

COMMISSIONE XI
AGRICOLTURA E FORESTE

84.

SEDUTA DI GIOVEDÌ 24 FEBBRAIO 1983

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE FRANCO BORTOLANI

INDICE

	PAG.
Missione:	
PRESIDENTE	617
Proposta di legge (Discussione e approvazione):	
PICCOLI MARIA SANTA ed altri: Modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche del « prosciutto di San Daniele » (3176)	617
PRESIDENTE	617, 619, 620, 622
BAMBI MORENO	621
CAMPAGNOLI MARIO, <i>Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste</i>	622
MONESI ERCOLIANO	621
PICCOLI MARIA SANTA, <i>Relatore</i>	618, 621, 622
PELLIZZARI GIANMARIO	620
SATANASSI ANGELO	619
Votazione segreta:	
PRESIDENTE	622

La seduta comincia alle 10.

GIAN CARLO BINELLI, *Segretario*, legge il processo verbale della seduta precedente.

(È approvato).

Missione.

PRESIDENTE. Risulta in missione lo onorevole Zurlo.

Discussione della proposta di legge Piccoli Maria Santa ed altri: Modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche del « prosciutto di San Daniele » (3176).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione della proposta di legge Pic-

coli Maria Santa, Colomba, Fortuna, Bresani, Tombesi, Baracetti e Migliorini: « Modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche del "prosciutto di San Daniele" ».

L'onorevole Maria Santa Piccoli ha facoltà di svolgere la relazione.

MARIA SANTA PICCOLI, *Relatore*. Onorevole Presidente, onorevole rappresentante del Governo, onorevoli colleghi, la limitazione temporale imposta alla salatura del prosciutto di San Daniele dall'articolo 2 della legge n. 507 del 4 luglio 1970, discende da ragioni contingenti e da una pratica consuetudinaria che attualmente, lontano dal trovare concreta giustificazione, non hanno più alcuna ragione di essere.

In origine tale prescrizione era del tutto funzionale ad un ciclo produttivo molto limitato, che si avvaleva di strutture ed organizzazioni aziendali completamente diverse da quelle oggi esistenti nel settore, sia a livello artigianale che a livello industriale.

Nel complesso si può affermare che l'aver prescritto lo svolgimento della salatura nel periodo compreso tra il mese di ottobre e quello di marzo dell'anno successivo era strettamente funzionale ad una realtà produttiva limitata per impostazione, struttura e proiezione sul mercato.

Va considerato, infine, che la realtà produttiva del giorno d'oggi ha del tutto rovesciato, come del resto intuibile, i termini della questione.

I grandi allevamenti da cui oggi si attinge per l'approvvigionamento delle cosce suine sono in grado di garantire un flusso costante ed omogeneo di materia prima durante tutto l'arco dell'anno. Analogamente la macellazione ed il trasporto delle carni fresche sono stati da tempo ottimizzati in ogni stagione, senza il rischio che possano intervenire modifiche nella qualità del prodotto stagionato. I risultati conseguiti sono stati ottimi, grazie anche agli impianti e alle attrezzature che regolano l'umidità e la temperatura dei locali dove

si svolgono le delicatissime fasi della lavorazione.

Non si tratta solo di esigenze produttive. La legge di tutela, infatti, nel suo regolamento di esecuzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica numero 307 del 23 febbraio 1982 recita: « Ogni stabilimento per essere considerato idoneo alla produzione del prosciutto di San Daniele, secondo le fasi o le modalità indicate nel presente regolamento, dovrà essere almeno munito di: a) locali coperti per il ricevimento ed il primo trattamento delle cosce suine; b) celle a umidità e temperatura adeguate per le fasi di salazione di pressatura e di riposo ».

In sostanza, esso, rendendo obbligatorio l'uso di impianti di condizionamento ha definitivamente concluso il capitolo della « cantina » e con esso ha eliminato ogni ragione di esistere di limitazioni temporali all'inizio della lavorazione del prosciutto di San Daniele.

Sul piano della qualità, che va doverosamente considerato, richiedendo qui la modifica di una legge di tutela, l'esperienza di oltre un decennio di attività industriale e concrete ragioni oggettive offrono solide basi di garanzia di una innovazione che riguarda, non già una prassi consuetudinaria necessaria ed irrinunciabile, bensì quello che ormai è divenuto un pesante vincolo temporale che nulla ha a che vedere con i presupposti della qualità. La qualità e le caratteristiche organolettiche del prosciutto di San Daniele trovano riscontro tecnico e scientifico in due momenti distinti della lavorazione: la salatura e la stagionatura. Quest'ultima fase in particolare presiede alla formazione delle qualità organolettiche del prodotto; la prima, invece, è indispensabile per garantire la sua adeguata conservazione. La stagionatura avviene a diretto contatto con l'ambiente esterno, privilegiato da un microclima, unico ed esclusivo, basato sulle notevoli componenti igroscopiche del terreno e sulla equilibrata combinazione degli agenti atmosferici e climatici, caratterizzati da una posizione geografica specifica e peculiare.

In definitiva, non vi sono ragioni storiche e qualitative che giustifichino le limitazioni temporali introdotte dall'articolo 2 della legge n. 507; ci si trova, invece, dinanzi solo alla somma di una serie di elementi legati a problemi di produttività limitata, di carenze strutturali, di difficoltà di macellazione e di trasporto, tutti problemi oggi superati.

Signor Presidente, onorevole rappresentante del Governo, onorevoli colleghi, da questa mia esposizione si evidenzia la necessità e l'urgenza di modificare l'articolo 2 della legge n. 507 del 1970 e per questi motivi propongo di dare un voto positivo alla proposta di legge al nostro esame.

PRESIDENTE. Dichiaro aperta la discussione sulle linee generali.

ANGELO SATANASSI. Signor presidente, onorevoli colleghi, abbiamo già avuto modo di approfondire i contenuti di questa proposta di legge nel corso dell'esame in sede referente ed esprimerne alcuni dubbi e perplessità. Nel Comitato ristretto queste perplessità e questi dubbi sono stati superati, per cui noi possiamo acconsentire all'approvazione della proposta di legge. Restano comunque aperti alcuni problemi.

Mi spiego subito. Oggi, cioè, non siamo più di fronte alla tutela di un prodotto tipico, qual è il prosciutto San Daniele, giacché la produzione locale che caratterizzava un tempo questo prodotto ormai è pressoché scomparsa. Sul luogo, infatti, confluiscono prosciutti di varia provenienza, per essere stagionati e, quindi, immessi sul mercato interno e internazionale con il marchio « prosciutto San Daniele ». Ora questo fatto da un certo punto di vista può stare anche bene. Voglio dire che se noi riusciamo ad imporre, con un marchio, un nostro prodotto sul mercato estero e poi proteggerne la qualità sul mercato interno, questo concorre a meglio tutelare la produzione degli allevamenti suinicoli e quindi la produzione di prosciutto. Ma questo fatto ha un risvolto che deve preoccuparci e che soprattutto deve preoccupare i produttori

delle zone interessate, in quanto, confluenndo su quelle località prosciutti di varia provenienza, di animali diversamente alimentati di allevamenti nazionali, anche se tuteliamo la produzione nazionale stabilendo che il peso non deve essere inferiore a 9 chilogrammi e mezzo, di fatto noi avremo sotto la denominazione di origine (prosciutto san Daniele) vari prosciutti di varia provenienza, di allevamenti che alimentano diversamente gli animali, quindi con caratteristiche organolettiche profondamente differenti.

Una delle ragioni per cui il marchio DOC si afferma nei prodotti alimentari è la omogeneità del prodotto rispetto allo *standard* tipico. Qui invece perdiamo questa caratteristica di *standard* e offriamo al consumatore, interno e internazionale, produzioni diverse dal punto di vista della qualità, del sapore e delle caratteristiche organolettiche.

A questo punto occorre riprendere lo argomento alla luce di un più approfondito esame che deve essere fatto in loco, con le organizzazioni professionali, gli allevatori, i tecnici, gli esperti, per mettere ordine non solo per quanto riguarda il San Daniele, ma anche per quanto riguarda gli altri prosciutti.

Considerando che andiamo aprendoci verso un mercato europeo e extra europeo interessante, conviene presentarci ancora con caratteristiche che si richiamino all'agricoltura di un tempo andato o non conviene definire lo *standard* del prosciutto a livello nazionale, chiamandolo « prosciutto italiano »? Dopo aver chiarito questo possiamo comprendere meglio le varie situazioni, avendo in tal modo la possibilità di concentrare fortemente sul mercato, soprattutto internazionale, e ottenere risultati migliori dal punto di vista commerciale e quindi economico.

Il problema, dunque, resta. Noi, il nostro gruppo, è disponibile ad assumere iniziative in proposito e a rapportarsi con iniziative che potranno essere prese non solo a livello locale ma anche più in generale. Proporrei — questo è un invito che rivolgo soprattutto a chi segue più direttamente questi problemi delle aree dove

VIII LEGISLATURA — UNDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 24 FEBBRAIO 1983

abbiamo prosciutti tipici, per definire una linea di condotta unitaria, senza stravolgere quel che già è consolidato, per dare un respiro unitario, in modo da evitare polverizzazioni che finiscono per farci perdere potere contrattuale.

Con queste riserve, con queste preoccupazioni e con queste indicazioni di lavoro, il gruppo comunista voterà a favore della proposta di legge.

GIANMARIO PELLIZZARI. A titolo esclusivamente personale devo manifestare le perplessità che già ebbi ad esprimere sulla proposta di legge nel corso dell'esame in sede referente. Sono perplessità che esprimo come fossero riflessioni ad alta voce su tutto quanto riguarda la tipizzazione dei prodotti agroalimentari nel nostro paese.

Qualche giorno fa mi è capitato sotto mano un settimanale femminile (mi pare fosse *Grazia*) in cui il Consorzio per il San Daniele faceva una pubblicità, nella quale definiva il prosciutto un prodotto — mi si perdoni il bisticcio — prodotto come si produceva una volta. E questo va benissimo, perché in effetti il legislatore del 1960 non fece che formulare una norma che consentiva dei procedimenti di ordine industriale, se con questo termine intendiamo indicare una produzione non saltuaria. La lavorazione, tuttavia, doveva però svolgersi durante i sei mesi classici, quelli nei quali anche in antico si procedeva alla salatura, e seguendo tutti i criteri inerenti alla produzione del San Daniele. Del resto, lei sa, signor Presidente, che nelle regioni del Nord e del Centro — quelle nelle quali in massima parte viene consumata la carne suina — la macellazione degli animali e la lavorazione della carne avviene nei mesi freddi. Tutto il discorso, quindi, è giusto.

Ora, io non sono contrario, per principio, a consentire che questo prosciutto venga prodotto anche negli altri mesi dell'anno: capisco che chi svolge un'attività industriale di questo tipo non può limitarla a soli sei mesi. C'è però un preciso periodo per la marchiatura, per questa

come per altre produzioni, e penso, ad esempio, al parmigiano reggiano.

PRESIDENTE. Veramente ora si tende ad effettuare la marchiatura durante tutto l'arco dei dodici mesi.

GIANMARIO PELLIZZARI. Ma così si perde una delle caratteristiche: questi non saranno più prodotti tipici.

Il secondo motivo della mia preoccupazione è che, ammesso che la norma relativa al limite temporale della produzione sia stata fino ad oggi rispettata, con la nuova legge avremo di colpo un'immissione sul mercato di una quantità doppia di prosciutti, con la conseguenza, in termini commerciali, che a causa della maggiore offerta i prezzi diminuiranno.

Tutto questo avverrà in una situazione della suinicoltura tutt'altro che rosea, perché se le cose non vanno bene in tanti comparti zootecnici, non si può certo dire che vadano bene in questo.

Il provvedimento in esame ha naturalmente alcune valenze in termini produttivistici. Tuttavia le perplessità che ho espresso mi portano a pensare che rischiamo di svilire quel che di fatto prevede la norma per la concessione del marchio « prosciutto di San Daniele », che è un prosciutto di qualità superiore perché prodotto in determinate condizioni e tempi.

Da ultimo come spunto di riflessione, vorrei far notare che su *Il sole 24 ore* di qualche giorno fa è apparsa la notizia che la più grande azienda di produzione di *champagne*, la Mœt-Chandon, informava la propria clientela di aver esaurito tutte le scorte, per cui chi voleva quel tipo di *champagne* doveva prenotarsi per il 1984. Questa è la strada che dobbiamo cercare di seguire per sollevare determinate situazioni nel mondo agricolo; proprio per dare garanzie di reddito agli agricoltori che producono prodotti di qualità in quantità limitate.

PRESIDENTE. Vorrei dire anch'io la mia, come deputato.

Io abito in un paese di collina del modenese. Vent'anni fa al mio paese si stagionavano 10-15 mila prosciutti, che venivano lavorati completamente a mano: ricordo bene che lo facevamo anche in famiglia.

Il numero dei prosciutti sarà ormai salito ad 1 milione. Da noi, però, le cose vanno peggio che a San Daniele, perché da noi arrivano molti prosciutti importati dall'Olanda; e prima questo prosciutto sapeva addirittura ... di pesce! Poi le cose sono migliorate, perché sono state modificate le miscele alimentari con cui vengono nutriti i suini.

Anch'io ho le stesse preoccupazioni che hanno manifestato i colleghi: dobbiamo stare attenti a non invadere il mercato con una offerta eccessiva.

Ritengo comunque che la proposta di legge in esame si debba approvare, perché esistono problemi di mano d'opera e di costi di produzione: la situazione non è più quella che tracciava prima Pelizzari.

Voglio sperare che ci sia una diligente attenzione da parte degli allevatori nazionali, e che effettivamente i prosciutti, sia per la provenienza, sia per la pezzatura, sia per la lavorazione conservino caratteristiche tali da tutelarci almeno nei confronti dell'esportazione all'estero, la più delicata, per le considerazioni che facevamo in precedenza.

MORENO BAMBI. Il gruppo democratico cristiano, in linea di principio, si dichiara favorevole alla proposta.

Vorrei però osservare che, più che di marchio di origine, secondo noi, si dovrebbe parlare di marchio di qualità, perché indubbiamente nel nostro caso l'origine diventa difficile da salvaguardare.

Sarà bene parlare di marchio di qualità perché il prosciutto di San Daniele non è caratteristico tanto per il fatto che l'animale è allevato nella zona, quanto piuttosto per la tecnica di lavorazione: il sistema di salatura, stagionatura, confezionamento, la procedura tutta. Riteniamo quindi che si dovrebbe rafforzare il concetto del

marchio di qualità, piuttosto che quello del marchio di origine.

Il sistema di lavorazione, d'altra parte, produce indubbiamente un tipo di prosciutto che si riconosce da altri; pertanto, tutti coloro che si attengono a questa procedura possono evidentemente ottenere di immettere il loro prodotto in commercio con il marchio « San Daniele ».

Dal momento comunque che la tradizione riguarda una certa area, dovremmo indubbiamente definire la zona di produzione, se non altro ai fini della lavorazione del prodotto.

MARIA SANTA PICCOLI, *Relatore*. L'area è soltanto quella di San Daniele, non ce ne sono altre. C'è un consorzio di produttori.

MORENO BAMBI. Non si può parlare a mio avviso, di marchio di origine, ma occorre parlare di marchio di qualità. Questo è il concetto che voglio esprimere.

In questo senso, se si intende individuare un prodotto, dandogli un marchio di qualità, cioè indicandone le caratteristiche, non si mette in difficoltà il consumatore: gli si offre un prodotto chiaramente definito nelle sue caratteristiche e nel processo di lavorazione.

Con questa precisazione, mi pronunzio favorevolmente sulla proposta di legge.

ERCOLIANO MONESI. Credo che il problema principale sia quello dell'organizzazione produttiva in relazione, sia al prosciutto San Daniele, sia ad altri prosciutti tipici, e nel momento in cui si tutela la denominazione di origine del prosciutto San Daniele si potrebbe tutelare dal punto di vista produttivo altri tipi di prosciutto. Comunque, ci troviamo di fronte ad un consumo che si allarga sempre di più; i consumatori chiedono prodotti di alta qualità, per cui inevitabilmente si arriva ad una standardizzazione, ed è inevitabile che un prodotto standardizzato perda in qualità originali ed acquisti in qualità media.

VIII LEGISLATURA — UNDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 24 FEBBRAIO 1983

Auspicherei pertanto che si dia una sistemazione organica alle varie produzioni di qualità esistenti nel nostro paese (da quelle di Modena a quelle di Langhirano), in modo che un certo grado di garanzie produttive consentano al consumatore di avere un prodotto di qualità *standard*. Proprio perché il prosciutto è diventato un prodotto di largo consumo si dovrebbe consentire attraverso idonei strumenti legislativi di poter conservare uno *standard* medio di qualità. Non possiamo infatti più permetterci la tipicità di un tempo, cosa che è ancora possibile per i vini.

Quanto suggerisco è diretto ad evitare che, in assenza di controlli, si possa immettere sul mercato un qualche cosa che, non solo non ha le qualità di un « San Daniele », ma spesso ha molte affinità con il pesce.

PRESIDENTE. Dichiaro chiusa la discussione sulle linee generali.

MARIA SANTA PICCOLI, *Relatore*. Desidero innanzitutto ringraziare i colleghi che sono intervenuti. La proposta di legge in esame, come i colleghi sanno, tende ad evitare che sia penalizzato il prodotto « San Daniele » con la denominazione di marchio di origine solo per sei mesi all'anno; a differenza dei prosciutti dei Colli Euganei e di Parma, i quali possono ottenere il marchio di origine in tutti i mesi dell'anno.

Vorrei chiarire anche che i prodotti « San Daniele » che ora sono privi di marchio non sono di qualità inferiore a quelli marchiati, in quanto il procedimento di lavorazione è identico a quello effettuato nei mesi consentiti. Tale limite del resto non consentiva al consorzio dei produttori di « San Daniele » di poter soddisfare alle richieste che venivano dall'estero. Anche se la qualità era eguale, questo prodotto non poteva essere commercializzato all'estero perché non aveva il marchio di denominazione di origine.

Inviterei pertanto i colleghi ad approvare questa proposta di legge, dichiarando la mia disponibilità a regolamentare in un secondo tempo tutte le altre produzioni.

MARIO CAMPAGNOLI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il Governo ritiene di poter sciogliere le riserve precedentemente formulate e pertanto esprime parere favorevole all'approvazione della proposta di legge.

PRESIDENTE. Do lettura dell'articolo unico della proposta di legge:

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.

Trattandosi di articolo unico al quale non sono stati presentati emendamenti, la proposta di legge sarà subito votata a scrutinio segreto.

Votazione segreta.

PRESIDENTE. Indico la votazione a scrutinio segreto sulla proposta di legge n. 3176, oggi esaminata.

(Segue la votazione).

Dichiaro chiusa la votazione.

VIII LEGISLATURA — UNDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 24 FEBBRAIO 1983

Comunico il risultato della votazione:

Proposta di legge Piccoli Maria Santa ed altri: « Modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche del "prosciutto di San Daniele" » (3176).

Presenti	23
Votanti	22
Astenuti	1
Maggioranza	12
Voti favorevoli	20
Voti contrari	2

(La Commissione approva).

Hanno preso parte alla votazione:

Amici, Andreoni, Bambi, Binelli, Bruni, Contu, Curcio, Dulbecco, Esposto, Lobiancio, Marabini, Meneghetti, Monesi, Mora, Piccoli Maria Santa, Pisoni, Politano, Potì, Satanassi, Silvestri, Zambon e Zuech.

Si è astenuto: Pellizzari.

La seduta termina alle 10,50.

IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO
DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI
DOTT. TEODOSIO ZOTTA

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO