

# SENATO DELLA REPUBBLICA

IX LEGISLATURA

(N. 2019)

## DISEGNO DI LEGGE

**d'iniziativa dei deputati CASINI Pier Ferdinando, CAMPAGNOLI, BIANCHINI, BAMBI, BELLINI, TESINI, MENEGHETTI, BRUNI, TRIVA, CRISTOFORI, MASSARI, MORO, ZANIBONI, CARELLI, STERPA, FINCATO GRIGOLETTO, PORTATADINO, PASQUALIN, ROSSI, PELLIZZARI, PERUGINI, MONDUCCI, SERRENTINO, FELISETTI, FERRARI Giorgio, BERSELLI, PATUELLI, ZARRO, BONFERRONI e BONETTI**

*(V. Stampato Camera n. 3406)*

*approvato dalla XI Commissione permanente (Agricoltura e foreste)  
della Camera dei deputati nella seduta del 23 ottobre 1986*

*Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza il  
3 novembre 1986*

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

**DISEGNO DI LEGGE****CAPO I****DENOMINAZIONE D'ORIGINE, ZONA  
DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE  
DEL « PROSCIUTTO DI MODENA »****Art. 1.**

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

**Art. 2.**

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

## Art. 3.

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

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

b) peso minimo non inferiore a chilogrammi 7;

c) colore rosso vivo del taglio;

d) sapore sapido ma non salato;

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

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

2. Il prosciutto può essere commercializzato anche frazionato purchè su ogni pezzo o porzione compaia l'identificazione e la qualificazione del prodotto.

## CAPO II

## CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

## Art. 4.

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

2. Tutte le imprese produttrici devono essere autorizzate ai sensi delle vigenti leggi sanitarie.

## Art. 5.

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

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

## CAPO III

## VIGILANZA E CONSORZI VOLONTARI

## Art. 6.

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

## Art. 7.

1. Con apposito decreto emanato dal Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri della sanità e dell'agricoltura e foreste, e da pubblicarsi nella *Gazzetta Ufficiale*, l'incarico della vigilanza di cui all'articolo 6 può essere demandato ad un consorzio volontario di produttori avente i seguenti requisiti:

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

2) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione al consorzio stesso, a parità di diritti, di qualsiasi produttore che abbia i propri stabilimenti nella zona di cui

all'articolo 1 ed operi ai sensi della presente legge;

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

#### CAPO IV

### DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA SLEALE CONCORRENZA

#### Art. 8.

1. La produzione e la commercializzazione di prosciutti recanti la denominazione « prosciutto di Modena », i quali non abbiano i requisiti e le caratteristiche prescritte dalla presente legge, sono punite a norma delle vigenti leggi contro le frodi. A norma delle medesime leggi sono altresì puniti l'uso della predetta denominazione accompagnata da qualificativi di qualsiasi genere che costituiscano deformazioni della denominazione stessa, nonchè l'uso di indicazioni atte a trarre in inganno l'acquirente.

#### Art. 9.

1. La contraffazione, l'alterazione e l'uso illecito della marchiatura, dei sigilli e dei contrassegni previsti all'articolo 5 della presente legge vengono puniti come previsto all'articolo 8.

2. In caso di recidiva le suddette pene vengono raddoppiate.

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

## Art. 10.

1. Qualsiasi impedimento all'effettuazione delle verifiche e la tenuta di una falsa documentazione vengono puniti con una multa da lire 2.000.000 a lire 5.000.000.

## CAPO V

## DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

## Art. 11.

1. 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 di esecuzione della presente legge.

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

## Art. 12.

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