

(N. 2200)

DISEGNO DI LEGGE

**d'iniziativa dei deputati PICCOLI Maria Santa, COLOMBA, FORTUNA,
BRESSANI, TOMBESI, BARACETTI e MIGLIORINI**

(V. Stampato Camera n. 3176)

*approvato dall'XI Commissione permanente (Agricoltura e foreste) della
Camera dei deputati nella seduta del 24 febbraio 1983*

*Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza
il 9 marzo 1983*

Modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, con-
cernente 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 così modificato:

« 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 ».