

19
Lu

**GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA
GAZZETTA UFFICIALE N° 189 de 13 de agosto de 1993**

**MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA DO COMÉRCIO E DO
ARTESANATO**

DECRETO N° 298 de 16 de fevereiro de 1993.

Regulamento da execução da lei n° 30 de 14 de fevereiro de 1990, sobre a tutela da denominação de origem do “Presunto de San Daniele”.

O MINISTRO DA INDÚSTRIA, DO COMÉRCIO E DO ARTESANATO,
EM CONCORDÂNCIA COM O MINISTRO DA AGRICULTURA E DAS
FLORESTAS E O MINISTRO DA SAÚDE

Considerando a lei n° 30 de 14 de fevereiro de 1990, sobre a tutela da denominação do presunto de San Daniele, modificada pelo art. 60, item 1, da lei n° 142 de 19 de fevereiro de 1992, e em particular o art. 12, o qual prevê que, mediante decreto do Ministro da Indústria, do Comércio e do Artesanato, em concordância com o Ministro da Agricultura e das Florestas e com o Ministro da Saúde, sejam adotadas normas regulamentares para a execução da referida lei;

Considerando o artigo 17 da lei n° 400 de 23 de agosto de 1988;

Ouvido o parecer do Conselho de Estado expresso na reunião geral de 23 de julho de 1992;

Considerando a comunicação ao Presidente do Conselho de Ministros, nos termos do artigo 17, item 3, da referida lei n° 400/1988;

DECRETA

o seguinte regulamento:

**REGULAMENTO DE EXECUÇÃO DA LEI N° 30 DE 14 DE
FEVEREIRO DE 1990, SOBRE A TUTELA DA DENOMINAÇÃO DE
ORIGEM DO PRESUNTO DE SAN DANIELE.**

Art. 1.

Definições

1. No presente regulamento:

a) entende-se por “lei” a lei n° 30 de 14 de fevereiro de 1990;

b) por “órgão competente”, entende-se o consórcio voluntário de produtores localizados na zona delimitada, nos termos do art. 1 da lei, do qual os Ministros da Indústria, do Comércio e do Artesanato, da Agricultura e das Florestas e da Saúde, possam se valer para a realização da vigilância e dos

20
Lu

controles para a aplicação das disposições contidas na lei e no presente regulamento;

c) por “produção tutelada” entende-se o presunto de San Daniele, portador do emblema referido no art. 1 da lei; por “circuito da produção tutelada”, entende-se todo o sistema produtivo regulado pela lei e pelo presente regulamento;

d) por “prescrições de produção”, entende-se as disposições emanadas do órgão competente, nos termos do artigo 3, item 1, da lei; por “normas”, entende-se todas as disposições aplicáveis, emanadas do órgão competente e notificadas aos Ministros, em conformidade com a letra b);

e) por “produtores de presunto de San Daniele”, para os efeitos do Art. 12, item 1, letra f), da lei, entende-se o produtor que tenha destinado à produção de origem tutelada, uma quantidade de coxas suínas frescas, igual pelo menos a 80% (oitenta por cento), com base anual, da produção total de presunto cru, expressa em quilogramas, efetuada junto aos próprios estabelecimentos localizados na zona a que se refere o art. 1, item 1, letra b) da lei;

f) por “refrigeração”, entende-se que as coxas suínas deverão ser conservadas, na fase de armazenamento e transporte, a uma temperatura interna entre -1° C e + 4° C;

g) por “fábrica de presunto” entende-se o estabelecimento de produção reconhecido nos termos previstos pelo art. 11.

Art. 2.

Prescrições de Produção

1. O órgão competente, dentro de trinta dias da data da publicação do presente decreto, encaminhará ao Ministério da Indústria, do Comércio e do Artesanato, o esquema das prescrições de produção.

2. O esquema de proposição das prescrições de produção, será estabelecido após ouvida a comissão de que trata o art. 32, item 7, e após consulta prévia às organizações agrícolas profissionais mais representativas, no plano nacional.

Art. 3.

Origem das coxas suínas

1. As coxas suínas frescas, deverão ser obtidas de suínos que possuam os requisitos previstos pelas prescrições de produção, e que tenham nascido, sido criados e abatidos em uma das seguintes regiões: Friuli-Venezia Giulia, 7

Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia- Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

Art. 4.

Procedimentos dos criadores

1. Para ser admitidos no circuito da produção tutelada, os criadores deverão ser previamente aprovados e codificados pelo órgão competente.
2. Para tal finalidade, os criadores interessados deverão apresentar solicitação ao órgão competente, o qual lhes fornecerá a codificação e a documentação a que se refere o art. 5.
3. O criador autorizado imprimirá, sobre as coxas posteriores de cada suíno, dentro de quarenta e cinco dias do nascimento, um timbre indelével portando o código próprio de identificação.
4. Na hipótese de que o suíno marcado seja transferido para outro criadouro, este último deverá estar previamente codificado pelo órgão competente, e deverá colocar um novo timbre indelével portando o código próprio de identificação, antes do envio para o abateimento.
5. Os tipos de codificação e de aplicação do timbres aos quais se refere o presente artigo, serão estabelecidos pelo órgão competente, de acordo com parecer da comissão de que trata o art. 32, item 7.

Art. 5.

Certificação pelo criador

1. No ato da remessa dos suínos para o abatedouro, o criador deverá preencher, em três vias, a certificação a que se refere o item 2 do art. 3 da lei, atestando a observância das prescrições de produção, expedindo uma cópia para o abatedor e fazendo o mesmo para o órgão competente.
2. A certificação a que se refere o item 1, virá em invólucros distribuídos sob a responsabilidade do órgão competente, e pré numerados e codificados pelo referido órgão.
3. O veterinário oficial autorizado para o território, colocará à disposição do órgão competente, por solicitação do mesmo, todos os documentos oficiais considerados necessários para o controle da realização regular das operações previstas pela lei, e pelo presente regulamento, bem como todos as certificações consideradas indispensáveis.

22

Art. 6.

Controle dos criadouros

1. O órgão competente, visando o cumprimento das próprias responsabilidades de vigilância e controle, poderá valer-se do trabalho de órgãos profissionais competentes, escolhidos através do parecer e com a concordância da comissão a que se refere o art. 32, sendo que os referidos órgãos nomearão para tal fim, seu próprio pessoal habilitado.

2. Os controles, particularmente, terão em vista:

- a) a observância das prescrições de produção.
- b) A impressão regular do timbre indelével de que trata o artigo 4.

Art. 7.

Procedimentos dos abatedores

1. Os abatedouros que desejarem fornecer coxas frescas destinadas à produção do presunto de San Daniele, deverão remeter ao órgão competente, solicitação para a obtenção de uma autorização pertinente.

2. A solicitação deverá ser acompanhada da documentação comprobatória da posse da aprovação sanitária, bem como dos requisitos higiênicos-sanitários exigidos pelas normas vigentes sobre o assunto.

3. O órgão competente, providenciará a atribuição de um código de identificação do abatedouro, e o fornecimento do timbre a que se refere o art. 8.

Art. 8.

Timbre do abatedor e controles

1. Sobre as coxas frescas destinadas ao preparo do presunto de San Daniele, o abatedor será obrigado marcar o timbre indelével, impresso a fogo, sobre a pele das coxas, de forma bem visível, em conformidade com as normas emanadas do órgão competente.

2. O timbre reproduzirá o código de identificação do abatedouro para o qual foi atribuído o abate.

3. O abatedor será obrigado a providenciar, para cada partida individual de coxas frescas, sobre as quais diligenciou a aposição do timbre a que faz menção o item 1, um exemplar ou cópia da certificação expedida nos termos previstos pelo art. 5.

4. Sempre que a certificação expedida originalmente pelo criador, referir-se a suínos cujas coxas sejam destinadas a diversos estabelecimentos e, também, para fornecimentos separados, o abatedor será obrigado a expedir para a fábrica de presunto, para cada entrega individual de coxas frescas, cópia da

referida certificação, bem como outros documentos eventualmente requeridos pelo órgão competente.

5. O veterinário oficial autorizado, colocará à disposição do órgão competente, a pedido do mesmo, todos os documentos oficiais considerados necessários para controlar a realização regular das operações, e dos procedimentos previstos pela lei e pelo presente regulamento.

Art. 9.

Unidades de seccionamento

1. As unidades de seccionamento eventualmente compreendidas no circuito da produção tutelada, serão obrigadas a anexar à documentação que acompanha as coxas frescas, destinadas ao preparo do presunto de San Daniele, fotocópia dos documentos previstos pela norma administrativo-sanitária vigente, relativamente à transferência do mesial ou dos outros cortes para um dos abatedouros autorizados, bem como cópia da certificação de que trata o art. 5.

2. As unidades de seccionamento serão, outrossim, obrigadas à expedir os documentos aos quais se refere o item 4 do art. 8, e a observar as obrigações estabelecidas pelo art. 9 da lei.

Art. 10.

Despesas

1. As despesas que incidirem sobre os criadores e os abatedores, por força da aplicação da lei e do presente regulamento, serão regulamentadas pelo regime tarifário a que se refere o artigo 11 da lei, e serão proporcionais ao custo dos serviços prestados.

Art. 11.

Autorização para o produtor

1. As empresas que desejarem produzir o presunto de San Daniele, deverão ser autorizadas pelo órgão competente, e para tal finalidade, apresentarão solicitação através da qual obterão:

a) a inscrição na Câmara de Comércio, Indústria, Agricultura e Artesanato de Udine;

b) a denominação e a sede da empresa;

c) a sede do estabelecimento, bem como a respectiva capacidade de produção, com os comprovantes da autorização sanitária, em conformidade com as normas vigentes para o assunto.

2. O órgão competente, providenciará no documento de autorização, a atribuição de um número de identificação do produtor; o referido número aparecerá sobre o emblema a que se refere o art. 1 da lei.

3. Ficarão a cargo das empresas interessadas, todas as despesas decorrentes dos procedimentos previstos no presente artigo, bem como as despesas com as perícias requeridas para tal fim, pelo órgão competente ou pelo interessado.

Art. 12.

Idoneidade dos estabelecimentos

1. Para serem considerados idôneos para a produção do presunto de San Daniele, os estabelecimentos deverão estar de posse das autorizações higiênico-sanitárias prescritas pelas normas vigentes, e deverão estar aparelhados de:

- a) local para o recebimento e o primeiro tratamento das coxas suínas;
- b) celas dotadas de equipamentos ou sistemas adequados, para manter a umidade e a temperatura nos níveis prescritos pela lei vigente, para as fases de salgamento e de repouso.
- c) outros locais independentes para as operações de sazonalidade.

Art. 13.

Registro do produtor

1. O produtor deverá manter, em cada estabelecimento individual, um registro apropriado, subdividido em folhas mensais; as anotações deverão ser efetuadas na seção mensal do registro correspondente ao mês e ao ano indicados no selo.

2. O registro deverá indicar:

- a) o número de ordem progressivo e a data de cada anotação individual;
- b) o número das coxas, com a indicação da data de aposição do selo, e do abatedouro de origem.
- c) o número das coxas com selo de origem de outro estabelecimento;
- d) o número das coxas com selo, enviadas para outro estabelecimento.
- e) o número das coxas sobre as quais aparece impresso o selo;
- f) o número dos presuntos em que aparece o emblema, com a indicação do número progressivo de registro, e a data da respectiva operação.

3. No registro, outrossim, serão anotadas, em seção apropriada, as decisões, observações e providências dos encarregados do órgão competente, relativas aos erros e irregularidades encontrados.

Art. 14.

Controle dos estabelecimentos

1. Para cada operação de entrada de coxas frescas destinadas ao preparo do presunto de San Daniele, em um estabelecimento autorizado, um

25
su

encarregado do órgão competente verificará a documentação sanitária que acompanha, bem como a aquela de que trata o art. 8, item 4, e verificará:

- a) os criadouros e o abatedouro de origem, a eventual unidade de seccionamento e a data de expedição para o estabelecimento de processamento;
- b) o número das coxas frescas munidas dos timbres a que se referem os artigos 4 e 8;
- c) a ausência de tratamentos diferentes da refrigeração.

Art. 15.

Selo

1. Para obter a impressão do selo sobre a coxa fresca, o produtor deverá fazer a solicitação ao órgão competente, o qual através dos seus próprios encarregados, controlará a realização correta das operações.

2. A impressão do selo será efetuada sob a responsabilidade do produtor, bem como antes do salgamento, de modo a permanecer visível permanentemente.

3. O selo trará a indicação do mês e do ano de início da elaboração; a referida data equivalerá à data de produção, nos termos das leis em vigor sobre a matéria de vigilância sanitária sobre carnes.

4. O encarregado do órgão competente vetará a impressão do selo:

- a) sobre as coxas consideradas inadequadas para a produção tutelada;
- b) sobre as coxas não acompanhadas da documentação exigida, ou que não tiverem o timbre de que tratam os artigos 4 e 8;
- c) sobre as coxas recebidas, pertencentes a suínos abatidos há menos de 24 horas e além de 120 horas.

5. Se a qualquer momento, circunstâncias prejudiciais ocorrerem sucessivamente, o selo eventualmente já impresso, será removido, sob a responsabilidade do encarregado do órgão competente, o qual emitirá a notificação pertinente.

6. O produtor poderá exigir a inserção na notificação, das suas eventuais razões de discordância quanto ao mérito da atuação dos encarregados do órgão competente, e requerer dentro do prazo de três dias, um novo exame técnico, com a participação da estação experimental para a indústria de conservas alimentícias de Parma, com poder de nomear um consultor próprio.

26
su

Art. 16.

Relatório das operações

1. Ao término das operações às quais se referem os artigos 14 e 15, deverá ser emitido, para cada partida preparada para a produção tutelada, um relatório pertinente, contendo as seguintes indicações:

- a) as disposições do documento sanitário de acompanhamento;
- b) a data do salgamento;
- c) o número e o peso total das coxas frescas, sobre as quais tenha sido impresso o selo;
- d) o número e o peso total das coxas consideradas inadequadas, ou objeto de contestação;
- e) o número e o peso total das coxas sobre as quais não tiver sido colocado o selo, ou o timbre a fogo, retidas no estabelecimento, seja para serem devolvidas ao abatedouro respectivo, seja para serem devolvidas para outro estabelecimento.

2. A operação de colocação do selo, deverá ser feita separadamente para cada partida, no registro pertinente.

3. O relatório será redigido em duas vias, uma das quais permanecerá no estabelecimento de elaboração, e a outra permanecerá no órgão competente.

4. O produtor poderá exigir a inserção no relatório, das suas eventuais razões de discordância quanto ao mérito da atuação dos encarregados do órgão competente, e requerer dentro do prazo de três dias, um novo exame técnico, com a participação da estação experimental para a indústria de conservas alimentícias de Parma, com poder de nomear um consultor próprio.

5. A qualquer momento, na hipótese de que mediante o novo exame realizado, as coxas objeto de contestação sejam consideradas adequadas para a produção tutelada, a data da respectiva operação será aquela do dia da referida contestação; as coxas objeto de contestação serão custodiadas, após identificação prévia, com os cuidados necessários para impedir o seu manuseio, sob a responsabilidade do órgão competente, o qual nomeará como fiel depositário, o produtor junto ao estabelecimento de elaboração.

6. O encarregado do órgão competente, poderá efetuar a identificação das coxas consideradas inadequadas, e que não forem objeto de contestação, em todos os casos em que considerar necessário, mediante a aplicação dos emblemas específicos indicados no relatório.

DECLARAÇÃO

Declaro, sob as penas da lei, de que as cópias trazidas.

Art. 17.

Solicitação para exportação

1. O produtor que desejar preparar o presunto de San Daniele para os fins previstos no art. 25 da lei, deverá apresentar solicitação ao órgão competente, contendo a especificação do país destinatário, e do número de presuntos que pretenda submeter à elaboração, previamente à exportação da parte distal.
2. O encarregado do órgão competente preencherá o instrumento pertinente, no qual deverão constar:
 - a) o número total das coxas frescas apresentadas para os efeitos aos quais se refere o item 1, e o peso relativo;
 - b) As referências deduzíveis do registro pertinente de que trata o art. 11 da lei, portando todas as indicações previstas pelo art. 13, relativamente ao número das operações e ao país destinatário;
 - c) o eventual número e peso das coxas frescas consideradas inadequadas;
 - d) o número das coxas frescas consideradas inadequadas, e sobre as quais foi autorizada a colocação do selo.
3. No caso de contestação, deverão ser observadas as disposições às quais se refere o art. 16.
4. As operações de que trata o item 2 do art. 25 da lei, serão, em qualquer caso, efetuadas antes do salgamento.
5. Para a colocação do emblema valerão as disposições do presente regulamento.
6. O órgão competente exercerá todos os controles que forem considerados necessários para a verificação da destinação definitiva do produto, visando o bom cumprimento dos procedimentos aos quais se refere o item 4 do art. 25 da lei.
7. No registro ao qual se refere o art. 25, deverão constar igualmente, as ocorrências de eventuais transferências autorizadas pelo órgão competente.
8. Em todos os casos nos quais os presuntos preparados na forma prevista pelo art. 25 da lei, não devam ser exportados, os encarregados do órgão competente providenciarão, nos termos previstos pelo presente regulamento, a remoção do selo ou do emblema eventualmente colocados, dando conta do fato através de instrumento pertinente, desde que os mesmos não estejam desossados, ou seccionados, ou fatiados, e estes últimos procedimentos serão adequadamente conduzidos pelo órgão competente.

28
gu

Art. 18.
Fases de elaboração

1. A elaboração do presunto de San Daniele, a partir do abate e até a colocação do emblema, será constituída pelas seguintes fases:
isolamento;
refrigeração;
aparamento;
salgamento;
prensagem;
repouso;
lavagem;
enxugamento;
sazonamento.
2. Será permitido o emprego de sal (cloreto de sódio) e de pimenta, e não será admitido qualquer tratamento químico.
3. No decorrer do sazonalmento, também em várias vezes, será feita a untura, mediante o revestimento na superfície, sobre a porção descoberta da coxa, com uma massa composta de banha ou gordura, sal, pimenta e derivados de cereais; a referida massa não será considerada como ingrediente para os fins da etiquetagem.
4. Terminada a elaboração, será proibido o acréscimo de qualquer substância, bem como a repetição do processo precedente, com exceção da untura e da lavagem.
5. Durante o sazonalmento, as coxas serão colocadas em locais apropriados, contendo paredes com janelas, de modo a permitir uma ventilação oportuna, e uma renovação de ar adequada. Os referidos locais poderão ser equipados com instrumentos adequados para manter o equilíbrio desejável e as características termo-higrométricas apropriadas para o ambiente.

Art. 19.
Transferência das coxas

1. Apenas dentro dos primeiros seis meses da elaboração, será permitida a transferência das coxas, munidas do selo, para outro estabelecimento habilitado para a produção do presunto de San Daniele.
2. O interessado deverá apresentar solicitação prévia por escrito, ao órgão competente, o qual determinará o procedimento a ser observado, exercerá os controles necessários e poderá opor-se à transferência, através da devida notificação por escrito.

29
m

3. A transferência será autorizada, em conformidade com o item 1, quando existirem motivos comprovados de força maior, capazes de prejudicar a elaboração do presunto, ou causar a sua perda ou a sua deterioração; em tais casos serão aplicados os procedimentos aos quais se refere o item 2.

4. Qualquer operação de transferência, qualquer que seja o motivo da sua realização, deverá ser anotada no registro.

Art. 20.

Controle e inspeções

1. Durante a fase de elaboração, os encarregados do órgão competente, estarão autorizados a realizar controles e inspeções, seja para verificar e examinar as carnes, seja para comprovar a regularidade da manutenção dos registros e de qualquer outra documentação, ou ainda, para constatar se as formas de elaboração correspondem às prescrições legais e às do presente regulamento.

2. No caso de contestação, ou então no caso de investigação cujo resultado não for imediato, os encarregados do órgão competente providenciarão uma identificação especial do produto.

3. O veterinário oficial encarregado da vigilância sanitária, colocará à disposição do órgão competente, por solicitação do mesmo, todos os documentos oficiais que forem considerados necessários para controlar a realização das operações, e a observância das prescrições legais, e as do presente regulamento.

Art. 21.

Colocação do emblema

1. Os encarregados do órgão competente presenciarão a colocação do emblema, investigando preliminarmente a existência dos seguintes requisitos:

- a) cumprimento do período mínimo de sazonalidade prescrito, exame prévio dos registros, da documentação e do selo, computando no mesmo período o mês no qual foi colocado o selo;
- b) conformidade da forma de elaboração;
- c) existência das características merceológicas prescritas pela lei.
- d) respeito à observância dos parâmetros analíticos de que trata o art. 2 da lei.

2. Os encarregados farão preliminarmente a separação de um número de presuntos, suficiente para obter uma idéia que comprove a qualidade; se for necessário, poderão efetuar a inspeção do produto, mediante a abertura de presuntos até um máximo de cinco por mil, ou fração de mil, que estiverem a cargo do produtor.

30
SM

3. As características organolépticas serão avaliadas no seu conjunto, podendo ser realizada uma compensação apenas no caso de levíssimas deficiências.
4. O emblema será colocado, mesmo que em muitos pontos, sobre a pele do presunto, de forma a permanecer visível até a total utilização do produto.
5. O órgão habilitado terá a guarda do molde dos aparelhos utilizados para a colocação do emblema; os referidos instrumentos deverão trazer, cada um, o número de identificação do produtor, em conformidade com o art. 11, item 2, e serão confiados aos seus encarregados por ocasião da aplicação do emblema aos presuntos.
6. Os aparelhos para a aplicação do emblema, poderão trazer, também, signos especiais de identificação, dispostos pelo órgão competente em função dos procedimentos de controle.

Art. 22.

Parâmetros analíticos

1. O órgão competente, submeterá ao Ministro da Indústria, do Comércio e do Artesanato, dentro de noventa dias da data de publicação do presente regulamento, os parâmetros analíticos aos quais se referem o art. 2 da lei.
2. A proposta a que se refere o item 1, deverá ser acompanhada da relação adequada concernente à definição dos parâmetros analíticos, e dos respectivos limites mínimos ou máximos.

Art. 23.

Relatórios da colocação do emblema

1. O encarregado do órgão competente preencherá, para cada operação de colocação do emblema, um relatório pertinente, no qual constarão:
 - a) o número dos presuntos apresentados para a colocação do emblema;
 - b) a data do início da elaboração;
 - c) as referências para a individualização do produto, constantes no registro pertinente;
 - d) o número total dos presuntos sobre os quais tenha sido colocado o emblema, e a data das respectivas operações;
 - e) o número dos presuntos considerados inadequados para a produção tutelada.
 - f) o número dos presuntos eventualmente objeto de contestação.
2. Os presuntos objeto de contestação, serão guardados, com os cuidados necessários, e com a colocação de eventuais signos de identificação, com a finalidade de impedir a sua substituição, ou mesmo a sua manipulação, sob a responsabilidade do órgão competente, que os confiará à guarda do produtor.

3. O produtor, para o qual for expedida uma cópia da notificação, poderá exigir a inclusão das suas observações e solicitar, no prazo de três dias, um novo exame técnico com a intervenção da estação experimental para a indústria de conservas alimentícias de Parma, com poder para nomear um consultor próprio.

4. Os produtos não adequados para a produção tutelada, serão privados do selo; a operação de anulação ficará a cargo do produtor, e será feita na presença do encarregado do órgão competente.

5) As operações de colocação do emblema e de anulação do selo, deverão ser transcritas no registro pertinente.

Art. 24.

Anulação do emblema

1. Os encarregados do órgão competente, providenciarão a retirada do emblema, por ocasião das verificações em que ficar comprovado que o referido emblema foi colocado em presuntos inadequados, ou fora das especificações.

2. Sobre as operações executadas, será emitido um relatório pertinente, no qual constarão os dados de identificação dos presuntos dos quais o emblema foi removido.

3. O produtor, para o qual será expedida uma cópia do relatório, poderá exigir a inclusão das suas observações e solicitar, no prazo de três dias, um novo exame técnico com a intervenção da estação experimental para a indústria de conservas alimentícias de Parma, com poder para nomear um consultor próprio.

Art. 25.

Seccionamento em pedaços

1. As operações de redução a pedaços do presunto de San Daniele, deverão ser executadas de modo que, sobre a pele de cada peça, apareça o emblema colocado previamente nos presuntos.

Art. 26.

Fatiamento

1. As operações de fatiamento e elaboração do presunto de San Daniele, serão executadas em unidades situadas na zona típica a que se refere o artigo 1 da lei, equipadas de forma especializada e autorizados previamente pelo órgão competente.

2. Os interessados deverão apresentar solicitação ao órgão habilitado, indicando:

- a) a inscrição na Câmara de Comércio, Indústria, Artesanato e Agricultura de Udine;
- b) a razão social e a sede da empresa.
- c) a sede da unidade de elaboração.
- d) as finalidades da autorização sanitária.

3. O órgão competente, após realizar as verificações consideradas necessárias, providenciará a autorização para o laboratório e a atribuição de um número específico de identificação.

4. Sempre que o laboratório for localizado dentro de um estabelecimento de produção já autorizado, o número de identificação poderá coincidir com o mesmo atribuído nos termos do art. 11, item 2.

Art. 27.

Emblema sobre a elaboração de presunto fatiado

1. Os encarregados do órgão competente presenciarão as operações de fatiamento e de elaboração do presunto de San Daniele, e verificarão:

- a) as referências necessárias à individualização dos presuntos objeto de elaboração, destacadas do registro ou, se a unidade de elaboração não for anexa a um estabelecimento autorizado, de um documento de transporte expedida pelo produtor, na qual estiverem mencionadas as referências em questão;
- b) o número e o peso dos presuntos providos de emblema, para os quais os encarregados prescreverem a remoção para fatiamento;
- c) o número e o peso total dos presuntos considerados inadequados.

2. Os encarregados do órgão competente verificarão o procedimento de remoção do emblema e observarão ainda:

- a) o número e o peso total dos presuntos nos quais houver sido colocado o emblema;
- b) o procedimento de fatiamento e o peso líquido total do presunto fatiado para embalagem;
- c) o número das embalagens sobre as quais estiver colocado o emblema.

3. No caso dos presuntos e das embalagens objeto de contestação, serão observados os procedimentos aos quais se refere o art. 23.

4. As operações realizadas serão registradas em instrumento pertinente, a cargo do encarregado do órgão competente, do qual uma cópia será expedida para a empresa interessada.

33

Art. 28.

Habilitação dos fornecedores de embalagens

1. Os empresas autorizadas fabricantes de embalagens, nos termos do art. 26, deverão notificar textualmente à instância ali prevista e, em seguida, também em tempo hábil, ao órgão competente, a razão social e a sede do fornecedor das embalagens.

2. O fornecedor das embalagens será autorizado a efetuar o fornecimento das mesmas, observando as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

Art. 29.

Registro do produtor de embalagens

1. A unidade autorizada de produção de embalagem, deverá manter um registro apropriado, no qual, para cada operação individual, deverão ser indicados separadamente:

- a) o número de ordem progressivo e a data do registro;
- b) o número das operações de descarga obtidas no registro, a que se refere o artigo 13 ou, no caso de unidade autorizada não anexa a um estabelecimento autorizado, os dados constantes na ordem de transporte recebida;
- c) o número e o peso total dos presuntos providos de emblema;
- d) o número e o peso total dos presuntos considerados inadequados;
- e) o número e o peso total dos presuntos dos quais tiver sido removido o emblema, para posterior embalagem;
- f) o peso líquido total do presunto fatiado.
- g) o número das embalagens produzidas e a data de acondicionamento.

Art. 30

Etiquetagem

1. Os dados que deverão constar obrigatoriamente na etiqueta do presunto de San Daniele, nos termos previstos pelo decreto legislativo nº 109 de 27 de janeiro de 1992, são os seguintes:

- a) para o presunto de San Daniele inteiro, com osso:
 - 1) “presunto de San Daniele”, seguido de “denominação de origem tutelada”;
 - 2) o nome, ou a razão social ou a marca depositada, e a sede do produtor ou do vendedor;
 - 3) a sede do estabelecimento produtor;
- b) para o presunto de San Daniele produzido inteiramente desossado, ou então apresentado em pedaços ou fatiado:
 - 1) “presunto de San Daniele”, seguido de “denominação de origem tutelada”;
 - 2) o nome, ou a razão social, ou a marca depositada do produtor, ou do embalador ou do vendedor;
 - 3) a sede do estabelecimento de acondicionamento;
 - 4) a data de produção, quando o selo, ou o timbre a fogo não forem mais visíveis nos termos do artigo 15, item 3;

- 5) a quantidade líquida;
 - 6) o prazo mínimo de conservação;
 - 7) a forma de conservação;
 - 8) a inscrição da identificação do lote.
2. É proibida a utilização de qualificativos como “clássico”, “autêntico” “extra”, “super”, e de outras qualificações, menções e atribuições acrescentadas à denominação de venda, com exceção de “desossado” e “fatiado”, bem como de outros dados não previstos especificamente no presente artigo, ressalvadas as exigências de adequação a outras prescrições legais.
3. As qualificações às quais se refere o item 2, serão extensivas também à publicidade e à promoção, em qualquer forma, do presunto tutelado.
4. Sempre que for utilizado como ingrediente de outro produto alimentício, o presunto de San Daniele deverá ser mencionado simplesmente como “presunto”.

Art. 31.

Plano de programação

1. O órgão competente poderá adotar prescrições e expedir normas com relação à adoção de planos de programação da produção tutelada.
2. Os planos a que se refere o item 1, e as sucessivas eventuais modificações, serão adotadas pelo órgão competente e aprovadas pelo Ministro da Indústria, do Comércio e do Artesanato, conjuntamente com o Ministro da Agricultura e das Florestas e o da Saúde.
3. Os planos serão estabelecidos através de uma relação indicando as motivações técnicas, produtivas e econômicas, bem como os critérios adotados para a sua formulação e a forma de determinação de eventuais quotas de produção esperadas de cada estabelecimento autorizado, em unidade com o sistema de controle do desenvolvimento respectivo.
4. No caso da aplicação dos planos de programação, a alíquota do produto de denominação de origem, de que trata o art. 1, letra e), poderá variar em conformidade com critérios homogêneos emanados do órgão competente, a que se refere o item 3.

Art. 32.

Consórcios encarregados da vigilância

1. ~~Sempre que um consórcio de produtores for autorizado como órgão competente, nos termos da lei e do presente decreto, o Ministro da Indústria, do Comércio e do Artesanato nomeará o presidente do Conselho Fiscal.~~
2. A responsabilidade pela vigilância será garantida por decreto do Ministro da Indústria, do Comércio e do Artesanato, conjuntamente com o Ministro da Saúde e o Ministro da Agricultura e das Florestas.

36
su

3. O Estatuto do consórcio será aprovado pelo Ministro da Indústria , do Comércio e do Artesanato, de comum acordo com o Ministro da Agricultura e das Florestas e o da Saúde. O referido Estatuto deverá prever os seguintes órgãos: assembléia, presidente, vice-presidente, conselho de administração, comitê executivo e conselho fiscal. As modificações do Estatuto serão aprovadas previamente em conformidade com o mesmo procedimento.

4. Farão parte do conselho de administração, um membro nomeado pela Câmara de Comércio, Indústria, Artesanato e Agricultura de Udine, e três membros nomeados pelas organizações agrícolas profissionais mais representativas no plano nacional.

5. O conselho de administração será validamente constituído pela aceitação apenas dos membros eletivos, no caso de demora da nomeação dos membros a que se refere o item 4, sendo que os primeiros permanecerão no cargo até a data da sua substituição.

6. Os membros do conselho de administração, aos quais se referem os itens precedentes, serão escolhidos entre pessoas qualificadas e estranhas à estrutura administrativa das administrações interessadas.

7. O consórcio deverá, outrossim, dispor de uma comissão interprofissional, constituída por representantes dos criadores, dos abatedores e dos produtores, que assegure aos órgãos consorciais, serviços de orientação e consultoria, relativamente à aplicação das prescrições exigidas pela lei e pelo presente regulamento, bem como pelas normas adotadas pelo próprio consórcio.

Art. 33.

Solicitação do encargo de vigilância

1. A solicitação do encargo de vigilância deverá ser emitida pelo representante legal do consórcio voluntário, junto ao Ministério da Indústria, do Comércio e do Artesanato, acompanhada dos seguintes documentos:

- a) relação dos associados, anexo a uma declaração do representante legal, atestando o cumprimento dos requisitos de que trata o art. 10 da lei;
- b) cópia autenticada do instrumento de constituição e do estatuto do consórcio;
- c) relatório sobre a organização técnica e administrativa do consórcio, e sobre os recursos financeiros de que poderá dispor para o cumprimento dos encargos de vigilância.

2. A solicitação e os documentos acima citados, deverão ser emitidos em três vias.

Art. 34.

Realização do encargo de vigilância

1. O consórcio encarregado da vigilância, na qualidade de órgão competente, deverá enviar aos Ministérios da Indústria, do Comércio e do Artesanato, da Agricultura e das Florestas, e da Saúde, um relatório anual sobre a atividade desenvolvida durante a execução do processo, os balanços aprovados - acompanhados dos relatórios do conselho de administração e do conselho fiscal - bem como a cópia das deliberações aprovadas e das normas emanadas por força da lei.

Art. 35.

Escolha do conselho de administração

1. O conselho de administração do consórcio ao qual for confiado o encargo de vigilância poderá, após notificação formal prévia, ser escolhido por decreto emitido pelo Ministro da Indústria, do Comércio e do Artesanato, de comum acordo com os Ministros da Agricultura e das Florestas, e da Saúde, nos casos previstos pelo art. 2619 do Código Civil.

2. Pelo mesmo decreto citado no item 1, será nomeado, para a gestão extraordinária, um comissário governativo que providenciará, dentro de seis meses, a convocação da assembléia para a nomeação de um novo conselho de administração.

3. Nos casos de maior gravidade, e concretamente quando ficar patente que as funções de vigilância estiverem sendo realizadas irregularmente, a revogação do encargo de vigilância poderá ser determinada por decreto do Ministro da Indústria, do Comércio e do Artesanato, de comum acordo com os Ministros da Agricultura e das Florestas, e da Saúde.

4. A revogação será obrigatória quando não forem cumpridas as condições às quais se refere o art. 10, item 2, da lei.

5. O consórcio que por qualquer motivo vier a perder a qualificação de órgão competente, deverá devolver os selos, os marcadores, os moldes, os registros e, enfim, todo material do qual estiver de posse, necessário para a realização da atividade prevista na lei e no presente regulamento.

Art. 36.

Pessoal de vigilância

1. O pessoal encarregado da vigilância poderá realizar inspeções e verificações, e solicitar a exibição de qualquer documentação considerada útil, assim como obter cópia da mesma, e com o propósito de relevação dos ilícitos administrativos e penais; poderá ter livre acesso aos criadores, aos abatedores e aos produtores, bem como aos fornecedores de materiais,

produtos e serviços participantes do circuito da produção tutelada e, de modo geral, onde quer que sejam produzidos ou distribuídos a qualquer título, presuntos para o consumo, ou onde quer que sejam comercializados.

2. Em função dos procedimentos de inspeção e peritagem, relativos às violações da lei ou do presente regulamento, será redigido um instrumento pertinente, a cargo dos agentes encarregados; no caso nos quais os fatos verificados forem objeto de sanções administrativas, os agentes encarregados especificarão formalmente a descrição do fato, que poderá ser objeto de responsabilização.

3. A aplicação das sanções administrativas será feita pelo órgão competente, na forma prevista pela lei e pelo presente regulamento.

4. Na hipótese de verificação de fatos que constituam delito, deverá ser feita a notificação para a autoridade competente.

5. Os diferentes órgãos de vigilância e de controle do órgão competente, sempre que constatarem violações da lei e do presente regulamento, enviarão imediatamente, para ulterior acompanhamento, o relatório ao órgão competente, com a prova das contestações apresentadas.

Art. 37.

Procedimentos ministeriais

1. Independentemente da sentença penal de condenação, e da aplicação de sanções administrativas, pelas violações da lei, e ainda, nos casos previstos pelos artigos 13, 14 e 15 da mesma, o órgão competente poderá requerer ao Ministro da Indústria, do Comércio e do Artesanato a determinação das providências pertinentes.

2. O requerimento deverá ser acompanhado da documentação justificativa das responsabilidades envolvidas e pelas eventuais contestações enviadas pelo contraventor.

3. O Ministro da Indústria, do Comércio e do Artesanato, subsistindo a violação, determinará o período de aplicação da sanção, e fará a comunicação ao órgão competente, o qual, por sua vez, comunicará a sanção à parte interessada, para a execução.

Art. 38.

Funções dos D. P. I. C. A.

1. O Departamento Provincial da Indústria, do Comércio e do Artesanato, competente no território, para a atribuição das sanções administrativas, receberá nos termos do art. 21 da lei, a comunicação do órgão competente acompanhada das eventuais réplicas formuladas pelo contraventor; o

Departamento citado anteriormente, examinará os documentos enviados e, após determinar, se for o caso, a natureza da sanção, providenciará a notificação à qual se refere o art. 21 da lei, fazendo a sua comunicação ao órgão habilitado.

2. Sempre que a sanção for de natureza pecuniária, o contraventor poderá efetuar, no prazo de sessenta dias da notificação acima referida, o pagamento com desconto, na forma prevista pelo artigo 16 da lei nº 689 de 24 de novembro de 1981, comunicando o fato ao órgão competente; se o contraventor não efetuar o pagamento dentro dos prazos, com desconto, o D. P. I. C. A competente determinará a importância devida, impondo-lhe o pagamento nas formas previstas no art. 18 da lei nº 689 de 24 de novembro de 1981, e fará a comunicação ao órgão habilitado.

3. Sempre que a sanção não tiver natureza pecuniária o D. P. I. C. A não notificará a entidade e incumbirá o órgão habilitado da execução.

4. Os diferentes órgãos de vigilância e de controle do órgão habilitado, sempre que constatarem violações da lei e do presente regulamento, seguirão os procedimentos aos quais se refere o art. 21 da lei.

Art. 39

Reconhecimento da qualificação de inspetor

1. O cumprimento das atribuições de vigilância confiadas ao consórcio, será realizado por inspetores, aos quais será atribuída a qualificação de polícia judiciária, nos termos do artigo 57 do Código do Processo Penal, após a concessão pelo Prefeito de Udine, da qualificação de guarda particular, nos termos dos artigos 133 e 138 do Decreto Régio nº 773 de 18 de junho de 1931, e do respectivo regulamento.

2. O órgão competente emitirá o regulamento orgânico do pessoal de vigilância, e daquele igualmente empenhado nas operações previstas pela lei e pelo presente regulamento.

3. O pessoal perderá a qualificação de agente de polícia judiciária e de guarda particular, pela extinção da relação de trabalho.

4. O pessoal encarregado de realizar as atribuições de vigilância, deverá estar munido de um documento de identificação, expedido pelo órgão competente ou por outra repartição pública, o qual deverá ser exibido toda vez que se proceder uma operação de controle.

Art. 40.

Manutenção e conservação dos registros, certificações e relatórios.

1. Os registros previstos pelo presente regulamento serão fornecidos e legalizados em cada fólio do órgão competente, por solicitação e por conta das empresas interessadas, e deverão ser arquivados pelo menos até 31 de dezembro do terceiro ano sucessivo àquele em que foi efetuado o último registro. Todos os registros feitos nos referidos fólios, não deverão conter rasuras ou espaços em branco, dentro do dia posterior àquele das operações a que se referem.

2. Cada exemplar ou cópia dos certificados aos quais se refere o art. 5, dos relatórios redigidos pelos encarregados do órgão competente, com base nas disposições do presente regulamento, e de qualquer outro documento prescrito pelo mesmo, deverá ser mantido em pastas anuais, pelo menos até 31 de dezembro do terceiro ano seguinte àquele no qual foi expedida a certificação, ou redigido o relatório ou o documento.

Art. 41.

Disposições transitórias.

1. Para os produtos que estiverem sendo comercializados, sem adequação às normas de que trata o art. 30, será concedido um período de tolerância de cento e oitenta dias a partir da entrada em vigor do presente regulamento.

2. As disposições às quais se refere o art. 32, item 4, serão aplicáveis a partir da data da renovação dos encargos sociais, imediatamente posterior àquela de entrada em vigor do presente regulamento.

Art. 42.

Entrada em vigor

1. O presente regulamento entrará em vigor noventa dias após a sua publicação na *Gazzetta Ufficiale* da República Italiana.

2. O presente decreto, munido do selo do Estado, será inserido na Coleção oficial dos instrumentos normativos da República Italiana. Deverá ser observado e se fazer observar por quem de direito.

Roma, 16 de fevereiro de 1993.

O Ministro da Indústria, do Comércio e do Artesanato
GUARINO

O Ministro da Agricultura e das Florestas
FONTANA

40
JL

O Ministro da Saúde
DE LORENZO

Visto, o Chanceler: CONSO.
Registrado na Corte dei Conti, em 3 de agosto de 1993.
Registro n° 6 Indústria, fôlio n° 176.

DECLARAÇÃO

Declaro, sob as penas da lei, de que as cópias trazidas,
constituem reprodução fiel dos documentos originais.