

LEGGE 13 febbraio 1990, n. 26
Tutela della denominazione di origine "Prosciutto di Parma".
(GU n.42 del 20-2-1990)
Entrata in vigore della legge: 20/6/1990

CAPO I

DENOMINAZIONE DI ORIGINE, ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno
approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
PROMULGA

la seguente legge:

Art. 1.

((Denominazione del prodotto))

1. La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" riconosciuta ed utilizzata ai sensi delle norme comunitarie e nazionali relative alle denominazioni di origine, indicazioni geografiche e attestazioni di specificita' dei prodotti agricoli ed agro-alimentari, e' riservata esclusivamente al prosciutto, munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalle cosce fresche di suini nazionali nati, allevati e macellati nelle zone indicate nel regolamento di esecuzione della presente legge, prodotto secondo le prescrizioni della presente legge e stagionato nella zona tipica di produzione per il periodo minimo di cui agli articoli seguenti).

Art. 2.

Zona tipica di produzione e stagionatura

1. La zona tipica di produzione comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a cinque chilometri, fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad ovest dal corso del torrente Stirone.

2. Il periodo di stagionatura decorre dalla salagione e non deve essere inferiore ai dieci mesi per i prosciutti tra i sette e i nove chilogrammi di peso ed ai dodici mesi per quelli di peso eccedente i nove chilogrammi. I pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno di cui al precedente articolo 1.

Art. 3.

Caratteristiche merceologiche

1. Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma a stagionatura ultimata sono:

a) forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare la immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta);

b) peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;

c) colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

d) aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata

e con aroma fragrante e caratteristico;

e) 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 11.

CAPO II PRODUZIONE E VENDITA

Art. 4. Prescrizioni produttive

1. Le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini da cui provengono le cosce fresche di cui al precedente articolo 1, devono essere conformi alle prescrizioni, una volta divenute operanti, emanate dall'organismo abilitato di cui al successivo articolo 11 ed approvate dal Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro della sanita'.

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

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

Art. 5. Divieto di conservazione e tipicita' delle fasi di produzione

1. Le cosce dei suini impiegati per la produzione del prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione, e devono essere muniti di un timbro indelebile impresso a cura del macellatore.

2. All'atto della salagione sulle cosce fresche deve essere apposto un sigillo attestante la data di inizio della lavorazione.

3. Le fasi di produzione devono essere effettuate, dalla salagione alla fine della stagionatura, nella zona tipica di cui al precedente articolo 2.

Art. 6. Contrassegno per il prodotto disossato

1. Il prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno, puo' 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 dovra' essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'organismo abilitato e secondo le modalita' che verranno determinate nel regolamento di esecuzione. In questi casi le operazioni di confezionamento dovranno essere effettuate nella zona tipica di cui all'articolo 2.

Art. 7. Norme di garanzia

1. E' vietato porre in vendita e comunque immettere al consumo prosciutto non tutelato recante, sul prodotto, sulle confezioni, sugli imballaggi, sugli involucri, sulle etichette e simili, nonche' sui documenti comunque riferentisi al prodotto, indicazioni idonee ad

ingenerare confusione con il prosciutto di Parma o rivendicare le qualita' tipiche di esso.

2. E' comunque vietato per il prosciutto non tutelato:

a) utilizzare la denominazione "prosciutto di Parma" nonche' qualsiasi altra denominazione o indicazione contenente o facente riferimento al nome "Parma" nonche' a qualsiasi altro nome di comune compreso nella zona tipica di cui al precedente articolo 2;

b) utilizzare espressioni quali "tipo Parma", "stagionato a Parma", anche se riferite ad altri comuni della zona tipica, ovvero quali "stagionato nella zona tipica", "lavorazione alla parmigiana" e simili;

c) utilizzare nell'indicazione della sede dell'impresa produttrice o dello stabilimento di produzione, i nomi dei comuni della zona tipica con caratteri di dimensioni superiori a quattro millimetri di altezza e a tre millimetri di larghezza, nonche' utilizzare, nell'indicazione della provincia, il nome "Parma", in luogo del quale dovra' essere utilizzata la sigla "PR";

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 qualita' di esso.

Art. 8.

Divieto di denominazioni concorrenti

1. L'uso delle denominazioni geografiche riferentisi ai comuni compresi nella zona tipica di cui all'articolo 2 o loro variazioni, deformazioni, derivazioni o abbreviazioni e' vietato nella ditta, ragione o denominazione sociale o marchio d'impresa a meno che l'imprenditore interessato non ne dimostri la utilizzazione - con riferimento al prosciutto - da epoca anteriore alla data di entrata in vigore della legge 4 luglio 1970, n. 506.

2. La ditta, ragione o denominazione sociale o marchio d'impresa di cui al comma 1, nell'ipotesi che non siano vietati e vengano utilizzati per il prosciutto non tutelato, devono essere indicati con caratteri di dimensioni non superiori a cinque millimetri di altezza e cinque millimetri di larghezza.

Art. 9.

Divieto di denominazioni diverse o integrate e norme accessorie

1. E' vietato utilizzare, in alternativa o in aggiunta alla denominazione tutelata, qualsiasi altra denominazione o qualificazione geografica del prodotto, comunque attinente a comuni compresi nella zona tipica di cui al precedente articolo 2.

2. La riproduzione del contrassegno di cui al precedente articolo 1, comunque utilizzata, e' riservata all'organismo abilitato oltre che come segno distintivo della propria attivita', in ogni iniziativa volta alla valorizzazione del prodotto tutelato.

3. I divieti di cui al presente articolo ed ai precedenti articoli 7 e 8 si estendono, in quanto compatibili, anche alla reclamizzazione pubblicitaria ed alla promozione in qualsiasi forma del prosciutto.

4. Le violazioni dei divieti di cui al presente articolo ed ai precedenti articoli 7 e 8 costituiscono altresì, salve le sanzioni di cui ai successivi articoli 13 e seguenti, atti di sleale concorrenza ai sensi degli articoli 2598 e seguenti del codice civile.

Art. 10.

Obbligo di assoggettamento a controllo

1. Gli allevatori, i macellatori ed i produttori nonche' 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 per verificare l'idoneita' all'uopo dei locali e degli impianti.

Art. 11.

Vigilanza e controllo

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, d'intesa con il Ministero dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministero della sanita'.

2. I Ministeri suddetti possono avvalersi, per lo svolgimento dei compiti di cui al comma 1, dell'attivita' di un organismo specificamente abilitato, costituito da un consorzio volontario di produttori che:

a) sia retto da uno statuto approvato con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro della sanita';

b) comprenda tra i propri soci non meno del cinquanta per cento dei produttori in rappresentanza del cinquanta 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 attivita' istituzionali.

3. L'organismo cui viene affidato l'incarico di cui al comma 1 e' sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, che la esercita d'intesa con il Ministero dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministero della sanita'.

Art. 12.

Strumenti e tariffe di controllo

1. Il consorzio volontario di produttori di cui al comma 2 del precedente articolo 11, ove specificamente abilitato, fornisce ai macellatori il timbro indelebile e ai produttori appositi registri per il controllo delle diverse operazioni nonche' i sigilli di cui controlla l'applicazione, presenza alla apposizione del contrassegno e puo' adottare prescrizioni ed emanare direttive nell'ambito della attuazione della presente legge, anche in relazione alla adozione di piani di programmazione della produzione tutelata, nell'ambito della zona tipica di cui all'articolo 2.

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

3. Le tariffe delle operazioni e prestazioni eseguite dal consorzio 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 dal consorzio abilitato, comporta la interruzione, fino ad avvenuta

regolarizzazione contabile, della prosecuzione delle stesse operazioni o prestazioni nonche' 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.

CAPO IV
SANZIONI

Sezione I
SANZIONI PENALI

Art. 13.
Norme penali

relative alla tipicita' del prodotto

1. Chiunque viola gli articoli 7, comma 2, lettere a), b) e d), 8, comma 1, e 9, commi 2 e 4, e' punito con la reclusione da un mese ad un anno o con la multa da due milioni a venti milioni di lire.

2. Alla stessa pena soggiace chiunque detiene per vendere, pone in vendita o immette altrimenti in circolazione prosciutti muniti di contrassegno contraffatto o alterato.

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

Art. 14.
Norme penali

relative alla contraffazione del contrassegno

1. Chiunque contraffatta' o altera il contrassegno ovvero lo detiene o lo usa contraffatto o alterato e' punito con la reclusione da tre mesi a due anni e con la multa da cinque a cinquanta milioni di lire.

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

Art. 15.
Norme penali relative alla contraffazione
del timbro e del sigillo

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

2. Il macellatore ed il produttore che abbiano commesso uno dei fatti di cui al presente articolo, indipendentemente dalla 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 o del diritto di applicazione del sigillo per un periodo da uno a sei mesi.

Art. 16.
Aggravamento delle sanzioni
e pubblicazione della sentenza di condanna

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.

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

Sezione II
SANZIONI AMMINISTRATIVE

Art. 17.
Sanzioni relative alla regolarita'
della produzione animale

1. L'allevatore che rilascia il certificato di cui all'articolo 4 per suini non allevati ed alimentati conformemente alle prescrizioni di cui al medesimo articolo 4 ovvero a quanto disposto dalla presente legge e' 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 4 e' punito con la sanzione pecuniaria da lire cinquecentomila a lire dieci milioni.

3. Il macellatore che appone il timbro indelebile su cosce suine non accompagnate dai prescritti certificati e chiunque ne fa uso indebito e' punito con il ritiro del timbro indelebile per un periodo da tre a dodici mesi o con la sanzione pecuniaria da duecentomila a due milioni di lire.

Sezione II
SANZIONI PENALI

Art. 18.

Sanzioni per controlli e ispezioni

1. Qualora impediscano o non consentano i controlli e le ispezioni di cui al precedente articolo 10 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 o qualsiasi altro soggetto diverso da quelli indicati alle precedenti lettere a), b), c), con la sanzione pecuniaria da centomila ad un milione di lire.

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

Art. 19.

Sanzioni relative al sigillo

1. Il produttore che fa uso irregolare del sigillo, ivi compresa la apposizione dello stesso su cosce suine prive del timbro indelebile, e' punito con la sanzione pecuniaria da duecentomila a due milioni di lire 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 regolamento di esecuzione o alle prescrizioni

emanate al riguardo dal consorzio abilitato e' punito con la sanzione pecuniaria di diecimila lire per ogni coscia.

3. L'accertamento della sussistenza delle infrazioni di cui ai commi 1 e 2, comporta - senza far decadere l'obbligo di corresponsione delle tariffe di cui al precedente articolo 12 - la asportazione dei sigilli indebitamente applicati.

Art. 20.

Sanzioni relative alla denominazione al confezionamento e alla etichettatura

1. Chiunque viola gli articoli 7, comma 2, lettera c), 8, comma 2, e 9, commi 1 e 3, della presente legge nonche' le disposizioni concernenti il confezionamento e l'etichettatura del prosciutto di Parma, e' punito, qualora il fatto non costituisca reato, con la sanzione pecuniaria da un milione a dieci milioni di lire.

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

Art. 21.

Norme procedurali

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

2. Tali controdeduzioni devono essere inviate all'organo accertatore a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

3. Trascorso il termine utile per la presentazione delle controdeduzioni il suddetto organo, qualora accerti la sussistenza del fatto contestato, ne da' comunicazione all'ufficio provinciale dell'industria, del commercio e dell'artigianato competente per territorio, perche' proceda alla erogazione della sanzione amministrativa.

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

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

CAPO V

NORME TRANSITORIE E FINALI

Art. 22.

Parere per l'inserimento nella zona tipica di industrie insalubri

1. Ai fini della salvaguardia delle condizioni proprie dell'ambiente di produzione da cui dipendono le caratteristiche organolettiche e merceologiche del prosciutto di Parma, a far tempo dall'entrata in vigore della presente legge, l'insediamento nell'ambito della zona tipica di cui all'articolo 2 di industrie insalubri di prima classe - cosi' 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 attivita' che

pregiudichi un equilibrato mantenimento delle condizioni ambientali, e' subordinato al preventivo favorevole parere del comitato regionale per l'inquinamento atmosferico competente per territorio.

Art. 23.

Norme di esecuzione

1. Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro della sanita' sono emanate le norme per l'esecuzione della presente legge concernenti in particolare:

a) le modalita' dei controlli degli allevamenti, della macellazione e della produzione del prosciutto di Parma;

b) le fasi di produzione e le modalita' di lavorazione del prosciutto di Parma, atti a conferire, mantenere e migliorare le tradizionali caratteristiche qualitative del prodotto;

c) la determinazione e le modalita' dell'applicazione del timbro indelebile, del sigillo e del contrassegno atti a garantire il rispetto delle norme contenute nella presente legge, ivi compresa la apposizione del contrassegno sulle confezioni ai sensi del precedente articolo 6;

d) le modalita' per la tenuta dei registri e della documentazione necessaria a dimostrare il possesso dei requisiti prescritti dalla presente legge per il prosciutto di Parma;

e) le regole di etichettatura e di presentazione del prosciutto di Parma;

f) le modalita' per l'ottenimento, da parte di un consorzio volontario, dell'affidamento di cui al precedente articolo 11 ed i poteri riconosciuti agli incaricati di tale consorzio;

g) la definizione di produttore del prosciutto di Parma ai fini della applicazione del precedente articolo 11, comma 2;

h) le procedure per l'adozione dei piani di programmazione della produzione tutelata, di cui all'articolo 12, comma 1;

i) le procedure per l'approvazione dei parametri analitici di cui all'articolo 3, comma 1, lettera e), e per le relative modalita' di controllo, rilevamento e certificazione.

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

Art. 24.

Abrogazioni ed entrata in vigore

1. E' abrogata la legge 4 luglio 1970, n. 506.

2. Le disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 3 gennaio 1978, n. 83, continuano ad applicarsi in quanto compatibili fino all'entrata in vigore del regolamento di esecuzione della presente legge.

3. Rimangono in vigore i decreti del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 3 luglio 1978, 9 ottobre 1978 e 4 agosto 1986.

4. La presente legge entra in vigore il centovesimo giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale, salvo quanto disposto dall'articolo 23.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sara' inserita nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addi' 13 febbraio 1990

COSSIGA

ANDREOTTI, Presidente del Consiglio
dei Ministri

Visto, il Guardasigilli: VASSALLI

Note all'art. 24:

- Per la legge n. 506/1970 si veda la precedente nota all'art. 8.

- Il D.P.R. n. 83/1978 reca il regolamento di esecuzione della citata legge n. 506/1970.

- Con il D.M. 3 luglio 1978, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 219 del 7 agosto 1978, e' stato affidato al Consorzio del prosciutto di Parma l'incarico di vigilanza sulla produzione e sul commercio del prosciutto, nonche' sull'apposizione del contrassegno e del marchio.

- Il D.M. 9 ottobre 1978, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 294 del 19 ottobre 1978, modificato dal D.M. 4 agosto 1986 (Gazzetta Ufficiale n. 184 del 9 agosto 1986), e dal D.M. 21 novembre 1988 (Gazzetta Ufficiale n. 289 del 10 dicembre 1988), approva i simboli per l'applicazione del D.P.R. n. 83/1978 dianzi citato.