

prodotto alimentare deperibile o contaminabile vanno conservati in idonei frigoriferi con capacità adeguate rispetto al volume delle merci che vengono utilizzate.

2) Deve essere rigorosamente osservata l'assoluta separazione dei tavoli delle zone adibiti alla lavorazione ed alla preparazione alimenti: primi piatti, carni, contorni caldi e freddi e piatti freddi vanno preparati con attrezzature e su superfici utilizzate espressamente per un solo genere di preparazione.

3) Nel caso in cui esista un solo tavolo di lavoro disponibile, il piano in materiale liscio e lavabile, idoneo "per alimenti", impiegato per la preparazione degli alimenti dovrà essere tolto e pulito alla perfezione prima di essere utilizzato per la lavorazione successiva.

4) Prodotti carnei normalmente impiegati per la confezione di spiedini o di altre confezioni che richiedono una preparazione preliminare prima della cottura, possono essere lavorati anche alcune ore prima di essere cucinati purchè stazionino in cella frigorifera fino al momento del loro utilizzo. Una volta allestiti con altri prodotti carnei o vegetali vanno riportati in cella frigorifera nel più breve tempo possibile.

5) In tutta la struttura deve essere predisposto e funzionante il collegamento con acqua potabile.

6) Va evitato l'uso di vasche o tinozze di acqua stagnante per il lavaggio di stoviglie, posate, pentole o vasellame.

7) Al fine di evitare eventuali insudiciamenti da agenti fisici (polveri) e biologici (insetti, mosche, batteri), è consentito l'impiego di tovaglie e stoviglie a perdere.

8) Dovranno essere collocati, nel maggior numero di posizioni possibile, contenitori raccogli-rifiuti di adeguate dimensioni, provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici dall'eventuale intervento di animali (cani, gatti, roditori).

9) Il personale addetto alla cucina va sottoposto preliminarmente ad una prova di coprocultura e ad un tampone orofaringeo.

10) Il personale tutto, infine, dovrà indossare l'abbigliamento prescritto dalle leggi nazionali in materia (giacca o sopraveste di colore chiaro e copricapo che contenga la capigliatura).

Per i generi alimentari che presuppongono una preparazione preventiva con o senza cottura, il venditore deve disporre di apposito locale con attrezzatura necessaria, riconosciuta idonea dal medico igienista del Servizio d'Igiene Pubblica o dal veterinario competente dell' U.S.L. a norma delle vigenti disposizioni.

CAPO IV

VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI E ACCERTAMENTI SULLA
PRODUZIONE ED IL COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. . 112
VIGILANZA

La vigilanza igienica sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, in conformità delle normative vigenti in materia, viene esercitata:

- nei locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, i contenitori, sugli imballaggi, sui mezzi di trasporto;
- in qualunque momento ed in qualsiasi luogo di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione, somministrazione e consumo;
- sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti;
- sul personale addetto;

sotto la cura del personale tecnico dei Servizi dell'U.S.L. secondo le rispettive competenze.

Art. . 113
ISPEZIONI - CONTROLLI - ACCERTAMENTI

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:

- 1) ISPEZIONI, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento dell'attrezzature nonché l'idoneità tecnico-funzionale in relazione all'attività che in essi sono adibiti o si intende adibirli;
- 2) CONTROLLO IGIENICO delle sostanze alimentari e dei prodotti d'uso personale domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- 3) ACCERTAMENTO che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alle leggi in materia adempiano agli obblighi delle leggi stesse del presente Regolamento.

Art. . 114
MODALITA' D'ESECUZIONE DELLE ISPEZIONI

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni, di cui al punto 1 dell'articolo precedente, solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

Ove un tecnico appositamente incaricato ad eseguire le ispezioni sia sprovvisto della tessera deve essere accompagnato da un addetto munito di tessera o da un Vigile urbano.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti, nonché per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento o completamento dell'ispezione.

L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi.

Il verbale va redatto in più esemplari e firmato anche dall'interessato, al quale viene consegnato un esemplare.

Art. . 115
MODALITA' D'ESECUZIONE DEI CONTROLLI

I controlli, di cui sopra, si eseguono con:

- 1) Esame diretto della merce, consistente nell'accertare che:
 - a) i caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore e consistenza)

siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;

b) i caratteri rilevabili con strumenti ed esami di 1° livello, rientrino o meno nell'ambito degli standards di normalità;

c) l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente Regolamento.

2) Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto ed ad accertare od escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione, prelevato secondo le prescrizioni e le modalità organizzative di cui alle vigenti norme nazionali e locali.

Art. . 116

VERBALE DI PRELEVAMENTO DI UN CAMPIONE

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale di prelevamento con tutte le informazioni previste dalla legge.

Il verbale viene comunque redatto in più esemplari, tre dei quali vengono inviati al Laboratorio che eseguirà accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta.

In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima.

Art. . 117

MODALITA' E NORME DI PRELEVAMENTO DEI CAMPIONI DA SOTTOPORRE AD ANALISI CHIMICA

Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali, nonché dai successivi articoli, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. n. 327 del 1980.

Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

Art. . 118

CONTRASSEGNI DI IDENTIFICAZIONE DEI SINGOLI CAMPIONI

Ciascuno dei campioni di cui al precedente articolo deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.

Il responsabile dell'esercizio od un suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve far menzione del verbale di prelevamento.

Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.

Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su di un cartellino assicurato al campione, o alle parti equivalenti che lo compongono, in modo da impedirne il distacco.

Art. . 119
PRELEVAMENTI DI CAMPIONI DALLE GRANDI PARTITE

Per eseguire il controllo di grandi partite di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione o depositi, si debbono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi, idonei ad accertare i requisiti dell'intera partita.

Art. . 120
OPERAZIONE DI VIGILANZA, CON PRELIEVO DI CAMPIONI
DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Nel caso di sostanze alimentari nazionali o nazionalizzate contenute in carri o altri mezzi di trasporto, gli incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in loco, ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigilli, ad effettuare le operazioni di prelievo con relativo verbale, nonchè ad apporre nuovi sigilli al carro e ad altro mezzo di trasporto.

Art. . 121
OPERAZIONI DI VIGILANZA, CON PRELIEVO DI CAMPIONI DURANTE IL TRASPORTO
DELLE SOSTANZE ALIMENTARI SOTTO VINCOLO DOGANALE O "ALLO STATO ESTERO".

Nel caso di trasporto sotto vincolo doganale, le operazioni di ispezione e prelievo di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di origine animale e per le sostanze soggette a controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la dogana, (rigorosamente)...la dogana che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto. Il vettore e il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelievamento, trattandone una copia. Una copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.

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

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

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

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

Art. . 123

IRREGOLARITA' DELLE MERCI

Gli addetti alla vigilanza, quando:

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

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

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

TITOLO VI

IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

Art. 134

PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI

I generi alimentari che si consumano senza cottura o senza lavaggio o depellamento depositati negli stabilimenti di fabbricazione di manipolazione o di vendita sono essere protetti dall'azione delle mosche e dall'inquinamento atmosferico. I prodotti sott'olio, sotto aceto, sotto spirito, sotto sciroppo, ecc., venduti in bottiglie, devono essere tenuti sempre sommersi nel loro liquido.

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

Il personale addetto alla vendita di questi generi alimentari sfusi non potrà temporaneamente maneggiare e ritirare denaro se non con le dovute precauzioni igieniche.

E' assolutamente vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta o involucro, ecc.

Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti (vedi da ultimo D.M. 13 settembre 1975). La disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o sostanze d'uso personale sono state aggiornate con D.M. 2 giugno 1982 e successive integrazioni.

Art. 135

SALVAGUARDIA DELLA GENUINITA' E DELLA REGOLARITA' DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

-TUTELA DEL CONSUMATORE- PROVVEDIMENTI DA ADOTTARSI SULLE MERCI NON REGOLAMENTARI

E' vietato produrre, commercializzare, offrire in vendita o propagandare a mezzo della stampa o in qualsiasi altro modo, sostanze alimentari adottando denominazioni generiche improprie, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da non essere rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede del consumatore e indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanze, qualità, origine, provenienza e le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse e vantando particolari azioni medicamentose e confezionate o etichettate in modo incompleto o in forme diverse da quanto previsto dalle leggi vigenti in materia e dal presente Regolamento.

Art. 136

SEQUESTRO CAUTELATIVO

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

SFARINATI - PANE - PASTA E RISO

Art. 127.

PRODUZIONE E VENDITA DEGLI SFARINATI

Per la produzione e la vendita degli sfarinati si osservano le disposizioni contenute nelle specifiche leggi nazionali.

Chiunque intenda aprire un esercizio per la vendita di creali, sfarinati di cereali ecc. deve ottenere dal Sindaco l'autorizzazione.

E' proibita la vendita per uso alimentare di cereali o lenti umidi, commisti a semi estranei od a sostanze minerali e invasi da parassiti o di cattivo sapore o odore, oppure alterati o comunque avariati o nocivi.

I cereali impuri o avariati che si vogliono vendere per alimentazione degli animali o per uso industriale, debbono essere indicati al pubblico con un cartellino fissato al recipiente che li contengono.

Art. 128.

MACINAZIONE DI CEREALI E FARINE

La legge 7 novembre 1949, n. 857 stabilisce le nuove norme per la macinazione e panificazione.

La legge 11 luglio 1956, n. 778 stabilisce il termine per la trasformazione dei molini.

Il D.M. 1 aprile 1968 integrato con D.M. 17 febbraio 1972 stabilisce le norme per la produzione, consegna e deposito delle farine e semole.

Art. 129.

APERTURA DI PANIFICI

L'apertura di forni è soggetta al preventivo rilascio di licenza di cui al R.D.L. 29 luglio 1928, n. 1843 e alla disciplina di cui alla legge 31 luglio 1956 n. 1002

Le licenze di panificazione sono soggette al visto annuale della Camera di Commercio Industria, Agricoltura.

I contravventori alle norme per le licenze di panificazione sono puniti con ammende da lire trentamila a tre milioni, da rivalutare.

I panifici abilitati a produrre pane possono ricorrere alla lavorazione manuale a all'uso dell'impastatrice meccanica e debbono essere dotati di forno di cottura a riscaldamento con legna allo stato naturale o altro combustibile vegetale allo stato naturale energia solare, energia elettrica o forma indiretta (Legge 13 agosto 1980, n. 461).

I forni e gli spacci di pane e pasta dovranno essere sempre mantenuti in stato di massima pulizia, illuminati e ben ventilati, lontani dalla polvere, dai stalli e da altri ambienti che emanino cattive esalazioni.

I locali debbono avere le pareti rivestite di materiale lavabile.

Le aperture destinate alla illuminazione ed alla ventilazione di detti locali debbono comunicare direttamente all'aria aperta, ma difese dall'azione della polvere mosche ecc.

Gli operai addetti ai panifici e pastifici debbono essere muniti della tessera di idoneità sanitaria, indossare durante la lavorazione vestaglie di tela bianca e portare sulla testa un copricapo.

E' vietato di soffermarsi a dormire nei locali di lavorazione degli impasti.

I locali stessi dovranno essere forniti nelle adiacenze di latrine a chiusura idraulica e lavandino con acqua corrente, opportunamente separate dal reparto lavorazione.

Art. 130.

CONFEZIONE DI PANE E GRISSINI

Per la confezione e vendita del pane si osservano le disposizioni della legge luglio 1967, n. 580 modificata con legge 8 giugno 1971, n. 440.

Le sofisticazioni e le alterazioni del pane sono previste dalla legge 30 aprile 62, n. 283.

E' vietato l'impegno nella confezione del pane e dei grissini diversi dal burro, io d'oliva e strutto. E' ammesso invece l'impiego di prodotti ottenuti per emulsione i suddetti grassi con acqua, eventualmente addizionati di zucchero.

La produzione di pani e grissini speciali può essere consentita mediante l'impiego gli ingredienti previsti dall'art. 20 della legge n. 580 del 1967 e dal D.M. 5 bbraio 1970.

E' vietato l'uso di particolari sostanze per accrescere la normale lievitazione. Il pane prodotto con ingredienti eccedenti i normali (farina, acqua, lievito, le) deve essere posto in commercio con la denominazione speciale prevista dalla gge 4 luglio 1967, n. 580.

Art. 131.

DIVIETO DI VENDITA DI PANE ADULTERATO

E' vietata la vendita del pane mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito, acidito.

E' pure vietata la vendita del pane di frumento contenente acqua in quantità superiore ai limiti fissati dall'art. 3 del Decreto dell'Alto Commissario per Alimentazione 18 novembre 1953 e successive modifiche.

Art. 132.

PANE DI GRANOTURCO E SEGALE

E' permessa la vendita di pane fatto con farina di mais (granoturco) commisto a farina di segale.

Il pane così composto dev'essere messo in commercio in forme di peso non superiore 100 grammi, deve essere cotto a forno non caldissimo in modo che la pagnotta presenti ogni sua parte cottura uniforme e non deve contenere oltre il 45% di acqua.

Art. 133.

TRASPORTO E VENDITA AMBULANTE DEL PANE

Il trasporto del pane è disciplinato dall'art. 26 della legge 4 luglio 1967, n.580. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita o per vendita a domicilio dev'essere effettuato in idonei contenitori lavabili e muniti copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ni altra causa di insudiciamento, il pane deve essere inoltre confezionato come evisto dal Decreto Assessoriale Reg. Sicilia 11/4/87.

Le ceste che contengono il pane devono essere di materiale lavabile per alimenti iudibili perfettamente, separati dal posto di guida, e punzonati dal competente rvizio Sanitario dell'U.S.L.

La vendita ambulante del pane è rigorosamente vietata.

Art. 134.

DIVIETO DI MANEGGIARE IL PANE

I venditori di pane dovranno vietare che nei locali di vendita del prodotto i operatori effettuino la scelta manuale del pane o comunque manipolino la merce posta vendita.

In detti locali dovranno esporsi in modo visibile cartelli con l'indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane.

Il pane che si distribuisce nei caffè, nei ristoranti e simili, dovrà accuratamente essere conservato al riparo da mosche, insetti e polvere e manipolato con particolari cautele.

Il pane spezzato e rimasto dalla consumazione di un cliente sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

Art. 135.

PASTE ALIMENTARI

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

Il D.M. 15 ottobre 1984 dispone norme igieniche - sanitarie e relative al confezionamento delle paste alimentari in atmosfera controllata costituita da miscela di anidride carbonica, azoto.

Art. 136.

RISO

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

CAPO III

LATTE E DERIVATI

Art. 137.

LATTE - AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA

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

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

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

Chi si addetta al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifica.

Art. 138.

REQUISITI E CARATTERI IGIENICO-SANITARI DEL LATTE

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

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

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

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

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

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

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

Il trasporto del latte al centro deve avvenire in contenitori riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica, ai quali debbono

essere applicati mezzi di identificazione della provenienza e su automezzi adeguatamente protetti.

All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

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

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

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

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

Il latte intero destinato al consumo diretto deve avere i seguenti requisiti:

- caratteristiche organolettiche normali;
- grasso non inferiore in ogni caso al 3,2%;
- residuo secco magro non inferiore a 8,50%;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La commercialità del latte, subordinatamente all'osservanza delle cautele di conservazione, è di 1 (uno) giorno per il latte da potersi consumare crudo, di 3 (tre) giorni per il latte pastorizzato e di 3 (tre) mesi per il latte a lunga conservazione.

La data di scadenza deve risultare sul contenitore con la dicitura "valido a tutto ...".

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

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

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

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

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

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

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se sono bonificati ed in contenitori chiusi.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa in quantità non superiore allo 0,30.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1,50 e l'1,80. In entrambi i casi il residuo di secco magro non deve essere inferiore all'8,60%.

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

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

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

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

Il latte condensato (concentrato) deve presentare coliformi e stafilococchi inferiori a 100/ml. ed esito favorevole delle prove di stabilità di 3 settimane a 30°C e di 10 giorni a 55°C.

Il latte condensato zuccherato deve contenere coliformi e stafilococchi inferiori a 100/ml. e saprofiti (esclusi i lattobacilli) inferiori a 20.000/ml. nel prodotto ricostituito.

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

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

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

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

Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso.

Art. 139.

REGISTRO DI STALLA DEI PRODUTTORI

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

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

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

Art. 140.

SORVEGLIANZA SUI PRODUTTORI DI LATTE

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

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

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

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

Art. 141.

VENDITA DI LATTE AL DOMICILIO DEI PRODUTTORI

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

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

Art. 142.

LATTE SCREMATO

Per la vendita del latte scremato si osservano le disposizioni di cui alla legge 11 agosto 1963, n. 1504 e successive modifiche.

Art. 143

TRATTAMENTI IMMUNIZZANTI DEL BESTIAME LATTIFERO

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

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

Art. 144.
RECIPIENTI PER IL TRASPORTO DEL LATTE

Il trasporto del latte viene disciplinato dagli articoli 43 e seguenti del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327.

Gli organi di vigilanza sanitaria dovranno curare che per i recipienti adibiti al trasporto di latte vengano osservate le disposizioni di cui al R.D. 9 maggio 1929, n.994 e ai DD.MM.21 marzo 1973, 3 agosto 1974, 19 novembre 1974 e successive modificazioni.

Per il trasporto del latte si osserveranno anche le norme di cui al D.M.14 settembre 1963 (Gazz. Uff. n.251 del 24 settembre 1963), purchè compatibile e nel rispetto delle norme stabilite per il trasporto degli alimenti dal D.P.R. n.327 del 1980.

Art. 145.

FORMAGGI

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 146.

PRODUZIONE E VENDITA FORMAGGI

La produzione e la vendita dei formaggi è disciplinata dalle norme di cui al R.D.L. 15 ottobre 1925, n.2033, al R.D.L. 17 maggio 1938, n.1177 - convertito con modifiche, nella legge 2 febbraio 1939, n.396 -, alla legge 10 aprile 1954, n.125, alla legge 5 gennaio 1955, n.5, al D.P.R. 30 ottobre 1955, n.1265, alla legge 13 marzo 1958, n.1282, nonché al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni.

Art. 147.

FORMAGGI DI CUI E' VIETATA LA VENDITA

E' vietato vendere:

- 1) formaggi il cui contenuto in materia grassa non corrisponda ai minimi percentuali contenuti nella tabella allegata al R.D.L. 17 maggio 1938, n.1177;
- 2) formaggi di eccessiva maturazione o di putrefazione avanzata;
- 3) formaggi bacati o invasi da acari;
- 4) colorati all'interno o all'esterno con colori non consentiti,
- 5) nocivi per qualsiasi altra causa o derivati da latte non avente i prescritti requisiti.

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

Art. 148.

BURRO

A norma della L. 23.12.1956, n. 1526, che ne disciplina la produzione ed il commercio, la denominazione di "BURRO" è riservata al prodotto ottenuto dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca;

La denominazione di "BURRO di..." (seguito dall'indicazione della specie animale da cui proviene il latte), è obbligatoria per il prodotto ottenuto dalle creme ricavate dal latte di animali diversi dalla vacca.

Il burro, di qualsiasi tipo, per essere immesso al consumo deve essere prodotto con creme che siano state preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione o simile, deve riportare sulla confezione la dichiarazione del trattamento subito ed avere i seguenti requisiti:

- fosfatasi negativa;
- microbi patogeni (assenti in un grammo)
- coliformi (inferiore a 100 in un grammo)

Art. 149 .

MARGARINA - GRASSI IDROGENATI - PASTE BIANCHE DI DEMARGARINAZIONE

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati è disciplinata dalla L. 4.11.1951, n.1316 e relativo regolamento di esecuzione D.P. 14.1.1954, n.13 e dal D.M. 16.7.1960, e successive integrazioni e varianti.

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

La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'oli d'oliva e degli oli di semi è disciplinata dalla L. 4.3.1955, n.849 e successive integrazioni.

Art. 150.

YOGHURT

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

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

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

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

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

L'autorizzazione sanitaria alla produzione dello yoghurt è subordinata all'accertamen

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

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

Art. 151 .

PANNA

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

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

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

La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto icuramente sottoposto a bonifica, deve essere estemporanea ed effettuata sia mediante attitori a propulsione automatica non manuale sia mediante l'emulsione con gas idoneo.

La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore a +4°C e non può essere esposta in mostra nè nelle vetrine nè sui banchi egli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato elimitato da pareti trasparenti e lavabili.

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

OLII E STRUTTO

Art. 152.

OLIO DI OLIVA E DI SEMI

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

La produzione ed il commercio degli oli di semi è disciplinato dalla legge 27 gennaio 1968, n.35, prorogata con legge 12 febbraio 1969, n.5.

Art. 153.

RAFFINAZIONE DEGLI OLII

La raffinazione degli olii è disciplinata dalla legge 24 luglio 1962, n.1104. Dalla raffinazione degli olii si ottengono i seguenti tipi:

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

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

Art. 154.

RIVENDITA DI OLII COMMESTIBILI

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

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

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

Art. 155.

INDICAZIONE DELLA QUALITA' degli olii di semi

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

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

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

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

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

Art. 156.
STRUTTO

a denominazione di strutto è riservata al prodotto ottenuto per estrazione a
o dai tessuti adiposi del maiale.
o strutto deve corrispondere alle prescrizioni contenute nel R.D.L. 15.10.1925,
3 e nel R.D. 1.7.1926, n.1361, nella l. 30.4. 1962, n.283, nella l. 26.2.1963,
1 e successivi DD.MM. riguardanti gli additivi e coloranti.
o strutto va venduto solamente in confezioni sigillate.

CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 157.

SPACCI DI CARNE

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, ai sensi delle norme per la vigilanza sanitaria delle carni di cui al regolamento 20 dicembre 1928, n.3298, modificato dal D.P.R. 25 settembre 1969, n.1311 e dal D.M. 23 giugno 1972, n.1066, nonché dalla legge 4 aprile 1964, n.171, modificato dal D.L. 17 gennaio 1977, n.3 convertito in legge 13 marzo 1977, n.63 e regolamentato con D.M. 3 febbraio 1977.

Vedi anche D.M. 19 marzo 1977 e D.M. 1 aprile 1977 con regolamento al D.L. 17 gennaio 1977, n.3.

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

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

Art. 158.

DEFINIZIONE DELLE CARNI

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

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

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

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

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

Art. 159.

RIVENDITE PROMISCUE DI CARNI FRESCHE E CONGELATE

Negli spacci destinati alla vendita di carni possono essere vendute carni fresche e congelate e scongelate e comunque preparate, conservate e confezionate di qualsiasi specie di animali, purchè i locali e le attrezzature rispondano alle condizioni igienico-sanitarie previste dal D.L. 17 gennaio 1977, n.3, convertito in legge 18 marzo 1977, n.63 e relativi D.M. 3 febbraio 1977 e 1° aprile 1977.

Gli spacci che intendono effettuare la vendita promiscua di carni fresche e congelate devono farne preventiva comunicazione scritta all'autorità comunale che disporrà per l'immediato accertamento delle condizioni prescritte.

I locali destinati alla vendita di carni devono essere dotati dei requisiti e delle attrezzature previsti dalle norme suddette e recare insegne o tabelle, interne od esterne, ben visibili che indicano la specie degli animali le cui carni vengono poste in vendita con espressa specificazione del loro stato di carni fresche o congelate.

Le carni congelate o scongelate debbono essere vendute in banchi separati o in banchi muniti di pareti divisorie igienicamente idonee, con apposito settore attrezzato in modo tale da garantire la perfetta conservazione delle carni medesime.

Le carni esposte al pubblico debbono, inoltre, recare cartelli con indicazioni ben visibili, idonee a identificare la specie e lo stato di "carne fresca" o "carne congelata".

Per i reati di frode aventi per oggetto i prodotti di cui sopra è prevista - quando il fatto non costituisca più grave delitto - la pena della reclusione fino a tre anni o multa da L. 1.000.000 a lire dieci milioni.