

# SENATO DELLA REPUBBLICA

X LEGISLATURA

N. 1511

## DISEGNO DI LEGGE

**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**

*(V. Stampato Camera n. 1420)*

*approvato dalla XIII Commissione permanente (Agricoltura) della Camera dei deputati nella seduta del 21 dicembre 1988*

*Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza  
il 13 gennaio 1989*

**Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena,  
delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del  
prodotto**

**DISEGNO DI LEGGE****CAPO I****DENOMINAZIONE D'ORIGINE, ZONA  
DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE  
DEL «PROSCIUTTO DI MODENA»****Art. 1.**

*(Denominazione d'origine  
e zona di produzione)*

1. La denominazione «prosciutto di Modena» è riservata esclusivamente al prosciutto le cui fasi di produzione, dalla salagione alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione, che corrisponde alla particolare zona collinare insistente sul bacino oro-idrografico del fiume Panaro e sulle valli confluenti, e che, partendo dalla fascia pedemontana, non supera i 900 metri di altitudine comprendendo i territori dei seguenti comuni: 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 Polo D'Enza, Quattro Castella, Ciano D'Enza, Viano, Castelnuovo Monti.

**Art. 2.**

*(Caratteristiche delle parti utilizzate  
e stagionatura)*

1. Il «prosciutto di Modena» si ottiene dalla coscia fresca di suini di razza bianca, esclusi verri e scrofe, allevati in stabulazione nel territorio nazionale, tempestivamente sanati, alimentati nel trimestre precedente la macellazione con sostanze tali da limitare l'apporto di grassi ad una percentuale inferiore al dieci per cento, riposati, digiuni, macellati in condizioni

sanitarie perfette, e sottoposti al dissanguamento secondo le migliori tecniche di produzione. La coscia fresca deve avere per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche.

2. La stagionatura del prodotto denominato «prosciutto di Modena» non può essere inferiore a nove mesi a partire dall'ingresso della coscia fresca nello stabilimento di stagionatura.

3. Le cosce fresche del «prosciutto di Modena» non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

### Art. 3.

#### *(Caratteristiche del prodotto)*

1. Le particolari caratteristiche qualitative del «prosciutto di Modena» al termine della stagionatura rispondono ai seguenti requisiti:

a) forma a pera, con esclusione del piedino, ottenuta con la eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura e asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura;

b) peso minimo non inferiore a chilogrammi sette;

c) colore rosso vivo del taglio;

d) sapore sapido ma non salato;

e) aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago;

f) consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.

## CAPO II

### CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

#### Art. 4.

#### *(Controlli)*

1. Le imprese produttrici del «prosciutto di Modena» presenti nella zona del bacino del Panaro di cui all'articolo 1 e operanti nei comuni di cui al medesimo articolo sono tenute a consentire ispezioni ai locali ove avviene la lavorazione, nonchè controlli, verifiche ed esami delle carni da lavorare o lavorate e dei procedimenti di lavorazione,

nonchè in ordine alla tenuta della documentazione comprovante l'osservanza delle norme previste dalla presente legge.

2. Le imprese produttrici di «prosciutto di Modena» devono essere autorizzate ai sensi delle vigenti leggi sanitarie nonchè, con autonomo atto, dal 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.

#### Art. 5.

##### *(Contrassegni per la commercializzazione)*

1. All'atto dell'introduzione negli stabilimenti di lavorazione la coscia fresca di suino deve essere provvista di un marchio indelebile o di un sigillo atti a garantire la provenienza del prodotto dalle zone di cui all'articolo 2 e la data di inizio della stagionatura, nonchè accompagnata dalla documentazione necessaria, ancorchè cumulativa per più pezzi, atta a garantire la corrispondenza del prodotto a quanto previsto dai precedenti articoli 2 e 3.

2. Al momento dell'immissione al consumo il «prosciutto di Modena» deve riportare su una delle due guance un particolare contrassegno indelebile che garantisca la qualità e l'origine del prodotto e che consenta l'individuazione puntuale del produttore.

3. Il «prosciutto di Modena» può essere commercializzato anche frazionato purchè su ogni pezzo o porzione compaia la qualificazione del prodotto. In tal caso il contrassegno di qualità e di individuazione puntuale del produttore è apposto sull'involucro di contenimento del pezzo o porzione.

### CAPO III

#### VIGILANZA E CONSORZI VOLONTARI

#### Art. 6.

##### *(Vigilanza)*

1. La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge è

attribuita, per quanto di rispettiva competenza, al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, al Ministero della sanità e al Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

Art. 7.

(*Vigilanza delegata*)

1. Con apposito decreto emanato dal Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità e con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da pubblicarsi nella *Gazzetta Ufficiale*, l'incarico della vigilanza di cui all'articolo 6 può essere demandato ad un consorzio volontario di produttori avente i seguenti requisiti:

a) rappresenti non meno del cinquanta per cento dei produttori operanti nella zona delimitata ai sensi dell'articolo 1 e che lavorino non meno del cinquanta per cento della produzione accertata nell'ultimo triennio;

b) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione al consorzio stesso, a parità di diritti, di qualsiasi produttore che abbia i propri stabilimenti nella zona di cui all'articolo 1 ed operi nel rispetto della presente legge;

c) offra la necessaria garanzia organizzativa e finanziaria per un'efficace attuazione dei compiti di vigilanza.

2. Eventuali modificazioni allo statuto del consorzio eventualmente affidatario dell'incarico di vigilanza sono preventivamente approvate con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità e con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

3. Il consorzio ove delegato è assistito da una commissione tecnico-scientifica comprendente un esperto di chiara fama, un esperto nominato dal Ministro dell'agricoltura e delle 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 di Modena, Bologna e Reggio Emilia. Tale commissione è presieduta dal presidente del consorzio del prosciutto di Modena.

## CAPO IV

DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI  
E LA SLEALE CONCORRENZA

## Art. 8.

*(Disposizioni penali)*

1. Chiunque produce, pone in vendita e/o immette al consumo sotto la denominazione di cui all'articolo 1 prosciutti non rispondenti alle prescrizioni della presente legge è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa da lire diecimila a lire cinquantamila per ogni prosciutto posto in vendita o comunque distribuito per il consumo, fino a un massimo di cinque milioni di lire.

2. Alla stessa pena 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 o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, per indicare prodotti non aventi i requisiti prescritti dalla presente legge.

## Art. 9.

*(Contraffazione)*

1. Chiunque contraffà, altera o comunque fa uso illecito delle marchiature o del sigillo, o del contrassegno di cui all'articolo 5 della presente legge, ovvero li usa alterati o contraffatti, è punito con la reclusione fino ad un anno e con la multa da lire centomila a lire un milione.

2. In caso di recidiva, o nel caso che siano destinati alla vendita o comunque alla 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 all'articolo 8 e al precedente comma 1 sono raddoppiate.

Art. 10.

*(Impedimento alle verifiche  
e falsa documentazione)*

1. Chiunque - per quanto attiene alla produzione del prosciutto di Modena - impedisce l'espletamento delle verifiche e dei controlli di cui al precedente articolo 4 è punito con la multa da lire centomila a lire cinquecentomila; chi tiene falsamente i registri e la documentazione di cui allo stesso articolo 4 è punito con la multa da lire ottantamila a lire quattrocentomila.

2. 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 dall'articolo 5 per un periodo da uno a sei mesi.

Art. 11.

*(Pubblicazione della sentenza)*

1. La condanna per alcuno dei delitti previsti dagli articoli 8, 9 e 10 della presente legge importa la pubblicazione della sentenza su due giornali a larga diffusione nazionale, dei quali uno quotidiano ed uno di settore.

CAPO V

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

Art. 12.

*(Norme di esecuzione)*

1. Le norme di esecuzione della presente legge 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 con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

2. Le norme di esecuzione in particolare:

a) disciplinano le tecniche ed il ciclo di preparazione del «prosciutto di Modena» in riferimento agli usi tradizionali osservati nel tempo;

b) determinano i mezzi di controllo della produzione;

c) definiscono le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 4, per l'adozione del contrassegno di cui all'articolo 5, e per l'applicazione dei marchi, dei sigilli e dei contrassegni a garanzia dell'osservanza delle disposizioni contenute nella presente legge;

d) dispongono in ordine all'autorizzazione ministeriale di cui al comma 2 dell'articolo 4.

3. Per i compiti di cui alla presente legge i Ministeri interessati possono delegare le regioni nei modi e nelle forme previste dalle vigenti leggi.