SENATO DELLA REPUBBLICA

X LEGISLATURA

9ª COMMISSIONE PERMANENTE

(Agricoltura e produzione agroalimentare)

24° RESOCONTO STENOGRAFICO

SEDUTA DI LUNEDÌ 8 MAGGIO 1989

Presidenza del Vice Presidente MARGHERITI

INDICE

Disegni di legge in sede deliberante

«Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto» **(1511)**, d'iniziativa dei deputati Bortolani ed altri, approvato dalla Camera dei deputati

(Discussione e rinvio)

PRESIDENTE ..... *Pag.* 2, 5
VERCESI *(DC), relatore alla Commissione* ... 2

TIPOGRAFIA DEL SENATO (1150)

I lavori hanno inizio alle ore 18.

DISEGNI DI LEGGE IN SEDE DELIBERANTE

«Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto» (1511), d'iniziativa dei deputati Bortolani ed altri, approvato dalla Camera dei deputati

(Discussione e rinvio)

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione del disegno di legge «Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto», d'iniziativa dei deputati Bortolani, Castagnetti Pierluigi, Cristoni, Pellizzari, Zoso, Galli, Albertini, Montecchi, Zuech, Paganelli, Zambon, Faraguti, Dal Castello, Rabino, Bisagno, Zoppi, Zampieri, Urso, Guerzoni e Savio, approvato dalla Camera dei deputati.

Prego il senatore Vercesi di riferire sul disegno di legge.

VERCESI, *relatore alla Commissione*. Signor Presidente, onorevoli colleghi, il disegno di legge in discussione concerne una materia per la quale, se non vi fosse un problema di tempi, sarebbe più opportuno definire una legge-quadro per una sua disciplina più organica. Comunque la questione della denominazione d'origine dei prodotti alimentari dovrebbe essere risolta al più presto possibile, anche se purtroppo richiede tempi lunghi.

Il disegno di legge n. 1511 va collegato agli altri provvedimenti concernenti la tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Parma e del salame di Varzi, sui quali sono già state svolte le relazioni in questa Commissione. Sono dell'avviso che questi tre disegni di legge dovrebbero procedere di pari passo poichè prevedono una disciplina giuridica similare.

Qualcuno aveva sostenuto l'opportunità di prevedere un tipo di prosciutto unico. In effetti però i prodotti presentano caratteristiche abbastanza differenziate, ma soprattutto – e mi riferisco in particolare ai prosciutti di Parma e di Modena – diverse sono le zone di questo tipo di produzioni che hanno tradizioni che risalgono a molto tempo fa.

Il disegno di legge in discussione, come gli altri due provvedimenti, è stato approvato all'unanimità dalla Commissione agricoltura della Camera dei deputati. Non sono sorti infatti grossi problemi rispetto alle proposte che sono state avanzate, avendo avuto aggiustamenti di forma più che di sostanza; vi è stato l'inserimento di alcuni comuni per quanto riguarda le zone di produzione, ma – ripeto – vi è stata l'approvazione unanime da parte dell'altro ramo del Parlamento.

Entrando nel merito del provvedimento oggi in discussione, l'articolo 1 riserva la denominazione «prosciutto di Modena» esclusivamente al prodotto ottenuto in una determinata zona, corrispondente alla particolare zona collinare insistente sul bacino oro-idrografico del

fiumo Panaro e sulle valli confluenti, e che, partendo dalla fascia pedemontana, non supera i 900 metri di altitudine; zona comprendente i territori di vari comuni, di cui do lettura per dare un'idea dell'area alla quale si fa riferimento che, anche se non molto estesa, certamente non è ristretta: Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montano, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Paolo D'Enza, Quattro Castella, Ciano D'Enza, Viano, Castelnuovo Monti.

L'articolo 2 indica con precisione ed in termini analitici le parti del suino utilizzabili ai fini della produzione del «prosciutto di Modena», nonchè i tempi per la stagionatura. Dal punto di vista tecnico, l'indicazione è, secondo me, valida e giustificata. Si stabilisce che il prodotto si ottiene dalla coscia fresca di suini di razza bianca, esclusi verri e scrofe (la cui carne non è adatta), allevati in stabulazione nel territorio nazionale, tempestivamente sanati, alimentati nel trimestre che precede la macellazione con sostanze tali da limitare l'apporto di grassi ad una percentuale inferiore al 10 per cento, riposati, digiuni, macellati in condizioni sanitarie perfette e sottoposti al dissanguamento. Quest'ultima disposizione è assolutamente indispensabile ai fini del colore e della qualità del prodotto stesso.

Vengono poi indicate le parti ossee che devono formare la coscia fresca: il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche.

Il secondo comma dell'articolo 2 definisce i tempi della stagionatura, che non può essere superiore a nove mesi a partire dall'ingresso della coscia fresca nello stabilimento di stagionatura.

Si precisa inoltre, al comma 3, che le cosce fresche del «prosciutto di Modena» non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Quindi, il prodotto deve essere conservato con i mezzi consentiti, senza il ricorso ad alcun trattamento di conservazione.

L'articolo 3 indica le caratteristiche qualitative del prodotto al termine della stagionatura, rispondenti ai seguenti requisiti: forma a pera, con esclusione del piedino, ottenuta con la eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura ed asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura; peso minimo non inferiore a sette chilogrammi; colore rosso vivo; sapore sapido ma non salato; aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago (operazione con cui è possibile, asportando la parte interna del prodotto e annusando, stabilirne la qualità e verificare se presenta le caratteristiche previste). Il prodotto deve inoltre avere la consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.

Un aspetto molto delicato è rappresentato dal controllo della produzione. Anche in questo disegno di legge come negli altri si prevede che le imprese produttrici che si associeranno per avere la qualifica di produttrici del «prosciutto di Modena», presenti nella zona del bacino del Panaro, saranno tenute a consentire ispezioni ai locali di lavorazione, nonchè controlli, verifiche ed esami delle carni e dei

procedimenti di lavorazione. Le stesse imprese dovranno essere autorizzate ai sensi delle vigenti leggi sanitarie e da un atto autonomo del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, «in riferimento alla verifica della qualità e della tipicità del prodotto e alla idoneità della produzione a conformarsi al dettato della presente legge».

L'articolo 5 prevede l'obbligo di riportare specifici contrassegni per la commercializzazione e ne indica le dizioni. Al comma 2 viene stabilito che al momento dell'immissione al consumo il prodotto deve riportare su una delle due guance un particolare contrassegno indelebile che garantisca la qualità e l'origine del prodotto e l'individuazione del produttore, di modo che, se per caso il prosciutto messo in commercio non fosse rispondente a quanto previsto dalla legge e dalle normative di carattere sanitario, potranno essere accertate le responsabilità.

Aspetto forse ancor più delicato è quello attinente alla vigilanza dei consorzi che si devono costituire. La vigilanza infatti può presentare qualche difficoltà in quanto dovrebbe essere attuata da un ente pubblico. Per questo caso particolare però – ed è stato anche il parere unanime della Commissione agricoltura della Camera dei deputati – si può pensare ad una delega da parte del Ministero della industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri dell'agricoltura e della sanità, in modo da affidare l'incarico ad un consorzio volontario di produttori. Questo organismo dovrà avere alcuni requisiti, che vengono individuati dall'articolo 7. Il consorzio dovrà rappresentare non meno del 50 per cento dei produttori operanti nella zona delimitata ai sensi dell'articolo 1 e che lavorino non meno del 50 per cento della produzione dell'ultimo triennio, dovrà quindi essere di fatto maggioritario in termini numerici e quantitativi tra i produttori. Altro requisito richiesto è che il consorzio sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione al consorzio stesso, a parità di diritti, di qualsiasi produttore che abbia gli stabilimenti nella zona di cui all'articolo 1 ed operi nel rispetto della presente legge. Ultimo requisito è che il consorzio offra la necessaria garanzia organizzativa e finanziaria per un'efficace attuazione dei compiti di vigilanza. Penso che i tre requisiti richiesti siano sufficienti ad assicurare una vigilanza efficace. Per di più il consorzio delegato verrà assistito da una commissione tecnico-scientifica comprendente un esperto di chiara fama, un esperto nominato dal Ministro dell'agricoltura e dele foreste, un esperto nominato dal Ministro della sanità e tre esperti nominati dal presidente della Giunta della regione Emilia Romagna, sentiti i presidenti delle province interessate dalla produzione, Modena, Bologna e Reggio Emilia. Tale commissione verrà presieduta dal presidente del consorzio del prosciutto di Modena.

All'articolo 8 vengono indicate le disposizioni penali. Sul comma 2 di tale articolo la Commissione giustizia ha fatto alcune osservazioni. Infatti tale comma stabilisce che alle pene indicate nella prima parte dell'articolo 8 è soggetto chiunque «fa uso della denominazione "prosciutto di Modena"», 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 traducenti

l'espressione «prosciutto di Modena» – o comunque fa uso di indicazioni ò segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente». La Commissione giustizia ha formulato dei rilievi circa l'espressione «consimili deformazioni dell'anzidetto nome di origine». Tale normativa intende dare certezza che il prosciutto che riporti il contrassegno e la qualifica prima specificati sia veramente proveniente dalla zona indicata nell'articolo 1, affinchè l'acquirente non possa in alcun modo essere tratto in inganno. Secondo me la preoccupazione della Commissione giustizia non è fondata; tale problema è stato discusso anche alla Camera ma è stato superato lasciando nel comma – ed a mio avviso giustamente – anche le parole in questione.

L'articolo 9 stabilisce le pene per la contraffazione. L'articolo 10 indica la multa cui andrà incontro chiunque impedirà l'espletamento delle verifiche e dei controlli indicati al precedente articolo 4, nonchè chi terrà falsamente i registri e la documentazione indicati allo stesso articolo 4. Le sentenze per alcuno dei delitti previsti dagli articoli 8, 9 e 10 dovranno essere pubblicate su due giornali a larga diffusione nazionale, dei quali uno quotidiano ed uno di settore, il che dovrebbe escludere la tentazione da parte del produttore di ripetere simili infrazioni.

Seguono le disposizioni transitorie e finali. All'articolo 12 vengono previste le norme di esecuzione, le quali sono definite con decreto del Presidente della Repubblica, da emanarsi entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità e quello dell'agricoltura. Tali norme dovranno in particolare disciplinare le tecniche ed il ciclo di preparazione del prodotto in riferimento agli usi tradizionali osservati nel tempo; determinare i mezzi di controllo della produzione; definire le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 4, per l'adozione del contrassegno, per l'applicazione dei marchi, dei sigilli e dei contrassegni; disporre, infine, in ordine all'autorizzazione ministeriale che le imprese produttrici dovranno richiedere ai sensi del comma 2 dell'articolo 4.

Come ho già detto all'inizio del mio intervento, il mio parere sul provvedimento al nostro esame è favorevole e penso che esso potrà ricevere l'approvazione da parte della nostra Commissione in tempi abbastanza rapidi, nonostante i pareri che dovremo acquisire. Penso sia auspicabile arrivare ad una approvazione unanime e propongo il rinvio del dibattito.

PRESIDENTE. Ringrazio il senatore Vercesi e concordo con la sua proposta. Non essendo peraltro presente il Governo, penso sia utile rinviare la nostra discussione ad altra seduta.

Come ha detto il relatore, indubbiamente la questione è di grande interesse e credo anch'io debba essere discussa assieme ad altri disegni di legge che trattano materie analoghe e perchè non ci siano atteggiamenti diversi in rapporto a problematiche identiche.

Sono propenso ad un rinvio della discussione che mi auguro riprenda già nella prossima seduta in modo da andare verso una definizione del testo e arrivare ad una rapida conclusione.

Mi pare che in altri momenti sia sorta anche la necessità di andare a consultare i consorzi e gli organismi interessati alla materia, in questione; ma questo lo vedremo nel corso della discussione successiva.

Poichè nessun altro domanda di parlare, il seguito della discussione del disegno di legge è rinviato ad altra seduta.

I lavori terminano alle ore 18,15.

SERVIZIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI

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

DOTT. GIOVANNI LENZI