

### DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del Consiglio regionale del Veneto

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 14 DICEMBRE 1979

Norme relative alla tutela della denominazione d'origine  
e tipica del prosciutto veneto berico-euganeo

ONOREVOLI SENATORI. — Il presente disegno di legge trova fondamento nella necessità di tutelare, attraverso la denominazione d'origine, la qualità e la tipicità di un prodotto di alto artigianato e di antica tradizione, ben noto, nonostante la diffusione volutamente contenuta, a conoscitori e buongustai.

Nell'area che si estende lungo la dorsale dei Colli Berici-Euganei e che comprende tutt'ora i comuni di Montagnana, Sossano, Lonigo, Noventa Vicentina, Sarego ed Este si produce fin dal XII secolo un prosciutto crudo pregiato « dal profumo ineguagliabile, colore caratteristico e appetitoso, sapore finissimo e dolce » che meritò di essere riservato ai Dogi e nobili buongustai e i cui processi di lavorazione rimasero per secoli segreti e monopolio della Repubblica di Venezia. Tali caratteristiche tipiche risultano anche oggi dal combinarsi di vari fattori: l'equilibrio climatico proprio della dorsale dei Colli Berico-Euganei — dovuto alla con-

fluenza dei venti provenienti dalle Alpi e dagli Appennini da una parte e dall'Adriatico dall'altra — che influisce direttamente sull'allevamento e sulla stagionatura del prosciutto; la qualità delle carni impiegate — che dipende a sua volta dalla razza, dalla durata e dalle particolari modalità di allevamento e alimentazione del suino —; la esclusione nelle « cattedrali del prosciutto », asettiche come sale operatorie e dotate di strumenti perfetti per le misurazioni atmosferiche e caloriche, di qualunque industrializzazione: il procedimento tecnico è quello tradizionale, si fonda sulla capacità artigianale degli addetti, sulla loro attività manuale, sui segreti di lavorazione che i maestri salatori si tramandano di padre in figlio e si differenzia sostanzialmente da tutti gli altri praticati nel mondo.

Pertanto, sul piano economico e parallelamente di consumo, ci troviamo di fronte ad un prodotto che appartiene all'aristocrazia dell'alimentazione veneta e italiana.

## LEGISLATURA VIII — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Il suo lunghissimo ciclo di « allevamento », l'intenso lavoro umano altamente qualificato, i cali di peso che arrivano al 25-30 per cento, i rischi meteorologici o di altra natura giustificano, a differenza di altri prodotti, il prezzo e la quantità ristretta del prosciutto veneto berico-euganeo che è sempre tuttavia di alta qualità e genuinità.

Nel territorio tipico, lungo la dorsale sud dei Colli Berico-Euganei, si producono dai 400 ai 500.000 pezzi l'anno. La richiesta sarebbe molto più importante, ma rispondervi comporterebbe l'industrializzazione del prodotto e gli operatori del settore preferiscono rimanere fedeli ad una produzione di tipo artigianale, rinunciando a certe estensioni del loro mercato.

Pertanto è vivamente sentita la necessità di un provvedimento che tuteli l'origine e la qualità del prosciutto crudo veneto berico-euganeo, cautelando da un lato il prodotto dai danni di una concorrenza che potrebbe svilirne la genuinità e il valore economico,

confermando dall'altro la fiducia dei produttori e dei consumatori nella tipicità del prosciutto Veneto e tutelando anche gli interessi della produzione agricola, che attraverso una migliore affermazione del prodotto tipico potrebbe certamente intravedere prospettive più redditizie per gli allevamenti suinicoli.

Tale provvedimento, approvato dal Consiglio regionale il 5 marzo 1979, è stato trasmesso alla Camera in periodo di *vacatio* del Parlamento e poichè, non essendo di iniziativa popolare, non è soggetto alle garanzie previste per questo particolare tipo di disegno di legge statale, è stato necessario riproporlo all'esame e all'approvazione del Consiglio regionale.

Il disegno di legge, nuovamente approvato dal Consiglio regionale nella seduta del 22 novembre 1979, viene ora trasmesso al Senato ai sensi dell'articolo 121 della Costituzione.

**DISEGNO DI LEGGE****Art. 1.**

La denominazione « Prosciutto veneto berico-euganeo » è riservata al prosciutto le cui fasi di produzione, dalla salatura alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione geograficamente individuata nel territorio della Regione Veneto comprendente i comuni di Montagnana, Salletto, Ospedaletto Euganeo, Este, Baone, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Noventa Vicentina, Campiglia dei Berici, Sossano, San Germano dei Berici, Grancona, Sarego, Lonigo, Alonte, Orgiano, Cologna Veneta, Asigliano, Pressana, Roveredo di Guà, Pojana Maggiore, Albettono, Barbarano Vicentino, Villaga, dipendendo le sue caratteristiche organolettiche e merceologiche dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione e da particolari metodi della tecnica di produzione.

## Art. 2.

Il prosciutto veneto berico-euganeo deve essere ricavato dalla coscia fresca posteriore dei suini adulti di razza pregiata, di produzione nazionale (esclusi verri e scrofe), che sono alimentati nell'ultimo periodo con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente disanguati.

Le cosce non devono essere congelate e devono essere sottoposte alla salagione a non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione. Le cosce vanno rifilate dal grasso e dall'eccesso di cotenna e devono essere appese per la lavorazione e stagionatura in modo da evitare la strozzatura del gambo.

Il prosciutto deve essere stagionato per un periodo non inferiore a 10 mesi dalla salatura.

## Art. 3.

Sono caratteristiche merceologiche specifiche del prosciutto veneto berico-euganeo:

a) la forma naturale semipressata, con o senza piedino;

b) la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo;

c) il peso, a stagionatura ultimata, oscillante fra i chilogrammi 8 e i chilogrammi 11 circa, fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non dovrà essere inferiore ai chilogrammi 7;

d) il colore rosa tendente al rosso, l'aroma delicato, dolce, fragrante;

e) la rifinitura, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla legge e senza coloranti.

## Art. 4.

Il prosciutto veneto berico-euganeo, sia esso intero, disossato o comunque confezionato, deve essere immesso in commercio

provvisto del particolare contrassegno atto a garantire permanentemente l'origine e la 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.

#### Art. 5.

Le ditte produttrici del prosciutto veneto berico-euganeo, per quanto attiene a tale specifica produzione, sono tenute a consentire ispezioni dei locali di lavorazione, nonché 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.

#### Art. 6.

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, oppure fa uso della denominazione « prosciutto veneto berico-euganeo » o semplicemente « prosciutto veneto » accompagnata da qualificativi, da diminutivi o da maggiorativi o da consimili deformazioni del suddetto nome di origine — ivi comprese le indicazioni in lingua estera traducanti l'espressione « prosciutto veneto berico-euganeo » o « prosciutto veneto » — 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.

## Art. 7.

Chiunque contraffà, altera o comunque fa uso illecito delle marchiature o del sigillo o 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.

## Art. 8.

In caso di recidiva, o nel caso che siano destinati alla vendita o comunque all'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 6 e 7 sono raddoppiate.

## Art. 9.

Chiunque, per quanto attiene alla produzione del prosciutto veneto berico-euganeo, impedisce l'espletamento delle verifiche e dei controlli, di cui al precedente articolo 5, è punito con la multa da lire 100.000 a lire 500.000; chi tiene falsamente i registri e la documentazione, di cui allo stesso articolo 5, è punito con la multa da lire 80.000 a lire 400.000.

Lo stesso, indipendentemente dall'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 uno a sei mesi.

## Art. 10.

La condanna per alcuno dei delitti previsti dagli articoli 6, 7 e 8 della presente legge importa la pubblicazione della sentenza su due giornali a larga diffusione nazionale, dei quali uno quotidiano e uno tecnico.

## Art. 11.

Con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri della sanità e dell'agricoltura e delle foreste, saranno definite le norme per l'esecuzione della presente legge, concernenti in particolare:

1) le modalità e le fasi di preparazione del prosciutto veneto berico-euganeo;

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

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

4) gli organismi per la vigilanza;

5) 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;

6) le modalità per l'ottenimento da parte di un eventuale consorzio volontario dell'incarico di esercitare la vigilanza sulla produzione e sul commercio del prosciutto ed i poteri riconosciuti ai funzionari di tale consorzio.