

CAMERA DEI DEPUTATI ^{N. 744}

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**LOBIANCO, ANDREONI, BAMBI, BRUNI, PELLIZZARI,
RABINO, URSO, ZAMBON, ZARRO, ZUECH**

Presentata il 31 ottobre 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! — Come è noto con la legge 4 luglio 1970, n. 507: « Tutela delle denominazioni di origine e tipica del prosciutto di San Daniele » è stato varato un complesso normativo inteso a codificare in via definitiva quelle componenti dipendenti « dalle caratteristiche organolettiche e merceologiche, dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione e da particolari metodi della tecnica di produzione ».

Il nucleo centrale della legge 4 luglio 1970, n. 507, è stato elaborato con l'ap-

porto determinante dei produttori locali che hanno a suo tempo consentito la codificazione dei cosiddetti « usi locali e costanti ». Va tuttavia considerato che a quell'epoca (si era negli anni sessanta) il settore produttivo era rappresentato da sole aziende artigianali a conduzione familiare, espressione, da un lato, di una secolare tradizione locale, ma, dall'altro, altrettanto distanti da una realtà commerciale di vasto respiro. In quegli anni e successivamente il settore si avviava a conoscere un felicissimo momento di espan-

sione, segnatamente nella realizzazione di nuovi insediamenti produttivi adeguati alla necessità di una produzione in grado di fronteggiare esigenze di un mercato in progressiva dilatazione.

Va da sé che l'impostazione del complesso normativo rispecchia esigenze tipicamente legate alla produzione artigianale e quindi limitate nell'ottica imprenditoriale e produttiva.

Oggi, la realtà produttiva del prosciutto di San Daniele — pur garantita nell'attuarsi di procedimenti produttivi del tutto conformi alla tradizione ed alla norma legislativa — è decisamente una realtà industriale, che ben si concilia, al di là dei timori e delle diffidenze di vent'anni fa, con un vivace settore artigianale.

A questo proposito, i dati numerici sono in grado di fornire adeguatamente l'immagine e la dimensione di entrambe le realtà produttive.

Durante la campagna acquisti 1979-80, l'85 per cento dei prosciutti conforme ai requisiti per la produzione del tipico, è stato lavorato negli stabilimenti industriali, inferiori per numero al 54 per cento delle aziende esistenti.

Durante la campagna 1980-81 nella quale si registra un aumento di introduzione di prosciutto tipico pari al 19,98 per cento, tali percentuali restano invariate.

È quindi altrettanto evidente che sul mercato nazionale ed estero, fa aggio quasi esclusivamente il settore della produzione industriale, il solo nelle condizioni di poter seguire, con le proprie strutture produttive, le articolazioni e le esigenze molteplici della domanda.

È tenendo presente questo tipo di realtà economica che fin dalla passata legislatura era stata proposta una modifica dell'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, che nel determinare le cosiddette caratteristiche peculiari della lavorazione del prosciutto di San Daniele, sancisce tra l'altro che: « il prosciutto deve essere stagionato per un periodo non inferiore a nove mesi dalla salatura che deve avvenire tra il 1° ottobre ed il 31 marzo ».

La proposta fu approvata dalla Commissione agricoltura della Camera, in sede

legislativa, ma non dal Senato, a causa della fine anticipata della legislatura.

Riteniamo pertanto opportuno presentare nuovamente il testo approvato nella VIII legislatura, atteso che evidentemente rimangono immutate le esigenze che avevano giustificato l'iniziativa.

Ed infatti le motivazioni che avevano condotto alla limitazione del periodo di produzione del prosciutto di San Daniele (dal 1° ottobre al 31 marzo) si possono oggi considerare superate per il fatto che ormai le carni fresche provengono da macelli ed allevamenti a carattere industriale, che adottano criteri di selezione dei capi allevati in modo omogeneo e continuativo. In effetti nell'ambito dell'attuale realtà produttiva tale norma costituisce una pesante remora, poiché limita il periodo di salatura (prima fase di lavorazione del tipico) e, conseguentemente, la produzione tutelata, ad un solo semestre nell'arco dell'anno, mentre la produzione del prosciutto, ormai da oltre un ventennio, viene effettuata per tutti i dodici mesi senza che per altro la qualità venga in qualche modo a soffrirne.

L'obiettivo dei proponenti, per concorde determinazione dell'intero settore, più volte e con vigore pronunciato in questo senso, si impernia quindi sulla modifica del citato articolo 2. Gli esperti del settore, i tecnici, i produttori e gli stessi consumatori — nonché l'istanza di un consorzio che per istituto è preposto alla tutela della qualità del prodotto — possono assicurare che di fatto tale modifica non comporterebbe assolutamente alcuna alterazione nella qualità del prodotto a denominazione di origine controllata.

Inoltre, a supporto di tale obiettivo, valgono le seguenti considerazioni:

1) la norma contemplata dalla legge 4 luglio 1970, n. 507, costituisce una limitazione nel ciclo produttivo, favorendo così contraffazioni e frodi da parte di eventuali operatori più o meno disinvolti;

2) essa rende più difficile il controllo del prodotto nella fase della commercializzazione in campo nazionale e diremmo

pressoché impossibile il controllo per gli stoccaggi destinati all'esportazione;

3) la condizione di non poter continuare, senza interruzione, le forniture del prodotto tipico nei confronti della clientela — specie quella estera — costituisce una difficoltà incolmabile, in quanto la mancata produzione di sei mesi su dodici crea un vuoto nelle disponibilità di pro-

dotta tale da pregiudicare — se non da far perdere — ogni possibile competitività operativa;

4) estendendo la lavorazione del « tipico » a tutti i dodici mesi dell'anno, si potrebbe ottenere un migliore e più razionale sfruttamento degli impianti con maggiore e conseguente assorbimento di manodopera a carattere continuativo.

PROPOSTA DI LEGGE

ARTICOLO UNICO.

L'articolo 2 della legge 4 luglio 1970, n. 507, è sostituito dal seguente:

« 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. E 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 ».