ARTICOLO 1

Definizioni

1. Nel presente regolamento si intende per:

a) "legge" la legge 30 maggio 1989 n. 224 , modificata dall'articolo 61 della legge 19 febbraio 1992 n. 142;

b) "organismo abilitato" il consorzio volontario di produttori riconosciuto dai Ministeri dell'industria del commercio e dell'artigianato, dell'agricoltura e delle foreste e della sanità ai sensi dell'articolo 8 della legge, per lo svolgimento dello vigilanza e dei controlli per l'applicazione delle disposizioni contenute nella legge e nel presente regolamento;

c) "produzione tutelata" il "salame di Varzi" recante il contrassegno di cui all'articolo 6,comma 1 della legge

ARTICOLO 2

Origine delle carni suine

1. Le carni suine destinate alla produzione del "salame di Varzi" devono provenire da suini allevati e macellati nei territori delle Regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna.

2. L'organismo abilitato, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, propone per l'approvazione al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato lo schema delle prescizioni produttive previa consultazione delle organizzazioni professionali agricole più rappresentative sul piano nazionale.

ARTICOLO 3

Adempimenti degli allevatori

1. Gli allevatori che intendono allevare suini da destinare alla produzione del Salame di Varzi devono tenere appositi registri nei quali sono riportati i movimenti di entrata e di uscita dei suini con l'indicazione dell'allevamento di provenienza e della destinazione ad altri allevatori o macellatori.

2. Per essere compresi nel circuito della produzione tutelata gli allevatori devono essere preventivamente riconosciuti e codificati dall'organismo abilitato.

3. A tale fine, gli allevatori interessati presentano richiesta all'organismo abilitato che ne dispone la codificazione e fornisce il modello di dichiarazione di cui al comma 7.

4. Le modalità di codificazione e di applicazione dei timbri di cui al presente articolo sono stabilite dall'organismo abilitato.

5. I suini in entrata ed in uscita devono essere singolarmente identificati in conformità a quanto previsto dalle vigenti disposizioni in materia di polizia veterinaria.

6. Durante il periodo di finissaggio i suini devono essere alimentati con mangime composto dalle seguenti materie prime: farina di mais 40% farina di orzo 10-25%, crusca 10-15% con eventuale aggiunta di sali minerali e farina di soia nel limite massimo del 15%.

7. All'atto della spedizione dei suini presso il macellatore l'allevatore deve rilasciare una dichiarazione attestante il rispetto delle disposizioni di cui alla legge e al presente regolamento nonché dell'articolo 14 del decreto del Presidente della Repubblica 27 gennaio 1992 n.118.

ARTICOLO 4

Adempimenti dei macellatori

1. Le carni suine destinate alla produzione di "Salame di Varzi" devono essere ottenute in macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti idonei ai sensi delle vigenti norme in materia.

2. Le carni suine, conformi alle prescrizioni di cui all'articolo 2 della legge al momento della immissione nello stabilimento di lavorazione, devono essere accompagnate da una dichiarazione rilasciata dal macello dalla quale risulti:

a) la zona di provenienza dei suini;

b) l'assenza di qualsiasi trattamento di conservazione e di congelazione delle carni macellate;

c) il destinatario delle carni macellate;

d) il rispetto del disposto dell'articolo 2, comma 1, lettera c) della legge.

3. La dichiarazione del macellatore di cui al comma 2 deve essere completata da quella dell'allevatore di cui all'articolo 3, comma 7.

ARTICOLO 5

Spese

1. L'organismo abilitato stabilisce le tariffe relative alle singole prestazioni di competenza, commisurate al costo dei servizi resti agli allevatori ed ai macellatori e le comunica ai Ministeri dell'industria del commercio e dell'artigianato, dell'agricoltura e delle foreste e della sanità.

ARTICOLO 6

Riconoscimento dell'impresa produttrice

1. Il produttore deve essere iscritto alla Camera di commercio, industria artigianato e agricoltura di Pavia ed essere riconosciuto dall'organismo abilitato previo accertamento dei requisiti previsti dal successivo articolo 8.

2. Per ottenere il riconoscimento previsto dal precedente comma gli interessati devono presentare domanda da cui risulti:

- la denominazione e la sede della ditta produttrice;
- la sede dello stabililimento o degli stabilimenti per i quali viene richiesto l'attestato di idoneità;
- la descrizione dei locali e degli impianti.

3. L'organismo abilitato, all'atto del riconoscimento provvede all'attribuzione del numero identificativo del produttore, numero che figurerà sul contrassegno del prodotto.

4. L'organismo abilitato dà comunicazione dei provvedimenti di autorizzazione e di revoca alla Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Pavia.

5. Questa provvede alla formazione ed alla tenuta dell'elenco dei soggetti abilitati alla produzione tutelata.

6. L'organismo abilitato stabilisce le tariffe relative alle singole operazioni di competenza commisurate al costo dei servizi resi e le comunica al Ministro dell'industria,commercio,artigianato ed ai Ministri dell'agricoltura e e delle foreste e della sanità.

Articolo 7

Revoca del riconoscimento

1. In caso di provvedimento negativo o di revoca o annullamento del riconoscimento, il sigillo apposto sui salami è asportato a cura ed a spese del produttore, alla presenza di un incaricato dell'organismo abilitato.

Articolo 8

Idoneità degli stabilimenti

1. Ogni stabilimento, per essere considerato idoneo alla produzione del salame di Varzi, deve essere in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie prescritte dalle norme vigenti ed essere riconosciuto dall'organismo abilitato.

Articolo 9

Registro del produttore

1. Il produttore deve tenere, per ogni stabilimento, un apposito registro suddiviso in fogli mensili. Tutte le registrazioni devono essere effettuate entro i termini prescritti dall'articolo 12 nella parte mensile del registro corrispondente al mese e all'anno indicati nel sigillo.

2. Il registro deve distintamente indicare:

a) il numero d'ordine progressivo e la data della registrazione;

b) il numero dei salami con l'indicazione della data di apposizione del sigillo e del numero del macello di provenienza delle carni;

c) il numero dei salami sui quali viene annullato il sigillo;

d) il numero dei salami muniti del contrassegno.

3. Nel registro sono comunque annotati i provvedimenti degli incaricati dell'organismo abilitato che sono oggetto di contestazione da parte della ditta produttrice. Tali annotazioni devono recare a fianco la firma degli interessati e la data.

4. Gli incaricati della vigilanza devono registrare, su apposita parte del registro, la data di ogni visita allo stabilimento e le irregolarità eventualmente accertate.

5. Il registro, a spese del produttore interessato è fornito e vidimato in ciascun foglio dell'organismo abilitato.

6. Il produttore deve conservare in distinte cartelle i documenti di cui all'articolo 4 e le copie dei verbali redatti dagli incaricati dell'organismo abilitato.

ARTICOLO 10

Miscela di salagione

1. La miscela di salagione di cui all'articolo 3, comma 7 della legge è costituita da:

a) sale marino: 25 g/kg;

b) sodio nitrato: massimo 0,25 g/kg oppure
sodio nitrito: massimo 0,15 g/kg, oppure miscelati nella dose massima di: 0,25 g/kg;

c) pepe nero in grano: 2 g/kg;

d) infuso di aglio e vino rosso filtrato: 10 ml/kg

2. Il "salame di Varzi" di pezzatura inferiore a 500 g, deve essere stagionato almeno 30 giorni.

ARTICOLO 11

Sigillo

1. Un incaricato dell'organismo abilitato prende visione della documentazione di cui all'articolo 4 e controlla il corretto svolgimento delle operazioni.

2. A cura del produttore, i salami, subito dopo l'insaccatura, devono essere muniti di un sigillo, su cui deve figurare la data di preparazione e il nome del produttore.

3. Il sigillo deve essere conforme alle caratteristiche prescritte al - l'allegato 1 del presente regolamento.

ARTICOLO 12

Verbalizzazione delle operazioni

1. L'incaricato dell'organismo abilitato, ad avvenuta operazione, deve redigere per ogni partita apposito verbale contenente le seguenti indicazioni:

1) gli estremi del certificato del macellatore di cui all'articolo 4, comma 2

2) la data di produzione;

3) il numero di salami sui quali è stato apposto il sigillo;.

2. Il verbale è redatto in duplice copia di cui una è conservata dal titolare dello stabilimento di lavorazione e una dall'organismo abilitato.

3. I salami oggetto di contestazione sono custoditi, con la necessaria cautela per impedire la loro sostituzione o comunque la loro manomissione, dal Consorzio ovvero dal produttore, previo affidamento da parte del Consorzio che fissa le modalità della custodia che il produttore è tenuto ad osservare sotto la propria responsabilità.

4. Il produttore può far inserire a verbale sue eventuali controdeduzioni in merito all'operato degli incaricati dell'organismo abilitato e chiedere, entro il termine di tre giorni, un nuovo esame tecnico con l'intervento della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, con facoltà di nominare un proprio consulente. Restano comunque salvi i rimedi giurisdizionali previsti dalle norme vigenti.

5. Qualora dal nuovo esame, effettuato ai sensi del comma precedente, i salami oggetto di contestazione risultino conformi alle norme che ne regolano la produzione tutelata, le operazioni di verifica si intendono positivamente concluse.

Articolo 13

Apposizione del contrassegno e verbalizzazione dell'operazione

1. Completato il periodo minimo di stagionatura, su istanza del produttore interessato, gli incaricati dell'organismo abilitato presenziano all'apposizione del contrassegno previsto dall'articolo 6 della legge, accertando preliminarmente l'esistenza dei seguenti requisiti:

a) compimento del periodo di stagionatura prescritto dall'articolo 5 della legge, previo esame dei registri di cui all'articolo 9 del presente regolamento;

b) conformità delle modalità di lavorazione alle norme del presente regolamento;

c) esistenza delle altre caratteristiche merceologiche prescritte dalla legge.

2. Le caratteristiche organolettiche sono valutate nel loro insieme, con possibilità di operare una compensazione solo per lievissime deficienze.

3. L'incaricato dell'organismo abilitato è tenuto a compilare, in duplice copia di cui una da consegnare al produttore, apposito verbale da cui deve risultare:

a) il numero dei salami presentati per l'apposizione del contrassegno;

b) la data dell'inizio della stagionatura;

c) la data di apposizione del contrassegno e il numero dei salami sui quali esso viene apposto;

d) il numero dei salami oggetto di contestazione, perché non rispondenti ai requisiti prescritti per la produzione tutelata.

3. I salami oggetto di contestazione sono custoditi, con la necessaria cautela per impedire la loro sostituzione o comunque la loro manomissione, dal Consorzio ovvero dal produttore, previo affidamento da parte del Consorzio che fissa le modalità della custodia che il produttore è tenuto ad osservare sotto la propria responsabilità.

5. Il produttore, al quale deve essere consegnata una copia del verbale, può far inserire nel verbale stesso le sue eventuali osservazioni in merito alle operazioni e chiedere, entro il termine di tre giorni, un nuovo esame tecnico con l'intervento della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, con facoltà di nominare un proprio consulente. Restano comunque salvi i rimedi giurisdizionali previsti dalle norme vigenti.

6. I salami inidonei alla produzione tutelata sono privati del sigillo apposto all'inizio della lavorazione. Tale asportazione viene eseguita subito nel caso in cui non vi siano contestazioni, ovvero sia trascorso il termine previsto dal precedente comma senza che venga richiesto il riesame, o qualora dal nuovo esame i salami risultino inidonei alla produzione tutelata.

7. L'operazione di annullamento è compiuta a cura del produttore, alla presenza dell'incaricato dell'organismo abilitato.

8. Le operazioni di apposizione del contrassegno o di annullamento del sigillo devono essere annotate nell'apposito registro con le modalità stabilite dall'articolo 9.

9. I salami che non hanno le caratteristiche prescritte per il salame di Varzi, purché idonei all'alimentazione umana, possono essere posti in vendita senza alcun riferimento alla produzione tutelata.

ARTICOLO 14

Etichettatura

1. Sulle etichette, sugli involucri, sugli imballaggi e simili del prodotto tutelato deve essere apposta la dicitura "Salame di Varzi seguita dalle parole "denominazione di origine protetta" o "DOP" o "DOC".

2. E' vietato l'uso di qualificati, accrescitivi, diminituvi, variazioni della denominazione di origine tutelata.

3. La produzione non tutelata non deve contenere sul prodotto, su involucri, imballaggi, etichette o simili, indicazioni che, in qualsiasi modo, siano suscettibili di trarre in inganno il consumatore sul'origine del salame.

4. Si applicano le disposizioni previste dal decreto legislativo 27 gennaio 1992 n.109

ARTICOLO 15

Caratteristiche del contrassegno

1. Il "salame di Varzi" non può essere posto in vendita se non riporta il contrassegno di cui al comma 1 dell'articolo 6 della legge.

2. Il contrassegno deve possedere le caratteristiche previste all'allegato 2.

Articolo 16

Consorzi incaricati della vigilanza

1. L'incarico di vigilanza viene affidato con decreto del Ministro dell'industria del commercio e dell'artigianato d'intesa con il Ministro della sanità e con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

2. Lo statuto del consorzio è approvato dal Ministro dell'industria del commercio e dell'artigianato di concerto con i Ministri dell'agricoltura e delle foreste e della sanità. Esso deve prevedere i seguenti organi: assemblea, presidente, vice presidente, consiglio di amministrazione, comitato esecutivo e collegio sindacale. Le modifiche dello statuto sono preventivamente approvate con la medesima procedura.

3. Del consiglio di amministrazione fanno parte tre membri nominati dalle organizzazioni professionali agricole più rappresentative sul piano nazionale.

4. Il consiglio di amministrazione è validamente costituito con l'accettazione dei soli membri elettivi, nelle more delle nomine dei membri di cui al comma 4, che rimangono in carica fino alla data della loro sostituzione.

5. I membri del consiglio di amministrazione di cui al comma 4 sono scelti tra persone qualificate ed estranee alle strutture amministrative delle organizzazioni interessate.

ARTICOLO 17

Assunzione dell'incarico di vigilanza

L'assunzione dell'incarico di vigilanza deve essere avanzata in triplice copia dal legale rappresentante del consorzio volontario presso al Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, corredata dai seguenti documenti:

a) elenco degli associati, unito ad una dichiarazione del legale rappresentante attestante la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 8, comma 1, lettera f) della legge;

b) Copia autentica dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio;

c) Relazione sull'organizzazione tecnica ed amministrativa del consorzio e sui mezzi finanziari di cui può disporre per l'espletamento dei compiti di vigilanza.

ARTICOLO 18

Svolgimento dell'incarico di vigilanza

1. Il consorzio incaricato della vigilanza in qualità di organismo abilitato deve trasmettere ai Ministeri dell'industria del commercio e dell'artigianato, dell'agricoltura e delle foreste e della sanità una relazione annuale sull'attività svolta in esecuzione dell'incarico, i bilanci approvati - corredati dalle relazioni del consiglio di amministrazione e dal collegio sindacale - nonché copia delle delibere adottate e delle direttive emanate, in applicazione del presente regolamento.

ARTICOLO 19

Personale di vigilanza

1. Il personale incaricato della vigilanza può svolgere ispezioni ed indagini e richiedere l'esibizione di ogni documentazione ritenuta utile, nonchè ottenere copia della stessa anche al fine della rilevazione degli illeciti amministrativi e penali; può accedere liberamente presso gli allevatori, i macellatori ed i produttori, nonchè presso i fornitori di materiali, prodotti e servizi rientranti nel circuito della produzione tutelata e, in genere, ovunque si producano o si distribuiscano a qualsiasi titolo per il consumo, o si smercino, prosciutti.

2. Degli accertamenti ispettivi e peritali relativi alle violazioni della legge e del presente regolamento è redatto apposito verbale a cura degli agenti incaricati; nel caso che i fatti accertati siano oggetto di sanzioni amministrative, gli agenti incaricati specificano a verbale la descrizione del fatto che potrà essere oggetto di addebiti.

3. L'applicazione delle sanzioni amministrative è avviata nelle forme previste dalla legge e dal presente regolamento, dall'organismo abilitato.

4. Nella ipotesi di accertamento di fatti costituenti reato, deve essere data notizia all'autorità giudiziaria competente.

5. Gli organi di vigilanza e di controllo diversi dall'organismo abilitato, qualora accertino violazioni della legge e del presente regolamento, inviano immediatamente per l'ulteriore seguito il rapporto all'organismo abilitato, con la prova delle eseguite contestazioni.

ARTICOLO 20

Adempimenti ministeriali

1. Indipendentemente dalla sentenza penale di condanna e dall'applicazione di sanzioni amministrative per le violazioni alla legge e comunque, nei casi previsti dagli articoli 9, 10 e 11 della stessa, l'organismo abilitato può richiedere al Ministro dell'industria del commercio e dell'artigianato l'emissione di un provvedimento che privi il produttore colpevole del diritto ad apporre il contrassegno e il sigillo di cui all'articolo 6 della legge.

2. La richiesta deve essere accompagnata dalla documentazione giustificativa degli addebiti mossi e dalle eventuali controdeduzioni inviate dal contravventore.

3. Il Ministro dell'industria del commercio e dell'artigianato sussistendo la violazione, determina il periodo di applicazione del provvedimento e ne dà comunicazione all'organismo abilitato il quale notifica il provvedimento alla parte interessata per l'esecuzione.

4. Delle decisioni adottate ai sensi dei commi precedenti è data comunicazione ai Ministeri della sanità e dell'agricoltura e foreste.

ARTICOLO 21

Adempimenti degli UU.PP.I.C.A.

1. L'ufficio Provinciale dell'industria del commercio e dell'artigianato competente per territorio per l'irrogazione delle sanzioni amministrative riceve la comunicazione dell'organismo abilitato accompagnata dalle eventuali controdeduzioni formulate dal contravventore; l'Ufficio predetto esamina i documenti inviati e, dopo aver determinato la natura della sanzione, provvede alla notifica a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento. Qualora la sanzione abbia natura pecuniaria, il contravventore può effettuare, entro 60 giorni dalla contestazione, il pagamento in misura ridotta nei modi previsti dall'articolo 16 della legge 24 novembre 1981, n.689, e ne dà comunicazione all'organismo abilitato.

ARTICOLO 22

Riconoscimento della qualifica di Ispettore

1. L'espletamento dei compiti di vigilanza affidati al consorzio è svolto da ispettori cui è riconosciuta la qualifica di agente di polizia giudiziaria, ai sensi dell'articolo 57 del Codice di procedura penale, dopo che sia stata loro attribuita dal Prefetto di Pavia la qualifica di guardia particolare, ai sensi degli articoli 133 e 138 del R.D. 18 giugno 1931 n. 773 e del relativo regolamento.

2. L'organismo abiliato emana il regolamento organico del personale di vigilanza e di quello comunque addetto alle operazioni previste dalla legge e dal presente regolamento.

3. Il personale decade dalla qualifica di agente di polizia giudiziaria e di guardia particolare per estinzione del rapporto di lavoro.

4. Il personale incaricato di svolgere i compiti di vigilanza deve essere munito di un documento di riconoscimento rilasciato dall'organismo abilitato o da altra amministrazione pubblica, da esibire ogni volta che si procede ad una operazione di controllo.

ARTICOLO 23

Tutela e conservazione dei registri,delle certificazioni e dei verbali

1. I registri previsti per l'applicazione del presente regolamento sono forniti e vidimati in ciascun foglio dall'organismo abilitato a richiesta e spese delle ditte interessate e devono essere conservati almeno fino al 31 dicembre del 3° anno successivo a quello nel quale è stata effettuata l'ultima registrazione. Le registrazioni delle operazioni sono eseguite senza abrasioni a spazi in bianco, entro il giorno successivo a quello cui esse si riferiscono.

2. Un esemplare della dichiarazione di cui all'art. dei verbali redatti dagli incaricati dell'organismo abilitato e di ogni altro documento prescritto deve essere conservato in fascicoli annuali, almeno fino al 31 dicembre del 3° anno successivo a quello nel quale è stata rilasciata la dichiarazione o redatto il verbale o il documento.

ARTICOLO 24

Entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore 60 giorni dopo la sua pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana, ad eccezione degli articoli 16 e 17 che entrano in vigore il giorno successivo alla pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Roma,

IL MINISTRO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO
E DELL'ARTIGIANATO

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA
E DELLE FORESTE

IL MINISTRO DELLA SANITA'

ALLEGATO 1

SIGILLO

Deve essere apposto al salame alla fine delle operazioni di insaccagione, prima della stagionatura. Deve avere le seguenti caratteristiche:

a) costituito in alluminio di colore possibilmente giallo oro;

b) chiusura non manomissibile;

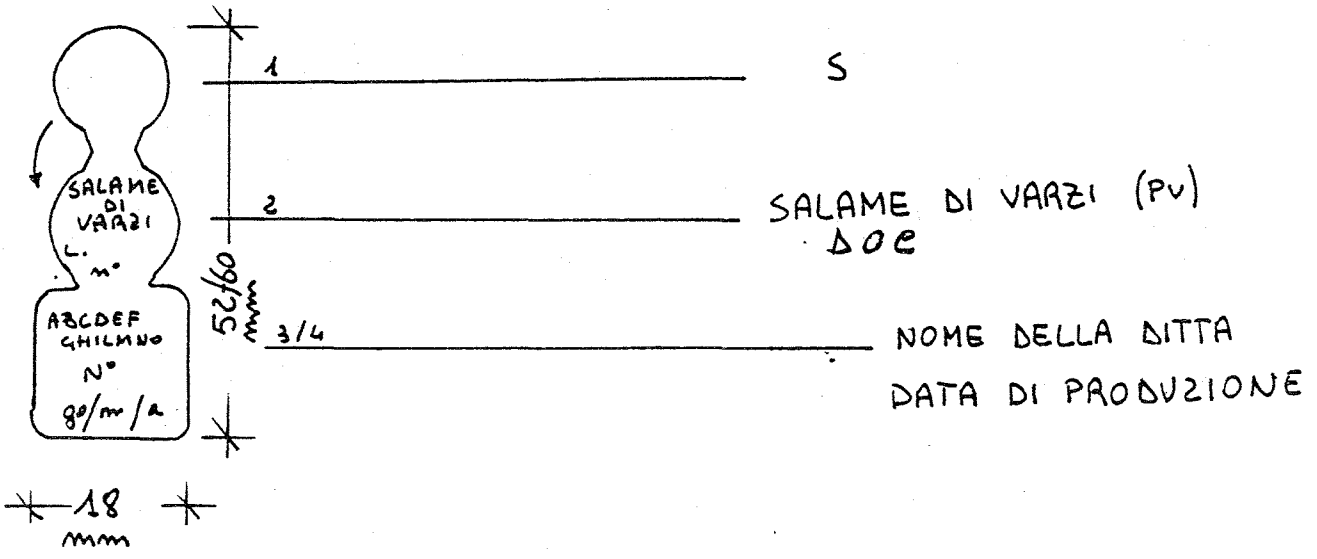
c) stampato con le seguenti diciture:

   1) simbolo S

   2) SALAME DI VARZI (PV) - DOC o DOP

   3) prodotto da: (nome e numero della Ditta produttrice iscritta al registro dei prodotti del Salame di Varzi);

   4) la data di produzione che coincide con l'inizio della stagionatura (giorno/mese/anno).



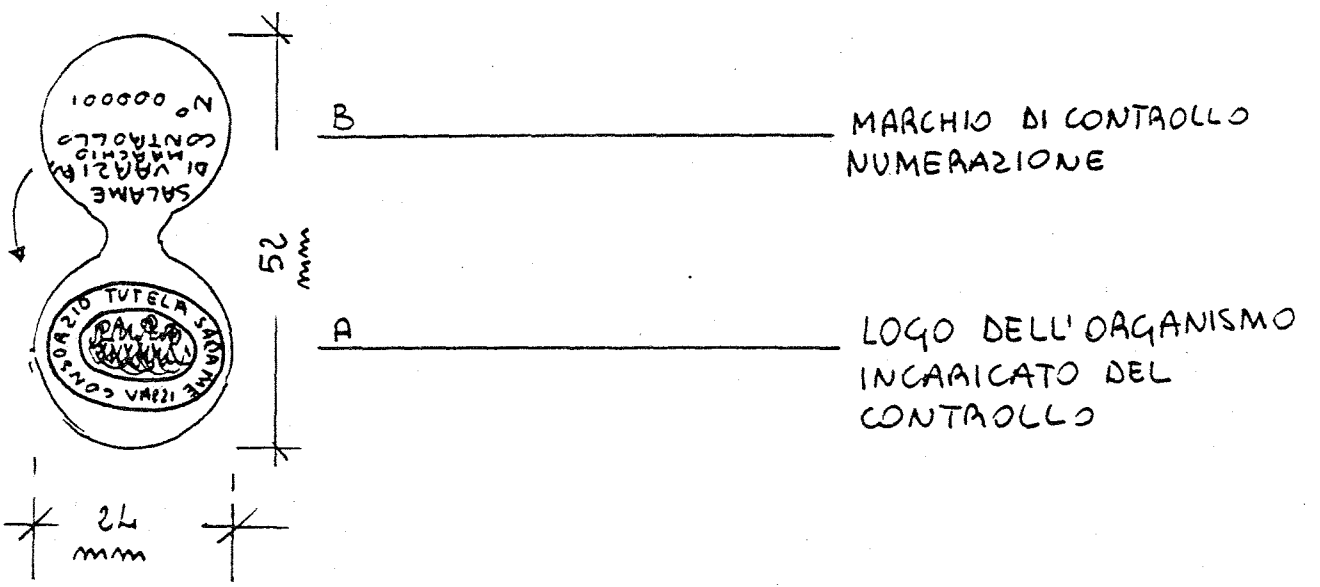
ALLEGATO 2

CONTRASSEGNO

Viene apposto al salame alla fine della stagionatura e comunque prima di essere immesso sul mercato.

Esso riporta:

1) logo del Consorzio di tutela dal "salame di Varzi"
2) la numerazione progressiva.



LEGGI, DECRETI E ORDINANZE PRESIDENZIALI

LEGGE 30 maggio 1989, n. 224.

Tutela della denominazione di origine del salame di Varzi, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto.

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

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Capo I

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE, DELLA CORRISPONDENTE ZONA DI PRODUZIONE E DELLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Art. 1.

Denominazione del prodotto

1. La denominazione «Salame di Varzi» è riservata al salame le cui fasi di produzione, dalla scelta delle carni alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione geograficamente individuata nell'insieme degli attuali confini comprendenti i seguenti comuni: Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Montesegale, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi e Zavattarello, tutti facenti parte della Comunità montana n. 1 - Oltrepò Pavese - con l'esclusione dei comuni di Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Montalto Pavese e Ruino.

2. Le caratteristiche organolettiche e merceologiche dipendono da particolari metodi della tecnica di produzione e dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione.

Art. 2.

Prescrizioni relative alle carni utilizzate

1. Il «Salame di Varzi» deve essere prodotto con carni fresche provenienti da suini:

a) in ottimo stato sanitario, allevati nella zona di cui al comma 1 dell'articolo 1 o comunque provenienti da allevamenti di zona a caratteristica tradizionale suinicola della provincia di Pavia e da allevamenti situati nei comuni della provincia di Alessandria e di Piacenza confinanti con la zona di produzione del «Salame di Varzi», o da altre zone a tipica vocazione per allevamento di suini;

b) che, dopo il periodo di finissaggio, alimentati cioè negli ultimi tre mesi seguendo la pratica tradizionale, abbiano raggiunto un peso vivo minimo di chilogrammi 150;

c) abbattuti e perfettamente dissanguati presso il singolo produttore o comunque nella zona di produzione del «Salame di Varzi» previa una sosta di almeno dodici ore e tenuti completamente a digiuno.

Art. 3.

Prescrizioni produttive

1. Il «Salame di Varzi» deve essere prodotto in base alle disposizioni dei commi seguenti.

2. I tagli di carne che possono essere impiegati sono: spalla, coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, pancettoni convenientemente mondati, tritì di prima qualità. Il grasso da impiegare è esclusivamente quello: del guanciale, della testata di spalla, del culatello e lardello, con esclusione dell'uso di carne congelata o comunque conservata.

3. La resa in pasta di salame si deve aggirare sul 28-33 per cento del peso dell'animale vivo, non usando coppe e pancette; sul 35-40 per cento se si usa la totalità dei tagli elencati al comma 2.

4. Il rapporto di carne/grasso presente nell'impasto deve essere per ogni 100 chilogrammi di carne magra 40-45 chilogrammi (30-33 per cento) di grasso elencato al comma 2.

5. La grana della carne e del grasso costituenti la pasta di salame deve corrispondere all'impiego di uno stampo con fori da 12 millimetri.

6. Il budello da impiegarsi per l'insaccato deve essere di maiale ed il prodotto ottenuto, opportunamente forellato, deve essere legato con spago a maglia fitta.

7. La miscela di salagione deve essere costituita da: sale marino, sodio, nitrato e/o sodio nitrito per quanto consentito, pepe nero solo in grani, infuso di aglio e vino rosso filtrato.

Art. 4.

Asciugatura e stagionatura

1. L'asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali convenientemente aerati, con opportune attrezzature e tecniche, in funzione delle caratteristiche climatiche e dell'orientamento. Il periodo minimo di stagionatura varia in funzione della pezzatura del prodotto.

Art. 5.

Caratteristiche merceologiche

1. Sono caratteristiche merceologiche del «Salame di Varzi»;

a) la pezzatura che presenta le seguenti distinzioni:

1) Salame di Varzi - Filzetta; peso da chilogrammi 0,5 a chilogrammi 0,7 - Periodo minimo di stagionatura 45 giorni;

2) Salame di Varzi - Filzettone: peso da chilogrammi 0,7 a chilogrammi 1 - Periodo minimo di stagionatura 60 giorni;

3) Salame di Varzi - Sottocrespone a budello semplice: peso da chilogrammi 1 a chilogrammi 2 - Periodo minimo di stagionatura 120 giorni;

4) Salame di Varzi - Cucito a budello doppio: peso da chilogrammi 1 a chilogrammi 2 e più - Periodo minimo di stagionatura 180 giorni;

b) la tenerezza ed il colore rosso vivo al taglio;

c) l'impasto che deve risultare compatto e la presenza della parte grassa, perfettamente bianca, in giusta proporzione;

d) il sapore dolce e delicato, l'aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di stagionatura.

Capo II

DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

Art. 6.

Contrassegno e sigillo

1. Il «Salame di Varzi» deve essere immesso in commercio provvisto del particolare contrassegno atto a garantire permanentemente l'origine e l'identificazione del prodotto.

2. I salami, subito dopo l'insaccatura, durante la legatura prima dell'asciugatura, devono essere muniti di sigillo atto a garantire la loro corrispondenza a quanto previsto dalla presente legge.

Art. 7.

Obbligo di assoggettamento a controllo

1. Le imprese produttrici del «Salame di Varzi» — per quanto attiene a tale specifica produzione — sono tenute a consentire ispezioni ai locali di lavorazione nonché controlli, verifiche, esami, sia delle carni da lavorare o lavorate, sia dei metodi di produzione, sia del prodotto in stagionatura, sia in ordine alla tenuta dei registri e della documentazione necessaria atta a dimostrare che la provenienza, le modalità e la durata di lavorazione dei salami corrispondano ai requisiti prescritti dalla presente legge.

2. Ai sensi della presente legge si intende per produttore l'impresa che compia tutte le operazioni di lavorazione del «Salame di Varzi», e sia autorizzata secondo le vigenti leggi sanitarie.

Capo III

VIGILANZA E CONSORZI VOLONTARI

Art. 8.

Norme di esecuzione

1. Con decreto del Presidente della Repubblica su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità e con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste — sentita la regione Lombardia — sono definite le norme per l'esecuzione della presente legge, concernenti in particolare:

a) le modalità e le fasi di preparazione del «Salame di Varzi» sulla base degli usi tradizionali, lealmente e costantemente osservati nel tempo, in forza dei quali il «Salame di Varzi» garantisce le proprie caratteristiche qualitative;

b) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 7;

c) la costituzione del contrassegno di cui all'articolo 6;

d) gli organismi per la vigilanza;

e) i sistemi di controllo della produzione del salame e dell'applicazione del sigillo e del contrassegno atti a garantire il rispetto delle disposizioni contenute nella presente legge;

f) le modalità per la costituzione di un consorzio volontario tra i produttori al quale spetta l'uso del marchio e la sua gestione nonché l'incarico di vigilare sulla produzione e sul commercio del «Salame di Varzi». Tale consorzio dovrà:

1) comprendere tra i propri soci almeno il 50 per cento dei produttori operanti nella zona delimitata dall'articolo 1, i quali lavorino non meno del 50 per cento della produzione accertata nell'ultimo anno;

2) essere retto da uno statuto che consenta l'immissione nel consorzio 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) offrire la necessaria garanzia organizzativa e finanziaria per un'efficace attuazione dei compiti di vigilanza. Eventuali modificazioni allo statuto del consorzio sono preventivamente approvate con atto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità e con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste. Il controllo sul finanziamento del consorzio stesso spetta, per quanto di competenza, ai su richiamati Ministri.

Capo IV

DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA SLEALE CONCORRENZA

Art. 9.

Sanzioni a tutela dell'originalità del prodotto

1. La produzione e la commercializzazione sotto la denominazione di cui all'articolo 1 di salami i quali non abbiano i requisiti e le caratteristiche prescritti dalla presente legge sono puniti 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 nonché l'uso di indicazioni atte a trarre in inganno l'acquirente.

Art. 10.

Sanzioni relative al sigillo e al contrassegno

1. La contraffazione, l'alterazione e l'uso illecito dei sigilli e dei contrassegni di cui al precedente articolo 6 vengono puniti come previsto dal precedente articolo 9.

Art. 11.

Sanzione relativa ai controlli e alla documentazione

1. Qualsiasi impedimento all'effettuazione delle verifiche di cui al precedente articolo 7 e la tenuta di una falsa documentazione sono puniti con una multa da due a cinque milioni di lire.

Art. 12.

Entrata in vigore

1. La presente legge entra in vigore sei mesi dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

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

Data a Roma, addì 30 maggio 1989

COSSIGA

DE MITA, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

Visto, *il Guardasigilli:* VASSALLI

LAVORI PREPARATORI

Camera dei deputati (atto n. 690):

Presentato dall'on. CAMPAGNOLI il 9 luglio 1987.

Assegnato alla XIII commissione (Agricoltura), in sede referente, l'11 marzo 1988, con pareri delle commissioni II, X e XII.

Esaminato dalla XIII commissione, in sede referente, l'11 e 12 maggio 1988; 2 e 15 giugno 1988; 20 luglio 1988 e 25 novembre 1988.

Assegnato nuovamente alla XIII commissione, in sede legislativa, il 20 dicembre 1988.

Esaminato dalla XIII commissione, in sede legislativa, il 20 dicembre 1988 e approvato il 21 dicembre 1988.

Senato della Repubblica (atto n. 1527):

Assegnato alla 9ª commissione (Agricoltura), in sede deliberante, il 6 febbraio 1989, con pareri delle commissioni 2ª, 10ª e 12ª.

Esaminato dalla 9ª commissione il 5 aprile 1989 e approvato il 9 maggio 1989.

89G0283

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 26 aprile 1988.

Modificazioni allo statuto dell'Università degli studi di Ferrara.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto lo statuto dell'Università degli studi di Ferrara, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 18 aprile 1951, n. 964, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il testo unico delle leggi sull'istruzione superiore, approvato con regio decreto 31 agosto 1933, n. 1592;

Visto il regio decreto-legge 20 giugno 1935, n. 1071, convertito nella legge 2 gennaio 1936, n. 73;

Visto il regio decreto 30 settembre 1938, n. 1652, e successive modificazioni;

Vista la legge 11 aprile 1953, n. 312;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 luglio 1980, n. 382;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 10 marzo 1982, n. 162;

Viste le proposte di modifica dello statuto formulate dalle autorità accademiche dell'Università anzidetta;

Riconosciuta la particolare necessità di approvare le nuove modifiche proposte, in deroga al termine triennale di cui all'ultimo comma dell'art. 17 del testo unico 31 agosto 1933, n. 1592, per i motivi esposti nelle deliberazioni degli organi accademici dell'Università degli studi di Ferrara e convalidati dal Consiglio universitario nazionale nel suo parere;

Udito il parere del Consiglio universitario nazionale;

Sulla proposta del Ministro della pubblica istruzione;

Decreta:

Lo statuto dell'Università degli studi di Ferrara, approvato e modificato con i decreti indicati nelle premesse, è ulteriormente modificato come appresso:

Articolo unico

Dopo l'art. 308, sono aggiunti i seguenti articoli e intitolazione relativi all'istituzione del centro di documentazione e studi sulle Comunità europee:

FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA

Centro di documentazione e studi sulle Comunità europee

Art. 309. — Il centro di documentazione e studi sulle Comunità europee si propone di:

a) diffondere la conoscenza degli interessi comuni agli Stati e ai popoli europei e la ricerca di strumenti idonei al perseguimento degli interessi medesimi;

b) favorire la preparazione e l'aggiornamento di esperti di problemi europei nei settori giuridico-amministrativo, economico e politico e, più in generale, l'acquisizione di una prospettiva europea da parte degli operatori dei settori medesimi;