

SENATO DELLA REPUBBLICA

— V LEGISLATURA —

(N. 1215)

DISEGNO DI LEGGE

*approvato dalla 12ª Commissione permanente (Industria e commercio, artigianato, commercio con l'estero) della Camera dei deputati nella seduta del 29 aprile 1970
(V. Stampato n. 1741)*

d'iniziativa del deputato LEPRE

*Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza
il 18 maggio 1970*

Tutela delle denominazioni di origine e tipica
del « prosciutto di San Daniele »

DISEGNO DI LEGGE

CAPO I

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE,
DELLA CORRISPONDENTE ZONA DI PRO-
DUZIONE E DELLE CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE

Art. 1.

La denominazione « prosciutto di San Daniele » (o « prosciutto di San Daniele del Friuli ») è riservata al prosciutto le cui fasi di produzione, dalla salatura alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipi-

ca di produzione geograficamente individuata dagli attuali confini del comune di San Daniele del Friuli dipendendo le sue caratteristiche organolettiche e merceologiche dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione e da particolari metodi della tecnica di produzione.

Art. 2.

Il prosciutto di San Daniele deve essere ricavato dalla coscia fresca, 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 9 mesi dalla salatura che deve avvenire tra il 1° ottobre e il 31 marzo. 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.

Art. 3.

Sono caratteristiche merceologiche specifiche del prosciutto di San Daniele:

a) la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino). Tale forma deriva dal sistema di preparazione che, tanto per l'arto posteriore destro che sinistro del suino macellato, prevede si proceda sezionando nel modo seguente: dall'avanti all'indietro nella parte superiore per un terzo del fascia lata; nel terzo inferiore del gluteo mediano, nel terzo superiore del gluteo superficiale, nella metà circa del lungo vasto e nella parte superiore del semimembrano, con un taglio ad arco. Nella parte mediale va disarticolata l'articolazione coscofemorale e vanno sezionati i muscoli trasversalmente seguendo la linea descritta con il taglio esterno. Dopo la salatura si procede alla pressatura;

b) la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;

c) la presenza della parte grassa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;

d) il sapore dolce delle carni;

e) l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal prescritto periodo di stagionatura di cui al primo comma dell'articolo 2.

CAPO II

DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

Art. 4.

Il prosciutto di San Daniele, sia esso intero, disossato o comunque confezionato, deve essere immesso in commercio provvisto del particolare contrassegno atto a garantire permanentemente l'origine e l'identificazione del prodotto.

Al fine di poter ottenere il contrassegno di cui al comma precedente, all'atto della introduzione negli stabilimenti di lavorazione le cosce fresche suine devono essere munite di marchiatura indelebile o di sigillo, atti a garantire la loro corrispondenza a quanto previsto dagli articoli 2 e 3 della presente legge.

Art. 5.

Le ditte produttrici del prosciutto di San Daniele — per quanto attiene a tale specifica produzione — sono tenute a consentire ispezioni dei locali di lavorazione nonchè controlli, verifiche, esami, sia delle carni da lavorare o lavorate, sia dei metodi di produzione, sia in ordine alla tenuta dei registri e della documentazione necessaria atta a dimostrare che la provenienza, le modalità e la durata di lavorazione dei prosciutti corrispondano 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.

CAPO III

DELLA VIGILANZA E DEI CONSORZI
VOLONTARI

Art. 6.

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

Art. 7.

I Ministeri suddetti di concerto fra loro con decreto da pubblicarsi sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica, possono avvalersi, ai fini della vigilanza sul commercio e sulla produzione del prosciutto di San Daniele nonchè sulla apposizione del contrassegno o del marchio di cui all'articolo 4, di un solo eventuale consorzio volontario di produttori.

L'incarico previsto dal comma precedente può essere affidato ad un consorzio volontario di produttori purchè esso:

a) comprenda tra i propri soci almeno il 50 per cento dei produttori ed il 50 per cento della produzione del prosciutto di San Daniele;

b) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione nel consorzio a parità di diritti di qualsiasi produttore del prosciutto di San Daniele;

c) garantisca per la sua costituzione ed organizzazione e per mezzi finanziari di cui dispone un efficace ed imparziale svolgimento dell'incarico affidato.

Il consorzio cui viene affidato l'incarico è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, d'intesa con quello dell'agricoltura e delle foreste.

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 presente legge; chiunque fa uso della denominazione « prosciutto di San Daniele » o « prosciutto di San Daniele del Friuli » 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 traducanti l'espressione « prosciutto di San Daniele » o « prosciutto di San Daniele del Friuli » — 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 10.000 a lire 50.000 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 4 della presente legge, ovvero li usa alterati o contraffatti è punito con la reclusione fino ad un anno e con la multa da lire 100.000 a lire 1.000.000.

Art. 10.

In caso di recidiva, o nel caso che siano destinati alla vendita o comunque alla espor-

tazione 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 San Daniele — impedisce l'espletamento delle verifiche e dei controlli di cui al precedente articolo 5 è punito con la multa da lire 100 mila a lire 500 mila; chi tiene falsamente i registri e la documentazione di cui allo stesso articolo 5 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 4 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 San Daniele 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 5 della presente legge;

3) la costituzione del contrassegno di cui all'articolo 4 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 contenute 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 pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.