COMMISSIONE XII

INDUSTRIA E COMMERCIO – ARTIGIANATO – COMMERCIO CON L'ESTERO

26.

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 29 APRILE 1970

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE SERVADEI

INDICE		PAG.
Congedi:	PAG.	LEPRE
Presidente	272	dustria, il commercio e l'artigianato . 273 276, 279, 280, 281
Proposta di legge (Seguito della discussione e approvazione):		282, 283, 284, 285 Marmugi
MICHELI PIETRO ed altri: Norme relative alla tutela della denominazione di ori- gine del « prosciutto di Parma » alla delimitazione del territorio di produ- zione ed alle caratteristiche del pro- dotto (1678).		MARTELLI
Proposta di legge (Discussione e approvazione): LEPRE: Tutela delle denominazioni di origine e tipica del « prosciutto di San		MILANI
Daniele » (1741).		Proposta di legge (Discussione e rinvio):
Proposta di legge (Discussione e rinvio): Mengozzi ed altri: Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto		Senatori Salari: Disciplina della raccolta e del commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo (Ap- provata dalla VIII Commissione per- manente del Senato) (2135) 289
(2423)	272	PRESIDENTE 289, 290
PRESIDENTE	280	AMASIO
ALESI 273, 276, 282, 284, CARRA	285 274	Votazione segreta:
	275	Presidente

La seduta comincia alle 9,50.

BALDANI GUERRA, Segretario, legge il processo verbale della sedula precedente (È approvato).

Congedi.

PRESIDENTE. Comunico che sono in congedo i deputati Baldi, De Poli, Girardin.

Seguito della discussione della proposta di legge Micheli Pietro ed altri: Norme relative alla tutela della denominazione di origine del « prosciutto di Parma » alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto (1678); discussione delle proposte di legge Lepre: Tutela delle denominazioni di origine e tipica del « prosciutto di San Daniele » (1741); Mengozzi ed altri: Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto (2423).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione delle proposte di legge Micheli Pietro ed altri: « Norme relative alla tutela della denominazione d'origine del « prosciutto di Parma » alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto »; e la discussione delle proposte di legge Lepre: « Tutela della denominazione d'origine e tipica del « prosciutto di San Daniele »; e Mengozzi, Carra e Bartole: « Tutela della denominazione di origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto ».

Propongo che la discussione sulle tre proposte di legge avvenga congiuntamente. Avendo l'onorevole Merenda già svolto nella seduta del 4 febbraio 1970 la relazione sulla proposta di legge n. 1678, l'onorevole Vaghi provvederà a svolgere la relazione sulle proposte nn. 1741 e 2423, dopidoché si passerà alla discussione generale congiunta ed all'esame distinto e successivo dell'articolato dei singoli provvedimenti.

Se non vi sono obiezioni, così può rimanere stabilito.

(Così rimane stabilito).

VAGHI, *Relatore*. Anche se i provvedimenti sono distinti, essi trovano nel relatore un motivo unitario di adesione, cioè l'esigenza di dare un riconoscimento e una tutela a prodotti per i quali deve essere comprovata la

tipicità e la qualità, derivanti dalle zone di produzione, dal metodo di preparazione, delle caratteristiche particolari dei prodotti stessi.

Essi sono sempre più oggetto di contraffazioni, attraverso l'uso di carni non tipizzate (di coscia di suino congelato ad esempio), le iniezioni di ingredienti che artificialmente producono sensazioni saporose ma non originarie, la stagionatura forzata che accorcia di gran lunga i tempi minimi richiesti. Purtroppo abbiamo dovuto notare in questi ultimi tempi, sempre a danno del tipico prodotto friulano o emiliano, preoccupanti fenomeni di concorrenza che appunto trovano origine nelle suddette contraffazioni che consentono inganno e frode sul mercato.

Del resto il prosciutto che ci viene servito può facilmente trarre in inganno il povero consumatore, per il quale è impossibile il controllo dei marchi, dei piombi, della rispondenza agli usi secolari di produzione. Il colore è sempre lo stesso: roseo, proporzionato nel rapporto col grasso; il sapore più o meno salato si può anche pensare che derivi dall'umidità dell'aria; il piombo, a volte mancante, può anche essere dato per perso; il marchio sulla cotenna (che ci deve essere) può essere facilmente contraffatto. Per tutto questo è maturata la volontà di predisporre un controllo rigoroso a monte del consumo, cioè nel momento stesso della produzione.

Occorre anzitutto determinare geograficamente le zone di produzione. Per il primo prodotto esso comprende il territorio del comune di San Daniele, per il secondo la zona collinare della provincia di Modena che corrisponde a una fascia pedemontana che non supera i 900 metri di altitudine e che si estende nei dieci comuni elencati nell'articolo 1 della proposta di legge n. 2423.

La tipologia dei prodotti deriva da vari fattori: dal particolare metodo di dissanguamento della coscia di suino fresca, dall'alimentazione controllata prima della macellazione, dalla caratteristica forma esteriore dei due prosciutti. Al taglio e allo scotennamento della parte fa seguito, nel caso del prosciutto di San Daniele, una pressatura che dà appunto quella caratteristica forma; quindi la tenerezza al taglio, il profumo, la giusta proporzione tra grasso e magro, il colore di quest'ultimo derivano tutti da una scrupolosa osservanza degli antichi metodi di produzione descritti nella proposta.

Il prosciutto di Modena, invece, deve possedere, tra l'altro, le seguenti caratteristiche qualitative: forma a pera con esclusione del piedino; peso standardizzato intorno ai sette chilogrammi; sapore gradevole anche alla prova dell'ago-sonda. Tale prosciutto può presentarsi, a stagionatura avvenuta, anche nella forma disossata e può essere confezionato in modi diversi, pur mantenendo le suddette caratteristiche.

Come ho detto in precedenza, si rende necessario il controllo del prodotto a monte delle vendite. Infatti le ditte produttrici dei due tipi di prosciutto, come è stabilito dalle proposte di legge, devono consentire ispezioni e controlli delle carni e dei locali di lavorazione, così come deve essere previsto il contrassegno o marchio indelebile o a fuoco sul prodotto naturale e sulle confezioni speciali. La vigilanza per l'applicazione delle-disposizioni di legge è compito specifico del Ministero dell'industria, commercio e artigianato, di concerto con i Ministeri dell'igiene e della sanità pubblica e dell'agricoltura e foreste. I suddetti ministeri, per esercitare la loro vigilanza, potranno avvalersi di un consorzio volontario di produttori, nel quale dovrà essere rappresentato il 50 per cento dei produttori operanti nella zona, i quali lavorino non meno del 50 per cento della produzione accertata nell'ultimo anno. Questa disposizione riguarda tanto il prosciutto di San Daniele quanto quello di Modena.

MAMMI, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Per quanto riguarda il prosciutto di San Daniele si prevede una rappresentanza del 35 per cento.

VAGHI, *Relatore*. È vero; ma nel nuovo testo che proporrò alla Commissione tale percentuale è del 50 per cento anche per questo tipo di prosciutto.

I consorzi volontari di produttori, inoltre, saranno retti da uno statuto che consente la ammissione di qualsiasi produttore operante nelle due zone d'origine, e ciò costituisce una garanzia di ordine economico ed organizzativo per l'esercizio della sorveglianza. Nella proposta di legge n. 1741 si prevede però che il consorzio sia tutelato dal Ministero della industria, del commercio e dell'artigianato e da quello dell'agricoltura, mentre nelle altre due proposte di legge si prevede la tutela, oltre che dei Ministeri citati, anche di quello dell'igiene e sanità pubblica. Non so se si tratti di un errore; a me sembra comunque opportuno che la vigilanza sia affidata a tutti e tre i ministeri.

Sulle disposizioni contro le frodi e la sleale concorrenza, propongo di uniformare le san-

zioni penali a norma delle leggi vigenti. Sono d'accordo sul raddoppio delle penalità in caso di recidività, così come ritengo sia molto utile la pubblicazione della condanna sui grandi quotidiani di informazione, in modo che tutti possano venirne a conoscenza. Ritengo necessario, poi, portare, nelle disposizioni transitorie delle tre proposte di legge, ad un anno il termine entro il quale devono essere emanate le norme di esecuzione delle leggi, in particolare per quanto concerne il contrassegno, il sistema di controllo, la tenuta dei registri e delle altre documentazioni. Circa la entrata in vigore delle norme per l'esecuzione delle leggi, io proporrei di adeguare i tre testi, imponendo il termine di 12 mesi dalla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

Vorrei infine ricordare che per la proposta di legge sul prosciutto di Modena noi debbiamo attendere ancora i pareri delle Commissioni giustizia e agricoltura.

Quanto alla proposta di legge riguardante il prosciutto di San Daniele, sottoporrò alla approvazione della Commissione un testo integralmente nuovo che ho concordato con il proponente, onorevole Lepre, al fine di armonizzare l'articolo di tale proposta con quello degli altri due provvedimenti.

PRESIDENTE. Dichiaro aperta la discussione generale congiunta che, come già stabilito, concernerà tutte e tre le proposte di legge.

ALESI. Premetto che sono favorevole alle proposte di legge che stiamo esaminando. Vorrei però osservare che mentre il relatore ha parlato di tutela dei prodotti, io ritengo invece si debba soprattutto parlare di tutela dei consumatori e dei produttori. Infatti, il consumatore ha diritto di essere protetto rispetto a prodotti che sono sicuramente costosi e il produttore ha diritto di essere tutelato di fronte alla concorrenza sleale.

Non mi pare che la legge sia limitativa della libertà, in quanto credo che tutti i produttori della zona che vogliano fregiarsi della denominazione originaria possano farlo purché sottostiano a determinate regole che riguardano la zona di produzione, la materia prima, il peso, l'aroma, ecc. Quanto poi alle disposizioni sulle frodi, ritengo opportuno uniformare le norme nelle tre proposte di legge.

PRESIDENTE. Hanno chiesto di parlare gli onorevoli Carra e Martelli che partecipano alla seduta come proponenti rispettivamente delle proposte n. 2923 e n. 1678. Ne hanno facoltà

CARRA. Ringrazio il Presidente di aver trovato il modo di affrontare tutte e tre le proposte di legge nel modo più organico ed equilibrato. Si tratta della difesa del produttore e del consumatore mediante una normativa precisa, applicabile per ora alle tre zone in guestione e forse estensibile ad altre. Difendere una produzione tipica non ha il significato di una tutela particolare o campanilistica. Il tipo di attività che si svolge nelle zone in questione è affidato ad imprese di carattere artigianale e la possibilità di conservarlo è legata alla difesa della tipicità della produzione. Pertanto disposizioni che permettano di valutare il prodotto laddove si siano costituite attività del genere, tutelano senz'altro interessi di carattere generale.

E mi pare che l'aver proposto e consentito che la discussione generale si svolga congiuntamente, creando la necessaria uniformità in tutti e tre i provvedimenti, significa avere questa visione di un interesse generale che non si limita alla tutela dei gruppetti promotori delle proposte di legge, ma che attua una disciplina che può essere estesa con le stesse garanzie ad altri produttori per la difesa di altri prodotti tipici.

Un vivo e cordiale ringraziamento rivolgo al relatore Merenda che non ho ascoltato, ma ritengo che abbia portato un apprezzabile contributo. Ringrazio infine il relatore Vaghi per la incisività dell'esposizione e per le proposte che ha suggerito e che fin d'ora dichiaro di accettare.

MARTELLI. Vorrei premettere che, per quanto riguarda la tutela del prodotto tipico, ritengo si tratti di qualcosa di valido che si possa e si debba attuare; si deve però stare attenti a non generalizzare la tipicità anche dove non si può trovare il confine fra il tipico e il non tipico. Dobbiamo vedere soprattutto i fatti già acquisiti nella storia del nostro paese. Noi abbiamo due prodotti veramente tipici, riconosciuti universalmente: il prosciutto San Daniele ed il prosciutto di Parma. Quest'ultimo è il più conosciuto all'estero per la sua tipicità; è un prosciutto dolce, roseo, a lungo stagionato, con un tipo di lavorazione dettagliata, tanto che nella nostra provincia e nella zona di origine vengono gli stagionatori da ogni parte, da Modena, da Cremona, dalla Lombardia, dall'Italia centrale, perché lì trovano l'ambiente più adatto, un tipo di aria particolarmente confacente. Limitiamoci dunque a varare questi due provvedimenti, con una regolamentazione molto rigida perché siamo di fronte ad un fenomeno serio per le sue dimensioni (3 milioni di pezzi, 60 miliardi di attività commerciale, 1.500 addetti); proteggiamo l'attività degli stabilimenti piccoli e medi che si sono trovati in disagio con l'avvento dei grossi stabilimenti che hanno introdotto le sofisticazioni del prodotto, riducendo la stagionatura a soli 4 mesi e importando cosce non fresche. Ma non apriamo un discorso che porti alla possibilità di allargare la disciplina a zone che non sono tipiche, perché allora dovremmo includere anche molte zone dell'Appennino nelle quali pur si producono buoni ed appetitosi prosciutti.

Un altro problema, che sorge in un secondo tempo, è quello di come dobbiamo regolamentare tutto il settore degli insaccati, perché c'è il rischio di avvelenare i consumatori con prodotti con controllati e di scarsa qualità.

Ecco perché sono favorevole, con tutta consapevolezza, all'approvazione delle due proposte 1678 e 1741 in via sperimentale per tipicizzare il prodotto e per garantire il consumatore. Anche il relatore Merenda si è reso conto di quanto possa incidere sulla nostra economia nazionale la carenza di norme adeguate a garantire la denominazione d'origine del prosciutto, ed ha citato la perdita del mercato francese. Abbiamo per esempio una ditta francese, che ha sostituito una ditta fallita di Parma, che ha potuto riscontrare come una minima parte del prodotto è costituita veramente dal classico prosciutto di Parma. Senza parlare poi della tendenza molto diffusa di ottenere il prosciutto non più in 12 o 14 mesi di stagionatura ma addirittura in tre o quattro, e di fare prosciutti piccoli anziché grandi (in America, per esempio, si possono esportare solo prosciutti superiori ai 10 chilogrammi) a discapito delle caratterestiche di sapore e di qualità. In alcune aziende sono stati istallati impianti elettrici per stagionare più rapidamente il prodotto. I produttori modenesi portano i loro prosciutti a stagionare a Parma.

Tutto ciò fa sorgere la necessità di adottare un provvedimento di regolamentazione di tutto il settore se non vogliamo che sia distrutta la tipicità del prodotto. Nella provincia di Parma vi sono sei o sette comuni che producono il prosciutto di Parma, gli altri producono prosciutti che non hanno le caratteristiche del prodotto tipico.

MASCHIELLA. La questione non credo debba interessare la nostra Commissione in modo particolare; voglio comunque prendere l'intervento dell'onorevole Martelli come sti-

molo per un approfondimento della questione. Come si viene a trovare un prodotto che si è formato attraverso i secoli nel gusto e nei modi di produzione, nel momento in cui avviene una trasformazione nei gusti stessi, nei mercati e addirittura nelle confezioni? Non possiamo ignorare che i super-mercati al giorno d'oggi esercitano una influenza notevole sia sui produttori che sui consumatori, e impongono certe misure nella confezione, certi colori, certe caratteristiche particolari. Conseguentemente, di fronte a questi cambiamenti dobbiamo preoccuparci di garantire tanto il produttore che il consumatore: il primo, per difenderlo da coloro che usano i mezzi a disposizione della tecnologia moderna per fare un prodotto artefatto e venderlo allo stesso prezzo di quello prodotto tradizionalmente; il secondo, per tutelarlo dalle sofisticazioni di ogni specie.

Se vi è chi riesce a produrre un prosciutto in tre o quattro mesi, anziché in dodici o tredici, vuol dire che farà circolare il suo capitale tre volte, rispetto a chi lo produce in un tempo lungo; il guadagno è anzi più che proporzionale rispetto alla circolazione del prodotto. Il produttore che mette in commercio un prosciutto di qualità scadente, usufruisce spesso dello stesso nome, delle stesse tradizioni che accompagnano i prodotti di qualità superiore. Allora io credo che sia opportuno demandare alle organizzazioni locali (che potrebbero essere le regioni, gli uffici agricoli, o gli enti interessati a queste attività), la regolamentazione specifica dei singoli casi; altrimenti dovremmo varare numerosissime leggi e sempre nell'incertezza di una loro applicazione.

Inoltre vorrei porre una domanda: il suino viene allevato in un certo modo, mangia determinati cibi, viene ammazzato e lavorato in una certa maniera; ma chi può garantire che i prosciutti confezionati a Parma provengono dai suini di Parma?

VAGHI, *Relatore*. Adesso possono esserci delle frodi, ma queste leggi dovrebbero impedirle nel futuro.

MASCHIELLA. Credo che la cosa più giusta che la nostra Commissione possa fare sia quella di arrivare ad una proposta di legge che permetta di affrontare globalmente tutta la materia.

MILANI. Anch'io penso che sia necessario fare una legge organica che classifichi, indicando le loro caratteristiche qualitative, certi prodotti ben individuati, come appunto il prosciutto. Altrimenti, ogni singolo prodotto (pensate agli insaccati, per esempio) ci costringerebbe produrre una leggina corrispondente.

HELFER. Ho letto ieri su una rivista tedesca che in Germania una ditta produce ben 175 qualità di salsicce ognuna con una denominazione particolare. Se anche in Italia si procedesse così...

MILANI. È assurdo fare molte leggi. Occorre studiare un sistema che permetta di superare questo *impasse*. Io proporrei di fondere intanto le due proposte di legge che riguardano i prosciutti di Parma e di San Daniele, cioè quelli che godono di maggiore prestigio sul mercato e che vanno quindi tutelati con maggiore rigore; e poi predisporre una legge-quadro per classificare diversi tipi di prosciutto con le loro varie caratteristiche.

PRESIDENTE. Hanno chiesto di parlare gli onorevoli Micheli Pietro e Lepre che partecipano alla seduta come proponenti rispettivamente delle proposte di legge n. 1678 e 1741. Ne hanno facoltà.

MICHELI PIETRO. Non entro nel merito delle proposte, perché il relatore le ha illustrate esaurientemente, ma vorrei rivolgere un invito alla Commissione: che si prenda un provvedimento per quanto riguarda le zone tipiche. Questo è quello che più mi preme come proponente di una delle due proposte di legge in esame. Abbiamo lamentato frodi sempre più estese, abbiamo compreso che il mercato di certi nostri prodotti va tutelato, e ciò non solo nell'interesse dei produttori, ma nell'interesse generale. Io sono convinto che il discorso che stiamo facendo vada ampliato anche ad altre eventuali zone che aspirino ad un riconoscimento dei loro prodotti tipici. Ma in questo momento ritengo sia più urgente provvedere alla tutela dei prodotti che godono di maggiore prestigio e notorietà in campo internazionale come il prosciutto di Parma e quello di San Daniele.

LEPRE. Sono d'accordo con le conclusioni dell'onorevole Micheli. Vorrei solo fare una precisazione: la proposta di legge che porta il mio nome è stata formulata, anche nel nuovo testo adeguato alla proposta di legge n. 1678, dall'assessorato per l'industria, il commercio e l'artigianato della nostra regione. Noi abbiamo dei prosciutti tipici a livello regionale, come quello di Sauris o come il Pro-

secco; ma la nostra preoccupazione maggiore è difendere un prodotto come quello di San Danlele, che ormai è conosciuto in tutto il mondo, e deve quindi essere tutelato in maniera adeguata, anche per proteggere tutta quella attività economica che ruota attorno ad esso. Il prosciutto di San Daniele si limita al territorio del comune di San Daniele che garantisce nella sua limitatezza le caratteristiche costanti di stagionatura; ma se apriamo la valvola, tutti i prosciutti del Friuli diventano San Daniele. Vorrei quindi che si definissero questi due prodotti affermati a livello internazionale, anche per salvaguardare il credito di genuinità dei prodotti nazionali.

PRESIDENTE. Mi permetto di fare osservare che dal merito delle tre proposte di legge siamo passati a fare considerazioni, pur valide, sulla tecnica legislativa. Prego pertanto gli onorevoli colleghi di voler restare nel tracciato delle relazioni per esaminare successivamente l'altra questione, rispetto alla quale vorrei dire subito che può soccorrerci lo stesso ordine in cui sono presentate le proposte di legge. Dopo le repliche del Governo e dei relatori, possiamo passare agli articoli solo per quanto riguarda le proposte di legge nn. 1678 e 1741, senza peraltro assumere definitive posizioni di preclusione rispetto al nostro lavoro futuro.

ALESI. Mi meraviglia di aver sentito sollevare delle obiezioni di carattere generale, pur sotto certi aspetti valide, che coincidono con le resistenze opposte a questo tipo di provvedimenti da certi gruppi di grandi industriali, i quali non possono naturalmente vedere di buon occhio la protezione del prodotto non di massa. È evidente che in Italia, date le condizioni ambientali, si deve pensare a proteggere la tipicità dei prodotti di contro ai prodotti di massa, nel momento in cui si fanno prodotti sintetici, come i prosciutti stagionati in venti giorni. Si tratta di una tutela inernazionale più che nazionale. Dopo uno o due anni vedremo come funzionano i consorzi e allora si potrà predisporre una legge-quadro.

PRESIDENTE. Nessun altro chiedendo di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale.

MERENDA, Relatore. Il Presidente ha anticipato gli argomenti che volevo svolgere in merito alla procedura. Asteniamoci dal decidere di prendere in considerazione solo le

proposte di legge riguardanti il prosciutto di Parma e di San Daniele; constatiamo semplicemente che per la proposta di legge riguardante il prosciutto di Modena mancano alcuni pareri e non possiamo quindi procedere all'approvazione.

Ringrazio tutti i colleghi che sono intervenuti; essi hanno dimostrato che, pur essendo la nostra un'assemblea politica, quando si parla di problemi specifici ci spogliamo del nostro colore politico e portiamo il nostro contributo obiettivo. Non ho l'esperienza dell'onorevole Vaghi, ma ho visitato la zona e mi sono reso conto che effettivamente la produzione del prosciutto di Parma copre il 50 per cento della produzione italiana. Basta questo a dimostrare l'urgenza e l'opportunità del provvedimento. Poiché non mi sembra di aver sentito obiezioni, non credo di dover rispondere ad alcuno in particolare; prendo dunque atto della unanime convergenza sul provvedimento e prego i colleghi di dare il loro apporto al perfezionamento degli articoli.

VAGHI, Relatore. Accetto anch'io la proposta del Presidente di ritenere chiusa la discussione generale sulle tre proposte di legge e di passare subito agli articoli solo per le prime due; e, mentre ringrazio tutti gli intervenuti, vorrei dire che le preoccupazioni dell'onorevole Martelli sono anche mie. Il problema delle sofisticazioni è attuale: la mortadella di Bologna che noi mangiamo, ad esempio, non è quella che dovrebbe essere, anche se è ugualmente gradevole al palato perché vi è impiegata molta farina di latte.

L'importante è appunto che non vi sia frode, cioè che siano garantiti sia il consumatore che il produttore. Qui sorge il problema del controllo del distacco della coscia dal resto del suino, per evitare l'impiego di animale congelato o refrigerato: è in quel momento che il sigillo deve garantire l'impiego di un suino macellato di fresco.

Ritengo inoltre che il ricorso alla leggequadro sia troppo lungo e laborioso per cui vorrei pregare i colleghi Maschiella e Milani di accettare la nostra soluzione, magari nei termini proposti dall'onorevole Alesi.

MAMMI, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. A me sembra che si stia delineando in Commissione una posizione sulla quale converge la quasi totalità degli intervenuti: quella di procedere subito all'approvazione delle due proposte di legge relative al prosciutto di San Daniele e

a quello di Parma. Debbo anche rilevare che le preoccupazioni dell'onorevole Martelli mi sembra che siano state superate sotto il profilo procedurale dall'elegante proposta del nostro Presidente.

Non mi sembra che il ricorso alla leggequadro possa effettivamente garantire le reali, singole tipicità del prodotto; ritengo preferibile l'attuazione dei provvedimenti in esame e, per quanto riguarda la vigilanza (che a mio parere dovrebbe essere decentrata), mi riprometto di fare una rapida indagine allo scopo di vedere se dalle attività delle Camere di commercio e dalle raccolte di usi e consuetudini, si possano trarre dati che consentano di tutelare meglio in futuro la tipicità dei prodotti. Ritengo cioè che attraverso queste eventuali informazioni (di cui, non avendo molta familiarità con le raccolte di usi e consuetudini, non sono in grado ora di anticipare la portata), sarà forse più semplice fissare i confini della normativa a tutela dei prodotti tipici.

PRESIDENTE. Passiamo all'esame degli articoli della proposta di legge n. 1678. Cominciamo con il capo primo: « Della denominazione d'origine della corrispondente zona di produzione e delle caratteristiche merceologiche ». Do lettura dell'articolo 1:

ART. 1.

La denominazione « Prosciutto di Parma » è riservata esclusivamente al prosciutto le cui fasi di preparazione, dalla salagione alla stagionatura ultimata, hanno luogo nella zona tipica di produzione compresa nella provincia di Parma a sud di una linea parallela alla via Emilia distante dalla stessa per una profondità di chilometri cinque e non superiore a metri novecento di altitudine. La zona è geograficamente limitata a est dal corso del fiume Enza, a ovest dal corso del torrente Stirone, e comprende in tutto o in parte, nell'osservanza dei limiti geografici ed altimetrici suddetti, il territorio dei seguenti comuni: in pianura Parma e Montechiarugolo; in collina Salsomaggiore Terme, Fidenza, Noceto, Pellegrino, Medesano, Collecchio, Varano Melegari, Fornovo Taro, Felino, Sala Baganza, Langhirano, Lesignano Bagni, Traversetolo, Neviano Arduini, Calestano, Terenzo; in montagna Varsi, Bardi, Bore, Solignano, Bedonia, Compiano, Tornolo, Albareto, Borgotaro, Valmozzola, Berceto, Corniglio, Tizzano Val Parma, Monchio delle Corti, Palanzano.

Gli onorevoli Micheli Pietro ed altri propongono il seguente emendamento:

Sostituire il primo periodo dell'articolo con il seguente:

« La denominazione "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto avente caratteristiche qualitative dovute all'ambiente geografico – comprensivo dei fattori naturali ed umani – e le cui fasi di preparazione, dalla salagione alla stagionatura ultimata, hanno luogo nella zona tipica di produzione, che comprende il territorio pedemontano e montano della provincia di Parma, a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a 5 chilometri, fino ad una altitudine non superiore ai novecento metri ».

Pongo in votazione l'emendamento sostitutivo Micheli Pietro ed altri.

(È approvato).

Pongo in votazione l'articolo 1 quale risulta dall'emendamento approvato:

ART. 1.

La denominazione « prosciutto di Parma » è riservata esclusivamente al prosciutto avente caratteristiche qualitative dovute all'ambiente geografico - comprensivo dei fattori naturali ed umani - e le cui fasi di preparazione, dalla salagione alla stagionatura ultimata, hanno luogo nella zona tipica di produzione, che comprende il territorio pedemontano e montano della provincia di Parma, a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a 5 chilometri, fino ad una altitudine non superiore ai 900 metri. La zona è geograficamente limitata a est dal corso del fiume Enza, a ovest dal corso del torrente Stirone, e comprende in tutto o in parte, nell'osservanza dei limiti geografici ed altimetrici suddetti, il territorio dei seguenti comuni: in pianura Parma e Montechiarugolo; in collina Salsomaggiore Terme, Fidenza, Noceto, Pellegrino, Medesano, Collecchio, Varano Melegari, Fornovo Taro, Felino, Sala Baganza, Langhirano, Lesignano Bagni, Traversetolo, Neviano Arduini, Calestano, Terenzo; in montagna Varsi, Bardi, Bore, Solignano, Bedonia, Compiano, Tornolo, Albareto, Borgotaro, Valmozzola, Berceto, Corniglio, Tizzano Val Parma, Monchio delle Corti, Palanzano.

(È approvato).

Passiamo all'articolo 2. Ne do lettura:

ART. 2.

Il prosciutto di Parma è ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti, esclusi verri e scrofe, le cui masse muscolari hanno per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche, allevati in stabulazione nell'Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto e Piemonte, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

Gli onorevoli Micheli Pietro e Martelli hanno presentato i seguenti emendamenti:

Aggiungere tra la parola: « suini », e la parola: « pesanti », la parola: « adulti ».

Aggiungere all'articolo il seguente periodo:

« Dette cosce tranne la refrigerazione non debbono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione ».

MICHELI PIETRO. Proponiamo il primo emendamento perché con i suini piccoli si fabbricano dei prosciutti che non hanno niente a che vedere con il prosciutto di Parma.

MERENDA, Relatore. Sono d'accordo.

PRESIDENTE. Passiamo alla votazione dei due emendamenti.

Pongo in votazione il primo emendamento aggiuntivo Micheli Pietro e Martelli.

(È approvato).

Pongo in votazione il secondo emendamento aggiuntivo Micheli Pietro e Martelli. (È approvato).

Pongo in votazione l'articolo 2 quale risulta dagli emendamenti testé approvati:

ART. 2.

Il prosciutto di Parma è ricavato dalla coscia fresca di suini adulti pesanti, esclusi verri e scrofe, le cui masse muscolari hanno per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche, allevati in stabulazione nell'Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto e Piemonte, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dis-

sanguati. Dette cosce, tranne la refrigerazione non debbono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

(È approvato).

Passiamo all'articolo 3. Ne do lettura:

ART. 3.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma, a stagionatura ultimata non inferiore a nove mesi, decorrenti dall'inizio della salagione, sono inoltre:

- 1) per il prosciutto con osso:
- a) forma esteriore: tondeggiante, a coscia di pollo, e privo della parte distale (piedino); tale forma caratteristica è ottenuta per mezzo della rifilatura dell'eccesso di grasso non aderente al piatto della coscia, asportazione di parte delle cotenne e di grasso di copertura, e limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (o noce) a distanza non superiore a centimetri due;
- b) peso: non inferiore ai chilogrammi sette;
- c) colore al laglio: generalmente roseo vivo:
- d) aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione. Il prosciutto di Parma non è sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
 - 2) per il prosciutto disossato:
- a) il prosciutto disossato al termine del prescritto periodo di maturazione conserva le stesse caratteristiche di colore, aroma e sapore di cui alle lettere c) e d) del punto 1);
- b) peso: non inferiore ai chilogrammi cinque e mezzo;
- c) forma: il prosciutto disossato è confezionato in forme variabili.

Gli onorevoli Micheli Pietro e Martelli hanno presentato i seguenti quattro emendamenti:

Sostituire le prime quattro righe con il seguente testo: « Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma, considerate nel loro insieme ed a stagionatura ultimata sono inoltre: »

Sostituire la lettera b) del numero 1 con la seguente: « b) peso: normalmente intorno agli 8 o 9 chilogrammi e comunque non inferiore ai 7 chilogrammi; »

Sostituire la lettera c) del numero 1 con la seguente: « c) colore al taglio: caratteristico

tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse; »

Aggiungere all'articolo il seguente comma: « Il periodo di stagionatura decorre dall'inizio della salagione e varia in relazione alle condizioni ambientali ed al peso dei prosciutti; comunque non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutti tra i 7 e i 9 chilogrammi e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 chilogrammi. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno metallico di cui all'articolo 5 »

MICHELI PIETRO. Questi emendamenti sono stati oggetto di lunga discussione. Si è giunti a questa soluzione per salvaguardare il minimo di sette chilogrammi di peso, ma nello stesso tempo, per offrire un incentivo alle imprese le quali possono valorizzare il loro prodotto con un peso maggiore. Non vedo perché ci debbano essere preoccupazioni dal momento che il minimo di sette chilogrammi è ugualmente garantito.

MAMMI, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Per quanto riguarda il primo emendamento il Governo è d'accordo. Per quanto riguarda il secondo, invece, vorrei fare notare che, mentre la prima dizione: « peso non inferiore ai sette chilogrammi » è estremamente precisa, con la nuova dizione: « peso normalmente intorno agli 8 o 9 chilogrammi », si viene a dar vita ad una norma molto vaga. Quindi, o stabiliamo un peso massimo rispetto ai sette chilogrammi, e allora la norma continua ad essere estremamente lineare, oppure lasciamo la vecchia dizione immutata.

MILANI. Ma è il produttore che deve decidere a sua discrezione.

MAMMÌ, Sottosegretàrio di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Non mi oppongo. Per quanto riguarda gli altri emendamenti proposti dagli onorevoli Micheli Pietro e Martelli sono d'accordo.

MERENDA, *Relatore*. Sono favorevole ai quattro emendamenti.

PRESIDENTE. Passiamo alle votazioni. Pongo in votazione il primo emendamento sostitutivo presentato dagli onorevoli Micheli Pietro e Martelli.

(È approvato).

Pongo in votazione il secondo emendamento sostitutivo.

(È approvato).

Pongo in votazione il terzo emendamento sostitutivo.

(È approvato).

Pongo in votazione il quarto emendamento aggiuntivo Micheli Pietro e Martelli.

(È approvato).

Pongo in votazione l'articolo 3 quale risulta dopo gli emendamenti testé approvati:

ART. 3.

Le specifiche carattestiche merceologiche del prosciutto di Parma, considerate nel loro insieme ed a stagionatura ultimata sono inoltre:

- 1) per il prosciutto con osso:
- a) forma esteriore: tondeggiante, a coscia dipollo, e privo della parte distale (piedino); tale forma caratteristica è ottenuta per mezzo della rifilatura dell'eccesso di grasso non aderente al piatto della coscia, asportazione di parte delle cotenne e di grasso di copertura, e limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (o noce) a distanza non superiore a centimetri due;
- b) peso: normalmente intorno agli 8 o 9 chilogrammi e comunque non inferiore ai 7 chilogrammi;
- c) colore al taglio: caratteristico tra il rosa e il rosso inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- d) aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata; ed aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione. Il prosciutto di Parma non è sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
 - 2) per il prosciutto disossato:
- a) il prosciutto disossato al termine del prescritto periodo di maturazione conserva le stesse caratteristiche di colore, aroma e sapore di cui alle lettere c) e d) del punto 1);
- b) peso: non inferiore ai chilogrammi cinque e mezzo;
- c) forma: il prosciutto disossato è confezionato in forme variabili.

Il periodo di stagionatura decorre dall'inizio della salagione e varia in relazione alle condizioni ambientali ed al peso dei prosciutti; comunque non deve essere inferiore ai 10 mesi per i prosciutti tra i 7 e i 9 chilogrammi e non inferiore ai 12 mesi per quelli

v legislatura — dodicesima commissione — seduta del 29 aprile 1970

di peso eccedente i 9 chilogrammi. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno metallico di cui all'articolo 5.

(È approvato).

Passiamo al capo secondo: « Dei controlli della produzione ». Do lettura dell'articolo 4:

ART. 4.

Le ditte produttrici del prosciutto di Parma – e per quanto attiene a detta specifica produzione – sono tenute a consentire le ispezioni dei locali di lavorazione, nonché i controlli, le verifiche, gli esami, sia delle carni da lavorare, o lavorate, sia dei metodi di produzione, sia in ordine alla tenuta dei registri e della documentazione necessaria, atti a mostrare che la provenienza, le modalità e durata di lavorazione dei prosciutti corrispondono ai requisiti prescritti adla presente legge.

Ai sensi della presente legge si intende per produttore l'impresa che da almeno un triennio compia tutte le operazioni di lavorazione del prosciutto e sia autorizzata secondo le leggi sanitarie.

Gli onorevoli Merenda, Martelli e Micheli Pietro hanno presentato il seguente emendamento:

Sostituire l'intero articolo 4 con il seguente: « Le ditte produttrici del prosciutto di Parma – e per quanto attiene a detta specifica produzione – sono tenute a consentire le ispezioni dei locali di lavorazione, i controlli, le verifiche, e gli esami delle carni da lavorare e lavorate, nonché ad impiantare e a conservare i registri e la documentazione necessarie a dimostrare che la provenienza, le modalità e la durata della lavorazione dei prosciutti, corrispondono ai requisiti prescritti dalla presente legge.

Ai sensi della presente legge si intende per produttore l'impresa che compia tutte le operazioni di lavorazione del prosciutto indicate all'articolo 1 e sia autorizzata, secondo le vigenti leggi sanitarie ».

MICHELI PIETRO. Si tratta di un emendamento suggerito, attraverso la camera di commercio di Parma, dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato. In particolare, al secondo comma proponiamo di sopprimere le parole « da almeno un triennio » perché non riteniamo giusto che i produttori debbano aspettare almeno tre anni

prima di avere la possibilità di realizzare un prodotto tipico.

MAMMI, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Io penso che la conservazione dei registri e della documentazione atti a dimostrare che la provenienza, le modalità e la durata di lavorazione dei prosciutti corrisponda ai requisiti prescritti dalla legge, debba essere ben definita nel tempo. Quindi occorre fissare un termine ben preciso.

Entro quanto tempo è normalmente consumato il prosciutto?

VAGHI. Entro un anno e mezzo o due.

MAMM1, Sottosegretario di Stato per l'industria il commercio e l'artigianato. Bene, fissiamo allora il termine di tre anni.

PRESIDENTE. Per la contabilità vi sono 5 anni ed il *maior* comprende il *minor*.

MICHELI PIETRO. Si può stabilire in sede di regolamento.

MAMM¹, Sottosegretario di Stato per l'industria il commercio e l'artigianato. D'accordo.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 4 nel testo sostitutivo proposto dagli onorevoli Merenda, Micheli Pietro e Martelli e accolto dal relatore e dal Governo.

(E approvato).

Do lettura dell'articolo 5:

ART. 5.

All'atto della introduzione negli stabilimenti di lavorazione dislocati nella zona tipica, le cosce suine fresche dovranno essere munite di una marchiatura indelebile o un sigillo atti ad individuare la loro provenienza, nonché la data di inizio della lavorazione (salagione).

Il prosciutto di Parma deve essere immesso al consumo provvisto di un particolare contrassegno atto a consentire, in via permanente, la identificazione e la qualificazione del prodotto.

Gli onorevoli Micheli Pietro e Martelli propongono i seguenti emendamenti:

Aggiungere, al primo comma, dopo le parole: « la loro provenienza », le parole: « dalle zone di cui all'articolo 2 »,

Sostituire il secondo comma con il sequente:

« Il prosciutto di Parma, decorso il periodo minimo di stagionatura indicato dall'articolo 3, sia esso intero o disossato e comunque confezionato, deve essere immesso al consumo provvisto di un particolare contrassegno atto a consentire in via permanente la identificazione e la qualificazione del prodotto ».

VAGHI. Basta la marchiatura indelebile o si vuole una marchiatura a fuoco?

MILANI. Sarà il produttore a farla o fuoco se vuole che risulti veramente indelebile.

PRESIDENTE. Pongo in votazione il primo emendamento Micheli Pietro e Martelli all'articolo 5.

(E approvato).

Pongo in votazione il secondo emendamento Micheli Pietro e Martelli all'articolo 5. (*E approvato*).

Pongo in votazione l'articolo 5 quale risulta dagli emendamenti testé apportati:

ART. 5.

All'atto della introduzione negli stabilimenti di lavorazione dislocati nella zona tipica, le cosce suine fresche dovranno essere munite di una marchiatura indelebile o un sigillo atti ad individuare la loro provenienza dalle zone di cui all'articolo 2, nonché la data di inizio della lavorazione (salagione).

Il prosciutto di Parma, decorso il periodo minimo di stagionatura indicato all'articolo 3, sia esso intero, disossato o comunque confezionato, deve essere immesso al consumo provvisto di un particolare contrassegno atto a consentire in via permanente la identificazione e la qualificazione del prodotto.

(E approvato).

Passiamo al capitolo terzo: « Della vigilanza e dei consorzi volontari ». Do lettura dell'articolo 6:

ART. 6.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge è svolta dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri della sanità e dell'agricoltura e delle foreste. MAMMI, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Che cosa significa che la vigilanza « è svolta » dal Ministero dell'industria di concerto con i Ministeri della sanità e dell'agricoltura? Che essa è sottratta agli enti territoriali che attualmente sono competenti per la vigilanza sanitaria ed annonaria? Il comune di Parma può esercitare un controllo secondo la legge del 1962 sia sotto l'aspetto sanitario sia annonario che sembra essere escluso dalla formulazione dell'articolo 6. Propongo quindi il seguente emendamento aggiuntivo: « oltreché dagli enti autarchici territoriali che attualmente la esercitano secondo le norme vigenti ».

MERENDA, Relatore. D'accordo.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'emendamento proposto dal Sottosegretario.

(È approvato).

Pongo in votazione l'articolo 6 quale risulta dall'emendamento testé approvato:

ART. 6.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge è svolta dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministeri della sanità e dell'agricoltura e delle foreste, oltre che dagli enti autarchici territoriali che attualmente la esercitano secondo le leggi vigenti.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 7:

ART. 7.

- I Ministeri suddetti, di concerto fra loro, con decreto da pubblicarsi nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica, possono affidare l'incarico di vigilanza ad un solo consorzio volontario di produzione, purché esso:
- 1) comprenda tra i propri soci non meno del 35 per cento dei produttori della zona tipica, in rappresentanza del 35 per cento almeno della produzione media dell'ultimo triennio:
- 2) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione al consorzio a parità di diritti, di qualsiasi produttore del « Prosciutto di Parma », qualificato tale ai sensi della presente legge;
- 3) garantisca per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui

dispone, un efficace ed imparziale svolgimento della vigilanza affidatagli.

Il consorzio a cui viene affidato l'incarico è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, che la esercita d'intesa con i Ministeri della sanità e dell'agricoltura e foreste.

Qualsiasi modificazione dello statuto deve essere preventivamente approvata dai Ministeri suddetti di concerto fra loro.

Gli onorevoli Micheli Pietro e Martelli presentano i seguenti emendamenti:

Aggiungere al secondo comma le parole: « particolarmente attraverso la stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari in Parma »;

Aggiungere al terzo comma tra le parole « dello statuto » e la parola « deve » le parole « del Consorzio sopra indicato ».

MAMMI, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Nella proposta di legge n. 2423 si parla del 50 per cento dei produttori compresi nel consorzio volontario in rappresentanza del 50 per cento della produzione mentre nelle altre due ci si riferisce ad una percentuale del 35 per cento sia per i produttori che per la produzione. Ora, il problema della vigilanza attraverso i consorzi è problema piuttosto delicato; la percentuale del 50 per cento mi sembra più cautelativa rispetto al tipo di controllo affidato agli interessati.

VAGHI. Da questo punto di vista vale la pena di uniformare i tre provvedimenti.

ALESI. Per il prosciutto di Parma sarei favorevole a lasciare la dizione « non meno del 35 per cento » perché per una zona come la parmense, così estesa da comprendere 180 produttori, la percentuale del 50 per cento mi sembra esagerata. Del resto, dire « non meno del 35 per cento » non significa escludere il 50 per cento.

MERENDA, Relatore. Vorrei fare una proposta di compromesso. Riguardo alla possibilità di affidare la vigilanza a consorzi volontari per il fatto che si tratta di organismi già vigenti pur senza un riconoscimento legislativo, non mi pare si tratti di controllori controllati, ma semmai di qualcosa di simile a sindacati che esercitino un controllo sull'andamento generale dell'attività sindacale. In sostanza questo controllo a che cosa è di-

retto? È diretto a fare in modo che coloro i quali, al di fuori del consorzio (perché coloro che sono nel consorzio hanno evidentemente tutto l'interesse a rispettare le norme) usano il marchio « prosciutto di Parma » senza che questo sia passato attraverso tutta la trafila prevista dalla legge, siano puniti in base alle sanzioni previste al capo quarto. Quanto alle percentuali dei produttori e della produzione non sarebbe meglio lasciare il 35 per cento dei produttori in rappresentanza del 50 per cento della produzione?

MILANI. Vorrei rilevare che all'interno del consorzio potrebbe verificarsi il caso che chi esercita il controllo potrebbe essere molto indulgente per ciò che lo riguarda e molto fiscale invece per i controlli esterni. Il controllo, secondo me, deve essere esercitato esclusivamente dagli enti pubblici di cui all'articolo 6.

MAMMI, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Vorrei fare una proposta di tipo transattivo nella formulazione dell'articolo 7. Al primo comma cioè sostituire le parole: « possono affidare l'incarico della vigilanza », con le parole: « possono avvalersi ai fini della vigilanza anche dell'attività d'un solo, eventuale consorzio di produzione ». Questo significa che il consorzio può denunciare agli organi di vigilanza la trasgressione della legge, e che il ministero in causa può esercitare il controllo indipendentemente dal consorzio. Per quanto riguarda la percentuale dei produttori e della produzione penso che, poiché abbiamo parlato anche di aziende artigianali, di piccole e di medie aziende, gli imprenditori debbano essere rappresentati almeno per il 50 per cento.

MARTELLI. Tenendo anche presente che solo dieci ditte hanno il 50 per cento della produzione!

MARMUGI. La proposta dell'onorevole Merenda è preclusiva alle piccole e medie aziende.

MERENDA, *Relatore*. Oggi il consorzio volontario raggruppa il 70 per cento della produzione.

OLMINI. Vorrei comunque esprimere delle riserve su questo articolo, perché non riesco a comprendere perché un consorzio vo-

lontario debba esercitare un controllo su alcuni produttori che volontariamente non vogliono aderirvi.

MAMMI, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Proprio a questo scopo ho proposto di sostituire le parole: « possono affidare l'incarico della vigilanza », con le parole: « possono avvalersi ai fini della vigilanza ». Occorre tener conto che molto spesso questo controllo si finisce col non esercitarlo, e che è stabilito nel punto 2 che il consorzio « sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione al consorzio di qualsiasi produttore del « Prosciutto di Parma », qualificato tale ai sensi della presente legge ».

PRESIDENTE. Il potere di controllo resta agli organi pubblici.

MILANI. Ma se noi affidiamo l'incarico della vigilanza ai consorzi, gli organi pubblici finiscono per restarne esclusi.

MERENDA, Relatore. Una delle condizioni necessarie perché questi consorzi volontari possano vedersi affidato l'incarico della vigilanza è che essi siano retti da uno statuto che consenta l'ammissione al consorzio, a parità di diritti, di qualsiasi produttore di prosciutto di Parma, qualificato tale ai sensi della presente legge.

PRESIDENTE. Passiamo agli emendamenti. Il Governo propone il seguente emendamento:

Sostituire al primo comma le parole: « possono affidare l'incarico della vigilanza ad uno solo », con le parole: « possono avvalersi ai fini della vigilanza anche dell'attività di un solo, eventuale ».

(È approvato).

Il Governo propone il seguente altro emendamento:

Sostituire al secondo comma, alla seconda e alla terza riga, le parole: « 35 per cento », con le parole: « 50 per cento ».

(È approvato).

Pongo in votazione il primo emendamento aggiuntivo Micheli Pietro e Martelli, di cui ho già dato lettura.

(È approvato).

Pongo in votazione il secondo emendamento aggiuntivo Micheli Pietro e Martelli di cui ho già dato lettura.

(E approvato).

Pongo in votazione l'articolo 7 quale risulta dopo gli emendamenti testé approvati:

- « I Ministeri suddetti, di concerto tra loro, con decreto da pubblicarsi nella Gazzetta ufficiale della Repubblica, possono avvalersi ai fini della vigilanza anche dell'attività di un solo, eventuale consorzio volontario di produzione, purché esso:
- 1) comprenda tra i propri soci non meno del 50 per cento dei produttori delle zone tipiche, in rappresentanza del 50 per cento della produzione media dell'ultimo triennio;
- 2) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione al consorzio, a parità di diritti, di qualsiasi produttore del "prosciutto di Parma", qualificato tale ai sensi della presente legge;
- 3) garantisca per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento della vigilanza affidatagli.

Il consorzio a cui viene affidato l'incarico è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, che la esercita d'intesa con i Ministeri della sanità e dell'agricoltura e foreste particolarmente attraverso la stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari in Parma.

Qualsiasi modificazione dello statuto del Consorzio sopra indicato deve essere preventivamente approvata dai Ministeri suddetti di concerto fra loro ».

(È approvato).

Passiamo all'articolo 8. Ne dò lettura:

ART. 8.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque immette al consumo sotto la denominazione di cui all'articolo 1, prosciutti non rispondenti alle prescrizioni della presente legge; chiunque fa uso della denominazione « Prosciutto di Parma », accompagnata da qualificativi o da diminutivi o da maggiorativi o da consimili deformazioni dell'anzidetto nome di origine o comunque fa uso di indicazioni o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, per indicare prodotti non aventi i requisiti prescritti dalla presente

legge, è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa da lire 10.000 a lire 50.000 per ogni prosciutto posto in vendita o comunque distribuito per il consumo, fino ad un massimo di 5 milioni di lire.

L'onorevole Pietro Micheli ha presentato il seguente emendamento:

Inserire dopo le parole: « trarre in inganno l'acquirente » e prima delle parole: « per indicare prodotti » le parole: « ivi comprese talune indicazioni in lingue estere ormai consolidate dalla tradizione, come Jambon de Parme, Parma Ham e simili ».

MICHELI PIETRO. Ritengo necessario garantire anche la tutela contro le frodi con denominazione in lingua estera.

MAMMI, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Vorrei fare un'osservazione per quanto riguarda le sanzioni di carattere penale: se le indicazioni dei prodotti in lingua straniera sono consolidate dalla tradizione, non sorge alcun problema. Ma se non è così, diventa molto difficile stabilire delle sanzioni penali contro chi abusa di queste indicazioni in lingua estera. Proporrei dunque la dizione: « ivi comprese le indicazioni comunque traducenti in lingua straniera l'espressione " prosciutto di Parma" ».

MERENDA, Relatore. Io proporrei di inserire l'emendamento dopo la parola « origine ».

MICHELI PIETRO. Sono d'accordo.

ALESI. Se, ad esempio, un produttore straniero mette in commercio un prosciutto sotto la denominazione di « prosciutto di Parma », chi lo colpisce?

MICHELI PIETRO. Esiste la convenzione di Lisbona.

MAMMI, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. È troppo poco. Anche un acquirente avveduto può essere tratto in inganno dall'etichetta « Prosciutto di Parma ». Un produttore italiano, ad esempio, potrebbe mandare un prosciutto all'estero sotto la denominazione di « prosciutto di Parma » e trarre in inganno gli acquirenti. Dobbiamo trovare una formula per dire tutto questo.

MICHELI PIETRO. Propongo di modificare il mio emendamento come segue:

Inserire dopo le parole: « detto nome di origine » le parole: « – ivi comprese le indicazioni in lingua estera traducenti l'espressione prosciutto di Parma – ».

PRESIDENTE. Pongo in votazione lo emendamento aggiuntivo Micheli Pietro nel nuovo testo.

(È approvato).

MERENDA, Relatore. La Commissione giustizia ha proposto nel suo parere che si faccia puramente e semplicemente riferimento agli articoli del codice penale che prevedono la sleale concorrenza e la contraffazione di pubblici sigilli o strumenti. Mi permetto di non accogliere questo suggerimento perché in leggi analoghe vigenti è già prevista, per fatti simili, una regolamentazione a parte; inoltre le pene previste dagli articoli 515 e 468 del codice penale sono molto più pesanti. Il primo prevede la reclusione fino a due anni, mentre l'articolo 8 in esame fino a sei mesi; il secondo prevede un massimo di 5 anni di reclusione che nell'articolo 8 è ridotto ad un anno.

MICHELI PIETRO. In materia di prodotti tipici abbiamo sempre adottato principi di normativa penale autonomi.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 8 quale risulta dall'emendamento testé approvato:

ART. 8.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque immette al consumo sotto la denominazione di cui all'articolo 1, prosciutti non rispondenti alle prescrizioni, della presente legge; chiunque fa uso della denominazione « Prosciutto di Parma », accompagnata da qualificativi o da diminutivi o da maggiorativi o da consimili deformazioni dell'anzidetto nome di origine - ivi comprese le indicazioni in lingua estera traducenti l'espressione « Prosciutto di Parma » - o comunque fa uso di indicazioni o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, per indicare prodotti non aventi i requisiti prescritti dalla presente legge, è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa da lire 10.000 a lire 50.000 per ogni prosciutto posto in vendita o comunque distribuito per il consumo, fino ad un massimo di 5 milioni di lire.

(È approvato).

Poiché agli articoli 9 e 10 non sono stati presentati emendamenti, li porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura:

ART. 9.

Chiunque contraffà, altera o comunque fa uso illecito delle marchiature o del sigillo, e del contrassegno di cui all'articolo 5 della presente legge, ovvero li usa alterati o contraffatti è punito con la reclusione fino ad un anno e con la multa da lire 100.000 a lire 1.000.000.

(È approvato).

ART. 10.

In caso di recidiva, o nel caso che siano destinati alla vendita o comunque alla esportazione in paese straniero – sotto la denominazione di cui all'articolo 1 – prosciutti non rispondenti ai requisiti della presente legge, ovvero provvisti di marchiature, sigilli o contrassegni alterati o contraffatti, le pene di cui agli articoli 8 e 9 sono raddoppiate.

(E approvato).

Do lettura dell'articolo 11:

ART. 11.

Chiunque – per quanto attiene alla produzione del prosciutto di Parma – impedisce l'espletamento delle verifiche o tiene falsamente la documentazione ed i registri di cui al precedente articolo 4, è punito con la multa da lire 50.000 a lire 300.000.

Gli onorevoli Micheli Pietro e Martelli propongono il seguente emendamento:

Sostituire, l'intero articolo 11 con il seguente:

« Chiunque – per quanto attiene alla produzione del prosciutto di Parma – impedisce l'espletamento delle verifiche e dei controlli di cui al presente articolo 4 è punito con la multa da lire 100 mila a lire 500 mila; chi tiene falsamente i registri e la documentazione di cui allo stesso articolo 4 è punito con la multa da lire 80 mila a lire 400 mila.

Lo stesso, indipendentemente dall'applicazione di tali pene, può essere privato dagli organi preposti alla vigilanza di cui agli articoli 6 e 7 del diritto alla marchiatura indicata al secondo comma dell'articolo 5 per un periodo da 1 a 6 mesi ».

MAMMì, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Per

quanto riguarda il potere di togliere il diritto alla marchiatura, andrebbe precisato che questo potere spetta al Ministero. Per il secondo comma dell'articolo sostitutivo propongo pertanto la seguente dizione: « Lo stesso, indipendentemente dall'applicazione di tali pene può essere privato, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del diritto alla marchiatura indicata al secondo comma dell'articolo 5 per un periodo da 1 a 6 mesi ».

MARTELLI. L'organo di vigilanza è l'organo più immediato; se invece si aspetta il decreto del Ministro può passare un anno.

MAMMÌ, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Tutti abbiamo convenuto che la sanzione è piuttosto pesante e, mentre le altre sanzioni passano attraverso il voglio della magistratura, questa chi la decide? L'organo di vigilanza. Questo significa che potrebbe bastare solo la valutazione del consorzio?

MILANI. Propongo la dizione: « l'autorità di cui all'articolo 6 »; così può intendersi anche il comune.

MAMMÌ, Sottosegretario di Stato per l'industria il commercio e l'artigianato. I danni morali ed economici derivanti da una sanzione di questa portata sono di gran lunga superiori a 500.000 lire di multa.

ALESI. Ma sarebbero enormi anche i vantaggi economici, se dovesse passare un anno prima che la sanzione fosse applicata!

MERENDA, Relatore. Vorrei chiedere: noi prevediamo che accanto alle pene applicate dal magistrato vi sia il decreto ministeriale; ma se mentre pende il giudizio il decreto rende applicabile la sospensione dalla marchiatura, che cosa accadrà se l'imputato è poi assolto?

MAMMÌ, Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato. Vi è sempre questo rischio; altrimenti dovremmo dire che deve essere la magistratura a decidere la sospensione.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'emendamento sostitutivo Micheli Pietro-Martelli, modificato secondo quanto suggerito dal Sottosegretario Mammì.

(È approvato).

v legislatura — dodicesima commissione — seduta del 29 aprile 1970

L'articolo 11 rimane pertanto così formulato:

ART. 11.

Chiunque – per quanto attiene alla produzione del prosciutto di Parma – impedisce l'espletamento delle verifiche e dei controlli di cui al precedente articolo 4 è punito con la multa da lire 100 mila a lire 500 mila; chi tiene falsamente i registri e la documentazione di cui allo stesso articolo 4 è punito con la multa da lire 80 mila a lire 400 mila.

La stesso, indipendentemente dalla applicazione di tali pene, può essere privato, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del diritto alla marchiatura indicata al secondo comma dell'articolo 5 per un periodo da 1 a 6 mesi.

Passiamo all'esame dell'articolo 12. Poiché non sono stati presentati emendamenti, lo porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura.

ART. 12.

La condanna per alcuno dei delitti previsti dagli articoli 8, 9 e 10 della presente legge importa la pubblicazione della sentenza su due giornali a larga diffusione nazionale, dei quali uno quotidiano ed uno tecnico.

(E approvato).

Passiamo al capo quinto: « Disposizioni transitorie e finali ». Poiché sugli articoli 13 e 14 non sono stati presentati emendamenti li porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura.

ART. 13.

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 foreste, sono definite le norme per la esecuzione della presente legge concernenti in particolare:

- 1) le modalità e le fasi di preparazione del prosciutto di Parma secondo gli usi locali leali e costanti, ed atti a conferire, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative che hanno accreditato detta denominazione sui mercati italiani ed esteri;
- 2) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 4 della presente legge;

- 3) la costituzione del contrassegno di cui all'articolo 5 e le relative modalità per la sua gestione;
- 4) i sistemi di controllo della produzione del prosciutto e dell'applicazione delle marchiature, del sigillo e del contrassegno atti a garantire il rispetto delle norme contenute nella presente legge agli articoli 4 e seguenti.

(E approvato).

ART. 14.

La presente legge entra in vigore dodici mesi dopo la sua pubblicazione nella *Gaz*zetta Ufficiale della Repubblica.

(È approvato).

La proposta di legge sarà votata a scrutinio segreto al termine della seduta.

Passiamo all'esame degli articoli della proposta di legge n. 1741, concernente le denominazioni d'origine e tipica del prosciutto di San Daniele. Come già annunciato, il relatore Vaghi ed il proponente, onorevole Lepre, propongono un testo completamente nuovo rispetto a quello originario, che consta di 14 articoli e si uniforma nella sua formulazione e nella sua struttura al provvedimento testè approvato.

Se non vi sono obiezioni, questo testo sarà assunto come testo base.

(Così rimane stabilito).

Poiché su questi 14 articoli non sono stati presentati emendamenti, li porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura. Cominciamo dal Capo primo: « Della denominazione d'origine, della corrispondente zona di produzione e delle caratteristiche merceologiche ».

ART. 1.

La denominazione « prosciutto di San Daniele » (o « prosciutto di San Daniele del Friuli ») è riservata al prosciutto le cui fasi di produzione, dalla salatura alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione geograficamente individuata dagli attuali confini del comune di San Daniele del Friuli dipendendo le sue caratteristiche organolettiche e merceologiche dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione e da particolari metodi della tecnica di produzione.

(E approvato).

ART. 2.

Il prosciutto di San Daniele deve essere ricavato dalla coscia fresca, 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 9 mesi dalla salatura che deve avvenire tra il 1º ottobre e il 31 marzo. 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.

(È approvato).

ART. 3.

Sono caratteristiche merceologiche specifiche del prosciutto di San Daniele:

- a) la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino). Tale forma deriva dal sistema di preparazione che, tanto per l'arto posteriore destro che sinistro del suino macellato, prevede si proceda sezionando nel modo seguente: dall'avanti all'indietro nella parte superiore per un terzo del fascia lata; nel terzo inferiore del gluteo mediano, nel terzo superiore del gluteo superficiale, nella metà circa del lungo vasto e nella parte superiore del semimembranoso, con un taglio ad arco. Nella parte mediale va disarticolata l'articolazione coscofemorale e vanno sezionati i muscoli trasversalmente seguendo la linea descritta con il taglio esterno. Dopo la salatura si procede alla pressatura;
 - b) la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- c) la presenza della parte grassa perfettamente bianca in giustá proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
 - d) il sapore dolce delle carni;
- e) l'aroma carattéristico strettamente dipendente dal prescritto periodo di stagionatura di cui al primo comma dell'articolo 2.

(E approvato).

Capo secondo: « Del controllo della produzione ».

ART. 4.

Il prosciutto di San Daniele, sia esso intero, disossato o comunque confezionato, deve

essere immesso in commercio provvisto del particolare contrassegno atto a garantire permanentemente l'origine e l'identificazione del prodotto.

Al fine di poter ottenere il contrassegno di cui al comma precedente, all'atto della introduzione negli stabilimenti di lavorazione le cosce fresche suine devono essere munite di marchiatura indelebile o di sigillo, atti a garantire la loro corrispondenza a quanto previsto dagli articoli 2 e 3 della presente legge.

(È approvato).

ART. 5.

Le ditte produttrici del prosciutto di San Daniele – per quanto attiene a tale specifica produzione – sono tenute a consentire ispezioni dei locali di lavorazione nonché controlli, verifiche, esami, sia delle carni da lavorare o lavorate, sia dei metodi di produzione, sia in ordine alla tenuta dei registri e della documentazione necessaria atta a dimostrare che la provenienza, le modalità e la durata di lavorazione dei prosciutti corrispondano ai requisiti prescritti dalla presente legge.

Ai sensi della presente legge si intende per produttore l'impresa che compia tutte le operazioni di lavorazione del prosciutto indicate all'articolo 1 e sia autorizzata, secondo le vigenti leggi sanitarie.

(E approvato).

Capo terzo: « Della vigilanza e dei consorzi volontari ».

ART. 6.

La vigilanza e l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge è svolta dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministero dell'agricoltura e foreste e con quello della sanità, oltre che dagli enti autarchici territoriali che la esercitano secondo le leggi vigenti.

(E approvato).

ART. 7.

I Ministeri suddetti di concerto fra loro con decreto da pubblicarsi sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica, possono avvalersi ai fini della vigilanza sul commercio e sulla produzione del prosciutto di San Daniele nonché sulla apposizione del contrassegno o del marchio di cui all'articolo 4, di un solo, eventuale consorzio volontario di produttori.

L'incarico previsto dal comma precedente può essere affidato ad un consorzio volontario di produttori purché esso:

- a) comprenda tra i propri soci almeno il 50 per cento dei produttori ed il 50 per cento della produzione del prosciutto di San Daniele;
- b) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione nel consorzio a parità di diritti di qualsiasi produttore del prosciutto di San Daniele:
- c) garantisca per la sua costituzione ed organizzazione e per mezzi finanziari di cui dispone un efficace ed imparziale svolgimento dell'incarico affidato.

Il consorzio cui viene affidato l'incarico è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, d'intesa con quello dell'agricoltura e delle foreste.

Qualsiasi modificazione dello statuto del consorzio sopra indicato deve essere preventivamente approvata dai Ministeri suddetti di concerto fra loro.

(È approvato).

Capo quinto: « Disposizioni contro le frodi e la sleale concorrenza ».

ART. 8.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque immette al consumo sotto la denominazione di cui all'articolo 1, prosciutti non rispondenti alle prescrizioni della presente legge; chiunque fa uso della denominazione « Prosciutto di San Daniele » o « Prosciutto di San Daniele del Friuli » accompagnata da qualificativi o da diminutivi o da maggiorativi o da consimili deformazioni dell'anzidetto nome di origine - ivi comprese le indicazioni in lingua estera traducenti l'espressione « prosciutto di San Daniele » o « prosciutto di San Daniele del Friuli » - o comunque fa uso di indicazioni o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente per indicare prodotti non aventi i requisiti prescritti dalla presente legge, è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa da lire 10.000 a lire 50.000 per ogni prosciutto posto in vendita o comunque distribuito per il consumo, fino ad un massimo di 5 milioni di lire.

(E approvato).

ART. 9.

Chiunque contraffà, altera o comunque fa uso illecito delle marchiature o del sigillo, e del contrassegno di cui all'articolo 4 della presente legge, ovvero li usa alterati o contraffatti è punito con la reclusione fino ad un anno e con la multa da lire 100.000 a lire 1.000.000.

(E approvato).

ART. 10.

In caso di recidiva, o nel caso che siano destinati alla vendita o comunque alla esportazione in paese straniero – sotto la denominazione di cui all'articolo 1 – prosciutti non rispondenti ai requisiti della presente legge, ovvero provvisti di marchiature, sigilli o contrassegni alterati o contraffatti, le pene di cui agli articoli 8 e 9 sono raddoppiate.

(E approvato).

ART. 11.

Chiunque – per quanto attiene alla produzione del prosciutto di San Daniele – impedisce l'espletamento delle verifiche e dei controlli di cui al precedente articolo 5 è punito con la multa da lire 100 mila a lire 500 mila; chi tiene falsamente i registri e la documentazione di cui allo stesso articolo 5 è punito con la multa da lire 80 mila a lire 400 mila.

Lo stesso, indipendentemente dalla applicazione di tali pene, può essere privato, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del diritto alla marchiatura indicata al secondo comma dell'articolo 4 per un periodo da 1 a 6 mesi.

(E approvato).

ART. 12.

La condanna per alcuno dei delitti previsti dagli articoli 8, 9 e 10 della presente legge importa la pubblicazione della sentenza su due giornali a larga diffusione nazionale, dei quali uno quotidiano ed uno tecnico.

(È approvato).

Capo quinto: « Disposizioni transitorie e finali ».

ART. 13.

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 foreste, sono

v Legislatura - dodicesima commissione - seduta del 29 aprile 1970

definite le norme per la esecuzione della presente legge concernenti in particolare:

- 1) le modalità e le fasi di preparazione del prosciutto di San Daniele secondo gli usi locali leali e costanti, ed atti a conferire, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative che hanno accreditato detta denominazione sui mercati italiani ed esteri;
- 2) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 5 della presente legge;
- 3) la costituzione del contrassegno di cui all'articolo 4 e le relative modalità per la sua gestione;
- 4) i sistemi di controllo della produzione del prosciutto e dell'applicazione delle marchiature, del sigillo e del contrassegno atti a garantire il rispetto delle norme contenute nella presente legge agli articoli 4 e seguenti;
- 5) le modalità per l'ottenimento da parte di un eventuale consorzio volontario dell'incarico di cui all'articolo 7 ed i poteri riconosciuti ai funzionari di tale consorzio.

(E approvato).

ART. 14.

La presente legge entra in vigore dodici mesi dopo la pubblicazione nella *Gazzetta* ufficiale della Repubblica.

(È approvato).

Il provvedimento sarà votato a scrutinio segreto al termine della seduta.

L'esame degli articoli della proposta di legge n. 2423 è rinviato ad altra seduta.

Discussione della proposta di legge Salari: Disciplina della raccolta e del commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo (Approvata dalla VIII Commissione permanente del Senato) (2135).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione della proposta di legge di iniziativa del senatore Salari: « Disciplina della raccolta e del commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo », già approvata dalla VIII Commissione permanente del Senato.

Prego l'onorevole Vaghi di voler svolgere la relazione.

VAGHI, *Relatore*. Il tartufo è un prodotto particolarmente pregiato non solo per la sua bontà, ma anche per il fatto che può essere

raccolto solo in zone assai limitate; quindi la quantità prodotta non esaurisce la richiesta, dato che quésti tuberi costosissimi sono conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Ricordo ai colleghi che in sede di discussione presso l'VIII Commissione permanente del Senato, fu proposto di modificare il punto 2 dell'articolo 1 della proposta di legge, nel senso di specificare che il Tuber magnatum Pico, è detto volgarmente non solo tartufo bianco di Alba ma anche tartufo bianco di Acqualagna, a seconda della provenienza. Tale proposta venne respinta, ma io intendo ripresentarla in questa sede. Ricordo anche che per quanto riguarda l'articolo 3, già nella Commissione del Senato è stato dibattuto il problema del rispetto del diritto di proprietà del fondo sul quale può avvenire la raccolta e il danno che da tale assoluto rispetto deriverebbe ai cercatori o cavatori di tartufi. Se è vero, com'è vero, che il proprietario del fondo, per lo più bosco o terreno incolto, può tutelare la sua proprietà vietando, senza oneri fiscali, la raccolta con un semplice cartello che rispetti le norme di collocazione, è pur vero che recheremmo danno a coloro che trovano nella raccolta questo tubero, ancor oggi considerato res nullius, l'unico cespite di sostentamento.

Teniamo conto nel valutare l'articolo 4 di quanto avviene sui migliori mercati, dove per opera dei grossisti ci troviamo di fronte a prezzi imposti e il povero ricercatore e venditore non può temporeggiare. Chi ha potuto visitare i mercati del tartufo si sarà reso conto di questa situazione: il modesto ricercatore non può « tenere » il prezzo perché non può conservare il prodotto. Credo che i ricercatori dovrebbero unirsi in cooperative per evitare tante speculazioni. Pertanto l'articolo 4, che prevede per i proprietari, coloni e mezzadri di aziende agricole la possibilità di costituire consorzi per la ricerca è la vendita del tartufo, non trova da parte mia alcuna obiezione; così come non ne trovano l'articolo 5 che fissa gli scopi dei consorzi, l'articolo 6 che regola i sistemi di raccolta e l'autorizzazione alla raccolta, l'articolo 7 che garantisce la genuinità del prodotto nella sua interezza, dei suoi prezzi e del triturato, l'articolo 8 che disciplina i tempi di raccolta e le modalità di vendita attraverso le competenti autorità comunali, mentre per lavorazione, la conservazione e la vendita del prodotto conservato l'articolo 9 stabilisce altre precise disposizioni. La proposta di legge disciplina anche la fase di immissione del prodotto conservato nel commercio internazionale

mondiale garantendo il crisma di sicurezza richiesto dalla stessa CEE per tutti i prodotti preconfezionati (articoli 10-14).

Contro gli abusi che sono stati riscontrati, non ultimo quello di iniezioni di solfuro di etile per rendere più forte il profumo, sono previste sanzioni, come la confisca del prodotto e la multa, ed è ammessa conciliazione davanti all'ispettore compartimentale delle foreste competente per territorio, salvo che non si configuri un delitto a norma del codice penale.

Convinto dell'esigenza di disciplinare un prodotto di così alto valore commerciale e di impedire le relative frodi, raccomando l'approvazione della proposta di legge con l'aggiunta sopra illustrata al punto 2 dell'articolo 1, auspicando che siano chiarite dalla discussione le perplessità manifestate sull'articolo 3.

PRESIDENTE. Dichiaro aperta la discussione generale.

DE' COCCI. Desidero esprimere la mia adesione a quanto ha detto il relatore. Quanto al punto 2 dell'articolo 1, ho esposto per via breve al relatore alcuni giorni fa il problema che del resto si pone in termini chiarissimi; infatti Acqualagna è il mercato maggiore di tartufi. Non aggiungo dunque altro e ricordo che deve essere anche modificato l'allegato n. 1.

AMASIO. Chiedo che la discussione sia rinviata d'una settimana, dal momento che oggi non possiamo fruire dell'apporto dei nostri colleghi più competenti in questa materia.

VAGHI, Relatore. Non mi oppongo al rinvio, purché sia il più breve possibile.

PRESIDENTE. Credo che si possa aderire alla richiesta di rinvio. Per guadagnare tempo mi pare opportuno nominare un comitato ristretto, che nel frattempo concordi la formulazione degli mendamenti. Faranno parte di tale comitato ristretto gli onorevoli Vaghi, Maschiella, Nahoum, de' Cocci, Erminero. Rinvio il seguito della discussione ad altra seduta.

Votazione segreta.

PRESIDENTE. Indico la votazione a scrutinio segreto delle proposte di legge oggi esaminate.

(Segue la votazione).

Comunico il risultato della votazione:

Proposta di legge: MICHELI PIETRO ed altri: « Norme relative alla tutela della denominazione di origine del " prosciutto di Parma" alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto » (1678):

Presenti e votanti.			. 27
Maggioranza			. 14
Voti favorevoli .			25
Voti contrari			2
a Commission a anno	#C) 41	۱م	

(La Commissione approva).

Proposta di legge: LEPRE: « Tutela delle denominazioni di origine e tipica del " prosciutto di San Daniele " » (1741):

Presenti e votanti				٠	. 27	
Maggioranza .					. 14	
Voti favorevoli					25	
Voti contrari.					2	
(La Commissione ap	opi	rov	a).			

Hanno preso parte alla votazione:

Alesi, Allegri, Amasio, Baldani Guerra, Baldi, Bastianelli, Calvi, Capra, Chinello, Cocco Maria, D'Angelo, Demarchi, Di Puccio, Erminero, Guerrini Rodolfo, Helfer, Laforgia, Marmugi, Merenda, Milani, Olmini, Origlia, Santi, Scianatico, Servadei, Tempia Valenta, Vaghi.

La seduta termina alle 12,30.

IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO

DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI

Dott. Giorgio Spadolini

L'ESTENSORE DEL PROCESSO VERBALE
Dott. ANTONIO MACCANICO

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO