

CAMERA DEI DEPUTATI N. 3406

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

CASINI PIER FERDINANDO, CAMPAGNOLI, BIANCHINI, BAMBI, BELLINI, TESINI, MENEGHETTI, BRUNI, TRIVA, CRISTOFORI, MASSARI, MORO, ZANIBONI, CARELLI, STERPA, FINCATO GRIGOLETTO, PORTATADINO, PASQUALIN, ROSSI, PELLIZZARI, PERUGINI, MONDUCCI, SERRENTINO, FELISETTI, FERRARI GIORGIO, BERSELLI, PATUELLI, ZARRO, BONFERRONI, BONETTI

Presentata il 18 gennaio 1986

Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto

ONOREVOLI COLLEGGHI! — La proposta di legge che viene ora sottoposta alla attenzione e alla approvazione del Parlamento motiva la sua sostanza con l'opportunità di dare ad un prodotto, in possesso dei requisiti di tipicità e qualità che naturalmente lo distinguono, il riconoscimento che riteniamo gli compete per qualificarlo tra gli altri prodotti simili a denominazione già nota o non identificabili nell'origine.

La presente proposta, inoltre, tende a tutelare, differenziandolo da ogni altro, il nome di « prosciutto di Modena », in difesa ed a garanzia del quale è stato costituito, per iniziativa e sotto l'egida della camera di commercio di Modena, un apposito consorzio che disciplina e controlla l'attività produttiva degli stagionatori modenesi mediante uno *standard* che delimita la zona tipica, fissa strette norme di

lavorazione e definisce le caratteristiche merceologiche del prodotto.

È noto che per ottenere un prosciutto d'eccellenza occorre la presenza contemporanea di più fattori che concorrono a determinare la qualità superiore e la tipicità del prodotto: tali fattori sono l'ambiente naturale ove si procede alla stagionatura, la provenienza delle carni fresche utilizzate per la produzione, la esigenza di attrezzature idonee per il completo ciclo di lavorazione, la disponibilità di maestranze capaci e qualificate ed una lunga tradizione di attività in questo specifico settore.

Orbene, il prodotto per il quale viene avanzata questa proposta di legge riassume tutti i requisiti ora enunciati.

Il territorio entro i cui confini sorgono gli stabilimenti di stagionatura è ristretto ad una particolare zona collinare nella

quale si riscontrano, come risulta da studi effettuati su base scientifica, quelle condizioni ambientali e climatologiche ritenute necessarie all'ottenimento di un prodotto superiore.

Le cosce fresche di suino destinate alla produzione tipica (che viene distinta da apposito marchio) provengono da animali allevati in zone ben determinate ed alimentati secondo precise prescrizioni fissate in apposito disciplinare.

Per quanto concerne l'attrezzatura si può affermare che le strutture esistenti nel comprensorio rispondono a quanto di meglio oggi si può riscontrare in questo settore.

Gli stabilimenti, che si sono sostituiti ai vecchi laboratori artigianali, sono moderni, funzionali, razionali, rispondono alle più severe regole igienico-sanitarie e sono in possesso dei particolari requisiti richiesti per essere ammessi alla esportazione. In essi lavora una manodopera altamente specializzata, qualificata in virtù di una lunga e tradizionale attività professionale nella preparazione delle carni suine stagionate, alle dipendenze di imprenditori che, passati dall'artigianato all'industria, beneficino di un prezioso bagaglio d'esperienza tramandato da generazioni.

I motivi per i quali si richiede il riconoscimento e la tutela del « prosciutto di Modena » risultano evidenti se si considera la situazione attuale nel settore della produzione del prosciutto.

Infatti si deve ritenere quantomeno opportuno, di fronte alle necessità di un mercato di largo consumo, consentire che un prodotto avente caratteristiche eccezionali di qualità, quantomeno non inferiore a quelle di altri prodotti tipici, abbia un riconoscimento che, differenziandolo dalla produzione generica ed anonima, lo ponga su un piano di eccellenza e di qualificazione.

Non è pensabile, infatti, che un prodotto il quale può garantire una sua tipicità sia d'origine che di qualità, possa ancora essere commercializzato quasi come un sottoprodotto assoggettandosi ad indicazioni quali « uso » o « tipo » che di

per sé stesse sono la negazione della genuinità del prodotto.

Il « prosciutto di Modena » ha sue caratteristiche e suoi requisiti che lo distinguono dagli altri prosciutti e che lo rendono ben accetto e ricercato al consumo.

D'altra parte, ed è questo un elemento che non può essere sottovalutato, sul piano economico la produzione tipica del comprensorio modenese ha oggi raggiunto un livello quantitativo assai ragguardevole, aggirantesi sul milione di pezzi in prevedibile espansione, ed una voce notevolmente attiva sul bilancio dell'economia locale e nazionale. È bene comunque, mettere ancora in evidenza che il riconoscimento, tutelato attraverso un provvedimento di legge, della denominazione « prosciutto di Modena », mentre non comporta in alcun modo conseguenze concorrenziali a danno di altri prodotti similari già noti, verrebbe a rafforzare il sistema di difesa del consumatore che così potrebbe guardare con fiducia ad un prodotto garantito nella sua tipicità e beneficiare anche di una possibilità di scelta, sempre con garanzia di qualità, tra gusti diversi.

Pertanto l'approvazione della presente proposta di legge approderebbe al risultato positivo di dare il riconoscimento giuridico ad un prodotto che possiede tutti i requisiti e le caratteristiche per essere ammesso ad una tutela particolare, di differenziarlo da altri che tali caratteristiche non hanno, di ridurre il campo delle contraffazioni e delle frodi commerciali mediante una precisa qualificazione ed inoltre, aspetto non trascurabile, di disporre di un altro prodotto alimentare italiano in grado di beneficiare degli accordi di Lisbona del 1958 e successivi provvedimenti, sulla tutela e valorizzazione delle denominazioni d'origine. Tutto ciò senza contare gli indubbi favorevoli riflessi economici-sociali non solo su questo settore produttivo di alto interesse e rilievo, ma anche su altri settori strettamente collegati per i quali potranno aprirsi nuove e migliori prospettive.

PROPOSTA DI LEGGE

CAPO I

DENOMINAZIONE D'ORIGINE, ZONA DI
PRODUZIONE E CARATTERISTICHE
DEL « PROSCIUTTO DI MODENA »

ART. 1.

La denominazione « prosciutto di Modena » è riservata esclusivamente a quel prodotto la cui preparazione, nel ciclo completo dalla salagione alla completa stagionatura, viene effettuata nella particolare zona collinare della provincia di Modena, che corrisponde al bacino orografico del fiume Panaro e che, partendo dalla fascia pedemontana, non supera i 900 metri di altitudine. Nell'osservanza dei limiti geografici ed altimetrici suddetti, la zona di produzione comprende i territori dei seguenti comuni: Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola.

ART. 2.

Il prosciutto di Modena si ottiene dalla stagionatura delle cosce fresche di suini di razza bianca pregiata, esclusi verri e scrofe, tempestivamente sanati, alimentati, nel trimestre precedente la macellazione, con sostanze tali da limitare l'apporto di grassi ad una percentuale inferiore al 10 per cento e macellati in condizioni sanitarie perfette, riposati, digiuni e con l'osservanza di un'ottima tecnica di dissanguamento. Le cosce fresche devono avere per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche.

ART. 3.

Le particolari caratteristiche qualitative del prosciutto di Modena, al termine della stagionatura che non può durare meno di nove mesi a partire dall'ingresso delle cosce fresche negli stabilimenti di stagionatura, rispondono ai seguenti requisiti:

a) forma a pera, con esclusione del piedino, ottenuta con la eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura e asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura;

b) peso minimo non inferiore a chilogrammi 7;

c) colore rosso vivo del taglio;

d) sapore sapido ma non salato;

e) aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago;

f) consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.

Il prosciutto sopra descritto può essere disossato a stagionatura avvenuta, conservando le stesse caratteristiche di cui alle lettere c), d), e) ed f); il relativo peso non può essere inferiore ai chilogrammi 5 e può essere confezionato in varie forme.

CAPO II

CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

ART. 4.

Le imprese produttrici del prosciutto di Modena sono tenute obbligatoriamente a consentire ispezioni ai locali ove avviene la lavorazione, nonché controlli, verifiche ed esami delle carni presenti negli stabilimenti, dei procedimenti di lavorazione, della tenuta della documentazione comprovante l'osservanza delle norme previste nella presente legge.

Tutte le imprese produttrici devono essere autorizzate in ordine alle vigenti leggi sanitarie.

ART. 5.

All'atto dell'introduzione negli stabilimenti di lavorazione le cosce fresche di suino devono essere provviste di un marchio indelebile o di un sigillo previsto dalle leggi sanitarie.

Al momento della immissione al consumo il prosciutto di Modena deve riportare su una delle due guance un particolare contrassegno indelebile che garantisca la qualità del prodotto.

CAPO III

VIGILANZA E CONSORZI VOLONTARI

ART. 6.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge è attribuita al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con i Ministeri della sanità e dell'agricoltura e delle foreste.

ART. 7.

L'incarico della vigilanza di cui al precedente articolo 6 può essere demandato dai suddetti Ministeri, con apposito decreto concertato da pubblicarsi nella *Gazzetta Ufficiale*, ad un consorzio volontario di produttori avente i seguenti requisiti:

1) che rappresenti non meno del 50 per cento dei produttori operanti nella zona delimitata di cui all'articolo 1 i quali lavorino non meno del 50 per cento della produzione accertata nell'ultimo anno;

2) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione al consorzio stesso, a

parità di diritti, di qualsiasi produttore che abbia i propri stabilimenti nella zona di cui all'articolo 1 ed operi ai sensi della presente legge;

3) offra la necessaria garanzia organizzativa e finanziaria per un'efficace attuazione dei compiti di vigilanza. Eventuali modificazioni allo statuto del consorzio, cui è affidato incarico di vigilanza, sono preventivamente approvate dai Ministeri di cui all'articolo 6 di concerto tra loro, ai quali spetta pure ogni controllo sul funzionamento del consorzio stesso.

CAPO IV

DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA SLEALE CONCORRENZA

ART. 8.

La produzione e la commercializzazione di prosciutti recanti la denominazione « prosciutto di Modena » i quali non abbiano i requisiti e le caratteristiche prescritte nella presente legge, l'uso di detta denominazione accompagnata da qualificativi di qualsiasi genere, come deformazioni, della denominazione stessa e l'uso di indicazioni atte a trarre in inganno l'acquirente, vengono puniti a norma delle vigenti leggi contro le frodi.

ART. 9.

La contraffazione, l'alterazione e l'uso illecito della marchiatura, dei sigilli e dei contrassegni previsti all'articolo 5 della presente legge vengono puniti come all'articolo precedente.

In caso di recidiva le suddette pene vengono raddoppiate.

Le sentenze di condanna relative ai reati previsti nel presente e nel precedente articolo sono pubblicate su almeno due giornali a larga diffusione nazionale di cui uno quotidiano ed uno tecnico.

ART. 10.

Qualsiasi impedimento all'effettuazione delle verifiche e la tenuta di una falsa documentazione o di registri irregolari vengono punite con una multa da lire 2.000.000 a lire 5.000.000.

CAPO V

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

ART. 11.

Le norme di esecuzione della presente legge sono definite 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 delle foreste.

Tali norme riguardano particolarmente le tecniche ed il ciclo di preparazione del prosciutto di Modena sulla base degli usi tradizionali, lealmente e costantemente osservati nel tempo, in forza dei quali il « prosciutto di Modena » garantisce le proprie caratteristiche qualitative. Detano, inoltre, le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 4 della presente legge, dispongono per l'adozione del contrassegno di cui all'articolo 5 e determinano i mezzi di controllo della produzione, definendo le modalità per l'applicazione dei marchi, dei sigilli e dei contrassegni a garanzia della rigorosa osservanza delle disposizioni contenute nella presente legge.

ART. 12.

La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.