

CAPO V
PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

Art. 141.

DEFICIENZE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Qualora vengano riscontrare deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature o nella loro conduzione, il Medico Igienista competente del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L. può proporre all'Autorità Sanitaria Locale di:

- a) ordinare che vengano eliminati gli inconvenienti riscontrati, fissando il termine e le prescrizioni specifiche pertinenti;
- b) sospendere l'attività dell'esercizio per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento dalla normalità;
- c) revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione sanitaria o quella amministrativa d'esercizio.

I provvedimenti di cui sopra sono proposti all'Autorità Sanitaria Locale dal Veterinario territorialmente competente dell'U.S.L. per i casi di specifica competenza.

I provvedimenti sopraddetti vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale ovvero della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui sono adottati costituiscono reato od illecito amministrativo.

Art. 142.

IRREGOLARITÀ DELLE MERCI

Gli addetti alla vigilanza, quando:

- a) hanno fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge o ritengano non opportuno lasciarla in libera disponibilità del detentore durante le analisi, la pongono sotto sequestro cautelativo;
- b) accertamento che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- c) accertano che la merce è nociva ed il detentore non si oppone, ne dispongono la distruzione;
- d) accertano che la merce è nociva ed il detentore non concorda e ne contesta il giudizio, promuovono l'intervento del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.L. per le rispettive competenze.

Il Medico Igienista che accerta la nocività di una merce ne ordina la distruzione o la destinazione, sotto il controllo, ad usi diversi dall'alimentazione umana.

Analogamente agisce il Veterinario territorialmente competente dell'U.S.L.

TITOLO VI IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

Art. 143.

PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI

La disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, è stabilita dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e 6 dicembre 1965, n. 1367 nonché dal regolamento di esecuzione del d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

I generi alimentari che si consumano senza cottura o senza lavaggio o depellamento, depositati negli stabilimenti di fabbricazione di manipolazione o di vendita debbono essere protetti dall'azione delle mosche e dall'inquinamento atmosferico.

I prodotti sott'olio, sotto aceto, sotto spirito, sotto sciroppo, ecc., venduti sfusi, devono essere tenuti sempre sommersi nel loro liquido.

Tutti i generi alimentari in vendita non contenuti in recipienti ermetici non possono essere esposti all'aperto e fuori del negozio e per la manipolazione di generi sfusi devono adoperarsi particolari pinze, cucchiari, forchette.

Il personale addetto alla vendita di questi generi alimentari sfusi non potrà contemporaneamente maneggiare e ritirare denaro se non con le dovute precauzioni igieniche. È assolutamente vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involo, ecc.

Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e dei involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti (vedi da ultimo D.M. 13 settembre 1975).

La disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o sostanze d'uso personale sono state aggiornate con D.M. 2 giugno 1982 e successive integrazioni.

Art. 144.

SALVAGUARDIA DELLA GENUINITÀ E DELLA REGOLARITÀ DELLE SOSTANZE ALIMENTARI - TUTELA DEL CONSUMATORE - PROVVEDIMENTI

È vietato produrre, commercializzare, offrire in vendita o propagandare a mezzo della stampa o in qualsiasi altro modo, sostanze alimentari adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque lasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità, origine, provenienza e le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse e vantando particolari azioni medicamentose e confezionate o etichettate in modo incompleto o difforme da quanto previsto dalle leggi vigenti in materia e dal presente Regolamento.

Art. 145.

SEQUESTRO CAUTELATIVO

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme di cui al comma precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subirne ulteriore e maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovansi, con custodia fiduciaria gratuita a carico dei detentori e con conseguente inoltro degli atti relativi all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

CAPO II
CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

Art. 146.

PRODUZIONE E VENDITA

La produzione e la vendita dei cereali, sfarinati, pane e paste alimentari sono disciplinate dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

Art. 147.

PRODUZIONE DI PASTE SPECIALI

La produzione di paste speciali secche e fresche ed i loro ingredienti sono disciplinati dal D.M. 27 settembre 1967.

Art. 148.

PRODUZIONE DI PANE SPECIALE

La produzione di pane speciale e gli ingredienti consentiti per tale produzione, devono essere conformi alle norme di cui al D.M. 5 febbraio 1970.

Art. 149.

PANE SURGELATO

Le norme sulla produzione di pane surgelato sono fissate con D.M. 13 aprile 1987.

Art. 150.

APERTURA, RIATTIVAZIONE, TRASFERIMENTO DI MOLINI E PANIFICI

L'esercizio dei molini e panifici, nonché il loro trasferimento e trasformazione sono soggetti ai sensi dell'art. 6 della legge 7 novembre 1949, n. 857, a particolare licenza da rilasciarsi dalla Camera di Commercio, Industria ed Agricoltura sentiti i pareri dell'Ispettorato del lavoro e dell'autorità sanitaria circa la corrispondenza dei requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle norme e dai regolamenti vigenti.

Per la panificazione norme particolari circa l'impianto, la riattivazione ed il trasferimento sono dettate dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002 modificata con legge 13 agosto 1980, n. 461.

Art. 151.

ATTREZZATURE DEI PANIFICI

I panifici che non abbiano osservato le norme ed i termini per l'adeguamento delle loro attrezzature ai requisiti richiesti dall'art. 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002, non possono più esercitare la loro attività e l'inosservanza della disposizione di cui sopra è punita con l'ammenda e con le modalità di cui all'art. 14 della legge n. 1002/1956.

Dette norme non si applicano ai forni di cottura a legna allo stato naturale (art. 4 - Legge 10 gennaio 1968, n. 16).

Art. 152.

LAVORO NOTTURNO DEI FORNAI

Ai sensi della legge 22 marzo 1908, n. 105 modificata dalla legge 11 febbraio 1952, n. 63 e dalla legge 16 ottobre 1962, n. 1498, è vietato di lavorare e far lavorare nelle aziende industriali per la produzione del pane e delle pasticcerie, nelle ore comprese fra le 21 e 4, ad eccezione del sabato in cui i lavori, limitatamente al personale di età superiore ai 18 anni, potrà protrarsi fino alle ore 23.

Quando le speciali condizioni dell'industria e delle località e le peculiari qualità del pane lo richiedano, il consiglio comunale ha facoltà di concedere per il rinfresco dei lieviti un'anticipazione all'inizio del lavoro non superiore a due ore di durata nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre. A tale lavoro verrà addetto per turno un solo operaio per ogni azienda e lo stesso operaio non potrà essere gravato per più di sei giorni ogni due settimane.

L'esercente che contravviene alle norme della presente legge o del relativo regolamento è punito con l'ammenda da lire 50.000 fino a lire 200.000 per ciascuna delle persone occupate alle quali la violazione si riferisce. Non è ammessa la definizione in via amministrativa.

In caso di recidiva, e fermo il disposto dell'art. 99 del Codice penale, il giudice può disporre la sospensione dell'esercizio dell'industria per un periodo non superiore ad un mese.

Ove venga presentata domanda di oblazione ai sensi dell'art. 162 del codice penale e la contravvenzione constatata costituisca violazione di norma che abbia in precedenza dato luogo a condanna o ad oblazione, il giudice, dopo l'emanazione del provvedimento che dichiara estinto il reato per intervenuta oblazione, è tenuto a trasmettere gli atti al Prefetto.

Art. 153.

PASTE ALIMENTARI

La produzione e vendita di paste alimentari è disciplinata dalle norme contenute nella legge 4 luglio 1967, n. 580 — modificata con le leggi 17 maggio 1969, n. 272 e 8 giugno 1971, n. 440 —, nonché delle disposizioni di cui ai DD.MM. 27 settembre 1967, 16 maggio 1969, 9 agosto 1969, 5 febbraio 1970, 5 novembre 1971 e successive modificazioni.

Il D.M. 11 ottobre 1984 dispone norme igieniche-sanitarie e relative al confezionamento delle paste alimentari in atmosfera controllata costituita da miscela di anidride carbonica, azoto e di cui al D.M. 27 gennaio 1988, n. 50.

Art. 154.

RISO

La produzione e vendita del riso è disciplinata dalla legge 18 marzo 1958, n. 325 e modificata dalla legge 5 giugno 1962, n. 586.

CAPO III LATTE E DERIVATI

Art. 155.

LATTE - AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA

Chiunque intende produrre introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve farne domanda al Sindaco, unendo:

- 1) le generalità del produttore e l'ubicazione della stalla e ogni altra indicazione sulle bestie produttrici;
- 2) certificato sanitario che attesti la buona qualità del latte e la corrispondenza delle caratteristiche del latte nella zona.

Le autorizzazioni saranno rilasciate con l'osservanza del R.D. 9 marzo 1929, n. 994 e successive modifiche e variazioni.

Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifida.

Art. 156.

DEFINIZIONE REQUISITI E CARATTERI IGIENICO-SANITARI DEL LATTE

Per «latte alimentare» deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione.

Con la sola parola «latte» deve intendersi il latte proveniente dalla vacca.

Il latte di altri animali deve portare la denominazione della specie cui appartiene l'animale che lo fornisce, così per esempio «latte di capra», «latte di asina», ecc.

È ammesso alla vendita ed al consumo diretto nel territorio del Comune solamente il latte che proviene dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi e che è stato pastorizzato e sterilizzato o sottoposto a trattamenti di bonifica, ritenuti idonei dall'Autorità Sanitaria Locale.

È altresì ammesso alla vendita ed al consumo diretto nello stesso ambito territoriale, il latte da potersi consumare crudo (latte certificato), solo se proveniente dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi.

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e refrigerato e mantenuto a temperatura non superiori ai + 4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di bonifica. La filtrazione e il raffreddamento del latte devono essere attuati con apparecchiature idonee. Il latte da sottoporre a trattamento di bonifica deve pervenire agli stabilimenti con le seguenti caratteristiche:

- 1) temperatura non superiore a + 4°C;
- 2) assenza di antibiotici e conservanti;
- 3) carica microbica totale non superiore a 500.000 colonie per ml.

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-edilizie stabilite nel presente Regolamento per i laboratori di generi destinati all'alimentazione e corrispondere alle prescrizioni igienico-funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attività, ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica, e di una buona conservazione del latte.

È vietato l'accesso al reparto, in cui sono installate le vasche e gli impianti di pastorizzazione e di refrigerazione, alle persone estranee allo stabilimento.

La direzione tecnica del centro è affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento del centro stesso, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita, nonché della salubrità del latte distribuito dallo stabilimento.

Il trasporto del latte al centro deve avvenire in contenitori riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica, ai quali debbono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza e su automezzi adeguatamente protetti.

All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

- 1) saggio del grado di alterazione con la soluzione alcoolica di alizarina;
- 2) densimetria.

Inoltre, presso il laboratorio del centro il Direttore curerà l'esecuzione delle sottindiccate prove:

- 3) sudiciometria;
- 4) crioscopia;
- 5) riduttasi;
- 6) contenuto di grasso;
- 7) residuo magro.

I documenti sui trattamenti di bonifica e delle analisi effettuate devono essere conservati per tre mesi.

Il latte di vacca messo in commercio, oltre che essere genuino ed integro, deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico fra 1.029 e 1.034 a $+ 15^{\circ}\text{C}$;
- b) grasso non inferiore al 3,20%;
- c) residuo secco magro non inferiore all'8,70%.

È ammesso un residuo magro sino al limite dell'8,50% purché il tasso di grasso sia superiore al 3,15%.

L'autorità comunale, quando abbia accertato che, nelle zone di produzione, il latte contenga maggiore quantità di grasso della percentuale sopra indicata, determinerà la percentuale stessa in relazione con l'accertamento fatto.

Il latte da potersi consumare crudo (latte certificato) deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche del latte pastorizzato.

Presso i centri di produzione e presso i punti di vendita (latterie) i coliformi nel latte pastorizzato devono essere inferiori a 10/ml e con prova della fosfatasi negativa, salvo diversa prescrizione dettata dal Ministero della Sanità.

Le centrali del latte e i centri di pastorizzazione, che sono in grado di offrire il latte pastorizzato con una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml. mediamente valutata su almeno cinque campioni prelevati in giorni diversi durante il mese solare, possono chiedere all'Autorità Sanitaria competente l'autorizzazione ad indicare sui contenitori la qualità superiore del loro prodotto. A tal fine devono provvedere al conteggio della carica batterica in ogni ora della giornata lavorativa e ad ogni passaggio (pastorizzatori, serbatoi, macchine confezionatrici), alla registrazione di tali dati su un modulo giornaliero e all'invito sistematico del modulo con i dati al Medico Igienista competente del Servizio d'Igiene Pubblica. Questi può verificare l'esattezza dei dati mediante il prelievo di campioni, da inviarsi per l'analisi al Presidio Multizonale di Prevenzione competente per territorio.

L'autorizzazione ha validità annuale, prorogabile dall'Autorità Sanitaria sulla base dell'esame dei dati registrati durante l'anno precedente la richiesta di proroga.

Durante la conservazione ed il trasporto del latte pastorizzato deve essere rispettata la catena del freddo.

Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo del Medico Igienista competente del Servizio di Igiene Pubblica, che si avvale del Presidio Multizonale di Prevenzione competente per territorio.

Il latte a lunga conservazione deve presentare, dopo preincubazione a $+ 30^{\circ}\text{C}$ per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 10 colonie per ml. Il latte a media conservazione (UHT) deve presentare, dopo preincubazione a $+ 30^{\circ}\text{C}$ per 14 gg., una carica microbica non superiore a 100 colonie per ml. Entrambi i tipi di latte debbono rispondere ai test di stabilità all'alcool etilico (68% v/v) e la differenza fra l'acidità titolabile, espressa in acido lattico, prima e dopo l'incubazione, non deve essere superiore a 0,02 g. per 100 ml. di latte.

Tutto il latte in vendita deve essere confezionato in appositi contenitori chiusi con dispositivi non manomettibili e non suscettibili di nuovo impiego.

I contenitori del latte posto in vendita, sia esso crudo che pastorizzato o sterilizzato (a lunga conservazione), devono contenere in modo chiaramente leggibile la data di confezionamento così espressa: il giorno (corrispondente al giorno di validità per il Comune) in numeri arabi ed il mese in numeri romani o lettere e l'anno in numeri arabi. Il giorno di validità sarà calcolato in 24 ore dal confezionamento e perciò:

1) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati entro le ore 10 porteranno la data del giorno stesso;

2) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati dopo le ore 10 potranno portare la data del giorno successivo, purché non siano distribuiti alla vendita nella stessa giornata del confezionamento.

La commercialità del latte, subordinatamente all'osservanza delle cautele di conservazione, è di 1 (uno) giorno per il latte da potersi consumare crudo, di 3 (tre) giorni per il latte pastorizzato e di 3 (tre) mesi per il latte a lunga conservazione. La data di scadenza deve risultare sul contenitore con la dicitura "valido a tutto il ...".

Le bottiglie vuote devono essere restituite dal cliente al lattivendolo e da questi alla centrale, che potrà riutilizzarle dopo un accurato lavaggio.

Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alla tabella 1 allegata al D.M. 30/8/1971 possono vendere latte confezionato pastorizzato o certificato solo se dispongono di separato settore per tale latte, di almeno mq. 4 di superficie, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenere tutto il prodotto.

Il latte pastorizzato ed i tipi di latte speciali non sterilizzati devono essere tenuti a temperatura non superiore a + 4°C nell'armadio o banco frigorifero dal momento della consegna della partita fino al momento della vendita diretta al consumatore.

La miscela di latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante travaso da un contenitore originale.

La consegna del latte alle rivendite deve avvenire con idonei veicoli adatti a mantenere la catena del freddo.

La consegna del latte a domicilio del cliente deve essere effettuata con contenitori originali ed integri e con mezzi idonei.

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in contenitori chiusi a sensi del d.P.R. 11 agosto 1963 n. 1504.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa in qualità non superiore allo 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1 e l'1,80. In entrambi i casi il residuo di secco magro non deve essere inferiore all'8,60%.

Tali tipi di latte, se non sterilizzati, devono avere i requisiti microbiologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.

I contenitori devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili "latte scremato" o "latte parzialmente scremato". In quest'ultimo caso è obbligatoria anche la dicitura della percentuale minima di grasso contenuto nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

Le capsule od i tappi di chiusura (questi ultimi quanto si tratta di latte sterilizzato), sia per il latte scremato che per il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule od i tappi dei contenitori contenenti latte intero.

Le rivendite che vendono latte scremato o parzialmente scremato devono applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione "latte scremato" o "latte parzialmente scremato".

Il latte condensato (concentrato) deve presentare coliformi e stafilococchi inferiori a 1/ml. ed esito favorevole delle prove di stabilità di 3 settimane a 30°C e di 10 giorni a 55°C.

Il latte condensato zuccherato deve contenere coliformi e stafilococchi inferiori a 1/ml. e saprofiti (esclusi i lattobacilli) inferiori a 20.000/ml. nel prodotto ricostituito.

Per "latte in polvere" si intende il prodotto ottenuto per eliminazione dell'acqua dal latte intero, dal latte totalmente e parzialmente scremato o da una miscela di questi prodotti.

Il prodotto finito deve avere un contenuto di umidità non superiore a 5% in peso; può essere commercializzato nei tipi intero, parzialmente scremato, scremato, con contenuto in materia grassa nei limiti sotto indicati:

- intero: 30%
- parzialmente scremato fra: 18 e 12%
- scremato: 1,5%

Il prodotto finito deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti la data di fabbricazione riferita a mese ed anno e l'indicazione a stampa della destinazione all'alimentazione umana, nonché con l'osservanza delle altre disposizioni vigenti.

Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso.

Art. 157.

REGISTRO DI STALLA DEI PRODUTTORI

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto debbono tenere uno speciale registro di stalla nel quale sarà annotato:

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero e del marchio comprovante la subita visita sanitaria);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite nella stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Veterinario dell'U.S.L. in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in essa prodotto.

In detto registro dovranno essere inoltre annotate a cura del sanitario competente tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

Art. 158.

SORVEGLIANZA SUI PRODUTTORI DI LATTE

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnare immediatamente al competente ufficio sanitario ogni acquisto di animale lattifero.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali lo raccolgono, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla.

È vietata la raccolta del latte per il consumo diretto proveniente da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

Detto latte e quello ad esso eventualmente mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

Art. 159.

VENDITA DI LATTE AL DOMICILIO DEI PRODUTTORI

È vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza che il produttore abbia ottenuto la prescritta autorizzazione sanitaria.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una rivendita di latte (latteria) e che non possiedono un locale igienicamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

Art. 160.

TRATTAMENTI IMMUNIZZANTI DEL BESTIAME LATTIFERO

Ogni trattamento immunizzante praticato agli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato al competente Servizio dell'U.S.L.

È vietata in ogni caso la inoculazione dei vaccini vivi contro la brucellosi, a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che verranno stabilite dal Servizio Veterinario dell'U.S.L.

Art. 161.

TRASPORTO DEL LATTE

Il trasporto del latte viene disciplinato dagli articoli 43 e seguenti del d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 modificato con D.M. 14 febbraio 1984 e D.M. 1 aprile 1988 n. 178.

Gli organi di vigilanza sanitaria dovranno curare che per i recipienti adibiti al trasporto di latte vengano osservate le disposizioni di cui al R.D. 9 maggio 1929, n. 994 e successive modificazioni e integrazioni.

Per il trasporto del latte si osserveranno anche le norme di cui al D.M. 7 gennaio 1984, purché compatibile e nel rispetto delle norme stabilite per il trasporto degli alimenti dal d.P.R. n. 327 del 1980, modificato come sopra.

Art. 162.

FORMAGGI

La denominazione di formaggio o cacio è riservata al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina (art. 32 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033).

La produzione di formaggi freschi e ricotte deve essere effettuata esclusivamente con latte pastorizzato e utilizzando fermenti non contaminati.

I laboratori di produzione di formaggi freschi e ricotte devono essere dotati dei requisiti igienici prescritti dalla normativa vigente.

In particolare l'ambiente adibito a preparazione dovrà essere direttamente aerato, con pareti e pavimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e con disponibilità di uno o più lavabi con erogazione di acqua corrente.

I formaggi debbono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti ovvero, per formaggi tipici, con la denominazione specifica propria attribuita a singoli prodotti per usi e consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco e la ricotta debbono essere prodotto con latte preventivamente sottoposto a trattamenti termici di risanamento, e possedere i requisiti microbiologici consentiti.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

È proibito vendere formaggi il cui contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, sia inferiore ai minimi indicati, per ciascuna varietà, nella Tabella A allegata al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 e successive modifiche.

Art. 163.

PRODUZIONE E VENDITA FORMAGGI

La produzione e la vendita dei formaggi è disciplinata dalle norme di cui al R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 — convertito con modifiche, nella legge 2 febbraio 1939, n. 396 —, alla legge 10 aprile 1954, n. 125, alla legge 5 gennaio 1955, n. 5, al d.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1267 e d.P.R. 5 agosto 1955 n. 667 e al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni.

È vietata la somministrazione al consumatore di formaggi tipici diversi da quelli richiesti, sostituendoli con altri tipi non genuini ad insaputa dell'acquirente.

Art. 164.
BURRO

«La denominazione "burro" è riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici ed organolettici indicati ai successivi artt. 2 e 3 della legge 23 dicembre 1956, n. 1526 così modificata con L. 13 maggio 1983, n. 202.

La denominazione "burro di qualità" è riservata a prodotto ottenuto unicamente dalla crema del latte di vacca, che risponde ai requisiti organolettici, analitici ed igienico-sanitari che saranno stabiliti con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con i Ministri della sanità e delle finanze.

Ai prodotti ottenuti dalla crema e dal siero provenienti da animali diversi dalla vacca può essere attribuita la denominazione "burro", purché seguita dall'indicazione della specie animale.

Le materie prime utilizzate per la produzione dei tipi di burro di cui ai precedenti commi devono essere sottoposte a filtrazione.

Le materie prime utilizzate per la produzione del "burro di qualità" devono essere sottoposte anche a pastorizzazione. Il "burro di qualità" deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche salvo quelle ammesse per le produzioni lattiero-casearie.

I produttori ed i confezionatori di burro devono tenere, presso ogni stabilimento, un registro di carico e scarico sul quale devono essere indicate giornalmente la quantità e la qualità della materia prima impiegata ed i tipi di burro ottenuti.

Tale registro deve essere preventivamente vidimato dal capo dell'istituto di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, o da un funzionario da esso delegato.

L'uso di denominazioni e di dizioni riferentisi a trattamenti applicati alla materia prima od al prodotto finito, per garantire la salubrità, è consentito a condizione che il burro così trattato corrisponda ai requisiti stabiliti con decreto di cui al secondo comma del presente articolo».

Art. 165.
MARGARINA, GRASSI IDROGENATI, PASTE BIANCHE DI DEMARGARINAZIONE,
YOGHURT

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati è disciplinata dalla L. 4 novembre 1951, n. 1316 e relativo regolamento di esecuzione D.P. 14 gennaio 1954, n. 131 e dal D.M. 16 luglio 1960, e successive integrazioni e varianti.

Si osservano inoltre le disposizioni della legge 31 maggio 1977, n. 321 e delle altre norme ivi richiamate.

La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'olio d'oliva e degli oli di semi è disciplinata dalla L. 4 agosto 1955, n. 849 e successive integrazioni.

Con la denominazione "yoghurt" si intende latte fermentato da microorganismi specifici acidificanti: *lactobacillus bulgaricus* e *streptococcus thermophilus*, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo.

Il latte impiegato per produzione dello yoghurt può essere latte fresco, intero o parzialmente o totalmente scremato, sottoposto comunque ad un procedimento di bonifica termica, prima di essere inoculato con i microorganismi specifici di fermentazione, eventualmente (ove richiesto) a processi d'omogeneizzazione o concentrazione.

Lo yoghurt, oltre che nei tipi di latte intero e magro o scremato, può essere preparato anche nella varietà alla frutta. In questo caso il prodotto può essere addizionato con preparati a base di frutta, conserve, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito, con eventuale aggiunta di sostanze aromatiche naturali.

Qualora il prodotto già fermentato dovesse essere sottoposto, in sede di lavorazione, a trattamento termico o lesivo per la vitalità dei fermenti, sia che si tratti di yoghurt normale che di yoghurt alla frutta, non può essere messo in commercio con la denominazione tipica (yoghurt).

Le confezioni di yoghurt devono riportare le indicazioni relative al tenore in materia grassa del latte impiegato per la preparazione e alla data sia di produzione che di scadenza, da fissarsi in giorni 30.

L'autorizzazione sanitaria alla produzione dello yoghurt è subordinata all'accertamento che la produzione si compia, oltre che in locali rispondenti ai requisiti generali di idoneità fissata per gli stabilimenti di prodotti alimentari, nell'osservanza di una corretta tecnologia che assicuri in particolare l'optimum di incubazione e la protezione da inquinamenti durante tutto il ciclo di lavorazione, ivi comprese le fasi dall'aggiunta di ingredienti consentiti e del confezionamento del prodotto finito.

La frutta che viene aggiunta deve essere in buono stato di conservazione ed idonea al consumo umano.

Art. 166. PANNA

Non è consentita la vendita di panna cruda, ma solo di panna sottoposta a trattamento di bonifica. La panna pastorizzata deve presentare una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml. e coliformi inferiori a 10/ml. La panna sterilizzata UHT deve avere le stesse caratteristiche del latte UHT.

La panna pastorizzata, sterilizzata o a lunga conservazione, viene normalmente esitata in contenitori a perdere, con stampigliatura della data di produzione.

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali può essere venduta anche in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga con coperchio fissabile senza guarnizione di gomma, sterilizzabili al calore e lavabili con miscela detergente e disinfettante; questi devono essere consegnati sigillati al ricevitore con certificato di accompagnamento numerato dal quale risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data di essa. Il destinatario è impegnato alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato, con temperatura non superiore a + 4°C e ad estrarne la panna con strumento metallico sterilizzato, munito di impugnatura che eviti il contatto con il prodotto.

La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto sicuramente sottoposto a bonifica, deve essere estemporanea ed effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale sia mediante l'emulsione con gas idoneo. La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore a + 4°C e non può essere esposta in mostra né nelle vetrine né sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Alla vendita la panna montata disaerata deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche: carica microbica inferiore a 500.000 colonie per ml., coliformi inferiori a 100/ml. e stafilococchi inferiori a 10/ml.

CAPO IV OLII E STRUTTO

Art. 167.

OLIO DI OLIVA E DI SEMI

Il prodotto derivante dalla lavorazione dell'oliva (olea europea) deve essere messo in commercio con la denominazione ed i requisiti prescritti dalle norme di cui le leggi 13 novembre 1960, n. 1407 e 27 gennaio 1968, n. 35.

La produzione ed il commercio degli oli di semi è disciplinata dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35, prorogata con legge 12 febbraio 1969, n. 5, nonché dal D.M. 21 ottobre 1987, n. 509.

Art. 168.

RAFFINAZIONE DEGLI OLII

La raffinazione degli olii è disciplinata dalla legge 24 luglio 1962, n. 1104.

Dalla raffinazione degli olii si ottengono i seguenti tipi:

- olio extra vergine di oliva;
- olio fino vergine di oliva;
- olio vergine di oliva;
- olio di oliva rettificato;
- olio di sansa di oliva.

Tali denominazioni debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte ai recipienti contenenti gli olii.

Art. 169.

RIVENDITA DI OLII COMMESTIBILI

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva anche se già titolare di licenza commerciale deve farne denuncia al Sindaco, indicando i locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi, nonché la denominazione e la qualità degli olii posti in vendita.

È vietata la vendita di olii commestibili non aventi le caratteristiche stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.

Si considerano posti in commercio e destinati alla vendita tutti gli olii che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso che al minuto.

Art. 170.

INDICAZIONE DELLA QUALITÀ DEGLI OLII DI SEMI

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi e debbono indicare la denominazione in modo ben visibile sui recipienti che li contengono.

Oltre la denominazione, dovrà essere dichiarato sui recipienti con cui vengono posti in vendita il seme da cui vengono estratti.

Nei locali dove si vendono olii diversi da quelli di oliva deve essere esposta, sia all'interno che all'esterno dei negozi, una targa con la scritta ben leggibile «*vendita olii di semi*».

Qualora in uno stesso locale si vendano, in forma sfusa, contemporaneamente olii di oliva e olii di semi, i contenitori debbono portare rispettivamente l'indicazione «*olio di oliva*» e «*olio di semi*».

È vietato porre in vendita olii di semi che non posseggono i requisiti stabiliti dalla legge o colorati artificialmente ovvero olii di semi di cui non sia dichiarata la pianta di provenienza.

CAPO IV OLII E STRUTTO

Art. 167.

OLIO DI OLIVA E DI SEMI

Il prodotto derivante dalla lavorazione dell'oliva (*olea europea*) deve essere messo in commercio con la denominazione ed i requisiti prescritti dalle norme di cui le leggi 13 novembre 1960, n. 1407 e 27 gennaio 1968, n. 35.

La produzione ed il commercio degli oli di semi è disciplinata dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35, prorogata con legge 12 febbraio 1969, n. 5, nonché dal D.M. 21 ottobre 1987, n. 509.

Art. 168.

RAFFINAZIONE DEGLI OLII

La raffinazione degli olii è disciplinata dalla legge 24 luglio 1962, n. 1104.

Dalla raffinazione degli olii si ottengono i seguenti tipi:

- olio extra vergine di oliva;
- olio fino vergine di oliva;
- olio vergine di oliva;
- olio di oliva rettificato;
- olio di sansa di oliva.

Tali denominazioni debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte ai recipienti contenenti gli olii.

Art. 169.

RIVENDITA DI OLII COMMESTIBILI

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva anche se già titolare di licenza commerciale deve farne denuncia al Sindaco, indicando i locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi, nonché la denominazione e la qualità degli olii posti in vendita.

È vietata la vendita di olii commestibili non aventi le caratteristiche stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.

Si considerano posti in commercio e destinati alla vendita tutti gli olii che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso che al minuto.

Art. 170.

INDICAZIONE DELLA QUALITÀ DEGLI OLII DI SEMI

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi e debbono indicare la denominazione in modo ben visibile sui recipienti che li contengono.

Oltre la denominazione, dovrà essere dichiarato sui recipienti con cui vengono posti in vendita il seme da cui vengono estratti.

Nei locali dove si vendono olii diversi da quelli di oliva deve essere esposta, sia all'interno che all'esterno dei negozi, una targa con la scritta ben leggibile «*vendita olii di semi*».

Qualora in uno stesso locale si vendano, in forma sfusa, contemporaneamente olii di oliva e olii di semi, i contenitori debbono portare rispettivamente l'indicazione «*olio di oliva*» e «*olio di semi*».

È vietato porre in vendita olii di semi che non posseggono i requisiti stabiliti dalla legge o colorati artificialmente ovvero olii di semi di cui non sia dichiarata la pianta di provenienza.

Art. 171.
STRUTTO

La denominazione di strutto è riservata al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale.

Lo strutto deve corrispondere alle prescrizioni contenute nel R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 nel R.D. 1.7.1926, n. 1361, nella l. 30.4.1962, n. 283, nella l. 26.2.1963, n. 441 e successivi DD.MM. riguardanti gli additivi e coloranti.

Lo strutto va venduto solamente in confezioni sigillate.

CAPO V
CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 172.
SPACCI DI CARNE

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, ai sensi delle norme per la vigilanza sanitaria delle carni di cui al regolamento 20 dicembre 1928, n. 3298, modificato dal d.P.R. 25 settembre 1969, n. 1311, dal d.P.R. 23 giugno 1972, n. 1066, nonché dalla legge 4 aprile 1964, n. 171, modificato dal D.L. 17 gennaio 1977, n. 3 convertito in legge 18 marzo 1977, n. 63 e regolamentato con D.M. 3 febbraio 1977.

Vedi anche D.M. 19 marzo 1977 e D.M. 1 aprile 1977 che regolamentano i D.L. 17 gennaio 1977, n. 3 convertito con modificazioni in L. 18 marzo 1977 n. 63.

Nella domanda per detta autorizzazione dev'essere indicata la specie di animali di cui si vogliono smerciare le carni.

Il Sindaco concede l'autorizzazione previo parere del veterinario dell'U.S.L. e dopo accertate le condizioni di idoneità dei locali degli impianti delle attrezzature.

Art. 173.
DEFINIZIONE DELLE CARNI

Sono considerate carni tutte le parti degli animali adatte al consumo alimentare.

Sono considerate «carni fresche» tutte le carni che non siano state sottoposte a trattamenti per la loro conservazione.

Le «carni refrigerate», vale a dire le carni conservate a temperatura intorno allo zero, tali da non consentire la solidificazione dei liquidi endocellulari sono egualmente considerate carni fresche.

Sono considerate «carni congelate» tutte le carni che per l'azione del freddo abbiano conseguito la solidificazione dei liquidi endocellulari.

Sono «carni surgelate» quelle prodotte poste in vendita, con le modalità prescritte dalla L. 27.1.1958, n. 32, in confezioni originali e di piccola pezzatura.

A sensi dell'art. 1 del D.M. 27 gennaio 1988 n. 49 è consentito il trattamento con «atmosfera modificata» nel confezionamento delle carni fresche, preventivamente refrigerate secondo le più moderne tecniche di raffreddamento veloce, appartenenti agli animali domestici delle specie bovina (compresi i bufali), equina, ovina, suina e caprina, nonché ai volatili da cortile, ai conigli ed alla selvaggina allevata e provenienti da macellazione non anteriore a sette giorni.

Le confezioni di carni fresche trattate come sopra devono essere presentate in unità di vendita di peso non inferiore a 100 grammi.

L'atmosfera modificata di cui sopra è costituita da anidride carbonica, ossigeno, azoto e loro miscele.

Art. 174.
REQUISITI IGIENICI E VIGILANZA PER LA VENDITA DI CARNI

La vigilanza sanitaria delle carni in tutte le fasi di produzione, conservazione, preparazione, trasporto, commercio, distribuzione e consumo è regolata dalle leggi e dai regolamenti speciali, nonché dalle norme del presente regolamento.

I locali destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria, devono essere sufficientemente ampi, non devono comunicare con ambienti che non siano in relazione funzionale con l'esercizio, devono avere aperture con l'esterno per l'illuminazione naturale e la ventilazione.

Non devono comunque per nessun motivo avere comunicazione diretta con l'abitazione né con cortili interni.

Le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione degli insetti mediante retine metalliche per le finestre e veli o simili per le porte.

Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 metri con materiale impermeabile ritenuto idoneo dal Veterinario competente dell'U.S.L., facilmente lavabile, o disinfettabile, escludendo comunque i materiali in plastica o in polietilene che assorbono o lasciano odori. Il rivestimento impermeabile dovrà superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declino, con conduttura per gli scolii munita di chiusura idraulica (valvola idraulica).

In tutto il locale angoli e spigoli devono essere smussi ed arrotondati al fine di evitare insudiciamenti e depositi di polvere.

Lo spaccio o la macelleria devono essere dotati di:

— acqua potabile, fredda e calda, in qualità sufficiente;

— almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacità con spigoli ed angoli arrotondati;

— un banco refrigerante, qualora si esponga la carne in mostra;

— un banco di vendita rivestito di marmo o altro materiale ritenuto idoneo;

— un servizio igienico e relativo anti-servizio con i requisiti igienico-sanitari prescritti dalle leggi vigenti.

Il banco refrigerante e il banco di vendita possono essere costituiti da un unico complesso.

Gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere di materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabili e disinfettabili.

È vietato l'impiego di polietilene, materiale plastiche ed altri materiali, non dichiarati espressamente idonei per alimenti mediante contrassegno specifico. Questo materiale deve essere tenuto sempre in buono stato di manutenzione e di pulizia, deve essere sempre disinfettato con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché all'inizio e alla fine della stessa.

Non è ammesso l'uso di legno, salvo che per i ceppi ed i taglieri, per i quali si fa comunque obbligo di procedere al periodico livellamento ed adeguata disinfezione e pulizia.

L'uso dei detersivi, disinfettanti e antiparassitari per l'igiene dei locali e delle attrezzature deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

È vietato spargere segatura o altro materiale analogo nei locali di produzione, preparazione e vendita delle carni.

I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni.

È vietato introdurre anche temporaneamente cani, gatti ed animali da cortile nei macelli, laboratori e spacci.

Le carni provenienti dal sezionamento e comunque non destinate al consumo umano (quali le schegge d'osso, i gruppi di sange e tutto il materiale di scarto) devono essere raccolti in recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile, muniti di coperchio di chiusura. Tali recipienti devono essere giornalmente smontati e ripuliti.

Negli spacci e nelle macellerie può essere autorizzata, previo parere del veterinario competente dell'U.S.L. e nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia, la vendita di:

a) carne appartenente a qualunque specie di animali, eccetto quella di bassa macelleria e quella equina, che devono essere vendute in spacci a ciò esclusivamente destinati.

È vietata l'introduzione negli esercizi di vendita di animali non scuoiati;

b) volatili, pollame, conigli, nonché selvaggina.

Negli spacci e nelle macellerie non può essere autorizzata, oltre la vendita delle carni fresche o refrigerate e selvaggina:

a) salumi a taglio, carne insaccata o comunque preparata;

b) uova, purché confezionate ai sensi delle vigenti leggi;

c) alimenti surgelati, purché l'esercente sia in possesso dell'attestato rilasciato dal Veterinario competente dell'U.S.L.

Coloro che intendono porre in vendita carni congelate, sia allo stato di congelamento che di scongelamento, devono presentare domanda al Sindaco il quale autorizzerà la vendita, sentito il Veterinario competente dell'U.S.L. dopo aver accertato la sussistenza delle condizioni e dei requisiti previsti dalle norme vigenti, nonché dalle norme del presente Regolamento.

La vendita delle carni congelate, allo stato di congelamento, è ammessa negli spacci di carne e nelle macellerie che posseggono:

— banchi o armadi frigoriferi, destinati alla vendita di tali carni, che assicurino una temperatura non superiore a -15°C ;

— celle frigorifere per il deposito di tali carni con temperatura non superiore a -15°C , ove lo richiedono esigenze commerciali;

— adeguata attrezzatura di sezionamento, a meno che la vendita al dettaglio di carni congelate venga effettuata in tagli preconfezionati.

La vendita di carni congelate, allo stato di scongelamento, è ammessa negli spacci dotati di banchi o armadi frigoriferi che assicurino temperature non superiori a $+4^{\circ}\text{C}$, separati dai banchi destinati alla vendita delle carni fresche o muniti di parete divisoria igienicamente idonea.

Le carni congelate devono tenersi distinte per specie nel modo seguente:

a) un banco o scomparto per carni bovine, bufaline, suine e ovicaprine;

b) un banco o scomparto per carni avicunicole e per la selvaggina allevata.

Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere in ogni caso taglieri, utensili ed attrezzature distinte.

Il deposito della carne congelata allo stato di scongelamento deve avvenire in scomparti autonomi ovvero in idonei contenitori lavabili e disinfettabili.

Le carni congelate devono provenire esclusivamente dagli esercizi come da normativa speciale vigente.

Negli esercizi di vendita al dettaglio è vietato il ricongelamento delle carni.

Negli esercizi di vendita al dettaglio di carni congelate è ammessa la possibilità di scongelare la carne.

Sulle carni preconfezionate devono figurare le indicazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge.

Le carni, sia allo stato fresco che allo stato congelato, devono essere distinte, oltre che dal bollo sanitario (V.S.), anche da uno speciale bollo portante per estese indicazioni della categoria degli animali dai quali le carni provengono.

Gli spacci di carni e le macellerie devono esporre, in maniera ben visibile e con caratteri che risultino facilmente leggibili, all'interno e all'esterno del locale, insegne o tabelle con la dizione "carni fresche" o "carni congelate" o "carni scongelate", secondo lo stato della carne della quale è autorizzata la vendita, seguita dalle indicazioni della specie di animali: bovina, bufalina, suina, ovina, caprina, avicunicola, selvaggina.

Sulle carni in mostra al pubblico deve essere esposto un cartellino con l'indicazione del prezzo unitario per chilogrammo, la specie di carni della quale trattasi, lo stato della carne (fresca, congelata, scongelata).

La vendita ambulante di carni fresche, congelate o comunque preparate, è vietata.

Il Sindaco può consentire la vendita ambulante delle carni preparate, insaccati o salumi opportunamente protette, purché effettuate mediante unità mobili riconosciute idonee dal Veterinario competente dell'U.S.L. La relativa autorizzazione sanitaria è valida esclusivamente per il territorio comunale di competenza.

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, nonché dalle disposizioni del presente Regolamento.

Qualora la lavorazione consista solo nella confezione, da parte dei macellai, degli

insaccati di pronto consumo e sia limitata alla vendita diretta nell'annesso spaccio, la preparazione può essere consentita anche nel locale retrobottega, purchè idoneo dal Veterinario competente dell'U.S.L.

Presso gli esercizi di vendita al dettaglio è consentita la preparazione, ai fini di vendita, di carni fresche o scongelate, macinate o tritate, soltanto in presenza del consumatore che lo richieda.

L'istituzione ed il funzionamento dei macellai pubblici e privati è autorizzata dal Sindaco su conforme parere della competente autorità veterinaria dell'U.S.L.

Art. 175.

CARNI EQUINE E DI BASSA MACELLAZIONE

La vendita al pubblico delle carni equine e di bassa macellazione viene effettuata in locali speciali, esclusivamente destinati a tale scopo e sotto la diretta sorveglianza della competente autorità veterinaria.

Art. 176.

CELLE FRIGORIFERE

Gli spacci di carne fresca e di carne congelata devono essere dotati di cella o di armadio refrigerante.

Art. 177.

PERSONALE ADDETTO AGLI SPACCI DI CARNE

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubbe o grembiulini di tela bianca da tenersi sempre puliti.

Le donne addette alla vendita devono portare in capo una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

Art. 178.

LAVORAZIONE DEI RESIDUI DELLA MACELLAZIONE

Le ossa, le unghie, le materie grasse, e simili e altri residui della macellazione devono essere tenuti distinti dalle carni di vendita custoditi in casse rivestite interamente di materiale conforme alle vigenti disposizioni e sottoposte giornalmente alla vuotatura e alla pulizia.

Art. 179.

TRASPORTO DELLE CARNI

Il trasporto delle carni e dei vari visceri lavorati e puliti, dai macellai agli spacci e da questi alle celle frigorifere, si deve fare in carri chiusi, con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di materiale conforme alle vigenti disposizioni.

Tali carri devono essere muniti di autorizzazione dall'autorità sanitaria e corrispondente ai requisiti previsti nel presente regolamento al capitolo trasporto di alimenti e revisionati periodicamente e non possono essere adibiti ad altri scopi.

Art. 180.

INTRODUZIONE DI CARNE NEL COMUNE

L'introduzione nel Comune di carne fresca macellata fuori Comune, destinata agli spacci di vendita e agli stabilimenti situati nell'ambito del Comune è disciplinata dalle disposizioni previste dall'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 e successive modifiche.

Art. 181.
LABORATORI DI CARNI

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate sono disciplinati dagli artt. 50 e segg. del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

L'apertura e l'esercizio di tali laboratori sono disciplinati dal D.P.R. 26.3.1980, n. 327.

Le domande per ottenere l'autorizzazione alla apertura di tali esercizi devono essere rivolte al Sindaco e contenere una planimetria dei locali e la descrizione delle lavorazioni che si intendono eseguite.

Il Sindaco previo parere del veterinario dell'U.S.L. rilascerà la prescritta autorizzazione.

Art. 182.
LOCALI PER LABORATORIO DELLE CARNI

I locali destinati alla lavorazione di carni debbono essere dichiarati idonei dal competente Servizio Sanitario dell'U.S.L.

I locali, i banchi di lavorazione ed ogni altro materiale necessario debbono essere usati esclusivamente per la lavorazione cui sono destinati ed essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Ogni laboratorio deve essere fornito di sufficienti prese di acqua potabile corrette a comando manuale con vasche di lavaggio allacciate alla fognatura ovvero a pozzi di scarico riconosciuti idonei.

I pavimenti debbono essere di materiale lavabile e impermeabile con chiusini per il lavaggio e le pareti debbono essere rivestite di materiale che consenta un'adeguata pulizia.

Gli arredi, i banchi di lavorazione, gli utensili non debbono essere in legno, neppure parzialmente, ma di materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti.

Art. 183.
PERSONALE ADDETTO AI LABORATORI DI CARNI

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale stesso dovrà essere assoggettato a vaccinazione antitiflica.

Detto personale dovrà indossare una vestaglia sempre di bucato e portare in testa copricapi per evitare caduta dei capelli nelle lavorazioni.

Art. 184.
CHIUSURA DEI LOCALI

L'autorità sanitaria può ordinare la chiusura dei laboratori o sospendere la lavorazione quando l'esercente non garantisca l'igiene della lavorazione o non ottemperi alle prescrizioni impartite dall'autorità sanitaria ovvero abbia ripetutamente contravenuto alle norme.

Art. 185.
CARNI DI VOLATILI E DI SELVAGGINA

La disciplina sanitaria per la produzione e commercio di volatili, conigli e selvaggina è fissata con D.P.R. 10 agosto 1972, n. 967, modificato con D.M. 12 novembre 1976, n. 1000.

La vigilanza sui locali di produzione macellazione e vendita è affidato al servizio veterinario dell'U.S.L.

CAPO VI
PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 186.

ALLEVAMENTO E VENDITA DI PESCI - CROSTACEI - MOLLUSCHI

Qualsiasi allevamento di pesci, crostacei, molluschi e simili sia in mare che in acque dolci deve essere preventivamente autorizzato dall'Autorità sanitaria.

L'autorizzazione di vendita deve essere richiesta al Sindaco.
La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'Autorità municipale e non potrà essere permessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

Il pesce congelato non può essere venduto promiscuamente con il pesce fresco, ma separatamente e distinto con la scritta «congelato».

Valgono anche per la vendita dei prodotti ittici le norme sulla disciplina igienica degli alimenti di cui alla legge 30 aprile 1962 n. 283 modificata con L. 26 febbraio 1963, n. 441 e relativo regolamento attuativo approvato con d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 187.

LOCALI PER LA VENDITA DI PESCE

I locali adibiti a vendita e deposito di pesci freschi o congelati o di crostacei devono essere areati, con pavimento in declivio e pareti di materiale impermeabile o di facile lavatura e dovranno essere provvisti di abbondante acqua potabile e di scolo a chiusura idraulica.

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso comunque il legno. La merce collocata sui banchi deve essere posta in idonei recipienti igienicamente ammessi dall'autorità sanitaria comunale (bacinelle e vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.), dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio.

Anche i venditori ambulanti devono adottare solo recipienti come quelli descritti nel comma precedente.

I residui della pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio, e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono pesce non debbono mai sgocciolare sui pavimenti e spandere colaticcio fuori della pescheria.

Detti recipienti appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche e, comunque, non esposti al pubblico.

Anche le friggitoie di pesce devono sottostare alle norme sopracitate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo, destinato alla vendita per uso alimentare, devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiale di tela bianca, sempre puliti.

Art. 188.

LIMITE DI CONTAMINAZIONE DA MERCURIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI ITTICI

Il limite di contaminazione da mercurio del pesce e di altri prodotti alimentari della pesca, è fissato dal D.M. 14 dicembre 1971 nonché dai DD.MM. 29 marzo 1974 e 14 maggio 1986.

CONTROLLO SANITARIO E REQUISITI DEI PRODOTTI ITTICI

L'industria ed il commercio di prodotti ittici (freschi, refrigerati e congelati) sono sottoposti al controllo sanitario del Servizio veterinario dell'U.S.L.

Il veterinario competente dell'U.S.L. nell'esercizio delle sue funzioni di controllo, deve accertare lo stato di conservazione e commestibilità dei prodotti ittici, fin dal momento dell'arrivo dai luoghi di produzione e comunque prima che siano immessi al commercio ed al consumo; a tale fine l'Autorità Sanitaria comunale stabilirà un orario di introduzione del pesce nel mercato.

Analogo controllo deve essere fatto sulle partite di pesce residua dal giorno precedente, prima che siano rimesse alla vendita.

Durante queste visite ed in quelle eseguite nello svolgimento dei compiti di normale vigilanza, il Veterinario addetto procede anche al riconoscimento della specie e alla loro classificazione in categorie, accerta la loro provenienza e procede ad un particolare esame di provenienza da mercati esteri, specie per quanto riguarda il trattamento conservativo al mercurio.

Particolare attenzione dovrà essere posta all'accertamento dello stato di contaminazione di prodotti allo stato fresco, nella ricerca di sostanze coloranti o additivi non permessi dalla normativa vigente, nonché nella scoperta di incipienti fatti di putrefazione e, comunque, nella repressione dell'attività diretta a far apparire come freschi prodotti che non lo sono più.

Ai fini del controllo delle partite del pesce, dovranno essere regolarmente tutte le operazioni connesse alla commercializzazione come l'orario di introduzione delle visite e l'applicazione di sigilli di riconoscimento per l'identificazione delle partite visitate. La vendita dei prodotti fuori dagli esercizi è vietata.

Il Veterinario Ispettore dei prodotti ittici provvederà ad identificare, sottrarre al consumo alimentare ed avviare alla distribuzione:

- a) pesci in stato di alterazione anche incipiente;
- b) pesci pescati orti, uccisi con sostanze chimiche, con veleni vegetali, con materie esplosive e con qualsiasi altro prodotto mezzo illegale o nocivo;
- c) pesci imbrattati da alghe, terra, fango, pescati in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materie luride o in vicinanza di sbocchi di fogne;
- d) pesci velenosi o comunque tossici per la loro natura o per fatti contingenti (inquinamenti ambientali);
- e) pesci affetti da malattie;
- f) molluschi lamellibranchi e gasteropodi morti per qualsiasi malattia o velenosi;
- g) ostriche e mitili vivi, ma non provenienti da allevamenti, depositi ostaculati regolarmente autorizzati.

È vietato introdurre nei magazzini frigoriferi esistenti nel territorio comunale, nonché porre in vendita negli spacci, pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte del Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale), che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario (per partite). È permessa la vendita promiscua di pesce fresco o congelato nel medesimo esercizio purché le diverse partite siano distinte con banchi separati e con l'apposizione di distinti cartellini indicatori. Il pesce congelato potrà essere venduto solo negli spacci muniti di cella frigorifera e, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

La commercializzazione all'ingrosso e al minuto dei molluschi eduli è consentita solamente se non presentati vivi, in confezioni originali sigillate, scortate dai certificati sanitari previsti dalla normativa vigente, nei depositi, nei mercati e negli esercizi autorizzati.

I banchi destinati esclusivamente alla vendita dei molluschi e dei frutti di mare devono essere:

- a) costituiti o almeno ricoperti da materiale impermeabile lavabile che non presenti soluzioni di continuità;

b) muniti di dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazioni del pubblico;

c) muniti di impianto refrigerante che assicuri una temperatura idonea al mantenimento della freschezza e della vitalità del prodotto.

È in ogni caso vietata la vendita ambulante dei molluschi e dei frutti di mare, salvo che questa venga effettuata nei locali o chioschi regolarmente autorizzati e rispondenti ai requisiti igienico-sanitari.

È altresì vietato il rinfresco dei molluschi eduli e ogni altra operazione che comunque possa compromettere la salubrità del prodotto.

Il pesce congelato deve essere posto in vendita alla temperatura di conservazione di -18°C .

Ultimate le operazioni di ispezione del pesce, il Veterinario competente dell'U.S.L. deve provvedere all'identificazione delle partite con apposito contrassegno.

Art. 190.

VASCHE PER L'AMMOLLO DI PESCI SALATI

Le vasche ove si mettono a bagno il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale impermeabile.

Per l'ammollo di tali pesci deve usarsi solo acqua potabile da rinnovarsi frequentemente, con divieto assoluto di usare acqua di calce o altri liquidi.

Art. 191.

DIVIETO DI PESCA IN ACQUE CONTAMINATE

È vietata la pesca in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materiale lurido ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne.

L'Autorità sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza da acque luride sia permessa la pesca.

CAPO VII
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

Art. 192.
ORTAGGI

Sono considerati ortaggi le piante o le parti di esse utilizzate per l'alimentazione:

- a) le radici: carote, rape, ecc.;
- b) i bulbi: aglio, cipolle, ecc.;
- c) i tuberi: patate, ecc.;
- d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.;
- e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc.;
- f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.;
- g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc.;
- h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc.

È vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

È vietata la vendita, di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

Art. 193.
IMPIEGO DI SOSTANZE ATTIVE DISERBANTI DI AGRICOLTURA

Per l'impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura, valgono le norme del d.P.R. 3 agosto 1968, n. 1255 e dell'Ordinanza Ministeriale 24 febbraio 1988, n. 64.

Art. 194.
FRUTTA

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

È vietata la vendita:

- a) della frutta immatura, anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b) della frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità;
- c) della frutta rotta o tagliata;
- d) di frutta o verdura che contenga residui usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

In deroga al disposto del punto c) e limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio o conseguentemente vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie del taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi, debbono essere sempre puliti.

È vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori, contenenti muffe.

Particolari norme sulla classificazione, imballaggio, etichettatura e presentazione dei prodotti ortofrutticoli e agrumi sono stabilite con D.M. 4 agosto 1988, n. 355.

Art. 194bis.
COCOMERAIE

I tradizionali chioschi per la vendita dei cocomeri e meloni sono autorizzati dall'Autorità Sanitaria competente, con permesso stagionale, a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispongano:

- a) di due vani separati: uno per il custode ed uno per il deposito della merce;
- b) di allacciamento all'acquedotto ed alla fognatura comunale. Per i chioschi già esistenti, ove non risulti possibile l'allacciamento suddetto, si può prevedere la dotazione di cisterne contenenti non meno di 200 (duecento) litri d'acqua sicuramente potabile da rinnovare quotidianamente e di contenitore idoneo per le acque usate;
- c) di tavolo a superficie intera, liscia e lavabile per il taglio e la vendita dei frutti;
- d) di idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo sul posto dei frutti, ove questo si effettui;
- e) di lavabo ad acqua corrente con rubinetteria a comando non manuale anche per i chioschi che dispongono solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto;
- f) di idonee stoviglie (piatti e posate) da tenersi sempre puliti e ben protetti dalla polvere.

Tutt'intorno ai chioschi dovrà essere effettuata una efficiente lotta contro le mosche, gli insetti ed altri parassiti.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanati quotidianamente e, fino al momento dell'esportazione, dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

- g) di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
- h) di frigorifero per il ghiaccio.

Art. 195.
FUNGHI

La vendita dei funghi freschi, secchi o lavorati e dei tartufi freschi o conservati, è soggetta a visita sanitaria e ad autorizzazione dietro parere del Medico Igienista del Servizio d'Igiene Pubblica a chi è già in possesso di licenza di commercio comprendente le voci dei gruppi corrispondenti alla tabella merceologica.

L'autorizzazione per la vendita dei funghi freschi spontanei deve essere rinnovata ogni anno.

I funghi freschi coltivati potranno essere venduti da chi è in possesso di licenza di commercio per prodotti ortofrutticoli e tale commercio non necessita di speciale autorizzazione.

Di regola, viene adottato il seguente elenco di funghi dei quali è consentito il commercio:

NOME VOLGARE	NOME TECNICO
1) Prataiolo	Agaricus Campestris
2) Ovofo, Cocco	Amanita Caesarea
3) Chiodini, Famigliola buona, Sementino	Armillaria Mellea
4) Porcino, Moreccio, Ceppatello	Boletus edulis
5) Pinarolo domestico	Boletus Bellini
6) Ditola gialla e rossa	Clavaria botrytis
7) Gallinaccio, Galletto	Cantharellus cibarius
8) Prugnolo	Clitopilus prunulus
9) Steccherino, Spinarolo, Dentino	Hydnum repadum
10) Bubbola o Puppola	Lepiota excoriata
11) Vescia maggiore, Vescia	Lycoperdon bovista

- | | |
|---|----------------------|
| 12) Agarico delizioso, Lapacendro buono | Lactarius deliciosus |
| 13) Spugnola gialla, Trippetto | Morchella esculenta |
| 14) Spugnola bruna | Morchella conica |
| 15) Pioppino | Pholiota Acgerita |
| 16) Orecchino | Pleurotus Ostreato |
| 17) Tartufone | Tuber aestivum |
| 18) Trifola bianca | Tuber magnatum |
| 19) Tartufo del Perigord | Tuber Melanospurm |
| 20) Tartufo nero di Norcia | Tuber brunale |

Potranno essere venduti, sotto la responsabilità accertata per iscritto di micologo responsabile, incaricato dall'Autorità Sanitaria competente, funghi di altre specie purché non confondibili con specie tossiche.

È vietata la vendita di funghi di specie diverse miscelati.

Sui contenitori deve essere indicata la specie dei funghi posti in vendita ed ogni contenitore può contenere solo funghi di una stessa specie.

È proibita la vendita promiscua di funghi di specie diverse anche se commestibili; è altresì vietata la vendita di funghi eccessivamente maturi, vecchi, coriacei, rammolliti od altrimenti avariati.

È consentita la vendita dei pezzi di tartufo, intendendo per pezzi porzioni di tartufo superiore a cm. 0,5, e di tritume di tartufo costituito da porzioni di tartufo inferiore a cm. 0,5. I pezzi ed il tritume di tartufo debbono essere venduti separatamente dai tartufi interi.

Art. 196.

FUNGHI CONSERVATI

Potranno essere venduti funghi mangerecci sott'olio, sott'aceto al naturale, o comunque conservati, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi vigenti.

È vietata la vendita di funghi conservati appartenenti a specie diverse nella stessa confezione.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

È ammessa la vendita di funghi surgelati, congelati o comunque conservati al freddo, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi specifiche in materia.

È vietata la vendita di funghi conservati al freddo appartenenti a specie diverse nella stessa confezione.

È vietata la vendita di Armillariella Mellea (Chiodino) conservata col freddo.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

Art. 197.

FUNGHI SECCHI

Con denominazione "funghi secchi" possono essere posti in commercio interi o in sezioni o fettine di cappello e gambo, funghi appartenenti ai generi:

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| Boletus Edulis (e sue varietà) | Porcino |
| Morchella (tutte le specie) | Spugnola |
| Cantharellus Friesii | Galletto o Finferlo |
| Cantharellus Cibarius | |
| Cantharellus Lutescens | Trombetta o Finferlo |
| Psalliota Hortensis | Prataiolo o Champignon |
| (varietà Bispora) | |

È vietata la vendita di funghi secchi invasi da muffe o da larve, insudiciati, contenenti corpi estranei o additivi chimici non consentiti o mancanti del tipico aroma.

È vietata la vendita di funghi secchi in forma ambulante. I funghi secchi possono essere venduti in confezioni chiuse con almeno il 50% di

una facciata completamente trasparente ed incolore e dovranno portare impresso ben visibili: specie e genere di appartenenza, peso netto, norme e ragione sociale della Ditta confezionatrice.

Le confezioni potranno essere del peso netto di: 10/20/30/40/50/60/70/80/90/100 grammi e multipli interi.

È vietata la vendita di funghi secchi venduti in confezioni di peso netto diverso.

I funghi porcini secchi dovranno essere venduti nella naturale proporzione di fettine di cappello e gambo (non meno del 35% di cappello, non più del 65% di gambo). È lasciata al Sindaco la facoltà di autorizzare la vendita di funghi secchi sfusi. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere analizzati da un esperto micologo sotto il controllo dell'Autorità Sanitaria competente che rilascerà certificazione scritta di idoneità alla vendita. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere ceduti al rivenditore al dettaglio già analizzati dall'esperto micologo. La confezione originale, dopo l'apertura, resta sotto la responsabilità del rivenditore.

È vietata l'importazione di funghi freschi, secchi o lavorati e di tartufi freschi o conservati non rispondenti alle presenti norme. I magazzini, i depositi ed i locali di lavorazione sono soggetti a vigilanza sanitaria.

CAPO VIII
UOVA - GELATI - SURGELATI

Art. 198.
UOVA

Per "uova" si intendono le uova di gallina in guscio, atte al consumo come tali o alla utilizzazione nell'industria alimentare.

La produzione, la raccolta, l'immagazzinamento, il confezionamento e la vendita delle uova sono sottoposti a vigilanza del Veterinario dell'U.S.L.

Le uova sono classificate nelle seguenti categorie di qualità:

Categoria A o "uova fresche" con camera d'aria non superiore a 6 mm.;

Categoria B o "uova di seconda qualità o conservate" con camera d'aria non superiore a 9 mm.;

Categoria C o "uova declassate destinate all'industria alimentare".

Art. 199.
GELATI

I gelati, ai fini del presente regolamento, sono considerati prodotti della pasticceria e debbono possedere, riferiti al prodotto disaerato, i requisiti prescritti.

Art. 200.
AUTORIZZAZIONE SANITARIE A PRODURRE E VENDERE GELATI

La produzione e vendita dei gelati è subordinata al possesso rispettivamente dell'autorizzazione per laboratorio di pasticceria e dell'autorizzazione a vendere dolci.

Oltre i casi previsti al comma precedente, chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione del Sindaco.

È consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetto dal contatto con il pubblico. La preparazione delle miscele, e conseguente loro trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuata in un vano apposito, od in un settore del vano vendita, avente le caratteristiche di laboratorio a norma dei precedenti artt. 125 e 126. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma d'inquinamento.

È vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento quali la pastorizzazione o l'ebollizione.

È vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 201.
PRODUZIONE E VENDITA DI GELATI

La produzione ed il commercio del gelato devono avvenire nel rispetto delle disposizioni vigenti.

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte bollito o pastorizzato.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. È vietato l'impiego di uova conservate.

I recipienti per la fabbricazione e la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua calda e soda e risciaquati con acqua a getto continuo.

I recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono essere sempre perfettamente stagnati. I contenitori delle miscele prima e dopo congelamento debbono essere tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione e la vendita del gelato devono essere ritenuti idonei dopo accertamento del Servizio di Igiene Pubblica.

Le pareti dei locali saranno piastrelle fino a 2 metri; i locali avranno pavimenti lavabili, gli attrezzi saranno mantenuti puliti; le aperture saranno munite di reti o di bacchette pendule per evitare l'ingresso degli insetti. Il laboratorio sarà munito di acqua corrente potabile.

I coni, i cestini, le ostie ecc. che costituiscono l'involucro dei gelati devono essere prodotti con materie idonee all'alimentazione. Il Servizio d'Igiene Pubblica potrà consentire l'uso di altri recipienti, purché non cedano sostanze tossiche.

Coni, cestini, ecc., usati per la distribuzione del gelato, dovranno essere protetti da mosche, insetti e polvere.

Art. 202.

VENDITA AMBULANTE DI GELATI E SIMILI

La vendita ambulante dei gelati e simili deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria locale ed è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono essere autorizzati dalla autorità sanitaria e debbono:

- avere il cassone, in cui vengono sistemati i contenitori, refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia, sia all'interno che all'esterno, ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni, almeno settimanali.

Art. 203.

RECIPIENTI PER LA CONSERVAZIONE DEI GELATI

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro metallo inossidabile riconosciuto idoneo.

I recipienti ed utensili di rame devono essere perfettamente stagnati ed approvati dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Le spatole metalliche ed i mestoli per il prelievo del gelato devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere ed essere in forma e lunghezza tali che la mano del venditore e l'impugnatura dell'utensile non abbiano alcun contatto con il prodotto.

Art. 204.

SURGELATI - DISCIPLINA

La produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti surgelati sono disciplinati dalla legge 27 gennaio 1968, n. 32, dal D.M. 15 giugno 1971, dal D.M. 16 luglio 1980, dal D.M. 2 gennaio 1981 e D.M. 3 novembre 1982.

Il decreto ministeriale del 29 gennaio 1981 concernente i requisiti igienico sanitari dei locali in cui si effettua la vendita degli alimenti surgelati, nonché le apparecchiature di emergenza per il caso di sospensione della erogazione ed i requisiti di idoneità dei veicoli e contenitori adibiti al trasporto.

Art. 205.

DEFINIZIONE DI SURGELATO

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine, che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

Art. 206.
ELENCO DEGLI ALIMENTI SURGELATI

Fanno parte degli alimenti surgelati i prodotti alimentari di origine vegetale o animale, sia allo stato naturale o comunque preparati, che in composizione mista, indicati nell'art. 1 del Decreto Ministeriale Industria, Commercio e Artigianato del 15 giugno 1971 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 207.
TRASPORTO DEGLI ALIMENTI SURGELATI

Per il trasporto degli alimenti surgelati si applicano le norme contenute nel D.M. 15 giugno 1971, d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, modificate ed integrate con D.M. 29 gennaio 1981.

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto dei prodotti alimentari surgelati sono soggetti a preventiva autorizzazione sanitaria che ha validità di due anni.

Art. 208.
VENDITA ALIMENTI SURGELATI

I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuti e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Art. 209.
DIVIETO DI IMPORTAZIONE DI PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati lavorati all'estero non possono essere importati nel territorio dello Stato se non risultano preparati e commercializzati in conformità alle norme stabilite dalle leggi italiane.

Detti prodotti debbono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti idonei dalle autorità sanitarie.

CAPO IX PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Art. 210. CREME

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte, zucchero, uova con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.

Le creme debbono avere i seguenti requisiti microbiologici in 1 gr. di prodotto:

- Carica microbica - 100.000
- Germi patogeni - assenti
- Califormi - 100
- Stafilococchi aurei - 100

Art. 211. PASTE DOLCI FRESCHE E SECCHÉ - TRASPORTO E VENDITA

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi e oli, uova, zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria. Le creme contenute nelle paste dolci fresche debbono corrispondere ai requisiti microbiologici loro attribuiti al precedente art. 210, mentre la panina deve corrispondere ai requisiti di cui al precedente art. 166.

Il rifornimento delle paste dolci alle rivendite da parte dei laboratori di pasticceria deve avvenire con bolletta di accompagnamento specificante la Ditta produttrice, la Ditta destinataria e di conseguenza la data, la qualità e quantità di merce spedita. La bolletta di accompagnamento deve essere conservata dal rivenditore fino allo esaurimento della merce ed essere esibita, a richiesta, al personale incaricato della vigilanza.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte d'inquinamento.

Se si utilizzano per il trasporto contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dagli insetti e dal contatto col pubblico.

CAPO X
ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 212.
ZUCCHERO

La produzione e vendita dello zucchero è disciplinata dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045 e DD.MM. 14 febbraio 1972 e 11 agosto 1972.

Lo zucchero è il prodotto che deriva dalla canna da zucchero o barbabietole.

Lo zucchero raffinato deve risultare completamente solubile in acqua e non contenere nessuna sostanza estranea organica o minerale.

Art. 213.
CAFFÈ

Il caffè è il prodotto dell'albero della coffea arabica.

La disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè è regolamentata dal d.P.R. 16 febbraio 1973, n. 470.

Per il caffè decaffeinato valgono le norme del D.M. 28 dicembre 1972.

È assolutamente vietato di dare il nome di caffè e di vendere con questa denominazione qualsiasi sostanza, in grana o in polvere, non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

Art. 214.
CACAO - CIOCCOLATO

Il cacao è il prodotto dei semi dell'albero di cacao (*Theobroma cacao* L.), fermentati ed essiccati.

La produzione, preparazione e commercio del cacao e dei suoi composti è disciplinata dalla legge 30 aprile 1976, n. 351, D.L. 3 giugno 1977, n. 254 - legge 19 luglio 1977, n. 420.

Art. 215.
INDICAZIONI OBBLIGATORIE SUI PRODOTTI DI CACAO

La legge dispone le indicazioni che debbono riportarsi su ogni tipo di prodotto e di confezione.

I contravventori sono puniti, a secondo delle infrazioni, con le ammende previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 216.
CAMOMILLA

La raccolta, confezionamento e vendita della camomilla è disciplinata dalla legge 30 ottobre 1940, n. 1974.

La camomilla non può essere posta in commercio sfusa.

Art. 217.
DROGHE E SPEZIE

È vietato vendere droghe e spezie non consentite dalla legge e la cui qualità non corrisponda al nome merceologico sotto cui sono vendute o che siano alterate, sofisticate, avariate ecc.

I recipienti o involucri che le contengono devono portare chiaramente la denominazione della droga.

I prodotti con denominazioni di fantasia debbono chiaramente indicare le sostanze di cui sono formati.

CAPO XI
REQUISITI DELLE BEVANDE

Art. 218.

ACQUE MINERALI

Le norme per la produzione e vendita delle acque minerali sono previste dalle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1263 (art. 194 - 199 - 200), con le modifiche di cui al d.P.R. 10 giugno 1955, n. 854, nonché dal R.D. 28 settembre 1919, n. 1924, dal D.M. 20 gennaio 1927.

Il D.M. 1 febbraio 1983 prescrive le nuove norme per la etichettatura delle acque minerali.

Art. 219.

ACQUE GASSATE

La produzione e la vendita delle acque gassate sono disciplinate dal regolamento sanitario 19 maggio 1958, n. 719, nonché dalla legge 3 aprile 1961, n. 286.

Art. 220.

GHIACCIO ARTIFICIALE

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita per uso alimentare deve essere munito di licenza rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio sanitario competente dell'U.S.L.

L'ufficiale sanitario dovrà accertarsi dello stato dei locali, dei mezzi di produzione e dell'acqua impiegata nella produzione di ghiaccio.

L'introduzione del Comune di ghiaccio deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria.

Art. 221.

GHIACCIO NATURALE

L'impiego del ghiaccio naturale può essere consentito dall'Autorità sanitaria solo in quegli esercizi in cui vi è la garanzia che il ghiaccio non venga in alcun modo a contatto con gli alimenti e bevande.

È vietata l'introduzione e la vendita nel Comune del ghiaccio naturale.

Art. 222.

SCIROPPI - SUCCHI DI FRUTTA

Il nome di sciroppo viene usato per indicare la mescolanza di un succo o mosto di frutto con saccarosio o soluzione di saccarosio.

La produzione e la vendita sono disciplinate dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dalla legge 23 febbraio 1968, n. 116, nonché dal D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni.

Per gli sciroppi contenenti soluzione di saccarosio, estratti o tinture ricavati da semi, cortecce, bucce, radici, foglie, fiori o altre parti delle piante ovvero aventi denominazione di fantasia devono essere indicate la sostanza da cui è stato derivato l'estratto.

La preparazione e vendita dei succhi di frutta sono disciplinate dal d.P.R. 18 maggio 1982, n. 489.

Il controllo sull'effettiva trasformazione in succhi ed in olii essenziali delle arance e dei limoni è disciplinata dal D.M. 7 gennaio 1983.

Art. 223.

SCIROPPI VIETATI

È assolutamente vietato porre in vendita sciroppi composti in tutto o in parte da sostanze che non siano chiaramente indicate ovvero sciroppi che non corrispondono alla definizione.

È altresì vietata la vendita di sciroppi colorati con sostanze non consentite dalle vigenti disposizioni.

Art. 224.

MOSTI E VINI

I mosti ed i vini sono regolamentati dal d.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, e dalla legge 9 ottobre 1970, n. 739.

Particolari sanzioni sono previste per le frodi sui vini e sui mosti.

Art. 225.

BEVANDE DI FANTASIA A BASE DI VINO E/O MOSTO

Le bevande di fantasia a base di vino e/o mosto sono disciplinate dal D.M. 29 febbraio 1988 n. 124.

È vietato nella loro preparazione utilizzare sostanze aromatizzanti atte a conferire al prodotto caratteristiche specifiche particolari che possano ricordare il sapore delle uve aromatiche, dei mosti e dei vini derivati come i moscati ed altri. È vietata inoltre l'utilizzazione di mosti, succhi e vini provenienti da uve da tavola, saccarosio o altre sostanze dolcificanti e aromi artificiali come definiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 226.

VINACCE, VINELLO E ACETO

Il D. 12 febbraio 1965, n. 162 modificato con d.P.R. 14 marzo 1968, n. 773 disciplina in modo completo la materia riguardante la detenzione delle vinacce, la preparazione del vinello e dell'aceto ed il loro commercio.

Art. 227.

BIRRA

Il prodotto della birra è disciplinato dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, dalla legge 10 agosto 1962, n. 1354, dal d.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1498 e dalla legge 16 luglio 1974, n. 329.

Art. 228.

LAVORAZIONE DELLA BIRRA

Nella lavorazione della birra debbono essere impiegate sostanze innocue, come trucioli di faggio o di quercia, o legno di noce avellana, colla di pesce fosfato, di calcio e altri ingredienti consentiti dalle leggi.

La colorazione della birra proviene dal malto torrefatto.

Art. 229.

BIRRE VIETATE

È vietata la vendita di birre di seguito indicate:

a) aventi concentrazione del mosto minore all'11% ovvero grado alcolometrico minore del 3% e grado di fermentazione minore del 48%;

- b) che abbia l'aspetto torbido per eccesso di lievito o per malattie dell'inacidamento o per vischiosità o altre cause di avarie;
- c) che abbiano una acidità maggiore di quella normale consentita;
- d) che siano state addizionate con sostanze estranee non consentite;
- e) che abbiano un contenuto di glicerina maggiore di gr. 0,4 × litro.

Art. 230.

TRASPORTO DELLA BIRRA

La birra deve essere trasportata in recipienti di legno ovvero di vetro scuro, non piombiferi o in recipienti di materiale opaco e non intaccabili dalla birra.

CAPO XII
IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 231.

SOSTANZE COLORANTI

Il D.M. 22 dicembre 1967, emesso in attuazione dell'art. 10 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e modificato successivamente con i DD.MM. 10 luglio 1969, 15 dicembre 1970, 6 marzo 1975, 3 dicembre 1976, 21 marzo 1977 e 19 aprile 1977, disciplina le materie coloranti e l'impiego delle stesse nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi delle sostanze alimentari e degli oggetti d'uso personale e domestico.

Art. 232.

PRODOTTI CONFEZIONATI CON MATERIE COLORANTI

Le materie coloranti destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari debbono essere poste in commercio in confezioni chiuse all'origine in modo tale da non consentirne la manomissione e recanti le seguenti indicazioni:

- a) "colorante per prodotti alimentari di cui è consentita la colorazione";
- b) il numero indicato nella sezione A dell'elenco allegato al D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni ed integrazioni;
- c) il nome o la ragione sociale e la sede della ditta produttrice o confezionatrice o la denominazione e la sede della ditta venditrice all'interno della C.E.E.

Art. 233.

SOSTANZE NATURALI CHE ESPLICANO UN EFFETTO COLORANTE SECONDARIO

Le disposizioni previste dagli articoli di cui sopra non si applicano alle sostanze naturali dotate di proprietà aromatiche, saporose o nutritive che esplicano un effetto colorante secondario quali la paprica, la curcuma, lo zafferano e il legno di sandalo.

L'aggiunta di tali sostanze deve essere indicata tra gli ingredienti sulla confezione o su etichetta appostavi e, nel caso di sostanze alimentari, secondo le modalità e previste dal presente regolamento.

Art. 234.

IMPIEGO DI INGREDIENTI E DI SEMILAVORATI COLORATI NELLA PREPARAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI COMPOSTE

Nella preparazione di prodotti alimentari risultanti dalla mescolanza di più sostanze possono essere impiegate sostanze colorate a norma di legge anche quando non è autorizzata la colorazione del prodotto alimentare finito, purché non si determini la colorazione di massa del prodotto stesso.

I semilavorati destinati alla preparazione di sostanze alimentari di cui è ammessa la colorazione possono essere calcolati, fermo restando per essi quanto sopra stabilito.

CAPO XIII

**INGREDIENTI, ADDITIVI CHIMICI AROMATIZZANTI, SURROGATI O SUCCEDANEI
DI SOSTANZE ALIMENTARI**

Art. 235.
INGREDIENTI

L'art. 5 del d.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, definisce «ingrediente» qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

L'elenco degli ingredienti è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine al peso decrescente al momento della loro utilizzazione. Esso è preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola «ingredienti».

L'acqua e gli ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti adoperati al momento della loro messa in opera. L'acqua aggiunta può non essere indicata ove non superi, in peso, nel prodotto finito, il 5%.

Qualora trattasi di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.

Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia:

a) gli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 1 del D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria; nei casi in cui il prodotto alimentare sia costituito unicamente da una miscela di oli ottenuti da semi diversi deve essere indicato l'elenco degli ingredienti solo se ciascuno di essi sia impiegato in quantità non inferiore al 20%;

b) agli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 2 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 si applicano le disposizioni contenute nei decreti ministeriali emanati ai sensi degli articoli 5, lettere f) e g), 10 e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Negli allegati n. 1 e n. 2 del d.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 sono indicati gli ingredienti che, rientrando nella composizione di un prodotto, debbono essere indicati con il loro nome specifico.

Con D.M. 13 luglio 1984 è stato determinato l'elenco previsto dal D.M. 31 marzo 1965 per la disciplina degli additivi chimici consentiti per la preparazione di alimenti.

Art. 236.
ADDITIVI CHIMICI

Ai sensi del D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni ed integrazioni, sono considerati additivi chimici quelle sostanze, prive di potere nutritivo o impiegate a scopo non nutritivo, che si aggiungono in qualsiasi fase di lavorazione alla massa o alla superficie degli alimenti per conservarne nel tempo le caratteristiche chimiche, fisiche o fisico-chimiche, per evitarne l'alterazione spontanea o per impartire ad essi, oppure per esaltarne favorevolmente, particolari caratteristiche di aspetto, di sapore, di odore o di consistenza.

Art. 237.
AUTORIZZAZIONE ALLA PRODUZIONE, AL COMMERCIO E DEPOSITO ALL'INGROSSO
DI ADDITIVI CHIMICI

La produzione, il commercio ed il deposito all'ingrosso di additivi chimici per uso alimentare sono soggetti ad autorizzazione sanitaria.

L'autorizzazione alla produzione è rilasciata dal Ministero della sanità.

Le autorizzazioni al commercio e al deposito all'ingrosso sono rilasciate, rispettivamente dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 2), e dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 3), del d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Le autorizzazioni di cui ai precedenti commi vengono rilasciate previo sopralluogo inteso ad accertare l'idoneità degli impianti, delle attrezzature e dei locali all'esercizio, rispettivamente, delle attività di produzione, commercio e deposito delle sostanze alle quali si riferisce l'istanza.

Il rilascio dell'autorizzazione alla produzione di additivi chimici per uso alimentare è subordinato, inoltre, alla disponibilità, da parte del richiedente, di un idoneo laboratorio per il controllo analitico delle caratteristiche prescritte dai decreti ministeriali, per le sostanze alle quali l'istanza si riferisce, ovvero all'esistenza di una convenzione stipulata con idoneo laboratorio di analisi per il controllo periodico della produzione.

È esentato dall'obbligo di disporre di un laboratorio, proprio o convenzionato, chi procede esclusivamente all'estrazione di olii essenziali nonché di aromi naturali dalle piante o loro parti sotto forma di infusi o distillati acquosi od idroalcolici.

Art. 238.

DOMANDE DI AUTORIZZAZIONE

Le domande intese ad ottenere le autorizzazioni di cui all'articolo precedente debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione e dell'ubicazione dei locali destinati al commercio o deposito all'ingrosso degli additivi;
- c) l'indicazione degli additivi che si intende produrre, commerciare o detenere in deposito, secondo la denominazione prevista dai decreti di cui all'art. 22 della legge n. 283/1962.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate dalla pianta planimetrica dei locali, su scala 1:100.

Art. 239.

INDICAZIONI PER LE CONFEZIONI DI ADDITIVI

Gli additivi chimici debbono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine sulle quali sono riportate, salvo deroghe previste da altre norme, le seguenti indicazioni:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice o confezionatrice e la sede dello stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento; oppure, ove si tratti di prodotti fabbricati in altri Paesi della C.E.E., il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuato in base alla legislazione dello Stato membro della C.E.E. in cui essa risiede;
- b) la dicitura «additivo» da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego, oppure la dicitura «per alimenti (uso limitato)»;
- c) la indicazione del gruppo di appartenenza, seguita dalla denominazione chimica o dalla corrispondente sigla, secondo la nomenclatura riportata nell'elenco allegato al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e, nel caso di miscele, anche le relative percentuali;
- d) il peso netto.

Le indicazioni di cui alla lettera c) vengono stabilite, per gli aromi, con decreti ministeriali.

Art. 240.

INDICAZIONI PER LE SOSTANZE ALIMENTARI TRATTATE CON ADDITIVI CHIMICI

Salvo quanto stabilito nei decreti da emanare dal Ministro della sanità, previsti dalla legge, le sostanze alimentari trattate con additivi chimici o che, comunque li contengano,

debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, sull'apposito cartello che denomina la sostanza alimentare, oltre alle indicazioni di cui sopra, anche l'indicazione del gruppo funzionale di appartenenza dell'additivo (es. conservativi, antiossidanti, ecc.) seguito dalla denominazione o dalla corrispondente sigla secondo la nomenclatura riportata nei predetti decreti.

È fatto divieto di adoperare o aggiungere denominazioni differenti da quelle con le quali gli additivi figurano nell'apposito elenco.

Le indicazioni di cui al primo comma non sono obbligatorie per i prodotti disciplinati dal decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti.

Art. 241.

DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER LE SOSTANZE AROMATIZZANTI NATURALI O ARTIFICIALI

Nell'autorizzazione sanitaria prevista dal presente regolamento è ammessa la facoltà di estrarre con mezzi fisici aromi naturali da parte delle imprese alimentari che utilizzano i detti aromi unicamente nella produzione degli alimenti e bevande di propria produzione. In tal caso la domanda di autorizzazione deve contenere anche le indicazioni dell'utilizzazione di detti aromi.

Le sostanze aromatizzanti di cui al precedente comma possono essere impiegate sia singolarmente che in miscela.

Le sostanze, alimentari aromatizzate debbono riportare sulla confezione o sul cartello prescritto, denominante la sostanza alimentare allo stato sfuso, la dicitura «aromi naturali» e/o «aromi artificiali», a caratteri leggibili e indelebili, senza obbligo di specificare la sostanza aromatizzante.

Nel caso di aromatizzazione completamente prevista dalle norme vigenti la dicitura «aromi naturali» non è obbligatoria per i liquori, i vini aromatizzati e le bevande disciplinate dal regolamento approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719, e per le acquaviti nel caso dell'aromatizzazione complementare prevista dalle vigenti norme.

CAPO XIV
ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 242.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER LE SOSTANZE ALIMENTARI CONFEZIONATE

Le sostanze alimentari poste in commercio in confezioni debbono riportare sulla confezione o su etichetta saldamente applicate le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto;
- d) il termine minimo di conservazione;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzioni della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine o di provenienza;
- h) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia in vendita nel territorio nazionale.

È vietato il commercio dei prodotti alimentari che non riporta in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente comma.

Qualora le indicazioni siano fornite in più lingue, i caratteri relativi alle diciture in lingua italiana debbono essere uguali o superiori a quelli relativi alle diciture in altre lingue.

Restano ferme le disposizioni che impongono ulteriori o più specifici obblighi ai fini fiscali e metrologici.

Art. 243.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio, o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta, inoltre, una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione nell'acquirente.

Art. 244.

ETICHETTATURA

L'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal d.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

Esso si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense e ad altre collettività simili.

Art. 245.

QUANTITÀ NETTA DEL PRODOTTO

L'art. 9 del richiamato d.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 prescrive che la quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centili-

tro, il millilitro e per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centilitro, il millilitro e per gli altri il chilogrammo o il grammo.

Nel caso di imballaggio preconfezionato, costituito da due o più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi.

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:

- a) per i prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa, venduti al prezzo o pesati in presenza dell'acquirente, che debbono però recare rispettivamente l'indicazione «da vendersi a pezzo» o «da vendersi a peso»;
- b) per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a 5 gr. o 5 ml. salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi e i lieviti;
- c) per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a 30 grammi.

Art. 246.

TERMINI DI CONSERVAZIONE

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: «da consumarsi preferibilmente entro...» ovvero con la menzione: «da consumarsi entro...» nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

La menzione di cui al comma precedente deve essere seguita dalla data stessa oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Qualora sia necessario adottare, particolari norme per l'uso nel tempo del prodotto, le indicazioni di cui sopra vanno completate con il periodo di validità.

La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.

In deroga a quanto previsto dal precedente comma la data può essere espressa:

- a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi, ma non per oltre diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta:

- a) per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati e che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) per tutti i vini ivi compresi i vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati;
- c) per le bevande con un contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;
- d) per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione;
- e) per gli aceti;
- f) per il sale da cucina;
- g) per gli zuccheri solidi;
- h) per i prodotti di confetteria;
- i) per i gelati monodose.

Art. 247.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER LE SOSTANZE ALIMENTARI SFUSE O POSTE IN VENDITA IN CONFEZIONI NON PIÙ INTEGRE

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine la cui confezione non sia più integra, debbono essere munite di apposito

cartello in cui siano riportate le indicazioni di cui ai punti da a) ad f) dell'articolo 242.
Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana, a caratteri ben leggibili e indelebili.

Le confezioni non superiori a gr. 40 possono riportare la sola indicazione del nome a ragione sociale del produttore, o il marchio depositato, sempreché sul loro contenitore figurino le indicazioni previste per i prodotti confezionati.

Art. 248.

ETICHETTATURE PARTICOLARI PER SOSTANZE PERICOLOSE

Norme particolari riguardanti la etichettatura e l'imballaggio delle sostanze e dei preparati pericolosi, sono stabilite dalla legge 29 maggio 1964, n. 256 e successive norme di cui al D.M. 17 dicembre 1977, D.M. 17 ottobre 1984, D.M. 18 ottobre 1984 — modificato con D.M. 22 febbraio 1988 n. 77 —, D.M. 25 luglio 1987, n. 555, d.P.R. 20 febbraio 1988, n. 141 che modifica il d.P.R. 24 novembre 1981, n. 927 e dal d.P.R. 24 maggio 1988, n. 215 e d.P.R. 24 maggio 1988, n. 223.

CAPO XV
TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

Art. 249.

IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI
IN GENERE

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire a sensi del d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni casua di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Ai fini e secondo la procedura prevista dal regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato è affidato al servizio sanitario ell'amministrazione medesima.

Art. 250.

AUTORIZZAZIONE SANITARIA PREVENTIVA DEI MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO
TERRESTRE

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione è rilasciata dalla Competente autorità sanitaria.

Art. 251.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI
PREVENTIVE DEI MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di mezzi adibiti al trasporto debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari ai cui trasporto si intende destinare il veicolo;
- d) l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio disinfezione e disinfestazione.

Le domande debbono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

Le domande relative ai veicoli già in esercizio per trasporto alimentare possono non essere corredate dalla dichiarazione di cui al comma precedente. La disposizione si estende anche ai mezzi di trasporto prodotti nei sei mesi successivi all'entrata in vigore del presente regolamento.

VALIDITÀ E REGISTRAZIONE DELLE AUTORIZZAZIONI SANITARIE

L'autorizzazione, rilasciata ai sensi di cui sopra, è valida per due anni dalla data del rilascio.

Le autorità sanitarie annotano su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato semestralmente, in duplice copia, al Ministero della sanità.

Art. 253.

MANTENIMENTO DELL'IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità e a sospendere l'utilizzazione in caso di inidoneità.

L'autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa, dandone notizia al comando di polizia stradale della provincia in cui è stata rilasciata.

Art. 254.

REQUISITI DELLE CISTERNE E DEI CONTENITORI

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici consentiti dalla legge e dai relativi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordi in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) quando necessario, protezione termica e se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
- 6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne e i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e disinfezione con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi delle precedenti norme.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

REQUISITI DEI VEICOLI DI TRASPORTO DELLE CARNI E DEI PRODOTTI ITTICI

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

a) avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;

b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzane e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento: salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi. Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge e dei relativi decreti di attuazione. Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al primo comma, lettera a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo ultimato lo scarico.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

Art. 256.

IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA DEI VEICOLI E DEI CONTENITORI IMPIEGATI PER I TRASPORTI DI SOSTANZE ALIMENTARI IMMATRICOLATI ALL'ESTERO

Ferma restando l'applicazione delle norme tecniche concordate in sede internazionale, le disposizioni del presente regolamento si applicano anche ai veicoli ed ai contenitori provenienti dall'estero impiegati per il trasporto di sostanze alimentari.

I mezzi di trasporto di cui al comma precedente possono transitare attraverso i posti di confine dietro esibizione di attestato rilasciato dall'autorità competente del Paese di origine, dal quale risulti l'idoneità igienico-sanitaria del veicolo o contenitore.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore, pur dettando prescrizioni specifiche analoghe a quelle previste nel presente regolamento, non preveda né consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può richiedere tale attestazione al Ministero della sanità che la rilascia direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame comparato delle rispettive legislazioni.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore non stabilisca requisiti specifici di carattere igienico-sanitario, l'attestazione può essere rila-

sciata dal Ministero della sanità direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame di documentata domanda dell'impresa estera di trasporto.

Art. 257.

TEMPERATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI DURANTE IL TRASPORTO

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C al regolamento n. 327 del 1980 modificato con le successive norme già citate deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate nell'allegato stesso.

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, può aggiornare con proprio decreto l'allegato di cui al precedente comma.

Art. 258.

SOSTANZE ALIMENTARI PER CUI SONO PRESCRITTE, AI FINI DEL TRASPORTO, SPECIFICHE DICHIARAZIONI DI SCORTA

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto l'elenco delle sostanze alimentari per il trasporto delle quali, in considerazione di particolari esigenze di natura igienico-sanitaria, è necessario adottare le misure che seguono.

Le sostanze alimentari di cui al precedente comma devono essere accompagnate da una dichiarazione o altro documento equipollente del venditore o dello spedizioniere in cui sono indicati:

- 1) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del venditore e dello spedizioniere;
- 2) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del destinatario;
- 3) la località di destinazione;
- 4) l'indicazione precisa delle sostanze alimentari trasportate ed il loro quantitativo;
- 5) la dichiarazione che le sostanze alimentari sono conformi alle norme vigenti.

La dichiarazione di cui al precedente comma deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e consegnata a fine viaggio al destinatario che è tenuto a conservarla per almeno trenta giorni a disposizione dei predetti organi di vigilanza.

Nel caso di tentata vendita all'ingrosso, nella dichiarazione di cui sopra sono omesse le indicazioni previste ai punti 2) e 3) e che sono sostituite dalla indicazione che la merce è destinata alla tentata vendita. L'incaricato della vendita è tenuto a comunicare entro dieci giorni al fornitore il nome o la ragione sociale, la sede, il domicilio dell'acquirente e la località di consegna o, nel caso in cui la tentata vendita non sia conclusa, delle persone alle quali è stata effettuata la consegna. Il fornitore è tenuto a conservare per almeno sessanta giorni tale comunicazione.

Art. 259.

SEQUESTRO, DURANTE IL TRASPORTO, DI SOSTANZE ALIMENTARI POTENZIALMENTE NOCIVE

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme regolamentari speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

L'eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. A tal fine, l'autorità sanitaria dispone che il mezzo venga accompagnato dal personale sanitario, all'uopo incaricato con l'ordine di servizio di cui nel successivo comma.

Detto personale è responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell'ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo, con speciale ordine di servizio, dall'autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.

L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciata al trasportatore, una viene trattenuta dall'autorità sanitaria che ha disposto il trasferimento delle sostanze sotto scorta sanitaria e le altre vengono consegnate, all'inizio del servizio, al personale di scorta. Su queste due copie debbono essere annotati a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.

Una delle due copie, che debbono essere firmate dall'autorità sanitaria che ha disposto il servizio e la seconda viene trattenuta dall'autorità sanitaria destinataria.

L'autorità sanitaria territorialmente competente riguardo alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento delle sostanze stesse, da parte dell'autorità sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed è, a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

CAPO XVI
DISPOSIZIONI VARIE

Art. 260.

**DISCIPLINA IGIENICA DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO
CON GLI ALIMENTI**

Le imprese che producono oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllare la rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie ed a dimostrare in ogni momento di avere provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale di oggetti di cui al precedente comma, è subordinata all'accertamento della loro idoneità allo scopo cui sono destinati.

Per gli oggetti in banda cromata verniciata destinati a venire in contatto con gli alimenti, vanno osservate le norme di cui al D.M. 21 marzo 1973 e successivo D.M. 1 giugno 1988, n. 243.

Art. 261.

LIMITI DI CARICHE MICROBICHE NEGLI ALIMENTI

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprie ordinanze i limiti delle cariche microbiche di cui all'art. 5, lettera c), della legge n. 283 del 1962.

Con le ordinanze vengono indicati i criteri di valutazione delle risultanze degli accertamenti microbiologici effettuati sui singoli campioni prelevati.

L'assenza di germi patogeni nelle sostanze alimentari deve intendersi riferita a quantità determinante di prodotto che saranno all'uopo fissate con le ordinanze di cui sopra.

Qualora i valori emersi dagli accertamenti microbiologici risultino tali da rendere configurabile l'ipotesi prevista dall'articolo 5, lettera d) della legge, deve esserne fatta specifica menzione del referto di analisi.

La eventuale revisione di analisi, in materia di cariche microbiche, non comporta necessariamente la ripetizione della analisi.

Ove venga proposta istanza di revisione, il laboratorio di primo grado deve fornire una relazione dettagliata indicano le modalità operative degli accertamenti effettuati.

In funzione della particolare natura delle sostanze alimentari, le ordinanze di cui all'art. 5, lettera c), della legge, stabiliscono in quali casi si addivene alla ripetizione dell'analisi ed in quali altri ad un giudizio di revisione sulla base degli elementi emergenti dall'analisi di primo grado.

Art. 262.

**DETENZIONE, PER RAGIONI DI STUDIO, DI SOSTANZE NON CONFORMI
ALLE PRESCRIZIONI VIGENTI**

La detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzanti, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di alimenti è ammessa nei laboratori di ricerca annessi agli stabilimenti produttori con l'osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 9 della legge e a condizione che la loro quantità sia rapportata alle esigenze di studio e che in ogni caso tali sostanze non siano impiegate nella produzione di alimenti da immettere al commercio.

La detenzione delle sostanze di cui al comma precedente deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria, che deve riportarle in un registro di carico e scarico.

Art. 263.

DETEZIONE, PER RAGIONI TECNOLOGICHE, DI SOSTANZE NON CONFORMI
ALLE PRESCRIZIONI VIGENTI

È ammessa la detenzione di specifiche sostanze usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti.

La detenzione di tali sostanze deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

Art. 264.

IMPORTAZIONE IN ITALIA DI SOSTANZE DESTINATE ALL'ALIMENTAZIONE

L'importazione di sostanze destinate all'alimentazione è subordinata ad attestazione, resa dall'importatore o dal suo legale rappresentante, sulla dichiarazione doganale o ad essa allegata, che conferma le sostanze conformi alle norme vigenti in Italia in materia di alimentazione.

Resta salva l'osservanza delle modalità prescritte da altre leggi o regolamenti speciali nonché da convenzioni concernenti particolari sostanze alimentari.

**TITOLO VI
DETERSIVI**

**CAPO I
DETERGENTI SINTETICI
Legge 26 aprile 1983, n. 136**

**Art. 265.
PRODOTTI DETERSIVI**

Detersivo o detergente sintetico è il prodotto la cui composizione sia stata appositamente studiata per concorrere allo sviluppo del processo detergente e che contenga elementi essenziali, tensioattivi, sintetici ed eventuali altri elementi secondari quali coadiuvanti, rinforzanti, additivi, ecc.

**Art. 266.
AUTORIZZAZIONE PER LA PRODUZIONE E VENDITA DI DETERSIVI**

L'esercizio di stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento di detersivi è subordinata al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria rilasciata, su domanda degli interessati, dal Sindaco, previo accertamento delle idonee cautele per la salvaguardia dell'ambiente.

Il Sindaco dà notizia del rilascio della autorizzazione all'autorità regionale e al Ministero della Sanità.

I contravventori alla disposizione del primo comma sono puniti con la sanzione amministrativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

**Art. 267.
DIVIETO DI PRODUZIONE DI DETERSIVI A BASSA DEGRADABILITÀ
O AD ALTO CONTENUTO DI FOSFORO**

È vietata la produzione, detenzione, immissione in commercio, importazione in Italia di detersivi la cui biodegradabilità media dei tensioattivi sintetici in essi contenuti sia inferiori al 9%.

È altresì vietata la produzione di detersivi contenente P, polifosfato superiore all'1% (D.M. 9 giugno 1988, n. 202).

**Art. 268.
ETICETTATURA DEI DETERSIVI**

I detersivi confezionati debbono riportare sulle confezioni o su etichette appostevi, le seguenti indicazioni in lingua italiana, a caratteri leggibili, visibili ed indelebili:

- a) la denominazione del prodotto;
- b) il nome o la ragione sociale e la sede o il marchio depositato del responsabile dell'immissione in commercio;
- c) il grado di biodegradabilità e, nei detersivi per il bucato, il tenore dei composti di fosforo, espresso in P.;
- d) indicazioni e istruzioni sull'impiego.

I detersivi venduti sfusi debbono essere contenuti in recipienti con le stesse indicazioni di cui al comma precedente.

Le stesse indicazioni debbono, altresì figurare sui documenti di accompagnamento degli stessi qualora trasportati alla rinfusa.

I contravventori sono puniti con la sanzione amministrativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

TITOLO VII
IGIENE SOCIALE

CAPO I
VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Art. 269.
VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Alla autorità sanitaria locale compete la vigilanza igienica-sanitaria su tutti gli alunni delle scuole pubbliche e private, degli asili infantili.

Tale vigilanza è esercitata tramite l'apposito Servizio dell'Unità Sanitaria locale.

Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza.

Nei convitti e negli istituti scolastici di qualsiasi ordine le persone affette da malattie trasmissibile devono essere immediatamente allontanate.

Ogni malattia contagiosa o infettiva accertata fra gli alunni o fra gli insegnanti o personale addetto, da parte dei medici e dei direttori di collegi, di istituti, scuole, ecc., dovrà essere denunciata al competente Servizio Sanitario dell'U.S.L.

Art. 270.
EDUCAZIONE SANITARIA

I sanitari dell'U.S.L. preposti ai servizi di vigilanza igienico sanitaria delle scuole debbono:

1) collaborare con il personale insegnante per la scelta di argomenti, metodi e sussidi che meglio si confanno alla formazione di un'educazione sanitaria collettiva ed individuale;

2) organizzare periodiche riunioni degli insegnanti per la trattazione di problemi di medicina e psichiatria scolastica;

3) di organizzare riunioni con alunni per la trattazione di materiale igienico-sanitarie.

Art. 271.
CARTELLA SANITARIA DEGLI ALUNNI

Ogni alunno all'inizio della sua carriera scolastica viene sottoposto a visita medica e al suo nome viene intestata una cartella sanitaria che lo seguirà nel corso di tutta la sua carriera scolastica.

Art. 272.
CONTROLLO SANITARIO DEGLI ALUNNI

È fatto obbligo ai parenti degli alunni che si assentano per malattia di presentare alla Direzione della scuola al momento del ritorno a scuola un certificato medico attestante la malattia contratta.

Gli alunni rimasti assenti delle lezioni da oltre tre giorni, senza plausibile giustificazione, non potranno essere riammessi alle scuole se non in seguito a nulla osta rilasciato dal Medico scolastico ovvero dietro presentazione di certificato medico.

Art. 273.
CONTROLLO DEL PERSONALE

Gli insegnanti e gli inservienti degli istituti scolastici affetti da malattie infettive o contagiose dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno essere riammessi che in seguito a presentazione di un nulla osta del competente Servizio dell'U.S.L. che lo rilascerà dopo gli accertamenti del caso o dopo

essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le necessarie disinfezioni.

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattia che, per influenza psichica o per altre ragioni, possono riuscire dannose o moleste alla comunità. Sono da considerarsi tali l'epilessia, l'isterismo a forma catalettica o convulsiva, le coree, i tic nervosi, l'ozena.

Art. 274.

MISURE CONTRO IL DIFFONDERSI DI MALATTIE INFETTIVE

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia dagli alunni.

Prima di entrare in classe gli alunni si toglieranno i soprabiti ed eventuali indumenti, appendendoli ciascuno al proprio posto nello spogliatoio fuori dalla classe.

Deve vietarsi lo scambio di libri, quaderni ed altri oggetti fra gli alunni.

I ragazzi che risultano poco propensi alla pulizia dovranno essere sottoposti a particolare sorveglianza e oggetto di persuasione di curare la personale pulizia.

La massima sorveglianza dovrà essere esercitata dal personale docente al fine di ottenere la migliore pulizia dei locali scolastici ed igienici.

Art. 275.

SORVEGLIANZA DEI DIRETTORI D'ISTITUTO

I Direttori degli istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili dell'andamento generale degli istituti che da essi dipendono e sorvegliano il funzionamento di tutti i servizi e l'adempimento delle prescrizioni del competente Servizio Sanitario dell'U.S.L.

Di ogni deficienza della pulizia e dell'igiene essi dovranno renderne immediatamente edotta l'autorità sanitaria.

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, il Sindaco, sentito il parere del competente Servizio Sanitario dell'U.S.L., potrà disporre la chiusura della classe o della scuola per il tempo necessario per la completa disinfezione.

CAPO II
MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

Art. 276.

OBBLIGO DELLA DENUNCIA – RACCOLTA E TRASMISSIONE DEI DATI

I medici, che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita denuncia, per iscritto, al Medico Igienista del Servizio d'Igiene Pubblica, compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dal Servizio di Igiene Pubblica. La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore di ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive o parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività.

Poiché l'istituto della denuncia annovera tra i suoi fini non solo quello della prevenzione del contagio individuale e del controllo della diffusione epidemica, ma anche quello della conoscenza epidemiologica del fenomeno infettivo, oltre all'elenco delle malattie infettive e diffuse soggette a notifica obbligatoria, dovranno essere segnalati i casi di malattie infettive e diffuse previste nel seguente elenco integrativo, rispondenti alle esigenze epidemiologiche attuali:

- 1) Febbre ricorrente epidemica (*Borrelia recurrentis*)
- 2) Febbri emorragiche africane (Ebola, Marburg, Lassa)
- 3) Encefalite primaria
- 4) Malattia dei Legionari
- 5) Encefalite postinfettiva
- 6) Meningite asettica
- 7) Oftalmia blenorragica del neonato
- 8) Congiuntivite neonatale (da inclusi)
- 9) Febbre bottonosa
- 10) Sindrome di Reye
- 11) Febbre Q
- 12) Tifo murino
- 13) Malattie respiratorie acute dell'infanzia
- 14) Infezioni ospedaliere e in comunità
- 15) Congiuntivite batterica acuta
- 16) Eirisipeloide
- 17) Assiuri
- 18) Infezioni da pneumococco.

Il Veterinario competente dell'U.S.L. segnala al Medico Igienista dell'U.S.L. casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando, anche le misure adottate per impedire la diffusione e la trasmissione delle malattie infettive.

Art. 277.

MALATTIE VENEREE – BALIATICO

Il regolamento speciale 25 marzo 1923, n. 840 e le istruzioni ministeriali 15 agosto 1923, n. 2350 A.C. e la legge 26 luglio 1956, n. 837 dettano norme per la lotta contro la diffusione delle malattie veneree.

I servizi sanitari dell'U.S.L. provvedono alla distribuzione gratuita dei medicinali e all'assistenza medico-chirurgica ovvero ospedaliera.

La profilassi per le malattie veneree è stata riformata con legge 25 luglio 1956, n. 837.

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata su certificato di idoneità rilasciato dal competente Servizio Sanitario dell'U.S.L.

Ogni balia che prenda presso di se un bambino deve presentarsi ogni mese unitamente al bambino al competente Servizio Sanitario dell'U.S.L. per l'accertamento dello stato di salute suo e del bambino.

L'autorizzazione del Sindaco viene revocata quando sia accertato che la balia autorizzata è affetta da malattie trasmissibili.

Il D.L. 4 agosto 1918, n. 1395 e il D.M. 6 gennaio 1919 disciplinano la profilassi delle malattie trasmissibili per il baliatico.

CAPO III
VACCINAZIONI

Art. 278.

VACCINAZIONI OBBLIGATORIE

Il competente Servizio Sanitario dell'U.S.L. provvede alla vaccinazione e rivaccinazione dei soggetti obbligati nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

Le vaccinazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi sono:

- a) vaccinazione antidifterica (Legge 6 giugno 1939, n. 891 – D.C.G. 7 marzo 1940);
- b) vaccinazione antipoliomielitica (Legge 4 febbraio 1966, n. 51, D.M. 25 maggio 1967 – D.M. 14 gennaio 1972);
- c) vaccinazione antitifica (D.C.G. 2 dicembre 1926);
- d) vaccinazione antitetanica (Legge 5 marzo 1963, n. 292 e Legge 20 marzo 1968, n. 419).

La vaccinazione antitubercolare prevista dall'art. 10 della legge 14 dicembre 1970, n. 1088 e regolamentata con D.P. 23 gennaio 1975, n. 477, è obbligatoria solo per alcune categorie di soggetti.

Art. 279.

OBBLIGO DI SOTTOPORRE I MINORI ALLA VACCINAZIONE

I genitori, i direttori dei collegi, i direttori di scuole e chiunque eserciti la tutela o abbia la custodia di minori hanno l'obbligo di sottoporre gli stessi alle vaccinazioni prescritte.

Art. 280.

CERTIFICATO DI VACCINAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLE SCUOLE

Per l'ammissione alle scuole primarie e secondarie ovvero per l'ammissione nei convitti e nelle colonie o nelle comunità in genere è prescritta la presentazione di un certificato rilasciato dall'ufficiale sanitario da cui risulti che l'iscrivendo è stato sottoposto alle vaccinazioni prescritte dalle vigenti leggi.

Art. 281.

SCHEDARIO DEI VACCINATI

Il competente Servizio Sanitario dell'U.S.L. deve disporre per la tenuta aggiornata di un registro schedario da cui risulti le vaccinazioni subite, la data delle varie inoculazioni ed il risultato ottenuto.

Art. 282.

VACCINAZIONI STRAORDINARIE

In occasione di particolari epidemie l'Autorità sanitaria può disporre vaccinazioni generali obbligatorie per la difesa della salute pubblica.

Art. 283.

VACCINAZIONI ESEGUITE DA MEDICI PRIVATI

Le vaccinazioni antitifica, antidifterica o la vaccinazione antipoliomielitica e l'antitetanica possono anche essere eseguite da medici privati, i quali però hanno l'obbligo di comunicare i dati necessari al Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L. per l'annotazione nella scheda di vaccinazione intestata ad ogni individuo.

Detto Servizio, a richiesta degli interessati, rilascerà gratuitamente i certificati i certificati di eseguita vaccinazione.

TITOLO VIII
VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

CAPO I
ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 284.

ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE, AUSILIARIE E DELLE ARTI AUSILIARIE

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di erborista, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico-ortopedico ed ernista, di fisioterapista, di massaggiatore, di fuoricultrice, di tecnico di radiologia ed arti assimilate, di maniscalco, di castrino, gli interessati devono farsi registrare, ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica o presso il Veterinario competente entro un mese dal giorno in cui abbiano preso residenza e abbiano iniziato l'attività se non residenti.

Il Servizio d'Igiene Pubblica terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie provenienti da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo presentare con il diploma originale un certificato del Sindaco del Comune di provenienza attestante la registrazione in quel Comune.

Art. 285.

APERTURA DI AMBULATORI MEDICO-CHIRURGICI E VETERINARI

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che la concede dopo aver sentito il parere del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.L. secondo le rispettive competenze.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il Medico e il Veterinario esercita la professione.

Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati, in cui i medici generici e specializzati o i veterinari esercitano la loro professione.

Art. 286.

ISTITUTI DI CURA

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettati alla disciplina stabilita dalle leggi speciali vigenti.

Sono assoggettati alla stessa disciplina gli ambulatori e gli istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chiroterapia, della chinesiterapia, dell'agopuntura, della ipnosi, della psicoterapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico-chirurgica.

L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia e/o materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinati dalle norme specifiche.

Art. 287.

DISCIPLINA DELLA PUBBLICITÀ SANITARIA

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici e dei Veterinari, nonché del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.L.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie. Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Art. 288.

OBBLIGHI DEGLI ESERCENTI LA PROFESSIONE DI MEDICO-CHIRURGO NEI CASI DI DECESSO, DI ABORTO, DI NASCITA DI INFANTE DEFORME O DI ALTRI EVENTI INTERESSANTI LA SANITÀ PUBBLICA

Gli esercenti la professione di medico-chirurgo, oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento di decesso;
- b) a fare segnalazione al Medico Igienista degli interventi di interruzione legale della gravidanza, quando il Medico sia intervenuto ad interrompere la gravidanza con assoluta urgenza, nella condizione di imminente pericolo per la vita della donna;
- c) a fare segnalazione di tutti gli altri casi di interruzione legale di gravidanza al Dirigente Sanitario dell'Ospedale, Case di Cura o Poliambulatorio ove il Medico ha eseguito l'intervento stesso. In questa ultima segnalazione non va fatta menzione dell'identità della donna;
- d) a denunciare al Sindaco e al Medico Igienista, entro 2 giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- e) a denunciare al Medico Igienista i casi di intossicazione da antiparassitari;
- f) ad informare le Autorità Sanitarie competenti dei fatti che possono interessare la Sanità pubblica.

CAPO II
COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

Art. 289.

AUTORIZZAZIONE PER IL COMMERCIO DI OGGETTI SANITARI E PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI DI QUALSIASI SPECIE

L'autorizzazione per il commercio di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non preponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Art. 290.

VENDITA DI OGGETTI SANITARI DEL SUOLO PUBBLICO

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

TITOLO IX
DISPOSIZIONI FINALI - SANZIONI

CAPO I
NORME TRANSITORIE E SANZIONI

Art. 291.

APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO

Il presente Regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, sarà pubblicato all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi, dopo di che diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge.

Il Sindaco, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente Regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessità del rinnovo delle attrezzature, dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, può concedere proroghe, sentito il parere del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Per quanto riguarda le attività produttive, commerciali o di servizio resta salva la possibilità, al competente Servizio Sanitario dell'U.S.L., di concedere deroghe particolari ai sensi dell'art. 62 del d.P.R. 19.3.1956, n. 303.

Nel casi non soggetti alla disciplina del succitato Decreto, invece, compete al Sindaco concedere deroghe particolari, sentito il Servizio di cui sopra.

Art. 292.

APPLICAZIONE DI ALTRE LEGGI

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. Leggi Sanitarie e nelle altre Leggi e Regolamenti emanati dallo Stato e dalla Regione nelle specifiche materie.

Le norme Statali e Regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente Regolamento ed in contrasto con esse comportano automatica ed immediata cessazione della esecutività di queste ultime.

Art. 293.

SANZIONI

Le trasgressioni alle norme del Regolamento d'Igiene, ove non costituiscano reato ai sensi del Codice Penale o di altre Leggi e Regolamento dello Stato, costituiscono violazioni amministrativa e saranno perseguire secondo la procedura stabilita dalla Legge Comunale e Provinciale e successive modifiche.