

Regione Piemonte – Provincia di Biella
Comune di Vigliano Biellese



REGOLAMENTO
IGIENICO – SANITARIO

PARTE III

TITOLO III *“Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”*

TITOLO III

**DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA
DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE**

CAPO I

Disposizioni generali

Art. 182 - Vigilanza

L'Ufficio sanitario, a norma del titolo 1^o, capo III, del presente Regolamento, esercita la vigilanza sanitaria sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito, vendita o somministrazione; sulla loro introduzione nel Comune; sui loro mezzi di trasporto, sui recipienti ed utensili usati per prepararle, conservarle e smerciarle; sulle persone addette alla loro preparazione, manipolazione e vendita.

Art. 183 - Autorizzazione per la produzione, preparazione e deposito di sostanze alimentari.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari è subordinato al benessere dell'autorità sanitaria provinciale.

Il rilascio di tali autorizzazioni è condizionato all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti.

I contravventori sono puniti ai sensi dell'art. 2 della legge 30.4.1962, n. 283 (33) modificata dall'art. 2 della legge 26.2.1963, n. 441 (34).

Art. 184 - Prescrizioni per i prodotti confezionati e sfusi

I prodotti alimentari e le bevande confezionati devono riportare sulla confezione o su etichette appostevi: l'indicazione a caratteri leggibili ed indelebili della denominazione del prodotto, nonché la indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato e la indicazione della sede dell'impresa produttrice e dello sta-

(33) Art. 183 - L'art. 2 della Legge 30.4.1962, n. 283, recita: - L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitaria. Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato dall'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto, che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti. I titolari degli stabilimenti e laboratori, nonché dei depositi all'ingrosso, di cui al primo comma, già esistenti alla data di entrata in vigore della presente legge, debbono, nel termine di tre mesi dalla detta data, richiedere la prescritta autorizzazione sanitaria, anche nel caso che fossero in possesso di autorizzazioni rilasciate da altri dicasteri in base a leggi speciali. I contravventori sono puniti con l'ammenda da Lire 50.000 a Lire 300.000.

(34) - L'art. 2 della Legge 26.2.1963, n. 441, recita: - L'ultimo comma dell'articolo 2 della legge 30.4.1962, n. 283, è sostituito dal seguente: "I contravventori sono puniti con l'ammenda da lire 100.000 a lire 500.000".

bilimento di produzione con la elencazione degli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, ed infine il quantitativo netto di peso o volume.

I prodotti alimentari o le bevande venduti sfusi devono essere posti in vendita con l'indicazione degli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso o volume.

I contravventori saranno puniti ai sensi dell'art. 8 della legge 26.2.1963, n. 441. (35).

Art. 185 - Ispezioni e prelevamenti di sostanze

Per le ispezioni ed i prelevamenti di sostanze alimentari si richiamano le disposizioni contenute nel capo terzo del presente Regolamento e le disposizioni contenute nella legge 30.4.1962 n. 283 integrata e sostituita in parte dalla legge 26.2.1963, n. 441.

Art. 186 - Utensili da cucina o da tavola e recipienti per sostanze alimentari che sono vietati

E' vietato di produrre, di detenere per il commercio e di porre in commercio o di usare gli utensili da cucina o da tavola, i recipienti o le scatole per conservare sostanze alimentari indicati nell'art. 11 della legge 30.4.1962, n. 283 (36).

(35) - Art. 184 - L'art. 8 della Legge 26.2.1963, n. 441, recita: "L'ultimo comma dell'articolo 11 della legge 30.4.1962, n. 283, è sostituito dal seguente:
"I contravventori sono puniti con l'ammenda da lire 100.000 a lire 3.000.000".

(36) - Art. 186 - L'art. 11 della Legge 30.4.1962, n. 283 recita: "E' vietato produrre, detenere per il commercio, porre in commercio od usare utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari, che siano:

- a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10 per cento di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile.
 - b) stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'1 per cento;
 - c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati che, messi a contatto per 24 ore con una soluzione all'1 per cento di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria.
 - d) saldati con lega di stagno-piombo, con contenuto di piombo superiore al 10 per cento; sono tuttavia tollerate, per la saldatura esterna dei recipienti, leghe contenenti piombo in misura superiore al 10 per cento, purché le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire la impenetrabilità da parte della lega saldante.
 - e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale.
 - f) di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possano cedere sapori od odori che modifichino sfavorevolmente le proprietà organolettiche e rendano nocive le sostanze alimentari.
- Per le sostanze che possono essere cedute dall'imballaggio al prodotto alimentare, il Ministro per la Sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto entro sei mesi dalla pubblicazione della presente legge le eventuali condizioni, limitazioni o tolleranze di impiego ai fini indicati. Le predette disposizioni si applicano altresì ai recipienti, utensili ed apparecchi che possano venire a contatto diretto con le sostanze alimentari durante la loro lavorazione o preparazione, nonché ai recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanza d'uso personale, domestico o igienico, che possa essere assorbita dalla cute o dalle mucose.
- I contravventori sono puniti con l'ammenda di Lire 100.000 a Lire 500.000.

Art. 187 - Domande e denunce per gli esercizi di vendita di derrate alimentari.

Chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita delle derrate alimentari e delle bevande (o subentrare negli spacci già esistenti) deve inoltrare domanda al Sindaco per ottenere la prescritta licenza, indicando il luogo dove vuole aprire l'esercizio. La licenza viene concessa solo dopo che l'Ufficio sanitario abbia accertato che il locale si trova nelle condizioni volute dal presente Regolamento o da altre disposizioni di legge.

Unitamente ai generi alimentari ed alle bevande possono vendersi solo le sostanze che siano consentite dal Sindaco, su parere dell'Ufficiale sanitario. Resta comunque vietata la vendita promiscua di sostanze alimentari di carne fresca, salata, insaccata o comunque preparata (ad eccezione di quella in scatola) con generi di odore sgradevole o facilmente trasmissibile quale il petrolio, la benzina, la nitorina, il carburo di calcio, i saponi non incartati e simili, e tutte le altre sostanze o prodotti che possono alterare le qualità organolettiche dei commestibili.

In caso di trasferimento dell'esercizio in altro locale, gli esercenti sono tenuti a fare nuovamente domanda al Sindaco, per ottenere il nulla-osta che può essere concesso solo quando il nuovo locale corrisponda alle prescrizioni di legge sopracitate.

Anche per la vendita ambulante di generi alimentari si deve far domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione amministrativa che viene concessa previa iscrizione nel registro per il settore merceologico e la tabella merceologica corrispondente secondo le norme delle seguenti leggi e decreti: Legge 11.6.1971 n. 426; D.M. 14.1.1972; D.M. 28.4.1976; Legge 19.5.1976 n. 398; D.M. 15.1.1977.

Le domande per esercizi pubblici che, a norma dell'art. 86 del T.U. delle leggi di P.S. (37) non possono esercitarsi senza la licenza del Questore, sono anch'esse sottoposte al parere dell'Ufficiale sanitario.

Per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati, saranno osservate le norme contenute nella legge 27.1.1968, n. 32.

Art. 188 - Requisiti dei locali di vendita di derrate alimentari

Gli spacci alimentari e di bevande devono avere l'accesso alla pub-

(37) - Art. 187 - L'art. 86 del T.U. delle Leggi di P.S. recita: "Non possono esercitarsi, senza licenza del Questore, alberghi, compresi quelli diurni, locande, pensioni, trattorie, osterie, caffè o altri esercizi in cui si vendono al minuto o si consumano vino, birra, liquori od altre bevande anche non alcooliche, né sale pubbliche per bigliardi o per altri giuochi leciti, o stabilimenti di bagni, esercizi di rimessa di autoveicoli o di vetture, ovvero locali di stallaggio e simili. La licenza è necessaria anche per lo spaccio al minuto o il consumo di vino, di birra, o di qualsiasi bevanda alcoolica presso enti collettivi o circoli privati di qualunque specie, anche se la vendita o il consumo siano limitati ai soci"

blica via, essere forniti di acqua potabile, mantenuti sempre asciutti, ventilati e non possono comunicare direttamente con locali d'abitazione (cucine private comprese) o con latrine.

Gli spacci devono essere tenuti costantemente con la massima pulizia in ogni parte; le immondizie e le materie putrescibili devono essere raccolte, sino al momento della loro asportazione, in recipienti chiusi.

Gli spacci di alimenti e bevande, devono avere il pavimento impermeabile (mai di legno), devono sempre essere provvisti di acqua potabile e di idoneo lavandino la cui parte circostante dovrà essere rivestita, fino a mt. 1,50 di altezza dal pavimento, con piastrelle.

E' vietato depositare negli spacci di alimenti e nei rispettivi retrobottega, biciclette ed altri oggetti ingombranti non attinenti al commercio.

E' vietata la vendita di generi alimentari nell'interno di abitazione e negli atrii delle case.

Art. 189 - Personale addetto alla preparazione, produzione e vendita delle sostanze alimentari.

Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione, e vendita di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale sanitario.

Il suddetto personale è tenuto a sottoporsi annualmente a verifiche mediche di controllo e ad eventuali speciali misure profilattiche nei modi e nei termini stabiliti.

E' vietato assumere o mantenere in servizio per la produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, personale non munito del libretto di idoneità sanitaria.

I contravventori alla disposizione di cui al primo e secondo comma del presente articolo sono puniti, ai sensi dell'art. 14 della legge 30.4.1962, n. 283 (38).

La sanzione si applica altresì a carico di chi, pure essendo a conoscenza di essere affetto da manifestazioni di malattia infettiva,

(38) - Art. 189 - L'art. 14 della Legge 30.4.1962, n. 283, recita: - Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale sanitario. Esso è tenuto a sottoporsi a periodiche visite mediche di controllo ed a eventuali speciali misure profilattiche nei modi e termini stabiliti.

E' vietato assumere o mantenere in servizio per la produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari personale non munito del libretto di idoneità sanitaria.

I contravventori alla disposizione di cui al primo comma del presente articolo sono puniti con l'ammenda fino a Lire 20.000, ed i contravventori alle disposizioni di cui al secondo comma con l'ammenda fino a Lire 50.000.

Quest'ultima ammenda si applica altresì a carico di chi, pur a conoscenza di essere affetto da manifestazioni di malattia infettiva diffusiva, continui ad attendere alla preparazione, produzione, manipolazione o vendita di sostanze alimentari.

continui ad attendere alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari.

Art. 190 - Applicazione di altre norme legislative o regolamentari.

Saranno applicate, oltre alle norme contenute nel presente capo, anche tutte le altre disposizioni di legge o regolamentari, relative alla produzione e vendita di sostanze alimentari, in particolare quelle contenute nelle seguenti Leggi e Decreti:

- Legge 30.4.1962 N. 283;
- Legge 26.2.1963 N. 441;
- D.M. 31.3.1965;
- Legge 6.12.1965 N. 1367, che modifica la Legge 26.2.1963 N. 441;
- D.M. 19.2.1966;
- D.M. 22.12.1967;
- D.M. 20.2.1968;
- D.P.R. 3.8.1968, n. 1255 e relativo regolamento;
- D.M. 29.12.1969;
- Decreto Ministero Sanità 15.12.1970.

Ogni aggiornamento legislativo in materia potrà comunque essere inserito nel presente Regolamento, previo atto deliberativo dell'Amministrazione comunale.

CAPO II

Vendita e depositi di carni
di animali da macello

Art. 191 - Indicazione delle carni di animali da macello

Si considerano come carni di animali da macello, i muscoli e le altre parti di bovini, ovini, caprini, suini e equini.

Non sono ammessi alla macellazione i suini, gli ovini e i caprini che non abbiano raggiunto età di sviluppo fisico, tali da assicurare il conveniente valore nutritivo della loro carne. Di regola non sarà ammessa la macellazione ad età inferiore ad un mese per i bovini ed a venti giorni per gli ovini e caprini.

Per la macellazione e la lavorazione degli animali, nonché per la vigilanza sanitaria delle carni, valgono le norme stabilite nel regolamento speciale per la disciplina del servizio di macellazione, lavorazione e vendita delle carni di cui all'art. 8 del R.D. 20.12.1928, n. 3298 (39) modificato con D.P.R. 25.9.1969, n. 311.

Gli animali dovranno essere scuoiati subito dopo la macellazione e comunque prima di essere immessi nella cella frigorifera.

I trasgressori subiranno un'ammenda da L. 10.000 a L. 100.000 semprechè la trasgressione non sia sanzionata da disposizioni di legge.

Per la macellazione e la lavorazione dei suini fuori di pubblici macelli, gli interessati devono presentare domanda all'Ufficio veterinario comunale che, accertata l'osservanza del presente Regolamento e dei regolamenti speciali e l'esenzione da malattie contagiose dei richiedenti, rilascia apposito permesso stagionale.

Nei casi di assegnazione alla bassa macelleria, copia del verbale sarà comunicata, dal Veterinario comunale, all'Ufficiale sanitario.

Art. 192 - Autorizzazione per gli spacci di carne fresca.

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, di cui all'articolo 29 del regolamento, per la vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20.12.1928, n. 3298 (40).

(39) Art. 191 - L'Art. 8 del R.D. 20.12.1928, n. 3298, recita: - Un regolamento speciale, deliberato dalle Amministrazioni comunali o dalle rappresentanze consorziali, redatto ed approvato secondo le norme stabilite dall'art. 199 del testo unico delle leggi sanitarie 1.8.1907, n. 636, e dell'articolo 78 del R.D. 30.12.1933, n. 2889, per i regolamenti locali di igiene, disciplinerà il servizio dei pubblici macelli, di quelli privati e della bassa macelleria.

(40) Art. 192 - L'art. 29 del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20.12.1928, n. 3298, recita: - Chiunque intenda aprire uno spaccio per la vendita di carne fresca e congelata e comunque preparata, deve farne domanda all'autorità comunale, la quale concederà l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamento del Veterinario comunale, risulti che i locali a ciò destinati soddisfano alle esigenze dell'igiene. In ogni caso detti locali debbono avere il pavimento e le pareti, fino all'altezza di almeno due metri, impermeabili e facilmente lavabili ed i banchi per la vendita, di marmo o di altro materiale, ritenuto idoneo. Gli spacci di carne fresca, ove possibile, devono essere dotati di cella o di armadio refrigeranti. L'osservanza di questa norma è inderogabile per gli spacci dove ha luogo la vendita di carni congelate.

Nella domanda per detta autorizzazione devesi indicare la specie o le specie degli animali di cui si vogliono smerciare le carni. Alla domanda va unita la dichiarazione di consenso del proprietario dell'immobile nel quale viene aperto lo spaccio.

Negli spacci destinati alla vendita di carni fresche possono essere vendute quelle di qualsiasi specie di animale, purchè non di bassa macelleria ad eccezione delle carni equine, che devono essere vendute sempre in spacci a parte.

Art. 193 - Spacci di vendita di carne congelata

L'Amministrazione comunale dovrà curare che, nell'ambito del territorio comunale, venga istituita una rete distributiva di carne congelata o scongelata adeguata alla densità della popolazione ed alla sua distribuzione nel territorio stesso, in modo che il numero e la localizzazione degli spacci corrispondano alle esigenze dei consumatori.

Gli spacci per la vendita di carne congelata o scongelata devono essere normalmente separati da quelli destinati alla vendita di carni fresche.

Il Consiglio comunale ai sensi del D.M. 3.2.1977 può autorizzare la vendita promiscua di carni fresche, congelate o scongelate, purchè i locali siano dotati di idonee attrezzature e sussistano sufficienti garanzie igienico-sanitarie, e comunque nel pieno rispetto di quanto disposto nel citato decreto.

Qualora lo spaccio, per la sua attrezzatura e dimensione, non consenta una netta distinzione tra carni congelate o scongelate e carni fresche, la vendita delle carni congelate e scongelate può essere effettuata solo in giorni prestabiliti in accordo con le autorità comunali competenti. In detti giorni, negli stessi spacci, è fatto divieto di vendita di carni fresche della stessa qualità e tipo.

Art. 194 - Insegne per contraddistinguere i vari spacci di vendita di carni

Gli esercizi di vendita al pubblico, sia delle carni fresche sia di quelle congelate, devono essere contraddistinti con insegne o tabelle, esterne ed interne, ben visibili, che indichino in maniera precisa lo stato (fresca o congelata), la specie o le specie animali per cui è autorizzata la vendita delle carni.

Art. 195 - Condizioni dei locali

Negli spacci di carne, sia il locale di vendita che quello destinato al-

la conservazione delle carni, non possono comunicare con altri ambienti e devono avere le aperture di illuminazione e ventilazione munite di inferriata fissa o di rete metallica, pure fissa, ed atta ad impedire l'entrata di mosche.

Le parti interne delle botteghe e degli ambienti destinati alla conservazione delle carni devono essere rivestite, fino all'altezza di mt. 2, con piastrelle smaltate, con marmo levigato od altro materiale impermeabile (vernice a smalto) ritenuto idoneo. Il rivestimento impermeabile dovrà comunque superare di almeno 30 centimetri l'altezza delle uncinaie. Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declivio, munito di conduttura per gli scoli di chiusura idraulica (valvola idraulica). I banchi per la vendita devono essere rivestiti di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo. I ceppi saranno di legno duro e la superficie di taglio sarà mantenuta bene eguagliata.

Gli utensili (rastrelliera, uncini, ecc.) che possono essere a contatto diretto con le carni devono essere costantemente stagnati o zincati o in metallo inossidabile.

Gli spacci saranno, in ogni caso, allacciati alla rete comunale dell'acquedotto e della fognatura; ove ciò non sia possibile, verranno adottati quei sistemi di approvvigionamento idrico e di smaltimento dei liquami di rifiuto ritenuti più idonei dall'Ufficiale sanitario.

Art. 196 - Celle e armadi refrigeranti

Gli spacci di carne fresca, devono essere dotati di cella e di armadio refrigerante. Per gli spacci di carne fresca, autorizzati alla vendita di carni congelate o scongelate è consentito il deposito di dette carni nelle stesse celle frigorifere delle carni fresche purché ciò avvenga in scomparti distinti secondo il disposto dell'art. 7 del D.M. 3.2.1977 (41) oppure in idonei contenitori lavabili e disinfet-

(41) Art. 196 - L'art. 7 del D.M. 3.2.1977, recita: - Gli esercizi in cui si effettui la vendita di carni congelate in stato di scongelazione, sia che lo scongelamento venga effettuato presso gli impianti di cui al precedente art. 3 sia che venga effettuato presso gli stessi esercizi, devono possedere banchi o armadi frigoriferi che assicurino temperature non superiori a + 4° C, separati dai banchi destinati alla vendita delle carni fresche, o muniti di parete divisoria igienicamente idonea che le separi da queste ultime, 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 della selvaggina allevata.

Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere in ogni caso taglieri, utensili ed attrezzature distinti. L'eventuale deposito nelle celle frigorifere deve avvenire in scomparti distinti nel modo suindicato ovvero in idonei contenitori lavabili e disinfettabili.

Il procedimento di scongelazione delle carni congelate e la loro conservazione possono essere effettuati nelle stesse celle frigorifere in cui sono conservate le carni fresche, purché sia stata rispettata la distinzione di cui al comma precedente e la temperatura della cella sia quella indicata nel secondo comma del precedente art. 3.

Per il procedimento di scongelamento si applicano le disposizioni di cui al precedente art. 3. I banchi o armadi frigoriferi oltre a risultare conformi ai requisiti del decreto ministeriale 21.3.1973, e successive modifiche, devono essere costruiti con materiale inalterabile ed impermeabile, devono risultare facilmente lavabili e disinfettabili e devono essere dotati, per l'esposizione al pubblico della carne, di apposite vetrine fornite di adeguati sistemi di protezione contro ogni contaminazione esterna. Essi devono comunque assicurare il mantenimento della temperatura di cui ai precedenti articoli.

È consentito l'impiego per la vendita, di banchi o armadi frigoriferi dotati di scomparti distinti e contenuti a temperatura differenziata.

tabili.

L'osservanza di questa norma è inderogabile per gli spacci di carne congelata.

Art.

Art. 197 - Personale degli spacci

Il personale addetto agli spacci di carne deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria di cui alla legge 30.4.1962, n. 283 e deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, da tenersi sempre puliti. Le donne dovranno coprirsi il capo con una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli. I trasgressori saranno puniti con ammenda da L. 5.000 a L. 50.000.

A1

Art. 198 - Esposizione delle carni

Le carni devono essere esposte dentro lo spaccio e mai fuori dal medesimo, tenute alte dal suolo non meno di 50 cm.

Negli spacci non possono tenersi nascoste in ripostiglio o sotto o dietro il banco o in qualsiasi altro modo, anche in minima quantità, carni od altre parti di animali macellati.

E' vietata l'introduzione a qualunque titolo negli spacci di vendita, nelle celle frigorifere annesse, di animali di qualsiasi specie (bovini, caprini, ovini, conigli, ecc.) non scuoiati.

Art. 199 - Rimozione dei residui

Le ossa, le unghie, le materie grasse, le pelli e qualunque altro residuo devono essere custoditi in casse coperte foderate in zinco e giornalmente rimosse dallo spaccio e trasportate ai rispettivi stabilimenti in carri chiusi e nel modo stabilito dall'Ufficio veterinario comunale.

Art. 200 - Carni alterate

E' proibito vendere, distribuire o anche soltanto tenere negli spacci e negli annessi locali di deposito e di conservazione, carni che siano riconosciute in via di decomposizione e comunque alterate.

I contravventori sono deferiti all'Autorità giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Art. 201 - Controllo sanitario

Gli spacci di carne e gli annessi locali di deposito e di conservazione sono sottoposti a frequenti controlli sanitari, anche allo scopo di constatare che le carni risultino munite dei prescritti bolli sanitari.

Le carni che risultano sprovviste di tali bolli sono sequestrate come carni sospette e di contrabbando e destinate alla distruzione, ed i contravventori sono deferiti all'Autorità giudiziaria.

Art. 202 - Frigoriferi

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve farne domanda al Medico provinciale per ottenere la prescritta autorizzazione.

CAPO III ^

Trasporto delle carni

Art. 203 - Introduzione nel Comune di carni fresche

L'introduzione nel Comune delle carni fresche macellate altrove, destinate agli spacci pubblici ed agli stabilimenti industriali, è subordinata all'osservanza delle disposizioni previste dagli articoli 39 e 40 del R. D. 20.12.1928 n. 3298 (42).

Art. 204 - Trasporto di carni fresche agli stabilimenti di insaccamento

Le carni fresche, disossate, per essere trasportate dal luogo di preparazione agli stabilimenti di insaccamento, devono essere protette da idonei involucri e contenute in cesti opportunamente corredati all'interno, da chiudersi sotto il controllo dell'Autorità comunale con adatta legatura e speciale bollo metallico.

Per il trasporto di dette carni fuori Comune si applicano anche le disposizioni di cui alla lettera b) e c) dell'art. 40 del R.D. 20.12.1928, n. 3298 (vedi art. 203).

Art. 205 - Trasporto di carni congelate

Il trasporto delle carni congelate, quando non abbia luogo per ferrovia, deve farsi con carri riconosciuti idonei dall'Ufficio del Veterinario provinciale e nel modo più rapido possibile (art. 43 R.D. 20.12.1928, n. 3298) (43).

(42) Art. 203 - Gli artt. 39 e 40 del R.D. 20.12.1928, n. 3298, recitano: Art. 39 - Il trasporto delle carni e dei visceri dai macelli deve farsi in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti interamente di lamiera di zinco o di altro adatto metallo e costruiti secondo il modello presentato dall'autorità municipale.

Art. 40 - L'introduzione nel Comune della carne fresca, macellata altrove, destinata agli spacci pubblici ed agli stabilimenti industriali, è permessa alle seguenti condizioni:

a) che sia marcata con bollo del Comune di origine;
b) che sia accompagnata da un certificato da rilasciarsi dall'autorità comunale, secondo il modulo annesso al presente regolamento (Mod. n. 1) con la dichiarazione del Veterinario comunale che la carne portante il bollo impresso o descritto sul certificato stesso appartiene ad animale perfettamente sano e regolarmente macellato;

c) che sia sottoposta a nuova visita da parte del Veterinario del Comune di destinazione.
La carne deve essere protetta da idonei involucri e contenuta in cesti debitamente foderati all'interno.

(43) Art. 205 - L'art. 42 del R.D. 20.12.1928 n. 3298, recita: "Il trasporto delle carni congelate da un Comune all'altro deve effettuarsi sotto la scorta di un certificato, da rilasciarsi dalla autorità comunale, secondo il modulo annesso al presente regolamento (Mod. n. 2) con l'attestazione del Veterinario comunale incaricato della vigilanza al frigorifero, che le carni stesse risultano in buono stato di conservazione".

CAPO IV

Carni lavorate

Art. 206 - Autorizzazione per i laboratori

I laboratori per la produzione delle carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal regolamento per la vigilanza igienica delle carni, approvato con R.D. 20.12.1928, n. 3298. Le domande per ottenere l'autorizzazione all'apertura di tali esercizi devono essere rivolte al Veterinario provinciale e contenere l'esatta indicazione dei prodotti che si intende preparare (carni salate, insaccate, estratti di carne, brodi concentrati, ecc.).

All'ingresso di ogni laboratorio dovrà essere collocato, in modo ben visibile, un cartello indicante la specie o le specie di carni che vi si lavorano.

Art. 207 - Condizioni dei locali ad uso laboratorio.

I locali, i banchi con piani di marmo e le suppellettili destinate alla lavorazione delle carni e alla conservazione dei prodotti, devono essere esclusivamente riservati a detto uso ed essere tenuti costantemente puliti.

Dovranno essere di dimensioni commisurate all'entità della lavorazione, ben ventilati ed illuminati, rispondenti alle prescrizioni dell'igiene edilizia ed avere le pareti rivestite di materiale impermeabile sino all'altezza di mt. 2 e raccordate ad angoli curvi col pavimento, pure impermeabile, lavabile, con conveniente pendenza verso la bocca di raccolta degli scolii, la quale dovrà essere munita di chiusura idraulica.

Dovranno altresì essere provvisti di almeno una bocca d'acqua dell'acquedotto comunale ed allacciati alla rete fognante, ove esista, altrimenti provvisti di pozzo di scarico a perfetta tenuta.

Il personale addetto agli spacci e alla lavorazione delle carni insaccate deve sottoporsi a visita medica, ai sensi dell'art. 51 del citato regolamento 20.12.1928, n. 3298 (44) e dell'art. 14 della legge 30.4.1962, n. 283 (vedi art. 189) e munirsi dell'apposito libretto sanitario rilasciato dall'Ufficiale sanitario.

Durante il lavoro, detto personale dovrà indossare apposita vestaglia in condizioni di perfetta pulizia.

(44) Art. 207 - L'art. 51 del reg. 20.12.1928, n. 3298, recita: "Il personale addetto ai laboratori di carni insaccate, salate o comunque preparate, deve risultare, da regolare certificato medico, indenne da malattie trasmissibili ed essere sottoposto a periodiche visite di controllo da parte dell'Ufficiale sanitario. Detto personale, durante il lavoro, deve indossare apposita vestaglia in perfette condizioni di pulizia".

Art. 208 - Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati

Le disposizioni che regolano la preparazione, il commercio e la conservazione degli insaccati sono contenute negli artt. 55 e 58 del regolamento 20.12.1928, n. 3298 (45).

Art. 209 - Chiusura di laboratori

E' in facoltà dell'Autorità comunale di ordinare la chiusura di un laboratorio di carni preparate e di proibire la continuazione di questa industria, quando l'esercente non ottemperi alle condizioni prescritte in questo Regolamento o vi abbia due volte contravvenuto.

Art. 21

Art. 210 - Tripperie

I locali destinati alla lavorazione dei generi di tripperia devono essere di regola costruiti nell'ambito del macello pubblico o di quelli privati.

Solo in via eccezionale e quando fondati motivi giustifichino il

Art. 21

(45) Art. 208 - Gli artt. 55 e 58 del regol. 20.12.1928, n. 3298, recitano: Art. 55 - Nella preparazione degli insaccati destinati al commercio, non si possono mescolare carni appartenenti a specie diverse di animali, né impiegare carni congelate senza la preventiva approvazione dell'autorità prefettizia, alla quale l'interessato deve rivolgere apposita domanda.

Detti insaccati debbono essere muniti, appena preparati, di un bollo metallico da applicarsi allo spago con cui l'insaccato è legato, il bollo porterà impresso da un lato il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione, e dall'altro le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni entrano a costituire l'insaccato e cioè: S per le carni suine; B per le carni bovine; O per le carni ovine; E per le carni equine.

Un secondo bollo metallico dovrà essere posto accanto a quello sopra indicato nei casi in cui l'insaccato contenga carni congelate.

Questo secondo bollo porterà da un lato la scritta "carne congelata" e dall'altro le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni congelate entrano a far parte dell'insaccato.

Sono esclusi dall'obbligo del bollo i piccoli insaccati preparati in filze e destinati ad essere consumati freschi nel luogo di produzione. Quelli però da esportarsi fuori Comune dovranno avere almeno un bollo al principio e uno alla fine della filza, sempre restando fermo che l'apposizione del bollo si effettui appena compiuta la preparazione dell'insaccato.

Per la preparazione e la conservazione delle carni (compresi gli insaccati) sono consentiti: la salatura, l'affumicamento, l'essiccamento, la cottura, la sterilizzazione, la refrigerazione, oltre l'aggiunta delle droghe che si usano normalmente a scopo di condimento.

Potrà essere consentita anche l'aggiunta di piccole quantità di salnitro puro, nella misura, in ogni caso, non superiore a 25 centigrammi per kg. di carne.

E' vietato l'impiego di materie coloranti e l'aggiunta di sostanze amidacee, nonché di qualsiasi altra sostanza che possa comunque modificare la normale costituzione degli insaccati.

Art. 58 - Alle prescrizioni stabilite dagli articoli 50, 51, 52, 53, e 54 devono pure sottostare i laboratori di carne in scatola, di estratti, di brodi concentrati, ecc. che devono attenersi inoltre, a quanto è stabilito per le altre conserve alimentari in riguardo ai recipienti e alle loro saldature.

L'inscatolamento delle carni equine è vietato.

Le scatole di carne, estratti di brodi concentrati e di altri prodotti alimentari del genere, devono portare, in caratteri chiari e indelebili, la indicazione del contenuto, il nome della ditta produttrice e la marca di fabbrica.

provvedimento può essere consentita dall'Autorità sanitaria comunale, l'attivazione di stabilimenti per la lavorazione industriale delle trippe.

Tali stabilimenti devono corrispondere a tutte le esigenze dell'igiene prevista per i laboratori di carne.

E' vietata l'esposizione di vesciche o di altri visceri animali all'esterno dei locali destinati alla lavorazione delle trippe.

Art. 211 - Trasporto dei generi di tripperia

Il trasporto dei generi di tripperia dai macelli agli stabilimenti di lavorazione deve effettuarsi con carri chiusi debitamente foderati in lamiera all'interno e costruiti in modo da impedire la scolatura dei liquidi.

Il trasporto degli intestini salati o pronti per la salatura si effettuerà in barili chiusi.

I generi di tripperia devono essere trasportati dai luoghi di preparazione agli spacci di vendita, in appositi carri riconosciuti idonei dal Veterinario comunale e dall'Ufficiale sanitario.

Art. 212 - Spacci di vendita

Gli spacci di tripperia devono corrispondere ai requisiti prescritti per gli spacci di carni.

CAPO V

Animali da cortile e selvaggina

Art. 213 - Vigilanza su animali da cortile e selvaggina in caso di malattie infettive-contagiose, trasmissibili all'uomo e agli animali.

Gli animali da cortile in genere (pollame, piccioni, conigli, ecc.) e la selvaggina in cattività (lepri, fagiani, ecc.) sono sottoposti a vigilanza sanitaria da parte del Veterinario comunale, il quale, per il sequestro, la distruzione o l'assegnazione alla bassa macelleria, si attiene alle prescrizioni del Regolamento 20.12.1928, n. 3298.

CAPO VI

Pesci, crostacei e molluschi

Art. 214 - Luoghi di vendita e deposito di pesci e crostacei

La vendita ed il deposito di pesci freschi e di crostacei, deve farsi nei luoghi autorizzati dall'Autorità sanitaria comunale (per la vendita) e provinciale (per il deposito), e non potranno essere concessi in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi altra specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

Il pesce congelato non può essere introdotto in frigoriferi esistenti nel territorio comunale o essere venduto negli spacci pubblici senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte dell'Ufficio veterinario comunale.

E' vietata la vendita promiscua di pesce fresco e congelato nel medesimo esercizio.

Il pesce congelato potrà essere venduto solamente in appositi spacci muniti di cella o armadio refrigerante e mai in forma ambulante.

Art. 215 - Locali adibiti a vendita o deposito di pesci - Personale addetto.

I locali adibiti a vendita e deposito di pesci freschi o congelati, di crostacei e di molluschi devono essere in possesso della prescritta autorizzazione del Sindaco concessa su parere dell'Ufficiale sanitario e del Veterinario comunale.

Detti locali adibiti a vendita o deposito di pesci freschi o congelati e di crostacei, devono essere ben aerati con pavimenti in declivio e pareti di materiale impermeabile e di facile lavatura, provvisti di abbondante acqua potabile e di chiavica a chiusura idraulica.

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo escluso comunque il legno.

Le cassette e i cesti destinati al trasporto del pesce devono essere, subito dopo l'uso, rimossi dal locale di vendita e non possono essere adibiti all'esposizione della merce, la quale, quando non sia collocata sopra i tavoli, deve essere posta entro recipienti giudicati idonei dall'Autorità sanitaria comunale (bacinelle o vasi di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.) dotati di doppio fondo e di griglia per la raccolta del colaticcio del pesce.

I residui di 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 il pesce non devono mai sgocciolare all'esterno dell'esercizio o, comunque, sul suolo.

Appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche; comunque non esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce devono sottostare alle norme sopracitate ed avere, inoltre, il focolare provvisto di camino con adatto ti-

raggio.

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.

Non è consentita la vendita di pesci freschi o congelati, di crostacei, sui banchi in luogo aperto e su automezzi che non siano autorizzati dall'Ufficio del Veterinario provinciale. Per quanto riguarda, in particolare, la vendita di molluschi eduli e lamellibranchi, dovranno essere strettamente osservate le norme dell'art. 9 della legge 2.5.1977 n. 192. (46)

Il personale addetto alla vendita del pesce, oltre che essere munito di libretto sanitario, deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, da tenersi sempre puliti.

Art. 216 - Baccalà e merluzzo

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

E' proibito usare per tale macerazione acqua di calce, anche per breve tempo e deve, invece, adoperarsi acqua potabile di frequente rinnovata.

(46) Art. 215 - L'art. 9 della Legge 2.5.1977, n. 192, recita: - I molluschi eduli lamellibranchi confezionati e pronti per il consumo alimentare devono essere accompagnati, per il trasporto e la spedizione, da un'attestazione rilasciata dal direttore responsabile dell'impianto o stabilimento di depurazione o del centro di raccolta dalla quale risultino le seguenti indicazioni:

- a) impianto di depurazione o centro di raccolta con relativo numero di registrazione;
- b) impianto di coltivazione o di deposito o specchi acquei di provenienza;
- c) specie di molluschi eduli, quantità in peso, numero dei colli;
- d) destinatario.

I molluschi eduli lamellibranchi possono essere ammessi al consumo alimentare unicamente nelle confezioni originali sigillate, munite di regolare etichetta.

La vendita all'ingrosso ed al minuto dei molluschi è consentita esclusivamente in depositi, mercati, esercizi o chioschi regolarmente autorizzati e rispondenti ai requisiti igienico-sanitari di cui all'articolo 11.

E' in ogni caso vietata la vendita ambulante di cui alla legge 19.5.1976, n. 398, salvo quando venga effettuata nei locali o chioschi regolarmente autorizzati e rispondenti ai requisiti igienico-sanitari di cui all'articolo 11. E' anche vietato il rinfresco dei molluschi come pure ogni altra operazione che comunque possa, durante il trasporto o la vendita, compromettere la salubrità del prodotto; è altresì vietato il deposito in specchi acquei marini dei molluschi confezionati destinati al consumo.

Saranno rifiutate dagli uffici di accettazione dei servizi di trasporto pubblico le spedizioni di molluschi non conformi alle norme di cui al primo comma del presente articolo ed al secondo comma dell'articolo 7.

Chiunque contravviene alle disposizioni del presente articolo è punito con l'ammenda da lire 100 mila a lire 1 milione estinguibile in via amministrativa mediante oblazione.

CAPO VII

Grassi animali e vegetali
ed olii vegetali

Art. 217 - Vendita di grassi a scopo alimentare

E' permessa la vendita, a scopo alimentare, di grassi solidi animali e vegetali che posseggano buoni caratteri organolettici, che si trovino in buono stato di conservazione e la cui composizione chimica corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti.

Lo strutto non deve contenere: grassi diversi da quello di maiale, acqua superiore all'1% , sostanze estranee di qualsiasi natura, ad eccezione del sale da cucina.

Art. 218 - Divieto di vendita di grassi animali o vegetali irranciditi

E' proibita la vendita a scopo alimentare, di grassi animali e vegetali irranciditi od altrimenti alterati e di consistenza, colore, odore e sapore anormale, nonchè di grassi sofisticati, con sostanze per sè stesse nocive o che ne diminuiscano il potere alimentare e di grassi provenienti da animali affetti da malattie infettive.

Art. 219 - Grassi animali o vegetali per uso industriale

I grassi animali o vegetali, che si trovino in dette condizioni, possono essere impiegati per uso industriale, previa denaturazione con mezzi indicati volta per volta dall'Ufficio sanitario.

Art. 220 - Requisiti per il burro

Col nome di burro viene indicato esclusivamente il prodotto della lavorazione del grasso di latte di vacca contenente almeno l'82% in peso di grasso.

Il burro non deve contenere fecola, amidacei, grassi estranei animali, vegetali o minerali, oli di qualunque specie, nè altre materie estranee al latte, anche se non nocive, all'infuori del borato di sodio (anche questo ultimo in proporzione non superiore al 2 per mille) nè materie coloranti proibite.

Il burro non deve essere rancido, amaro o con altri sapori od odori anormali, ammuffito, azzurro, rosso o sudicio.

Art. 221 - Burri genuini

Si devono ritenere genuini i burri che, essendo privi di oli di sesamo o di amido, abbiano una quantità di materia grassa non inferio-

re all'82% , un indice di rifrazione, a 35° , compreso fra 44 e 48, un numero di acidi volatili solubili non inferiore a 26, un numero di acidi volatili insolubili compresi fra 2 e 3,5. Inoltre, i burri genuini di recente preparazione non devono presentare struttura cristallina all'esame con il microscopio polarizzatore.

Art. 222 - Fabbricazione dei surrogati del burro

Per il disposto della legge 4.11.1951, n. 1316, la fabbricazione, a scopo di commercio, di grassi alimentari solidi diversi dal burro e dai grassi suini, nonché la gestione dei depositi all'ingrosso dei suddetti prodotti, sono soggette a licenza da rilasciarsi dalla Camera di Commercio, Industria e Agricoltura.

Art. 223 - Impiego della margarina

E' vietato fabbricare, detenere per vendere, vendere e comunque porre in commercio margarina che abbia un grado di acidità superiore all'1% espresso in acido o che contenga:

- a) meno dell'84% di materie grasse;
- b) grassi derivanti dal latte;
- c) idrocarburi di origine minerale;
- d) materie coloranti e conservatrici vietate.

E' del pari vietato compiere le stesse operazioni su grassi idrogenati alimentari che abbiano un grado di acidità superiore all'1% o che contengano più del 2% di umidità o presentino tracce di catalizzatori, o contengano idrocarburi di origine minerale o materie coloranti.

Art. 224 - Classificazioni, denominazioni e requisiti dell'olio d'oliva

Il nome di olio d'oliva è riservato al prodotto della lavorazione dell'olio (olea europea) senza aggiunta di sostanze e di olii di altra natura.

Le classificazioni dell'olio di oliva e le relative denominazioni sono state determinate dalla legge 13.11.1960, n. 1407 cui si fa richiamo.

Con la stessa legge sono state fissate le caratteristiche dell'olio stesso, ponendo il divieto di:

- a) vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo alimentare, gli olii che non posseggono le caratteristiche prescritte dagli articoli 1, 2 e 3 della legge

succitata (47) o che, all'analisi, rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo o di composizione anomala;

- b) vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per il consumo alimentare, gli olii di cui ai citati artt. 1, 2 e 3 con denominazione diversa da quella per essi prescritta.

Si considerano messi in commercio per il consumo alimentare gli olii che si trovano nei magazzini di vendita all'ingrosso ed al minuto e quelli confezionati ovunque si trovino.

Art. 225 - Raffinazione degli olii di qualsiasi specie

E' vietato ai sensi della legge 23.7.1962, n. 104:

- a) raffinare olii di qualsiasi specie e grassi concreti destinati ad usi commestibili con metodi diversi da quelli ammessi per la raffinazione degli olii di oliva destinati agli stessi usi;
- b) produrre, vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per uso alimentare, i prodotti di cui alla lettera a) del presente articolo, con processo di esterificazione o di sintesi;

(47) Art. 224 - Gli artt. 1-2-3 della Legge 13.11.1960, n. 1407, recitano: Art. 1 - E' olio di oliva commestibile l'olio di oliva che contiene non più del 4 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico e che, all'esame organolettico, non riveli odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

L'olio di oliva commestibile si classifica con le seguenti denominazioni:

1) "olio extra vergine di oliva", riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna: alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" potrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza;

2) "olio sovrappaffino vergine di oliva", riservata all'olio che ottenuto meccanicamente dalle olive non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto, il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che contenga non più dell'1,5 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

3) "olio fino vergine di oliva", riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione, e la filtrazione e che contenga non più del 3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico;

4) "olio vergine di oliva", riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e contenga non più del 4 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Per la denominazione di cui al n. 3) è ammessa una tolleranza del 10 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Art. 2 - La denominazione di "olio di oliva rettificato" è riservata al prodotto ottenuto da olio lampante reso commestibile esclusivamente con neutralizzazione con alcali e manipolazioni fisiche.

La denominazione di "olio di sansa di oliva rettificato" è riservata al prodotto, ottenuto da olio estratto con solventi dalla sansa di oliva e da olio lavato, reso commestibile mediante neutralizzazione esclusivamente con alcali e manipolazioni fisiche.

Gli olii di cui ai precedenti commi non devono contenere tracce delle sostanze chimiche adoperate e devono avere non più dello 0,5 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

Sono considerati non commestibili gli olii derivanti da processi di esterificazione o di sintesi, o comunque da altri metodi diversi da quelli della neutralizzazione con alcali.

Art. 3 - E' denominato "olio di oliva" il prodotto ottenuto dalla miscela di olii di oliva vergini con olio di oliva rettificato, purchè non contenga più del 2 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

E' denominato "olio di sansa e di oliva" il prodotto ottenuto dalla miscela di olio di sansa rettificato con olio di oliva vergine, purchè non contenga più del 3 per cento in peso di acidità espressa come acido oleico.

- c) detenere impianti di esterificazione negli stabilimenti di lavorazione di olii di qualsiasi specie destinati ad uso commerciale, a meno che tali impianti non siano resi inservibili;
- d) detenere glicerina negli stabilimenti di cui alla predetta lettera c) o nei locali annessi od intercomunicanti attraverso cortili, a qualunque uso destinati;
- e) lavorare olii ad uso industriale negli stabilimenti di lavorazione di olii di qualsiasi specie destinati ad uso commestibile.

Art. 226 - Modalità di vendita olio di semi

Per quanto riguarda la vendita degli olii di semi si rinvia alle disposizioni di legge di cui al R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, al R.D.L. 30.12.1929 n. 2316 ed al D.L. 24.6.1961 n. 510.

CAPO VIII

Cereali, farine e paste alimentari

Art. 227 - Requisiti per i cereali

E' vietata la vendita per uso alimentare di cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o a semi di altre specie, in-vasi di crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo.

Art. 228 - Macinazione dei cereali

Per la macinazione dei cereali devono essere osservate le disposizioni degli artt. 1 e 2 della legge 4.7.1967, n. 580 (48).

Art. 229 - Destinazione di cereali a scopi industriali

I cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa, nonchè quelli non idonei all'alimentazione umana, ove non possono essere utilizzati per l'alimentazione del bestiame, possono essere destinati a scopi industriali diversi dalla macinazione, a giudizio dell'Ufficiale sanitario, che provvederà al controllo delle operazioni di trasferimento e di utilizzazione.

Art. 230 - Depositi di cereali

I depositi di cereali devono avere le caratteristiche indicate nell'art. 4 della legge 4.7.1967, n. 580 (49).

Art. 231 - Produzione e vendita di sfarinati

Per la produzione e per la vendita degli sfarinati dovranno essere

(48) Art. 228 - Gli artt. 1 e 2 della Legge 4.7.1967 n. 580 recitano: Art. 1 - E' vietato passare in macinazione cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa.

Art. 2 - Possono essere passati in macinazione soltanto se sottoposti a prepulitura in impianti dotati di attrezzatura che consenta di liberarli dalle impurezze allo scopo di renderli idonei alla alimentazione umana, i cereali che presentano una delle seguenti caratteristiche:

a) contenenti sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche o semi di specie che rendano le farine nocive alla salute o che diano prodotti di odore o sapore cattivo, come: il loglio (*Lolium temulentum*), il triticone (*Agrostemma Githago*), il melampiro (*Melampyrum pratense seu arvense*), la trigonella (*Trigonella foenum graecum*);

b) invasi da crittogame, come: la carie (*Tilletia spp.*), il carbone (*Ustilago spp.*), la segale cornuta (*Claviceps purpurea*);

c) invasi da parassiti animali.

(49) Art. 230 - L'art. 4 della Legge 4.7.1967, n. 580, recita: "I locali adibiti a deposito di cereali destinati alla produzione di sfarinati o ad altri scopi alimentari devono garantire la buona conservazione dei cereali stessi. Le caratteristiche alle quali devono corrispondere i vari tipi di depositi, anche ai fini del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo 2 della legge 30.4.1962, n. 283, verranno stabilite con il regolamento di esecuzione della presente legge, previsto dal successivo articolo 53".

applicare le disposizioni contenute nel Titolo II della legge 4.7.1967, n. 580.

Art. 232 - Grano di mais

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare o per altro uso che non sia alimentare, grano di mais guasto od imperfetto, deve attenersi alle disposizioni della legge speciale 21.7.1902, n. 427 e del relativo regolamento 5.11.1903, n. 451, nonché alle successive circolari ministeriali ed agli artt. 244, 245 e 246 del T.U.L.L.SS. (50).

Art. 233 - Produzione e vendita di pasta alimentare

La produzione e vendita di paste alimentari sono disciplinate dalle norme contenute nella legge 4.7.1967, n. 580 e particolarmente da quelle del Titolo IV della legge stessa.

Art. 234 - Produzione e vendita del pane

Per la produzione e vendita del pane saranno osservate le disposizioni della legge 4.7.1967, n. 580 e particolarmente quelle contenute nei titoli III e V della legge stessa.

Art. 235 - Requisiti dei locali dei molini, dei pastifici e dei panifici

I locali dei molini, dei pastifici e dei panifici devono avere adatte condizioni di struttura muraria e di ubicazione; devono essere aerati ed illuminati ed avere cubatura, superficie ed attrezzature adeguate ai quantitativi della materia da lavorare, secondo le norme

(50) Art. 232 - Gli artt. 244, 245 e 246 del T.U.L.L.SS. recitano: 244. — Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio, ovvero distribuisce per il consumo, sotto qualsiasi forma, granoturco immaturo, non bene essicato, ammuffito o in qualsiasi altro modo guasto, sia in grani che in farina, ovvero prodotti ottenuti dalla farina suddetta o che, sebbene preparati con farina normale sana, siano in seguito ammuffiti o comunque deteriorati, è punito con la multa da Lire 12.000 a Lire 80.000.

245. — È vietata l'introduzione nello Stato, per uso alimentare, del granoturco e dei suoi derivati, guasti od imperfetti, anche se l'avaria si sia verificata durante il viaggio di trasporto o nei magazzini di deposito.

Il contravventore è punito con l'ammenda da Lire 12.000 a Lire 80.000.

246. — Sono soggette ad autorizzazione del Prefetto o del Sindaco, secondo la rispettiva competenza, la circolazione; la macinazione e l'utilizzazione, per altro uso che non sia l'alimento dell'uomo, del granoturco e dei suoi derivati, guasti o imperfetti.

La mancanza della predetta autorizzazione dà luogo al sequestro immediato del genere, senza pregiudizio delle sanzioni penali.

Il contravventore è punito con l'ammenda da lire 12.000 a lire 80.000.

stabilite dal regolamento per l'esecuzione della legge 4.7.1967, n. 580.

E' vietato conservare e comunque detenere nei locali adibiti alla macinazione, pastificazione e panificazione, nonchè nei locali con essi comunicanti, sostanze il cui impiego non sia consentito dalla legge suddetta.

Art. 236 - Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità, deve essere effettuato in recipienti o automezzi lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti, purchè opportunamente attrezzati.

Art. 237 - Divieto di toccare il pane

I venditori di pane dovranno provvedere a che nei locali di vendita, mediante opportuna disposizione del banco, i compratori non possano toccare la merce posta in vendita. In detti locali dovranno esporsi in modo visibile, uno o più cartelli con l'indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane.

Il pane che si distribuisce nei caffè, nei ristoranti, ecc. dovrà essere accuratamente incartato. Quello spezzato e privato dell'involucro sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

Gli esercizi che vendono promiscuamente ad altri generi, devono disporre, per il pane, di apposite attrezzature, distinte da quelle adibite alla vendita degli altri generi.

CAPO IX

Vaccherie, latte, formaggi,
latticini e uova

Art. 238 - Vaccherie, produzione e commercio del latte

Per le vaccherie, la produzione ed il consumo del latte si richiamano le vigenti disposizioni di legge e di regolamento.
L'introduzione del latte da altri Comuni, dovrà essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, il quale potrà rilasciarne permesso, previa esaurienti dichiarazioni scritte dell'interessato circa la provenienza del latte e dopo la presentazione di un certificato dettagliato di sanità, rilasciato dal Veterinario municipale del Comune di provenienza e vidimato dal Sindaco del luogo.

Art. 239 - Registro di stalla

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto devono tenere uno speciale registro di stalla dal quale risulti:

- 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 del marchio comprovante la subita visita sanitaria, ecc.);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e dell'eventuale vendita del latte;
- d) la data dell'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dall'Ufficio veterinario comunale in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame ed alla utilizzazione del latte in esso prodotto.

In detto registro dovranno, inoltre, essere annotate a cura del Veterinario comunale, tutte le notifiche riferentisi alla salute del bestiame.

Art. 240 - Elenchi di produttori di latte

Il Veterinario condotto deve tenere un elenco aggiornato di tutti i produttori di latte esistenti nel territorio della propria condotta.

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Veterinario condotto ogni acquisto di animali lattiferi.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali raccolgono il latte, con la indicazione precisa della ubicazione della stalla.

E' vietata la raccolta del latte non ammesso, anche solo temporaneamente, al consumo diretto o di quello prodotto da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti-

ti non idonei.

Il latte suddetto e quello ad esso mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

Art. 241 - Vendita del latte sul luogo di produzione

E' vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza l'autorizzazione dell'Autorità sanitaria comunale.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che non possiedano un locale adeguatamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso. Per i requisiti dei locali vedasi l'art. 2 del D.L. 9.5.1929 n. 994 (51).

E' fatto assoluto divieto ai produttori di acquistare e rivendere latte non prodotto nelle loro stalle e vaccherie.

Ogni trasgressione in proposito sarà punita con un'ammenda di L. 50.000. In caso di recidiva verrà revocata la licenza di esercizio.

Art. 242 - Requisiti del latte, delle latterie e del personale addetti.

Il latte deve corrispondere ai seguenti requisiti:

a) peso specifico compreso fra 1029 e 1034 alla temperatura di più 15° C;

b) grasso non inferiore al 3,20% (Legge 14.3.1977, n. 89);

c) residuo secco magro non inferiore all'8,70%.

E' ammesso un residuo secco magro fino al limite dell'8,50% purché il tasso di grassi sia superiore al 3,15%.

(51) Art. 241 - L'Art. 2 del D.L. 9.5.1929 n. 994, recita: I locali da adibire a vaccheria devono possedere i seguenti requisiti:

a) ampiezza proporzionale al numero degli animali ricoverati, in ragione di non meno di mc. 30 per capo.

Può essere consentita una capacità inferiore quando il veterinario giudichi che l'ambiente sia adeguatamente dotato di finestre e di canne di ventilazione;

b) sufficiente ricambio di aria, a mezzo di finestre comunicanti direttamente con l'esterno;

c) pavimento di materiale ben connesso, impermeabile, con pendenza e scoli regolari, adatti fognoli muniti di chiusini che consentano il facile e completo deflusso del liquame;

d) pareti in muratura intonacate o rivestite, fino all'altezza di mt. 2, almeno dal suolo, di materiale liscio e lavabile. La parte non lavabile delle pareti deve essere colorata con tinta adatta a tener lontane le mosche (azzurro oltre mare, elettrico, ecc.);

e) mangiatoie di cemento o di altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

Della vaccheria devono anche far parte:

1) Un locale attiguo, ridestinato alla filtrazione e alla refrigerazione del latte. Detto locale deve avere il pavimento e le pareti con gli stessi requisiti prescritti per la stalla e le finestre munite di reticelle metalliche contro gli insetti.

2) Un locale attiguo per il deposito e la lavatura dei recipienti.

I locali, di cui ai precedenti numeri 1 e 2, possono anche essere ricavati dalla stalla mediante la costruzione, ad uno degli estremi di essa, di un tramezzo in muratura.

3) Locali distinti dalla vaccheria, per l'abitazione del personale di custodia, provvisti di latrina e di lavabo.

Tutti i locali suddetti devono essere dotati di abbondante acqua potabile o, in ogni caso, riconosciuta idonea dall'autorità sanitaria, e tenuti costantemente con la massima nettezza.

La rinnovazione della tinta, delle parti non lavabili delle pareti deve essere eseguita almeno una volta all'anno.

E' consentita la produzione e la vendita del latte scremato e del latte parzialmente scremato.

Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a trattamento di pastorizzazione presso le centrali o centri debitamente autorizzati, devono essere venduti soltanto nelle latterie aventi i requisiti di cui al Titolo V del regolamento approvato con R.D. 9.5.1929, n. 994.

Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a sterilizzazione o ad altri analoghi procedimenti che ne assicurino la buona conservazione, possono essere venduti sia nelle latterie che nei negozi di generi alimentari.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di latte scremato deve contenere sostanze grasse non inferiori allo 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di latte parzialmente scremato deve contenere una percentuale di sostanza grassa non inferiore all'1% e non superiore all'1,80%. E' obbligatoria per tale tipo di latte, la dichiarazione ben evidente, sulla confezione, della percentuale massima di sostanza grassa in esso contenuta.

Qualora si adoperino recipienti di vetro, le capsule o i tappi di chiusura devono essere colorati diversamente da quelli normalmente adoperati per i recipienti destinati a contenere latte intero.

E' fatto obbligo all' esercente la vendita di latte:

a) porre all'esterno ed all'interno della latteria cartelli recanti l'indicazione ben leggibile "latte scremato" e "latte parzialmente scremato".

b) vendere latte scremato e quello parzialmente scremato soltanto in recipienti chiusi aventi le caratteristiche di cui all'ultimo comma dell'art. 30 del regolamento approvato con R.D. 9.5.1929, n. 994 (52).

Sia il latte scremato che quello parzialmente scremato, devono essere conservati presso le latterie in idonei frigoriferi.

Art. 243 - Divieto di vendita di latte

E' vietato tenere in deposito, vendere:

(52) Art. 242 - L'art. 30 del regolamento approvato con R.D. 9.5.1929, n. 994, recita: - I bidoni devono essere chiusi nelle Centrali con adatto sistema che renda evidente qualsiasi tentativo di manomissione consentendo però il passaggio dell'aria per rendere possibile la erogazione del latte attraverso l'apposito rubinetto.

Il rubinetto, deve essere munito di valvola erogatrice che impedisca l'immissione di liquido dall'esterno; il rubinetto deve essere posto il più possibile in alto in modo che per ottenere la mescita del latte sia necessario inclinare il recipiente.

I bidoni devono essere restituiti alla Centrale con la chiusura intatta.

Le bottiglie devono possedere i requisiti di cui all'art. 25 ed essere chiuse con adatta capsula la quale protegga l'orlo e garantisca da ogni inquinamento e manomissione.

Le bottiglie, la cui chiusura non risulti perfetta, non possono essere messe in commercio.

La capsula di chiusura delle bottiglie deve portare, in modo chiaro e indelebile, la data dell'imbottigliamento e l'indicazione della Centrale. Quest'ultima indicazione sulla capsula non è necessaria quando risulti chiara e indelebile sulla bottiglia.

- a) latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'art. 9 del regolamento approvato con R.D. 9.5.1929, n. 994 (53) o da animali curati con sostanze tossiche ad azione generale;
 - b) latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido o con colore, odore e sapore anormali;
 - c) colostro;
 - d) latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione;
 - e) latte sudicio;
 - f) latte annacquato o comunque sofisticato;
 - g) latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitare la conservazione, correggerne i difetti o mascherare le eventuali adulterazioni;
 - h) latte che formi un insediamento di elementi patologici (o comunque anormali);
 - i) latte nel quale siano state trovate mosche o altri insetti;
 - l) latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità.
- Il latte che sia trovato in una qualunque delle condizioni suindicate sarà subito disperso.

Art. 244 - Divieto di vendere latte in casi speciali

Quando si verifichi un caso di aborto epizootico in una stalla o in un gregge atti alla produzione del latte destinato al consumo diretto o alla preparazione di formaggi freschi, oltre alle misure previste dalle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficiale sanitario ha la facoltà di vietare la vendita di tutto il latte prodotto e dei formaggi giacenti, sino a quando non siano stati praticati, con esito favorevole, convenienti accertamenti sugli altri animali della stalla o del gregge e sui formaggi.

Art. 245 - Trattamenti immunizzanti

Ogni trattamento immunizzante sugli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto, deve essere segnalato all'Ufficio sanitario comunale.

(53) Art. 243 - L'art. 9 del regolamento approvato con R.D. 9.5.1929, n. 994, recita: - E' in ogni caso vietato l'uso del latte proveniente da animali colpiti da alta epizootica nel periodo febbrile o con localizzazioni mammarie, tubercolosi aperta, clinicamente diagnosticabile, mastiti di qualsiasi natura, gastro-enteriti in genere, ritenzione degli involgi fetali, aborto epizootico, vaiuolo con localizzazioni mammarie complicate da infezione secondaria, carbonchio ematico e sintomatico, pleuro-polmonite essudativa, infezioni setticemiche, idrofobia, itterizia, dissenteria o da qualsiasi altra malattia febbrile.

E' vietata in ogni caso la inoculazione di vaccini vivi contro la brucellosi a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che l'Ufficio sanitario stabilirà.

Art. 246 - Trasporto nell'interno del Comune e vendita del latte - Recipienti.

Tutti i recipienti destinati a venire a contatto con il latte devono essere di ferro stagnato, o di vetro, o di porcellana, o di terracotta, o di altro materiale riconosciuto adatto dall'Ufficiale sanitario, a perfetta tenuta, mantenuti sempre nella massima pulizia ed in buono stato di conservazione.

Quando la quantità del latte non superi i tre litri, i recipienti destinati al trasporto di esso, dovranno essere esclusivamente di vetro bianco.

I recipienti di limitata capacità adibiti al trasporto nell'interno del Comune, devono avere chiusura ermetica (con coperchio munito di cercine di gomma) ed essere di materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale sanitario.

All'esterno di detti recipienti deve essere fissata, in modo inamovibile, una targa metallica con l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza.

Il trasporto del latte deve venire effettuato dal luogo di produzione alla vendita con furgoncini coperti, tenuti ben puliti.

La consegna del latte a domicilio deve essere fatta esclusivamente con bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto, con larga imboccatura, senza spalle, in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione.

Ogni locale di rivendita di latte deve essere dotato di un refrigerante per la conservazione dello stesso, di un tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficio sanitario, che potrà altresì ammettere altri sistemi di conservazione corrispondenti allo scopo.

Il refrigerante sarà mantenuto sempre in esercizio durante l'apertura degli spacci. Quando si ha latte da conservare, il latte sarà estratto per la vendita, direttamente e immediatamente dal refrigerante, non essendo ammessa, specie nei mesi estivi, la permanenza del latte fuori dal refrigerante, se non per il momento di vendita diretta al pubblico ed in piccoli quantitativi ed in piccoli recipienti.

Rimane assolutamente proibita l'aggiunta al latte di sostanze per la conservazione dello stesso e la correzione dei difetti.

Ogni recipiente, deve portare le generalità del rivenditore responsabile. Gli esercenti le latterie ed i rivenditori di latte in genere, sono tenuti a rifornirsi di latte esclusivamente presso i produttori muniti dell'apposita autorizzazione prevista dalle leggi sanitarie; nessuno potrà produrre, trasportare o vendere latte destinato al consumo se non è in possesso della speciale autorizzazione di cui sopra.

E' fatto divieto ai rivenditori di travasare il latte o comunque di lavare i recipienti che lo hanno contenuto lungo la via.
E' inoltre proibito di lasciare incustoditi recipienti di latte all'esterno degli esercizi di vendita, delle case, delle abitazioni, ecc.

Art. 247 - Trasporto del latte al di fuori del Comune o con recipienti di notevole capacità

Per il trasporto del latte e al di fuori del Comune o con recipienti di notevole capacità dovranno essere applicate le disposizioni contenute nel D.M. 14.9.1963: "Disciplina del trasporto del latte alimentare".

Art. 248 - Vendita di panna

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui all'art. 243, nonché della panna a cui si siano aggiunti albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivanti dal latte, sostanze conservatrici od altre sostanze estranee.

Per la produzione e la messa in commercio della panna vedasi l'art. 46 del R.D. 9.5.1929, n. 994 (54).

La panna posta in commercio dovrà contenere una percentuale di grasso non inferiore al 15% di peso.

Art. 249 - Produzione, vendita e deposito di formaggi

La produzione e vendita di formaggi è regolata dalle vigenti leggi in materia.

Nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi locale nell'interno del paese è vietato il deposito di formaggi che emanino esalazioni incommode o molesté.

Art. 250 - Formaggi dei quali è vietata la vendita

E' vietato vendere formaggi:

(54) Art. 248 - L'art. 46 del R.D. 9.5.1929, n. 994, recita: - Chiunque intenda produrre e mettere in commercio: crema, panna montata e analoghi, youghurt, giöddu, kéfir e analoghi, latte in polvere e in blocchi, latte condensato, conserve di latte, latte umanizzato, maternizzato e analoghi deve ottenere la preventiva autorizzazione da parte dell'autorità comunale.
Con l'autorizzazione devono anche essere stabilite le norme igieniche da osservare nella produzione e nel commercio di dette preparazioni.

- a) ottenuti da latte avente le caratteristiche designate dall'art. 243 del presente Regolamento;
- b) in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata;
- c) eccessivamente bacati o invasi da acari;
- d) colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi (colori designati nell'elenco ministeriale);
- e) nocivi per qualsiasi altra causa.

I formaggi preparati con materie grasse estranee al latte, con erbe, patate, ecc. si potranno solo vendere con la designazione delle sostanze che contengono.

Art. 251 - Divieto di vendita di latticini

E' severamente proibita la vendita di rimanenti latticini, come ricotta, latte di burro, siero, ecc. preparati con latte nelle condizioni di cui all'art. 243 del presente Regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

Art. 252 - Uova

E' proibito vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive, o col contenuto non completamente chiaro e translucido a luce trasmessa o che galleggino parzialmente in soluzione di cloruro di sodio al 7% (densità 1047) o che abbiano odore o sapore anormale o con camera d'aria eccedente 1/5 del volume dell'uovo.

Le uova conservate si potranno vendere purchè siano in perfetto stato di conservazione ed indicate dal venditore con un cartello portante a chiare lettere le scritte "uova conservate in calce", "uova refrigerate", ecc.

L'indicazione "uova da bere" non può essere apposta alle uova oltre al 5° giorno della loro deposizione e, comunque, alle uova che presentino caratteri tali da farle ritenere non freschissime.

Le uova di provenienza estera dovranno essere regolarmente marcate e poste in vendita con un cartello che ne indichi la provenienza.

E' fatto divieto assoluto, in considerazione del particolare grado di inquinamento del guscio delle uova (coli, salmonelle, ecc.) che le stesse siano poste in vendita non ad unità sfuse, bensì in imballaggi o in confezioni originali, in modo da evitare ogni possibile promiscuità con altri prodotti alimentari ed in particolare con le carni fresche.

CAPO X ^

**Produzione, confezionamento e vendita
di alimenti surgelati**

Art. 253 - Alimenti che possono essere surgelati

I seguenti gruppi di alimenti possono essere surgelati e confezionati per essere posti in commercio:

- a) prodotti vegetali e loro derivati;
- b) prodotti carnei e loro derivati;
- c) prodotti della pesca e loro derivati;
- d) prodotti della panetteria e della pasticceria;
- e) prodotti latteo-caseari;
- f) alimenti preparati o precucinati e specialità gastronomiche;
- g) prodotti dietetici.

Art. 254 - Norme per la produzione, il confezionamento e la vendita degli alimenti surgelati

Per la produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti alimentari surgelati devono essere osservate le disposizioni di cui alla legge 27.1.1968, n. 32, ed al D.M. 15.6.1971.

Art. 255 - Importazione di alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati di produzione straniera non possono essere importati nel territorio dello Stato se non preparati e commercializzati in conformità alle disposizioni italiane vigenti in materia e se non provengono da stabilimenti riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria italiana.

CAPO XI ^

Estratti, sciroppi, conserve
confetti, zucchero, miele
e generi di pasticceria

Art. 256 - Estratti alimentari

La preparazione, la detenzione della vendita di estratti di origine animale e vegetale e dei prodotti destinati alla preparazione dei brodi o condimenti, è disciplinata dalla legge 13.6.1935, n. 1350 e del relativo regolamento approvato con R.D. 30.1.1936, n. 398.

Art. 257 - Preparazione sciroppi

Nella preparazione di sciroppi, escluso succo, mosto e simili, è ammessa:

- a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25% della ricchezza zuccherina totale e purchè lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione "contenente glucosio" oppure "sciroppo glucosato" da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;
- b) l'aggiunta di sostanze coloranti ritenute innocue a norma del R.D. 30.10.1924, n. 1938, purchè sia posta sui recipienti, in modo chiaro e ben leggibile, l'indicazione "colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie". Questa disposizione non si applica ai succhi di uva.

Per tutti gli sciroppi è consentita l'aggiunta di acido naturale o di acido tartarico naturale.

Ai succhi di frutta è permessa l'aggiunta di anidride solforosa in quantità non superiore a mg. 350 per ogni kg. di prodotto.

Art. 258 - Divieto di vendita di conserve alimentari

E' vietata la vendita di conserve alimentari, animali o vegetali:

- a) preparate con sostanze avariate;
- b) che abbiano subito successivamente un processo qualunque di alterazione;
- c) addizionate di sostanze con valore alimentare inferiore a quello dichiarato sulla conserva, quando la miscela non sia chiaramente indicata con apposito cartello;
- d) addizionate di acidi minerali liberi, o di sostanze antifermentative, di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina, o di altro materiale edulcorante diverso dallo zucchero, di essenze e altre sostanze nocive;
- e) non corrispondenti alle vigenti disposizioni di legge.

Dal 1° maggio al 31 ottobre di ogni anno, è vietato vendere in mercati scoperti: marmellate, mostarde, gelatine di frutta o conserve alimentari di qualunque specie, fatta eccezione per quelle contenute

in recipienti chiusi.

Art. 259 - Indicazione sugli involucri

Recipienti, tele, carte o involti di qualunque genere contenenti le conserve alimentari devono recare indicazioni sulla natura e sul peso netto della conserva, sulla composizione quantitativa e qualitativa di tutti gli elementi che la costituiscono, sulla denominazione o sede della ditta produttrice e la dichiarazione che la conserva è confezionata secondo le norme di legge.

Art. 260 - Estratti e succhi di pomodoro

La preparazione, la conservazione e la vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro è disciplinata dal R.D.L. del 28.8.1932, n. 1260.

Art. 261 - Conserve preparate con olii vegetali

Le conserve alimentari preparate con olii vegetali devono recare sui recipienti, in modo leggibile, la indicazione della qualità dell'olio adoperato: d'oliva, di semi, ecc., rispondenti alle prescrizioni vigenti relative agli olii commestibili.

Art. 262 - Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve

Le droghe, le spezie, il pepe ed in genere i condimenti introdotti nelle conserve alimentari devono possedere i caratteri normali e trovarsi in buono stato di conservazione.

Art. 263 - Confetti, canditi, caramelle e generi di pasticceria

Ai sensi dell'art. 134 del regolamento approvato con R.D. 3.8.1890, n. 7045, (55) è proibita la vendita di confetti e preparati

(55) Art. 263 - L'art. 134 del regolamento approvato con R.D. 3.8.1890, n. 7045, recita: "E' proibita la vendita di confetti e preparati zuccherini:

- a) colorati con sostanze nocive;
 - b) dolcificati con saccarina e sostanze dolci diverse dello zucchero;
 - c) contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate od altre impurità;
 - d) alterati, o contenenti composti tossici;
 - e) che imitano la forma di oggetti di uso ai termini dell'art. 5 del presente regolamento".
- L'Art. 5 del succitato regolamento, recita: "E' proibito di fabbricare, vendere o ritenere per vendere sostanze alimentari in forma eguale od analoga ad oggetti di uso comune, coi quali ne possano perciò essere scambiate per inavvertenza; così da derivarne pericoloso nocumento".

zuccherini, nonché di generi di pasticceria fresca e secca:

- a) colorati con sostanze nocive;
- b) dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero;
- c) contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate od altre impurità;
- d) alterati o contenenti composti tossici.

Chiunque produca generi di pasticceria, fresca o secca, nonché prodotti dolciari di qualunque specie al fine della vendita ai consumatori deve essere in possesso di apposita autorizzazione rilasciata dal Medico provinciale, la quale è subordinata al giudizio favorevole dell'Ufficiale sanitario per quanto riguarda la idoneità fisica delle persone addette, quella dei locali e delle attrezzature impiegate nell'attività.

I locali adibiti alla fabbricazione dei generi di pasticceria e dei prodotti dolciari sopra indicati, devono possedere i requisiti indicati nell'art. 188 del presente Regolamento e, in particolare, devono avere le pareti rivestite, fino all'altezza di mt. 2 dal pavimento, con mattonelle di ceramica, marmo o altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficio sanitario comunale e devono essere, inoltre, dotati di ampie cappe di aspirazione e di canne fumarie indipendenti per lo smaltimento del fumo e degli odori, aventi i requisiti prescritti dagli artt. 87 e 162 del presente Regolamento.

Al personale occupato in detti locali è fatto divieto di fumare durante il lavoro.

In qualunque stagione dell'anno, negli esercizi pubblici, pasticcerie, caffè, latterie, ecc., i generi di pasticceria, i dolciumi, i panini ripieni, le pizze, i sandwiches e preparati simili, devono essere conservati in cassetto con coperchio a vetro od in recipienti idonei e devono essere serviti ai tavoli (quando non siano consumati direttamente al banco di vendita) in vassoi ricoperti con campana di vetro o con altro mezzo adeguato a preservare i generi stessi dalla polvere o da altri inquinamenti (mosche, insetti, ecc.).

Il prelievo delle paste e dei dolciumi non incartati deve essere fatto con apposite pinze o con altri oggetti idonei in maniera da evitare che tali prodotti siano toccati con le mani.

Negli esercizi pubblici ove si effettua la somministrazione dei prodotti sopraindicati per il consumo sul posto, devono essere messi a disposizione dei consumatori tovagliolini di tela o di carta idonei alla nettezza delle mani e della bocca.

Il personale addetto alla produzione e alla vendita della pasticceria e dei prodotti dolciari in genere deve sottoporsi a visita sanitaria presso l'Ufficiale sanitario comunale ed a vaccinazione antitifoidica annuale, a norma dell'art. 14 della Legge 30.4.1962, n. 283 (vedi art. 189).

Deve inoltre, indossare vestaglie o giacche bianche e pulite e deve

sempre presentarsi in condizioni di perfetta nettezza personale.
I titolari di laboratori di pasticceria hanno l'obbligo di vigilare sullo stato di pulizia del personale e di segnalare subito all'Ufficio sanitario i nominativi di dipendenti che presentino manifestazioni di qualunque specie (foruncoli, ascessi, eczemi, arrossamenti, ecc.) sulla pelle o sulle mucose visibili.

I recipienti, le stoviglie ed i vari attrezzi impiegati nella produzione di pasticceria e dolci, devono essere di materiale inossidabile e sempre lavati, dopo l'uso, con soluzione detergente calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo.

Gli stampi ed i recipienti di rame devono essere perfettamente stagnati ed in buono stato di conservazione.

Le suppellettili devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Art. 264 - Indicazione della provenienza dei prodotti dolciari - Speciali cautele.

E' vietato porre in vendita o comunque tenere in deposito negli esercizi pubblici e commerciali (pasticcerie, bar, caffè, latterie, panifici, ecc.) generi di pasticceria fresca o secca, nonchè prodotti dolciari di qualunque specie di cui non sia possibile stabilire con certezza la provenienza.

A tal fine gli esercenti che vendono prodotti dolciari e di pasticceria, che non siano di loro fabbricazione diretta (che deve essere debitamente autorizzata a norma dell'art. 184 del presente Regolamento) devono sempre poter dimostrare la provenienza dei prodotti stessi (quando non siano contenuti in confezioni recanti la denominazione e la sede della ditta produttrice), esibendo uno speciale documento di origine (fattura commerciale, bolletta di spedizione, ecc.) sul quale devono essere indicati il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, la specie ed il quantitativo dei prodotti, nonchè il nome del compratore e la data di spedizione e di consegna.

L'obbligo di cui al comma precedente non sussiste per i prodotti (paste fresche, boeri, marrons-glacés e simili) che sono, pezzo per pezzo, confezionati in cestini (pirottini) od altri simili involucri recanti nome e indirizzo della ditta produttrice.

I prodotti di pasticceria a base di crema e di panna (bignés, cannelloni, krapfen e simili) devono sempre essere in istato di freschezza e di perfetta conservazione.

Le certosini e gli altri prodotti dolciari, non di pronto consumo, devono essere avvolti in cellophane o in altre analoghe confezioni protettive, recanti la denominazione e l'indirizzo della ditta produttrice. Il nome del venditore può essere eventualmente aggiunto alle suddette indicazioni, ma non può sostituirle.

I dolci a base di cioccolato, quali bonbons, boeri, baci, pralines e simili, nonché i confetti ed i marrons-glacés, devono, di massima, essere posti in vendita in confezioni chiuse recanti la denominazione e l'indirizzo del produttore. Quando siano posti in vendita sciolti e non portino indicazione della ditta produttrice impressa direttamente sui singoli prodotti, devono essere, pezzo per pezzo, contenuti in appositi cestini (pirottini) o avvolti in carta o in altre confezioni recanti ciascuna le suddette indicazioni.

A norma dell'art. 14 della legge 9.4.1931, n. 916, (56) la vendita di confetti, caramelle e biscotti allo stato sfuso, cioè sciolti, è consentita solamente a condizione che tali prodotti siano sempre confezionati in involucri su cui siano chiaramente indicati la denominazione, il produttore e gli ingredienti usati (art. 5 Legge 26.2.1963 n. 441) (57).

Art. 265 - Zucchero

E' proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto non derivato pienamente dalla canna da zucchero o dalla barbabietola. Lo zucchero raffinato deve essere completamente solubile in acqua e non contenere sostanze estranee organiche o minerali all'infuori di tracce di zuccheri riduttori.

Negli zuccheri non raffinati è tollerata una proporzione di zuccheri riduttori non superiore al 5%.

Art. 266 - Miele

Sotto il nome di miele non si deve mettere in commercio che il pu-

(56) Art. 264 - L'art. 14 della Legge 9.4.1931, n. 916, recita: "E' vietato porre in commercio prodotti di alimentazione dolcificata indicati con nomi di caramelle, biscotti e confetti che non portino impresso, in modo chiaro sui recipienti e sugli involti di qualunque genere in cui fossero contenuti, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione dei prodotti stessi. Ai contravventori alla disposizione del presente articolo si applica la pena stabilita nel 2° comma dell'art. 12", il quale recita: "Se sia omessa la sola dichiarazione sulle etichette, la pena dell'ammenda è da Lire 2.000 a Lire 40.000".

(57) L'art. 5 della Legge 26.2.1963, n. 441, recita: L'articolo 8 della legge 30.4.1962, n. 283, è sostituito dal seguente: "I prodotti alimentari e le bevande confezionate debbono riportare sulla confezione o su etichette appostevi, l'indicazione a caratteri leggibili ed indelebili, della denominazione del prodotto, nonché la indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato, e la indicazione della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, con la elencazione degli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento di cui all'articolo 23, ed infine il quantitativo netto in peso o volume. Il regolamento determinerà altresì l'elenco dei prodotti alimentari o delle bevande confezionate per i quali, oltre alle indicazioni di cui al comma precedente, dovrà essere riportata anche la data di confezionamento secondo le modalità da stabilirsi nel regolamento stesso. I prodotti alimentari o le bevande venduti sfusi debbono essere posti in vendita con l'indicazione degli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento di cui all'articolo 23. I contravventori sono puniti con l'ammenda da Lire 100.000 a Lire 500.000".

puro miele di ape senza alcuna mescolanza.

E' proibita la vendita di miele addizionato di acqua, zucchero, glucosio, melassa, destrina, saccarina o di altre sostanze organiche minerali o conservatrici.

E' proibita la vendita di miele alterato anche solo col riscaldamento, o naturalmente nocivo.

C A P O XII

Caffè, thè, cioccolato,
droghe e spezie

Art. 267 - Denominazione di caffè

E' vietato dare il nome di caffè o vendere con questa denominazione una sostanza in grana od in polvere non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè (*coffea arabica*).

Art. 268 - Qualità di caffè di cui è vietata la vendita

E' proibita la vendita del caffè:

- a) crudo e in grana avariato o colorato con sostanze nocive;
- b) torrefatto o macinato che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o con polvere estranea;
- c) che sia privato di tutto o in parte della caffeina, a meno che la modificazione subita non venga resa nota al compratore mediante cartelli ben visibili;
- d) in bevande con meno di gr. 21,10 per litro di estratto secco.

E' vietata la vendita di polvere di caffè esaurito.

Si ritiene esaurito il caffè quando l'estratto che se ne ottiene è inferiore ai gr. 24% (metodo Trillic).

Fermo restando il divieto di aggiungere acqua al caffè torrefatto allo scopo di aumentarne il peso, non potrà essere messo in vendita caffè contenente oltre il 15% di acqua o di altra sostanza per qualsiasi scopo.

Art. 269 - Torrefazione del caffè

Gli esercenti gli stabilimenti di torrefazione del caffè, che intendono impiegare sostanze estranee, devono farne preventiva denuncia al Medico provinciale indicando la sede dello stabilimento, l'entità presuntiva della lavorazione giornaliera, le sostanze impiegate e la quantità di esse in modo da riconoscerle e determinarle, nonché in quale modo essi intendono rendere noto all'acquirente, lo speciale trattamento subito dal caffè. E' consentito, nella torrefazione del caffè, l'impiego di olii di vaselina aventi i requisiti prescritti dalla F.U. in misura tale che il caffè torrefatto non contenga in peso più dello 0,5% dell'olio predetto (D.M. 19 febbraio 1927).

Art. 270 - Indicazioni per la vendita

Tutti coloro che vendono o detengono le apparecchiature per vendere caffè torrefatto con aggiunta di sostanze ammesse, sono tenuti a contrassegnare ciascuna partita posta in vendita con la

seguinte indicazione scritta a caratteri ben visibili: "caffè lavorato con . . . (denominazione della sostanza) nella proporzione . . . (indicazione della percentuale)".

Coloro, inoltre, che vendono o somministrano caffè lavorato, devono darne avviso ai clienti, con tabelle ben visibili, poste nei locali di consumo, dalle quali risulti l'impiego del caffè lavorato di cui al precedente comma.

Art. 5

Art. 271 - Succedanei

I succedanei del caffè e le miscele di questi con il caffè, non devono contenere sostanze nocive e possono essere messi in vendita solo con l'indicazione "surrogato di caffè" e con scritti indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione.

Tali indicazioni dovranno essere ripetute sui libri, fatture e polizze di carico.

Art.

Art. 272 - Caffè decaffeinato

E' vietata la vendita di caffè decaffeinato che contenga:

a) caffeina in proporzioni maggiori dello 0,15% di sostanza secca;

b) tracce di solventi usati per l'estrazione della caffeina.

Gli involucri ed i recipienti devono recare chiaramente impressa la dizione "caffè decaffeinato - caffeina non superiore allo 0,15% di sostanza secca".

Art.

Art. 273 - Obbligo di indicazioni da parte dell'esercente lo spaccio

E' fatto l'obbligo agli esercenti di caffè e bar, o di qualunque esercizio ove si spaccia caffè in bibita, di tenere esposto nell'esercizio stesso un cartello, ben visibile al pubblico, con la dicitura "caffè puro" oppure "caffè con surrogato" a seconda che per la preparazione venga adoperata polvere di puro caffè o polvere di surrogati di caffè.

Art. 2

Art. 274 - Thè - Requisiti

E' proibita la vendita di thè (foglia di *thea chinensis*) colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, di thè anche parzialmente esaurito od avariato, e la vendita con nome

di thè, di foglie di altre piante.

La quantità di cenere del thè non deve essere minore del 3% nè maggiore del 7% e la quota insolubile degli acidi non deve superare l'1%.

Art. 275 - Cacao - Requisiti

Il nome di cacao è riservato ai semi dell'albero "Theobroma cacao" e al prodotto ottenuto con la torrefazione, modatura e macinazione dei semi stessi (Legge 30.4.1976, n. 351).

Art. 276 - Cacao in polvere

Il cacao in polvere non deve contenere più del 7% di cenere e quello solubile (cioè quello trattato con carbonati alcalini, con il vapore ed altri procedimenti) non più del 10%.

Il burro di cacao non deve essere inferiore al 20%, sia nel cacao in polvere che in quello solubile.

E' permessa la vendita del cacao in polvere mescolato con aromi e zucchero, quest'ultimo però in percentuale non maggiore del 65%.

Il cacao non deve contenere nè sostanze estranee alla composizione del prodotto, nè degli elementi della corteccia da seme.

Art. 277 - Cioccolato - Requisiti

Il nome di cioccolato è riservato ad un prodotto composto esclusivamente di cacao e zucchero, quest'ultimo in percentuale non superiore al 65% con o senza aggiunta di burro, di cacao o di aromi.

La percentuale del burro di cacao non deve essere inferiore al 6%.

E' tollerata la presenza di zuccheri diversi dal saccarosio, purchè in misura non eccedente del 5% della quantità di zucchero impiegato.

Art. 278 - Cioccolato con aggiunta di sostanze diverse

Il cioccolato confezionato con aggiunta di sostanze diverse da quelle in cui all'articolo precedente, deve recare la denominazione che indichi la natura dei costituenti, ad es.: cioccolato al latte, alla

nocciola, alla mandorla, al liquore, al caffè e simili.

Il cioccolato al biscotto è permesso, purchè il biscotto sia intero o in pezzi. A questi tipi di cioccolato è permesso di aggiungere, oltre l'indicazione prescritta, anche denominazioni di fantasia per i soli pezzi di peso non superiore ai 20 grammi, ed è tollerato di non portare la denominazione suddetta.

Art. 279 - Indicazioni delle pezzature di cioccolato

Tutte le pezzature di cioccolato e surrogati di peso superiore ai 20 grammi dovranno portare ben chiari sugli involucri e sulle etichette l'indicazione del peso netto, il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione.

Se il cioccolato è venduto nudo, il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione devono essere impressi chiaramente sul prodotto stesso.

Art. 280 - Surrogato

Sotto il nome di surrogato di cioccolato deve essere venduto il cioccolato preparato con aggiunta di qualsiasi farina di fecola, di sostanze grasse diverse dal burro, di cacao, di arachidi e di altri semi oleosi che non siano le noci, le nocciole, le mandorle e gli altri zuccheri diversi dal saccarosio.

Il nome di surrogato dovrà essere stampato a caratteri ben visibili sul prodotto e sulle etichette.

Art. 281 - Droghe e spezie

E' vietato vendere droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, od in qualche modo alterate, falsificate o sofisticate.

Art. 282 - Spezie

Sotto il nome di spezie non possono essere vendute che miscele delle polveri delle seguenti droghe:

alloro, anice verde, anice stellato, calamo aromatico, cannella, cardamomo, coriandolo, cumino, finocchio, garofano, maggiorana, menta, noce moscata, origano, pepe, senape, timo, vaniglia, zafferano.

Art. 282 - Principali caratteristiche delle spezie sopra elencate.

ALLORO (Lauro) (Laurus nobilis) - Fam. Lauracee.

Habitat: Nella zona Mediterranea, spontanea e coltivato.

Parti impiegate: Frutti, foglie.

Principi attivi: Nei frutti: essenza (1%) ed olio grasso (30%)

Nelle foglie: essenza (1 - 3%)

Proprietà terapeutiche: per uso esterno: stimolante ed irritante locale, antisettico. Per uso interno; stimolante, aromatico, stomachico.

ANICE VERDE (Pimpinella anisum) - Fam. Umbrellifere.

Habitat: Spontanea in Grecia, Egitto, Asia Minore (Siria). Coltivata in Italia.

Parti impiegate: i frutti (diachenii), impropriamente detti semi.

Principi attivi: Olio essenziale (1,5 - 6%) costituito, in gran parte, da anetolo (80 - 90%), metilcavicolo, cimenè, acido anisico e aldeide anisica, un chetone. Inoltre olio fisso (3 - 4%), mucillagine, materie resinose e pectiche, colina, zucchero, amido.

Proprietà terapeutiche: stomachico, stimolante l'apparato digestivo (ipopepsie), antispasmodico, carminativo.

Controindicato nelle dispepsie o coliche conseguenti ad irritazione delle mucose. Brevemente espettorante. Ha incostante azione diuretica.

ANICE STELLATO (Illicium verum) - Fam. Magnoliacee.

Habitat: Originario della Cocincina e della Cina e coltivato in Giappone, nelle Filippine e in diversi paesi dell'Asia.

Parti impiegate: il frutto.

Principi attivi: olio essenziale con anetolo, eugenolo (tracce), d - alfa - pinenè, p-cimene, alfa e beta fellandrene, l-limonenè, del-

ta-carene, dipentene, alfa-terpineolo, metilcavicolo, farnesolo, safrolo, l-bisabolene, d-cadinene, fenculina, olio grasso, resina, tannino, acido chinico, saponine, glucosio, mucillagine.

Proprietà terapeutiche: stimolante, stomachico, antispasmodico, specialmente sotto forma di tintura, e carminativo. Impiegato nella medicina popolare come galattogogo e nella tecnica galenica, come estratto, tintura od alcoolaturo, quale correttivo dell'odore e del sapore. Particolarmente indicato come correttivo delle preparazioni contenenti la china o i sali dei suoi alcaloidi, il cui sapore amaro viene molto ben mascherato.

CALAMO AROMATICO (Acorus calamus) - Fam. Aracee.

Habitat: Asia, Europa temperata

Parti impiegate: Rizoma, raccolto in autunno.

Principi attivi: Olio essenziale (1,5 - 3,5%) contenente eugenolo, terpeni, canfora, asarone, acorina, acoretina, colina; acido tannico, resina.

Proprietà terapeutiche: amaro aromatico, stomachico ed eupeptico. Impiegato anche come carminativo e antispasmodico.

CANNELLA (Cinnamomum). Tra le numerose qualità di cannella che si trovano in commercio due sole sono officinali e cioè la Cannella Ceylon e la Cannella della Cina.

— **CANNELLA CEYLON (Cinnamomum zeylanicum)** - Fam. Lauracee;

Habitat: spontanea a Ceylon e coltivata nelle Regioni tropicali.

Parti impiegate: la corteccia dei giovani rami è la più pregiata.

Principi attivi: Olio essenziale (1 - 4%) che contiene aldeide cinnamica (65 - 75%), eugenolo (4 - 12%), linalolo, acetato di linalile (che dà il profumo), furfurolo, safrolo,

fellandrene, metilcetone, tracce di esteri. La droga contiene inoltre amido, mucillaggine, tannino, materia colorante, ossalato di calcio, zucchero, mannite, resina.

Proprietà terapeutiche: aromatico, stimolante delle funzioni digerenti; carminativo, antispasmodico. Associata alla china ed al rabarbaro costituisce un buon tonico stomachico. La tintura si usa spesso come corrigente del sapore.

— CANNELLA DI CINA (*Cinnamomum Cassia*) - Fam. Lauracee.

Habitat: Cina, Cocincina, Arcipelago Malese, Giappone, Martinica, Ceylon.

Parti impiegate: la corteccia dei rami

Principi attivi: Olio essenziale (1 - 3%) che contiene aldeide cinnamica (75 - 85%), aldeide ortometilcumarica, acetato di cinnamile e acido cinnamico, mannitolo, mucillaggine, tannino, amido.

Proprietà terapeutiche: Come la Cannella Ceylon.

CARDAMONO (*Elettaria cardamomum*) - Fam. Zingiberacee.

Habitat: Spontanea e coltivata nel Malabar, India e Ceylon

Parti impiegate: i semi contenuti nelle casule (frutti).

Principi attivi: Olio essenziale (3 - 8%) che contiene cineolo (5 - 10%) terpinolo, acetato di terpinile, limonene.

Proprietà terapeutiche: stimolante aromatico. Si prescrive spesso come stomachico ed anche come carminativo nelle dispepsie croniche non infiammatorie, nelle forme atoniche con eruttazioni, flatulenze, ecc. Per lo più si associa con droghe analoghe come cannella, pepe, ecc.

CORIANDOLO (*coriandrum sativum*) - Fam. Umbrellifere.

Habitat: spontaneo nel Caucaso e nei Balcani; coltivato nell'Italia settentrionale e

centrale.

Parti impiegate: frutti (impropriamente detti semi)

Principi attivi: olio essenziale costituito per il 60 - 70% di linalolo o coriandrolo, geraniolo, paracimolo, pinene, terpinene, cimene, borneolo, dipentene, fellandrene, terpinolene, tannino, mucillaggine, acido malico, vitamina C.

Proprietà terapeutiche: carminativo, eccitante stomachico. Per lo più si associa a farmaci di azione analoga. Fa parte delle specie carminative. Aromatico.

CUMINO (*Cuminum cuminum*) - Fam. Umbrellifere.

Habitat: originario dell'Asia Centrale, coltivato in diverse regioni dell'Asia e dell'Africa e in vari Paesi del bacino Mediterraneo, in Sicilia (scarsamente) e particolarmente a Malta.

Principi attivi: Olio grasso (7%), resina (13%), olio essenziale. Il costituente principale dell'essenza è l'aldeide cuminica o cuminolo (30 - 50%), con odore forte e ripugnante di cimice, cimene, terpeni, alcool cuminico, acido cuminico (se da tempo spostato all'aria).

Proprietà terapeutiche: stimolante, stomachico, carminativo, indicato nelle forme dolorose gastro-intestinali, accompagnate da flatulenza ed eruttazioni. Sudorifero ed emmenagogo. Galattogeno. Usato frequentemente in veterinaria.

FINOCCHIO (*Foeniculum vulgare*) - Fam. Umbrellifere.

Habitat: Regione Mediterranea, frequente in Italia.

Parti impiegate: frutti (volgarmente semi), radici e foglie.

Principi attivi: olio essenziale che contiene anetolo (2 - 6%) nei frutti.

Proprietà terapeutiche: per uso interno come stomachico, carminativo, espettorante

analogo all'anice; gli si attribuiscono virtù galattofore; si adopera spesso come corrigente.

GAROFANO (Chiodi di) (*Carjophyllus aromaticus*) - Fam. Mjrtacee.

Habitat: Vegeta nelle Molucche, nelle Filippine, a Zanzibar, nelle Antille, Brasile, ecc.

Parti impiegate: Fiori (non sbocciati).

Principi attivi: olio essenziale (9 - 20%) contiene eugenolo.

Proprietà terapeutiche: per uso interno come antifermentativo e stimolante; in piccoli dosi, stomachico - aromatico, poco adoperato; per uso esterno come antisettico e antidontalgico. Se ne adopera la tintura o l'olio essenziale (per lo più in unione con cloroformio, acido fenico, ecc.), per introdurla nella cavità dei denti cariati.

MAGGIORANA (*Majorana hortensis*) - Fam. Labiate.

Habitat: Originaria dall'Asia Occidentale, Africa settentrionale. Regione mediterranea; coltivata negli orti e qua e là inselvaticata.

Parti impiegate: Foglie staccate dagli steli durante la fioritura (Maggiorana monda) o le sole brattee e calici (maggiorana bulla).

Principi attivi: olio essenziale (0,7 - 3,5%); acido tannico.

Proprietà terapeutiche: Ebbe fama di tonico-stomachico, di stimolante e diuretico. Ormai si usa di rado e per lo più associata con altre erbe aromatiche (timo, menta, ecc.).

MENTA (*mentha piperita*) - Fam. labiate.

Habitat: Coltivata in Inghilterra, Francia e Germania e su larga scala in Italia.

Parti impiegate: foglie; sommità fiorite.

Principi attivi: olio essenziale (0,5 - 1,5%) (annino, zucchero, resina. L'olio essenziale contiene mentolo (40 - 70%), mentone (10%), esteri (acetato, butirrato, valeria-

nato di mentile), cineolo e idrocarburi (terpene, imene, fellandrene, limonene) acido acetico e valerianico liberi.

Proprietà terapeutiche: stimolante che si avvicina molto agli antispasmodici; carminativo. Utile nelle affezioni nervose dello stomaco specialmente se con atonia; nelle coliche con meteorismo e nella dispepsia flatulenta. E' molto usata in misture analgetiche e come corrigente.

NOCE MOSCATA (*Mjristica fragrans*) - Fam. Miristicacee.

Habitat: spontanea alle Molucche e Filippine. Coltivata nelle Isole dell'Arcipelago indiano, nell'America tropicale, nel Brasile.

Parti impiegate: seme (privato del guscio e dell'arillo); arillo o macis.

Principi attivi: olio essenziale (8-15%) costituito da terpeni, principalmente pinene, canfene, dipentene, cimene (tracce), miristicolo, miristicina, eteri degli acidi formico, caprilico, acetico, olio grasso.

Proprietà terapeutiche: Si impiega di rado come stimolante e eupeptico, in polveri digestive o ricostituenti; o come carminativo in unione a farmaci analoghi, al carbone, a disinfettanti gastro-intestinali.

ORIGANO: (*origanum volgare*) - Fam. Labiate

Habitat: Europa, Asia Occidentale; comune in Italia

Parti impiegate: sommità fiorite.

Principi attivi: olio essenziale (0,15 - 0,40%) con una proporzione variabile di stearoptene;

Proprietà terapeutiche: tonico, stimolante nervino, stomachico, diuretico, emmenagogo (bagni) associato di solito ad altre erbe aromatiche: timo, salvia, ruta, camomilla, ecc. A forte dose è un eccitante cardiaco; esplica anche un'azione eccito-stupefacente, in quanto determina prima eccitazione, agitazione, iperestesia sensitivo-sensoriale, poi

depressione, con anestesia, stordimento, sonnolenza.

PEPE (*Piper cubeba*) - Fam. Piperacee

Habitat: spontaneo nell'Arcipelago indiano e coltivato in tutta l'Asia tropicale.

Parti impiegate: i frutti, raccolti prima della completa maturità.

Principi attivi: olio essenziale (10 - 18%); cubebina (2,5%, derivato della pirocatechina); acido cubebenico (1,7%);

Proprietà terapeutiche: diuretico, balsamico ed antisettico delle vie urinarie, si impiega come aromatico, stimolante.

SENAPE (*Sinapis nigra*) - Fam. crucifere

Habitat: Europa, Asia temperata, Africa del Nord, Eritrea. Spesso è coltivata.

Parti impiegate: semi.

Principi attivi: sinigrina o mironato di potassio (5,2%); mirrosina (1,7%) olio grasso (28%); un alcaloide (sinapina).

Proprietà terapeutiche: per uso esterno ha un'attività rubefacente e revulsiva. Per uso interno si usa per condimento: l'iperemia degli organi digerenti che provoca può, se moderata, riuscire utile nei processi digestivi.

TIMO (*Thymus vulgaris*) - Fam. Labiate.

Habitat: Bacino del Mediterraneo; comune in Italia.

Parti impiegate: Pianta intera, le foglie, sommità fiorite.

Principi attivi: olio essenziale con timolo, carvacrolo, borneolo e linalolo liberi o come esteri.

Proprietà terapeutiche: antispasmodico, balsamico e antisettico. Sottiforma di infuso o di sciroppo si usa, come tale, o, meglio, come veicolo di altri medicinali, nella cura della tosse in generale.

VANIGLIA (*Epidendron vanilla*) - Fam. Orchidacee.

Habitat: Spontanea nel Messico, America tropicale, Antille, Colombia, Perù, Venezuela. Coltivata in diverse Regioni tropicali.

Parti impiegate: Frutti (silique).

Principi attivi: La composizione della vaniglia può variare a seconda della provenienza. Contiene vanillina (0,6 - 3%), resina, grasso e cera. La droga fresca è priva di odore. Essa non contiene vanillina libera, ma alcuni eterosidi che per azioni di fermenti idrolizzanti ed ossidanti danno luogo a vanillina e ad altri composti profumati.

Proprietà terapeutiche: stimola le funzioni dell'apparato digerente ed associata ad altri farmaci, può essere usata nell'inappetenza e nell'atonìa gastro-intestinale. Come correttivo e aromatizzante trova vasto impiego in pasticceria, liquoreria, profumeria, ecc.

ZAFFERANO (*Crocus sativus autumnalis*) - Fam. Iridacee.

Habitat: Coltivato in Egitto, Arabia, Italia, Austria, Macedonia, Russia, Persia, Spagna, Francia.

Parti impiegate: Stimmi dei fiori.

Principi attivi: picrococina, eteroside amaro il cui aglucone si trasforma nell'aldeide safranale che costituisce la parte più importante dell'olio etereo contenuto nella droga nelle proporzioni dello 0,08%.

Proprietà terapeutiche: a piccole dosi fu vantato come stomachico, carminativo, antispasmodico e antisterico ed entrò perciò in varie preparazioni. Viene impiegato come eupeptico per le sue proprietà aromatiche. Fu usato come emmenagogo ed abortivo, sedativo ed espettorante. Le applicazioni mediche dello zafferano sono oggi assai rare: frequente ancora l'impiego come condimento.

Art. 283 - Zafferano

Il nome di "zafferano" è riservato alla parte apicale dello stilo (con gli stimmi) del "crocus sativus".

Art. 284 - Obblighi delle indicazioni

La denominazione "zafferano" deve essere segnata sugli imballaggi che lo contengono, nonché sulle fatture, sulle polizze di carico, nelle lettere di porto ed in ogni altro documento destinato a comprovare la vendita e la somministrazione.

Art. 285 - Obbligo di vendita in involucri sigillati

E' vietata la vendita e la somministrazione, sotto la denominazione di zafferano, di sostanze diverse da quelle cui spetta la denominazione di cui all'art. 283, sia in filamenti che in polvere, mescolato con una qualsiasi sostanza estranea.

Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati recanti, oltre alla indicazione prescritta dall'art. 284, quella del peso netto, del nome e della sede della ditta preparatrice.

Tale disposizione, non si applica allo zafferano venduto nelle farmacie a dosi terapeutiche.

CAPO XIII

Frutta, legumi, ortaggi e funghi

Art. 286 - Divieti di vendita

E' proibita la vendita di frutta, legumi, erbaggi e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici e comunque alterati.

E' inoltre proibita la vendita di patate o di altri tuberi germogliati, o che abbiano subito la congelazione o che siano affetti da malattie parassitarie, tali da renderli insalubri.

E' vietata altresì la vendita di frutta cotta a meno che non sia autorizzata da speciali permessi.

Le derrate in tali condizioni saranno subito sequestrate e disperse.

Art. 287 - Lavatura

E' vietata in ogni tempo la lavatura degli ortaggi e delle verdure in acque esposte ad inquinamento o comunque sospette di contenere materiali luridi, e in vicinanza degli sbocchi delle fognature e delle acque industriali.

Art. 288 - Ripari per frutta ed erbaggi

La frutta, i legumi, gli erbaggi e simili (specialmente quelli che si mangiano crudi) devono essere tenuti riparati con mezzi idonei dalla polvere e dalle mosche.

E' vietato il loro collocamento a terra o sulle strade o sui pavimenti dei negozi, spacci, mercati, luoghi di deposito o di vendita.

Art. 289 - Vendita di cocomeri

E' vietata la vendita dei cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati racchiusi entro vetrine e da queste estratti con apposita forchetta metallica. Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetro o di marmo.

I coltelli e gli altri strumenti ed apparecchi devono essere in ogni tempo puliti; vi sarà il prescritto recipiente metallico a chiusura automatica per i rifiuti. I cocomeri saranno in tutto riparati dalle mosche e dalla polvere, restando vietato il loro collocamento in terra.

I venditori dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dal Sindaco ed essere in possesso di regolare libretto sanitario.

Ai trasgressori verrà comminata una pena pecuniaria di L. 10.000 ed in caso di recidiva verrà revocata la licenza di esercizio.

I cocomeri non rispondenti ai requisiti igienici saranno sequestrati e distrutti.

Art. 290 - Concimazione degli ortaggi

E' vietato usare le materie estratte dai pozzi neri o dalle fognature o i concimi organici, per concimare ed annaffiare ortaggi. In conseguenza, è vietata l'introduzione e la vendita nel Comune degli ortaggi provenienti da località dove risulti che gli orti vengono irrigati o concimati con dette materie.

Art.

Art. 291 - Funghi

E' vietata la vendita ambulante o a domicilio dei funghi. Non si possono vendere funghi freschi che nell'apposito reparto del mercato e negli esercizi, dopo avere ottenuta apposita licenza dal Sindaco.

Tale licenza che avrà la durata di un anno, è strettamente personale e sarà concessa, previo parere dell'Ufficiale sanitario, subordinatamente al possesso, da parte del richiedente, della conoscenza pratica dei funghi di cui è abituale la vendita.

E' permessa solamente la vendita dei funghi sottoindicati:

<i>Nome scientifico</i>	<i>Nome volgare</i>	<i>Nome dialettale</i>
Amanita cesarea Scop.	Uovolo	Cocco
Boletus edulis Bull.	Porcino	Moreccio
Lactarius Deliciosus Linn.	Agarico delizioso	Rossella
Lactarius volemus fries.	Poveraccio giallo	Pinaccio
Pholiota aegerita Quell.	Piopparello	Pioppino

I rivenditori devono suddividere i funghi specie per specie prima della visita sanitaria ed indicarne, con apposito cartellino, la specie stessa.

I funghi saranno collocati in apposite ceste o cassette, distinte per ciascuna specie: nessuna partita potrà essere messa in vendita prima dell'ispezione sanitaria.

E' vietata la vendita dei funghi freschi ultramaturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, rammolliti da pioggia o comunque alterati e non interi.

E' vietata la vendita dei funghi secchi, preparati, se non appartengono alla specie dell'Amanita Cesarea (Uovolo o cocco) o del Boletus edulis (Porcino o moreccio) e se non sono in stato di ottima conservazione.

I funghi mescolati, anche se appartenenti a specie commestibili, verranno sequestrati e distrutti.

I recipienti e gli involucri di ogni genere contenenti funghi secchi o conservati devono riportare le generalità della ditta produttrice e la specie dei funghi contenuti. I funghi secchi saranno contenuti in

appositi sacchetti di carta trasparente e sigillati.
La coltivazione dei funghi, da destinarsi ad uso alimentare, è subordinata al possesso di speciale licenza, da rilasciarsi previo accertamento sanitario del luogo e delle modalità di coltura.

Art. 292 - Tartufi

I tartufi destinati al consumo devono appartenere ad uno dei seguenti generi o specie, rimanendo vietato il commercio di qualsiasi altro tipo:

- a) *tuber melanosporum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto;
- b) *tuber magnatum* Pico, detto volgarmente tartufo bianco del Piemonte o di Alba e tartufo bianco di Acqualagna;
- c) *tuber brumale* Vitt., detto volgarmente tartufo nero d'inverno o trifola nera;
- d) *tuber melanosporum* var. *moschatum* de Ferrj, detto volgarmente tartufo moscato;
- e) *tuber aestivum* Vitt., detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone;
- f) *tuber mesentericum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario o tartufo di Bagnoli;
- g) *terfezia leonis*.

Per la raccolta, la vendita al consumo e la lavorazione dei tartufi per la conservazione, devono essere osservate le disposizioni della legge 17.7.1970, n. 199.

CAPO XIV ^

Vino, aceto, birra, sciroppi, spiriti
e bevande alcoliche

Art. 293 - Mosti e vini - Produzione e commercio

Per la qualificazione e la denominazione dei mosti d'uva, dei vini, dei vini liquorosi e degli spumanti si fa richiamo alle norme contenute nel Capitolo I del D.P.R. 12.2.1965, n. 162, modificato con legge 9.10.1970, n. 739.

La produzione ed il commercio dei mosti e dei vini sono disciplinati dai Capitoli II e III del D.P.R. 12.2.1965, n. 162 e successive modificazioni, ai quali si fa richiamo per l'osservanza delle disposizioni in essi contenute.

Art. 294 - Vinacce, vinello ed aceto

Per la qualificazione delle vinacce, del vinello e dell'aceto saranno applicate le disposizioni dell'art. 3 e dell'art. 41 del citato D.P.R. 12.2.1965, n. 162. (58).

Art. 295 - Detenzione delle vinacce, produzione e commercio del vinello e dell'aceto.

Il D.P.R. 12.2.1965, n. 162, disciplina in modo completo la mate-

(58) Art. 294 - Gli artt. 3 e 41 del D.P.R. 12.2.1965, n. 162, recitano: Art. 3 - Per "vinaccia" si intende il complesso delle parti solide dell'uva fresca ammostata (detta anche vinaccia vergine) o vinificata (detta anche vinaccia fermentata) con o senza raspi.

Per "feccia" fresca di mosto o di vino si intende la massa che per separazione si ricava dai mosti, ovvero per travaso e filtrazione o centrifugazione si separa dai vini, privata delle eventuali vinacce e raspi.

Per "vinello" si intende il prodotto ottenuto dalla fermentazione delle vinacce vergini di uva fresca, macerata in acqua, o dall'esaurimento con acqua delle vinacce fermentate.

Per sopra torchiati o "ultra torchiati" di vinaccia e di feccia si intendono i liquidi ottenuti dalla sovrappressione dei rispettivi sottoprodotti, ed aventi, in relazione ai vini, composizione chimica e caratteri organolettici anomali.

Con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quelli per le finanze e per la sanità, saranno determinate le caratteristiche di composizione dei prodotti da considerare supertorchiati od ultratorchiati di vinaccia e di feccia anche distintamente, ove occorra, in relazione al vino della stessa zona di produzione.

Per "enocianina commerciale" si intende il complesso delle materie coloranti estratte dalle bucce di uva nera di "vitis vinifera" con soluzione idrosolforosa e successiva concentrazione sotto vuoto, oppure resa solida con trattamenti fisici.

Art. 41 - Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e dei vinelli che presenta:

a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a grammi 6 per cento millimetri;

b) un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 per cento in volume e che contiene qualsiasi altro elemento; sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità.

È vietato detenere, porre in vendita, vendere o comunque mettere in commercio aceto che all'analisi organolettica o chimica o microscopica risulti alterato per malattia o comunque avariato o difettoso per odori o sapori anomali, o infestato da parassiti.

È vietato detenere negli acetifici e nei locali annessi o intercomunicanti, anche attraverso cortili a qualunque uso destinati, prodotti alterati per agrio dolce o per girato o per fermentazione putrida.

Il divieto di cui al comma precedente si estende all'alcole, all'aceto di spirito, all'acido acetico, all'acido pirolegnoso, agli acidi minerali, all'acetilmetilcarbinolo ed a qualsiasi altra sostanza atta a sofisticare i vini, i vinelli e gli aceti.

È altresì vietato detenere aceto di spirito, acido acetico, acetilmetilcarbinolo e acido pirolegnoso negli stabilimenti in cui si preparano prodotti alimentari, nonché in qualsiasi locale in cui si detengono aceto o conserve alimentari all'aceto.

È vietata in ogni caso la distillazione dell'aceto.

ria riguardante la detenzione delle vinacce, la preparazione del vinello e dell'aceto ed il loro commercio.
Sono ivi riportate le relative norme e fatte presenti le sanzioni che detto decreto commina in caso di inosservanza.

Art. 296 - Birra

La denominazione "birra" è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica (con ceppi di *Saccaromyces Carlsbergensis* o di *Saccaromyces Cerevisiae*) dei mosti preparati con malto di orzo (anche torrefatto) ed acqua, amaricati con luppolo.
La disciplina igienica della produzione e del commercio della birra è regolamentata dalla Legge 16.8.1962, n. 1354, modificata con Legge 16.7.1974, n. 329 e con D.L. 3.7.1976, n. 454, convertito in Legge 10.8.1976, n. 556

Art. 297 - Sciroppi

Il nome "succo", "mosto" e simili di un dato frutto è riservato esclusivamente al liquido ottenuto per spremitura del frutto nominato, con o senza concentrazione.

Il nome di "sciroppo" seguito dalle indicazioni di un dato frutto, è riservato al prodotto ottenuto dalla mescolanza di succo o mosto, del frutto nominato, concentrato o non, con saccarosio o soluzione di saccarosio (R.D.L. 15.10.1925, n. 2033 e successive modificazioni).

Le denominazioni di fantasia derivanti dal nome di un frutto, quali "aranciata", "limonata", "succuva", "mostuva", e simili, equivalgono a denominazioni di "sciroppi" seguite dall'indicazione del frutto e costituiscono dichiarazione che gli sciroppi posti in vendita sotto la denominazione stessa, sono costituiti da succo o mosto, concentrati e non, del frutto, dal cui nome è derivata la denominazione di fantasia adoperata, con aggiunta di saccarosio.

Quando la denominazione adottata per uno sciroppo di frutta non sia derivata dal nome del frutto stesso, deve essere seguita dalla indicazione "sciroppo di ..." completata col nome del frutto.

Per gli sciroppi composti da soluzione di saccarosio con aggiunta di tinture od estratti ricavati da semi, cortecce e bucce, radici, foglie, fiori o altre parti di piante, la denominazione di fantasia adottata deve essere seguita dall'indicazione "sciroppo dell'estratto di ...", completata col nome della pianta.

I nomi di "bomba", "orzata", "cocco" e simili costituiscono deno-

minazione di fantasia e devono essere seguiti dalla indicazione "sciroppo di latte di mandorla" oppure "sciroppo di latte di cocco".

Le indicazioni di cui al presente articolo devono essere poste in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti contenenti gli sciroppi.

Art. 298 - Divieti relativi agli sciroppi

E' vietato produrre e detenere per la vendita, vendere o mettere comunque in commercio, sciroppi composti, in tutto o in parte, con essenze sintetiche o comunque non rispondenti alle definizioni di cui all'articolo precedente.

Nella preparazione degli sciroppi, escluso quello di cui al secondo comma del precedente articolo, è ammessa:

a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25 per cento della ricchezza zuccherina totale, e purchè lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione "contenente glucosio" oppure "sciroppo glucosato" da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;

b) l'aggiunta di sostanze coloranti, ritenute innocue a norma del R.D. 30.10.1924, n. 1938, destinate a ravvivare il colore, purchè sia posta sui recipienti, in modo chiaro e ben leggibile la indicazione "colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie". Questa disposizione non si applica ai succhi d'uva.

Ai succhi di frutta è permessa l'aggiunta di anidride solforosa in quantità non superiore a milligrammi 350 per ogni kg.

Art. 299 - Fabbricazione di bevande alcooliche

Nella fabbricazione delle bevande alcooliche è proibito l'impiego di sostanze e di essenze artificiali che contengano composti della serie piridica, cloroformio, acido cianidrico in dose nociva, esteri nitrosi, benzolo, cloruro di etile, bromuro di etile, aldeide salicilica, salicilato di metile, sostanze adoperate per denaturare gli alcoolici (olio di acetone, ecc.), materie coloranti proibite, acidi metallici, sali dannosi alla salute od altri prodotti riconosciuti tossici.

Art. 300 - Uso di essenze nelle bevande alcooliche

L'uso di ogni altra essenza naturale o artificiale non contemplata nel paragrafo precedente è permessa, purchè sia effettuata sotto

forma di soluzione alcoolica al 20% e nella produzione non superiore ad un grammo di essenza per litro di bevanda alcoolica.

Art. 301 - Divieto di impiego di alcool diverso da quello etilico

E' vietato importare, fabbricare, detenere per vendere o comunque mettere in commercio sostanze alimentari, liquori, altre bevande alcooliche, prodotti farmaceutici, essenze a qualunque uso destinate, prodotti per la cura e per la colorazione della pelle, dei capelli, delle unghie, dei denti e in generale destinati ad uso personale, che contengono etere amilico, alcool metilico od altri alcoli diversi dall'etilico.

Art. 302 - Tinture ed essenze

E' proibito vendere, con il nome di tintura ed essenza seguito dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita intieramente da quella designata col nome stesso.

Art. 303 - Divieto di fabbricazione e vendita di assenzio

Sono vietate la fabbricazione, l'importazione, la vendita di qualsiasi quantità ed il deposito per la vendita, del liquore denominato in commercio "assenzio".

Sono escluse da tale divieto le bevande che, avendo un contenuto alcoolico inferiore al 21% del volume, contengono infuso di essenzio come sostanza aromatica.