

COMMISSIONE XIII

AGRICOLTURA

25.

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO 1990

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE MARIO CAMPAGNOLI

INDICE

	PAG.
Sostituzioni:	
Campagnoli Mario, <i>Presidente</i>	3
Proposta di legge (Discussione e approvazione):	
Senatori Micolini ed altri: Denominazione di origine del prosciutto di San Daniele (<i>Approvata dalla IX Commissione permanente del Senato</i>) (4470) . . .	3
Campagnoli Mario, <i>Presidente</i>	3, 4
Martino Guido	3
Montecchi Elena	4
Ricciuti Romeo, <i>Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste</i>	4
Torchio Giuseppe, <i>Relatore</i>	3
Zuech Giuseppe	12
Votazione nominale:	
Campagnoli Mario, <i>Presidente</i>	12

PAGINA BIANCA

La seduta comincia alle 10.

ELENA MONTECCHI, *Segretario f. f.*, legge il processo verbale della seduta precedente.

(È approvato).

Sostituzioni.

PRESIDENTE. Comunico che, ai sensi del quarto comma dell'articolo 19 del regolamento, i deputati Giovanni Andreoni, Mario Biasci, Francesco Bruni, Salvatore Civita, Laura Conti, Felice Contu, Salvatore D'Alia, Arcangelo Lobianco e Giacomo Rosini sono sostituiti, rispettivamente, dai deputati Nello Balestracci, Orazio Sapienza, Pietro Battaglia, Renzo Pascolat, Anna Sanna, Luciano Gelpi, Luciano Azzolini, Romeo Ricciuti e Bruno Antonucci.

Discussione della proposta di legge senatori Micolini ed altri: Denominazione di origine del prosciutto di San Daniele (Approvata dalla IX Commissione permanente del Senato) (4470).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione della proposta di legge di iniziativa dei senatori Micolini, Mora, Fioret e Beorchia: « Denominazione di origine del prosciutto di San Daniele », già approvata dalla IX Commissione permanente del Senato nella seduta del 21 dicembre 1989.

Comunico che la I Commissione affari costituzionali, della Presidenza del Consiglio e interni ha deliberato, in data 1° febbraio 1990, di esprimere parere favorevole sulla proposta di legge.

L'onorevole Torchio ha facoltà di svolgere la relazione.

GIUSEPPE TORCHIO, *Relatore*. Come il signor presidente e gli onorevoli colleghi ricordano, nello svolgimento della relazione sul provvedimento relativo alla denominazione d'origine del prosciutto di Parma ebbi occasione di esporre alcune considerazioni di carattere generale che, oggi, possono essere riferite anche all'oggetto di questa proposta di legge.

Comprendo come possa essersi prodotto quel senso di disagio che fu espresso, in sede di Assemblea, attraverso un non dimenticato intervento dell'onorevole Scalfaro in relazione al proliferare di iniziative per l'attribuzione della denominazione d'origine ad alcuni prodotti agroalimentari. Pur tuttavia, desidero fare presente che è stata manifestata da vari gruppi politici la volontà di dare soluzione a tale problematica mediante la predisposizione di una legge-quadro e che è già stata presentata una proposta di legge che reca come prima firma quella dell'onorevole Arcangelo Lobianco.

Il provvedimento che ci accingiamo a discutere e — spero — ad approvare trae origine dalla necessità di un adeguamento, sia sul piano della produzione, sia sul piano della qualità, sia sul piano del rispetto verso i consumatori, di uno dei prodotti agroalimentari più qualificati a livello nazionale.

Pertanto, invito la Commissione ad approvare sollecitamente questa proposta di legge.

PRESIDENTE. Dichiaro aperta la discussione sulle linee generali.

GUIDO MARTINO. Non posso non convenire con il relatore sull'importanza di

questa proposta di legge e desidero ricordare agli onorevoli colleghi che, essendo all'esame della nostra Commissione la normativa organica sulla denominazione d'origine, sarà possibile inserire i futuri progetti di legge in un quadro diverso, che avrà valenza amministrativa in ossequio alla legge-quadro che sarà stata approvata.

Non intendo muovere rilievi alla proposta di legge in discussione, giacché mi sembra che essa possa essere compresa in quella bozza di provvedimento che è in corso d'esame da parte della nostra Commissione e su cui le varie parti politiche stanno per presentare alcune proposte emendative. Desidero bensì esprimere il mio assenso al testo poc'anzi illustratoci dal relatore onorevole Torchio.

ELENA MONTECCHI. Desidero esprimere, a nome del gruppo comunista, un consenso sostanziale al testo legislativo che ci è stato illustrato, sinteticamente ed efficacemente, dal collega Torchio. Desidero altresì sottolineare quanto è già stato ricordato dallo stesso relatore prima e, successivamente, dal collega Martino, rilevando a mia volta come la produzione di un testo legislativo sulla denominazione d'origine dipenda essenzialmente dalla nostra volontà di legislatori e come, nel caso specifico, stiamo impiegando troppo tempo nell'elaborazione di un testo definitivo ed organico.

Non credo che dobbiamo difenderci in qualche modo da un eccessivo proliferare di ipotesi legislative in questa materia (che è stato segnalato in sede parlamentare e che può incidere sull'idea che l'opinione pubblica si fa del lavoro legislativo). Ritengo, invece, che dobbiamo esortare il relatore a costringerci in qualche maniera a superare la fase delle semplici dichiarazioni ed a lavorare concretamente su un testo. Sarebbe, a mio avviso, il modo più generico di corrispondere ad un orientamento, espresso ormai da tutte le forze politiche, nel senso di dare organicità e razionalità all'intera materia.

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

ROMEO RICCIUTI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il Governo è attento a tutte le osservazioni che vengono mosse in sede parlamentare e sollecita la predisposizione di un documento da parte di codesta Commissione, per poter emanare rapidamente provvedimenti amministrativi su materie del genere di quella ora in discussione, in accordo con le associazioni dei produttori.

PRESIDENTE. Nel dichiararmi concorde con l'onorevole Martino, desidero anch'io sollecitare l'approvazione del progetto di legge-quadro sulla denominazione d'origine.

Non nascondo di avere svolto, in questi ultimi tempi, una funzione di contenimento rispetto all'intenzione, manifestata da molti colleghi, di presentare numerose proposte di legge in tema di denominazione d'origine. Tuttavia, ritengo che non dobbiamo scandalizzarci per le esigenze che si manifestano in alcune zone di produzione tipica e che vengono a noi rappresentate dalle associazioni dei produttori di quelle stesse zone.

Ho molta stima dell'onorevole Scalfaro e di quanti altri, prima di lui, hanno ironizzato sul prosciutto di San Daniele o su quello di Parma. Credo che ironizzare su tali argomenti sia facile, soprattutto da parte di chi, per la patria, abbia molte cose più importanti alle quali pensare. Però la Commissione agricoltura della Camera deve pure svolgere il suo lavoro per la tipicizzazione dei prodotti agroalimentari. In un momento, com'è quello attuale, in cui si discute di inquinamento, di difesa dei prodotti di consumo e di tutela dei consumatori, ritengo che questa proposta di legge abbia una sua logica, non solo a favore dei consumatori, bensì anche a favore dei produttori, dei quali difende i redditi.

Quindi credo che sarebbe necessario porsi questi problemi da una giusta angolazione prima di emettere giudizi sommari.

Dobbiamo rispettare le opinioni personali, comunque resta valido quanto detto poco fa dall'onorevole Martino nel senso che non debbono spaventarci le critiche mosse da autorevoli colleghi nei confronti

di un provvedimento di cui non è condiviso il contenuto, piuttosto queste debbono rappresentare una spinta a pervenire alla definitiva formulazione di una legge-quadro che disciplini il contesto generale delle denominazioni di origine controllata dei prodotti agroalimentari.

Passiamo ora all'esame degli articoli che, non essendo stati presentati emendamenti porrò direttamente in votazione nel testo del Senato, dopo averne dato lettura.

CAPO I

DENOMINAZIONE DI ORIGINE, ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ART. 1.

1. La denominazione di origine di « prosciutto di San Daniele » ovvero « prosciutto di San Daniele del Friuli » è riservata esclusivamente al prosciutto munito del contrassegno atto a garantirne l'origine e l'identificazione:

a) ottenuto dalle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati nell'Italia continentale, e preparate secondo le previsioni della presente legge;

b) stagionato nella zona tipica di produzione, geograficamente individuata negli attuali confini del comune di San Daniele del Friuli, per il periodo minimo di dieci mesi dalla salatura.

(È approvato).

ART. 2.

1. Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di San Daniele, che dipendono anche dalle condizioni proprie dell'ambiente della zona di produzione, a stagionatura ultimata sono:

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 quanto per quello sinistro dei suini macellati, prevede si proceda sezionando nel modo seguente: dall'avanti all'indietro nella parte superiore per un terzo della fascia lata; nel terzo inferiore del gluteo medio, nel terzo superiore del gluteo superficiale, nella metà circa del lungo vasto e nella parte superiore del semimembrano, con un taglio ad arco. Nella parte mediale va disarticolata l'articolazione cosciofemorale e vanno sezionati i muscoli trasversalmente seguendo la linea descritta con il taglio esterno. Dopo la salatura si proceda alla pressatura;

b) la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;

c) la presenza della parte grassa perfettamente bianca, in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;

d) il sapore dolce delle carni;

e) l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal prescritto periodo di stagionatura;

f) la caratterizzazione mediante l'osservanza di parametri analitici predeterminati, i cui *standard* sono approvati con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, su proposta dell'organismo abilitato di cui all'articolo 10.

(È approvato).

CAPO II

PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

ART. 3.

1. Le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini, da cui provengono le cosce fresche di cui all'articolo 1, devono essere idonei a garantire le tradizionali qualità del prodotto secondo le prescrizioni emanate dall'organismo abilitato di cui all'articolo 10 ed approvate dal Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di intesa con i Ministri dell'agricoltura e delle foreste e della sanità.

2. L'allevatore è tenuto a rilasciare per i suini avviati alla macellazione un certificato attestante la conformità dei medesimi alle condizioni di cui al comma 1.

3. I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente disanguati.

(È approvato).

ART. 4.

1. Le cosce dei suini impiegate per la preparazione del prosciutto di San Daniele devono essere di peso non inferiore a 10 chilogrammi e non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; devono inoltre essere munite di un timbro indelebile impresso a fuoco a cura del macellatore.

2. All'atto della salagione, sulle cosce fresche deve essere apposto un sigillo od impresso un timbro a fuoco attestante la data di inizio della lavorazione.

3. Le fasi di preparazione, dalla salatura alla stagionatura, da stabilirsi nel regolamento di esecuzione della presente legge, devono essere effettuate nella zona tipica di cui all'articolo 1 e devono essere idonee a garantire le tradizionali qualità del prodotto.

4. È vietato qualsiasi procedimento di stagionatura forzata.

(È approvato).

ART. 5.

1. Il prosciutto di San Daniele, dopo l'applicazione del contrassegno di cui all'articolo 1, potrà essere commercializzato anche disossato ed in tal caso eventualmente venduto in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato.

2. Nei casi di cui al comma 1, qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla

confezione, sotto il controllo dell'organismo abilitato di cui all'articolo 10 e secondo le modalità che verranno determinate dal regolamento di esecuzione della presente legge. In questi casi le operazioni di confezionamento dovranno essere effettuate nella zona tipica di cui all'articolo 1.

(È approvato).

ART. 6.

1. È vietato porre in vendita e comunque immettere al consumo prosciutto non tutelato recante, sul prodotto, sulle confezioni, imballaggi, involucri, etichette e simili, nonché sui documenti comunque riferentisi al prodotto medesimo, indicazioni idonee ad ingenerare confusione con il prosciutto di San Daniele o rivendicare le qualità tipiche dello stesso.

2. Per il prosciutto non tutelato è comunque vietato:

a) utilizzare la denominazione « prosciutto di San Daniele » o « prosciutto di San Daniele del Friuli » nonché qualsiasi altra denominazione od indicazione facente riferimento al nome « San Daniele »;

b) utilizzare espressioni quali « tipo San Daniele », « stagionato a San Daniele », ovvero quali « stagionato nella zona tipica di San Daniele » e « lavorato alla San Daniele »;

c) utilizzare, nell'indicazione della ragione sociale e della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, la denominazione « San Daniele » o « San Daniele del Friuli » con caratteri di dimensioni superiori a quattro millimetri di altezza e a due millimetri di larghezza;

d) utilizzare segni grafici, timbri, sigilli e simili che per ubicazione, colore, grandezza e tipo di caratteri possano trarre in inganno gli acquirenti ed i consumatori con riferimento al prodotto tutelato ed alle qualità dello stesso.

3. I divieti di cui sopra si estendono, in quanto compatibili, alla pubblicità ed alla promozione, in qualsiasi forma, del prosciutto non tutelato.

4. Le disposizioni di cui ai commi 1, 2 e 3 si applicano anche ai prosciutti le cui modalità di produzione siano di tipo diverso da quelle del prosciutto tutelato, quali il prosciutto cotto e il prosciutto affumicato.

(È approvato).

ART. 7.

L'uso della denominazione « San Daniele » o « San Daniele del Friuli » e di ogni altra indicazione contenente il toponimo suddetto, nell'ambito di singole ragioni sociali e marchi d'impresa, è vietato a far tempo dalla pubblicazione della presente legge, fatte salve le ragioni sociali ed i marchi d'impresa la cui utilizzazione sia provata da data anteriore.

2. È in ogni caso vietata la vendita di prosciutti la cui etichettatura faccia riferimento ad aziende e loro sedi in San Daniele del Friuli che non siano titolari di prosciuttifici ubicati nella zona tipica di cui all'articolo 1.

(È approvato).

ART. 8.

1. L'uso del contrassegno di cui all'articolo 1 è riservato all'organismo abilitato, anche come segno distintivo e per iniziative volte alla valorizzazione del prodotto tutelato.

(È approvato).

CAPO III

CONTROLLI E VIGILANZA

ART. 9.

1. Gli allevatori, i macellatori ed i produttori, nonché tutti coloro che, a qualsiasi titolo, confezionano, detengono, trasportano, vendono o comunque distribuiscono al consumo prosciutti, sono tenuti a

consentire ogni forma di controllo volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico dalla presente legge e dal relativo regolamento di esecuzione, ivi comprese le ispezioni necessarie a verificare l'idoneità dei locali e degli impianti nonché, qualora ne ricorrano i presupposti, il possesso delle caratteristiche specifiche del prosciutto di San Daniele.

(È approvato).

ART. 10.

1. La vigilanza ed i controlli per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge sono svolti dal Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste ed il Ministro della sanità.

2. I Ministri suddetti si avvalgono, per lo svolgimento dei compiti di cui al comma 1, dell'attività di un organismo abilitato. Questo può essere un consorzio volontario di produttori che:

a) sia retto da uno statuto approvato dal Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste e dal Ministro della sanità, d'intesa tra loro;

b) comprenda tra i propri soci non meno del 50 per cento dei produttori in rappresentanza del 50 per cento almeno della produzione tutelata dell'ultimo triennio;

c) garantisca, per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento delle attività istituzionali.

3. L'organismo cui viene affidato l'incarico di cui al comma 2 è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, che la esercita d'intesa con i Ministeri dell'agricoltura e delle foreste e della sanità.

(È approvato).

ART. 11.

1. L'organismo abilitato fornisce ai macellatori il timbro indelebile e ai produttori appositi registri per il controllo delle diverse operazioni, nonché i sigilli di cui controlla l'apposizione; presiede all'applicazione del contrassegno e può adottare prescrizioni ed emanare direttive nell'ambito dell'applicazione della presente legge anche in relazione alla adozione di piani di programmazione della produzione tutelata, nell'ambito della zona tipica di cui all'articolo 1.

2. I simboli relativi al timbro, al sigillo ed al contrassegno di cui al comma 1 sono predisposti dall'organismo abilitato ed approvati con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

3. Le tariffe delle operazioni e delle prestazioni eseguite dall'organismo abilitato per l'attuazione della presente legge e del relativo regolamento di esecuzione sono stabilite dallo stesso e sono comunicate ai Ministeri vigilanti.

4. Il mancato pagamento delle suddette tariffe, nei termini fissati dall'organismo abilitato, comporta l'interruzione, fino ad avvenuta regolarizzazione contabile, della prosecuzione delle stesse operazioni e prestazioni, nonché del compimento di quelle relative alle tariffe non pagate.

5. I crediti derivanti dalla mancata corresponsione delle tariffe di cui al presente articolo sono da considerarsi privilegiati ai sensi dell'articolo 2758 del codice civile.

(È approvato).

ART. 12.

1. Con decreto del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, d'intesa con i Ministri dell'agricoltura e delle foreste e della sanità, sono definite le norme per l'esecuzione della presente legge, concernenti in particolare:

a) le modalità dei controlli degli allevamenti, della macellazione e della produzione del prosciutto di San Daniele;

b) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione necessaria a

dimostrare il possesso dei requisiti previsti dalla presente legge per il prosciutto di San Daniele;

c) le modalità per l'applicazione del timbro indelebile, del sigillo o timbro a fuoco e del contrassegno atti a garantire il rispetto delle norme contenute nella presente legge;

d) le modalità per l'ottenimento, da parte di un consorzio volontario, dell'incarico di cui all'articolo 10 ed i poteri riconosciuti ai funzionari di tale consorzio;

e) le regole di etichettatura e di presentazione del prosciutto di San Daniele;

f) la definizione di produttore del prosciutto di San Daniele, ai fini dell'applicazione dell'articolo 10, comma 2;

g) le procedure per l'adozione dei piani di programmazione della produzione tutelata, di cui all'articolo 11, comma 1;

h) le procedure per l'approvazione dei parametri analitici di cui all'articolo 2, comma 1, lettera f) e per le relative modalità di controllo, rilevamento e certificazione.

2. Il decreto di cui al comma 1 deve essere emanato entro quattro mesi dalla pubblicazione della presente legge.

(È approvato).

CAPO IV

SANZIONI

Sezione I

SANZIONI PENALI

ART. 13.

1. Chiunque pone in vendita o comunque immette al consumo prosciutto non tutelato utilizzando indicazioni tali da ingenerare confusione con il prosciutto di San Daniele o da attribuirgli qualità tipi-

che dello stesso, è punito con la reclusione da un mese a un anno o con la multa da lire due milioni a lire venti milioni.

2. Alla stessa pena soggiace chiunque detiene per vendere, pone in vendita o immette altrimenti in circolazione prosciutti muniti di contrassegno contraffatto o alterato, nonché chiunque contravviene alle prescrizioni di cui all'articolo 7.

3. Indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni penali di cui ai commi 1 e 2, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato può essere disposta anche la chiusura, per un periodo non superiore a tre mesi, dell'esercizio di vendita.

(È approvato).

ART. 14.

1. Chiunque contraffà o altera il contrassegno oppure lo detiene o lo usa contraffatto o alterato, è punito con la reclusione da tre mesi a due anni e con la multa da lire cinque milioni a lire cinquanta milioni.

2. Il produttore che commette uno dei fatti previsti dal comma 1, indipendentemente dall'applicazione della sanzione penale, può essere privato, con decreto del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del diritto alla marchiatura, per un periodo da sei mesi a un anno, dei prosciutti che, in quel periodo, completano il periodo minimo di stagianatura.

(È approvato).

ART. 15.

1. Chiunque contraffà o altera il timbro indelebile o il sigillo ovvero detiene o usa tale timbro o sigillo contraffatti o alterati, è punito con la reclusione da uno a sei mesi e con la multa da lire due milioni a lire venti milioni.

2. Il macellatore ed il produttore che abbiano commesso uno dei fatti di cui al presente articolo, indipendentemente dal-

l'applicazione delle sanzioni penali, possono essere privati, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, rispettivamente del diritto di utilizzazione del timbro indelebile e di applicazione del sigillo per un periodo da uno a sei mesi.

(È approvato).

ART. 16.

1. Le pene e le sanzioni di cui agli articoli precedenti possono essere aumentate fino al raddoppio in caso di recidiva o nel caso in cui risulti che i reati siano commessi con riferimento a prosciutti comunque destinati all'esportazione in un paese straniero.

2. La sentenza di condanna per i reati previsti ai precedenti articoli è pubblicata su due giornali a larga diffusione nazionale, di cui uno specializzato o di categoria.

(È approvato).

Sezione II

SANZIONI AMMINISTRATIVE

ART. 17.

1. L'allevatore che rilascia il certificato di cui all'articolo 3 per suini non allevati ed alimentati conformemente a quanto disposto dalla presente legge è punito con la privazione del potere di certificazione per un periodo da uno a sei mesi.

2. Chiunque falsifica il certificato di cui all'articolo 3 è punito con la sanzione pecuniaria da lire cinquecentomila a lire cinque milioni.

3. Il macellatore che appone il timbro indelebile su cosce non accompagnate dai

prescritti certificati o, comunque, ne fa uso indebito è punito con il ritiro del timbro indelebile per un periodo da tre a dodici mesi.

(È approvato).

ART. 18.

1. Qualora impediscano o non consentano i controlli e le ispezioni di cui all'articolo 9, sono puniti:

a) l'allevatore, con la privazione del potere di certificazione per un periodo da uno a tre mesi;

b) il macellatore, con il ritiro del timbro indelebile per un periodo da uno a tre mesi;

c) il produttore, con la sospensione della sigillatura per un periodo da uno a tre mesi;

d) il commerciante, con la sanzione pecuniaria da lire centomila a lire un milione.

2. Il produttore soggiace alla stessa sanzione di cui alla lettera c) del comma 1 qualora non provveda alla regolare tenuta dei registri forniti dall'organismo abilitato e alla conservazione dei documenti necessari a dimostrare il rispetto delle disposizioni della presente legge.

(È approvato).

ART. 19.

1. Il produttore che fa uso irregolare del sigillo, ivi compresa l'apposizione dello stesso su cosce suine prive del timbro indelebile, è punito con la sanzione pecuniaria da lire duecentomila a lire due milioni o con la sospensione della sigillatura per un periodo da uno a tre mesi.

2. Il produttore che appone il sigillo su cosce suine non conformi alla presente legge, al relativo regolamento di esecuzione ed alle prescrizioni emanate al ri-

guardo dall'organismo abilitato, è punito con la sanzione pecuniaria di lire diecimila per ogni coscia.

3. L'accertamento della sussistenza delle infrazioni di cui ai commi 1 e 2 comporta l'asportazione dei sigilli indebitamente applicati.

(È approvato).

ART. 20.

1. Chiunque viola le disposizioni concernenti il confezionamento e l'etichettatura del prosciutto di San Daniele, qualora il fatto non costituisca reato, è punito con la sanzione pecuniaria da lire un milione a lire dieci milioni.

2. Nei casi in cui sia possibile eliminare gli effetti dell'illecito amministrativo, potrà essere disposta anche la confisca dei materiali utilizzati per il compimento dei suddetti illeciti.

(È approvato).

ART. 21.

1. La rilevazione degli illeciti amministrativi è demandata agli ispettori dell'organismo abilitato.

2. Detti ispettori potranno accedere a qualsiasi luogo in cui si ritenga possano acquisirsi prove in ordine alla avvenuta effettuazione di illeciti amministrativi e potranno richiedere a chiunque l'esibizione della documentazione comunque ritenuta utile per dette finalità.

3. Gli ispettori potranno inoltre applicare sul prodotto oggetto di accertamento segni indelebili di identificazione.

4. Delle operazioni compiute gli ispettori dovranno redigere processo verbale in duplice esemplare da sottoporre alla sottoscrizione anche da parte del soggetto inquisito, al quale verrà consegnato uno dei suddetti esemplari.

(È approvato).

ART. 22.

1. L'applicazione delle sanzioni amministrative deve essere preceduta dalla contestazione degli specifici addebiti. Tale contestazione deve essere trasmessa al contravventore a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento, con l'indicazione di un termine non superiore a giorni venti per la formulazione da parte del contravventore delle proprie controdeduzioni.

2. Tali controdeduzioni dovranno essere inviate all'organismo abilitato a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

3. Trascorso il termine utile per la presentazione delle controdeduzioni l'organismo abilitato, qualora accerti la sussistenza del fatto contestato, ne dà comunicazione all'ufficio provinciale dell'industria, del commercio e dell'artigianato competente per territorio perché proceda alla irrogazione della sanzione amministrativa.

4. La sanzione amministrativa deve essere comunicata a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento e diviene esecutiva a decorrere dalla data del suo ricevimento.

(È approvato).

ART. 23.

1. Avverso i provvedimenti sanzionatori di illeciti amministrativi è consentito all'interessato di proporre ricorso gerarchico al Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato entro trenta giorni dalla esecutività della sanzione amministrativa.

(È approvato).

CAPO -V

DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE

ART. 24.

1. Ai fini della salvaguardia delle condizioni proprie dell'ambiente di produ-

zione da cui dipendono le caratteristiche organolettiche e merceologiche del prosciutto di San Daniele, a far tempo dall'entrata in vigore della presente legge, l'insediamento nell'ambito della zona tipica di cui all'articolo 1 di industrie insalubri di prima classe, così come individuate a norma dell'articolo 216 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, e di ogni altra attività che pregiudichi un equilibrato mantenimento delle condizioni ambientali è subordinato al preventivo favorevole parere del Comitato regionale per l'inquinamento atmosferico competente per territorio.

2. In ogni caso, la salvaguardia delle condizioni ambientali della zona tipica di produzione, con particolare riguardo alla qualità dell'aria, è demandata alle regioni competenti, nei modi previsti dall'articolo 4, comma 1, lettera c) del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 203.

(È approvato).

ART. 25.

1. Ai fini dell'esportazione dei prosciutti di San Daniele verso paesi la cui normativa non consente l'importazione dei prosciutti muniti della parte distale (piedino), sono consentiti la preparazione e il confezionamento in difformità delle norme stabilite dalla presente legge, relativamente alla mancata presenza della parte distale stessa.

2. Nei casi di cui al comma 1 l'asportazione della parte distale dovrà avvenire, a cura dei produttori interessati e sotto il controllo dell'organismo abilitato di cui all'articolo 10, nell'ambito della zona tipica di produzione di cui all'articolo 1, negli stabilimenti ove si effettua la preparazione e dopo l'applicazione del sigillo o timbro a fuoco di cui all'articolo 4.

3. I prosciutti che hanno subito l'asportazione della parte distale presenteranno a stagionatura ultimata un peso proporzionalmente ridotto rispetto a quello dei prosciutti interi e dovranno essere presi in

carico in un apposito registro, tenuto nello stabilimento, all'uopo vidimato dall'organismo abilitato di cui all'articolo 10.

4. Le ditte interessate dovranno presentare apposita richiesta al citato organismo almeno tre giorni prima di effettuare l'asportazione, precisando il numero dei prosciutti, il paese di destinazione e le motivazioni dell'istanza e dovranno altresì dare comunicazione dell'esportazione da effettuare almeno tre giorni prima dell'estrazione dei prosciutti dagli stabilimenti.

(È approvato).

ART. 26.

1. Sono abrogate la legge 4 luglio 1970, n. 507, e la legge 5 gennaio 1984, n. 2.

2. Le disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 23 febbraio 1982, n. 307, continuano ad applicarsi, in quanto compatibili, fino all'entrata in vigore del regolamento di esecuzione della presente legge.

3. Rimangono in vigore i decreti ministeriali 3 novembre 1982, 26 aprile 1983 e 16 aprile 1987.

(È approvato).

ART. 27.

1. La presente legge entra in vigore quattro mesi dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, salvo quanto disposto dall'articolo 7, comma 1, e dall'articolo 12.

(È approvato).

GIUSEPPE ZUECH. Dichiaro il voto favorevole del gruppo democratico cristiano, condividendo l'utilità della legge per i produttori e i consumatori.

PRESIDENTE. La proposta di legge sarà subito votata per appello nominale.

Votazione nominale.

PRESIDENTE. Indico la votazione nominale della proposta di legge esaminata nella seduta odierna.

(Segue la votazione).

Dichiaro chiusa la votazione.

Comunico il risultato della votazione:

Proposta di legge senatori Micolini ed altri: « Denominazione di origine del prosciutto di San Daniele » (Approvata dalla IX Commissione permanente del Senato) (4470):

Presenti e votanti 24

Maggioranza 13

Hanno votato sì 24

Hanno votato no 0

(La Commissione approva).

Hanno votato sì: Antonucci, Azzolini, Balestracci, Barzanti, Battaglia Pietro, Binelli, Campagnoli, Cristoni, Felissari, Gelpi, Grilli, Martino, Montecchi, Nardone, Pascolat, Pellizzari, Poli, Ricciuti, Sanna, Sapienza, Toma, Torchio, Zambon, Zuech.

La seduta termina alle 10,30.

IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO
DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI
DOTT. PAOLO DE STEFANO

Licenziato per la composizione e la stampa dal
Servizio Stenografia delle Commissioni e degli
Organi Collegiali il 15 febbraio 1990

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO