

SENATO DELLA REPUBBLICA

V LEGISLATURA

(N. 1190)

DISEGNO DI LEGGE

*approvato dalla 12^a Commissione permanente (Industria e commercio, artigianato, commercio con l'estero) della Camera dei deputati nella seduta del 29 aprile 1970
(V. Stampato n. 1678)*

d'iniziativa dei deputati MICHELI Pietro, FERRARI e AMADEI Giuseppe

*Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza
l'8 maggio 1970*

Norme relative alla tutela della denominazione di origine
del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio
di produzione ed alle caratteristiche del prodotto

DISEGNO DI LEGGE

CAPO I.

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE,
DELLA CORRISPONDENTE ZONA DI
PRODUZIONE E DELLE CARATTERI-
STICHE MERCEOLOGICHE

Art. 1.

La denominazione « prosciutto di Parma »
è riservata esclusivamente al prosciutto
avente caratteristiche qualitative dovute al-
l'ambiente geografico — comprensivo dei
fattori naturali ed umani — e le cui fasi di
preparazione, dalla salagione alla stagiona-

tura ultimata, hanno luogo nella zona tipica di produzione, che comprende il territorio pedemontano e montano della provincia di Parma, a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a 5 chilometri, fino ad una altitudine non superiore ai 900 metri. La zona è geograficamente limitata a est dal corso del fiume Enza, a ovest dal corso del torrente Stirone, e comprende in tutto o in parte, nell'osservanza dei limiti geografici ed altimetrici suddetti, il territorio dei seguenti comuni: in pianura Parma e Montechiarugolo; in collina Salsomaggiore Terme, Fidenza, Noceto, Pellegrino, Medesano, Collecchio, Varano Melegari, Fornovo Taro, Felino, Sala Baganza, Langhirano, Lesignano Bagni, Traversetolo, Neviano Arduini, Calestano, Terenzo; in montagna Varsi, Bardi, Bore, Solignano, Bedonia, Compiano, Tornolo, Albareto, Borgotaro, Valmozzola, Berceto, Corniglio, Tizzano Val Parma, Monchio delle Corti, Palanzano.

Art. 2.

Il prosciutto di Parma è ricavato dalla coscia fresca di suini adulti pesanti, esclusi verri e scrofe, le cui masse muscolari hanno per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche, allevati in stabulazione nell'Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto e Piemonte, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati. Dette cosce, tranne la refrigerazione, non debbono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

Art. 3.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma, considerate nel loro insieme ed a stagionatura ultimata sono inoltre:

1) per il prosciutto con osso:

a) forma esteriore: tondeggianti, a coscia di pollo, e privo della parte distale (piedino); tale forma caratteristica è otte-

nuta per mezzo della rifilatura dell'eccesso di grasso non aderente al piatto della coscia, asportazione di parte delle cotenne e di grasso di copertura, e limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (o noce) a distanza non superiore a centimetri due;

b) peso: normalmente intorno agli 8 o 9 chilogrammi e comunque non inferiore ai 7 chilogrammi;

c) colore al taglio: caratteristico tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;

d) aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione. Il prosciutto di Parma non è sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;

2) per il prosciutto disossato:

a) il prosciutto disossato al termine del prescritto periodo di maturazione conserva le stesse caratteristiche di colore, aroma e sapore di cui alle lettere *c)* e *d)* del punto 1);

b) peso: non inferiore ai chilogrammi cinque e mezzo;

c) forma: il prosciutto disossato è confezionato in forme variabili.

Il periodo di stagionatura decorre dall'inizio della salagione e varia in relazione alle condizioni ambientali ed al peso dei prosciutti; comunque non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutti tra i 7 e i 9 chilogrammi e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 chilogrammi. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno metallico di cui all'articolo 5.

CAPO II.

DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

Art. 4.

Le ditte produttrici del prosciutto di Parma — e per quanto attiene a detta specifica produzione — sono tenute a consentire le

ispezioni dei locali di lavorazione, i controlli, le verifiche e gli esami delle carni da lavorare e lavorate, nonché ad impiantare e a conservare i registri e la documentazione necessarie a dimostrare che la provenienza, le modalità e la durata di lavorazione dei prosciutti, corrispondono ai requisiti prescritti dalla presente legge.

Ai sensi della presente legge si intende per produttore l'impresa che compia tutte le operazioni di lavorazione del prosciutto indicate all'articolo 1 e sia autorizzata, secondo le vigenti leggi sanitarie.

Art. 5.

All'atto della introduzione negli stabilimenti di lavorazione dislocati nella zona tipica, le cosce suine fresche dovranno essere munite di una marchiatura indelebile o un sigillo atti ad individuare la loro provenienza dalle zone di cui all'articolo 2, nonché la data d'inizio della lavorazione (salagione).

Il prosciutto di Parma, decorso il periodo minimo di stagionatura indicato all'articolo 3, sia esso intero, disossato o comunque confezionato, deve essere immesso al consumo provvisto di un particolare contrassegno atto a consentire in via permanente la identificazione e la qualificazione del prodotto.

CAPO III.

DELLA VIGILANZA E DEI CONSORZI VOLONTARI

Art. 6.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge è svolta dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministeri della sanità e dell'agricoltura e delle foreste, oltre che dagli enti autarchici territoriali che attualmente la esercitano secondo le leggi vigenti.

Art. 7.

I Ministeri suddetti, di concerto fra loro, con decreto da pubblicarsi nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica, possono avvalersi ai fini della vigilanza anche dell'attività di un solo, eventuale consorzio volontario di produzione purchè esso:

1) comprenda tra i propri soci non meno del 50 per cento dei produttori della zona tipica, in rappresentanza del 50 per cento almeno della produzione media dell'ultimo triennio;

2) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione al consorzio a parità di diritti, di qualsiasi produttore del « prosciutto di Parma », qualificato tale ai sensi della presente legge;

3) garantisca per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento della vigilanza affidatagli.

Il consorzio a cui viene affidato l'incarico è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, che la esercita d'intesa con i Ministeri della sanità e dell'agricoltura e foreste, particolarmente attraverso la stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari in Parma.

Qualsiasi modificazione dello statuto del consorzio sopra indicato deve essere preventivamente approvata dai Ministeri suddetti di concerto fra loro.

CAPO IV.

DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI
E LA SLEALE CONCORRENZA

Art. 8.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque immette al consumo sotto la denominazione di cui all'articolo 1, prosciutti non rispondenti alle prescrizioni della pre-

sente legge; chiunque fa uso della denominazione « prosciutto di Parma », 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 Parma » — 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 mila a lire 50 mila per ogni prosciutto posto in vendita o comunque distribuito per il consumo, fino ad un massimo di 5 milioni di lire.

Art. 9.

Chiunque contraffà, altera o comunque fa uso illecito delle marchiature o del sigillo, e 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 100 mila a lire 1 milione.

Art. 10.

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 agli articoli 8 e 9 sono raddoppiate.

Art. 11.

Chiunque — per quanto attiene alla produzione del prosciutto di Parma — impedisce l'espletamento delle verifiche e dei controlli di cui al precedente articolo 4 è punito con la multa da lire 100 mila a lire 500 mila; chi tiene falsamente i registri e la documen-

tazione di cui allo stesso articolo 4 è punito con la multa da lire 80 mila a lire 400 mila.

Lo stesso, indipendentemente dalla 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 5 per un periodo da 1 a 6 mesi.

Art. 12.

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 tecnico.

CAPO V.

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

Art. 13.

Con decreto del Presidente della Repubblica, da emanarsi entro un anno dalla pubblicazione della presente legge, su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri della sanità e dell'agricoltura e foreste, sono definite le norme per l'esecuzione della presente legge concernenti in particolare:

1) le modalità e le fasi di preparazione del prosciutto di Parma secondo gli usi locali leali e costanti, ed atti a conferire, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative che hanno accreditato detta denominazione sui mercati italiani ed esteri;

2) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 4 della presente legge;

3) la costituzione del contrassegno di cui all'articolo 5 e le relative modalità per la sua gestione;

4) 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 con-

tenute nella presente legge agli articoli 4 e seguenti;

5) le modalità per l'ottenimento da parte di un eventuale consorzio volontario dell'incarico di cui all'articolo 7 ed i poteri riconosciuti ai funzionari di tale consorzio.

Art. 14.

La presente legge entra in vigore dodici mesi dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.