

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori MICOLINI, MORA, FIORET e BEORCHIA

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 29 SETTEMBRE 1987

Denominazione di origine del prosciutto di San Daniele

ONOREVOLI SENATORI. – La tutela della denominazione di origine del prosciutto di San Daniele è disciplinata da una organica normativa costituita dalla legge 4 luglio 1970, n. 507; con decreto del Presidente della Repubblica 23 febbraio 1982, n. 307, è stato emanato il relativo regolamento di esecuzione e con una serie di decreti ministeriali immediatamente successivi sono stati adottati tutti gli adempimenti applicativi, ivi compreso l'incarico al consorzio del prosciutto di San Daniele – che attualmente rappresenta la totalità dei produttori insediati nella zona tipica – di esercitare le funzioni di vigilanza.

Lo sviluppo delle esigenze produttive, l'andamento delle dinamiche commerciali ed una consolidata e diffusa presa di coscienza del

significato economico del regime di produzione tutelata, unitamente al connesso approfondimento dei temi sottesi dalla «filiera produttiva» che lega il mondo dell'agricoltura a quello della trasformazione industriale, consentono oggi di identificare con chiarezza lacune rilevanti nella legislazione specifica e l'esistenza di spazi vuoti da colmare nel quadro di una revisione organica, che si rende opportuna al fine di conservare alla norma una reale efficacia operativa per un più puntuale e completo esercizio della tutela.

In questi anni è stata l'esperienza stessa di applicazione della normativa a dettare l'esigenza di individuare i presupposti di un più funzionale e completo assetto legislativo, in perfetta coesione di vedute e di intenti con gli

orientamenti e le istanze della base produttiva, divenuta ormai definitivamente sensibile ai problemi della tutela, in equilibrata sintonia con l'obiettivo di garantire i diritti legittimi del consumatore e di salvaguardare, nel contempo, i contenuti economici e qualitativi più significativi di una produzione interamente ed esclusivamente nazionale.

Ed è proprio con riferimento alla considerazione di tutta la «filiera produttiva» che si rileva una delle più rilevanti carenze della legislazione attuale, laddove quest'ultima non interviene ad annoverare nell'ambito del quadro di riferimento applicativo della tutela il settore dell'allevamento, eludendo di fatto un nesso basilare e primigenio rispetto ai successivi momenti produttivi della «filiera», presidio di contenuti qualitativi originali e, conseguentemente, fattore irrinunciabile di una normativa adeguata ad obiettivi di salvaguardia dei contenuti qualitativi propri della produzione finale.

Di contro, la legge - emanata nel 1970 - stabilisce un insieme sanzionatorio che, ormai inadeguato sul piano dei valori, ha evidenziato, nel corso della prassi applicativa, lacune sostanziali, che spesso hanno vanificato od interdetto l'operatività dell'organismo di vigilanza, nell'ambito di un disegno complessivo che, interagendo con le ben note strozzature del panorama giudiziario, richiede viceversa la possibilità di paradigmare interventi duttili ed efficaci a fronte di una attività di controllo sempre più complessa ed articolata.

Il disegno di legge in argomento intende pertanto colmare tali lacune attraverso una articolata e completa opera di revisione delle norme alla luce dell'esigenza di armonizzare il dettato, oltrechè di operare ulteriori modifiche ed integrazioni necessarie, a giudizio dei proponenti, ad assicurarne la piena funzionalità.

Nel nuovo contesto, pertanto, si sono più efficacemente fissati gli obiettivi, i soggetti ed i campi applicativi della tutela, estendendoli a nuovi settori, laddove risultava indispensabile o più funzionale; si sono meglio precisati i divieti, con particolare riferimento alle norme che investono il momento della commercializzazione, e ciò in funzione di un più completo esercizio di indispensabili fattori di tutela; si è

voluto perfezionare l'ambito delle sanzioni, prevedendone l'irrogazione a tutti i soggetti della «filiera» fino alla distribuzione.

In definitiva, si vuole perseguire una maggiore responsabilizzazione di tutti gli addetti, dagli allevatori ai macellatori ed ai produttori, creando condizioni oggettivamente funzionali all'applicazione della legge, nello spirito di salvaguardia delle qualità tipiche, di valorizzazione dei contenuti originali, di massima trasparenza del mercato e di più efficace tutela del consumatore finale, in un quadro normativo severo, nella misura in cui gli stessi consumatori ed il mercato interno ed estero legittimamente lo pretendono con riferimento ad una denominazione di origine di indiscusso prestigio.

Tale orientamento è evidenziato dall'articolo 1 del disegno di legge, laddove il periodo minimo per la stagionatura del prosciutto di San Daniele è stato elevato da nove a dieci mesi, per assecondare anche in termini legislativi la tendenza operativa ad avviare alla lavorazione cosce fresche di pezzatura elevata (sinonimo di qualità e tipicità), tale comunque da considerare fisiologicamente superati i parametri precedentemente adottati pur nel rispetto degli *standards* allora - negli anni sessanta - ritenuti adeguati alla tradizione produttiva.

Procedendo nell'esame del testo, il primo capo definisce la denominazione di origine, la zona di produzione e le caratteristiche merceologiche del prosciutto di San Daniele; il secondo stabilisce le regole per la produzione del prosciutto tipico e per la commercializzazione del prodotto non tutelato, onde ovviare ad ipotesi di frode o sleale concorrenza; il terzo tratta dei sistemi di controllo e di vigilanza, stabilendo altresì le funzioni dell'organismo abilitato; il quarto si occupa delle sanzioni penali e amministrative in rapporto alle diverse fattispecie accertate; il quinto detta disposizioni finali e transitorie.

In particolare, l'articolo 1 definisce il prodotto cui è riservata la denominazione legale. Viene altresì prescritto che i suini da cui provengono le cosce fresche devono essere nati, allevati e macellati nell'Italia continentale; le cosce dei suini importati dalla CEE o dai Paesi terzi non possono essere avviate alla

produzione del prosciutto di San Daniele. Tale regola non contrasta con le norme del Trattato di Roma, in quanto i tre requisiti di base (nascita, allevamento e macellazione) sono previsti solo per i suini italiani con esclusione di quelli isolani. In base alla giurisprudenza della Corte di giustizia della CEE, una denominazione di origine non può coincidere con i confini di uno Stato, ma deve riguardare solo una parte di esso.

L'articolo 2 determina le caratteristiche merceologiche del prosciutto di San Daniele.

L'articolo 3 fissa gli adempimenti cui devono sottostare gli allevatori, delegando al Governo l'emanazione di prescrizioni per l'individuazione delle razze, delle modalità di allevamento e del tipo di alimentazione dei suini, su indicazione dell'organismo abilitato.

L'articolo 4 stabilisce ulteriori caratteristiche del prosciutto di San Daniele, vietando di sottoporre le cosce suine a particolari trattamenti e stabilendo altresì gli adempimenti a carico del macellatore.

L'articolo 5 riguarda l'apposizione del contrassegno atto ad identificare il prosciutto tutelato, rinviando al regolamento di esecuzione la definizione delle modalità per le operazioni di confezionamento del prosciutto affettato.

L'articolo 6 dispone un novero di fondamentali divieti relativi alle diverse ipotesi di commercializzazione e distribuzione di prosciutto non tutelato, determinando in via legislativa chiari limiti per l'uso della denominazione di origine nei casi di possibile confusione e stabilendo altresì prescrizioni relative a quest'ultima ipotesi mediante specifiche norme di etichettatura e di presentazione, estese anche a prosciutti diversi dal prosciutto crudo.

L'articolo 7 disciplina l'uso della dicitura «San Daniele» e l'articolo 8 attribuisce al

consorzio di vigilanza i compiti in ordine alla utilizzazione del contrassegno.

L'articolo 9 prescrive quali sono i controlli da effettuare nei confronti di tutti coloro che operano nel settore della produzione e della vendita di prosciutto di San Daniele o di prosciutto non tutelato.

L'articolo 10 individua le amministrazioni cui sono demandati la vigilanza ed i controlli, fissando altresì i requisiti per il conseguimento dell'incarico, quale organismo abilitato, per un consorzio volontario di produttori.

L'articolo 11 determina i compiti dell'organismo abilitato, qualora le amministrazioni si avvalgano di esso ai fini dell'applicazione della legge; l'articolo 12 prevede le norme da definire nel regolamento di esecuzione.

Gli articoli 13, 14, 15 e 16 prescrivono le sanzioni penali rispettivamente a carico dei venditori di prosciutti, dei produttori e dei macellatori; l'articolo 16 prevede il raddoppio delle pene e delle sanzioni in caso di recidiva e di esportazione nonchè la pubblicazione della sentenza su due giornali.

Gli articoli dal 17 al 23 prevedono le sanzioni amministrative a carico degli allevatori, dei macellatori, dei produttori e dei commercianti, nonchè gli organismi cui sono demandate le rilevazioni degli illeciti e l'applicazione delle sanzioni, stabilendo altresì le relative modalità procedurali.

Con l'articolo 24 viene subordinato al preventivo parere del Comitato regionale per l'inquinamento atmosferico l'insediamento di industrie insalubri nella zona tipica di produzione; l'articolo 25 abroga la legge n. 507 del 1970, lasciandone in vigore le norme di esecuzione compatibili fino alla emanazione delle nuove, ed infine l'articolo 26 stabilisce la data di entrata in vigore della legge.

DISEGNO DI LEGGE**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 prescrizioni 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.

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 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 disarti-

colata 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 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.

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 dissanguati.

Art. 4.

1. Le cosce dei suini impiegate per la preparazione del prosciutto di San Daniele devono essere di peso non inferiore a 9,5 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 impres-

so 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.

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.

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 precedenti 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.

Art. 7.

1. 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.

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.

CAPO III

CONTROLLI E VIGILANZA

Art. 9.

1. Gli allevatori, i macellatori ed i produttori, nonchè 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 nonchè, qualora ne ricorrano i presupposti, il possesso delle caratteristiche specifiche del prosciutto di San Daniele.

Art. 10.

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

2. I Ministeri 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 Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste e dal Ministero 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.

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.

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 al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

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.

Art. 12.

1. Con decreto del Ministro 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 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.

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 tipiche 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, nonchè 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.

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 Ministro 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 stagionatura.

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 dall'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.

Art. 16.

1. Le pene e le sanzioni di cui agli articoli precedenti sono raddoppiate 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.

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.

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.

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 riguardo 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.

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.

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.

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 ricevuta di ritorno, 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 ricevuta di ritorno.

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 della regione Friuli-Venezia Giulia, perchè proceda alla irrogazione della sanzione amministrativa.

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

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.

CAPO V

DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE

Art. 24.

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

Art. 25.

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 e 26 aprile 1983.

Art. 26.

1. La presente legge entra in vigore quattro mesi dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.