

- feriore a 6.500 unità di sostanza secca (Metodo Pollak);
- estratti di malto con potere diastatico non inferiore a 4.500 unità (Metodo Pollak);
- alfa amilasi e beta amilasi.

Le sostanze suindicate debbono essere poste in commercio in confezioni originali sigillate.

E' altresì consentita la spalmatura di pane normale con uno dei grassi previsti dall'art. seguente.

#### Art. 193 Pane speciale

Nella confezione di pani speciali è consentito l'impiego di burro, olio d'oliva (escluso l'olio di sansa di oliva rettificato), strutto, anche sotto forma di emulsionati, nonché latte, polvere di latte, mosto d'uva, zibibbo ed altre uve passe, fichi, olive, anice, origano, cumini, sesamo, malto, saccarosio, destrosio, zucca, miele, semi di lino.

Il pane <sup>speciale</sup> prodotto con l'aggiunta di uno <sup>o più</sup> degli ingredienti suindicati deve essere posto in commercio con la dicitura indicante

l'ingrediente o gli ingredienti aggiunti, elencati in ordine decrescente riferito a peso.

Il pane speciale per aggiunta di grassi deve contenere almeno il 4,5% di sostanza grassa totale riferita a sostanza secca; il pane speciale per aggiunta di malto deve contenere almeno il 7% di zuccheri riduttori, espressi in malto-sio, riferito a sostanza secca.

Il pane speciale deve essere tenuto nei locali di vendita in scaffalature separate, fornite di cartellini recanti la dicitura di cui al 2° comma del presente articolo.

Non sono ammessi ingredienti diversi da quelli indicati nel presente articolo.

E' vietata la vendita di pane speciale con la generica denominazione di pane "condito", "ingrassato", "migliorato".

Art. 194 Pane con farine diverse

I prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari diverse, anche se miscelate con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denominazione pane della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata.

Nella produzione dei tipi di pane di cui al precedente comma possono essere aggiunti gli ingredienti indicati nell'art. 193 nel rispetto delle medesime modalità.

Art. 195 Grissino

E' denominato "grissino" il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di pasta lievitata, preparata con farina di tipo 00 oppure 0, con o senza sale comune (cloruro di sodio).

E' consentita la produzione di grissini speciali con l'aggiunta degli ingredienti di cui al precedente art. 193, di glutine e di grassi alimentari industriali ammessi dalla legge.

I grissini speciali con aggiunta di malto, grassi e glutine, devono contenere rispettivamente non meno del 7% di zuccheri riduttori espressi in maltosio, non meno del 4,5% di sostanza grassa totale, non meno del 14% e non più del 16% di sostanze proteiche totali su sostanza secca.

I grissini devono essere posti in commercio con la denominazione; "Grissino tipo 0" - "Grissino tipo 00".

Quelli speciali, oltre alle denominazioni base suindica

te, devono riportare l'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti aggiunti, elencati in ordine decrescente riferito a peso.

Le indicazioni sopradette devono essere riportate sulle confezioni originali sigillate, ovvero sul contenitore con apposito cartellino in caso di vendita allo stato sfuso.

#### Art. 196 Spacci di vendita del pane

Il pane deve essere venduto a peso e solo negli esercizi la cui licenza di commercio riporti la voce "pane" in modo specifico, fatta eccezione per i soli grissini in confezioni originali sigillate.

Gli esercizi di vendita non annessi ai panifici sono tenuti a farsi rilasciare dai produttori una distinta per ogni quantitativo di pane fornito con l'indicazione della ditta produttrice, della data di consegna, del tipo e della quantità consegnata. Tali distinte devono essere tenute a disposizione degli organi di vigilanza fino ad esaurimento della pratita di pane cui si riferiscono.

Gli esercizi di cui sopra, inoltre, non possono rifornirsi contemporaneamente da più produttori per ciascuno dei tipi di pane di cui è consentita la produzione.

Gli esercizi dove si vende il pane promiscuamente ad altre "sostanze alimentari e bevande", devono disporre di apposite attrezzature per la vendita (banconi, scaffali, bilance, involucri, ecc.) distinte da quelle usate per gli altri generi, e possibilmente, di personale addetto a tale servizio.

#### Art. 197 Norme per la tenuta del pane negli spacci

E' vietato vendere o detenere per vendere pane alterato, sofisticato, infestato da parassiti animali o vegetali, mal lievitato, malcotto, ammuffito, inacidito.

Nei locali di vendita, il pane deve essere tenuto al riparo da qualunque contaminazione; i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti, scaffali, recipienti che permettano di tenerli separati, recanti ciascuno un cartello con l'indicazione del tipo e del prezzo relativi.

I venditori di pane devono provvedere anche, mediante opportuna disposizione del bancone e dei contenitori, a che gli acquirenti non possano toccare la merce posta in vendita; inoltre, devono esporre uno o più cartelli con l'indicazione del divieto di fare la cernita manuale del pane.

Il pane posto in commercio in condizioni non conformi a quanto stabilito dal presente regolamento o che all'esame organolettico presenti caratteristiche tali da far esprimere un giudizio di non commestibilità, se rinvenuto nel corso del servizio di vigilanza, deve essere sequestrato per essere distrutto su ordinanza motivata del Sindaco, a tutela della salute pubblica.

I prodotti simili al pane, ottenuti con farine diverse da quelle di frumento, anche se miscelate con sfarinati di grano, possono essere posti in vendita solo se negli spacci sono tenuti distinti in un apposito scomparto con un cartello che indichi il cereale impiegato o la miscela ed il prezzo.

#### Art. 198 Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'eser

cizio di vendita, a pubblici esercizi, a comunità, deve essere effettuato in recipienti lavabili e disinfettabili, muniti di coperchio a chiusura, ovvero con appositi furgoncini, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento e inquinamento, nel rispetto integrale delle disposizioni di cui all'art. 180 del presente regolamento.

Il pane, durante il trasporto, deve essere accompagnato dalla prescritta distinta di consegna, che deve essere esibita dal vettore a richiesta degli organi di vigilanza.

#### Art. 199 Divieto di vendita ambulante del pane

E' vietata la vendita ambulante del pane e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti, purchè vi siano le dovute garanzie,

E' altresì vietata la vendita ambulante delle "pizze", dei "panini imbottiti", dei "maritozzi", delle "ciambelle" ed affini.

La consegna del pane a domicilio è ammessa solo se effettuata in singoli quantitativi confezionati in sacchetti igienicamente idonei e preconfezionati nell'esercizio di vendita o di produzione.

Il pane proveniente da altre UUSLL è assoggettato a tutte le norme del presente regolamento.

#### Art. 200 Paste alimentari

Sono denominati "Pasta di semola di grano duro" e "Pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con:

a) semola di grano duro ed acqua potabile;

b) semolato di grano duro ed acqua potabile.

La pasta con impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, pr<sup>e</sup>ve di guscio, per un peso complessivo di almeno gr. 200 di uova per ogni kg. di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la denominazione di "pasta all'uovo".

E' consentita la produzione di paste alimentari fresche, anche con l'impiego di farine di grano tenero e di carne, con l'osservanza delle prescrizioni stabilite per le secche, salvo che per l'umidità e l'acidità che non deve superare i 6 gradi ovvero i 7 gradi se con aggiunta di carne.

La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche.

La pasta alimentare di cui al primo comma del presente articolo può essere prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

Tipo e denominazione	Umidità max %	Su cento parti di sostanza secca					
		Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate min	Acidità max
		min	max	min	max		
Pasta di semola di grano duro	12,50	0,70	0,90	0,20	0,45	10,50	4
Pasta di semolato di grano duro	12,50	0,90	1,20	--	0,85	11,50	5

La pasta alimentare di cui al secondo comma del presente articolo può essere prodotta soltanto nel tipo "pasta all'uovo" e deve avere le seguenti caratteristiche:

Umidità max %	Su cento parti di sostanza secca					
	Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate min	Acidità max
	min	max	min	max		
12,50	0,85	1,10	0,20	0,45	12,50	5

Inoltre, riferiti a cento parti di sostanza secca, l'estratto etereo, l'estratto alcolico e il contenuto dagli steroli non devono risultare inferiori rispettivamente a grammi 2,80, grammi 4,0 e grammi 0,15.

#### Art. 201 Confezioni per la vendita delle paste alimentari

Le paste secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma contenute in confezioni originali sigillate, del peso netto di gr. 100 o gr. 250 o gr. 500 o gr. 1.000 o multipli di mille, e solamente in tali confezioni devono essere consegnate al consumatore.

Gli impallaggi e gli involucri devono recare il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, con la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione della pasta, il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili.

Le denominazioni della pasta devono essere quelle di cui al precedente art. 200. E' vietato aggiungere altre denominazioni o qualificazioni o raffigurazioni, atte ad indurre in errore il consumatore. Per gli involucri di materiale trasparente è vietato l'uso di altro colore al di fuori del neutro.

Sugli involucri o recipienti contenenti paste alimentari deperibili debbono essere riportate, oltre alle altre indicazioni obbligatorie, anche il termine di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro il ....) e le modalità di conservazione.

Le paste alimentari fresche possono essere vendute allo stato sfuso: in tal caso tutte le indicazioni obbligatorie debbono essere riportate sul contenitore, idoneo a proteggere, con apposito cartellino.

#### Art. 202 Paste alimentari speciali

E' consentita la produzione di paste speciali per la aggiunta di vari ingredienti alimentari, prodotte esclusivamente con semola e poste in commercio con la denominazione: "pasta di semola di grano duro", seguita dalla specificazio-

ne degli ingredienti aggiunti in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso.

E' consentita la produzione di paste speciali secche e fresche con l'impiego dei sottoindicati ingredienti alimentari:

- a) spinaci;
- b) di spinaci disidratati in polvere;
- c) doppio e triplo concentrato di pomodoro;
- d) pomodoro disidratato in polvere;
- e) noce moscata.

Limitatamente al "ripieno", è consentita nella produzione di paste speciali e secche e fresche, l'impiego dei seguenti ingredienti alimentari:

- a) ortaggi freschi;
- b) ortaggi disidratati in polvere;
- c) carni bovine e suine fresche e preparate;
- d) carni fresche di volatili;
- e) formaggi e latticini;
- f) uova in guscio fresche, uova conservate, uova sgusciate ed essiccate;
- g) giallo d'uovo fresco, conservato, essiccato;
- h) albume congelato; essiccato (in polvere, cristallizzato, spray);
- i) olio e grassi alimentari;
- l) pane e grissini grattugiati;
- m) condimenti, droghe, spezie, aromi naturali;
- n) pesce fresco e preparato;
- o) funghi (*Boletus edulis*), funghi coltivati (*psalliota campestris*).

Le paste speciali fresche e secche il cui "ripieno" con tenga gli ingredienti di cui alle lettere f), g), h), non possono essere poste in commercio con denominazioni che facciano riferimento all'uovo.

Art. 203 <sup>alimento</sup> Paste speciali all'uovo

L'impiego delle uova nella preparazione dell'impasto delle paste speciali secche e fresche di cui ai commi 2° e 3° del precedente art. 202, deve essere effettuato con la osservanza delle prescrizioni di cui al 2° e 3° comma dello art. 200.

Le denominazioni delle paste speciali secche all'uovo sono:

"pasta di semola di grano duro all'uovo" seguita dalla elencazione degli ingredienti previsti dal 2° comma dell'art. 202 aggiunti all'impasto;

"pasta di semola di grano duro all'uovo con ripieno", seguita dalla elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 3° comma dell'art. 202 aggiunti al ripieno;

"pasta di semola di grano duro all'uovo", seguita dall'elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 2° comma dall'art. 202 aggiunti all'impasto e dalla indicazione "con ripieno", completata dalla elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 3° comma dell'art. 202 impiegati nella preparazione del ripieno.

La denominazione delle paste speciali fresche all'uovo,

"pasta speciale di semola di grano duro all'uovo";

"pasta speciale fresca di farina di grano tenero all'uovo";

uovo";

"pasta speciale fresca di farina di grano tenero e semola o semolato di grano duro all'uovo";

seguite dalle indicazioni di cui al comma precedente.

#### Art. 204 Paste speciali secche

Per le sole paste speciali secche è consentito l'impiego di malto, glutine fresco, e glutine secco.

Le paste speciali secche con aggiunta di malto debbono avere un contenuto in zuccheri riducenti non inferiore al 10% e debbono essere poste in commercio con la denominazione: "pasta di semola di grano duro con malto".

Le paste speciali secche con aggiunta di glutine debbono contenere non meno del 15% e non più del 20% di sostanze proteiche totali su sostanza secca e debbono essere poste in commercio con la denominazione: "pasta di semola di grano duro con glutine".

#### Art. 205 Paste alimentari non idonee all'alimentazione umana

E' vietato vendere o detenere per vendere pasta con caratteristiche diverse da quelle stabilite dal presente regolamento, ovvero che sia alterata, adulterata, sofisticata, infestata da parassiti animali o vegetali, ovvero con caratteri organolettici tali da far esprimere un giudizio di "non commestibilità".

La pasta posta in vendita in confezioni o con modalità non conformi agli artt. che precedono, ovvero nelle condizioni indicate al primo comma del presente articolo, deve essere sequestrata per essere distrutta su ordinanza motivata.

del Sindaco, a tutela della salute pubblica, ovvero destinata all'alimentazione degli animali.

Art. 206 Esercizi di macinazione, panificazione e pastificazione - Depositi e spacci di vendita di cereali, sfarinati, pane e pasta

Gli esercizi di macinazione, panificazione e pastificazione, nonché i depositi e gli esercizi di vendita di cereali, sfarinati, pane e pasta, devono essere rispondenti ai requisiti generali di cui agli artt. 163, 164, 165, 166, 170, 171 del presente regolamento.

Gli ingredienti alimentari consentiti per le produzioni speciali di facile deperibilità <sup>ed alterabilità</sup> a temperatura ambiente, devono essere conservati in frigorifero a temperatura non superiore a  $+3^{\circ}\text{C}$ . Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

Gli sfarinati debbono essere sempre posti su apposito tavolato atto ad evitare il contatto diretto con il pavimento e con i muri, anche se contenuti in sacchi o altri contenitori; nei panifici e pastifici gli sfarinati devono essere, possibilmente, tenuti in un locale apposito.

E' vietato deporre pane e pasta in luoghi diversi da quelli di produzione, deposito e vendita, nei quali, peraltro, dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie ad evitare l'insudiciamento e l'inquinamento.

E' vietato usare macchine o apparecchiature che possano contenere sostanze nocive agli sfarinati per le materie di cui sono fatte o con cui sono state riparate.

Per la attivazione degli esercizi di cui al 1° comma del presente articolo e per il personale addetto, si appli-

cano integralmente le disposizioni di cui agli artt. 162 e 172 del presente regolamento.

Art. 207; Mais

E' vietato tenere o porre in vendita o immettere al consumo, sotto qualsiasi forma, granoturco immaturo, non ben essiccato, ammuffito, o in qualsiasi altro modo alterato o guasto, sia in grani che in farina, ovvero prodotti ottenuti dalla farina che si presentino comunque deteriorati.

Quantitativi di granoturco o di farina o di loro derivati rinvenuti nel corso del servizio di vigilanza con i caratteri suindicati devono essere sequestrati per essere distrutti su ordinanza motivata del Sindaco a tutela della salute pubblica, ovvero destinati alla alimentazione degli animali.

Art. 208 Riso

Il nome RISO è riservato al prodotto della lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura. Il riso si distingue nei seguenti gruppi:

"comune o originario" - "semifino" - "fino" - "superfino".

E' vietato immettere al consumo per l'alimentazione umana:

- a) miscele di risi superfini, fini, semifini, comuni e originari;
- b) miscele di varietà appartenenti ai gruppi: superfino, fino o semifino;
- c) riso comune alterato, tale da non essere atto all'alimentazione umana;

- d) col nome "riso" il risetto, anche se contenente riso nella misura del 70%;
- e) riso con percentuale di rottura superiore al 12%.

E' consentita la vendita di miscele di varietà appartenenti ai gruppi di cui al 1° comma del presente articolo, purchè vendute con la sola indicazione di "riso" comune sottotipo" o "riso originario sottotipo", indicazione da ripetersi sulle confezioni e sui cartellini con caratteri ben visibili, e del "risetto", purchè dichiarato sulle confezioni e sui cartellini.

Si intende destinato all'alimentazione umana quel riso che non porti la dicitura "non atto all'alimentazione umana" sui cartellini e sugli involucri apposta in modo ben visibile con caratteri di dimensioni non inferiori a 2 cm.

E' consentita la denominazione di "Riso Extra" per quei risi con difetti di impurità non superiore ad un terzo delle tolleranze ammesse e con un limite di rottura non superiore all'1,5% in peso.

#### Art. 209 Trattamenti del riso

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti fisici o chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o alterarne la composizione naturale.

Sono consentiti i trattamenti per la lavorazione a camolino, con uso di olii vegetali e commestibili e di olii di vasellina inodori e incolori per la lavorazione, a brillato con glucosio e talco.

Sono pure consentiti i trattamenti tipo "parboiled" con "verto" o simili, diretti a conservare al riso le sue proprie

tà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento, e i trattamenti tipo "oneminute" a "riso soffiato" e quelli tendenti ad ottenere l'arricchimento o la vitaminizzazione del riso.

Art. 210 Confezioni per la vendita del riso

Chiunque mette in commercio il riso, deve confezionarlo in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. I sigilli devono essere tali che, a seguito dalla apertura, siano resi inservibili.

Su apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballaggio devono essere indicati, con caratteri ben leggibili di formato non inferiore al centimetro, il gruppo di appartenenza e la varietà. Non sono ammesse denominazioni di fantasia o indicazioni o raffigurazioni tali da indurre in errore l'acquirente.

Possono essere immessi al consumo risi con tolleranze superiori a quelle ammesse, i risi ibridi o derivati da risi imperfetti, purchè sulla confezione sia riportata l'indicazione "riso sottotipo", con caratteri di dimensioni non inferiori a quelli delle altre diciture e la percentuale di rottura.

E' pure consentita la vendita di riso con percentuale di grane striate rosse superiori ai limiti di tolleranza, purchè alle indicazioni obbligatorie e con gli stessi caratteri sia aggiunto il termine "OSTIGLIATO".

Il riso in vendita al dettaglio sfuso deve essere presentato con apposito cartello dal quale risulti; il prezzo, il gruppo di appartenenza, la varietà e tutte le altre even-

tuali indicazioni obbligatorie.

Art. 211 Riso non idoneo alla alimentazione umana

Il riso posto in vendita in confezione o con modalità non conformi agli articoli che precedono, ovvero ammuffito, invaso da parassiti, o che comunque si presenti all'esame organoleptico non commestibile, deve essere sequestrato per essere distrutto su ordinanza motivata del Sindaco, a tutela della salute pubblica, ovvero destinato alla alimentazione degli animali.

## Titolo VII - Capo IV

## GRASSI ANIMALI E VEGETALI - OLI VEGETALI

Art. 212 Grassi animali e vegetali, oli vegetali non idonei all'alimentazione

E' vietato vendere grassi animali e vegetali ed oli vegetali che non siano in possesso di buoni caratteri organolettici o che siano in cattivo stato di conservazione o la cui composizione non corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti al consumatore.

E' vietata la vendita a scopo alimentare dei grassi animali e vegetali ed oli vegetali irranciditi o altrimenti alterati, di consistenza, colore, odore e sapore anormali, nonché di quelli sofisticati con sostanze nocive o che ne diminuiscono il potere alimentare.

E' vietata la vendita a scopo alimentare di grassi provenienti da animali affetti da malattie infettive.

I grassi animali e vegetali e gli oli vegetali posti in vendita nelle condizioni di cui sopra, devono essere sequestrati per essere distrutti su ordinanza motivata del Sindaco, a tutela della salute pubblica, ovvero destinati alla alimentazione degli animali.

Art. 213 Strutto - Lardo

La denominazione "STRUTTO" é riservata esclusivamente al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale: sugna, grasso d'ossa, grasso spoglio.

E' vietato fabbricare, porre in vendita, immettere al consumo, strutto contenente:

- a) grassi diversi da quelli del maiale;
- b) acqua in proporzione superiore all'1%
- c) sostanza estranea di qualsiasi natura, fatta eccezione per il sale comune (cloruro sodico).

E' vietato porre in vendita o immettere al consumo lardo suino o sugna irranciditi o comunque alterati o che contengano sostanze estranee di qualsiasi natura, fatta eccezione per il sale comune (cloruro sodico).

#### Art. 214 Burro

La denominazione "BURRO" é riservata unicamente al prodotto della lavorazione del grasso del latte di vacca.

Il burro destinato al consumo diretto o alle industrie alimentari, comprese le dolciarie, deve avere un contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%.

E' vietato produrre, detenere per vendere, immettere al consumo burro:

- a) non corrispondente alla definizione di cui al comma precedente;
- b) non proveniente da latte conforme alle disposizioni sanitarie;
- c) contenente materie estranee alla composizione del latte e della crema di latte di provenienza;
- d) contenente agenti conservativi diversi dall'acido sorbico purché nella quantità massima di 500 mg/Kg. e purché dichiarato sulla confezione, e del sale comune (cloruro sodico);
- e) che all'esame organolettico e chimico risulta rancido, insudiciato o comunque alterato;
- f) colorato con sostanze non consentite.

Art. 216 Divieti e garanzie della genuinità del burro .

E' vietata:

- a) la detenzione di qualsiasi grasso non derivato dal latte nei caseifici, burrifici, cremerie e comunque nei locali di lavorazione o confezione del burro e locali annessi;
- b) la detenzione di apparecchi atti alla manipolazione del burro o di altri grassi nei locali di deposito o di vendita del burro, ubicati fuori dai caseifici, burrifici, cremerie e latterie;
- c) la detenzione del burro nelle fabbriche di margarina o di grassi idrogenati e locali annessi.

Nei locali di deposito all'ingrosso possono essere detenuti sia la margarina ed i grassi idrogenati alimentari, che il burro ed altri grassi alimentari naturali, purché gli uni e gli altri prodotti siano già confezionati a norma di legge per il consumo diretto.

Art. 217 Olio di oliva

Il nome "OLIO" o "OLIO D'OLIVA" é riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura.

Sono oli di oliva commestibili quelli che contengono non più del 4% di acidità espressa in acido oleico e che all'esame organolettico non rivelino odori disgustosi di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simile.

Le denominazioni prescritte per l'olio di oliva sono esclusivamente le seguenti:

"Olio extra vergine di oliva" - "Olio sopraffino vergine di oliva" - "Olio fino vergine di oliva" - "Olio vergine di

oliva " - "Olio di oliva rettificato" - " Olio di sansa di oliva rettificato" - " Olio di oliva" - "Olio di sansa e di oliva".

La denominazione ufficiale deve essere riportata sulla confezione con caratteri ben visibili, di altezza, grandezza e colore non meno evidenti delle altre indicazioni.

#### Art. 218 Olio di semi

Gli oli vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di "OLIO DI SEMI", seguita dalla indicazione della specie del seme oleoso. Se si tratta di miscele di oli prodotti da più specie di semi oleosi, la denominazione deve essere: " OLI DI SEMI VARI".

E' vietato preparare e smerciare miscele di oli di oliva con altri oli vegetali commestibili.

Gli oli di semi commestibili debbono essere raffinati, avere una acidità totale espressa in acido oleico non superiore allo 0,5%, essere addizionato con il 5% di olio di sesamo, non essere colorati artificialmente o contenere grassi naturalmente colorati o sostanze estranee, non essere rancidi.

#### Art. 219 Confezioni per la vendita di olio di oliva e olio di semi

Gli oli di oliva e gli oli di semi devono circolare solo confezionati in recipienti chiusi ed apribili mediante effrazione, o muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o sigla del produttore o confezionatore.

Sui recipienti devono risultare con caratteri indelebili, ben visibili la denominazione del prodotto, il volume o peso netto

to, il nome e cognome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore, la sede dello stabilimento.

Alle denominazioni regolamentari possono accompagnarsi solo eventuali nomi del produttore o marchi di fabbrica o nomi fantasia, che però non debbono ingenerare confusione o impressioni errate nell'acquirente.

Alle denominazioni ufficiali "Olio di semi" - "Olio di semi vari" non possono essere aggiunte indicazioni qualitative, come extra, superiore, purissimo, ecc.

Gli oli commestibili di oliva e di semi, fino a Kg. 5 o 5 litri, devono essere confezionati esclusivamente in recipienti nei quali siano contenuti litri o chilogrammi: 0,100 - 0,250 - 0,500 - 1,00 - 2,000 - 5,000.

Art. 220 Olio di oliva e olio di semi - Prescrizioni e divieti

Negli esercizi di vendita gli oli di semi devono essere venduti e tenuti esclusivamente in recipienti chiusi e sigillati secondo le norme del precedente articolo e recanti le indicazioni prescritte.

Nella vendita al minuto in forma ambulante, gli oli di oliva e gli oli di semi debbono essere sempre e solo in confezioni originali sigillate secondo le norme di cui al precedente articolo.

All'esterno degli esercizi di vendita devono essere apposte targhe indicanti il genere di olio venduto; la grandezza, il colore, i caratteri usati devono essere uguali sia per la targa indicante l'olio di oliva che per quella indicante l'olio di semi.

Sono considerati messi in vendita per uso commestibile

tutti gli oli di semi e gli oli d'oliva che si trovano nell'esercizio di vendita e tutti gli oli d'oliva confezionati ovunque si trovino.

E' vietato vendere, detenere per vendere, immettere al consumo oli privi delle caratteristiche di cui al precedente articolo o contenenti sostanze estranee o con composizione anomala o con caratteri organolettici alterati.

E' vietata la produzione e la vendita di oli di qualsiasi specie ottenuti con processi di esterificazione o di sintesi.

#### Art. 221 Margarina - Grasso Idrogenato

Con la denominazione generica ed obbligatoria di "margarina", si intendono le miscele ed emulsioni confezionate con grassi alimentari di origine animale o vegetale, diversi dal burro e dai grassi suini, contenenti più del 2% di umidità.

Con la denominazione generica ed obbligatoria di "grasso idrogenato" si intendono i grassi alimentari idrogenati diversi dal burro e dal grasso suino.

E' vietato fabbricare, detenere per vendere, immettere al consumo margarina con un grado di acidità superiore allo 1% espresso in acido oleico, o che sia rancida, ammuffita o comunque alterata, o che contenga grassi derivati dal latte, idrocarburi di origine minerale, materie coloranti o conservativi non ammesse, o che abbia meno dell'84% di sostanza grassa.

E' vietato fabbricare, detenere per vendere, immettere al consumo grassi idrogenati con un grado di acidità superiore all'1% espresso in acido oleico, o che contengano trac-

ce di catalizzatore, idrocarburi di origine minerale, materie coloranti di qualsiasi specie, che abbiano più del 2% di umidità, che siano rancidi, ammuffiti, o comunque alterati.

Art. 222 Confezioni per la vendita di margarina e grasso idrogenato

E' vietata la vendita di margarina o di grassi idrogenati al taglio. La margarina e i grassi idrogenati destinati al consumo debbono essere posti in vendita in panetti contenuti in rivestimenti chiusi con sigilli congegnati in modo che siano inservibili dopo l'apertura, del peso massimo rispettivamente di gr. 200 e di gr. 1.000.

Sull'involucro del panetto, in una delle facce maggiori, devono figurare, con caratteri indelebili e ben visibili le denominazioni ufficiali, l'indicazione del peso, del nome e cognome o della ragione sociale del produttore, del luogo di residenza e sede del medesimo.

Eventuali marchi o denominazioni di fantasia non devono far riferimento al latte ed ai suoi derivati, non devono essere tali da indurre l'acquirente in errore, devono essere di dimensioni inferiori e meno appariscenti delle denominazioni ufficiali.

Art. 223 Aggiunta di rivelatori

La margarina, i grassi idrogenati e i grassi alimentari solidi di origine animale o vegetale diversi dal burro e dai grassi suini devono essere addizionati all'atto della fabbricazione di olio di sesamo in quantità sufficiente a determinare la positività al metodo analitico Isidoro Pavolini.

La margarina destinata alla fabbricazione di prodotti alimentari presso stabilimenti industriali, laboratori artigianali, pasticcerie, ristoranti e alberghi, deve essere addizionata all'atto della fabbricazione di olio di sesamo nella quantità di cui al comma precedente e di fecola di patate in quantità non inferiore al 2 per mille.

I prodotti di provenienza estera devono giungere nel territorio nazionale già in possesso dei requisiti di cui sopra, fatta eccezione per gli olii concreti destinati alla fabbricazione della margarina per i quali può essere autorizzata dalla dogana l'aggiunta del rivelatore presso lo stabilimento di impiego, sotto vincolo di bollette di accompagnamento in recipienti sigillati dalla dogana, da custodire come tali fino all'arrivo del funzionario UTIF per l'aggiunta del rivelatore.

Art. 224 Olio di Colza o cavolo - Acido erucico

Negli oli, grassi e loro miscele destinati tal quali al consumo umano, negli alimenti composti o preparati con oli, grassi e loro miscele il contenuto in acido erucico, calcolato sul contenuto globale in acidi grassi nella fase grassa, non può superare il 5%.

Art. 225 Norme per gli esercizi di produzione, confezione, deposito, vendita dei grassi animali vegetali e degli oli vegetali

Gli esercizi di produzione, confezione, deposito, vendita di grassi animali, vegetali e degli oli vegetali ed il personale addetto sono soggetti alle disposizioni di cui al Titolo VII - Capo I del presente regolamento.

I locali dove si producono, si manipolano, si confezionano e si vendono la margarina ed i grassi idrogenati non devono comunicare in alcun modo con altri dove si produce o si manipola il burro.

Nei locali di deposito e di vendita della margarina, ubicati fuori delle fabbriche, non devono esistere apparecchi atti alla manipolazione di tale prodotto con il burro.

Negli stabilimenti di lavorazione degli oli è vietato tenere impianti di estereficazione, glicerina, sostanze chimiche di impiego non usuale nella raffinazione dell'olio e non autorizzata; è altresì vietata la lavorazione di oli ad uso industriale.

## Titolo VII - Capo V

## VACCHERIE - LATTE - FORMAGGI - LATTICINI - UOVA

## Art. 226 Vaccherie - Produzione e commercio del latte

La produzione ed il commercio del latte sono sottoposti a vigilanza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Veterinario della USL.

Chiunque intenda aprire una vaccheria o più in generale una stalla ove si produce latte o intende esercitare il commercio del latte, deve chiedere l'autorizzazione del Sindaco, che la concede sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica e il Servizio Veterinario della USL.

Le vaccherie devono avere le caratteristiche generali previste per le stalle all'art. 88 del presente regolamento adeguate, specie per quanto riguarda la manutenzione, allo uso speciale e delicato cui sono adibite; inoltre devono avere zoccolatura lavabile e disinfettabile alta ml. 1,50 e devono essere fornite di due locali separati tra loro e dalla stalla vera e propria, dove eseguire nel primo la mungitura e nel secondo la filtrazione - refrigerazione del latte, nelle migliori condizioni di pulizia. Questo secondo locale deve avere la zoccolatura alta ml. 1,50 e pavimento eseguito con materiale lavabile e disinfettabile, superficie di lavoro in marmo o in acciaio inossidabile, lavello in acciaio inossidabile, armadietto per la conservazione dello strumento necessario.

Gli animali lattiferi introdotti in vaccherie già autorizzate devono essere denunciati immediatamente al Servizio Veterinario della USL, che provvede ai dovuti accertamenti.

Il personale comunque addetto agli animali lattiferi, alle vaccherie, al trasporto, al commercio del latte, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal Sindaco e deve indossare una sopravveste bianca e un copricapo bianco, da tenersi sempre perfettamente puliti. Coloro che provvedono alla consegna a domicilio, in condizioni atmosferiche avverse, possono indossare sulla sopravveste bianca un altro capo di vestiario a protezione dal freddo e dalle intemperie.

Al personale si applicano tutte le norme di cui all'art. 172 del presente regolamento.

Art. 227 Latte proveniente da altre UUSSLL

L'introduzione del latte da altre UUSSLL è soggetta a preventiva autorizzazione del Sindaco, il quale la rilascia dietro presentazione del certificato redatto dal Servizio Veterinario della USL di provenienza, da rinnovarsi ogni mese, dal quale risulti l'età, la razza, lo stato di nutrizione e sanità degli animali, nonché la dichiarazione esplicita che questi non sono né affetti né sospetti di forme tubercolari e di lesioni alle ghiandole mammarie. Colui che introduce il latte, a richiesta dell'organo di vigilanza, deve essere in grado di mostrare l'autorizzazione.

Art. 228 Registro di stalla - Elenco produttori di latte

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 degli animali lattiferi,

- con particolare riferimento alla specie, alla razza ed al numero del marchio comprovante la subita visita veterinaria;
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e dell'eventuale vendita;
  - d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
  - e) le eventuali disposizioni impartite dal Servizio Veterinaria della USL in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame, nonché tutte le notizie riferentesi alla salute degli animali lattiferi, annotate a cura dell'organo di vigilanza.

Ogni trattamento immunizzante sugli animali lattiferi deve essere segnalato al Servizio Veterinario dell'USL. Quando trattasi di animali produttori di latte destinato al consumo diretto è vietata la inoculazione di vaccini vivi.

Il servizio Veterinario della USL deve tenere l'elenco aggiornato di tutti i produttori di latte esistenti nel territorio comunale.

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

#### Art. 229 Requisiti del latte

Il latte intero deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico compreso tra 1,029 e 1,034, alla temperatura di 15°C;
- b) grasso non inferiore al 3,50%;
- c) residuo secco magro non inferiore al 9%.

Sono consentite le produzioni e la vendita del latte scremato e parzialmente scremato, sottoposti a trattamento di pastorizzazione o sterilizzazione presso le centrali o centri latte regolarmente autorizzati.

Il latte parzialmente scremato deve contenere una percentuale di sostanza grassa non inferiore all'1,50% e non superiore all'4,80%.

Il latte scremato deve contenere sostanza grassa in quantità non superiore allo 0,30%.

Per il latte scremato e parzialmente scremato è obbligatoria la dichiarazione sulla etichetta della percentuale di sostanza grassa 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.

#### Art. 230 Divieti di vendita del latte

E' vietato raccogliere per qualsiasi fine, tenere in deposito, vendere o tenere per vendere, somministrare a qualsiasi titolo:

- a) latte che provenga da animali affetti da afta, tubercolosi, vaiuolo, carbonchio, pleuro polmonite essudativa, infezione setticemica, idrofobia, itterizia, dissenteria, malattie della mammella ed altre malattie capaci di alterare la natura del latte;
- b) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido, o con colore, odore e sapore anormale;
- c) il colostro;
- d) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione;

- e) latte sudicio o nel quale siano state trovate mosche;
- f) latte annacquato, sofisticato, anche con sostanze aggiunte allo scopo di facilitarne la conservazione, o per correggerne i difetti, adulterato, falsificato;
- g) il latte prodotto da animali non sottoposti a visita veterinaria;
- h) il latte prodotto da animali alimentati con foraggi velenosi, alterati, o capaci di dare al latte odore e sapore sgradevole.

Il latte trovato in una qualsiasi delle condizioni suin-  
dicate deve essere sequestrato e distrutto.

E' vietata la vendita del latte a domicilio dei produttori.

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

Quando si verifica un aborto epizootico tra gli animali ruminanti il Sindaco vieta, dietro segnalazione del Servizio Veterinario dell'USL la vendita del latte prodotto dal gruppo di animali ~~la~~ cui si è verificato l'aborto, e fino all'espletamento degli accertamenti del caso, in base al cui esito adotta il provvedimento definitivo.

#### Art. 231 Trasporto e vendita del latte

Tutti i recipienti destinati a venire a contatto con il latte devono essere di acciaio inossidabile o di vetro o di porcellana o di altro materiale idoneo, mantenuti sempre in perfetto stato di pulizia e di conservazione; essi inoltre devono avere chiusura ermetica idonea; sono sempre da escludere i tappi di sughero e di carta.

I recipienti di limitata capacità adibiti al trasporto del latte per la consegna alle centrali o ai centri di pastorizzazione o sterilizzazione, o agli esercizi di vendita, per la consegna a domicilio, oltre ai requisiti di cui sopra, devono avere una targa metallica inamovibile, con l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza.

I mezzi di trasporto devono essere autorizzati dal Sindaco secondo le modalità di cui all'art. 180 del presente regolamento.

Il trasporto del latte già confezionato in contenitori di modesta capacità deve essere eseguito con furgoncini a conveniente circolazione d'aria, portanti le generalità del produttore o venditore tenuti sempre in perfette condizioni di pulizia e manutenzione.

Le confezioni di latte sterilizzato, U.H.T., pastorizzato devono essere perfettamente sigillate e non mostrare mai infrazioni, anche se modeste, dell'involucro.

Le confezioni di latte sottoposte a trattamenti termici di risanamento, tali da non garantire la conservazione indefinita, devono riportare obbligatoriamente la data di confezionamento e di scadenza in caratteri ben visibile e indelebili.

Per il latte U.H.T. la validità è limitata a 90 gg. da quello del confezionamento. Per il latte pastorizzato la validità è limitata a 4 gg. da quello del confezionamento, purchè conservato a temperatura non superiore a +4°C.

Per il latte sterilizzato, oltre alle date di confezionamento, deve essere indicato: "da consumarsi preferibilmente entro il .....

Ai rivenditori che eseguano la consegna a domicilio è vietato travasare il latte da un recipiente all'altro e di lavare i recipienti lungo la via.

Le misure, che servono per la distribuzione del latte ai consumatori, devono essere bollate e mantenute in perfetto stato di pulizia; è proibito farne uso per bere il latte.

E' vietato lasciare incustoditi recipienti contenenti latte all'esterno degli esercizi di vendita, delle case, delle abitazioni, specie se trattasi di confezioni non sigillate. Detti recipienti devono essere sequestrati e il latte in essi contenuto distrutto.

Gli esercizi di vendita del latte (latterie) devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 162 del presente regolamento e ad essi si applicano le norme di cui al Titolo VII - Capo I del presente regolamento; inoltre devono essere dotati di un idoneo impianto frigorifero, mantenuto sempre in funzione, da cui il latte può essere estratto solo esclusivamente per la vendita; è vietato tenere il latte fuori dal frigorifero per qualsiasi altro motivo.

I venditori di latte sono tenuti a rifornirsi di latte esclusivamente presso i produttori autorizzati.

Negli esercizi di vendita del latte le confezioni, qualunque esse siano, non devono essere mai poggiate sul pavimento.

Art. 232 Produzione, trasporto e vendita della panna e dei formaggi

Per la produzione, il trasporto e la vendita della panna e dei formaggi si applicano tutte le norme già indi-

cate per il latte, nonchè le disposizioni generali di cui al Titolo VII - Capo I del presente regolamento.

Inoltre:

- a) E' proibito vendere panna inacidita, rencida, proveniente da latte non idoneo al consumo, contenente albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, grassi non derivati dal latte, sostanze conservatrici o comunque estranee, non pastorizzata, prodotta in esercizio non autorizzato, contenente grasso in percentuale inferiore al 15% in peso.
- b) Nei locali di vendita è obbligatorio esporre un cartello indicante che si vende panna pastorizzata e proveniente da produttore autorizzato.
- c) I formaggi freschi di produzione casalinga non possono essere comunque messi in commercio o somministrati nei ristoranti, trattorie, mense scolastiche, o aziendali, o di comunità, se non hanno subito una stagionatura di almeno 45 giorni, fatta eccezione della ricotta e della caciotta. La produzione e la vendita dei formaggi di produzione casalinga deve essere autorizzata dal Sindaco, su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Veterinario della USL.
- d) E' vietato vendere formaggi prodotti con latte non idoneo al consumo, in stato di eccessiva maturazione, in putrefazione, bacati o invasi da acari, ammuffiti, colorati.
- e) E' ammessa la vendita di formaggi preparati con materie grasse diverse da quelle del latte purchè dichiarate idonee al consumo.

- f) E' vietata la vendita ambulante della ricotta, della caciotta e di altri latticini freschi, siano essi di produzione casalinga, artigianale, industriale.
- g) E' vietata la vendita di latticini freschi i cui produttori non abbiano ottenuto l'autorizzazione sanitaria prescritta dal presente regolamento.

#### Art. 233 Uova

Con la denominazione "Uova" si intendono solo quelle in guscio di gallina; esse non possono essere messe in commercio mescolate con uova di altra specie animale.

Non possono essere messe in commercio "uova" che non siano state confezionate e classificate.

Sulle fascette dei grandi imballaggi o sulle confezioni dei piccoli imballaggi devono essere indicati:

- a) ragione sociale dell'azienda che ha classificato o fatto classificare le uova;
- b) il numero distintivo del centro di imballaggio;
- c) la categoria di qualità e peso;
- d) il numero di uova imballate;
- e) il numero indicante la settimana di imballaggio o la data per i piccoli imballaggi;
- f) l'indicazione della refrigerazione o del modo della conservazione.

Le uova espòste per la vendita devono essere presentate separatamente a seconda della categoria di qualità e di peso, chiaramente indicate unitamente al metodo di conservazione.

Si intendono "grandi imballaggi" quelli contenenti più di 30 uova e "piccoli imballaggi" quelli contenenti fino a

30 uova.

Le categorie di qualità sono contraddistinte con le lettere A - B - C.

Le uova appartenenti alle categorie A e B sono idonee per l'alimentazione umana; quelle appartenenti alla categoria C possono essere cedute solo alle imprese di sgusciatura e all'industria.

Le categorie di peso sono sette:

- 1° - 70 gr. e più;
- 2° - da meno 70 gr. a 65 gr.;
- 3° - da meno 65 gr. a 60 gr.;
- 4° - da meno 60 gr. a 55 gr.;
- 5° - da meno 55 gr. a 50 gr.;
- 6° - da meno 50 gr. a 45 gr.;
- 7° - meno di 45 gr. .

Sui piccoli imballaggi contenenti uova della categoria A e recanti la data dell'imballaggio, può essere apposta la dicitura "Extra" su apposita fascetta. La camera d'aria di queste uova deve avere una altezza inferiore ai 4 mm. al momento dell'imballaggio.

La fascetta deve essere rotta o eliminata al più tardi il settimo giorno successivo a quello dell'imballaggio.

Con esclusione delle uova classificate di categoria A - Extra, è ammessa la dicitura "uova di categorie di peso diverse" per piccoli imballaggi di non più di 12 uova a condizione che la categoria di peso sia stampigliata su ciascun uovo e che sull'imballaggio l'indicazione della categoria di peso sia sostituita da quella del peso netto totale.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi non si applicano alle uova cedute direttamente al consumatore per il suo bisogno personale dal produttore, sul luogo stesso di produzione, su un mercato pubblico locale, o tramite la vendita a domicilio, a condizione che le uova provengano dalla sua produzione, che non siano state imballate e che siano prive di qualsiasi indicazione relativa alle categorie di peso e qualità. Così pure non sono soggette alle disposizioni suindicate le uova diverse da quelle di gallina, purché dichiarato esplicitamente dal venditore.

Art. 234 Prodotti d'uovo

Gli stabilimenti di preparazione, confezionamento e deposito dei prodotti d'uovo sono soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 162 del presente regolamento.

Si intendono per prodotti d'uovo:

- 1) uova sgusciate, pastorizzate, congelate;
- 2) tuorlo pastorizzato congelato;
- 3) albume pastorizzato congelato;
- 4) uova pastorizzate in polvere;
- 5) albume pastorizzato cristallizzato.

Il rilascio della predetta autorizzazione é subordinato all'avvenuto accertamento delle caratteristiche dello stabilimento, che dovrà avere tutti i requisiti generali richiesti per qualunque esercizio adibito alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita somministrazione di sostanze alimentari e bevande ed inoltre dovrà essere dotato dell'attrezzatura idonea ad assicurare la pulizia e la disinfezione delle uova, di sgusciatrici, di pastorizzatori, di impianti frigoriferi, e di tutto quanto

altro necessario al ciclo di lavorazione.

In ogni caso i locali adibiti a deposito, lavaggio e disinfezione delle uova dovranno essere separati tra loro e dai locali ove si effettua la lavorazione ed il confezionamento.

Inoltre le operazioni di sgusciatura, pastorizzazione, confezionamento devono essere svolte con sufficiente separazione.

Devono essere previsti appositi locali per il deposito dei prodotti finiti.

Gli impianti devono essere mantenuti perfettamente puliti e sottoposti a scrupolosa bonifica (pulizia, disinfezione) ogni volta che si interrompa la lavorazione e, in ogni caso, alla fine della giornata lavorativa.

I rifiuti, compresi i gusci e le uova scartate, devono essere allontanati almeno una volta al giorno.

I gusci devono essere puliti e disinfettati prima della sgusciatura e devono essere vietate le tecniche di lavorazione che portino, in qualunque fase, alla commistione di gusci con il loro contenuto.

Possono essere destinate alla sgusciatura solo le uova integre o incrinata, ma a contenuto ben protetto, con esclusione di quelle rotte.

I prodotti d'uovo, subito dopo la sgusciatura devono essere pastorizzati, con un trattamento che garantisca la distruzione delle salmonelle e degli enterobatteri in genere e subito dopo refrigerati.

I prodotti d'uovo possono essere ottenuti anche da uova diverse da quelle di gallina (anitra), ma la lavorazione deve essere separata ed il prodotto finito deve indicare specificamente la specie di appartenenza.

Per quanto riguarda il personale addetto agli stabilimenti di cui sopra si applicano integralmente le disposizioni di cui all'art. 172 del presente regolamento.

I prodotti d'uovo se allo stato liquido devono essere conservati a temperatura non superiore ai 4°C., se congelati a temperatura non superiore a - 10° C.

Il trasporto dei prodotti d'uovo deve essere eseguito con mezzi isoterme in grado di assicurare le temperature suindicate.

I prodotti congelati devono essere scongelati immediatamente prima dell'uso, con rapidità e elevando il meno possibile la temperatura sopra 0° C..

I prodotti d'uovo devono essere conservati e immessi in commercio in confezioni originali sigillate sulle quali devono essere riportate non solo le indicazioni obbligatorie prescritte per qualsiasi alimento o bevanda, quanto anche il trattamento cui i prodotti sono stati sottoposti, una sigla di identificazione della partita e per le uova diverse da quelle di gallina la specie animale.

## Titolo VII - Capo VI

FRUTTA - VERDURA - ORTAGGI - FUNGHI - LEGUMI - TUBERI

Art. 235 Vendita di frutta, verdura, legumi, ortaggi, tuberi - Divieti

E' vietato vendere frutta, verdura, legumi, ortaggi e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici o comunque alterati.

E' vietato vendere patate o altri tuberi germoglianti o che abbiano subita la congelazione o che siano stati affetti da malattie parassitarie o che comunque mostrino segni di insalubrità.

E' vietato vendere altresì la frutta cotta.

Le derrate trovate nelle suddescritte condizioni nel caso del servizio di vigilanza, devono essere sequestrate ed eventualmente distrutte, secondo le direttive del Sindaco.

La frutta, le verdure, gli ortaggi, i legumi, i tuberi 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, anche se sistemati in cassette di legno o in altri contenitori.

Art. 236 Divieto vendita promiscua di frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi con altre sostanze alimentari e con bevande

E' vietata la vendita della frutta, verdura, ortaggi, funghi, <sup>legumi</sup> tuberi e simili allo stato sfuso, promiscuamente con

altre sostanze alimentari o con bevande'.

I prodotti di cui sopra debbono essere venduti in spacci appositi; ne é consentita la vendita promiscua con altre sostanze alimentari o con bevande solo se preconfezionati in sacchetti di carta o di plastica chiusi e posti su scaffalature separate.

Negli spacci di sostanze alimentari e bevande é consentita la vendita di prodotti di cui al 1° comma del presente articolo, allo stato sfuso, solo se provvisti di un locale separato<sup>o box</sup> e appositamente attrezzato ( scaffalature, bilancia, involucri, contenitori per i rifiuti) per detenerli e per venderli.

#### Art. 237 Cocomeri

La vendita ambulante dei cocomeri é subordinata ad autorizzazione del Sindaco su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, da rinnovare ogni anno.

E' vietata la vendita di cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non sia possibile attrezzare un posto di vendita comprendente:

- a) banco di vendita ricoperto con lastre di vetro o di marmo o di altro materiale liscio, non fessurabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
- b) vetrine per la conservazione delle fette al riparo dalla polvere, dalle mosche e da qualunque altra causa di insudiciamento. All'atto della vendita le fette devono essere estratte con apposita forchetta o pinza metallica o altro idoneo strumento;
- c) recipiente a chiusura con comando a pedale per la raccolta dei rifiuti;

d) acqua corrente potabile e lavello per la pulizia dei coltelli e degli altri strumenti usati, nonché dei cocomeri prima di essere tagliati.

E' ammessa la vendita ambulante dei cocomeri interi purché sia possibile tenerli al riparo dalle mosche, dalla polvere e da qualunque altra causa di insudiciamento; é vietato il loro collocamento a terra.

Il personale addetto alla vendita deve rispettare tutte le prescrizioni di cui all'art. 172 del presente regolamento.

Le norme del presente articolo si applicano anche ad altri frutti, quali, ad esempio, le noci di cocco.

Art. 238 Lavaggio, annaffiatura, concimazione di frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi e tuberi

E' vietata la lavatura della frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi e simili con acque esposte ad inquinamento per presenza di sbocchi di fogna o di scarichi industriali.

E' vietato usare liquami estratti dai pozzi neri o dalle fogne o materiale fecale per concimare e annaffiare i prodotti di cui al primo comma del presente articolo, specie per quanto riguarda i prodotti da consumare crudi.

Art. 239 Vendita di funghi e tartufi

E' vietata la vendita ambulante e a domicilio dei funghi e tartufi.

Non si possono vendere funghi freschi e tartufi che negli esercizi autorizzati. Il titolare dell'esercizio deve di mostrare di essere in possesso della conoscenza pratica dei funghi.

E' permessa la vendita dei funghi: Prataioli, Porcini, Ovoli, Ditelle, Creste di gallo, Spugnoli, tartufo e sue varietà, funghi coltivati.

Negli esercizi di vendita i funghi devono essere suddivi si specie per specie, indicate dai cartellini, ~~ciascuna~~ in apposito contenitore.

E' vietata la vendita di funghi freschi ultramaturi, vecchi coriacei, guasti, rammolliti o comunque alterati. E' vietata la vendita di funghi non interi o mescolati.

E' consentita la vendita dei funghi secchi, purché in stato di ottima conservazione e confezionati in involucri trasparenti con indicate le generalità della ditta confezionatrice e la specie contenuta.

## Titolo VII - Capo VII

## ARTICOLI DI PASTICCERIA DOLCIUMI GELATI GHIACCIO

Art. 249 Laboratori di pasticceria e di prodotti dolciari di qualsiasi specie

I laboratori di pasticceria di prodotti dolciari di qualsiasi specie, sia freschi che secchi, anche se annessi a bars, caffè, o simili, possono essere attivati solo dopo che il titolare abbia ottenuto l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 162 del presente regolamento. Essi devono rispondere ai requisiti di cui agli articoli 163, 164, 165, 166, 170, 171 del presente regolamento e debbono obbligatoriamente essere forniti di idonee attrezzature frigorifere, per la conservazione del latte, della panna, delle creme e dei prodotti finiti, e di ampie cappe di aspirazione e canne fumarie, integrate se necessario da mezzi meccanici, per lo smaltimento del fumo e degli odori, con i requisiti prescritti dagli artt. 70 e 144 del presente regolamento.

I recipienti, le stoviglie, ed i vari attrezzi impegnati nella fabbricazione dei prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, devono essere di materiale inossidabile e sempre lavati, dopo l'uso, con soluzione detergente calda, e risciacquati con acqua potabile. Gli stampi e i recipienti di rame devono essere perfettamente stagnati ed in perfetto stato di conservazione. Le suppellettili devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Al personale addetto si applicano tutte le disposizioni di cui all'art. 172 del presente regolamento. Per il trasporto dal luogo di produzione a quello di vendita o di consumo, devono

essere osservate le norme di cui all'art. 180 del presente regolamento.

Art. 250 Vendita degli articoli di pasticceria e di prodotti dolciari di qualsiasi specie

Negli esercizi di vendita o di consumo, gli articoli di pasticceria devono essere tenuti tutti in apposite vetrine di esposizione, al riparo da qualunque causa di insudiciamento o inquinamento, sia che siano freschi che secchi.

Gli acquirenti non devono per nessun motivo, toccare la merce esposta, e tantomeno possono fare la cernita manuale; il venditore preleverà di volta in volta l'articolo prescelto con apposite mollette di acciaio inossidabile, depositandolo sul tovagliolino di carta per consegnarlo all'acquirente.

E' vietato detenere e vendere prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, colorati con sostanze nocive, dolcificati con saccarina o con sostanze diverse dallo zucchero, contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate, o altre impurità, composti tossici.

E' vietato detenere e vendere prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, di cui non sia possibile stabilire con certezza la provenienza. Gli esercenti debbono essere sempre in grado di dimostrare la provenienza dei prodotti suindicati, quando non siano di loro produzione e quando non siano confezionati e muniti di etichetta sufficiente ad individuare l'origine.

E' vietato vendere o immettere al consumo gli articoli di pasticceria freschi preparati con latte, panna, crema ed affini

a distanza di oltre 12 ore dalla loro preparazione.

E' vietata la vendita ambulante degli articoli di pasticceria e dei prodotti dolciari di qualsiasi specie, sia freschi che secchi.

Art. 251 Pizze, pizzette, maritozzi, ciambelle, panini imbottiti, sandwiches, toasts

Le norme del presente regolamento ed in particolare gli artt. 249,250 si applicano pure a tutte le preparazioni note sotto il nome di "PIZZE" - "PIZZETTE" - "MARITOZZI" - "CIAMBELLE" - "PANINI IMBOTTITI" - "SANDWICHES" - "TOASTS" e simili, sia per quanto riguarda gli esercizi di produzione, preparazione, manipolazione, confezione, deposito, vendita, somministrazione, sia i mezzi e le modalità di trasporto, sia il personale addetto.

Art. 252 Gelati

Con il nome "Gelato di panna o di crema" non possono essere messi in commercio che gelati preparati usando crema formata esclusivamente di latte, saccarosio, uova, sostanze aromatiche ammesse.

Col nome di "GELATO DI CIOCCOLATO" non possono essere messi in commercio che gelati preparati usando latte, saccarosio e polvere di cioccolato o cacao.

I gelati di crema, panna e quelli in cui entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito, anche se in polvere o pastorizzato. E' consentito l'uso della panna solo se pastorizzata.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. E' vietato usare uova comunque conservate.

Le miscele devono essere portate e tenute a temperatura sufficiente per ottenere la distruzione dei germi patogeni e per ridurre la carica dei saprofiti e dei <sup>non</sup> patogeni, e quindi immediatamente gelificate.

Art. 253 Fabbricazione, conservazione, vendita dei gelati-  
cautele

Gli apparecchi, i recipienti, gli utensili comunque usati per la fabbricazione, conservazione, vendita, immissione al consumo dei gelati devono essere di acciaio inossidabile o di rame con stagnatura perfetta ed integra.

Le spatole metalliche ed i mestoli devono essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non venga mai a contatto con l'orlo dei recipienti e devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Il prelevamento del gelato deve compiersi in modo che la mano del venditore non venga mai a contatto col prodotto; è opportuno usare utensili muniti di *quarzolie*.

I gelati devono essere tenuti in apposito bancone frigorifero idoneo a conservarli alla temperatura costante di  $-10^{\circ}\text{C}$  ed al riparo da ogni contaminazione.

Tutti gli apparecchi ed utensili usati devono essere lavati con acqua di soda calda e risciacquati accuratamente con acqua a getto continuo; devono inoltre essere tenuti a riparo dalla polvere, dalle mosche e da qualsiasi altra fonte di contaminazione.

I coni, i cestini, le ostie, ecc. devono essere commestibili. E' consentito anche l'uso di altri recipienti purché conformi a quanto stabilito dagli artt. 181 e 182 del presente regolamento.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti, fino al momento dell'uso, al riparo da ogni causa di contaminazione.

Qualora la vendita dei gelati viene effettuata in promiscuità di esercizio con altri generi alimentari essa deve essere fatta con apposito bancone separato.

Art. 254 Autorizzazione sanitaria per la produzione, deposito, vendita, somministrazione dei gelati - Divieti

Agli esercizi di produzione, deposito, vendita, somministrazione di gelati al personale addetto, ai mezzi di trasporto, si applica<sup>no</sup> integralmente le norme di cui al Capo I del presente Titolo VII e ai precedenti artt. 249 e 250.

La produzione stagionale di gelati deve essere autorizzata ogni anno prima dell'inizio dell'attività.

Coloro che vendono gelato sfuso che non sia di produzione propria, devono sempre dimostrare la provenienza del medesimo, esibendo a richiesta, il certificato di origine. Pertanto che fabbrica gelato sfuso e lo consegna ad altri per la immissione al consumo, deve usare appositi bollettari a madre e figlia per il rilascio dei certificati, sui quali devono risultare la ditta preparatrice, la specie del gelato, il quantitativo, il nome del compratore, e la data di acquisto.

I gelati in confezioni originali sigillate devono recare l'indirizzo della ditta produttrice, la sua sede e gli ingredienti in ordine decrescente riferito al peso.

E' vietato preparare, produrre, confezionare gelati all'aperto o nelle pubbliche vie o in luoghi non autorizzati.

E' consentita la vendita ambulante dei gelati a condizione che la produzione sia stata effettuata in laboratori autorizzati e che il prodotto sia in razioni già confeziona-

te e sigillate all'origine recanti le dichiarazioni obbligatorie; inoltre il veicolo autorizzato, oltre ad avere i requisiti richiesti dall'art. 180 del presente regolamento, deve essere munito di impianto frigorifero tale da assicurare una temperatura costante di  $-15^{\circ}\text{C}$ .

La vendita ambulante di gelati di qualsiasi altra provenienza e confezione resta vietata.

#### Art. 255 Ghiaccio artificiale

Chiunque vuol produrre ghiaccio artificiale a scopo di vendita ad uso alimentare o chiunque vuole esercitare la vendita del medesimo deve essere munito dell'autorizzazione sanitaria e del libretto di idoneità sanitaria.

Il ghiaccio artificiale può essere fabbricato solo con acqua dell'acquedotto comunale, trattata in modo da essere garantita da qualsiasi alterazione o inquinamento, sia prima che durante la formazione del ghiaccio.

In caso di sospetto circa la salubrità dell'acqua o di qualunque altra inefficienza del ciclo di lavorazione, il Sindaco su proposta motivata del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL revoca l'autorizzazione fino a quando non saranno stati eliminati gli inconvenienti.

Il ghiaccio prodotto deve essere limpido, cristallino e trasparente e non deve contenere nel suo spessore paglia detriti vegetali o minerali terra o altre sostanze estranee e deve dare con la fusione acqua potabile.

#### Art. 256 Vendita e trasporto del ghiaccio artificiale

Il ghiaccio ad uso alimentare, negli spacci, deve essere tenuto in idonei contenitori senza interposizione di stracci

segatura o altro materiale che possa contaminarlo.

Il ghiaccio artificiale per uso industriale deve essere sempre tenuto separato sia nelle fabbriche, che nei depositi che negli spacci, da quello per uso alimentare, in locali, serbatoi, recipienti distinti, muniti di scritte che indichino la vera natura del ghiaccio.

I mezzi di trasporto del ghiaccio artificiale devono rispettare le norme di cui all'art. 180 del presente regolamento.

E' vietato trasportare sullo stesso mezzo ghiaccio per uso alimentare e per uso industriale.

E' consentita l'introduzione nella USL di ghiaccio artificiale prodotto in altre UUSLL purchè fabbricato in esercizi autorizzati ed accompagnati da certificati attestanti l'origine.

## Titolo VII - Capo VIII

## ALIMENTI SURGELATI

## Art. 257 Alimenti surgelati

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni originali sigillate ed etichettate che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non <sup>meno di</sup> 18°C sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

Sono compresi nella categoria degli alimenti surgelati i seguenti prodotti alimentari di origine vegetale o animale, allo stato naturale o comunque preparati, anche in composizione mista:

- 1) prodotti vegetali e loro derivati:
  - a) prodotti orticoli (ortaggi da radice, da tubero, da frutti, da semi, da foglia e da fiore);
  - b) prodotti cerealicoli;
  - c) prodotti frutticoli;
  - d) funghi eduli e tartufi;
- 2) prodotti carnei e loro derivati:
  - a) parti muscolari scheletriche con o senza annessi il grasso, le parti delle ossa, i tendini, i nervi e i vasi sanguigni naturalmente aderenti, lingue, cervelli, trippe, fegati, cuori, *di specie bovine, suine, ovine, caprine.*
  - b) prodotti avicunicoli ( polli, tacchini, faraone, oche, anitre, piccioni, privi di penne, di zampe, di testa, ed evisceranti; rigaglie di pollame; uova di gallina sgusciate; conigli privi di pelle, di zampe ed eviscerati);

- c) selvaggina (a penna priva di penne, di testa e eviscerata, lepri prive di pelle, di zampe ed eviscerate; parti muscolari scheletriche con o senza annessi il grasso, le parti delle ossa, i tendini, i nervi ed i vasi sanguigni naturalmente aderenti, lingue e cervelli di altri mammiferi);
- 3) prodotti delle pesca e loro derivati (pesci di acqua salata e di acqua dolce eviscerati; fatta eccezione per i pesci di piccolo taglio destinati alla frittura; crostacei, anfibi eviscerati, privi di testa e di pelle, molluschi cefalopodi, molluschi eduli ed altri frutti di mare);
- 4) prodotti di panetteria e paste alimentari (pane e prodotti da forno, <sup>parti alimentari</sup> anche speciali, fresche con o senza ripieno, paste lievitate e non lievitate per uso di cucina e di pasticceria);
- 5) prodotti lattiero-caseari (latte e preparazioni a base di latte; prodotti di caseificio);
- 6) prodotti della pasticceria;
- 7) alimenti preparati e/o precucinati di origine vegetale o animale, specialità gastronomiche;
- 8) prodotti dietetici.

#### Art. 258 Produzione degli alimenti surgelati

Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti di legge e devono essere in ogni caso sane, in buone condizioni igieniche, in stato di naturale freschezza; non devono aver subito processi di congelamento se non richiesti come trattamenti preliminari.

E' consentito l'impiego di prodotti che per la loro na

tura debbano necessariamente avere subito un precedente trattamento di conservazione quali prosciutto, insaccati, latte in polvere, estratti di carne; così pure la produzione di alimenti preparati e/o precucinati è ammesso l'impiego di prodotti ortofrutticoli ed ittici già precedentemente surgelati o congelati.

Le operazioni e i trattamenti preliminari devono essere effettuati nello stesso stabilimento di produzione, con la massima cura e nel più breve tempo possibile, sicchè il prodotto sia sottoposto al più presto al trattamento termico di congelazione rapida ed al confezionamento.

Trattamenti preliminari possono essere effettuati a bordo di navi se appositamente autorizzate.

Gli stabilimenti di produzione di alimenti surgelati devono in tutto corrispondere ai requisiti igienici di cui agli art. 163, 164, <sup>166, 170</sup> del presente regolamento e devono inoltre essere attrezzati in modo idoneo rispetto alla specifica attività svolta.

I depositi devono essere dotati di impianti frigoriferi in grado di assicurare ai prodotti una temperatura di  $-20^{\circ}\text{C}$  o temperature inferiori se necessario, in maniera continua e costante con minime fluttuazioni.

Le singole celle frigorifere devono essere munite di termometri registratori a registrazione continua, di cui deve essere assicurato il regolare funzionamento.

Chi intende attivare uno stabilimento di produzione e confezionamento di alimenti surgelati o per la sola produzione o il solo confezionamento è tenuto a ri-

chiedere ed ottenere l'autorizzazione del Sindaco, che la concede su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e/o del Servizio Veterinario dell'USL; non può essere rilasciata l'autorizzazione per il solo confezionamento dei prodotti carnei e loro derivati, nonchè per i prodotti dietetici.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere sottoposti al congelamento per una durata effettiva non superiore a quattro ore; per "durata effettiva di congelamento" si intende il tempo necessario per raffreddare l'alimento dalla sua temperatura iniziale all'atto della introduzione nell'apparecchio congelatore a quella di ultimazione del processo, minore o uguale a  $-18^{\circ}\text{C}$  secondo le intrinseche necessità del prodotto da surgelare; al termine del processo di sottrazione del calore ogni punto dell'alimento deve avere una temperatura uguale o inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

#### Art. 259 Etichettatura degli alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati devono riportare sulle confezioni o sulle etichette appostevi, in modo ben visibile, chiaramente leggibile e indelebile, le seguenti indicazioni:

- a) la specifica denominazione legale o in mancanza merceologica del prodotto o il nome consacrato da usi e consuetudini o una descrizione del prodotto, seguiti dall'aggettivo "surgelato";
- b) la massa nominale del prodotto espresso in grammi o chilogrammi; qualora il prodotto sia venduto al dettaglio ad unità di peso variabile in luogo della indicazione del peso netto può essere riportata l'in-

- dicazione "da vendersi a peso netto" e la tara;
- c) il termine minimo di conservazione espresso con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" seguita dalla data riferita almeno a mese ed anno, completato dalla indicazione "seguire le istruzioni relative alla conservazione del prodotto riportate sulla confezione";
- d) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto in funzione delle diverse possibili condizioni di conservazione domestica e cioè:
- scomparto con temperatura a  $-18^{\circ}\text{C}$  (tre stelle o quattro stelle): consumare preferibilmente entro la data di durabilità minima prevista;
  - scomparto con temperatura a  $-12^{\circ}\text{C}$  (due stelle): consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se antecedente;
  - scomparto con temperatura a  $-6^{\circ}\text{C}$  (una stella): consumare entro una settimana;
  - scomparto del ghiaccio: consumare entro tre giorni;
  - nel frigorifero: consumare entro un giorno dallo scongelamento;
- e) l'elenco degli ingredienti, nel caso di prodotti composti, in ordine ponderale decrescente riferito al momento della loro utilizzazione;
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- g) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento completata quando vengano indicati solo

gli estremi di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea dal nome o ragione sociale o marchio depositato del fabbricante o del confezionatore;

- h) le istruzioni per lo scongelamento o per il consumo con la precisazione che il prodotto stesso, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento ovvero entro altro diverso inferiore periodo espressamente indicato;
- i) l'indicazione per la identificazione dei lotti di fabbricazione della data di confezionamento in chiaro o in codice costituito da una lettera per l'anno, da una seconda lettera per il mese e dal numero corrispondente al giorno; il codice deve essere depositato presso la Regione territorialmente competente e presso il Ministero della Sanità; nel caso di prodotti di importazione solo presso il Ministero della Sanità per la successiva notifica alle Regioni.

Le indicazioni di cui alle lettere a), b) e c) devono figurare nello stesso campo visivo.

Le confezioni di carni surgelate debbono riportare a stampa sulla facciata esterna il bollo previsto dalla specifica normativa; le operazioni relative alla etichettatura in tal caso sono soggette a vigilanza del Veterinario che è responsabile della custodia delle confezioni e delle etichette tenute presso gli stabilimenti di produzione.

#### Art. 260 Vendita degli alimenti surgelati

La vendita al pubblico degli alimenti surgelati è

consentita a tutti gli esercizi commerciali di qualsiasi tipo e specializzazione merceologica che esercitano la vendita al pubblico di prodotti agricoli ed alimentari, comunque conservati, senza alcuna limitazione di rapporto alla gamma merceologica per la quale è stata loro concessa licenza di vendita.

Per ottenere la licenza di vendita per la voce "alimenti surgelati" il titolare dell'esercizio richiedente dovrà dimostrare di avere a disposizione locale di vendita e apparecchi frigoriferi idonei allo scopo.

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

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare <sup>durante</sup> i cicli di preparazione, conservazione, trasporto, distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità al gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;

Gli alimenti surgelati devono essere venduti nelle confezioni originali e non possono essere rimossi dalle apparecchiature frigorifere se non al momento della vendita e per lo stretto periodo di tempo richiesto dalla

stessa.

L'autorizzazione sanitaria per la vendita degli alimenti surgelati è rilasciata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e/o del Servizio Veterinario dell'USL.

**Art. 261 Requisiti dei locali di vendita e delle apparecchiature frigorifere**

I locali dove si effettua la vendita degli alimenti surgelati, oltre a rispondere ai requisiti generali di cui agli artt. 163 e 165 del presente regolamento, devono essere dotati di una apparecchiatura frigorifera atta a conservare gli alimenti stessi anche quando sono esposti per la vendita, collocata in modo da non essere esposta all'irraggiamento solare o altre sorgenti di calore.

Tale apparecchiatura è costituita da banchi o armadi chiusi, aventi cioè dispositivi di chiusura in materiale coibente incorporati ed inasportabili, ovvero da banchi o armadi aperti aventi cioè dispositivi di chiusura in materiale coibente non incorporati e asportabili; sia gli uni che gli altri devono essere idonei a mantenere tutti i prodotti, anche al piano di massimo carico dell'apparecchio, ad una temperatura non superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ . e a valori inferiori ove necessario.

I dispositivi di chiusura di cui al precedente comma devono essere impegnati obbligatoriamente durante le ore di non servizio, nel caso di disservizio delle apparecchiature frigorifere ed in mancanza di energia elettrica a qualsiasi causa imputabile.

Nel caso di disservizio delle apparecchiature frigorifere

tere, il responsabile dell'esercizio deve provvedere per la tempestiva riattivazione delle stesse ovvero all'immediato trasferimento degli alimenti surgelati in altra apparecchiatura frigorifera.

Nel caso di sospensione programmata dell'erogazione dell'energia elettrica, la chiusura dei banchi e armadi deve essere anticipata di almeno due ore, predisponendo nel contempo, il funzionamento dell'apparecchio <sup>fuori</sup> a regime massimo, sempre che non siano utilizzabili fonti alternative di energia elettrica.

Nel caso di interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica a qualsiasi causa imputabile trovano applicazione le tolleranze previste per il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate.

Nei periodi di interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica a qualsiasi causa imputabile ovvero di disservizio delle apparecchiature frigorifere, è vietato immettere o prelevare alimenti surgelati, salvo il trasferimento in altre apparecchiature frigorifere.

Per i banchi e gli armadi frigoriferi prodotti dopo il 10 aprile 1981 il fabbricante è tenuto a rilasciare e il responsabile dell'esercizio è tenuto ad avere una documentazione da cui risulti la loro idoneità al mantenimento delle condizioni di cui sopra, nonché le norme di uso e manutenzione e le istruzioni sulle condizioni ambientali necessarie al loro buon funzionamento e rendimento.

Gli apparecchi frigoriferi devono inoltre avere:

- una chiara indicazione all'interno della linea di massimo carico che non deve mai essere superata dagli elementi surgelati contenuti;

+ due termometri tarati, con bulbi protetti e disposti uno in corrispondenza del piano massimo di carico e l'altro a metà altezza nella zona di carico, con i quadranti posti sul frontale dell'apparecchio in posizione di immediata visibilità.

Art. 262 Trasporto degli alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati devono essere trasportati in condizioni tali che la temperatura in ogni punto del prodotto non sia mai superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ ., e a quella più bassa prescritta per particolari prodotti.

Se il trasporto riguarda alimenti esigenti temperature diverse, in ogni punto del prodotto richiedente il regime termico più basso deve essere assicurata una temperatura mai superiore al valore per esse stabilito.

Per raggiungere le finalità di cui ai commi precedenti, i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di alimenti surgelati devono avere:

- apposito generatore di freddo e protezione coibente onde consentire per tutta la durata del trasporto il mantenimento delle temperature dovute;
- dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone leggibili all'esterno, tanti quanti sono gli eventuali comparti di conservazione;
- se adibiti al trasporto per la distribuzione ai dettaglianti, essi devono avere apparecchiature idonee a ristabilire le temperature prescritte nel più breve tempo possibile dopo ogni operazione di scarico.

I veicoli e i contenitori di cui sopra sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, che é rilasciata dal Sindaco a richiesta degli interessati su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e/o del Servizio Veterinario della USL; l'autorizzazione ha validità biennale.

## Titolo VII - Capo IX

## ; ALIMENTI E BEVANDE DI GENERE DIVERSO

Art. 263 Estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, caffè, thé, cioccolato, droghe, spezie, camomilla, vino, aceto, spiriti, birra, sciroppi, bevande analcoliche, acque gassate, acque minerali

La produzione, la preparazione, la confezione, il deposito, il trasporto e l'immissione in commercio o al consumo, comunque effettuata, dagli estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, caffè, thé, cioccolato, droghe, spezie, camomilla, vino, aceto, spiriti, birra, sciroppi, bevande analcoliche, acque gassate, e acque minerali, sono sottoposte alle norme stabilite dalle leggi generali, nonché alle norme contenute negli speciali provvedimenti legislativi emanati per ciascuno dei prodotti suindicati e alle norme generali del presente regolamento di cui all'art. 161 e successivi.

E' comunque vietata l'immissione in commercio dei prodotti suindicati qualora non siano in confezioni originali sigillate, complete di etichetta sulla quale devono essere riportati tutti gli elementi atti a identificare la ditta produttrice, il luogo di produzione, il tipo di prodotto, la sua composizione, eccezion fatta dei casi in cui è ammessa la vendita allo stato naturale.

E' vietato produrre e comunque immettere al consumo sostanze alimentari e bevande indicate al primo comma del presente articolo contenente additivi chimici e materie coloranti non permesse dalla legge.

## Titolo VII - Capo X

## FITOFARMACI E PRESIDI DELLE DERRATE ALIMENTARI IMMAGAZZINATE

## Art. 264 Presidi sanitari

Sono sottoposti a vigilanza sanitaria come presidi sanitari i fitofarmaci ed i presidi delle derrate alimentari immagazzinate pronti all'impiego, cioè che possono essere utilizzati allo stato in cui si trovano all'atto della vendita, ovvero dopo diluizione, soluzione, addizione ad esche e simili.

Per presidi sanitari si intendono:

- a) i prodotti destinati a combattere gli organismi animali e vegetali, i microrganismi e virus nocivi alla produzione agricola e alla conservazione delle derrate alimentari;
  - b) I prodotti destinati ad impedire con azione di repulzione, di ostacolo, di prevenzione il danno causato dagli organismi viventi indicati alla precedente lettera a);
  - c) i bagnanti, adesivanti e emulsionanti messi in commercio per essere impiegati a tale scopo per favorire l'azione dei presidi sanitari;
  - d) i gas tossici destinati alla difesa delle piante e dei loro prodotti nonché alla protezione delle derrate alimentari immagazzinate;
  - e) tutti gli altri prodotti usati per determinare o coadiuvare l'azione di produzione delle piante e dei loro prodotti e di difesa delle derrate alimentari immagazzinate, con esclusione dei mezzi meccanici.
- Per produzione di presidi sanitari si intende la formulazione ed il confezionamento dei prodotti suindicati ovve-

ro il solo confezionamento dei prodotti già preparati.

In relazione alla tossicità per l'uomo e per gli animali i presidi sanitari sono classificati in quattro classi.

Possono essere posti in vendita soltanto i presidi sanitari per i quali le ditte produttrici abbiano ottenuto il decreto di registrazione da parte del Ministero della Sanità.

Art. 265 Autorizzazione alla produzione e alla vendita

Chi intende attivare uno stabilimento per la produzione di presidi sanitari a scopo di commercio e vendita deve chiedere ed ottenere l'autorizzazione del Ministero della Sanità; ogni stabilimento deve avere un laureato in chimica o in chimica industriale o in ingegneria chimica o in farmacia regolarmente iscritto all'albo professionale, cui spetta il compito di assistere e controllare sotto la sua responsabilità tutte le fasi del processo di produzione dei presidi sanitari.

Chi intende attivare un esercizio di deposito e/o un esercizio di vendita di presidi sanitari, deve chiedere ed ottenere l'autorizzazione sanitaria che viene rilasciata dal Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, del Comune, ove ha sede il locale o i locali destinati al commercio ed alla vendita; detta autorizzazione ha valore ai soli fini sanitari e non sostituisce la licenza di commercio.

Non sono soggetti ad autorizzazione i depositi di ammassamento di aziende autorizzate alla produzione di presidi sanitari anche se fuori fabbrica, purché in essi non si effettuino vendite dirette ai consumatori; le aziende interessate devono notificare l'esistenza di tali depositi al Sindaco del Comune ove hanno sede e al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica della USL, con la dichiarazione esplicita che

non si effettuano vendite al consumo e con l'obbligo di tenere ivi a disposizione la documentazione inerente il carico e lo scarico dei presidi sanitari depositati.

Il richiedente l'autorizzazione al commercio e alla vendita dei presidi sanitari può assumere direttamente la gestione dell'esercizio purché sia in possesso del certificato di abilitazione alla vendita, ovvero può proporre alla gestione un institore o un procuratore o una persona maggiorenne purché in possesso del certificato predetto.

**Art. 266** Certificato di abilitazione alla vendita

Il certificato di abilitazione alla vendita viene rilasciato dal Sindaco del Comune di residenza del richiedente alle persone che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età ed abbiano favorevolmente sostenuto un colloquio sui seguenti argomenti:

- a) elementi fondamentali sull'impiego in agricoltura dei presidi sanitari;
- b) elementi sulla tossicità dei presidi sanitari e sul loro corretto impiego dal punto di vista sanitario;
- c) nozioni sulle modalità utili e necessarie per prevenire le intossicazioni acute e croniche derivanti dall'impiego di presidi sanitari;
- d) nozioni sulla legislazione relativa ai presidi sanitari.

Il colloquio viene effettuato alla presenza del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della <sup>o suo delegato</sup> USL/e di un funzionario del Ministero dell'Agricoltura e Foreste designato dall'Osservatorio per le malattie delle piante.

Il certificato ha validità quinquennale e può essere rinnovato automaticamente a richiesta del titolare.

Sono esentati dal colloquio i laureati in scienze agrarie e scienze forestali, i periti agrari, i laureati in chimica, medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze biologiche, farmacia, i diplomati in farmacia ed i periti chimici.

Art. 267 Requisiti dei locali di vendita

Gli esercizi di deposito e/o di vendita dei presidi sanitari devono essere collocati in uno o più locali di superficie congrua alla varietà e alla quantità dei prodotti commercializzati e comunque non inferiore a mq. 25, di altezza non inferiore a ml. 2,70, comunicanti direttamente con la pubblica via e non con locali di abitazione o comunque destinati ad altri scopi e non facenti parte dell'esercizio, asciutti e ben areati anche con sistemi meccanici in modo da evitare esalazioni moleste o nocive per il vicinato.

I locali ove sono detenuti e/o venduti i presidi sanitari non possono per nessun motivo essere adibiti al deposito e alla vendita di generi alimentari, ancorchè in via temporanea.

I presidi sanitari appartenenti alla I e alla II classe debbono essere tenuti in appositi locali o armadi, ambedue da tenere chiusi a chiave.

Art. 268 Registro di carico e scarico

Gli esercizi di deposito e/o vendita e i depositi di smistamento dei presidi sanitari di I e II classe devono essere provvisti di un registro o di uno schedario numerato di carico e scarico; timbrato e vistato in ogni pagina dal Sindaco competente per territorio, su cui, senza alcuna cancellazione

latura, macchia, abrasione, deve essere riportata ogni operazione inerente al movimento della merce, in particolare alla voce "carico" devono essere riportati:

- a) il nome del prodotto, il numero di registrazione e il quantitativo del prodotto;
- b) il nome dell'impresa produttrice;
- c) la data di arrivo della merce;

alla voce "scarico" devono essere riportati:

- a) il nome e il quantitativo del prodotto venduto;
- b) la data della vendita;
- c) estremi della dichiarazione di cui al comma successivo.

L'acquirente dei presidi sanitari di I e di II classe all'atto dell'acquisto ed a tutti gli effetti assume la responsabilità della idonea conservazione e dell'impiego del prodotto ed appone a tale scopo la propria firma su apposito modulo numerato progressivamente, dal venditore e compilato in duplice copia, di cui una resta in possesso del venditore e l'altra viene consegnata all'acquirente.

In caso di acquisto per ordinazione, l'acquirente compila la richiesta in duplice copia vistata dal Sindaco, o dal Comandante della Stazione dei Carabinieri, o dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL <sup>o da un suo delegato,</sup> o da un funzionario degli Uffici Agricoli di Zona, previo accertamento che l'interessato sia in possesso delle prescritte autorizzazioni; il venditore restituisce, unitamente alla merce, una copia della richiesta, trattenendo l'altra a scarico della merce venduta.

Le modalità di cui sopra valgono per tutte le cessioni che possono intervenire tra produttore e produttore, tra produttore e commerciante, tra commerciante e commerciante, tra

commerciante e consumatore finale.

Al registro predetto o schedario devono essere allegati i documenti giustificativi sia del carico che dello scarico.

Art. 269 Confezioni ed etichette

I presidi sanitari devono essere commercializzati in confezioni originali sigillate, non manomissibili e tali da non essere soggette a facile rottura o alla fuoriuscita accidentale del contenuto; le confezioni in vetro sono consentite solo se sufficientemente protette da idonei imballaggi. E' vietata la vendita di presidi sanitari in forma ambulante e/o allo stato sfuso.

Sulle confezioni dei presidi sanitari di I classe le etichette devono riportare in modo indelebile un teschio nero su ossa incrociate, inserito in un riquadro rettangolare di colore giallo arancio, e in caratteri ben visibili ed indelebili la parola "veleno", nonchè tutte le indicazioni relative alla natura del rischio, alle informazioni mediche, alle norme precauzionali.

Sulle confezioni dei presidi sanitari di II classe le etichette devono riportare in modo indelebile una croce di S. Andrea nera, inserita in un riquadro rettangolare di colore giallo arancio, e in caratteri ben visibili ed indelebili la parola "nocivo", nonchè tutte le indicazioni relative alla natura del rischio, alle informazioni mediche, alle norme precauzionali.

Sulle confezioni dei presidi sanitari appartenenti alla III classe le etichette devono riportare in caratteri ben visibili ed indelebili le diciture "attenzione: manipolare con prudenza", nonchè tutte le indicazioni relative alla natura

del rischio, alle informazioni mediche, alle norme precauzionali.

Sulle confezioni dei presidi sanitari appartenenti alla IV classe le etichette devono riportare in caratteri ben visibili ed indelebili le principali norme precauzionali.

Inoltre, indipendentemente dalla classe di appartenenza, sull'etichette dei presidi sanitari devono essere riportate le seguenti indicazioni: nome commerciale e composizione del prodotto, stabilimento e ditta produttrice, numero e data di registrazione, classe di appartenenza, compatibilità o meno con altri principi attivi, eventuale fitotossicità, indicazioni e modalità di impiego, tempi di sicurezza, rischi di nocività per insetti utili, animali domestici, pesci e bestiame.

#### Art. 270 Autorizzazione per l'impiego diretto

I presidi sanitari appartenenti alla I e alla II classe possono essere venduti per l'impiego diretto, per sé e per conto terzi, soltanto a coloro che sono muniti di apposita autorizzazione rilasciata dall'Ispettorato Provinciale della Agricoltura competente per territorio.

L'autorizzazione di cui sopra può essere rilasciata alle persone che hanno compiuto il diciottesimo anno di età e che abbiano sostenuto favorevolmente un colloquio alla presenza di un funzionario tecnico del Ministero dell'Agricoltura e Foreste e del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della *USL o suo delegato.*

Sono materie del colloquio i pericoli connessi con la detenzione, <sup>e</sup> conservazione, manipolazione, utilizzazione dei presidi sanitari, le modalità per un corretto uso degli stes

si, le misure precauzionali da adottare, gli elementi fondamentali, per un corretto impiego da un punto di vista agricolo.

L'autorizzazione di cui al primo comma é valida per cinque anni ed é rinnovabile con le medesime modalit .

Sono esenti dal colloquio i laureati in scienze agrarie, i periti agrari e i licenziati delle ex scuole tecniche agrarie, previa presentazione del relativo titolo di studio.

## Titolo VII - Capo XI

## OGGETTI DI USO PERSONALE E/O DOMESTICO, GIOCATTOLI, DETERSIVI

## Art. 271 Oggetti di uso personale e/o domestico

Per le suppellettili di uso domestico, nonché per i recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanza di uso personale, domestico, igienico, che possa comunque essere assorbita dalla cute e dalle mucose, e così pure per i poppatoi, tettarelle, anelli per dentizione, copri capezzoli, tiralatte, succhielli e simili, si applicano integralmente i divieti e le norme di cui agli artt. 181 e 182 del presente regolamento.

## Art. 272 Colori nocivi - Colori arseniacali

E' vietato l'uso dei colori arseniacali per la colorazione di stoffe per mobili, di abiti e tappezzerie, di carte adibite ad uso domestico, ivi comprese le carte da parati.

Nella preparazione di sapone, cosmetici, dentifrici, ed altri generi di tintura e toeletta è permesso l'impiego solo di colori il cui uso è ammesso anche per la preparazione, confezione, produzione degli alimenti e bevande.

Le materie coloranti nocive possono essere impiegate per la preparazione di oggetti d'uso personale o domestico, solo se restino incorporate nella massa del vetro, o di altri materiali ammessi, per fusione, sicché non possano essere cedute in alcun modo.

## Art. 273 Giocattoli

Per la fabbricazione dei giocattoli valgono i divieti

indicati negli articoli precedenti (271 - 272) ed inoltre non possono essere confezionati con sostanze esplosive o comunque pericolose, o colorati con colori nocivi.

Il giocattolo deve essere realizzato in modo tale da non poter causare infortuni non solo quando è integro, ma anche dopo rottura.

#### Art. 274 Detersivi

Per detersivo o detergente sintetico si intende qualsiasi prodotto appositamente studiato per concorrere allo sviluppo del processo detergente e che contenga elementi essenziali, tensioattivi, sintetici, ed eventuali elementi secondari quali coadiuvanti, rinforzanti, cariche, additivi ed altri elementi accessori.

È vietato produrre, detenere per vendere, vendere detersivi quando la biodegradabilità media dei tensioattivi sintetici contenuti sia inferiore al 90% per ciascuno delle seguenti categorie: anionici, cationici, non ionici, anfotici.

È altresì vietato produrre e vendere detersivi contenenti tensioattivi sintetici o altre sostanze che nelle normali condizioni d'uso possono arrecare danno alla salute dell'uomo, degli animali e delle piante.

#### Art. 275 Etichettatura dei detersivi

I detersivi confezionati devono riportare sulla confezione o sull'etichetta le seguenti indicazioni in lingua italiana, a caratteri leggibili, visibili ed indelebili:

- a) denominazione del prodotto e sua composizione chimica;
- b) nome o ragione sociale e la sede o il marchio depositato del responsabile della immissione in commercio;
- c) il grado di biodegradabilità, il tenore dei composti di fo

- sforo, espresso in fosforo, il tenore dell'NTA;
- d) indicazioni e istruzioni sull'impiego con particolare riferimento alla durezza dell'acqua e all'impiego quantitativo corretto del prodotto;
- e) in posizione e con caratteri di grande evidenza deve essere apposta la seguente espressione: "Attenzione: il prodotto può inquinare i mari, i laghi, i fiumi. Non eccedere nell'uso".

I detersivi venduti sfusi devono essere contenuti in recipienti su cui devono essere riportate le stesse indicazioni di cui sopra; nella fase di trasporto <sup>di</sup> detersivi sfusi le medesime indicazioni devono essere riportate sui documenti <sup>di</sup> accompagnamento.

Art. 276 Contenuti di fosforo e di NTA ammessi nei detersivi

E' vietato produrre, detenere per vendere - vendere preparati per lavare aventi un contenuto di composti di fosforo, espressi come fosforo, in concentrazione superiore al limite del 2,50%, ad eccezione di quelli per lavastoviglie che ne possono contenere fino al 6,00%.

L'impiego dell'NTA (acido nitrilotriacetico) nei detersivi in sostituzione dei composti di fosforo è ammesso nei limiti, nelle percentuali e alle condizioni previste dalla normativa statale.

I prodotti coadiuvanti del lavaggio non possono contenere composti di fosforo e debbono essere biodegradabili al 90%.

Art. 277 Vigilanza sulla produzione e commercio dei detersivi

Alla vigilanza sulla produzione e commercio dei detersivi provvede il Sindaco, il quale si avvale del Servizio Igie

ne e Sanità Pubblica della USL e del Servizio Multizonale di Sanità Pubblica.

I prodotti non conformi rinvenuti in commercio sono sequestrati su ordine del Sindaco, che provvede successivamente per la loro destinazione su direttive del Ministero della Sanità.

L'esercizio di stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento di detersivi é autorizzato dal Sindaco, che dà notizia dei provvedimenti adottati alla Regione e al Ministero della Sanità.

## Titolo VIII - Capo I

## MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

## Art. 278 Obbligo di denuncia

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva <sup>e diffusa</sup> o sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

La denuncia delle malattie infettive e diffuse o sospette di esserlo deve contenere le seguenti indicazioni: nome, cognome, data di nascita, via e numero civico, provenienza dell'infermo, diagnosi accertata o presunta della malattia, inizio certo o probabile della malattia e tutto quanto altro il Medico crederà opportuno far conoscere.

Oltre ai medici hanno l'obbligo di denunciare malattie infettive <sup>e diffuse</sup> o sospette di esserlo, a loro note, i direttori dei collegi e di qualsiasi altro comunità avente per fine l'educazione e l'istruzione, degli istituti di ricovero, di dormitori notturni, di opifici, di alberghi, di affittacamere, e più in generale qualunque persona sia a capo di una comunità, nonché i conduttori di vaccherie e di latterie e i titolari di qualsiasi esercizio di produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Quando più medici abbiano visitato una stessa persona affetta da malattia infettiva e diffusa o sospetta di esserlo, sono tutti ugualmente tenuti all'obbligo di farne immediata denuncia.

Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL è tenuto a dare comunicazione della denuncia ricevuta all'Assessorato della Sanità della Regione e all'Istituto Centrale di Statistica con cadenza mensile. La comunicazione deve essere telegrafica o telefonica diretta al Ministero della Sanità e all'Assessorato alla Sanità Regionale quando trattasi di poliomelite, tifo esantematico, peste, colera, febbre gialla e altre malattie eventualmente soggette a profilassi internazionale, meningite cerebro-spinale epidemica. La segnalazione relativa alla meningite cerebro-spinale epidemica, deve essere completata prima possibile dalla precisazione del sierogruppo di appartenenza del meningococco isolato, del suo spettro di sensibilità ai farmaci antibatterici e degli interventi profilattici adottati.

Quando trattasi di caso di malaria importato, o sospetto autoctono, o emotrasfusionale, la denuncia deve essere prodotta solamente per i casi accertati all'esame emoscopico; il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, oltre a curare l'inoltro all'Assessorato alla Sanità della Regione e all'Istituto Centrale di Statistica della denuncia stessa, deve provvedere per l'invio di un vetrino con lo striscio di sangue del paziente al Ministero della Sanità, nonché per l'invio della apposita scheda ministeriale al Ministero della Sanità e all'Assessorato alla Sanità della Regione.

Art. 279. Obblighi del personale sanitario, laureato, e ausiliario, e dei cittadini per la lotta contro le malattie infettive e *diffuse*

Tutti i medici chirurgici esercenti nel Comune sono tenuti a prestare la loro opera per prevenire e combattere la

*Trasmissione*  
~~denuncia~~ delle malattie infettive, *e diffuse* sotto la direzione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Lo stesso obbligo vale anche per i medici chirurghi comandati a prestare servizio durante una epidemia e per tutti coloro che esercitano nella USL professioni Sanitarie Ausiliarie e Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie.

In caso di manifestazioni epidemiche di particolare gravità, ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni richieste dal Sindaco su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, conformi alla sua condizione, arte o professione.

Art. 280 Malattie soggette a denuncia

Sono soggette a denuncia le malattie infettive *e diffuse* appresso elencate:

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1) Amebiasi                 | 13) Febbre Q                              |
| 2) Anchilostomiasi          | 14) Febbre Tifoide                        |
| 3) Blenorragia              | 15) Inf. da paratifi                      |
| 4) Brucellosi               | 16) Altre inf. da salmonelle              |
| 5) Carbonchio               | 17) Botulismo                             |
| 6) Colera                   | 18) Altre tossinfezioni alimentari        |
| 7) Congiuntivite            | 19) Gastroenterite nel primo anno di vita |
| 8) Difterite                | 20) Imenolepiasi                          |
| 9) Dissenteria              | 21) Influenza                             |
| 10) Echinococcosi           | 22) Lebbra                                |
| 66) Epatite A               | 65) Legionellosi                          |
| 67) Epatite B               | 23) Leishmaniosi cutanea                  |
| 68) Epatite non A non B     | 24) Leishmaniosi viscerale                |
| 11) Epatite non specificata |   |
| 12) Febbre gialla           |   |

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 25) Leptospirosi             | 48) Sifilide con manifestazio<br>ne contagiosa           |
| 26) Linfogranuloma inguinale | 70) Sindrome immunodeficienza<br>acquisita (AIDS o SIDA) |
| 27) Malaria                  | 49) Teniasi  |
| 28) Malattia reumatica       | 50) Tetano   |
| 29) Meningite meningococcica | 71) Tetano neonatale                                     |
| 30) Micosi della cute        | 51) Tifo esantematico                                    |
| 31) Mononucleosi Inf.        | 52) Forme dermatofosimili                                |
| 32) Morbillo                 | 53) Tigna  |
| 33) Morva                    | 54) Toxoplasmosi   |
| 34) Nevrasite virale         | 55) Tracoma  |
| 35) Ornitosi                 | 56) Trichinosi   |
| 36) Parotite ep.             | 57) Tubercolosi polmonare                                |
| 37) Pediculosi               | 58) Tubercolosi extrapolmona-<br>re                      |
| 38) Pertosse                 | 59) Tularemia  |
| 39) Peste                    | 60) Ulcera venerea                                       |
| 40) Poliomielite             | 61) Vaiolo   |
| 41) Rabbia                   | 62) Vaccinia general.                                    |
| 42) Morsicature              | 63) Encefalite Postvaccinica                             |
| 43) Rosolia                  | 64) Varicella  |
| 69) Rosolia congenita        |  |
| 44) Scabbia                  |  |
| 45) Scarlattina              |  |
| 46) Schistosomiasi           |  |
| 47) Sepsi puerperale         |  |

Art. 287 Misure profilattiche

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva <sup>e diffusa</sup>, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL ha facoltà di chiedere al Sindaco di disporre l'esecuzione di visite specialistiche ed accertamenti diagnostici atti a chiarire la sua

eziologia.

A seconda della natura della malattia, delle sue caratteristiche diffusive, del genio epidemico ricorrente, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL decide autonomamente circa l'opportunità e/o la necessità di dar luogo all'inchiesta epidemiologica per individuare l'origine dell'infezione, di chiedere al Sindaco il provvedimento di isolamento del malato e delle persone che l'assistono, di far eseguire la disinfezione (concomitante e/o terminale).

In caso di isolamento domiciliare, il Medico curante deve collaborare per l'esecuzione delle misure profilattiche disposte dal Sindaco, su conforme parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, e deve dare alle persone che assistono o avvicinano l'ammalato tutte le istruzioni occorrenti sulle misure da adottarsi, anche nei loro riguardi, per impedire la propagazione del contagio.

Il Medico curante è obbligato ad avvertire il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL se durante la malattia il paziente cambia domicilio, ovvero viene ricoverato in Ospedale; nei casi di febbre puerperale è fatto obbligo al medico di indicare l'ostetrica che ha assistito l'inferma.

Quando l'isolamento domiciliare non dà sufficienti garanzie ovvero trattasi di malattie particolarmente gravi e ad alto indice di contagiosità, il Sindaco su richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, dispone il ricovero presso la Divisione Malattie Infettive di un Ospedale della struttura pubblica, qualora il Medico curante non abbia già provveduto in tal senso.

Per i casi sospetti, le misure profilattiche sono le stesse che per i casi conclamati, salvo a sospenderle una volta dimostrata la diversa natura della malattia.

## Art. 282 Disinfezioni

Le disinfezioni sono disposte dal Sindaco a giudizio insindacabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

A seconda dei casi, oggetto della disinfezione può essere tutta la casa o la sola camera dell'ammalato; quando ne ricorre la necessità la disinfezione é estesa ai servizi igienici, alla biancheria, agli effetti lettereschi, alle urine e alle feci, nonché al vomito e agli espettorati prodotti dal malato, agli oggetti esposti al contagio.

Negli alberghi, locande, affittacamere, pensioni, pubblici esercizi, stabilimenti, opifici, collegi, istituti di ricovero <sup>pubblici e privati</sup>, scuole di ogni ordine e grado e altre comunità, devono essere eseguite disinfezioni quando particolari condizioni epidemiologiche lo richiedono a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'USL.

I direttori di alberghi, locande, affittacamere, convitti, comunità, non devono permettere che siano occupate stanze, appartamenti, o ambienti nei quali abbiano soggiornato malati infettivi prima che siano state eseguite le disinfezioni richieste dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'USL.

Qualunque intervento di disinfezione di ambienti, a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'USL, può essere integrato al rinnovo delle tinteggiature, degli intonaci, delle carte da parati, e quanto altro ritenuto necessario.

Le ambulanze, ancorchè usate solo allo scopo del trasporto di pazienti affetti da malattie <sup>infettive e diffuse</sup>, devono essere di volta in volta disinfettate a cura dell'Ente a cui appartengono; alla

stessa norma sono ovviamente assoggettati tutti gli altri mezzi che possono essere usati per il trasporto di pazienti affetti da malattie infettive e diffuse.

Quando il trasporto di un <sup>paziente affetto da</sup> ~~malattia~~ <sup>e diffusiva</sup> infettiva viene eseguito con mezzi privati, questi devono essere sottoposti a disinfezione.

Sono sempre da evitare le disinfezioni generalizzate, in assenza di precise indicazioni epidemiologiche e cliniche, perchè inutili.

Art. 283 Provvedimenti diversi per la profilassi delle malattie infettive e ~~diffusive~~.

Chiunque intenda ottenere il certificato di sana e robusta costituzione fisica deve preventivamente sottoporsi all'accertamento tubercolinico e/o all'esame schermografico del torace a giudizio del medico certificante, e all'accertamento sierologico per la lue.

- L'accertamento tubercolinico viene effettuato mediante ~~la~~ <sup>secondo</sup> multipuntura o per intradermoreazione ~~(Mantoux)~~ eseguita con 5 U.T.

La lettura della risposta reazionale viene eseguita a distanza da 3 a 5 giorni dal saggio tubercolinico. Sono considerate positive le reazioni caratterizzate da un indurimento dermico, palpatoriamente rilevabile, di almeno 2 mm. di diametro in corrispondenza di almeno due punture nel caso che sia stata effettuata la multipuntura, o di almeno 6 mm. di intradermoreazione.

E' vietato consegnare alle lavanderie biancheria, vestiti, effetti lettercci, che siano stati in contatto con

ammalati infettivi, se non siano stati prima disinfettati.

E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato infetto, biancheria, vestiti ed oggetti, prima che non siano disinfettati o quando meno avvolti in panni bagnati di soluzione antisettica e di pulire a secco la camera prima della disinfezione.

E' vietato vendere o tenere per vendere effetti di vestiario o letterecce usati se sprovvisti di un bollino attestante l'avvenuta disinfezione.

E' vietato usare vetture pubbliche (TAXI) e da noleggio per il trasporto di malati contagiosi.

E' vietato introdurre stracci nel Comune se non sono muniti di un certificato del Sindaco del Comune di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di apposito apparecchio per la disinfezione dei libri.

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimento, giostre, circhi equestri, piccoli teatri, durante la permanenza nel Comune, devono sottostare a sorveglianza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Veterinario dell'USL, nonché dell'Ufficio di Polizia Urbana; essi in ogni caso devono chiedere ed ottenere il permesso di occupare il suolo pubblico.

Ai fini dell'assunzione, gli addetti ai lavori domestici (collaboratrici domestiche) devono essere muniti del libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dal Sindaco secondo le modalità di cui all'art. 172 del presente regolamento; è vietato assumere e trattenere in servizio,

con rapporto di lavoro domestico, persone sprovviste della predetta tessera sanitaria.

Il Sindaco, su richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'USL, quando ve ne sia la necessità e l'urgenza in caso di epidemie, può procedere all'occupazione di qualsiasi proprietà privata e adibirla ad ospedali, lazzaretti, laboratori, stazioni di disinfezioni, cimiteri e a qualunque altro servizio sanitario.

Il Sindaco, su richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, può altresì vietare lo svolgimento delle fiere, dei mercati e in genere di tutte le pubbliche riunioni e altre manifestazioni che possano favorire la diffusione delle malattie infettive e contagiose in presenza di epidemie in atto.

E' vietato sputare sul suolo pubblico, sul pavimento dei mezzi di trasporto pubblici e privati, nelle sale cinematografiche, nei teatri, in altri luoghi di pubblico spettacolo, nei pubblici esercizi, nelle scuole di ogni ordine e grado e altre comunità.

E' vietato soddisfare ai bisogni corporali fuori dei luoghi a ciò destinati e guastare o imbrattare, in qualsiasi modo, gli orinatoi e le latrine pubbliche.

Al fine di prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive e diffusive, il personale del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL ha libero accesso in ogni luogo ed in specie dove più facilmente si possono determinare cause favorenti il genio epidemico; in particolare pubblici esercizi, comunità di qualsiasi genere ed in specie comunità scolastiche, luoghi di produzione, preparazione, manipolazione, confezione, vendita, somministra

Il Sindaco, su richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, può

occupare, in tutto o in parte, le proprietà private e pubbliche.

zione di sostanze alimentari e bevande, locali di pubblico spettacolo e ritrovo, stabilimenti balneari ecc..

Le ispezioni ed i controlli possono essere eseguiti in qualsiasi momento, anche al di fuori di manifestazioni epidemiche, a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Quando sia denunciato un caso di malattia infettiva e diffusiva tra il personale comunque addetto ad un esercizio di preparazione, produzione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande, spetta al Sindaco, su

richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, decidere quali misure profilattiche debbano essere adottate, compresa se del caso la chiusura temporanea dell'esercizio.

Negli uffici e nei negozi ove occorre sfogliare carte, devono trovarsi a disposizione sia del personale, che del pubblico, spugne imbevute di acqua per inumidire le dita.

Art. 284 Malattie infettive soggette a profilassi internazionale

Nei casi di malattie infettive soggette a profilassi internazionale (vaiuolo, colera, peste, febbre gialla, febbri ricorrenti, tifo esantematico) devono essere adottate tutte le misure indicate nei precedenti articoli con il massimo scrupolo e tempestività.

Inoltre, in tali casi, è obbligatorio l'isolamento ospedaliero esteso a tutti i membri della famiglia e di tutte le persone che abbiano avuto contatti con il malato; l'isolamento può essere esteso a tutti gli abitanti della stessa casa ed anche di gruppi di case, se necessario, a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL; l'atto formale ordinativo è adottato dal Sindaco.

I viaggiatori provenienti da zone infette devono sottostare al periodo di vigilanza sanitaria prescritto dalle norme internazionali; gli albergatori, gli affittacamere, e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti devono darne immediata denuncia al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

**Art. 285 Malattie infettive e diffuse nelle scuole**

Il medico di base deve denunciare immediatamente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL i casi di malattie infettive e diffuse che si verificano tra gli alunni e il personale comunque facente parte di comunità scolastiche, documentandole con tutte le indicazioni epidemiologiche utili per prevenire una ulteriore diffusione delle stesse.

L'insegnante che rilevi tra gli alunni segni sospetti di una malattia infettiva e diffusiva deve darne immediata notizia al Capo dell'Istituto, che provvede ad informare tempestivamente il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Nell'ambito scolastico, oltre alle malattie di cui all'art. 280 del presente regolamento, devono essere denunciate: l'eresipela e gli stati impetiginosi della cute.

Gli alunni e tutto il personale comunque facente parte della Comunità scolastica non possono essere riammessi a scuola dopo essere stati affetti da una delle malattie infettive e diffuse di cui all'art. 280 se non esibiscono un certificato rilasciato dal Medico di base attestante l'idoneità a frequentare la comunità scolastica.

La riammissione presuppone che il soggetto abbia conseguito la guarigione clinica e abbia perduto la facoltà di

contagiare altre persone.

Per le malattie infettive e diffusive più comuni devono essere osservati i periodi contumaciali indicati in appendice, che forma parte integrante del presente regolamento; essi possono essere abbreviati o allungati a seconda dell'andamento epidemiologico e clinico della malattia, e possono essere subordinati ad esami di laboratorio.

Gli alunni assenti più di cinque giorni consecutivi dalla scuola, qualunque ne sia <sup>stata</sup> la causa, devono comunque presentare il certificato di riammissione rilasciato dal Medico di base, attestante l'idoneità a frequentare la comunità scolastica.

#### Art. 286 Comunità scolastiche: vigilanza sanitaria

Le scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e private, e tutte le altre comunità scolastiche (convitti, asili, istituti di educazione e di istruzione, colonie), sono sottoposte a vigilanza sanitaria dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL che a suo giudizio, basato sull'andamento epidemiologico, può eseguire ispezioni <sup>senza preavviso al fine di rilevare:</sup>

- a) se vi sono scolari affetti da malattie infettive e diffusive, o sospette di esserlo;
- b) se vi sono scolari affetti da malattie le quali, pur non avendo carattere di contagiosità, possono tuttavia tornare dannose alla vita della Comunità;
- c) se siano mantenute le condizioni igieniche necessarie, sia per quanto riguarda i locali, che le suppellettili, in fatto di ordine, pulizia, decoro, funzionalità.

Il Sindaco, su richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL ordina la chiusura parziale o to

tale, per motivi profilattici, delle scuole o di altre comunità scolastiche.

Nei convitti o negli istituti di istruzione e di educazione, chiunque risulti affetto da malattia infettiva e diffusiva, o sospetta di esserlo, deve essere immediatamente allontanato dalle camerate comuni e trasportato in locale di isolamento (infermeria).

La pulizia delle scuole e delle altre comunità scolastiche deve essere fatta previa bagnatura del pavimento e con uso di disinfettanti e detergenti.

Le cucine annesse alle refezioni scolastiche, ai convitti ed agli istituti di istruzione e di educazione, devono in tutto essere conformi a quanto disposto dal presente regolamento all'art. 105.

Tutto il personale che a qualunque titolo fa parte delle scuole, pubbliche e private, e degli istituti di istruzione ed educazione deve essere sottoposto a tinea-test integrato se necessario da visita specialistica, esame radiografico del torace, esame dell'espettorato, almeno una volta ogni biennio.

Per il personale addetto ai servizi di cucina e refezione gli accertamenti devono comprendere con periodicità annuale anche l'esame delle feci e del secreto rino-faringeo, per la ricerca di agenti delle tossinfezioni alimentari.

Gli alunni frequentanti la prima elementare, la quarta elementare e la terza media, di norma, devono essere sottoposti a tinea-test.

## Titolo VIII - Capo II

## VACCINAZIONI

## Art. 287 Vaccinazioni obbligatorie

Sono obbligatorie per tutti i minori le vaccinazioni contro la poliomelite, la difterite e il tetano, secondo i modi ed i termini stabiliti dalle leggi generali.

I genitori, o comunque chi esercita la patria potestà o la tutela, che non provvedono nei termini di legge a far sottoporre i minori alle vaccinazioni obbligatorie suindicate, senza giustificare il motivo, devono essere denunziati alla Autorità Giudiziaria.

Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL cura la tenuta dei registri e/o schedari dei soggetti tenuti a sottoporsi alle vaccinazioni obbligatorie e rilascia a richiesta il certificato delle vaccinazioni eseguite.

Nessun alunno può essere ammesso alle scuole primarie e secondarie, pubbliche e private, o in istituti di istruzione ed educazione, o in asili, o in convitti, o in altre comunità, qualunque carattere abbiano, se non è in grado di esibire il certificato attestante l'avvenuta esecuzione delle vaccinazioni obbligatorie.

I Direttori Didattici, i Presidi, i Direttori delle altre comunità scolastiche devono escludere immediatamente dalla scuola gli alunni che non hanno esibito il certificato di vaccinazione ed informare il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL; essi devono essere in grado di esibire - a richiesta dell'Autorità Sanitaria, i certificati di vaccinazione relativi agli alunni loro affidati. Gli Uffici di Stato Civile dei Comuni componenti l'USL devono trasmettere al Servizio Igiene e

Sanità Pubblica della USI l'elenco dei nuovi nati, massimo con decorrenza bimestrale, così pure i movimenti migratori e le variazioni di indirizzo fino al dodicesimo anno di età.

La vaccinazione antidifterica abbinata all'antitetanica é eseguita con due iniezioni a distanza di sei-otto settimane l'una dall'altra; a distanza di sei mesi <sup>o un anno</sup> dalla seconda iniezione se ne deve praticare una terza avente valore di richiamo.

Dopo 5 anni dalla terza somministrazione, si pratica una dose di richiamo di vaccino antitetanico; un secondo richiamo antitetanico si pratica trascorsi ulteriori 10 anni.

La vaccinazione antipoliomelitica deve essere praticata in quattro somministrazioni di vaccino orale tipo Sabin trivalente, di cui la prima durante il terzo mese di vita, la seconda dopo un minimo di sei settimane o un massimo di otto settimane dalla prima, la terza durante il decimo-undicesimo mesi di vita e comunque ad almeno 120 giorni dalla seconda, la quarta durante il terzo anno di vita e dopo almeno un anno dalla terza.

Le vaccinazioni antidifterica, antitetanica, antipoliomelitica, di regola vengono eseguite contemporaneamente.

#### Art. 288 Altre vaccinazioni obbligatorie

E' obbligatoria la vaccinazione antitifica per le seguenti categorie:

- a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderie e pulizia di tutti gli istituti di cura

- pubblici e privati;
- b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche e al trasporto degli infermi, anche se dipendenti da istituzioni private;
  - c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati;
  - d) per tutti coloro che a qualsiasi titolo sono addetti alla preparazione, produzione, manipolazione, confezione, trasporto, deposito, vendita, somministrazione, di sostanze alimentari e bevande.

La vaccinazione antitetanica é altresì obbligatoria per le seguenti categorie di lavoratori, più esposti al rischio dell'infezione tetanica:

- 1) lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, fantini, conciatori, sorveglianti e addetti agli ippodromi, spazzini, cantonieri, stradini, sterratori, minatori, fornaciai, operai e manovali addetti all'edilizia, operai e manovali delle ferrovie, asphaltisti, straccivendoli, operai addetti alla manipolazione delle immondizie, operai addetti alla fabbricazione della carta e dei cartoni, lavoratori del legno, metallurgici e metalmeccanici;
- 2) gli sportivi, all'atto della affiliazione alle federazioni del CONI.

La vaccinazione contro la tubercolosi é obbligatoria per le seguenti categorie:

- 1) i soggetti cutinegativi, dal quinto al quindicesimo anno di età, figli di tubercolotici o coabitanti in nuclei familiari di ammalati o ex ammalati di tubercolosi;
- 2) i soggetti cutinegativi, figli del personale di assistenza

in servizio presso ospedali sanatoriali;

- 3) I soggetti cutinegativi, dal quinto al quindicesimo anno di età, che si trovano in zone depresse ad alta morbosità <sup>e</sup> tubercolare;
- 4) i soggetti cutinegativi, addetti a nosocomi pubblici e privati;
- 5) gli studenti in medicina, cutinegativi, all'atto della loro iscrizione alle università;
- 6) i soldati, cutinegativi, all'atto dell'arruolamento.

#### Art. 289 Vaccinazioni facoltative

Ai minori possono essere praticate dietro autorizzazione esplicita dei genitori tutte le vaccinazioni consentite dal progresso scientifico, ancorché non obbligatorie, quali quelle contro il morbillo, la rosolia, la pertosse, la parotite epidemica, la meningite meningococcica, l'epatite.

## Titolo VIII - Capo III

## MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI TRASMISSIBILI ALL'UOMO

Art. 290 Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie infettive degli animali all'uomo

Nell'ambito dei normali rapporti intercorrenti tra Uffici diversi delle medesime USL, deve risultare privilegiato lo scambio di notizie e l'informazione tra il Servizio Veterinario e il Servizio Igiene e Sanità Pubblica circa l'andamento epidemiologico delle malattie infettive tra gli animali suscettibili di trasmissione all'uomo (brucellosi, tubercolosi, morva, carbonchio, rabbia, afta).

Inoltre il Servizio Veterinario deve collaborare strettamente con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL perché sia eseguita la migliore vigilanza sulle vaccherie, sulla produzione e vendita di latte e latticini.

Qualunque caso di malattia infettiva e diffusiva degli animali, accertato o sospetto, e qualunque caso di morte improvvisa di animali, deve essere immediatamente denunciato al Servizio Veterinario della USL dai Veterinari liberi esercitanti, dai proprietari o detentori, a qualunque titolo, di animali, dagli albergatori, dai conduttori di stalle.

Art. 291 Profilassi della rabbia

I cani possono essere tenuti liberi e senza museruola solo nei luoghi privati chiusi e recintati, dove nessuno può entrare senza autorizzazione del proprietario.

In tutti gli altri casi (nei luoghi pubblici, nei cortili, nei giardini, negli spazi condominiali, nei pubblici esercizi, ecc.) i cani, in qualunque ora del giorno e della notte

devono essere muniti di museruola e legati con catena solidamente fissata, ovvero tenuti al guinzaglio, specie se trattasi di cani di grossa taglia (danesi, mastini, bull-dogs, ecc.).

Tutte le morsicature inferte da cani, gatti e altri animali<sup>o di uomo</sup> devono essere immediatamente denunciate al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e al Servizio Veterinario della USL. Sono tenuti a produrre denuncia non solo i medici ed i veterinari, quando anche i proprietari degli animali morsicatori e le persone morsicate.

Gli animali morsicatori devono essere catturati vivi e tenuti in osservazione nel canile municipale per almeno 10 giorni a cura del Servizio Veterinario della USL, trascorsi i quali se ritenuti sani, saranno restituiti ai proprietari, previo rimborso delle spese di mantenimento.

L'indicazione ad eseguire la vaccinazione antirabbica sarà stabilita dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, sentito il Servizio Veterinario della USL ed il Medico di fiducia della persona morsicata.

I Direttori degli alberghi, dei pubblici esercizi in genere, delle comunità, dei locali di pubblico spettacolo, devono esigere che i cani siano sempre muniti di museruola e tenuti al guinzaglio.

E' compito della USL (Servizio Veterinario) far funzionare il servizio di accalappiamento dei cani randagi o presunti tali perché rinvenuti fuori dei luoghi privati chiusi e recintati, di cui al primo comma del presente articolo, liberi e privi di museruola.

I cani accalappiati devono essere custoditi nei canili delle strutture pubbliche per un massimo di giorni cinque, trascorso il quale, se non sono stati richiesti dai proprietari, devono essere abbattuti.

Il custode del canile può restituire al proprietario il cane accalappiato solo dietro presentazione della bolletta attestante l'avvenuto versamento della somma dovuta per il riscatto.



## Titolo VII - Capo IV

## LOTTA CONTRO LE MOSCHE

## Art. 292 Norme per ostacolare la vita e la moltiplicazione delle mosche

In conformità a quanto stabilito dal presente regolamento, è vietato fare qualunque cosa che possa interferire negativamente con la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, di qualsiasi genere, e quindi favorire la vita delle mosche.

Gli edifici adibiti ad allevamenti di animali (bovini, suini, ovini, animali da cortile, ecc.), sia a carattere familiare, che aziendale o industriale, ancorchè siti in aperta campagna, devono essere sottoposti a trattamenti con insetticidi, efficaci contro le mosche, ripetuti più volte nel corso dell'anno.

In primavera, le concimaie devono essere trattate con calciocianamide per distruggere le larve delle mosche.

Alle stesse norme devono essere sottoposte le scuderie, gli stallaggi, le stalle di sosta, sia pubbliche che private.

Tutti coloro che sono tenuti ad effettuare trattamenti disinfestanti devono essere in grado di dimostrare di essere in possesso di materiali e mezzi idonei allo scopo, ovvero di essere in possesso di documentazione valida a dimostrare che il servizio è svolto da terzi; qualora i trattamenti non risultino eseguiti in modo efficace, il Sindaco ordina che siano ripetuti in presenza dell'organo di vigilanza.

I bagni e le cucine di edifici pubblici o ad uso pubblico devono avere le reticelle antimosche alle finestre.

Art. 293 Norme per la protezione dei pubblici esercizi e dei luoghi ove si compiono operazioni interessanti le sostanze alimentari e le bevande

Tutti gli esercizi pubblici e tutti gli esercizi, compresi gli ambulanti, ove si compiono operazioni comunque interessanti le sostanze alimentari, sia di origine animale, che vegetale, e le bevande debbono essere dotati di protezione meccanica contro le mosche (reticella a maglia fitta alle finestre, tende a bacchette pendule<sup>o</sup> a strisce alle porte interne ed esterne) e devono essere sottoposti a trattamenti con insetticidi efficaci contro le mosche, ripetuti più volte nel corso dell'anno; inoltre devono avere una o più pattumiere con coperchio a chiusura ermetica idonee ad assicurare la perfetta raccolta di qualsiasi rifiuto, specie se proveniente dalle cucine o da luoghi ove a qualsiasi titolo si eseguono operazioni relative alla preparazione, produzione, confezione, manipolazione di sostanze alimentari e bevande.

Tutti gli alimenti e tutte le bevande negli esercizi di cui al primo comma del presente articolo, specie se già sottoposti a cottura e/o non soggetti a lavaggio o depellamento, devono essere tenuti rigorosamente al riparo dalle mosche con sistemi idonei, vetrine o campane di vetro, armadi, contenitori chiusi. L'uso di reticelle, veli o simili presuppone che non ci sia un contatto diretto con gli alimenti e bevande, per non rendere inutile il loro impiego.

Le stoviglie e gli accessori da cucina e da tavola devono essere tenuti in appositi armadi, protetti da rete metallica o comunque chiusi, analogamente devono essere tenute

le sostanze alimentari e le bevande nelle dispense ed in qualunque altro luogo siano conservate o depositate.

Negli alberghi, pensioni, affittacamere, comunità, dormitori pubblici, la biancheria sporca deve essere raccolta in appositi contenitori, con i quali deve essere trasportata alla lavanderia.

Per nessun motivo deve essere consentita qualsiasi forma di interferenza tra la biancheria sporca e la biancheria pulita, nemmeno a livello di contenitori.

Tutti i locali facenti parte degli esercizi di cui al primo comma del presente articolo devono essere tenuti con la massima pulizia ed in ordine.

Le norme di cui sopra devono essere rispettate anche presso i mattatoi, i depositi di pelli, di stracci e simili, di residui animali o stabilimenti di lavorazione di prodotti di origine animale.

Il trasporto di qualunque sostanza che possa comunque favorire lo sviluppo delle mosche deve avvenire con mezzi dotati di chiusura ermetica e rializzati con materiale liscio, lavabile, disinfettabile, non fessurabile, con angoli arrotondati.

Art. 294 <sup>o</sup> Produzione, importazione, vendita, impiego delle larve di mosca usate per la pesca.

E' vietata la produzione di larve di mosca di qualsiasi specie e per qualunque uso.

L'importazione, la tenuta, la vendita e l'impiego di larve di mosca sono ammesse per il solo uso quali esche per pesca (cagnotti), sotto l'osservanza delle seguenti norme:

a) l'importazione deve avvenire in contenitori che impedi-

- scano la fuoriuscita delle larve, pur consentendo l'areazione del contenuto;
- b) le larve devono essere mantenute a temperatura inferiore a  $+3^{\circ}\text{C}$  atta ad impedirne lo sviluppo;
  - c) la vendita delle larve deve essere effettuata in sacchetti chiusi atti ad evitarne la dispersione;
  - d) le eventuali giacenze invendute e non utilizzabili, prima che venga lo sviluppo degli alati, devono essere distrutte mediante immersione in soluzione di creolina al 10% e quindi smaltite come rifiuto;
  - e) gli acquirenti - utilizzatori devono evitare la dispersione delle larve durante il trasporto, la detenzione e l'uso; è fatto loro divieto di gettare le larve non utilizzate sul terreno, nei rifiuti e in qualsiasi altro sito.

## Titolo VIII - Capo V

## BARBIERI - PARRUCCHIERI ED AFFINI

Art. 295 Autorizzazione all'apertura degli esercizi di barbieri, parrucchieri ed affini .

Chiunque intende aprire un esercizio di barbieri, parrucchiere ed affini (estetista, truccatore, estetista-visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico), deve chiedere ed ottenere apposita autorizzazione al Sindaco, che la rilascia previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Il personale comunque addetto agli esercizi di cui sopra deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria : lasciato dal Sindaco secondo le modalità dell'art. 172 del presente regolamento, ma senza obbligo di sottoporsi a vaccinazione antitifida, tampone faringeo, esame delle feci.

Il Sindaco non può rilasciare l'autorizzazione all'apertura dell'esercizio se il titolare non ha già conseguito il libretto di idoneità sanitaria.

Art. 296 Caratteristiche dei locali - Arredamento

I locali adibiti ad esercizio di barbiere, parrucchiere ed affini, devono avere una superficie totale non inferiore a mq. 25, altezza non inferiore a ml. 270; devono essere ben illuminati e ben areati con vasistas, canalizzazioni aspiranti, aspiratori elettrici, canne di aspirazione prolungate oltre il tetto, se necessario; i pavimenti e le pareti fino a ml. 1,50 di altezza da terra, devono essere eseguiti

con materiali ben connessi, non fessurabili, facilmente lavabili e disinfettabili, resistenti agli urti; materiali diversi possono essere ammessi in rapporto alle caratteristiche peculiari dell'esercizio.

Gli esercizi di cui sopra devono essere forniti di acqua corrente e devono avere disponibilità di acqua calda; devono altresì essere dotati di un ripostiglio dove tenere la pattumiera con coperchio a chiusura per la raccolta dei rifiuti solidi, e tutto quanto altro necessario per l'esecuzione delle operazioni di pulizia.

L'arredamento deve essere decoroso e tale da permettere la più accurata pulizia; deve comprendere obbligatoriamente un armadio chiuso per tenere la biancheria pulita, un contenitore apposito a chiusura ermetica per raccogliere la biancheria sporca e trasportarla in lavanderia, uno o più lavandini ad acqua corrente per l'uso diretto del cliente, per la pulizia dei ferri ed accessori e per la pulizia delle mani del personale addetto.

Nelle parrucchiere con più di due caschi deve essere disponibile una cubatura di almeno mc 15 per ogni casco e il sistema di areazione, da realizzare preferibilmente con canalizzazioni aspiranti in grado di interessare tutto l'esercizio, deve assicurare due ricambi orari.

E' in facoltà del titolare dell'esercizio dotarlo di un bagno a disposizione della clientela, da realizzare nel rispetto delle norme di cui all'art. 103 punto b) del presente regolamento.

Art. 297 Suppellettili, strumentario - Norme igieniche di conduzione

Gli esercizi di barbiere, parrucchiere ed affini, devono

no essere tenuti sempre costantemente puliti e ordinati; periodicamente devono essere disinfettati a cura e sotto la responsabilità dei titolari.

Il personale comunque addetto deve curare la massima pulizia personale, con speciale riguardo alle mani e alle unghie, e deve indossare una sopraveste chiara tenuta sempre pulita.

Gli strumenti, le suppellettili, la biancheria che vengono a contatto con le parti cutanee del cliente, devono essere tenuti con la più scrupolosa nettezza; in particolare gli strumenti, dopo l'uso, devono essere sterilizzati con immersioni in soluzioni antisettiche o in acqua bollente, o a mezzo di autoclavi o stufe a secco.

Dopo la rasatura, la superficie cutanea da ciò intesa deve essere risciacquata con acqua corrente e quindi trattata con soluzione antisettica.

La cipria deve essere distribuita con polverizzatori a secco; è proibito l'uso di piumine o piumaccioli.

I poggia-capo devono essere coperti con carte impermeabili e rinnovabili dopo ogni servizio; è proibito l'uso della carta di giornale o carte destinate ad altri scopi, sia per questo uso, sia per togliere il sapone dal rasoio.

Le spazzole devono essere ogni giorno accuratamente lavate e disinfettate.

Gli asciugamani e gli accappatoi devono essere cambiati dopo ogni servizio e possono essere usati solo se accuratamente puliti e sterilizzati.

Gli strumenti, le suppellettili e la biancheria devono inoltre essere di aspetto decoroso; deve essere eliminato tutto ciò che accusa l'usura dell'uso e degli anni.

Gli estetisti, i truccatori, gli estetisti visagisti, i depilatori, i manicure, i massaggiatori facciali, i pedicure estetici, per ragioni di decoro, non devono eseguire le loro prestazioni alla vista del pubblico.

Per il personale, che adoperi cosmetici, tinture o altro materiale tossico e che per il sistema di "permanente a freddo" maneggi preparati a base di acido tioglicocologico o di tioglicolati, è obbligatorio l'uso dei guanti.

## Titolo IX - Capo I

## POLIZIA MORTUARIA

## Art. 298 Denuncia di morte

I medici devono denunciare entro 24'ore dall'accertamento del decesso al Sindaco ogni caso di morte di persona da essi assistita indicando la malattia che, a loro giudizio, ne è stata la causa.

Nel caso di decesso senza assistenza medica la denuncia della presunta causa di morte è fatta dal medico necroscopo.

L'obbligo della denuncia è estesa ai nati morti e ai feti di oltre sei mesi di gestazione.

Ove dalla scheda di morte risulti o sorga il dubbio che la morte sia dovuta a reato, il Sindaco deve darne immediata comunicazione all'Autorità Giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza.

In mancanza del medico, la denuncia deve essere fatta dai familiari del defunto, dai direttori delle collettività ove si è verificato il decesso, più in generale da chiunque abbia a qualsiasi titolo assistito al decesso.

Chiunque ha notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso o rinviene un cadavere o parti di cadavere in qualsiasi luogo pubblico o privato, è tenuto a denunciare immediatamente il fatto, al Sindaco che ne dà subito comunicazione all'Autorità Giudiziaria e alla Pubblica Sicurezza.

Nel caso di morte di persona cui siano stati somministrati nuclidii radioattivi la denuncia della causa di morte deve contenere le indicazioni previste dall'art. 100 del D.P.R. 13-2-1964, n. 185.

Art. 299 Accertamento della morte

In tutti i casi di decesso, la morte deve essere accertata dal medico necroscopo non prima di 15 ore dal decesso, salvo i casi di seguito indicati:

- decesso per decapitazione o maciullamento;
- morte accertata mediante l'ausilio di apparecchi o strumenti;
- decesso dovuto a malattia infettiva e diffusiva;
- cadavere con segni di iniziata putrefazione.

Le funzioni di medico necroscopo sono esercitate dai medici di base, dai medici di guardia medica notturna e festiva, dai medici di guardia turistica, dai Direttori Sanitari degli Ospedali e da altri medici ospedalieri da loro stessi delegati, da altri sanitari nominati dal Sindaco.

I medici necroscopi dipendono per tale attività dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, a cui sono tenuti a riferire sull'espletamento del servizio.

Il medico necroscopo, presa cognizione della malattia che ha determinato il decesso quando ciò è possibile, e visitato il cadavere, rilascia dichiarazione scritta all'Ufficiale dello Stato Civile con la quale comprova che

la morte è stata accertata e indica la causa della morte.

Nel dubbio che la causa della morte sia non-naturale, il medico necroscopo deve farne oggetto di denuncia alla Autorità Giudiziaria e ne dà notizia al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

Per i decessi dovuti a malattia infettiva e contagiosa il medico necroscopo deve farne denuncia al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

In caso di amputazione di membra, il chirurgo deve informare il Sindaco e il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, perchè siano adottati i medesimi provvedimenti amministrativi previsti per il seppellimento di un cadavere.

#### Art. 300 Periodo di osservazione

E' vietato chiudere nella cassa ovvero sottoporre ad autopsia o imbalsamazione, inumazione, tumulazione e a qualunque altro condizionamento i cadaveri prima che siano trascorse almeno 24 ore al decesso, e prima che il medico necroscopo ha dichiarato certa la morte e non dovuta a causa delittuosa.

In caso di morte improvvisa o quando si abbiano dubbi di morte apparente, l'osservazione può essere protratta per 48 ore.

Nei casi indicati al I comma dell'art. 299 del presente regolamento, il Sindaco può abbreviare il tempo di osservazione a meno di 24 ore su proposta del medico che ha rilevato la sussistenza della motivazione.

#### Art. 301 Caratteristiche dei feretri

Le salme che devono essere trasportate fuori Comune o

che devono essere tumulate o che sono di persone decedute per malattie infettive e diffusive, devono essere chiuse in una cassa metallica saldata a fuoco dello spessore 0,660 mm. se di zinco e di mm. 1,5 se di piombo e quindi in un'altra cassa di legno dello spessore minimo di mm. 25 eseguita con tavole in un solo pezzo nel senso della lunghezza riunite al massimo nel numero di quattro nel senso della larghezza, tra loro congiunte con anima o incastro continuo e saldate con collante di sicura e duratura presa.

Eventuali intagli sono consentiti se lo spessore iniziale delle tavole é tale che per effetto degli intagli medesimi in ogni punto sia assicurato lo spessore minimo di cui sopra.

Se il coperchio é costituito da più facce poste su piani diversi, ogni faccia deve essere costituita da tavole in un sol pezzo nel senso della lunghezza.

Le pareti laterali della cassa devono essere riunite tra loro con anima o incastro continuo e saldate con collante di sicura e duratura presa.

Il coperchio deve essere congiunto alle pareti laterali mediante viti disposte di 20 in 20 cm.

Il fondo deve essere congiunto ad esse con chiodi disposti di 20 in 20 cm. e con buon mastice.

La cassa così confezionata deve essere cerchiata con liste di lamiera di ferro, larghe non meno di cm. 2, distanti l'una dall'altra non più di cm. 50, saldamente fissate al retro mediante chiodi o viti.

Ogni cassa di legno e di metallo deve portare impresso il marchio di fabbrica con le indicazioni della Ditta costruttrice.

Tra la cassa di metallo e quella di legno deve essere interposta torba polverizzata o segatura di legno per uno spessore di cm. 4.

Le casse per inumazione devono essere di minore consistenza e di più semplice struttura (legno di abete) col coperchio chiuso a viti, sul quale deve essere scritto il nome e cognome del defunto e la data della morte; anche queste casse devono riportare timbro a fuoco indicante la Ditta costruttrice e il fornitore; è proibito l'uso di materiali non biodegradabili anche nelle parti decorative; lo spessore del legno non deve essere inferiore a cm. 2.

Quando la salma deve essere trasportata fuori Comune nei mesi da Aprile a Settembre, deve essere sottoposta a trattamento antiputrefattivo mediante introduzione nella cavità addominale di 500 cc. di formalina F.U.

Negli altri mesi dell'anno tale disposizione si applica solo per le salme da trasportare in località raggiungibili con il mezzo di trasporto prescelto <sup>in un arco di tempo</sup> superiore alle 24 ore, oppure quando il trasporto venga eseguito trascorse 48 ore dal decesso.

Nel caso di trasporto fuori Comune di salme destinate alla inumazione, queste possono essere sistemate in normali casse da inumazione, riponendo poi il tutto in una cassa metallica ermeticamente chiusa, da rimuovere una volta raggiunto il cimitero di destinazione, eliminando così l'ermeticità del feretro senza dover riportare alla luce, nemmeno temporaneamente, la salma medesima.

#### Art. 302. Trasporto delle salme

E' vietato trasportare cadaveri non racchiusi in una cassa idonea.

Per i feretri che devono essere trasportati fuori Comune, oltre all'autorizzazione del Sindaco e al permesso di seppellimento rilasciato dall'Ufficiale di Stato Civile, il Vettore deve munirsi del verbale rilasciato dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL dal quale risulti che la salma è stata *condizionata* nel rispetto delle prescrizioni di legge.

Il trasporto dei feretri deve essere eseguito con appositi carri chiusi autorizzati dal Sindaco che ne fa controllare periodicamente l'idoneità al Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL.

La sosta in chiesa deve essere limitata al tempo necessario per le esequie religiose.

I cadaveri di persone morte per malattie infettive comprese nell'elenco di cui all'art. 280 del presente regolamento, devono essere deposti nella cassa senza essere spogliati dei loro indumenti ed avvolti in un lenzuolo inzuppato di sublimato corrosivo al 2 per mille o altra soluzione disinfettante idonea; essi devono essere trasportati direttamente dal luogo del decesso al cimitero senza sostare in chiesa e senza pompe funebri. Per questi cadaveri può essere abbreviato il periodo di osservazione delle 24 ore.

Se il cadavere è portatore di radioattività, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL, dispone le misure protettive per evitare la contaminazione ambientale.

#### Art. 303 Sepulture

Ferme restando le responsabilità dirette del Comune quale Ente gestore del servizio cimiteriale, il Servizio

Igiene, e Sanità Pubblica della USL vigila sul cimitero e segnala le carenze di interesse igienico-sanitario eventualmente rilevate al Sindaco, che è tenuto a provvedere per la loro eliminazione.

Ogni salma deve essere sepolta nel cimitero comunale. Giunto il cadavere al cimitero, il custode ritira l'autorizzazione dell'Ufficiale di Stato Civile e procede per la sepoltura.

Le salme possono essere inumate, o tumulate, o cremate, nel rispetto della normativa statale.

Il cimitero comunale deve avere in ogni caso campi di inumazione sufficienti per poter eseguire regolari sepolture in caso di epidemie e calamità naturali.

Al cimitero deve essere annessa la camera mortuaria e possibilmente la sala per le autopsie; inoltre deve essere disponibile un forno inceneritore per la distruzione di qualunque rifiuto si produca all'interno del cimitero, comprese le casse di imballaggio, fiori secchi, corone, erbe falciate nei campi del cimitero, residui di casse inumate, residui di indumenti; in caso di assenza del forno inceneritore detti rifiuti devono essere interrati nell'ambito del cimitero ove sono stati prodotti.

Per i feretri provenienti da altri Comuni il custode deve richiedere: l'autorizzazione al trasporto del Sindaco del Comune di provenienza, il verbale rilasciato dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL di provenienza, il permesso di seppellimento rilasciato dall'Ufficiale di Stato Civile del Comune di provenienza.

E' vietato seppellire cadaveri non racchiusi in una cassa idonea; sono altresì vietate le fosse comuni.

## Art. 304 Rimozione delle salme

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime hanno luogo trascorso il decennio dalla sepoltura per far posto ad altre salme; possono essere eseguite nei mesi da ottobre ad aprile. Le seconde allorchè, qualunque sia il tempo trascorso, si procede al disseppellimento per ordine dell'Autorità Giudiziaria, o per trasportare i resti mortali in altra sepoltura, o per procedere alla cremazione.

Salvo i casi ordinati dall'Autorità Giudiziaria, non possono essere eseguite esumazioni straordinarie nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto, settembre; quando tratta si di salma di persona morta di malattia infettiva contagiosa, l'esumazione non può essere fatta se non sono già trascorsi due anni dal decesso e se il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL non dichiara l'inesistenza di pregiudizi per la salute pubblica, in rapporto alla eziologia della malattia e alle sue caratteristiche epidemiologiche.

Alle esumazioni ordinarie provvede il custode del cimitero sotto la sua responsabilità e senza alcun ordine o permesso speciale.

Le esumazioni straordinarie devono essere eseguite alla presenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL e del custode.

Le ossa che si rinvencono nell'escavazione del terreno devono essere raccolte e depositate nell'ossario comune salvo il caso che eventuali interessati non facciano domanda di raccogliercle per deporle in cellette di loro proprietà, site sempre all'interno del cimitero (colombari).

Le esumazioni, salvo i casi di sepolture private a

concessione perpetua, si eseguono allo scadere del periodo di concessione e sono regolate dal Custode, nei mesi da ottobre ad aprile.

I feretri estumulati, compresi quelli delle sepolture private a concessione perpetua, devono essere inumati dopo che sia stata praticata nella cassa metallica una opportuna apertura al fine di consentire la ripresa del processo di mineralizzazione dei cadaveri.

Per le salme estumulate allo scadere delle concessioni di durata superiore a 20 anni, il periodo di inumazione può essere abbreviato a 5 anni.

E' vietato eseguire su salme tumulate operazioni tendenti a ridurre i cadaveri entro contenitori di misura inferiore a quella della cassa con la quale furono collocati nei loculi al momento della tumulazione.

Il Sindaco può autorizzare, dopo qualsiasi periodo di tempo dalla morte e in qualunque mese dell'anno, l'estumulazione straordinaria di feretri destinati ad essere traslati in altri loculi, a condizione che il Servizio Igiene e Sanità Pubblica della USL constati la perfetta tenuta del feretro e dichiari che il trasferimento può essere fatto senza pregiudizio per la salute pubblica.

Alla non perfetta tenuta del feretro può ovviarsi con idonea sistemazione o sostituzione dello stesso.

Analogamente nei casi ordinati dall'Autorità Giudiziaria si procede all'estumulazione straordinaria dopo qualsiasi periodo di tempo dalla morte e in qualunque mese dell'anno.

La Direzione Provinciale di Igiene e Sanità Pubblica, in esecuzione della direttiva della Direzione Provinciale di Igiene e Sanità Pubblica, è obbligata al rispetto di quanto sopra detto ed a segnalare dalla parte propria

## Titolo X - Capo I

## APPLICABILITA' DEL REGOLAMENTO - PENALITA'

## Art. 305 Applicabilità del regolamento

Il presente regolamento entra in vigore 30 giorni dopo avvenuta <sup>la</sup> superiore approvazione degli organi competenti pre scritta dalla legge.

Alla data della sua entrata in vigore, il precedente regolamento locale di igiene si intende abrogato.

Per quanto non compreso nel presente regolamento valgo no le disposizioni contenute nelle leggi e regolamenti gene rali dello Stato e della Regione Marche.

Copia del presente regolamento è a disposizione del pubblico presso gli Uffici del Servizio Igiene e Sanità Pub blica della USL e presso gli Uffici di Polizia Urbana dei Comuni, nelle ore di apertura.

## Art. 306 Penaltità

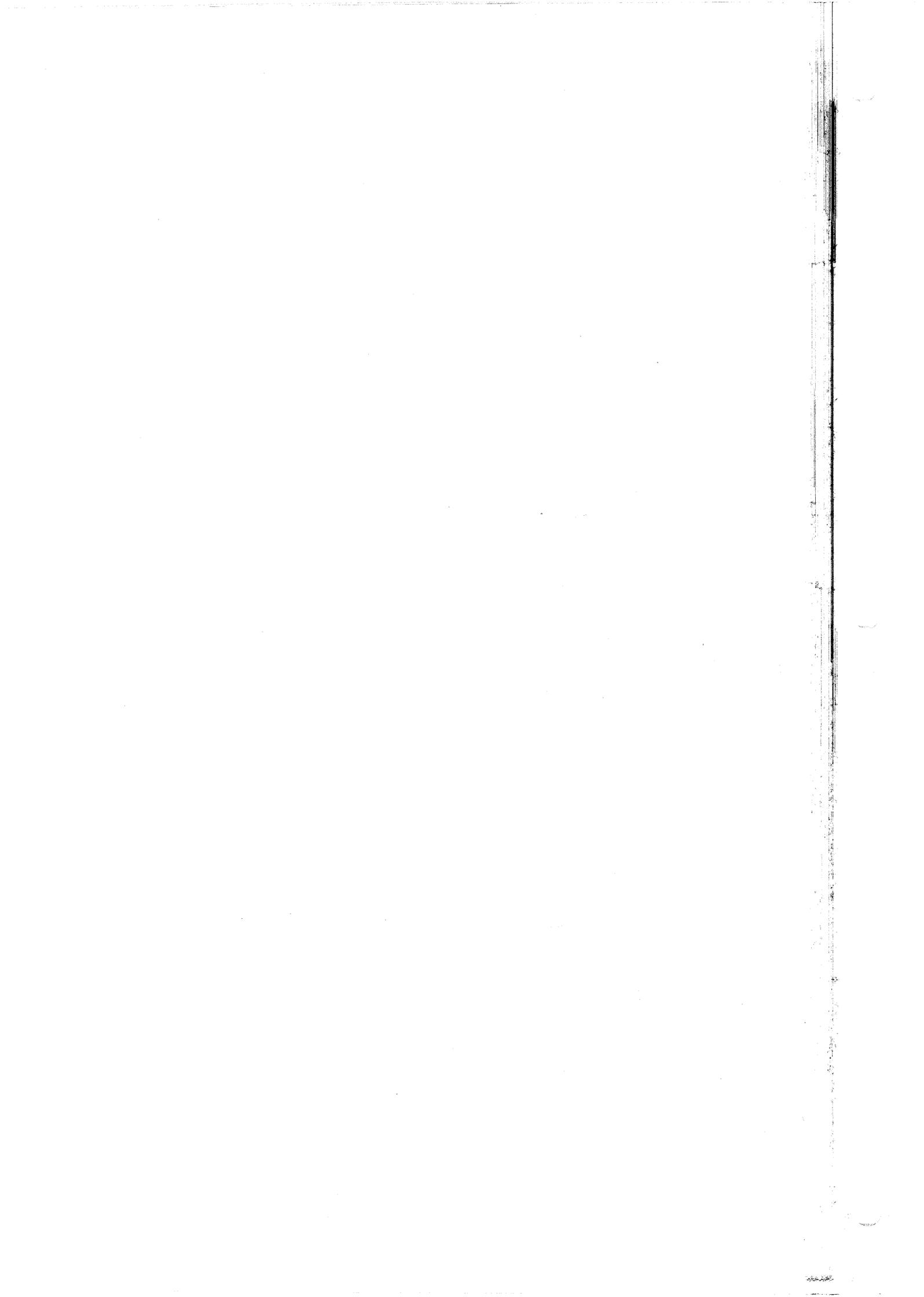
Fatti salvi in ogni caso i provvedimenti contingibili ed urgenti del Sindaco a tutela della Salute pubblica, tut te le violazioni alle disposizioni del presente regolamento e per le quali non sono previste pene speciali o non si ray visano reati contemplati dal Codice Penale, sono punite con l'ammenda da lire 50.000 a lire 500.000; sono applicabili le disposizioni concernenti la conciliazione amministrativa.

Se la violazione è commessa da chi è soggetto all'al trui autorità, direzione o vigilanza, nel caso di insolvibilità del contravventore, la persona rivestita dell'autori tà, o incaricata della direzione o vigilanza è obbligata al pagamento di una somma pari all'ammontare della pena pecunia

ria inflitta al colpevole.

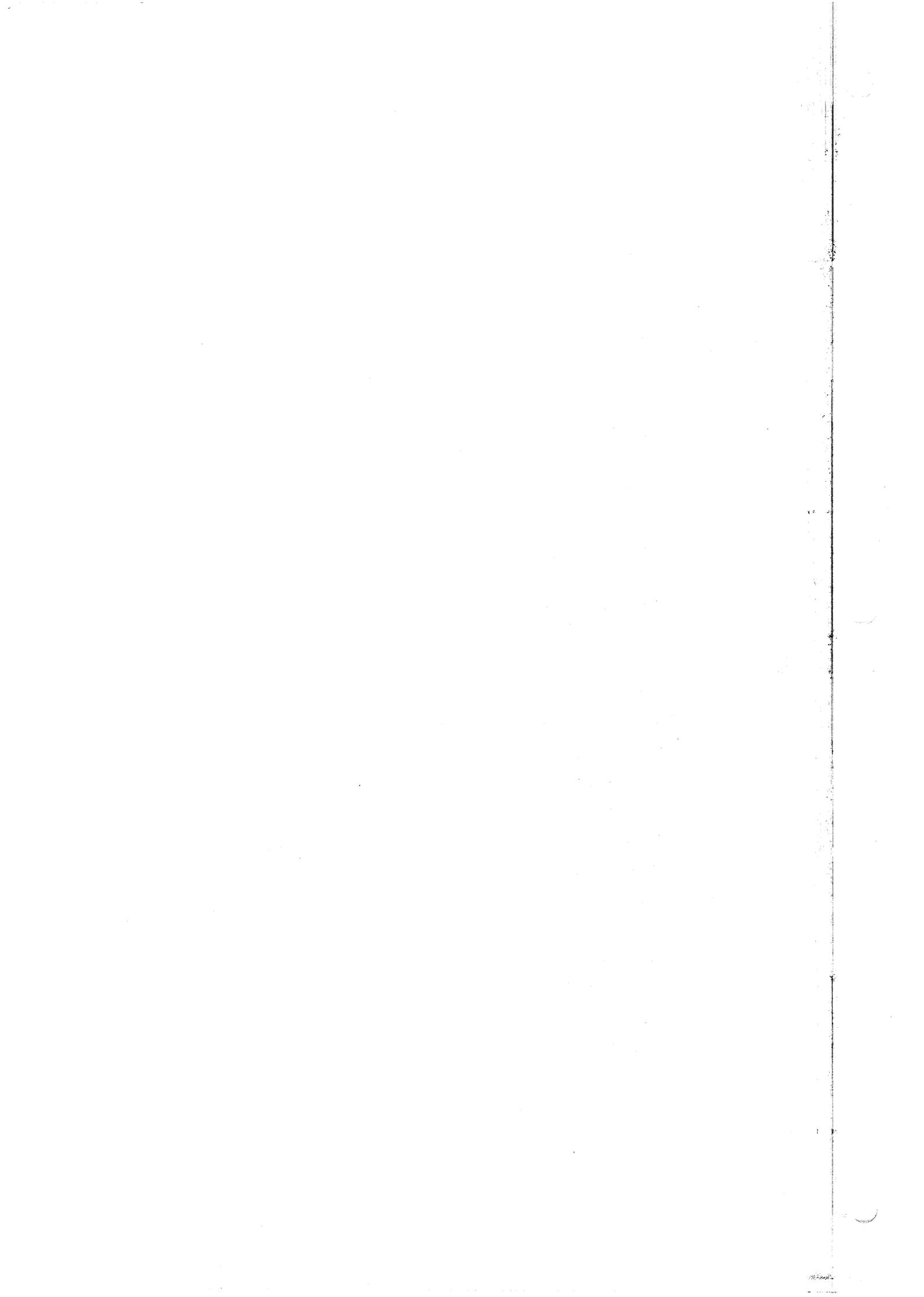
Se la violazione è commessa da chi ha la rappresentanza o l'amministrazione di Enti forniti di personalità giuridica e sia con essi in rapporto di dipendenza, in caso di insolubilità del contravventore, obbligati al pagamento di una somma pari all'ammontare della pena pecuniaria inflitta sono gli Enti medesimi, con esclusione dello Stato, delle Provincie e dei Comuni.

Le somme sono introitate dal Comune nel cui ambito territoriale è stata commessa la violazione.



I N D I C E

	<u>Pagina</u>
Titolo I - Capo I	
Disposizioni generali .....	1
Titolo II - Capo I	
Vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie, profes- sioni sanitarie ausiliarie, arti ausiliarie delle profes- sioni sanitarie .....	7
Titolo III - Capo I	
Igiene del suolo e dell'abitato - Acque superficiali .....	14
Titolo III - Capo II	
Acqua potabile .....	40
Titolo III - Capo III	
Costruzioni edilizie .....	48
Titolo III - Capo IV	
Disciplina degli scarichi di insediamenti civili e assimilabi- li .....	75
Titolo III - Capo V	
Disciplina degli scarichi di insediamenti produttivi .....	84
Titolo III - Capo VI	
Case coloniche e loro annessi - Allevamenti intensivi .....	87
Titolo IV - Capo I	
Esercizi pubblici, abitazioni collettive, locali di pubbli- co spettacolo e ritrovo .....	98
Titolo IV - Capo II	
Stabilimenti balneari, alberghi diurni, latrine pubbliche .....	117
Titolo IV - Capo III	
Piscine .....	120
Titolo IV - Capo IV	
Com <sup>u</sup> plexi recettivi complementari a carattere turistico (Cam- pings e Villaggi Turistici) .....	125



Titolo IV - Capo V  
Agriturismo

Titolo IV - Capo VI  
Divieto di fumare

Titolo V - Capo I  
Opifici ( Stabilimenti industriali ed artigianali, fabbriche,  
laboratori, manifatture, botteghe)

Titolo VI - Capo I  
Scuole

Titolo VII - Capo I  
Disciplina Igienica delle sostanze alimentari e delle bevande

Titolo VII - Capo II  
Prodotti di origine animale

Titolo VII - Capo III  
Cereali, sfarinati, pane e paste alimentari

Titolo VII - Capo IV  
Grassi animali e vegetali, oli vegetali

Titolo VII - Capo V  
Vaccherie, latte, formaggi, latticini e uova

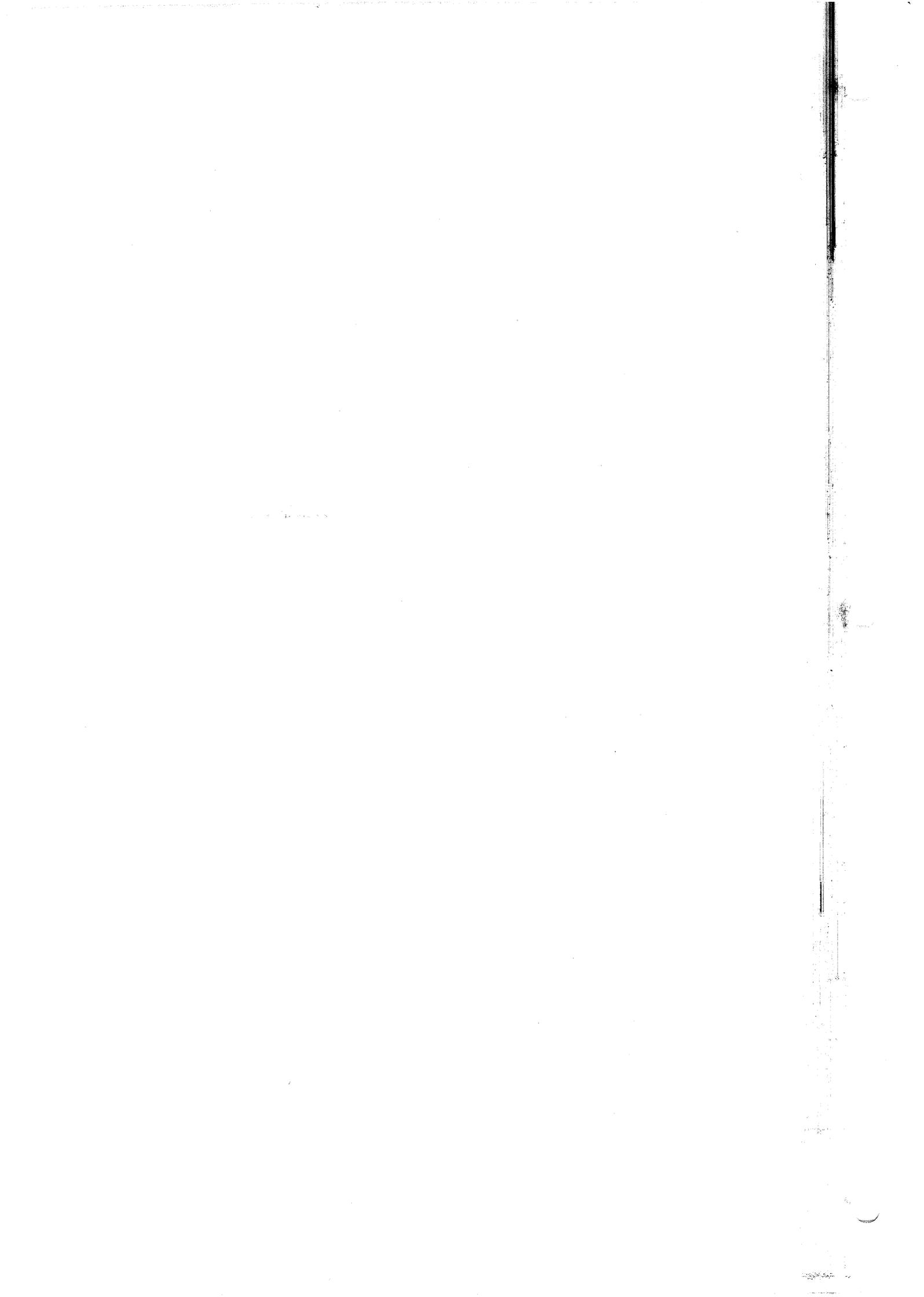
Titolo VII - Capo VI  
Frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi

Titolo VII - Capo VII  
Articoli di pasticceria, dolci, gelati, ghiaccio

Titolo VII - Capo VIII  
Alimenti Surgelati

Titolo VII - Capo IX  
Alimenti e bevande di genere diverso

Titolo VII - Capo X  
Fitofarmaci e presidi delle derrate alimentari immagazzinate



	<u>Pagina</u>
Titolo VII - Capo XI	
Oggetti di uso personale e/o domestico, giocattoli, detersivi .....	271
Titolo VIII - Capo I	
Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive .....	275
Titolo VIII - Capo II	
Vaccinazioni .....	288
Titolo VIII - Capo III	
Malattie infettive degli animali trasmissibili all'uomo .....	292
Titolo VIII - Capo IV	
Lotta contro le mosche .....	295
Titolo VIII - Capo V	
Barbieri, parucchieri ed affini .....	299
Titolo IX - Capo I	
Polizia Mortuaria .....	303
Titolo X - Capo I	
Applicabilità del regolamento - Penalità .....	312

