eliminando gli abusi e le frodi. È giusto che sia prevista una severa condanna, sia penale che pecuniaria, per coloro che abuseranno o froderanno in un settore che è veramente all'avanguardia per la specialità da cui è caratterizzato.

Quanto ha osservato il senatore Trabucchi è giustissimo: se è chiaro che la valutazione del gusto muta da persona a persona, il colore dovrebbe, invece, restare per tutti uguale. Bisogna comunque aumentare la portata del regolamento di applicazione, non essendo possibile dire tutto nel testo della legge.

I due disegni di legge al nostro esame dicono fin troppo: avrebbero dovuto lasciare appunto al regolamento la possibilità di dilungarsi sulle caratteristiche, sul taglio, sullo spessore del grasso e su quello del magro, eccetera. Comunque è chiaro che sulla qualità, sul colore e sul sapore il regolamento dovrà essere molto preciso, e mi impegno in tal senso per quanto riguarda la competenza del mio Ministero (infatti esso dovrà essere steso di concerto col Ministero dell'agricoltura e delle foreste).

Aggiungo che alla Camera è stato presentato un disegno di legge per la tutela del prosciutto di Modena: stiamo conducendo

9ª COMMISSIONE (Ind., comm. int. ed est., tur.)

30ª SEDUTA (24 giugno 1970)

in merito un'inchiesta per accertare se tale prodotto presenti veramente delle caratteristiche particolari e delle antiche tradizioni, anche agli effetti dell'esportazione. Ad un primo esame non sembrerebbe che tale prodotto abbia gli stessi diritti di tutela del « San Daniele » e del « Parma »; comunque sulla questione debbono ancora pronunciarsi il Ministero e la Commissione industria dell'altro ramo del Parlamento.

Non mi resta altro da dire se non raccomandare i due provvedimenti per l'approvazione da parte della Commissione.

C A T E L L A N I , *relatore*. Il collega Trabucchi ha toccato, con la sua abituale acutezza, degli argomenti che io, nella relazione, ho sottaciato per evitare ritardi nella approvazione dei disegni di legge. Me ne ero però preoccupato ampiamente, tanto è vero che lunedì ho convocato a Parma una riunione per discutere l'argomento con tutti gli organi tecnici interessati, esponendo il punto di vista che è pericoloso e controproducente per gli interessi che si intende conseguire approvare dei testi così dettagliati: sarebbe stato molto più opportuno fissare le linee di principio conferendo poi ampio potere delegato al decreto emanante il regolamento. Comunque, poichè l'articolo 13 del disegno di legge n. 1190, recante norme transitorie, prevede appunto il regolamento, certo non si potrà con questo contravvenire a disposizioni esplicite della legge, però si potranno dare disposizioni più valide, in modo che nell'applicazione non si verifichino quegli inconvenienti che temiamo.

Vorrei ancora ricordare che la stessa Unione dei consumatori si è fatta parte diligente nel prospettarci l'urgenza dell'approvazione dei provvedimenti e la loro utilità. Rinnovo quindi la mia esortazione ad approvarli rapidamente, raccomandando nel contempo al Governo di fare in modo che nel regolamento si rimedi, per quanto possibile, agli squilibri presentati dai testi sottoposti.

P R E S I D E N T E . Poiche nessun altro domanda di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale.

Passiamo ora all'esame ed alla votazione del disegno di legge n. 1190, di cui do lettura:

#### CAPO I.

#### DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE, DELLA CORRISPONDENTE ZONA DI PRODUZIONE E DELLE CARATTERI- STICHE MERCEOLOGICHE

##### Art. 1.

La denominazione « prosciutto di Parma » e riservata esclusivamente al prosciutto avente caratteristiche qualitative dovute all'ambiente geografico — comprensivo dei fattori naturali ed umani — e le cui fasi di preparazione, dalla salagione alla stagionatura ultimata, hanno luogo nella zona tipica di produzione, che comprende il territorio pedemontano e montano della provincia di Parma, a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a 5 chilometri, fino ad una altitudine non superiore ai 900 metri. La zona è geograficamente limitata a est dal corso del fiume Enza, a ovest dal corso del torrente Stirone, e comprende in tutto o in parte, nell'osservanza dei limiti geografici ed altimetrici suddetti, il territorio dei seguenti comuni: in pianura Parma e Montechiarugolo; in collina Salsomaggiore Terme, Fidenza, Noceto, Pellegrino, Medesano, Collecchio, Varano Melegari, Fornovo Taro, Felino, Sala Baganza, Langhirano, Lesignano Bagni, Traversetolo, Neviano Arduini, Calestano, Terenzo; in montagna Varsi, Bardi, Bore, Solignano, Bedonia, Compiano, Tornolo, Albareto, Borgotaro, Valmozzola, Berceto, Corniglio, Tizzano Val Parma, Monchio delle Corti, Palanzano.

(È approvato).

##### Art. 2.

Il prosciutto di Parma è ricavato dalla coscia fresca di suini adulti pesanti, esclusi verri e scrofe, le cui masse muscolari hanno

per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche, allevati in stabulazione nell'Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto e Piemonte, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati. Dette cosce, tranne la refrigerazione, non debbono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

(È approvato).

### Art. 3.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma, considerate nel loro insieme ed a stagionatura ultimata sono inoltre:

1) per il prosciutto con osso:

a) forma esteriore: tondeggiante, a coscia di pollo, e privo della parte distale (piedino); tale forma caratteristica è ottenuta per mezzo della rifilatura dell'eccesso di grasso non aderente al piatto della coscia, asportazione di parte delle cotenne e di grasso di copertura, e limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (o noce) a distanza non superiore a centimetri due;

b) peso: normalmente intorno agli 8 o 9 chilogrammi e comunque non inferiore ai 7 chilogrammi;

c) colore al taglio: caratteristico tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;

d) aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione. Il prosciutto di Parma non è sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;

2) per il prosciutto disossato:

a) il prosciutto disossato al termine del prescritto periodo di maturazione conserva le stesse caratteristiche di colore, aroma e sapore di cui alle lettere c) e d) del punto 1);

b) peso: non inferiore ai chilogrammi cinque e mezzo;

c) forma: il prosciutto disossato è confezionato in forme variabili.

Il periodo di stagionatura decorre dall'inizio della salagione e varia in relazione alle condizioni ambientali ed al peso dei prosciutti; comunque non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutti tra i 7 e i 9 chilogrammi e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 chilogrammi. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno di cui all'articolo 5.

(È approvato).

## CAPO II.

### DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

#### Art. 4.

Le ditte produttrici del prosciutto di Parma — e per quanto attiene a detta specifica produzione — sono tenute a consentire le ispezioni dei locali di lavorazione, i controlli, le verifiche e gli esami delle carni da lavare e lavorate, nonchè ad impiantare e a conservare i registri e la documentazione necessarie a dimostrare che la provenienza, le modalità e la durata di lavorazione dei prosciutti, corrispondono ai requisiti prescritti dalla presente legge.

Ai sensi della presente legge si intende per produttore l'impresa che compia tutte le operazioni di lavorazione del prosciutto indicate all'articolo 1 e sia autorizzata, secondo le vigenti leggi sanitarie.

(È approvato).

#### Art. 5.

All'atto della introduzione negli stabilimenti di lavorazione dislocati nella zona tipica, le cosce suine fresche dovranno essere munite di una marchiatura indelebile o un sigillo atti ad individuare la loro provenien-

za dalle zone di cui all'articolo 2, nonché la data d'inizio della lavorazione (salagione).

Il prosciutto di Parma, decorso il periodo minimo di stagionatura indicato all'articolo 3, sia esso intero, disossato o comunque confezionato, deve essere immesso al consumo provvisto di un particolare contrassegno atto a consentire in via permanente la identificazione e la qualificazione del prodotto.

(È approvato).

### CAPO III.

#### DELLA VIGILANZA E DEI CONSORZI VOLONTARI

##### Art. 6.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge è svolta dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministeri della sanità e dell'agricoltura e delle foreste, oltre che dagli enti autarchici territoriali che attualmente la esercitano secondo le leggi vigenti.

(È approvato).

##### Art. 7.

I Ministeri suddetti, di concerto fra loro, con decreto da pubblicarsi nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica, possono avvalersi ai fini della vigilanza anche dell'attività di un solo, eventuale consorzio volontario di produzione purchè esso:

1) comprenda tra i propri soci non meno del 50 per cento dei produttori della zona tipica, in rappresentanza del 50 per cento almeno della produzione media dell'ultimo triennio;

2) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione al consorzio a parità di diritti, di qualsiasi produttore del « prosciutto di Parma », qualificato tale ai sensi della presente legge;

3) garantisca per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento della vigilanza affidatagli.

Il consorzio a cui viene affidato l'incarico è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, che la esercita d'intesa con i Ministeri della sanità e dell'agricoltura e foreste, particolarmente attraverso la stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari in Parma.

Qualsiasi modificazione dello statuto del consorzio sopra indicato deve essere preventivamente approvata dai Ministeri suddetti di concerto fra loro.

(È approvato).

### CAPO IV.

#### DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA SLEALE CONCORRENZA

##### Art. 8.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque immette al consumo sotto la denominazione di cui all'articolo 1, prosciutti non rispondenti alle prescrizioni della presente legge; chiunque fa uso della denominazione « prosciutto di Parma », accompagnata da qualificativi o da diminutivi o da maggiorativi o da consimili deformazioni dell'anzidetto nome di origine — ivi comprese le indicazioni in lingua estera traducendo l'espressione « prosciutto di Parma » — o comunque fa uso di indicazioni o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, per indicare prodotti non aventi i requisiti prescritti dalla presente legge, è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa da lire 10 mila a lire 50 mila per ogni prosciutto posto in vendita o comunque distribuito per il consumo, fino ad un massimo di 5 milioni di lire.

(È approvato).

## Art. 9.

Chiunque contraffà, altera o comunque fa uso illecito delle marchiature o del sigillo, e del contrassegno di cui all'articolo 5 della presente legge, ovvero li usa alterati o contraffatti è punito con la reclusione fino ad un anno e con la multa da lire 100 mila a lire 1 milione.

(È approvato).

## Art. 10.

In caso di recidiva, o nel caso che siano destinati alla vendita o comunque alla esportazione in paese straniero — sotto la denominazione di cui all'articolo 1 — prosciutti non rispondenti ai requisiti della presente legge, ovvero provvisti di marchiature, sigilli o contrassegni alterati o contraffatti, le pene di cui agli articoli 8 e 9 sono raddoppiate.

(È approvato).

## Art. 11.

Chiunque — per quanto attiene alla produzione del prosciutto di Parma — impedisce l'espletamento delle verifiche e dei controlli di cui al precedente articolo 4 è punito con la multa da lire 100 mila a lire 500 mila; chi tiene falsamente i registri e la documentazione di cui allo stesso articolo 4 è punito con la multa da lire 80 mila a lire 400 mila.

Lo stesso, indipendentemente dalla applicazione di tali pene, può essere privato, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del diritto alla marchiatura indicata al secondo comma dell'articolo 5 per un periodo da 1 a 6 mesi.

(È approvato).

## Art. 12.

La condanna per alcuno dei delitti previsti dagli articoli 8, 9 e 10 della presente legge importa la pubblicazione della sentenza su

due giornali a larga diffusione nazionale, dei quali uno quotidiano ed uno tecnico.

(È approvato).

## CAPO V.

## DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

## Art. 13.

Con decreto del Presidente della Repubblica, da emanarsi entro un anno dalla pubblicazione della presente legge, su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri della sanità e dell'agricoltura e foreste, sono definite le norme per l'esecuzione della presente legge concernenti in particolare:

1) le modalità e le fasi di preparazione del prosciutto di Parma secondo gli usi locali leali e costanti, ed atti a conferire, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative che hanno accreditato detta denominazione sui mercati italiani ed esteri;

2) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 4 della presente legge;

3) la costituzione del contrassegno di cui all'articolo 5 e le relative modalità per la sua gestione;

4) i sistemi di controllo della produzione del prosciutto e dell'applicazione delle marchiature, del sigillo e del contrassegno atti a garantire il rispetto delle norme contenute nella presente legge agli articoli 4 e seguenti;

5) le modalità per l'ottenimento da parte di un eventuale consorzio volontario dell'incarico di cui all'articolo 7 ed i poteri riconosciuti ai funzionari di tale consorzio.

(È approvato).

## Art. 14.

La presente legge entra in vigore dodici mesi dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

(È approvato).



Metto ai voti il disegno di legge nel suo complesso.

(È approvato).

Passiamo ora all'esame e alla votazione del disegno di legge n. 1215, di cui do lettura:

#### CAPO I

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

#### Art. 1.

La denominazione « prosciutto di San Daniele » (o « prosciutto di San Daniele del Friuli ») è riservata al prosciutto le cui fasi di produzione, dalla salatura alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione geograficamente individuata dagli attuali confini del comune di San Daniele del Friuli dipendendo le sue caratteristiche organolettiche e merceologiche dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione e da particolari metodi della tecnica di produzione.

(È approvato).

#### Art. 2.

Il prosciutto di San Daniele deve essere ricavato dalla coscia fresca, 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 9 mesi dalla salatura che deve avvenire tra il 1° ottobre e il 31 marzo. 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.

(È approvato).

#### Art. 3.

Sono caratteristiche merceologiche specifiche del prosciutto di San Daniele:

a) la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino). Tale forma deriva dal sistema di preparazione che, tanto per l'arto posteriore destro che sinistro del suino macellato, prevede si proceda sezionando nel modo seguente: dall'avanti all'indietro nella parte superiore per un terzo del fascia lata; nel terzo interiore del gluteo mediano, nel terzo superiore del gluteo superficiale, nella metà circa del lungo vasto e nella parte superiore del semimembrano, con un taglio ad arco. Nella parte mediale va disarticolata l'articolazione coscofemorale e vanno sezionati i muscoli trasversalmente seguendo la linea descritta con il taglio esterno. Dopo la salatura si procede alla pressatura;

b) la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;

c) la presenza della parte grassa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;

d) il sapore dolce delle carni;

e) l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal prescritto periodo di stagionatura di cui al primo comma dell'articolo 2.

(È approvato).

#### CAPO II

### DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

#### Art. 4.

Il prosciutto di San Daniele, sia esso intero, disossato o comunque confezionato, deve essere immesso in commercio provvisto del particolare contrassegno atto a garantire permanentemente l'origine e l'identificazione del prodotto.

Al fine di poter ottenere il contrassegno di cui al comma precedente, all'atto della introduzione negli stabilimenti di lavorazione le cosce fresche suine devono essere

munite di marchiatura indelebile o di sigillo, atti a garantire la loro corrispondenza a quanto previsto dagli articoli 2 e 3 della presente legge.

(È approvato).

#### Art. 5.

Le ditte produttrici del prosciutto di San Daniele — per quanto attiene a tale specifica produzione — sono tenute a consentire ispezioni dei locali di lavorazione nonchè controlli, verifiche, esami, sia delle carni da lavorare o lavorate, sia dei metodi di produzione, 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 prosciutti corrispondano ai requisiti prescritti dalla presente legge.

Ai sensi della presente legge si intende per produttore l'impresa che compia tutte le operazioni di lavorazione del prosciutto indicate all'articolo 1 e sia autorizzata, secondo le vigenti leggi sanitarie.

(È approvato).

### CAPO III

#### DELLA VIGILANZA E DEI CONSORZI VOLONTARI

#### Art. 6.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge è svolta dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministero dell'agricoltura e foreste e con quello della sanità, oltre che dagli enti autarchici territoriali che la esercitano secondo le leggi vigenti.

(È approvato).

#### Art. 7.

I Ministeri suddetti di concerto fra loro con decreto da pubblicarsi sulla *Gazzetta Uf-*

*ficiale* della Repubblica, possono avvalersi, ai fini della vigilanza sul commercio e sulla produzione del prosciutto di San Daniele nonchè sulla apposizione del contrassegno o del marchio di cui all'articolo 4, di un solo eventuale consorzio volontario di produttori.

L'incarico previsto dal comma precedente può essere affidato ad un consorzio volontario di produttori purchè esso:

a) comprenda tra i propri soci almeno il 50 per cento dei produttori ed il 50 per cento della produzione del prosciutto di San Daniele;

b) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione nel consorzio a parità di diritti di qualsiasi produttore del prosciutto di San Daniele;

c) garantisca per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone un efficace ed imparziale svolgimento dell'incarico affidato.

Il consorzio cui viene affidato l'incarico è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, d'intesa con quello dell'agricoltura e delle foreste.

Qualsiasi modificazione dello statuto del consorzio sopra indicato deve essere preventivamente approvata dai Ministeri suddetti di concerto fra loro.

(È approvato).

### CAPO IV

#### DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA SLEALE CONCORRENZA

#### Art. 8.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque immette al consumo sotto la denominazione di cui all'articolo 1, prosciutti non rispondenti alle prescrizioni della presente legge; chiunque fa uso della denominazione « prosciutto di San Daniele » o « prosciutto di San Daniele del Friuli » accompagnata da qualificativi o da diminutivi o da

maggiorativi o da consimili deformazioni prese le indicazioni in lingua estera traducendo l'espressione « prosciutto di San Daniele » o « prosciutto di San Daniele del Friuli » — o comunque fa uso di indicazioni o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente per indicare prodotti non aventi i requisiti prescritti dalla presente legge, è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa da lire 10.000 a lire 50.000 per ogni prosciutto posto in vendita o comunque distribuito per il consumo, fino ad un massimo di 5 milioni di lire.

(È approvato).

#### Art. 9.

— Chiunque contraffà, altera o comunque fa uso illecito delle marchiature o del sigillo, dell'anzidetto nome di origine — ivi come del contrassegno di cui all'articolo 4 della presente legge, ovvero li usa alterati o contraffatti è punito con la reclusione fino ad un anno e con la multa da lire 100.000 a lire 1.000.000.

(È approvato).

#### Art. 10.

In caso di recidiva, o nel caso che siano destinati alla vendita o comunque alla esportazione in paese straniero — sotto la denominazione di cui all'articolo 1 — prosciutti non rispondenti ai requisiti della presente legge, ovvero provvisti di marchiature, sigilli o contrassegni alterati o contraffatti, le pene di cui agli articoli 8 e 9 sono raddoppiate.

(È approvato).

#### Art. 11.

Chiunque — per quanto attiene alla produzione del prosciutto di San Daniele — impedisce l'espletamento delle verifiche e dei controlli di cui al precedente articolo 5 è punito con la multa da lire 100 mila a lire

500 mila; chi tiene falsamente i registri e la documentazione di cui allo stesso articolo 5 è punito con la multa da lire 80 mila a lire 400 mila.

Lo stesso, indipendentemente dalla applicazione di tali pene, può essere privato, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del diritto alla marchiatura indicata al secondo comma dell'articolo 4 per un periodo da 1 a 6 mesi.

(È approvato).

#### Art. 12.

La condanna per alcuno dei delitti previsti dagli articoli 8, 9 e 10 della presente legge importa la pubblicazione della sentenza su due giornali a larga diffusione nazionale, dei quali uno quotidiano ed uno tecnico.

(È approvato).

### CAPO V

#### DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

#### Art. 13.

Con decreto del Presidente della Repubblica, da emanarsi entro un anno dalla pubblicazione della presente legge, su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri della sanità e dell'agricoltura e foreste, sono definite le norme per l'esecuzione della presente legge concernenti in particolare:

1) le modalità e le fasi di preparazione del prosciutto di San Daniele secondo gli usi locali leali e costanti, ed atti a conferire, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative che hanno accreditato detta denominazione sui mercati italiani ed esteri;

2) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 5 della presente legge;

9ª COMMISSIONE (Ind., comm. int. ed est., tur.)

30ª SEDUTA (24 giugno 1970)

3) la costituzione del contrassegno di cui all'articolo 4 e le relative modalità per la sua gestione;

4) i sistemi di controllo della produzione del prosciutto e dell'applicazione delle marchiature, del sigillo e del contrassegno atti a garantire il rispetto delle norme contenute nella presente legge agli articoli 4 e seguenti;

5) le modalità per l'ottenimento da parte di un eventuale consorzio volontario dell'incarico di cui all'articolo 7 ed i poteri riconosciuti ai funzionari di tale consorzio.

(E approvato).

#### Art. 14.

La presente legge entra in vigore dodici mesi dopo la pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

(E approvato).

Metto ai voti il disegno di legge nel suo complesso.

(E approvato).

*La seduta termina alle ore 11,20.*

---

UFFICIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI  
Il Direttore delegato per i resoconti stenografici  
DOTT. ENRICO ALFONSI