

COMMISSIONE XI
AGRICOLTURA E FORESTE

54.

SEDUTA DI GIOVEDÌ 23 OTTOBRE 1986

PRESIDENZA DEL VICEPRESIDENTE GUIDO MARTINO

INDICE

	PAG.		PAG.
Sostituzioni:		BELLINI GIULIO	4
MARTINO GUIDO, <i>Presidente</i>	3	MENEGHETTI GIOVANNI, Relatore	3, 6
Proposta di legge (Discussione e approvazione):		PANDOLFI FILIPPO MARIA, Ministro dell'agricoltura e delle foreste	4
CASINI PIER FERDINANDO ed altri: Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto (3406):		PELLIZZARI GIANMARIO	8
MARTINO GUIDO, <i>Presidente</i>	3, 4, 5, 6, 8	Votazione segreta:	
		MARTINO GUIDO, <i>Presidente</i>	8

PAGINA BIANCA

La seduta comincia alle 10.

MARIO TOMA, *Segretario*, legge il processo verbale della seduta precedente.

(È approvato).

Sostituzioni.

PRESIDENTE. Comunico che, ai sensi dell'articolo 19, quarto comma, del regolamento, gli onorevoli Barca e Campagnoli sono sostituiti rispettivamente dagli onorevoli Sandirocco e Casini Pier Ferdinando.

Discussione della proposta di legge Casini Pier Ferdinando ed altri: Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto (3406).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione del disegno di legge di iniziativa dei deputati Casini Pier Ferdinando, Campagnoli, Bianchini, Bambi, Bellini, Tesini, Meneghetti, Bruni, Triva, Cristofori, Massari, Moro, Zaniboni, Carrelli, Sterpa, Fincato Grigoletto, Portatadino, Pasqualin, Rossi, Pellizzari, Perugini, Monducci, Serrentino, Felisetti, Ferrari Giorgio, Berselli, Patuelli, Zarro, Bonferroni e Bonetti: « Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto ».

Il relatore, onorevole Meneghetti, ha facoltà di svolgere la relazione.

GIOVANNI MENEGHETTI, *Relatore*. Non voglio ricordare ai colleghi tutta la problematica di ordine generale (che essi già conoscono) relativa alle norme che definiscono « a denominazione di origine controllata » alcuni prodotti, anche perché la Commissione ha già affrontato tale problematica nel 1981, in occasione dell'esame del provvedimento concernente il prosciutto veneto berico-euganeo.

Per quanto concerne il prosciutto di Modena, la richiesta della denominazione della zona di origine non è un fatto nuovo; infatti, in difesa e garanzia del prosciutto di Modena, la richiesta della denominazione non è un fatto nuovo; infatti, in difesa e garanzia del prosciutto di Modena prodotto nei comuni elencati nell'articolo 1 del testo al nostro esame, nel 1969 è stato costituito, per iniziativa della locale camera di commercio, un consorzio volontario che raccoglie i principali produttori (circa venti, con una produzione annuale che si aggira intorno al milione e mezzo di pezzi). Questo consorzio avrebbe dovuto avere riconoscimento di legge contemporaneamente a quello di Parma (il prosciutto di Parma è stato riconosciuto a denominazione d'origine con la legge n. 506 del 1970). In sede di discussione parlamentare, l'esame delle due produzioni fu separato; non sono stato in grado di comprendere bene le ragioni di tale decisione. In seguito, il riconoscimento della denominazione di origine del prosciutto di Modena e del relativo consorzio non è stato più riproposto, fino alla presentazione del provvedimento al nostro esame sottoscritto da esponenti di tutti i gruppi politici.

Ritengo opportuno che oggi si proceda a tale riconoscimento, in quanto il prosciutto di Modena è di grande qualità e i luoghi in cui viene prodotto presentano tutte le caratteristiche della vicina zona del prosciutto di Parma o, quanto meno, della zona del prosciutto veneto berico-euganeo.

Invito, pertanto, la Commissione ad approvare rapidamente la proposta di legge al nostro esame.

PRESIDENTE. Dichiaro aperta la discussione sulle linee generali.

GUIDO BELLINI. Ritengo che la proposta di legge al nostro esame contribuisca alla valorizzazione del ruolo di Modena nella produzione tipica del prosciutto, non tanto perché esso è una delle province di maggiore produzione e allevamento dei suini, quanto soprattutto perché si è specializzata ultimamente nella produzione tipica del suino da prosciutto, che è diverso dal suino magro. Si tratta, quindi, di una zona di produzione tipica sia per qualità sia per quantità; il provvedimento in questione le rende giustizia, perché la produzione di carne lavorata dalla provincia di Modena è una delle più importanti in campo nazionale. Inoltre, è un giusto riconoscimento per quei produttori che hanno saputo unirsi e collegarsi alle attività di trasformazione, oltre che di conservazione e di commercio. Per tutte queste ragioni, il gruppo comunista voterà senz'altro a favore della proposta di legge n. 3406.

PRESIDENTE. Nessun altro chiedendo di parlare, dichiaro chiusa la discussione sulle linee generali.

FILIPPO MARIA PANDOLFI, *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*. Il governo è favorevole all'approvazione della proposta di legge. Intendo corredare questo parere con tre osservazioni, la prima delle quali è che è indubbiamente un elemento di forza, per la produzione nazionale in genere e per quella dei prodotti derivati dai suini in particolare, avere un presidio

costituito dalla denominazione d'origine, dalla delimitazione della zona di produzione e dall'individuazione delle caratteristiche qualitative del prodotto.

Osservo — ed è la mia seconda annotazione — che alcune delle norme contenute nei capi III e IV della proposta di legge in discussione potrebbero essere raccolte in un testo di carattere generale. Ma in assenza, ancora, di disposizioni di carattere generale, mi sembra opportuno che si siano previste delle norme per quanto riguarda la vigilanza ed i consorzi volontari, nonché per quanto riguarda le misure contro le frodi e la sleale concorrenza.

Questo potrebbe essere un obiettivo legislativo che, in avvenire, dovrebbe facilitare un ricorso più frequente ai presidi qualitativi e di denominazione geografica che ho prima ricordato.

Osservo, infine, che, dopo il provvedimento che ha introdotto analoghe disposizioni per il prosciutto di Parma, il comprensorio qui individuato nell'ambito della provincia di Modena merita di essere tutelato per la sua peculiare vocazione in questo settore e per la tipicità del suo prodotto.

Aggiungo che la suinicoltura italiana, dopo aver attraversato momenti di difficoltà, ha fatto fronte già quest'anno ad alcune circostanze eccezionali. Mi riferisco in particolare alla epidemia di afta che nel mese di gennaio ha investito le zone interessate da questa proposta di legge ed a quella, più ampia, di afta epizootica che, nei mesi più recenti, ha colpito gran parte dell'Italia settentrionale.

I provvedimenti emanati in entrambe tali circostanze — anche con un rilevante carico di finanza pubblica e di finanza comunitaria — hanno permesso di fare fronte alle varie difficoltà.

Credo che l'andamento della discussione di questa proposta di legge stia ad indicare con ancora maggiore evidenza quanto sia giusto tutelare con denominazione di origine la tipicità dei nostri prodotti ed in particolare del prosciutto di Modena. Ma non posso non ricordare come, sullo sfondo, stia il grosso pro-

blema — che è oggetto di un disegno di legge del Governo, ora in discussione al Senato — di come fare fronte agli aspetti di carattere sanitario.

Certo, vi sono le provvidenze di mercato che competono all'AIMA ed alla CEE, ma esse non bastano se non migliora l'efficienza della profilassi e della prevenzione in campo veterinario.

Il Governo è, comunque, favorevole alla proposta di legge in discussione.

PRESIDENTE. Passiamo all'esame degli articoli.

Poiché ai primi due articoli non sono stati presentati emendamenti, li porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura:

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.

(È approvato).

ART. 2.

Il prosciutto di Modena si ottiene dalla stagionatura delle cosce fresche di suini di razza bianca pregiata, esclusi verri e scofe, 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.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo successivo.

ART. 3.

Le particolari caratteristiche 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, con esclusione 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 vivo del taglio;

d) 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) ed f); il relativo peso non può essere inferiore ai chilogrammi 5 e può essere confezionato in varie forme.

Il relatore ha presentato il seguente emendamento:

Sostituire l'ultimo comma con il seguente:

Il prosciutto può essere commercializzato anche frazionato purché in ogni pezzo o porzione compaia la identificazione e la qualificazione del prodotto.

GIOVANNI MENEGHETTI, *Relatore*. Questo emendamento tende a legalizzare la vendita anche di pezzi o porzioni di « prosciutto di Modena » purché recanti l'identificazione e la qualificazione del prodotto, in modo da rendere impossibile ogni contraffazione (ad esempio, la vendita di pezzi di prosciutto provenienti da zone diverse da quella prescritta per la denominazione di origine).

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'emendamento del relatore all'ultimo comma dell'articolo 3.

(È approvato).

Pongo in votazione l'articolo 3 con la modifica testé apportata.

(È approvato).

Poiché agli articoli successivi non sono stati presentati emendamenti, li porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura:

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.

(È approvato).

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 di prosciutto di Modena deve riportare su una delle due guance un particolare contrassegno indelebile che garantisce la qualità del prodotto.

(È approvato).

CAPO III

VIGILANZA E CONSORZIO 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.

(È approvato).

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.

(È approvato).

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.

(È approvato).

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.

(È approvato).

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.

(È approvato).

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 di usi tradizionali, lealmente e costantemente osservati nel tempo, in forza dei quali il « prosciutto di Modena » garantisce le proprie caratteristiche qualitative. Detrano, 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 legge.

(È approvato).

ART. 12.

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

(È approvato).

Passiamo alle dichiarazioni di voto finale.

GIANMARIO PELLIZZARI. Dichiaro che il gruppo della democrazia cristiana voterà a favore della proposta di legge.

Desidero soltanto osservare come l'interconnessione tra l'articolo 1 e l'articolo 2 del provvedimento appaia poco chiara perché i comuni elencati nel primo articolo non sono specificamente indicati come zona di provenienza dei suini ma sono indicati come « zona di produzione », che potrebbe essere intesa semplicemente come zona di ubicazione degli stabilimenti nei quali il prosciutto viene preparato e marchiato.

PRESIDENTE. Ritengo che l'osservazione testé espressa dall'onorevole Pellizzari sia fondata e che, pertanto, debba risultare a completamento della discussione.

La proposta di legge sarà subito votata a scrutinio segreto.

Chiedo, in caso di approvazione, di essere autorizzato a procedere al coordinamento formale del testo.

Se non vi sono obiezioni, rimane così stabilito.

(Così rimane stabilito).

Votazione segreta.

PRESIDENTE. Indico la votazione a scrutinio segreto sulla proposta di legge esaminata nella seduta odierna.

(Segue la votazione).

Comunico il risultato della votazione segreta.

Proposta di legge Casini Pier Ferdinando ed altri: « Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto » (3406):

Presenti e votanti	28
Maggioranza	15
Voti favorevoli	28
Voti contrari	0

(La Commissione approva).

Hanno preso parte alla votazione:

Andreoni, Bambi, Barzanti, Bellini, Binelli, Boncompagni, Bruni, Caradonna, Casini Pier Ferdinando, Fittante, Ianni, Lobianco, Martino, Meneghetti, Montecchi, Mora, Pellizzari, Poli, Rabino, Rindone, Sandirocco, Toma, Urso, Zambon, Zaniboni, Zoppetti, Zuech e Zurlo.

La seduta termina alle 10,20.

IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO
DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI
DOTT. TEODOSIO ZOTTA

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO