

DISEGNO DI LEGGE

**d'iniziativa dei deputati LOBIANCO, ANDREONI, BAMBI, BRUNI,
PELLIZZARI, RABINO, URSO, ZAMBON, ZARRO e ZUECH**
(V. Stampato Camera n. 744)

*approvato dalla XI Commissione permanente (Agricoltura e foreste)
della Camera dei deputati nella seduta del 9 novembre 1983*

*Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza
il 14 novembre 1983*

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 »

DISEGNO DI LEGGE
—*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 ».