

(N. 1794)

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori **TONUTTI, LEPRE, BACICCHI, TOROS**
e **BEORCHIA**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 26 FEBBRAIO 1982

Modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, sulla tutela delle denominazioni di origine e tipica del « prosciutto di S. Daniele »

ONOREVOLI SENATORI. — La limitazione temporale (dal 1° ottobre al 31 marzo) imposta alla salatura del prosciutto di San Daniele dall'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, discende da ragioni contingenti e da una pratica consuetudinaria che attualmente non hanno più alcuna ragione di essere e non trovano concreta giustificazione.

In origine tale prescrizione era del tutto funzionale ad un ciclo produttivo arcaico, completamente diverso dalla struttura ed organizzazione aziendali oggi esistenti nel settore, sia a livello industriale che a livello artigianale.

Nel complesso, si può affermare che l'aver prescritto lo svolgimento della salatura nel periodo compreso tra il mese di ottobre ed il mese di marzo dell'anno successivo era strettamente funzionale ad una realtà produttiva limitata per impostazione, strutture e proiezione sul mercato.

L'azienda artigiana di vent'anni fa, a conduzione familiare, lavorava i prosciutti nelle cantine, in locali, cioè, solo casualmente destinati a tale attività di trasformazione e quindi privi di qualsivoglia impianto. Era pertanto giocoforza che le prime fasi della lavorazione del prosciutto, a cominciare dalla salatura e dai vari livelli di disidratazione e « riposo » delle carni, bisognevoli di una temperatura necessariamente bassa anche se mai inferiore allo zero, avvenisse d'inverno. Solo in tal modo era infatti possibile ottenere senza l'uso di impianti le temperature desiderate nelle cantine, unici locali verosimilmente adatti e disponibili.

Tale realtà produttiva, limitata per spazi, attrezzature, strutture, tempi e metodi, individuò pertanto il periodo ottimale nel semestre invernale, a ciò indotta anche dal fatto che, allora, l'attività di allevamento e macellazione scandiva prevalentemente

tempi analoghi, giovandosi della temperatura stagionale per sopperire a carenze di tipo strutturale.

Va infine considerato che, all'epoca in cui nacque e venne studiata la legge n. 507 del 1970, cominciavano a crearsi le prime concrete prospettive per l'industrializzazione del settore, incentivate dagli sviluppi tecnologici. I nuovi insediamenti industriali sarebbero senz'altro stati in grado di superare le limitazioni strutturali, sia per i nuovi apporti tecnologici, sia per una incontrovertibile necessità produttiva.

I grandi allevamenti nazionali, infatti, cui oggi si attinge per l'approvvigionamento delle cosce suine, prevalentemente collocati nel Veneto, in Lombardia e in Emilia, sono in grado di garantire un flusso costante ed omogeneo di materia prima, per quantità e qualità, durante l'intero arco dell'anno.

Analogamente, la macellazione ed il trasporto delle carni fresche sono stati da tempo resi ottimali in ogni stagione, senza il rischio che possano intervenire modifiche di sorta alla qualità del prodotto stagionato.

Ma vi è di più: le implicazioni normative successive all'emanazione della legge (approvata nel 1970, ma « pensata » nel 1960) hanno decretato la fine delle unità produttive strutturalmente arcaiche. All'articolo 14 della bozza del regolamento di esecuzione della legge n. 507, di imminente pubblicazione, si legge:

« Ogni stabilimento per essere considerato idoneo alla produzione del prosciutto di San Daniele, secondo le fasi e le modalità indicate dal presente regolamento, deve essere almeno munito di:

a) locali coperti per il ricevimento ed il primo trattamento delle cosce suine;

b) celle a umidità e temperature adeguate per le fasi di salagione, di pressatura e di riposo;

c) locali chiusi e indipendenti per le singole operazioni di stagionatura.

(omissis)

I locali e le attrezzature dello stabilimento di produzione e del laboratorio di confezio-

namento devono rispettare i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 ».

Non soltanto le esigenze produttive, quindi, ma anche la legge stessa, parlando nel suo regolamento di « celle a umidità » e di locali « adeguati alla legge n. 283 del 1962 » e riferendosi pertanto ad un obbligatorio uso di impianti di condizionamento, ha definitivamente concluso il capitolo della « cantina » e, con esso, ha eliminato ogni ragione di esistere di limitazioni temporali nell'inizio della lavorazione del prosciutto di San Daniele.

D'altro canto, le leggi dello Stato che tutelano la denominazione di origine del prosciutto di Parma e del prosciutto berico-euganeo non contemplano simili limitazioni. La prima, coeva della legge n. 507 del 1970, perchè rispondente alle esigenze di settori già allora comunque rivolti all'industrializzazione, la seconda, del dicembre 1981, poichè rispondente ad un ciclo e a un settore produttivo già definitivamente industrializzati.

L'intero settore, costituito da una trentina di aziende industriali ed artigianalmente evolute, interamente rappresentato nel consorzio del prosciutto di San Daniele, con una manodopera impiegata di centinaia di unità, rivendica la modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507.

Attualmente, come già ricordato, le aziende produttrici possono introdurre carni fresche destinate alla lavorazione del prosciutto tipico soltanto nel periodo compreso tra ottobre e marzo dell'anno successivo; il che, in termini pratici, significa che queste aziende, durante il secondo ed il terzo trimestre di ogni anno o non introducono materia prima per la lavorazione, o lo fanno senza alcuna tipicizzazione del prodotto, pur sottoponendolo allo stesso ciclo produttivo di quello lavorato nei mesi invernali.

Tale situazione produce effetti immediati di portata gravissima.

La condizione di non poter continuare, senza interruzione, le forniture del prodotto tipico nei confronti della clientela — specie di quella estera — costituisce un *handicap* incolmabile, quando la mancata produzione

di sei mesi su dodici crea un vuoto tale nelle disponibilità di prodotto da pregiudicare — se non da far perdere — ogni possibile competitività.

Tale fatto produce costi aggiuntivi considerevoli e pesantissimi considerando che, inoltre, per lavorare in sei mesi la merce occorrente poi in tutto l'arco dell'anno, si devono attivare attrezzature sovradimensionate e si incorre in punte di esposizione finanziaria notevoli ed onerose, a tutto discapito della già compromessa competitività.

L'estensione invece della lavorazione del prosciutto tipico a tutto l'arco dell'anno, nei dodici mesi, produrrebbe, oltre ad ovviare ai citati inconvenienti, un migliore e più razionale sfruttamento degli impianti, con maggiore e conseguente assorbimento di manodopera, pur senza sovradimensionare gli approvvigionamenti, trattandosi semplicemente di trasformare in « doc » una produzione già esistente e che del « doc » possiede già le caratteristiche intrinseche ed i processi di lavorazione.

Attualmente, il « prosciutto di San Daniele » è prevalentemente destinato a soddisfare le esigenze del mercato nazionale; le quote destinate all'esportazione, pertanto, pure a fronte di una domanda potenzialmente rilevante, vengono forzosamente limitate dalla più volte illustrata carenza di tipo istituzionale e normativo.

Viceversa, la facoltà di disporre di più vasti quantitativi di prodotto tipico — immediatamente conseguente l'auspicata modifica della legge ed attuabile senza sovraccarichi del ritmo produttivo e dei relativi costi — consentirebbe una ben più massiccia presenza del prodotto sui mercati esteri, dove viene prevalentemente richiesto prodotto tipico « marchiato », dotato cioè di tutte le garanzie afferenti la qualità, l'origine e la conseguente denominazione. Ai conseguenti intuibili benefici per il settore specifico vanno in questo caso aggiunti quelli connessi con l'andamento della bilancia commerciale.

Vi è ancora un'ultima importante considerazione relativa al mercato.

Attualmente, esiste in commercio un numero di prosciutti di « San Daniele » almeno pari al triplo del massimo potenziale produttivo delle aziende effettivamente abilitate alla produzione del prodotto tipico. La fama del prodotto e la sua immagine presso il consumatore finale, la carenza di di uno strumento normativo quale il regolamento di esecuzione della legge di tutela, nonchè gli effetti stessi del citato articolo 2, hanno determinato col tempo tale situazione, che non è imputabile ai produttori san-danielesi.

Ci si trova comunque di fronte a frodi ed a contraffazioni frequenti ed anche notevoli.

Per effetto dei maggiori e più autorevoli strumenti di controllo e di repressione che sarà possibile mettere in atto dopo l'entrata in vigore del regolamento, buona parte delle frodi e delle contraffazioni è destinata a sparire o, quantomeno, ad essere fortemente ridimensionata grazie ad una radicale ed incisiva azione di individuazione, persecuzione e dissuasione dei reati, riguardante l'intero mercato.

Proprio quindi la coincidenza tra una radicale repressione delle frodi ed una più massiccia immissione sul mercato di autentico prodotto tipico — per effetto della modifica della legge — potrebbe garantire non soltanto un equilibrato mantenimento della immagine e della concretezza commerciale del prodotto, ma anche incentivare e stimolare i consumi a fronte di una superiore e più diffusa operatività delle garanzie di legge. E ciò ad immediato vantaggio sia delle aziende produttrici che del consumatore finale.

L'accenno alla tutela, alle garanzie di legge ed al vantaggio dei consumatori, consente inoltre di introdurre i motivi e le implicazioni esistenti nel rapporto tra la estensione della produzione tutelata a tutto l'arco dell'anno ed una migliore tutela del prodotto.

L'obbligo della salatura tra ottobre e marzo, non trovando più riscontro nella logica del ciclo produttivo, è di fatto una distorsione della realtà che implica involuzione e confusione nei processi di controllo a livello locale o, quantomeno, richiede un dispendio

LEGISLATURA VIII — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

di energie ed una tempistica di gran lunga superiore a *standards* ragionevoli, considerando che in tutte le aziende esistono stoccaggi di prodotto del tutto simile a quello tipicizzato, con la sola discriminante della data di introduzione.

Il vero problema nasce comunque a livello commerciale. S'è detto che sul mercato nazionale ed estero esiste un numero di prosciutti spacciati per « San Daniele » almeno pari al triplo del reale potenziale produttivo. In effetti, attualmente, nessuno può contestare un prosciutto in osso con zampa venduto come prosciutto « fatto a San Daniele d'estate ». Il mercato è veramente inflazionato da episodi di questo genere che, come frodi, non possono essere facilmente perseguiti. Vi sono milioni di prosciutti con osso e zampa che possono suffragare tale equivoco poichè, se spacciati come « prodotto estivo », non sono soggetti ad alcun marchio consortile. Ed è molto facile, come poi accade, giocare sugli equivoci o sulle cose dette a metà: in questo senso, la casistica raccolta è veramente vastissima.

L'estensione della tipicizzazione del prodotto nei dodici mesi avrebbe certamente come risultato la massima trasparenza del mercato.

Procedendo, infatti, dal postulato che ogni produttore sandanielese ha il precipuo inte-

resse di tipicizzare il proprio prodotto e che, pertanto, modificata la legge, ogni coscia fresca corrispondente allo *standard* fissato verrebbe senz'altro destinata alla produzione « doc », atteso che di ogni stabilimento abilitato si conoscono perfettamente i movimenti di magazzino e di lavorazione grazie alle prescrizioni di legge, operante il regolamento di esecuzione della legge n. 507 del 1970 ed attivati i controlli e le ispezioni ad ogni livello, nessun altro prosciutto se non quello marchiato dal consorzio potrebbe essere commercializzato quale « San Daniele » o « fatto a San Daniele », in Italia e all'estero. Con il risultato di garantire una legittima esclusiva agli autentici produttori e, pertanto, di incentivarne la produzione, di moralizzare il mercato, di tutelare il consumatore, di rafforzare l'immagine del prodotto sotto ogni aspetto.

Si propone pertanto la modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, con la soppressione delle parole « che deve avvenire tra il 1° ottobre e il 31 marzo ».

Una volta approvata dal Parlamento questa modifica, deve intendersi modificato anche il regolamento di esecuzione della citata legge n. 507 del 1970 e precisamente con la soppressione della lettera c) del primo comma dell'articolo 9.

DISEGNO DI LEGGE*Articolo unico.*

All'articolo 2, primo comma, della legge 4 luglio 1970, n. 507, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipica del « prosciutto di San Daniele », sono soppresse le parole: « che deve avvenire tra il 1° ottobre e il 31 marzo ».