

# SENATO DELLA REPUBBLICA

— X LEGISLATURA —

N. 1514

## DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei deputati **BORRI, DUCE, FERRARINI, GRILLI,  
MAINARDI e FAVA**

*(V. Stampato Camera n. 1270)*

*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 di origine «prosciutto di Parma»



**DISEGNO DI LEGGE**

—

## CAPO I

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE,  
ZONA DI PRODUZIONE  
E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

## Art. 1.

*(Denominazione del prodotto)*

1. La denominazione di origine «prosciutto di Parma» è riservata esclusivamente al prosciutto, munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati nell'Italia continentale, prodotto secondo le prescrizioni della presente legge, e stagionato nella zona tipica di produzione per il periodo minimo di cui agli articoli seguenti.

## Art. 2.

*(Zona tipica di produzione e stagionatura)*

1. La zona tipica di produzione comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a cinque chilometri, fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad ovest dal corso del torrente Stirone.

2. Il periodo di stagionatura decorre dalla salagione e non deve essere inferiore ai dieci mesi per i prosciutti tra i sette e i nove chilogrammi di peso ed ai dodici mesi per quelli di peso eccedente i nove chilogrammi. I pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno di cui al precedente articolo 1.

## Art. 3.

*(Caratteristiche merceologiche)*

1. Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma a stagionatura ultimata sono:

a) forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare la immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di sei centimetri (rifilatura corta);

b) peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;

c) colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

d) aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico.

## CAPO II

## PRODUZIONE E VENDITA

## Art. 4.

*(Prescrizioni produttive)*

1. Le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini da cui provengono le cosce fresche di cui al precedente articolo 1, devono essere conformi alle prescrizioni, una volta divenute operanti, emanate dall'organismo abilitato di cui al successivo articolo 11 ed approvate dal Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro della sanità.

2. L'allevatore è tenuto a rilasciare per i suini avviati alla macellazione un certificato attestante la conformità dei medesimi alle prescrizioni di cui al comma 1.

3. I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

## Art. 5.

*(Divieto di conservazione  
e tipicità delle fasi di produzione)*

1. Le cosce dei suini impiegati per la produzione del prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione, e devono essere muniti di un timbro indelebile impresso a cura del macellatore.

2. All'atto della salagione sulle cosce fresche deve essere apposto un sigillo attestante la data di inizio della lavorazione.

3. Le fasi di produzione devono essere effettuate, dalla salagione alla fine della stagionatura, nella zona tipica di cui al precedente articolo 2.

## Art. 6.

*(Contrassegno per il prodotto disossato)*

1. Il prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato anche disossato ed in tal caso eventualmente venduto in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato.

2. Nei casi di cui al comma 1, qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'organismo abilitato e secondo le modalità che verranno determinate nel regolamento di esecuzione. In questi casi le operazioni di confezionamento dovranno essere effettuate nella zona tipica di cui all'articolo 2.

## Art. 7.

*(Norme di garanzia)*

1. È vietato porre in vendita e comunque immettere al consumo prosciutto non tutelato recante, sul prodotto, sulle confezioni, sugli imballaggi, sugli involucri, sulle etichette e

simili, nonchè sui documenti comunque riferentisi al prodotto, indicazioni idonee ad ingenerare confusione con il prosciutto di Parma o rivendicare le qualità tipiche di esso.

2. È comunque vietato per il prosciutto non tutelato:

a) utilizzare la denominazione «prosciutto di Parma» nonchè qualsiasi altra denominazione o indicazione contenente o facente riferimento al nome «Parma» nonchè a qualsiasi altro nome di comune compreso nella zona tipica di cui al precedente articolo 2;

b) utilizzare espressioni quali «tipo Parma», «stagionato a Parma», anche se riferite ad altri comuni della zona tipica, ovvero quali «stagionato nella zona tipica», «lavorazione alla parmigiana» e simili;

c) utilizzare, nell'indicazione della sede dell'impresa produttrice o dello stabilimento di produzione, i nomi dei comuni della zona tipica con caratteri di dimensioni superiori a quattro millimetri di altezza e a tre millimetri di larghezza, nonchè utilizzare, nell'indicazione della provincia, il nome «Parma», in luogo del quale dovrà essere utilizzata la sigla «PR»;

d) utilizzare segni grafici, timbri, sigilli e simili che per ubicazione, colore, grandezza e tipo di caratteri possano trarre in inganno gli acquirenti ed i consumatori con riferimento al prodotto tutelato ed alle qualità di esso.

#### Art. 8.

##### *(Divieto di denominazioni concorrenti)*

1. L'uso delle denominazioni geografiche riferentisi ai comuni compresi nella zona tipica di cui all'articolo 2 o loro variazioni, deformazioni, derivazioni o abbreviazioni è vietato nella ditta, ragione o denominazione sociale o marchio d'impresa a meno che l'imprenditore interessato non ne dimostri la utilizzazione - con riferimento al prosciutto - da epoca anteriore alla data di entrata in vigore della legge 4 luglio 1970, n. 506.

2. La ditta, ragione o denominazione sociale o marchio d'impresa di cui al comma 1, nell'ipotesi che non siano vietati e vengano utilizzati per il prosciutto non tutelato, devono

essere indicati con caratteri di dimensioni non superiori a cinque millimetri di altezza e cinque millimetri di larghezza.

#### Art. 9.

*(Divieto di denominazioni diverse o integrate e norme accessorie)*

1. È vietato utilizzare, in alternativa o in aggiunta alla denominazione tutelata, qualsiasi altra denominazione o qualificazione geografica del prodotto, comunque attinente a comuni compresi nella zona tipica di cui al precedente articolo 2.

2. Le disposizioni di cui ai precedenti articoli 7, comma 2, lettere *a)*, *b)* e *d)*, ed 8, comma 1, si applicano anche ai prosciutti le cui modalità di produzione siano di tipo diverso da quella del prosciutto tutelato, quali il prosciutto cotto, il prosciutto affumicato e simili.

3. La riproduzione del contrassegno di cui al precedente articolo 1, comunque utilizzata, è riservata all'organismo abilitato oltre che come segno distintivo della propria attività, in ogni iniziativa volta alla valorizzazione del prodotto tutelato.

4. I divieti di cui al presente articolo ed ai precedenti articoli 7 e 8 si estendono, in quanto compatibili, anche alla reclamizzazione pubblicitaria ed alla promozione in qualsiasi forma del prosciutto.

5. Le violazioni dei divieti di cui al presente articolo ed ai precedenti articoli 7 e 8 costituiscono altresì, salve le sanzioni di cui ai successivi articoli 13 e seguenti, atti di sleale concorrenza ai sensi degli articoli 2598 e seguenti del codice civile.

### CAPO III

#### CONTROLLI E VIGILANZA

#### Art. 10.

*(Obbligo di assoggettamento a controllo)*

1. Gli allevatori, i macellatori ed i produttori nonchè tutti coloro che, a qualsiasi titolo, confezionano, detengono, trasportano, vendo-

no o comunque distribuiscono al consumo prosciutti sono tenuti a consentire ogni forma di controllo volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico dalla presente legge e dal relativo regolamento di esecuzione, ivi comprese le ispezioni necessarie per verificare l'idoneità all'uopo dei locali e degli impianti.

Art. 11.

*(Vigilanza e controllo)*

1. La vigilanza ed i controlli per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge sono svolti dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, d'intesa con il Ministero dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministero della sanità.

2. I Ministeri suddetti possono avvalersi, per lo svolgimento dei compiti di cui al comma 1, dell'attività di un organismo specificamente abilitato, costituito da un consorzio volontario di produttori che:

a) sia retto da uno statuto approvato con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro della sanità;

b) comprenda tra i propri soci non meno del cinquanta per cento dei produttori in rappresentanza del cinquanta per cento almeno della produzione tutelata dell'ultimo triennio;

c) garantisca, per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento delle attività istituzionali.

3. L'organismo cui viene affidato l'incarico di cui al comma 1 è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, che la esercita d'intesa con il Ministero dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministero della sanità.

Art. 12.

*(Strumenti e tariffe di controllo)*

1. Il consorzio volontario di produttori di cui al comma 2 del precedente articolo 11, ove

specificamente abilitato, fornisce ai macellatori il timbro indelebile e ai produttori appositi registri per il controllo delle diverse operazioni nonché i sigilli di cui controlla l'applicazione, presenza alla apposizione del contrassegno e può adottare prescrizioni ed emanare direttive nell'ambito della attuazione della presente legge.

2. I simboli relativi al timbro, al sigillo ed al contrassegno di cui al comma 1 sono predisposti dal consorzio abilitato ed approvati con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

3. Le tariffe delle operazioni e prestazioni eseguite dal consorzio abilitato per l'attuazione della presente legge e del relativo regolamento di esecuzione sono stabilite dallo stesso e sono comunicate ai Ministeri vigilanti.

4. Il mancato pagamento delle suddette tariffe, nei termini fissati dal consorzio abilitato, comporta la interruzione, fino ad avvenuta regolarizzazione contabile, della prosecuzione delle stesse operazioni o prestazioni nonché del compimento di quelle relative alle tariffe non pagate.

5. I crediti derivanti dalla mancata corresponsione delle tariffe di cui al presente articolo sono da considerarsi privilegiati ai sensi dell'articolo 2758 del codice civile.

#### CAPO IV

#### SANZIONI

##### SEZIONE I

##### SANZIONI PENALI

#### Art. 13.

*(Norme penali  
relative alla tipicità del prodotto)*

1. Chiunque viola gli articoli 7, comma 2, lettere a), b) e d), 8, comma 1, e 9, commi 2 e 4, è punito con la reclusione da un mese ad un anno o con la multa da due milioni a venti milioni di lire.

2. Alla stessa pena soggiace chiunque detiene per vendere, pone in vendita o immette altrimenti in circolazione prosciutti muniti di contrassegno contraffatto o alterato.

3. Indipendentemente dalla applicazione delle sanzioni penali di cui ai commi 1 e 2, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato può essere disposta anche la chiusura, per un periodo non superiore a tre mesi, dell'esercizio di vendita.

#### Art. 14.

*(Norme penali relative  
alla contraffazione del contrassegno)*

1. Chiunque contraffà o altera il contrassegno ovvero lo detiene o lo usa contraffatto o alterato è punito con la reclusione da tre mesi a due anni e con la multa da cinque a cinquanta milioni di lire.

2. Il produttore che commette uno dei fatti previsti dal comma 1, indipendentemente dalla applicazione della sanzione penale, può essere privato con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato del diritto alla marchiatura, per un periodo da sei mesi ad un anno, dei prosciutti che in quel periodo completano il periodo minimo di stagionatura.

#### Art. 15.

*(Norme penali relative alla contraffazione  
del timbro e del sigillo)*

1. Chiunque contraffà o altera il timbro indelebile o il sigillo ovvero detiene o usa tale timbro o sigillo contraffatti o alterati, è punito con la reclusione da uno a sei mesi e con la multa da due a venti milioni di lire.

2. Il macellatore ed il produttore che abbiano commesso uno dei fatti di cui al presente articolo, indipendentemente dalla applicazione delle sanzioni penali, possono essere privati con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, rispettivamente del diritto di utilizzazione del timbro indelebile o del diritto di applicazione del sigillo per un periodo da uno a sei mesi.

## Art. 16.

*(Aggravamento delle sanzioni e pubblicazione della sentenza di condanna)*

1. Le pene e le sanzioni di cui agli articoli precedenti sono raddoppiate in caso di recidiva o nel caso in cui risulti che i reati siano commessi con riferimento a prosciutti comunque destinati all'esportazione.

2. La sentenza di condanna per i reati previsti dai precedenti articoli è pubblicata su due giornali a larga diffusione nazionale, di cui uno specializzato o di categoria.

## SEZIONE II.

## SANZIONI AMMINISTRATIVE

## Art. 17.

*(Sanzioni relative alla regolarità della produzione animale)*

1. L'allevatore che rilascia il certificato di cui all'articolo 4 per suini non allevati ed alimentati conformemente alle prescrizioni di cui al medesimo articolo 4 ovvero a quanto disposto dalla presente legge è punito con la privazione del potere di certificazione per un periodo da uno a sei mesi.

2. Chiunque falsifica il certificato di cui all'articolo 4 è punito con la sanzione pecuniaria da lire cinquecentomila a lire dieci milioni.

3. Il macellatore che appone il timbro indelebile su cosce suine non accompagnate dai prescritti certificati e chiunque ne fa uso indebito è punito con il ritiro del timbro indelebile per un periodo da tre a dodici mesi o con la sanzione pecuniaria da duecentomila a due milioni di lire.

## Art. 18.

*(Sanzioni per controlli e ispezioni)*

1. Qualora impediscano o non consentano i controlli e le ispezioni di cui al precedente articolo 10 sono puniti:

a) l'allevatore con la privazione del potere di certificazione per un periodo da uno a tre mesi;

b) il macellatore con il ritiro del timbro indelebile per un periodo da uno a tre mesi;

c) il produttore con la sospensione della sigillatura per un periodo da uno a tre mesi;

d) il commerciante o qualsiasi altro soggetto diverso da quelli indicati alle precedenti lettere a), b), c), con la sanzione pecuniaria da centomila ad un milione di lire.

2. Il produttore soggiace alla stessa sanzione di cui alla lettera c) del precedente comma 1 qualora non provveda alla regolare tenuta dei registri forniti dal consorzio abilitato e alla conservazione dei documenti necessari a dimostrare il rispetto delle disposizioni della presente legge.

#### Art. 19.

##### *(Sanzioni relative al sigillo)*

1. Il produttore che fa uso irregolare del sigillo, ivi compresa la apposizione dello stesso su cosce suine prive del timbro indelebile, è punito con la sanzione pecuniaria da duecentomila a due milioni di lire o con la sospensione della sigillatura per un periodo da uno a tre mesi.

2. Il produttore che appone il sigillo su cosce suine non conformi alla presente legge, al regolamento di esecuzione o alle prescrizioni emanate al riguardo dal consorzio abilitato è punito con la sanzione pecuniaria di diecimila lire per ogni coscia.

3. L'accertamento della sussistenza delle infrazioni di cui ai commi 1 e 2, comporta - senza far decadere l'obbligo di corresponsione delle tariffe di cui al precedente articolo 12 - la asportazione dei sigilli indebitamente applicati.

#### Art. 20.

##### *(Sanzioni relative alla denominazione, al confezionamento e alla etichettatura)*

1. Chiunque viola gli articoli 7, comma 2, lettera c), 8, comma 2, e 9, commi 1 e 3, della presente legge nonchè le disposizioni concernenti il confezionamento e l'etichettatura del prosciutto di Parma, è punito, qualora il fatto non costituisca reato, con la sanzione pecuniaria da un milione a dieci milioni di lire.

2. Nei casi in cui sia possibile eliminare gli effetti dell'illecito amministrativo, può essere disposta anche la confisca dei materiali utilizzati per il compimento dei suddetti illeciti.

## Art. 21.

*(Norme procedurali)*

1. L'applicazione delle sanzioni amministrative deve essere preceduta dalla contestazione degli specifici addebiti. Tale contestazione deve essere trasmessa al contravventore a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento con l'indicazione di un termine non superiore a giorni venti per la formulazione da parte del contravventore stesso delle proprie controdeduzioni.

2. Tali controdeduzioni devono essere inviate all'organo accertatore a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

3. Trascorso il termine utile per la presentazione delle controdeduzioni il suddetto organo, qualora accerti la sussistenza del fatto contestato, ne dà comunicazione all'Ufficio provinciale dell'industria, del commercio e dell'artigianato competente per territorio, perchè proceda alla erogazione della sanzione amministrativa.

4. La sanzione amministrativa deve essere comunicata a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento e diviene esecutiva a decorrere dalla data del suo ricevimento.

5. Avverso i provvedimenti sanzionatori di illeciti amministrativi è consentito all'interessato di proporre ricorso gerarchico al Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato entro trenta giorni dalla esecutività della sanzione amministrativa.

## CAPO V

## NORME TRANSITORIE E FINALI

## Art. 22.

*(Parere per l'inserimento nella zona tipica di industrie insalubri)*

1. Ai fini della salvaguardia delle condizioni proprie dell'ambiente di produzione da cui dipendono le caratteristiche organolettiche e merceologiche del prosciutto di Parma, a far tempo dall'entrata in vigore della presente legge, l'insediamento nell'ambito della zona

tipica di cui all'articolo 2 di industrie insalubri di prima classe - così come individuate a norma dell'articolo 216 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 - e di ogni altra attività che pregiudichi un equilibrato mantenimento delle condizioni ambientali, è subordinato al preventivo favorevole parere del Comitato regionale per l'inquinamento atmosferico competente per territorio.

Art. 23.

*(Norme di esecuzione)*

1. Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro della sanità, sono emanate le norme per l'esecuzione della presente legge concernenti in particolare:

a) le modalità dei controlli degli allevamenti, della macellazione e della produzione del prosciutto di Parma;

b) le fasi di produzione e le modalità di lavorazione del prosciutto di Parma, atte a conferire, mantenere e migliorare le tradizionali caratteristiche qualitative del prodotto;

c) la determinazione e le modalità dell'applicazione del timbro indelebile, del sigillo e del contrassegno atti a garantire il rispetto delle norme contenute nella presente legge, ivi compresa la apposizione del contrassegno sulle confezioni ai sensi del precedente articolo 6;

d) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione necessaria a dimostrare il possesso dei requisiti prescritti dalla presente legge per il prosciutto di Parma;

e) le regole di etichettatura e di presentazione del prosciutto di Parma;

f) le modalità per l'ottenimento, da parte di un consorzio volontario, dell'affidamento di cui al precedente articolo 11 ed i poteri riconosciuti agli incaricati di tale consorzio;

g) la definizione di produttore del prosciutto di Parma ai fini della applicazione del precedente articolo 11, comma 2.

2. Il decreto di cui al comma 1 deve essere emanato entro quattro mesi dalla pubblicazione della presente legge.

## Art. 24.

*(Abrogazioni ed entrata in vigore)*

1. È abrogata la legge 4 luglio 1970, n. 506.
2. Le disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 3 gennaio 1978, n. 83, continuano ad applicarsi in quanto compatibili fino all'entrata in vigore del regolamento di esecuzione della presente legge.
3. Rimangono in vigore i decreti del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 3 luglio 1978, 9 ottobre 1978 e 4 agosto 1986.
4. La presente legge entra in vigore il centoventesimo giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.