

CAMERA DEI DEPUTATI

N. 378

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**DE CARLI, FORTUNA, COLONI, BARACETTI,
GASPAROTTO, DI RE***Presentata l'11 agosto 1983*

Modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipica del « prosciutto di San Daniele »

ONOREVOLI COLLEGHI! — La presente proposta di legge intende far riprendere l'iter legislativo alla proposta di legge n. 3176 presentata il 17 febbraio 1982 a firma Piccoli Maria Santa, Colomba, Fortuna, Bressani, Tombesi, Baracetti, Migliorini, tesa a modificare l'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipica del « prosciutto di San Daniele ».

La summenzionata proposta ebbe l'approvazione della Commissione agricoltura della Camera dei deputati, in sede legislativa, il 25 febbraio 1983. Non ebbe la possibilità di concludere il suo iter presso il Senato, pur essendo stata assegnata in sede legislativa alla competente Com-

missione, per l'intervenuto scioglimento anticipato delle Camere.

Siccome rimangono più che mai attuali le ragioni che indussero gli allora presentatori ad assumere l'iniziativa di legge, essendosi addirittura acuiti i problemi, che hanno dato origine alla legge n. 507 del 1970, si ritiene doveroso ripresentare la proposta di modifica, nel medesimo testo che, nella passata legislatura, godette dell'approvazione unanime della Commissione agricoltura.

Si raccomanda, inoltre, un iter augurabilmente celere per la presente proposta, stante il grado di avanzamento nel percorso parlamentare raggiunto durante la VIII legislatura.

PROPOSTA DI LEGGE

ARTICOLO UNICO.

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 ».