

## LEGGE 14 febbraio 1990, n. 30

Denominazione di origine del prosciutto di San Daniele. *(GU n.45 del 23-2-1990)*

Entrata in vigore della legge: 24-6-1990

### 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 di "Prosciutto di San Daniele" ovvero " Prosciutto di San Daniele del Friuli" 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 del contrassegno atto a garantirne l'origine e l'identificazione:*

*a) ottenuto dalle cosce fresche di suini nazionali nati, allevati e macellati nelle zone indicate nel regolamento di esecuzione della presente legge, e preparato secondo le prescrizioni di cui agli articoli seguenti;*

*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 meta' circa del lungo vasto e nella parte superiore del semimembrano, con un taglio ad arco. Nella parte mediale va disarticolata l'articolazione cosciogemorale 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;

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.

## 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 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.

#### 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 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.

#### 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, 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.

#### 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

sanita'.

2. I Ministri suddetti si avvalgono, per lo svolgimento dei compiti di cui al comma 1, dell'attivita' di un organismo abilitato. Questo puo' 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 sanita', 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 attivita' istituzionali.

3. L'organismo cui viene affidato l'incarico di cui al comma 2 e' 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 sanita'.

#### Art. 11.

1. L'organismo 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'apposizione; presiede all'applicazione del contrassegno e puo' 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, 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.

#### 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 sanita', sono definite 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 San Daniele;

b) le modalita' 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 modalita' 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 modalita' 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 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.

CAPO IV  
S A N Z I O N I

Sezione I  
SANZIONI PENALI

Art. 13

(( ARTICOLO ABROGATO DAL D.L. 10 GENNAIO 2006, N. 2, CONVERTITO CON  
MODIFICAZIONI DALLA L. 11 MARZO 2006, N. 81 ))

Art. 14

(( ARTICOLO ABROGATO DAL D.L. 10 GENNAIO 2006, N. 2, CONVERTITO CON  
MODIFICAZIONI DALLA L. 11 MARZO 2006, N. 81 ))

Art. 15

(( ARTICOLO ABROGATO DAL D.L. 10 GENNAIO 2006, N. 2, CONVERTITO CON  
MODIFICAZIONI DALLA L. 11 MARZO 2006, N. 81 ))

Art. 16

(( ARTICOLO ABROGATO DAL D.L. 10 GENNAIO 2006, N. 2, CONVERTITO CON  
MODIFICAZIONI DALLA L. 11 MARZO 2006, N. 81 ))

Sezione II  
SANZIONI AMMINISTRATIVE

Art. 17

(( ARTICOLO ABROGATO DAL D.L. 10 GENNAIO 2006, N. 2, CONVERTITO CON  
MODIFICAZIONI DALLA L. 11 MARZO 2006, N. 81 ))

Art. 18

(( ARTICOLO ABROGATO DAL D.L. 10 GENNAIO 2006, N. 2, CONVERTITO CON  
MODIFICAZIONI DALLA L. 11 MARZO 2006, N. 81 ))

Art. 19

(( ARTICOLO ABROGATO DAL D.L. 10 GENNAIO 2006, N. 2, CONVERTITO CON  
MODIFICAZIONI DALLA L. 11 MARZO 2006, N. 81 ))

Art. 20

(( ARTICOLO ABROGATO DAL D.L. 10 GENNAIO 2006, N. 2, CONVERTITO CON  
MODIFICAZIONI DALLA L. 11 MARZO 2006, N. 81 ))

Art. 21

(( ARTICOLO ABROGATO DAL D.L. 10 GENNAIO 2006, N. 2, CONVERTITO CON  
MODIFICAZIONI DALLA L. 11 MARZO 2006, N. 81 ))

Art. 22

(( ARTICOLO ABROGATO DAL D.L. 10 GENNAIO 2006, N. 2, CONVERTITO CON  
MODIFICAZIONI DALLA L. 11 MARZO 2006, N. 81 ))

Art. 23

(( ARTICOLO ABROGATO DAL D.L. 10 GENNAIO 2006, N. 2, CONVERTITO CON  
MODIFICAZIONI DALLA L. 11 MARZO 2006, N. 81 ))

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 e' 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, e' 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.

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.

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.

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.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà 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, addì 14 febbraio 1990

COSSIGA

ANDREOTTI, Presidente del Consiglio  
dei Ministri

Visto, il Guardasigilli: VASSALLI