



CITTA' di SAVONA

**REGOLAMENTO DI IGIENE DEGLI
ALIMENTI, DELLE BEVANDE E DEGLI
OGGETTI D'USO**

***ADOTTATO DAL CONSIGLIO COMUNALE
CON DELIBERAZIONE N. 138 DEL 30 GIUGNO 1969
E CON DELIBERAZIONE N. 51 DEL 23 MARZO 1970***

***APPROVATO DALLA GIUNTA PROVINCIALE AMMINISTRATIVA NELLA
SEDUTA N. 2025 DI REG. DEL
1^ GIUGNO 1970***

MODIFICATO DAL CONSIGLIO COMUNALE CON DELIBERAZIONI:

- ***N. 182 DEL 9 MAGGIO 1977***
- ***N. 332 DEL 15 LUGLIO 1983***
- ***N. 446 DEL 6 OTTOBRE 1986***
- ***N. 22 DELL'8 MAGGIO 1995***
- ***N. 56 DEL 26 NOVEMBRE 1999***

INDICE

DISPOSIZIONI GENERALI				
Art.	1		pag.	6
Art.	2	Esercizi	pag.	6
Art.	3	Apertura esercizi di commestibili	pag.	6
Art.	4		pag.	7
Art.	5	Licenze	pag.	7
Art.	6		pag.	7
Art.	7		pag.	8
Art.	8	Bilance, stadere, pesi, recipienti	pag.	8
Art.	9		pag.	8
Art.	10		pag.	8
Art.	11	Adulterazioni	pag.	9
Art.	12		pag.	9
Art.	13		pag.	10
Art.	14		pag.	10
Art.	15		pag.	10
Art.	16	Tessera sanitaria	pag.	10
Art.	17	Personale, visita sanitaria	pag.	10
Art.	17 bis	Norme igienico-sanitarie concernenti l'applicazione della tabella merceologica per il rilascio di licenza di commercio in sede stabile settore alimentare	pag.	11
Art.	18	Suppellettili da cucina, imballaggi, recipienti, utensili ed altro materiale destinato a venire a contatto con sostanze alimentari	pag.	14
Art.	19	Carta	pag.	15
Art.	20		pag.	15
Art.	21	Profumeria, cosmetici, dentifrici	pag.	15
Art.	22	Oggetti di uso domestico	pag.	16
Art.	23		pag.	16
Art.	24	Detersivi	pag.	16
Art.	25	Cereali	pag.	17
Art.	26		pag.	17
Art.	27	Farine	pag.	17
Art.	28	Produzione e vendita di farina e di pane	pag.	18
Art.	29	Pane	pag.	18
Art.	30	Panificazione	pag.	18
Art.	31	Divieti vendita pane	pag.	18
Art.	32	Trasporto pane	pag.	19
Art.	33	Locali	pag.	19
Art.	34	Paste alimentari	pag.	19
Art.	35		pag.	20
Art.	36	Pasticceria	pag.	20

Art.	37	Conserve	pag.	20
Art.	38		pag.	21
Art.	39		pag.	21
Art.	40		pag.	21
Art.	41		pag.	22
Art.	42	Estratti per brodo condimenti	pag.	22
Art.	43	Miele	pag.	22
Art.	44	Zucchero	pag.	23
Art.	45		pag.	23
Art.	46		pag.	23
Art.	47	Succo di frutta	pag.	23
Art.	48	Divieti	pag.	24
Art.	49		pag.	25
Art.	50	Caffè	pag.	25
Art.	51	Sucedanei	pag.	25
Art.	52	The (foglia di thea chinensis)	pag.	26
Art.	53	Cioccolato	pag.	26
Art.	54	Surrogato di cioccolato	pag.	26
Art.	55	Etichette ed involucri	pag.	27
Art.	56	Divieti	pag.	27
Art.	57	Cacao	pag.	27
Art.	58	Droghe e spezie	pag.	28
Art.	59	Zafferano	pag.	28
Art.	60	Vino	pag.	28
Art.	61	Birra	pag.	29
Art.	62		pag.	29
Art.	63	Divieti di vendita di determinate qualità di birra	pag.	29
Art.	64		pag.	30
Art.	65		pag.	30
Art.	66	Bevande alcoliche	pag.	30
Art.	67		pag.	30
Art.	68	Aceti	pag.	31
Art.	69		pag.	31
Art.	70	Acque gassose limonate ecc.	pag.	31
Art.	71	Acque gassose	pag.	31
Art.	72		pag.	32
Art.	73	Acque gassose sciroppate	pag.	32
Art.	74	Bottiglie e sifoni	pag.	32
Art.	75		pag.	33
Art.	76	Personale	pag.	33
Art.	77		pag.	33
Art.	78		pag.	33
Art.	79	Ghiaccio	pag.	33
Art.	80		pag.	34

Art.	81		pag.	34
Art.	82		pag.	34
Art.	83		pag.	34
Art.	84	Olii	pag.	35
Art.	85		pag.	36
Art.	86		pag.	37
Art.	87		pag.	37
Art.	88		pag.	37
Art.	89		pag.	37
Art.	90		pag.	37
Art.	91	Frutta e verdura	pag.	37
Art.	92	Funghi	pag.	38
Art.	93		pag.	39
Art.	94		pag.	39
Art.	95	Latte e latterie	pag.	39
Art.	96		pag.	40
Art.	97	Spacci di vendita	pag.	40
Art.	98		pag.	41
Art.	99		pag.	41
Art.	100		pag.	41
Art.	101		pag.	41
Art.	102	Mungitura	pag.	42
Art.	103		pag.	42
Art.	104		pag.	42
Art.	105		pag.	43
Art.	106		pag.	43
Art.	107	Crema	pag.	43
Art.	108		pag.	44
Art.	109	Gelati	pag.	44
Art.	110		pag.	44
Art.	111		pag.	45
Art.	112		pag.	45
Art.	113		pag.	45
Art.	114	Ghiaccioli	pag.	45
Art.	115	Burro	pag.	46
Art.	116		pag.	46
Art.	117		pag.	47
Art.	118	Margarina	pag.	47
Art.	119		pag.	47
Art.	120		pag.	47
Art.	121		pag.	47
Art.	122		pag.	48
Art.	123		pag.	48
Art.	124	Formaggi	pag.	48

Art.	125		pag.	48
Art.	126	Vendita formaggio	pag.	49
Art.	127		pag.	49
Art.	128		pag.	49
Art.	129		pag.	49
Art.	130	Grassi	pag.	49
Art.	131	Uova	pag.	50
Art.	132	Prodotti ittici	pag.	50
Art.	133		pag.	51
Art.	134		pag.	52
Art.	135		pag.	52
Art.	136		pag.	53
Art.	137		pag.	53
Art.	138	Pollame, conigli, selvaggina	pag.	54
Art.	139		pag.	54
Art.	140		pag.	55
Art.	141		pag.	55
Art.	142		pag.	56
Art.	143	Macellazione	pag.	56
Art.	144		pag.	56
Art.	145		pag.	57
Art.	146		pag.	57
Art.	147	Trasporto carni	pag.	57
Art.	148		pag.	58
Art.	149		pag.	58
Art.	150		pag.	58
Art.	151	Vendita carni	pag.	58
Art.	152		pag.	59
Art.	153		pag.	59
Art.	154		pag.	59
Art.	155		pag.	59
Art.	156	Spacci di carne suina	pag.	60
Art.	157		pag.	60
Art.	158	Negozi di commestibili	pag.	60
Art.	159	Salumerie	pag.	61
Art.	160	Vendita di bassa macelleria	pag.	61
Art.	161	Lavorazione carni	pag.	62
Art.	162	Frigoriferi	pag.	62
Art.	163		pag.	62
Art.	164	Spacci di carne	pag.	63
Art.	165		pag.	63
Art.	166		pag.	64
Art.	167		pag.	64
Art.	168		pag.	64

Art.	169		pag.	64
Art.	170		pag.	65
Art.	171		pag.	65
Art.	172		pag.	65
Art.	173		pag.	65
Art.	174		pag.	65
Art.	175		pag.	66
Art.	176		pag.	66
Art.	177		pag.	66
Art.	178		pag.	66
Art.	179	Laboratori carni insaccate	pag.	67
Art.	180		pag.	67
Art.	181		pag.	67
Art.	182		pag.	67
Art.	183		pag.	68
Art.	184		pag.	68
Art.	185		pag.	69
Art.	186		pag.	69
Art.	187		pag.	69
Art.	188	Alimenti surgelati	pag.	71
Art.	189	Autorizzazioni sanitarie	pag.	71
Art.	189 bis		pag.	71
Art.	190		pag.	72

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1

La produzione e preparazione, la vendita e la conservazione delle sostanze destinate alla alimentazione sono soggette alla vigilanza sanitaria.

Articolo 2

Esercizi

Tutti gli esercizi soggetti a vigilanza sanitaria non potranno essere aperti senza la prescritta licenza dell'autorità competente e previa ispezione tecnico igienica che accerti che i locali si trovino nelle condizioni volute dal presente regolamento.

Articolo 3

Apertura esercizi di commestibili

Qualunque esercente, titolare di fabbrica, laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento, deposito di sostanze commestibili, dovrà dichiarare al Sindaco:

- a) l'oggetto della propria industria e commercio;
- b) l'ubicazione e la disposizione di tutti i locali che servono al suo tipo di lavorazione, spaccio o deposito;
- c) i cambiamenti e ampliamenti che successivamente vi fossero effettuati;
- d) il trasferimento o la cessazione dell'esercizio.

A tale dichiarazione sono tenuti anche i gestori di mense o spacci aziendali di Enti o Istituti pubblici o privati.

Il titolare è responsabile delle infrazioni a leggi e regolamenti, delle adulterazioni e falsificazioni compiute ai cibi e bevande dai propri dipendenti e dai gerenti.

Il rilascio dell'autorizzazione all'attività richiesta è condizionato dall'accertamento dei requisiti igienico sanitari, sia di impianto che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti.

Articolo 4

I locali di cui all'articolo precedente devono essere asciutti, ben ventilati (con aerazione diretta dall'esterno) ed illuminati e tenuti in perfetta pulizia; dai suddetti locali non deve derivare molestia per esalazioni, rumori o calore.

Negli esercizi pubblici devono anche essere osservate le norme per la lotta contro le mosche e le ordinanze in materia emanate dagli organi competenti.

Articolo 5

Licenze

Il rilascio della licenza di commercio da parte del Sindaco quando trattasi di commercio fisso o ambulante di alimenti e bevande sarà sottoposto al parere dell'Ufficio d'Igiene (ufficiale sanitario o veterinario comunale secondo le rispettive competenze) il quale prescriverà le norme che dovranno essere osservate.

Queste prescrizioni saranno comunicate all'esercente all'atto del rilascio o rinnovo della licenza di commercio.

Così pure sarà preventivamente sentito il parere dei predetti sanitari competenti nelle aggiunte e nelle variazioni delle voci della licenza, nonché nelle autorizzazioni al trasferimento di esercizi di generi alimentari e bevande.

Anche chi intende eseguire lavori di ampliamento o trasformazione, di locali adibiti a lavorazione, deposito e commercio di alimenti e bevande deve chiedere tempestivamente l'autorizzazione al Sindaco il quale la concede dopoché, da sopralluogo dei sanitari competenti, sia risultato che detti lavori non sono di pregiudizio alle condizioni igieniche dei locali stessi.

Articolo 6

Non è consentita la vendita in un medesimo esercizio dei generi compresi nella licenza commerciale per «comestibili» insieme a quelli previsti nella licenza per «frutta e verdura» a meno che non si tratti di locali nettamente separati, e sempre con le cautele e le norme igieniche indicate dall'Ufficio di Igiene.

Articolo 7

L'impiego di sostanze a scopo conservativo, di materie coloranti o di additivi in genere è regolato dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Articolo 8 **Bilance, stadere, pesi, recipienti**

Le bilance, stadere, pesi, misure devono conservarsi continuamente pulite ed accessibili ai compratori.

Gli utensili ed i recipienti di rame destinati alla preparazione od alla conservazione di alimenti o bevande devono essere stagnati in modo che non siano nocivi alla salute.

Articolo 9

L'Ufficio di Igiene effettua sulle derrate alimentari e sulle bevande una costante vigilanza.

Essa si estende anche ai recipienti ed agli strumenti destinati alla preparazione, custodia, manipolazione o smercio e viene attuata in tutti i luoghi nei quali le derrate si trovino, non esclusa la stazione ferroviaria.

Articolo 10

E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

- a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;
- b) in cattivo stato di conservazione;
- c) con cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dalle norme;
- d) di insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;
- e) adulterate, contraffatte o non rispondenti per natura, sostanza o qualità alla denominazione con cui sono designate o sono richieste;

- f) colorate artificialmente quando la colorazione artificiale non sia autorizzata o, nel caso che sia autorizzata, senza l'osservanza delle norme prescritte e senza l'indicazione a caratteri chiari e ben leggibili della colorazione stessa.
Questa indicazione, se non espressamente prescritta da norme speciali, potrà essere omessa quando la colorazione è effettuata mediante caramello, infuso di truciolo di quercia, enocianina ed altri colori naturali consentiti;
- g) con l'aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati per legge o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego;
- h) che contengano residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo o che pure, per quelli permessi a tali scopi, non siano osservate le precauzioni ed i limiti di tolleranza concessi per legge.

Articolo 11 Adulterazioni

Si considerano adulterati, anche se giudicati non nocivi, i prodotti alimentari e le bevande non rispondenti per natura, sostanze e qualità alla denominazione con la quale sono designati o richiesti; come pure i prodotti alimentari e le bevande che siano state private anche solo in parte delle proprie materie nutritive, o mescolate a materie di qualità inferiore, o comunque trattati in modo da variarne la composizione naturale.

La vendita degli alimenti e delle bevande così modificate sarà permessa quando portino scritta in modo evidente l'indicazione delle modificazioni subite, se non contrarie alle leggi.

Articolo 12

Per tutto ciò che riguarda le ispezioni dei generi alimentari, delle bevande e degli oggetti di uso, il prelevamento dei campioni, il sequestro ed il disperdimento della merce sospetta od accertata insalubre, valgono le norme previste dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Articolo 13

Negli spacci, depositi o fabbriche di sostanze alimentari e di bevande, è vietato tenere sostanze guaste, infette, adulterate o venefiche o comunque dannose. Solo i droghieri potranno tenere e vendere sostanze venefiche con l'osservanza delle cautele e delle norme prescritte dalle leggi e regolamenti sanitari vigenti.

Articolo 14

I venditori dei generi alimentari non possono esporre in vendita sostanze che non abbiano protezione dalla polvere o dal contatto delle mani, a meno che non siano riparate da vetrine, reticelle, veli e simili.

Articolo 15

Le ispezioni sulle sostanze alimentari e sulle bevande saranno eseguite dall'Ufficiale Sanitario, quelle sugli alimenti di origine animale, dal Veterinario comunale o da loro sostituti.

Articolo 16

Tessera sanitaria

Chiunque sia addetto, anche solo temporaneamente alla preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, deve essere munito di tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio di Igiene e rinnovabile annualmente. Le persone indicate dal primo comma devono sottoporsi alle vaccinazioni previste dalle leggi vigenti. I contravventori sono puniti a sensi di legge.

Articolo 17

Personale, visita sanitaria

Chiunque assume o trattiene in servizio, anche temporaneo o saltuario, per la preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande, persona, anche se appartenente alla propria famiglia non munita della prescritta tessera sanitaria o comunque affetta da malattie infettive diffuse o da postumi di esse, che la mettano in condizioni di contagiare altri, è denunciato all'Autorità giudiziaria e punito ai sensi di legge.

La stessa denuncia si effettua a carico di chi, malgrado l'accertamento sanitario abbia rivelato la sussistenza delle condizioni predette, continui ad attendere direttamente alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande.

Il Sindaco, quando ritenga che possono sussistere i pericoli di contagio indicati nel primo comma, ha facoltà di disporre gli opportuni accertamenti sanitari, e di adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Articolo 17 bis
Norme igienico-sanitarie concernenti l'applicazione della tabella merceologica per il rilascio di licenza di commercio in sede stabile settore alimentare.

Requisiti igienici richiesti per nuovi esercizi:

Licenza di alimentari

Superficie minima utile mq. 35; sono richiesti due banchi separati più reparto per pane con scaffalatura protetta.

Licenza di salumeria e rosticceria

Superficie minima utile mq. 20. In caso di confezionamento di rosticceria è richiesto idoneo laboratorio con areazione diretta dall'esterno.

Superficie minima utile del laboratorio mq. 9; con lato minimo non inferiore a mt. 3, lavabo a scarico sifonato con propria quota idrica; banca da fuoco con cappa; canna fumaria, con diametro minimo di cm. 10, singola, indipendente a tetto.

Licenza di drogheria A e B

Superficie minima utile di mq. 20; sono richiesti banchi e scaffalature che separino nettamente i generi alimentari dagli altri prodotti.

Licenza di frutta e verdura

Superficie minima utile mq. 15.

Licenza di latteria

Superficie minima utile mq. 18.

Nel caso che l'esercizio sia anche autorizzato, con licenza di P.S., alla vendita di analcolici, la superficie minima dovrà essere di mq. 20, oltre ad un reparto separato per la vendita del latte; e richiesto apposito frigorifero per l'esclusivo contenimento del latte.

Licenza di latteria-bar

Superficie minima utile mq. 24; sono richiesti: 2 banchi separati ed un frigorifero per l'esclusivo contenimento del latte.

N.B. - per le licenze n. 5 e n. 6, nel caso sia richiesta l'autorizzazione per la confezione di gelati è indispensabile un laboratorio attrezzato in conformità alle prescrizioni previste per i laboratori della licenza di salumeria e rosticceria; si fa eccezione per la superficie che dovrà essere adeguata all'entità dell'esercizio e alla quantità del prodotto lavorato.

Licenza di pasticceria e confetteria

Superficie minima utile mq. 12; in caso sia richiesta anche l'autorizzazione per la fabbricazione della pasticceria, è indispensabile idoneo laboratorio, conforme alle prescrizioni indicate per i laboratori di cui alla licenza di salumeria e rosticceria.

Licenza di bottiglieria-fiaschetteria

Superficie minima utile mq. 12.

Licenza di macelleria carni fresche

Superficie utile spaccio mq. 20.

Superficie aerazione mq. 5.

Frigorifero.

Retro mq. 5.

Servizi igienici regolari - Attrezzature: vetrina frigorifera.

Licenza di macelleria carni congelate

Superficie spaccio mq. 20.

Superficie aerazione mq. 5.

Frigo conservazione più anticella per scongelamento mq. 4.

Congelatore a - 15° C. per pollame - Retro mq. 5.

Servizi igienici regolari - Attrezzature: banco frigorifero.

Frigo conservazione a temperature non superiore a - 15° C. più anticella per scongelamento mq. 4.

Licenza di macelleria carni equine

Come licenza di macelleria carni fresche.

Licenza di tripperia (con cottura e degustazione)

Superficie utile spaccio mq. 20.

Superficie aerazione mq. 5.

Retro mq. 5.

Servizi igienici regolari - Attrezzatura per cottura con cappa, canna di aspirazione a tetto con eventuale aspiratore elettrico incorporato - Frigo.

Licenza di tripperia (rivendita trippa cotta senza degustazione)

Superficie utile spaccio mq. 15.

Superficie aerazione mq. 5.

Retro mq. 5.

Servizi igienici regolari - Frigorifero.

Licenza di polleria

Superficie utile spaccio mq. 15.

Superficie aerazione mq. 5.

Frigo - Congelatore a - 15° per pollame congelato.

Retro mq. 5.

Servizi igienici regolari.

Per l'aggiunta di pollame arrosto superficie accessoria preparazione pollame direttamente aerata ed illuminata - girarrosto con cappa e canna di aspirazione e tetto con eventuale aspirazione elettrico incorporato - banco separato per vendita pollame cotto.

Licenza pescheria di pesce fresco

Superficie utile mq. 15.

Superficie aerazione mq. 5.

Frigo - retro - Servizi igienici.

Licenza di pescheria di pesce congelato

Superficie utile spaccio mq. 15.

Superficie aerazione mq. 5.

Frigo di conservazione sotto zero - Retro - Servizi igienici regolari - Attrezzatura: banco e vetrina frigorifero.

Licenza tipo supermercato alimentare

Licenza tipo supermercato alimentare comprensiva delle licenze di alimentari, salumeria e rosticceria, drogheria A e B, frutta e verdura, bottiglieria e fiaschetteria, macelleria carni fresche, polleria, pescheria di pesce congelato.

Superficie minima utile mq. 100. Sono richiesti: netta separazione dei generi alimentari dai generi della licenza di drogheria B, banchi separati per i vari tipi di licenza con appositi banchi refrigerati per il pesce, carne, salumi, pollame, ecc.

La frutta e la verdura dovranno essere vendute preconfezionate.

Per tutte le licenze l'altezza interna dei locali non dovrà essere inferiore a mt. 3,50.

Articolo 18

Suppellettili da cucina, imballaggi, recipienti, utensili ed altro materiale destinato a venire a contatto con sostanze alimentari

E' proibito vendere o ritenere per vendere o usare:

- 1) Suppellettili da cucina o da tavola o qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari o bevande che siano:
 - a) fatte di piombo puro o con leghe contenenti più del 10% di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
 - b) stagnante internamente di uno strato contenente oltre l'1% di piombo;
 - c) rivestite internamente di uno strato vetrificato o smaltato che messo a contatto per 24 ore con una soluzione all'1% di acido acetico a temperatura ambiente, ceda piombo al liquido;
 - d) fatte di rame od ottone e non rivestite internamente di stagnatura integra o saldate con lega di stagno e piombo contenente di quest'ultimo più del 10%.
- 2) Oggetti di gomma o cautchouc per uso giocattoli, poppatoi, anelli per dentazione, tiralatte e simili contenenti piombo o zinco o antimonio od arsenico od altri metalli nocivi.
- 3) Stagnole o fogli metallici destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari quando contengono più dell'1% di piombo.
- 4) Pompe per birra e sifoni per acque gassose contenenti piombo o vetro piombifero nelle pareti a contatto del liquido.
- 5) Gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi più di tre decimillesimi di arsenico (tre centigrammi per cento grammi) fermo restando il divieto di cui al numero 2 del presente articolo.

Nelle fabbriche, convitti, ospizi, scuole private e pubbliche, negli esercizi pubblici, mense e negli spacci di derrate alimentari e di bevande gli utensili devono essere tenuti con la più scrupolosa nettezza.

Articolo 19

Carta

E' vietato avvolgere le sostanze alimentari in carta sudicia, colorata con sostanze nocive, o che ceda colore, stampata o manoscritta.

Il peso della carta non dovrà accedere grammi 1 per decimetro quadrato.

Non si potrà adoperare carta preparata con gesso, allume, barite ed altra materia che si presti a frode nel peso.

Le dimensioni ed il peso degli involucri dovranno corrispondere al quantitativo della merce contenuta, e cioè:

- fino a grammi 100 di merce non si dovrà usare carta, plastica o altro materiale, o sacchetti di peso superiore a gr. 4;
- fino a gr. 200 di merce gr. 8 di carta;
- fino a gr. 300 gr. 12 di carta;
- fino a gr. 500 gr. 20 di carta;
- fino a gr. 1000 gr. 30 di carta;
- fino al kg. 3 di merce, gr. 70 di carta;
- fino a kg. 5, gr. 100 di carta.

I piatti di carta saranno tollerati soltanto nei generi alimentari che si vendono a numero e non a peso.

Articolo 20

Non potranno impiegarsi per contenere od avvolgere sostanze alimentari, foglie o materiali che possano presentare inconvenienti di ordine igienico o risultare nocivi.

Articolo 21

Profumeria, cosmetici, dentifrici

E' vietata la vendita di dentifrici, di cosmetici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti metallici velenosi, o racchiusi in involucri che contengano sostanze velenose.

E' permessa la vendita di polvere di cipria formata a base di solfuro di cadmio, ossido di zinco, come pure di rame, di stagno, di zinco e delle loro leghe.

Articolo 22

Oggetti di uso domestico

Sono proibiti i colori arsenicali nella colorazione:

- a) delle stoffe per indumenti, per mobili, tende, arazzi, tappezzerie e tappeti, della carta per tappezzerie, delle foglie, dei fiori e dei frutti artificiali, delle candele, degli oggetti di cartoleria, dei paralumi, degli schermi da fuoco e delle stampe e litografie destinate alla fabbricazione dei giocattoli;
- b) delle vernici o sostanze simili per pavimenti, soffitti, pareti, porte finestre, persiane, imposte ecc. dei vani di abitazione o di soggiorno, dei mobili od altri oggetti di uso domestico.

I filati e tessuti trattati con mordenti arsenicali, a scopo di stampa o di tintoria, non devono contenere arsenico in forma solubile nell'acqua ovvero in quantità maggiore di due milligrammi per cento centimetri quadrati degli oggetti menzionati all'articolo precedente, lettera a).

Articolo 23

Per la fabbricazione dei giocattoli è proibito l'impiego di sostanze coloranti nocive od esplosive.

Articolo 24 **Detersivi**

Tutti i detersivi liquidi, qualunque sia la loro composizione, debbono essere messi in commercio unicamente in recipienti e confezioni che non diano possibilità di dubbio sull'effettiva natura del contenuto. In particolare è vietato usare allo scopo non soltanto recipienti recanti impressi i nomi o i marchi di fabbrica di Ditte produttrici di bibite, ma anche recipienti aventi marchi in rilievo di qualsiasi genere od etichette vetrificate indelebili riferite a qualsiasi altro prodotto che non sia quello effettivamente contenutovi.

Le preparazioni liquide contenenti cloro ed altre sostanze chimiche detergenti devono essere contenute in recipienti di vetro o di plastica trasparenti e con etichetta non asportabile od impressione di qualsiasi genere indicanti, oltre al marchio di fabbrica o al nome del produttore, la scritta «VELENO» con la figura del teschio ed ossa incrociate di colore nettamente contrastanti e la composizione chimica del preparato.

Il peso del cloro attivo non deve essere inferiore a gr. 2,5 per 100 centimetri cubi di prodotto.

La confezione e la vendita di queste preparazioni sono subordinate all'autorizzazione del Sindaco al quale i fabbricanti devono rivolgere domanda corredata dalla descrizione dei locali di lavorazione e di vendita, nonché delle sostanze chimiche adoperate e del marchio di fabbrica.

Alla domanda dovranno essere uniti due esemplari dell'etichetta, del tappo e del contenitore che si intendono usare.

Deve essere esclusa qualsiasi confezione che possa indurre in errore circa la natura del contenuto.

Articolo 25

Cereali

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o semi di altra specie, invasi da crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo, nonché delle farine da essi provenienti. I cereali impuri ed avariati che si vogliono vendere per alimentazione degli animali domestici o per uso industriale, devono essere fatti conoscere al pubblico mediante un cartello applicato sui recipienti che li contengono ed indicante chiaramente la loro natura.

Articolo 26

E' vietato ai mugnai, ai negozianti di farine, ai fabbricanti di paste alimentari ed ai panettieri di tenere nelle proprie officine, botteghe, magazzini ecc. qualsiasi sostanza che possa servire ad adulterare le farine, il pane e le paste alimentari.

Articolo 27

Farine

Le farine dovranno essere messe in commercio col nome del cereale da cui provengono.

Le miscele di farine di qualità inferiore con altre di qualità superiori, dovranno essere indicate e poste in commercio col nome della qualità inferiore.

E' proibita la vendita di farine:

- a) ottenute da cereali che si trovino nelle condizioni enumerate dall'articolo 25;
- b) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfato di zinco, gessi o comunque falsificate con polveri estranee;
- c) alterate per fermentazione, inacidimento ecc., o invase da parassiti animali o vegetali.

Articolo 28

Produzione e vendita di farina e di pane

La produzione e la vendita della farina e del pane sono disciplinate dalle disposizioni di legge in vigore.

Articolo 29

Pane

E' vietata la vendita di pane fabbricato con le farine di cui all'art. 27, mal lievitato, mal cotto, fermentato, ammuffito o comunque alterato o sofisticato.

Articolo 30

Panificazione

L'esercizio dell'industria della panificazione è regolato dalle disposizioni di legge in vigore.

Articolo 31

Divieti vendita pane

E' vietata la vendita del pane, paste alimentari, e farina non rispondenti alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti.

E' vietata la vendita ambulante del pane.

E' permesso il trasporto del pane a domicilio del consumatore, a condizione che il pane sia chiuso in idonei involucri protettivi.

E' vietato ai panettieri di ricevere pane di ritorno sia da privati che da comunità o esercizi pubblici.

Articolo 32

Trasporto pane

Il pane, la focaccia, i dolci in genere devono essere trasportati in modo igienico: durante il trasporto e negli esercizi di vendita, detti alimenti devono essere accuratamente protetti dalla polvere, dagli insetti, e da qualsiasi possibilità di inquinamento o insudiciamento.

Articolo 33

Locali

I locali di deposito delle farine e degli attrezzi e suppellettili del panificio e pastificio e quelli per la preparazione del pane e della pasta devono osservare le norme di cui all'art. 4, 1° comma.

Non devono servire ad uso di dormitorio o cucina o di abitazione né avere comunicazione con essa, né contenere oggetti sudici o sostanze con odori comunicabili al pane, né avere comunicazione diretta con latrine ed orinatoi.

Coloro che attendono alla preparazione del pane e della pasta devono tenersi sempre puliti, ed a tale scopo dovrà essere posto a disposizione degli operai del panificio un lavabo ad alimentazione continua d'acqua potabile in posizione comoda ed un locale ad uso spogliatoio.

E' vietato esporre all'aperto ed appoggiare direttamente sul pavimento le tavole sulle quali è posto il pane in lievitazione.

Gli apparecchi e le suppellettili del panificio (macchinario, marne, tavole, tele, mastelli, ecc.) devono essere mantenuti in stato di scrupolosa nettezza.

Articolo 34

Paste alimentari

E' vietata la vendita di paste alimentari:

- a) preparate con farine di cui all'art. 27;
- b) con farina di frumento mista con quella di altri cereali.

E' permesso l'uso della farina di grano tenero solo per la produzione di paste alimentari fresche.

- c) alterate o comunque sofisticate o tinte con colori nocivi.

Articolo 35

E' vietata la vendita ambulante delle paste alimentari.

E' vietata la vendita delle paste alimentari confezionate nelle abitazioni o comunque fuori dei locali autorizzati a detta fabbricazione.

La disciplina della vendita delle paste alimentari è regolata dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Articolo 36 **Pasticceria**

Gli esercizi che tengono in mostra generi di pasticceria fresca e secca, sia da consumarsi sul posto, sia da esportarsi, devono provvedere alla protezione dei generi stessi dal contatto con polvere, persone e insetti, quando essi non siano già racchiusi in involucri originali, mediante l'esposizione dei generi suddetti entro apposite vetrine di custodia che devono avere libero solo il lato posteriore per consentire il prelievo da parte dei venditori, a mezzo di appositi strumenti sempre puliti. Le stesse norme valgono per gli esercizi di bar, caffè, latterie e simili che vendono generi di pasticceria e biscotteria e simili (come focaccia, ciambelle ecc.) abitualmente consumate al banco dai clienti o insieme a bevande consumate al banco.

Lo zucchero messo a disposizione dei clienti sul banco del bar, caffè, ecc. deve essere contenuto in appositi recipienti a chiusura automatica, e mai in recipienti aperti.

Articolo 37 **Conserve**

E' proibita la vendita di conserve di carne e suoi preparati ed estratti, di pesci, di uova, di latte, di farina e loro preparati, di legumi ed ortaggi, di frutta oppure di conserve miste di prodotti animali e vegetali e di salse commerciali:

- a) preparate con sostanze, animali o vegetali, avariate o infette;
- b) che abbiano subito successivamente un processo di alterazione, o che si trovino a guazzo in liquidi alterati o corrotti;
- c) addizionate con sostanze di valore alimentare o commerciale minore di quello di cui la conserva porta il nome, quando la miscela non sia dichiarata;
- d) addizionate di acidi minerali liberi, di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina, di essenze nocive, o di altre sostanze nocive;

- e) contenenti composti tossici, come piombo, stagno, zinco, ecc.;
- f) contenenti sostanze conservatrici, quali acido borico, acido salicilico, solfiti espressi in anidride solforosa superiori ai limiti legali, fenoli, allume e simili, ovvero glicerina, acido acetico impuro, alcali superiori, ecc.

Articolo 38

Gli estratti o concentrati di pomodoro in conserva e i succhi di pomodori debbono essere prodotti direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato.

Articolo 39

E' proibito preparare e vendere conserve preparate con pesci uccisi con sostanze tossiche, con pesci non freschi, non puliti dalle interiora, con olio rancido od aceto impuro.

E' vietato mettere in vendita i prodotti della pesca, sia freschi che conservati, ai quali siano state aggiunte sostanze antifermentative.

Articolo 40

Le conserve preparate con prodotti naturalmente colorati, non devono contenere materie coloranti estranee, ad eccezione delle conserve, marmellate, gelatine di fragole, ciliege, amarene e prugne, per le quali è consentito di ripristinare il colore perduto od alterato durante la lavorazione, mediante l'aggiunta di sostanze coloranti permesse per legge.

I prodotti così ricolorati debbono essere messi in commercio con l'indicazione: «Colorato artificialmente con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie» da porsi sui recipienti che li contengono.

Sarà ammesso nelle conserve l'uso dei sali di rame nella proporzione di un decigramma di sale per ogni chilogrammo in peso di sostanza sgocciolata.

Questa aggiunta si deve far risultare su ogni scatola.

Articolo 41

I recipienti per le conserve devono essere di legno, di porcellana o di vetro non piombifero, o di latta, ed a chiusura ermetica.

Si ritengono alterate e guaste le conserve in scatole metalliche chiuse quando le pareti della scatola siano rigonfie.

Articolo 42

Estratti per brodo condimenti

Gli estratti per brodo e per condimenti possono essere ottenuti da materie prime diverse, quali la carne, il lievito, le proteine del latte, i legumi, i cereali, i vegetali in genere.

Gli estratti di qualsiasi specie devono essere venduti in confezioni originali, sigillate recanti all'esterno in modo ben visibile e in lingua italiana:

- a) la dicitura «estratto di carne, lievito, proteine del latte, legumi, cereali, vegetali, ecc.»;
- b) il nome e la ragione sociale della ditta produttrice e confezionatrice o semplicemente confezionatrice e la sede dello stabilimento;
- c) il peso netto del contenuto espresso in grammi;
- d) la dichiarazione «rispondente ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia»;
- e) le indicazioni relative alla composizione.

I marchi di fabbrica e le denominazioni di fantasia eventualmente usati per contraddistinguere i prodotti non devono essere tali da trarre in inganno sulla natura della merce, né potranno essere scritti in carattere di maggiori dimensioni di quelli usati per la dicitura del prodotto.

E' vietata la vendita al pubblico di estratti prelevati da recipienti aperti.

Articolo 43

Miele

E' proibita la vendita del miele alterato, naturalmente nocivo, o sofisticato con acqua, glucosio, melassa, destrina, saccarina, dulcina, sostanze conservatrici, o con altre sostanze organiche o minerali.

Articolo 44

Zucchero

Sotto il nome di zucchero è considerato solo quello estratto dalla canna e dalla barbabietola, che non contenga più del 5% di zucchero riduttore.

E' proibita la vendita dello zucchero sofisticato con glucosio, farina, amido, saccarina, dulcina, o altre sostanze organiche, o con creta, spato pesante, od altre sostanze minerali inorganiche.

Articolo 45

I locali dove si preparano o si vendono prodotti di zucchero lavorato e gli strumenti impiegati in questa preparazione devono essere tenuti colla massima nettezza.

Articolo 46

E' proibita la vendita di confetti e preparati zuccherini:

- a) colorati con sostanze nocive o vietate dalle leggi in vigore;
- b) con sostanze dolci diverse dal saccarosio;
- c) profumati con essenze nocive;
- d) contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate, gelatina od altre impurità;
- e) alterati o contenenti composti tossici.

Articolo 47

Succo di frutta

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

Il nome di sciroppo è riservato alla soluzione del saccarosio. Il nome di «sciroppo» seguito dall'indicazione di una data pianta, è riservato alle soluzioni di saccarosio con aggiunta di estratti o tinte ricavati da frutta, semi anche tostati, cortecce e bucce, radici, foglie, fiori o altre parti della pianta nominata.

I nomi di «conserva», di «marmellata» e di «gelatina» di un dato frutto sono riservati ai prodotti ottenuti per concentrazione delle polpe e dei succhi del frutto

nominato, con o senza aggiunta di saccarosio, fino a consistenza pastosa o fino a che il prodotto si rapprenda o solidifichi per raffreddamento.

E' vietato vendere con il nome di succo o mosto e simili di un dato frutto, di sciroppo seguito dall'indicazione del frutto o della pianta, di conserva, di marmellata o di gelatina di un dato frutto, prodotti di frutta o di altre parti di piante diverse dal frutto o dalla pianta nominati. Quando i prodotti contemplati nel presente articolo sono preparati con l'impiego di frutta o di parte di piante appartenenti a più specie, queste debbono essere indicate nella denominazione dei prodotti stessi. E' vietato produrre e detenere per la vendita, vendere o comunque mettere in commercio sciroppi composti, in tutto od in parte, con essenze sintetiche o comunque non rispondenti alle definizioni di cui ai nomi precedenti.

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

- a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la preparazione non superi il 25 per cento della ricchezza zuccherina totale, e purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione: «contenente glucosio» oppure «sciroppo glucosato» da applicarsi in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;
- b) l'aggiunta di sostanze coloranti innocue a norma delle leggi vigenti, destinate a ravvivare il colore, purché sia posta sui recipienti in modo chiaro e ben leggibile l'indicazione «colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie». Questa disposizione non si applica ai succhi d'uva.

Articolo 48

Divieti

E' vietata la vendita di sciroppi, conserve, marmellate e gelatine di frutta, che contengano organismi animali o siano invasi da organismi vegetali o comunque aventi colore, sapore ed odore sensibilmente disgustosi ed anormali.

E' vietata la preparazione e la vendita di conserve di pomodoro ed ogni genere di conserve, marmellate e gelatine di frutta, le quali derivino da frutti immaturi o alterati.

Nella preparazione di conserve di pomodoro è vietato l'uso di colori estranei anche non nocivi. E' pure vietato usare cloruro sodico in quantità superiore al 5 per cento.

Articolo 49

E' permessa la vendita di sciroppi artificiali purché non contengano saccarina, sostanze tossiche, glucosio impuro, colori nocivi e siano posti in commercio con precisa indicazione; se colorati artificialmente con colori non nocivi, dovranno pure indicare il nome tecnico della materia colorante adoperata.

Articolo 50 **Caffè**

E' proibito dare il nome di caffè o di vendere con questa designazione una sostanza in grano o in polvere non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

E' pure proibita la vendita:

- a) del caffè crudo in grani colorati con sostanze nocive;
- b) del caffè torrefatto o macinato, che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o con polveri estranee;

E' proibito impiegare nella torrefazione del caffè a scopo di vendita, e in operazioni successive a tale torrefazione, qualsiasi materia estranea al detto prodotto.

Il caffè posto in vendita non deve avere un contenuto in umidità superiore al 5%. E' proibito altresì aggiungere acqua al caffè torrefatto, allo scopo di aumentare il peso.

Articolo 51 **Sucedanei**

I sucedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive e possono essere messi in vendita solo con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione, e non mai con la forma dei semi del caffè. Tali indicazioni dovranno essere ripetute sui libri, fatture, polizze di carico, ecc.

Il caffè in bevanda, venduto negli esercizi pubblici, prodotto con caffè coloniale e surrogati del caffè, dovrà pure essere annunciato come tale al consumatore.

Articolo 52

The (foglia di thea chinensis)

E' proibita la vendita di the colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, di the anche parzialmente esaurito od avariato o la vendita col nome di the di foglie di altre piante.

I recipienti per preparare e le stagnole per avvolgere il the saranno conformi alle prescrizioni dell'art. 18.

Articolo 53

Cioccolato

La denominazione di cioccolato è riservata al prodotto composto esclusivamente di cacao e di zucchero con o senza aggiunta di burro di cacao e di aromi.

Il tenore di zucchero (saccarosio) non deve essere superiore al 65 per cento, e quello della sostanza grassa (burro di cacao) non inferiore al 16 per cento. E' tollerata la presenza di zuccheri diversi dal saccarosio purché in misura non eccedente il 5 per cento della quantità di zucchero impiegata.

E' permessa la fabbricazione e la vendita di cioccolati speciali con aggiunta di sostanze diverse da quelle contemplate dal precedente comma.

Tali cioccolati dovranno essere venduti con denominazioni che indichino la natura dei costituenti, come ad esempio: cioccolato al latte, cioccolato alle nocciole, cioccolato alle noci, cioccolato alle mandorle, alla crema, al liquore, cioccolato al caffè e simili. Il cioccolato al biscotto è permesso purché il biscotto sia intero od in pezzi.

Articolo 54

Surrogato di cioccolato

Il cioccolato preparato con aggiunta di qualsiasi farina o di fecola, di sostanze grasse estranee diverse dal burro di cacao, di arachidi, o di altri semi che non siano le noci, le nocciole, le mandorle, di zuccheri diversi dal saccarosio in quantità superiore a quella indicata nell'articolo precedente, o comunque di sostanze diverse da quelle nominate nell'articolo precedente, deve essere venduto sotto la denominazione di surrogato di cioccolato.

La denominazione di surrogato di cioccolato deve essere impressa sul prodotto nelle sue varie forme, sulle etichette e sugli involucri in modo evidente ed in ogni caso la parola «surrogato» deve essere stampata con caratteri non meno visibili di ogni altra parola e denominazione contenuta sul prodotto o sull'etichetta.

Articolo 55

Etichette ed involucri

I prodotti di cui all'art. 53 e all'art. 54 devono inoltre portare ben chiaro sulle etichette e sugli involucri esterni di qualsiasi genere, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione. Inoltre, se la pezzatura è superiore a gr. 20, il peso netto deve riportarsi sulla confezione.

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

Articolo 56

Divieti

E' vietato porre in commercio prodotti di alimentazione dolciaria indicati con nomi di caramelle, biscotti e confetti che non portino impresso in modo chiaro sui recipienti e sugli involti di qualunque genere in cui fossero contenuti, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione, dei prodotti stessi. Sugli apparecchi di distribuzione automatica devono essere apposte le indicazioni del prodotto offerto e della ditta fabbricante.

Il cioccolato al latte, se non fabbricato con latte intero, deve essere venduto con la denominazione di cioccolato al latte magro.

Articolo 57

Cacao

Il nome di cacao è riservato ai semi dell'albero del cacao che abbiamo subito o no la torrefazione, mondatura e frantumazione.

La denominazione di cacao con l'aggiunta dei termini: in polvere o polverizzato, alimentare o di termini simili, è riservata al prodotto ottenuto mediante la macinazione di semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Il cacao in polvere ed il cacao solubile non devono contenere:

- a) sostanze estranee alla composizione del prodotto;
- b) gli elementi della corteccia del seme.

Articolo 58 **Droghe e spezie**

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute, o che siano avariate, esaurite od in qualunque modo alterate o sofisticate.

Articolo 59 **Zafferano**

Il nome di zafferano è riservato alla parte speciale dello stilo, con gli stimmi, del «crocus sativus L.».

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

Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione prescritta dal seguente comma, quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice. Tale disposizione non si applica allo zafferano venduto nelle farmacie, a dosi terapeutiche.

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

Articolo 60 **Vino**

E' vietato vendere o detenere per vendere, somministrare colla qualifica di vini naturali, quei vini che non corrispondono alle leggi vigenti.

Articolo 61

Birra

Nella fabbricazione della birra non deve essere adoperata altra materia prima che il malto d'orzo o di altri cereali, il luppolo e il lievito.

Per la chiarificazione della birra debbono impiegarsi soltanto mezzi meccanici o sostanze innocue, come: trucioli di faggio o di quercia, il legno di noce avellana, la colla di pesce, la gelosa (agar), l'allumina, il fosfato di calce, ecc.

Per la colorazione della birra non deve impiegarsi altro che la materia colorante proveniente dal malto torrefatto.

Articolo 62

Non è permessa l'aggiunta alla birra di sostanze estranee (come per esempio: acido salicilico, glicerina, ecc.) sia a scopo di conservazione che ad altro scopo. Per i solfiti espressi in anidride solforosa è ammessa una tolleranza di 20 mg. per litro come residuo.

E' vietata la vendita di birra sensibilmente affetta dalle malattie dell'inacidimento, della vischiosità ecc. o comunque avariata.

Articolo 63

Divieti di vendita di determinate qualità di birra

E' vietata la vendita di birra:

- a) con una concentrazione originaria del mosto minore dell'11%, un grado alcoolmetrico minore del 3° ed un grado di fermentazione minore del 48°;
- b) torbida per eccesso di lievito o di batteri, o affetta dalle malattie dell'inacidimento, della vischiosità, ecc. o comunque avariata o di sapore cattivo;
- c) con una acidità maggiore di quella corrispondente a 3 cmc. di alcali normali (o 27 grammi di acido lattico) dedotto l'acido carbonico, e con una dose di acido acetico maggiore di quella corrispondente a 1 cmc. di alcali decinormale e con una quantità di principi minerali maggiore di grammi 0,3% di birra;
- d) addizionata con sostanze estranee (come: solfiti non superiori all'articolo precedente, acido salicilico, acido borico, acido ossalico, bicarbonato sodico, saccarina, dulcina e prodotti simili, acido picrico quassina, pitrocossina o altri amari vegetali o minerali) qualunque sia lo scopo per cui queste sostanze siano aggiunte;

e) contenente una quantità di glicerina maggiore di grammi 0,4 per litro.

Articolo 64

Pel trasporto della birra si devono impiegare solo recipienti di legno, di vetro scuro non piombifero, o di altro materiale opaco ed inattaccabile dalla birra stessa.

Articolo 65

Per lo smercio e la distribuzione al minuto della birra dalle botti che la contengono, quando si fa uso di pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi a contatto col liquido devono essere di stagno puro o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro metallo alterabile e specialmente piombo. L'aria che serve alla pressione non deve provenire da ambienti abitati o dalle cantine, ma dall'atmosfera libera e scevra da ogni inquinamento.

Il recipiente per l'aria deve essere provvisto di filtro e munito di un'apertura che ne permetta la visita e la ripulitura. Questa ripulitura deve farsi frequentemente.

Articolo 66

Bevande alcoliche

La fabbricazione e la vendita di spiriti e di bevande alcoliche sono disciplinate dalle leggi vigenti.

Articolo 67

E' vietato vendere acqua-vite, liquori di essenze contenenti alcool metilico, od in genere qualunque sostanza nociva.

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

Articolo 68

Aceti

Col nome di aceto di vino non si può vendere che il prodotto ottenuto colla fermentazione acetica del vino senza alcuna aggiunta di materie coloranti o di altre sostanze.

Gli aceti ottenuti colla fermentazione acetica della birra, del sidro, dell'alcool si devono vendere col nome di aceto di birra, aceto di sidro, aceto di spirito. Queste denominazioni devono essere segnate sopra i recipienti che li contengono e adottate nei libri, fatture, polizze di carico o di spedizione.

Tutte indistintamente le qualità di aceto devono avere una acidità totale espressa in a. acetico non inferiore al 6% e non saranno mescolate con acidi minerali od altre sostanze nocive.

E' proibita la vendita di aceto ottenuto dal vino corrotto e di aceto guasto.

Articolo 69

La fabbricazione e la vendita degli aceti è regolata dalle leggi vigenti.

Articolo 70

Acque gassose limonate ecc.

Chiunque intenda di aprire una fabbrica di acque gassose, compresa l'acqua di seltz, o di acque minerali ad uso bevanda, deve farne domanda al Sindaco ed indicarne il processo di fabbricazione ai fini di ottenerne l'autorizzazione. Essa è subordinata al parere sanitario favorevole dell'Ufficio di Igiene.

Articolo 71

Acque gassose

Sono considerate acque gassose:

- a) le comuni acque potabili contenenti acido carbonico disciolto sotto pressione (acqua di seltz);
- b) le comuni acque di soda contenenti bicarbonato di soda ed acido carbonico sotto pressione;

- c) quelle gassate come sopra, edulcorate con zucchero, con succhi di frutta, con sciroppi, con essenze aromatiche ed acidi organici non nocivi. Il residuo secco va da un minimo del 6% per la «gassosa» o dell'8%, o del 10% in rapporto ai tipi di bibite analcoliche permessi dalle vigenti leggi.

Articolo 72

Per la fabbricazione di acque gassose si devono usare acque potabili riconosciute tali in seguito ad opportune analisi e sicuramente garantite da possibili inquinamenti.

E' vietato vendere acque gassose alterate, guaste, contenenti corpi estranei in sospensione e contenute in bottiglie non perfettamente pulite, o sprovviste di chiusura ermetica.

Articolo 73

Acque gassose sciroppate

Le acque gassose vendute sotto il nome di un determinato frutto, devono essere preparate esclusivamente con lo sciroppo di detto frutto.

Non adoperandosi esclusivamente sciroppi naturali di frutta, le acque gassose sciroppate non possono portare la indicazione del frutto, ma devono essere vendute con nome di fantasia dello sciroppi usato, oppure con la indicazione «aromatizzata...» ad es., alla fragola, alla granatina ecc. Se lo sciroppo è preparato con glucosio, o sostituendo almeno il 10 per cento di zucchero con glucosio, o con zucchero invertito, la gassosa deve essere venduta con la indicazione «gassosa al glucosio» unitamente alle indicazioni volute dal comma precedente.

Articolo 74

Bottiglie e sifoni

Le bottiglie ed i sifoni per le acque gassose devono portare scritto in modo indelebile, almeno sul tappo e sulle chiusure metalliche, il nome e la ragione sociale del fabbricante, od un marchio che valga ad identificare la fabbrica.

Le bottiglie a pallottola sono vietate.

E' in ogni modo proibito al produttore di acque gassose di adoperare bottiglie e sifoni di altre fabbriche per immettervi prodotti da lui confezionati.

Articolo 75

E' autorizzato il trasporto delle acque gassate esclusivamente con veicoli attrezzati. In ogni caso è vietato tenere i sifoni fuori del cassone del veicolo attrezzato.

Articolo 76 Personale

Per il personale adibito alle fabbriche di acque gassose devono essere osservate le norme di cui agli articoli 16 e 17 del presente regolamento.

Articolo 77

E' proibita la vendita di acque gassose preparate con acque insalubri, quelle che per difettosa fabbricazione o per altre ragioni contengono acidi minerali (acido solforico, acido cloridrico, ecc.) rame, piombo, saccarina, sciroppo di glucosio, miele, glicerina ed altre materie edulcoranti diverse dallo zucchero di barbabietola.

Articolo 78

Le disposizioni contenute nei precedenti articoli sono applicabili alle bevande gassose, ai gelati, ed alle bevande poste in vendita negli esercizi pubblici, nei chioschi e per le strade.

Articolo 79 Ghiaccio

Agli effetti della vigilanza igienica si ammettono due qualità di ghiaccio; l'alimentare e l'industriale.

Ghiaccio alimentare è quello preparato con acqua giudicata potabile dall'Ufficiale Sanitario e che alla fusione di riduce in acqua egualmente potabile. Il ghiaccio che non risponde a siffatte condizioni viene compreso sotto la denominazione di ghiaccio industriale.

Il ghiaccio destinato ad uso alimentare deve essere conservato in serbatoi e locali puliti ed al riparo da qualsiasi causa di inquinamento. La vendita di esso è consentita soltanto in locali giudicati idonei dall'Ufficio di Igiene.

Articolo 80

I fabbricanti ed i venditori di ghiaccio alimentare devono notificarsi all'autorità municipale e indicare la provenienza del ghiaccio, il luogo di deposito e quello di vendita, per ottenere la autorizzazione sanitaria.

Articolo 81

E' vietato vendere, conservare ed usare ghiaccio delle due specie in uno stesso esercizio, anche se il ghiaccio è posto in locali, serbatoi o recipienti separati. I fabbricanti, depositari, detentori o venditori, in qualunque modo, di ghiaccio e coloro che ne usano per l'industria, dovranno indicare al pubblico la qualità, mediante cartelli portanti una delle seguenti diciture: GHIACCIO ALIMENTARE - GHIACCIO INDUSTRIALE.

Articolo 82

Nelle industrie che hanno per oggetto la confezione di sostanze alimentari, negli esercizi e spacci al minuto di qualsiasi genere di commestibili dovrà usarsi soltanto ghiaccio alimentare. Il ghiaccio industriale potrà essere usato soltanto come refrigerante nei locali di conservazione e deposito di sostanze alimentari destinate al commercio all'ingrosso, purché sia mantenuto costantemente separato dalle sostanze alimentari mediante uno strato impermeabile.

Articolo 83

E' facoltà del Sindaco proibire l'introduzione di ghiaccio naturale nel Comune dietro pare dell'Ufficiale Sanitario, tutte le volte che dalle analisi dello stesso risulti che le località di provenienza sono sospette.

Articolo 84

Olii

E' olio di oliva commestibile l'olio di oliva che non contiene più del 4% in peso di acidità espressa come acido oleico e che, all'esame organolettico, non riveli odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

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

- 1) «**Olio extra vergine d'oliva**» riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% di peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna; alla denominazione di «olio extra vergine di oliva» potrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza;
- 2) «**Olio sopraffino vergine di oliva**» riservata all'olio che ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che contenga non più dell'1,5% in peso di acidità espressa come acido oleico;
- 3) «**Olio fine vergine d'oliva**» riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che contenga non più del 3% in peso di acidità espressa come acido oleico;
- 4) «**Olio vergine d'oliva**» riservato all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che contenga non più del 4% in peso di acidità espressa come acido oleico.

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

La denominazione di «**olio di oliva rettificato**» è riservata al prodotto ottenuto da olio lampante reso commestibile esclusivamente con neutralizzazione con alcali e manipolazioni fisiche.

La denominazione di «**olio di sansa d'oliva rettificato**» è riservata al prodotto ottenuto da olio estratto con solventi dalla sansa di oliva e da olio lavato, reso commestibile mediante neutralizzazione con alcali e manipolazioni fisiche che non apportino all'olio modificazioni più profonde di quelle apportate dal detto processo agli alcali.

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

Sono considerati non commestibili gli olii derivati da processi di esterificazione e di sintesi, o comunque da metodi che inducano nell'olio modificazioni più profonde di quelle del procedimento agli alcali.

E' denominato «**olio d'oliva**» il prodotto ottenuto dalla miscela di olii di oliva vergini con olio di oliva rettificato, purché non contenga più del 2% in peso di acidità espressa come acido oleico.

E' denominato «**olio di sansa e di oliva**» il prodotto ottenuto dalla miscela di olio di sansa settificato con olii d'oliva vergini, purché non contenga più del 3% in peso di acidità espressa come acido oleico.

Ai fini dell'attribuzione delle denominazioni di «**olio di oliva rettificato**» e di «**olio di sansa di oliva rettificato**» s'intende:

- a) per olio lampante l'olio ottenuto meccanicamente dalle olive, il quale non abbia subito manipolazioni chimiche e all'esame organolettico riveli odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili, oppure contenga più del 4% in peso di acidità espressa come acido oleico;
- b) per olio lavato l'olio ottenuto dal lavaggio con acqua della sansa d'oliva;
- c) per olio estratto con solventi l'olio ottenuto dal trattamento della sansa di oliva con solventi.

Articolo 85

E' vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per il consumo alimentare, gli olii che non posseggano le caratteristiche elencate dai commi precedenti e che all'analisi rivelino la presenza di sostanze organiche ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte a indicare la presenza di olio estraneo o di composizione anomala. e' altresì vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo alimentare gli olii di cui ai commi 3-4-5 con denominazione diversa da quella in essi prescritta.

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

Le denominazioni di cui ai commi 3-4-5 debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte sui recipienti contenenti l'olio, nei modi e con le forme prescritte nei regolamenti vigenti.

Articolo 86

Non è permesso mettere in commercio col nome di olio o di grasso seguito dalla denominazione di derivazione e di provenienza, un prodotto diverso da quello designato con tale denominazione, od un prodotto guasto o sofisticato con sostanze estranee, che ne diminuiscono il potere alimentare o che siano per se medesime nocive.

Articolo 87

Gli olii o grassi destinati per uso industriale o per ardere devono essere chiaramente indicati come tali, mediante cartello.

Articolo 88

I grassi non devono contenere acqua, acido solforico, carbonati alcalini, allume, piombo, olii di resina, olii minerali, acido oleico, o avere addizionati acidi grassi solidi.

Articolo 89

Le mescolanze di olii di oliva con quelli di altra derivazione devono essere poste in commercio con nome di questi ultimi ed indicate mediante cartello.

Articolo 90

Per ogni altra disposizione non contemplata nel presente regolamento si seguirà la legge in vigore.

Articolo 91 **Frutta e verdura**

La frutta e la verdura devono essere protette in modo idoneo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altro possibile inquinamento.

Gli scarti ed i rifiuti vegetali devono essere raccolti in appositi recipienti ben chiudibili.

E' proibito vendere:

- a) frutta immatura se destinata alla alimentazione immediata, ammuffita e comunque guasta od artificialmente colorata;
- b) erbaggi e legumi troppo maturi, germogliati od appassiti, sudici, ammuffiti;
- c) patate ed altri tuberi germogliati che hanno dubito la congelazione od affetti da malattie parassitarie.

E' vietato impiegare liquami ed acque luride per la concimazione e l'innaffiamento delle verdure.

Di queste così trattate è proibita l'introduzione e la vendita nel Comune.

Articolo 92 **Funghi**

E' vietata la vendita in forma ambulante o a domicilio dei funghi.

E' proibita la vendita dei funghi:

- a) vecchi coriacei, molto corrosi, guasti, rammolliti dalla pioggia o comunque alterati o non interi;
- b) ridotti in frammenti disseccati, o che essendo essiccati non risultino chiaramente appartenere alla specie dei porcini (boleti); di questi allo stato secco, si potrà vendere solo la porzione detta testa o cappello e non il gambo isolato a meno che non sia attaccato al cappello;
- c) che per la qualità, la provenienza, il condizionamento e le subite alterazioni non offrano una sufficiente garanzia igienica.

E' permessa la vendita agli esercenti licenza di commercio per «frutta e verdura» e negli spacci a posteggio fisso delle specie di funghi freschi indicati nel seguente elenco:

NOME SCIENTIFICO

NOMI COMUNI

Amanita caesarea	- ovolo o cucuna
Tricholoma georgi	- prugnolo o borei bianc
Lactarius deliciosus	- sanguin
Clitocybes nebularis	- giandorlin o funzo d'orzo
Russola cianosanta	- colombina
Russola virescens	- colombina
Cantarellus cibarius	- gallette o gallettine

Psalliota arvensis	- champignon o prataiolo
Boletus edulis	- porcino burei o boleto
Boletus aereus	- porcino burei o boleto
Boletus pinicola	- porcino burei o boleto
Boletus rufus	- porcinetto, boleto rufo
Morchella rotunda	- spugnola, spingola
Morchella deliciosa	- spugnola, spingola
Tuber magnatum	- trifoia bianca
Tuber melanosporum	- trifoia neigra.

Articolo 93

I funghi devono essere messi in vendita in ceste e cassette separate per ciascuna specie.

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

Articolo 94

E' consentita la vendita negli esercizi autorizzati di funghi secchi o preparati solo se appartengono alla specie Amanita caesarea (funghi rossi) o Boletus edulis (funghi neri) e se in ottimo stato di conservazione.

I recipienti e gli involucri di ogni genere contenenti funghi secchi o comunque conservati devono riportare le generalità della ditta preparatrice e la indicazione della specie dei funghi contenuti; i funghi secchi potranno essere venduti solo in involucri trasparenti sigillati e con le suddette indicazioni a stampa.

I funghi contenuti nell'involucro non devono superare il peso di grammi 100 e non devono avere umidità superiore al 15%.

Articolo 95 **Latte e latterie**

Con nome di latte, senz'altra indicazione, si intende il latte di vacca senza alcuna alterazione della sua composizione, vale a dire latte intero come esso si ricava da vacche ben nutrite, mediante una regolare, ininterrotta e completa mungitura.

Per quanto riguarda il ricovero degli animali lattiferi, il personale addetto, la mungitura e manipolazione del latte, le latterie, il latte di capra, di asina e di pecora, il latte reintegrato, il latte scremato e i latti speciali devono essere osservate le norme indicate nelle leggi sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto.

In relazione al funzionamento della centrale del latte si richiamano le norme della legge sulle Centrali del Latte, il regolamento comunale sulla vigilanza igienica sulla Centrale del Latte di Savona e le disposizioni vigenti.

Articolo 96

Il Sindaco potrà fare eseguire visite dal Veterinario comunale ai luoghi di produzione o di provenienza del latte per l'approvvigionamento del Comune. Detta visita avrà lo scopo di accertare le condizioni igieniche dei locali di ricovero degli animali lattiferi, nonché le condizioni di nutrizione e di salute degli animali stessi.

Articolo 97 **Spacci di vendita**

Gli spacci per la vendita del latte devono rispondere ai requisiti di legge e comunque devono avere:

il pavimento liscio ed impermeabile, ben connesso, le pareti rivestite di piastrelle smaltate o di altro materiale idoneo fino ad una altezza di due metri ed il soffitto imbiancato a calce, i tavoli di vendita in marmo od in altro materiale liscio, impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile.

Inoltre devono essere dotati di frigorifero per la conservazione del latte a temperatura di +4° -5° C. di capacità tale da garantire che possa esservi conservata l'intera provvista di latte dal momento del ricevimento a quello di vendita.

Non è considerato mezzo refrigerante, idoneo allo scopo, la ghiacciaia e non è pertanto consentito il suo uso invece del frigorifero automatico.

Negli spacci suddetti non devono mai rinvenirsi bottiglie di latte fuori del frigorifero, se non all'atto della consegna al cliente.

All'esercizio di latteria può essere abbinata la vendita di analcolici, alcoolici e superalcolici, in relazione alle dimensioni e attrezzature del locale e subordinata alle prescrizioni igieniche. La autorizzazione resta subordinata al definitivo parere della commissione competente.

Articolo 98

Quando gli spacci per la vendita del latte si effettuano anche la somministrazione di bevande, gelati e simili, gli spacci stessi dovranno possedere uno o più frigoriferi di capacità tale da permettere la conservazione delle bevande e generi suddetti oltretutto di tutto il latte alimentare.

Articolo 99

La vendita del latte è soggetta ad autorizzazione sanitaria, rilasciata in base all'esito favorevole dell'accertamento da parte del Servizio di Igiene Pubblica e ambiente della II USL, dell'esistenza dei requisiti di legge nell'esercizio.

Articolo 100

Il latte può essere venduto unicamente nei recipienti originali sigillati: non è consentito il frazionamento del contenuto dei recipienti se non a scopo di consumo immediato, nel locale stesso, quale bevanda.

Per tale scopo non potrà mai essere aperta una bottiglia di latte prima che sia esaurita quella aperta precedentemente.

E' proibito detenere in qualsiasi punto della rivendita bidoni ed altri recipienti contenenti latte ad eccezione dei recipienti originali sigillati.

Può essere venduto latte scremato o parzialmente scremato purché l'esercente apponga, all'esterno ed all'interno del negozio cartelli con l'indicazione ben visibile e leggibile di «latte scremato».

Articolo 101

I titolari delle latterie devono, all'atto del ritiro delle bottiglie vuote da parte del cliente, provvedere alla immediata risciacquatura di esse con acqua potabile in modo che non vi restino residui visibili di latte o di altre sostanze.

Articolo 102

Mungitura

La mungitura non deve essere praticata da persona affetta da malattie contagiose, od avente piaghe o lesioni qualsiasi nelle mani. Deve osservarsi la massima pulizia in tutte le operazioni di mungitura, specialmente per i capezzoli delle vacche e per le mani dell'addetto alla mungitura, nonché per i secchi e gli altri recipienti od utensili destinati a venire a contatto col latte, i quali inoltre devono essere di materiale adatto e disinfettati dopo l'uso.

Articolo 103

E' vietata la vendita:

- a) del colostro;
- b) del latte di animali affetti da malattie alle mammelle che possano rendere il latte alterato o nocivo;
- c) del latte di animali colpiti da febbre aftosa, tubercolosi, vaiuolo, carbonchio, pleuro-polmonite essudativa, infezione setticemica, rabbia, itterizia, dissenteria od altra malattia capace di alterare la natura del latte;
- d) di latte di animali alimentati con foraggi alterati, nocivi o capaci di dare al latte cattivo odore o sapore, e di animali curati con sostanze tossiche ad azione generale;
- e) del latte vischioso, putrido, o con colore, odore e sapore anormali, del latte comunque sudicio;
- f) del latte inacidito in modo che coaguli con l'ebollizione e con l'acido carbonico;
- g) del latte comunque sofisticato e al quale siano aggiunte sostanze estranee per conservarlo o dissimularne i difetti, fatta eccezione per il latte condensato al quale è permesso aggiungere dello zucchero;
- h) del latte annacquato.

Il latte che venga trovato in una qualunque delle condizioni suindicate sarà subito sequestrato.

Articolo 104

Non si considera come intero il latte che abbia un peso specifico inferiore a 1.029 a +15° C. Il peso specifico del siero inferiore a 1.026, e una quantità di grasso inferiore al 3%.

Nel latte scremato il peso specifico non sarà inferiore a 1.031 a 15° C. e quello del siero a 1.026; il residuo secco totale non al di sotto del 9,5% e il grasso non superiore allo 0,5%.

E' da considerare annacquato il latte che contenga meno della percentuale in residuo magro prevista dalla legge.

Articolo 105

Se nel caso di contravvenzione in base alle disposizioni dell'articolo precedente avvenissero contestazioni, si procederà, a spese del produttore, all'esame del cosiddetto campione di stalla, ossia del liquido ottenuto dalla mescolanza del latte munto completamente da tutti i capezzoli delle vacche, da cui è derivato il latte di composizione sospetta.

Il prelevamento di questo campione deve essere fatto a cura dell'Ufficio di Igiene non più tardi di tre giorni dalla elevata contravvenzione; si baderà che il regime delle mungane non sia stato nel frattempo cambiato. Se la prova di stalla risulta favorevole al produttore la spesa sarà a carico del Comune.

Articolo 106

Anche nel caso che la prova di stalla fosse favorevole al produttore o al rivenditore del latte, si potrà proibire la vendita del latte stesso, ove per alimentazione incongrua delle vacche, o per altro motivo, il latte abbia una quantità di residuo magro e di materia grassa minori di quella stabilita dalle leggi vigenti.

Articolo 107

Crema

La crema è la porzione ricca di grasso del latte, separata mediante il riposo o la centrifugazione. E' vietato aggiungere alla crema acqua o sostanze estranee di qualunque natura in particolare quelle che le danno un'apparenza più consistente.

La crema (panna montata, crema intera) deve contenere almeno il 35% in peso di grasso di latte e il grado di acidità non dovrà essere superiore a 4,5 per mille in acido lattico. La crema che è messa in commercio sotto una qualunque forma per essere consumata direttamente, deve essere stata sottoposta a trattamento di risanamento.

Chiunque voglia vendere al pubblico la crema deve chiederne l'autorizzazione all'autorità sanitaria. L'autorizzazione è accordata se il richiedente possiede i locali e le attrezzature appropriati e le installazioni di refrigerazione necessarie alla conservazione della crema.

Articolo 108

E' proibita la vendita della crema inacidita, adulterata o proveniente da latte di cui è vietata la vendita.

Articolo 109 **Gelati**

La fabbricazione dei gelati è soggetta ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal Dirigente competente su parere favorevole della Autorità Sanitaria Locale circa la idoneità dei locali delle attrezzature e della esistenza dei requisiti di legge nell'esercizio.

Articolo 110

Col nome di «gelato di crema» e di «gelato alla crema» o di «crema gelato» o analoghi non può essere messo in commercio che un prodotto ottenuto gelando una crema formata esclusivamente con latte, uova e saccarosio. Col nome di «gelato di panna» o analoghi può essere venduto solo un prodotto, ottenuto con crema di latte e saccarosio.

I «gelati di cioccolato» e «al cioccolato» non possono contenere che latte, polvere di cacao e saccarosio. E' consentita l'aggiunta di una sostanza stabilizzante conforme alle disposizioni di legge.

In tutti i gelati suddetti è vietato l'impiego di coloranti artificiali. Nella preparazione di gelati a base di conserva e gelatina di frutta venduti con tali denominazioni, è proibito l'impiego di essenze sintetiche, di coloranti artificiali anche innocui e di edulcoranti diversi dal saccarosio. E' permessa la colorazione dei gelati con colori consentiti e con l'obbligo delle indicazioni di legge purché la stessa sia determinata dall'impiego di alimenti disciplinati dagli art. 37 e 38 R.D. 15-10-1925, n. 2033 e successive modificazioni - sciropi di frutta, marmellate, conserve e gelatine di fragola, ciliege, amarene, prugne.

E' consentita l'aggiunta di una sostanza stabilizzante conforme alle disposizioni di legge.

Non è consentita la denominazione «gelati ottenuti con prodotti naturali» od analoga se non accompagnata dall'elencazione completa degli ingredienti usati.

Articolo 111

E' permessa la produzione e la vendita di gelati con nomi di fantasia contenenti fecolacei, gelatine, pectine e coloranti artificiali consentiti a condizione che siano dichiarati con le parole «gelati ottenuti con prodotti artificiali» segnalate su cartelli ben visibili al pubblico, esposti negli esercizi di vendita, in caratteri di almeno cm. 5 di altezza.

Articolo 112

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte dovranno essere preparati con latte pastorizzato o sottoposto ad altro idoneo trattamento di salubrità.

E' fatto divieto di impiegare uova conservate o polvere di uovo nella confezione dei gelati.

Articolo 113

I gelati non devono contenere una carica batterica superiore a 100.000 germi e 10 E. coli per cc. con assenza di altri germi anteropatogeni.

E' proibito tenere miscele pronte per la gelificazione, a base di latte e uova, anche se conservate in frigorifero.

I gelati di ritorno, di resa o che abbiano subito il disgelo, non potranno essere destinati al consumo, né essere sottoposti a nuova lavorazione.

Articolo 114

Ghiaccioli

I cosiddetti «ghiaccioli» devono essere preparati con acqua potabile e con sostanze coloranti permesse dalla legge.

Articolo 115

Burro

La denominazione «burro» è riservata al prodotto ottenuto dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca.

Al prodotto ottenuto dalle creme ricavate dal latte di animali diversi dalla vacca può essere attribuita la denominazione «burro» purché seguita dall'indicazione della specie animale da cui proviene il latte.

Articolo 116

E' vietato produrre, detenere per vendere o comunque porre in commercio burro:

- a) che non corrisponde alle definizioni di cui all'articolo precedente;
- b) che non proviene da latte conforme alle disposizioni sanitarie;
- c) che contiene materie estranee alla composizione del latte o della crema di latte di provenienza;
- d) che contiene agenti di conservazione diversi dal sale comune;
- e) che è colorato con sostanze non consentite dalla legge;
- f) che all'esame organolettico e chimico risulta rancido o comunque alterato;
- g) che contiene meno dell'82% di peso di materia grassa.

L'impiego di agenti di conservazione diversi dal sale comune deve essere autorizzato dal Ministero della Sanità.

Il burro destinato al consumo diretto deve essere posto in vendita o ceduto a qualsiasi titolo esclusivamente preparato in confezioni originali ed intere, di peso non superiore ad un chilogrammo e contenuto in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi con sigilli portanti la sigla della ditta confezionatrice e congegnati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili. Sull'involucro che racchiude il burro deve risultare, con caratteri indelebili e ben visibili ed in lingua italiana, la denominazione del prodotto, il peso netto, il cognome e nome o la ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezione.

Nei locali destinati alla vendita al minuto per il consumo diretto non è consentita la detenzione di burro che non sia confezionato secondo le norme del presente articolo.

Articolo 117

La colorazione artificiale ed innocua del burro, limitatamente all'impiego dell'annatto e dei carotinoidi, dovrà indicarsi mediante scritta ben chiara e visibile.

Articolo 118 Margarina

E' proibito vendere e tenere per vendere, sotto il nome di burro, le sostanze destinate a sostituirlo, come la margarina e la miscela di questa e di altri grassi, olio ecc. con burro, qualunque sia la proporzione in cui la miscela è fatta.

Articolo 119

Tutti i prodotti grassi artificiali impiegati come succedanei del burro, non ricavati dal latte di vacca, si devono vendere col nome di margarina, o di olio o di grasso di cocco, ecc.

Questa denominazione deve pure applicarsi al prodotto ottenuto coll'aggiunta del latte, crema, burro al grasso non proveniente per intero dal latte di vacca.

Articolo 120

E' proibito aggiungere alla margarina materie coloranti vietate dalla legge, mentre per gli altri prodotti, quali i grassi idrogenati, il divieto è per le materie coloranti di qualsiasi specie (zafferano, annatto, ecc.).

Articolo 121

Ogni pane di margarina dove portare la dicitura «margarina», «burro margarinato» ecc.

I recipienti, le tele, le carte ecc. che servono a contenere od avvolgere questi pani messi in commercio devono pure portare la scritta in caratteri chiari e intelleggibili la parola «margarina» con la indicazione della ditta e la marca di fabbrica.

La stessa indicazione dovrà trovarsi sui libri, fatture, polizze di carico ecc.

Articolo 122

La margarina e i grassi idrogenati alimentari destinati al consumo diretto devono essere confezionati e posti in vendita in pani originali e interi del peso netto non superiore a 1 kg. contenuti in involucri chiusi e non manomissibili.

Articolo 123

Ogni venditore di margarina o di altra miscela a destinata a sostituire il burro, oltre che uniformarsi alle disposizioni degli articoli precedenti, dovrà informare il compratore che la sostanza da lui venduta non è burro, e consegnarla in recipienti o involucri con la dicitura «margarina» secondo le indicazioni previste dalla legge.

Articolo 124 **Formaggi**

Il nome di formaggio o cacio è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina.

La denominazione di «formaggio pecorino» è riservata al prodotto ricavato esclusivamente dal latte di pecora.

Articolo 125

E' vietata la vendita dei formaggi:

- a) ottenuti da latte coi caratteri designati all'articolo 103;
- b) in istato di eccessiva maturazione, o di putrefazione molto avanzata;
- c) eccessivamente bacati od invasi da acari;
- d) colorati nell'interno o all'esterno con colori nocivi;
- e) con la crosta formata artificialmente con creta, gesso, od altre sostanze estranee al formaggio;
- f) coperti da stagnole piombifere o ricoperti da vernici piombifere.

Articolo 126

Vendita formaggio

I formaggi ricavati da latte diverso da quello di pecora, oppure soltanto parzialmente di latte di pecora, i quali siano confezionati in forme di peso superiore ai chilogrammi 3 e presentino caratteristiche esteriori simili a quelle del formaggio pecorino, debbono essere denominati «formaggio vacchino».

Il formaggio definito vacchino a norma del precedente comma, anche se importato e destinato all'esportazione, non può essere posto in commercio se non provvisto di una timbratura recante la leggenda « vacchino».

Articolo 127

I formaggi preparati con materie grasse estranee al latte, con erbe, fecola ecc. si potranno vendere solo colla denominazione delle sostanze che contengono.

Articolo 128

E' vietata la vendita di formaggi aventi contenuto di materia grassa inferiore ai minimi stabiliti dalle leggi.

Articolo 129

E' proibita la vendita dei latticini rimanenti, come siero, ricotta, ecc. preparati con latte nelle condizioni dell'articolo 103, comunque alterati, o contenenti sostanze nocive.

Articolo 130

Grassi

E' proibito di vendere a scopo alimentare grassi animali e vegetali:

- a) alterati per irrancidimento;
- b) provenienti rispettivamente da animali affetti da morbi infettivi o da semi putrefatti.

Articoli 131

Uova

Per uova fresche si intendono quelle che all'odorato e al gusto risultano ineccepibili e non abbiano subito alcun trattamento, eccettuato una pulizia a secco.

L'indicazione «uova da bere» è permessa soltanto per le uova nazionali di non più di cinque giorni.

Le uova di anatra possono essere ammesse al commercio soltanto in recipienti ove appaia chiaramente la dicitura «uova di anatra da usare solamente cotte».

E' vietata la vendita di uova guaste, alterate, colorate artificialmente.

E' vietato l'impiego di tuorlo d'uovo sfuso o congelato, se colorato artificialmente.

E' vietata la vendita di uova importate che non siano marcate con il nome di origine. La dicitura, in caratteri latini dell'altezza di almeno due millimetri, in inchiostro indelebile, deve essere facilmente leggibile.

Sono sequestrate e distrutte le uova su cui risulti essere stata cancellata la marcatura, o questa sia illeggibile.

Articolo 132

Prodotti ittici

La vigilanza sanitaria sul commercio dei prodotti della pesca è esercitata dal servizio competente della Autorità Sanitaria Locale per quanto riguarda i generi in vendita, i locali di deposito, di lavorazione e di vendita, ivi compresi i mercati, nonché i mezzi di vendita ambulante e loro depositi.

I depositi e le rivendite (fatta eccezione per i banchi del mercato comunale) devono essere muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Dirigente competente su domanda degli interessati quando, in seguito ad accertamento del servizio competente della Autorità Sanitaria Locale risulti che i locali e i mezzi di conservazione sono idonei.

Gli spacci per la vendita dei prodotti della pesca sia allo stato fresco che congelato devono avere le medesime caratteristiche generali degli spacci di carne fresca, ivi compresi pavimento e pareti impermeabili, e devono essere provvisti di frigorifero per la conservazione del pesce.

Articolo 133

I mezzi di trasporto, costruiti a furgone e rivestiti internamente di materiale lavabile e disinfettabile devono possedere requisiti di velocità, aerazione, refrigerazione tali da garantire la migliore conservabilità della merce nei periodi di trasferimento dai luoghi di produzione a quelli di consumo.

Gli imballaggi dei prodotti ittici devono essere confezionati in modo da garantirli da ogni possibile inquinamento, ed il ghiaccio posto a diretto contatto della merce sarà confezionato soltanto con acqua potabile.

I frigoriferi adibiti alla conservazione dei prodotti devono essere tenuti costantemente puliti, in perfetto stato di efficienza, e non possono essere adibiti alla conservazione di altri prodotti alimentari.

I locali di esposizione e di vendita devono essere ben aereati, anche a mezzo di impianti ventilatori e aspiratori quando ciò si renda necessario, con pavimenti e pareti impermeabili e lavabili fino all'altezza di almeno due metri, provvisti di abbondante acqua potabile e di condotti smaltitori delle acque luride a chiusura idraulica.

I tavoli per l'esposizione dei prodotti, quando non si disponga di vetrine refrigeranti, devono essere costruiti con piani di marmo, vetro o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile, con giusta inclinazione per lo scolo delle acque di lavaggio.

La vendita ambulante di prodotti ittici può essere praticata solo su permesso del sindaco, il quale lo rilascia a seguito di parere favorevole del Veterinario comunale.

Il servizio veterinario accerta in particolare che l'interessato disponga di mezzo motorizzato, possibilmente refrigerante o comunque refrigerato e sufficientemente attrezzato per garantire una perfetta conservazione della merce e per proteggerla da qualunque inquinamento.

Il mezzo perciò deve essere rivestito internamente di materiale lavabile e disinfettabile, e costruito in modo che la vendita del pesce, con particolare riguardo per quello da distribuirsi a taglio, sia effettuata su tavolo o supporto rivestito dello stesso materiale.

La vendita deve tenersi in località prefissate dal Sindaco e nei limiti di un orario stabilito dalla autorità comunale, previo accordo con l'ufficio veterinario, per assicurare l'azione di vigilanza.

I banchi devono essere a superficie unita impermeabile e lavabile provvisti di bordo conformato in modo da impedire la caduta dei liquidi sul pavimento e da convogliarli alla fognatura, mediante opportuno sifone interruttore.

Articolo 134

Non potranno essere venduti come freschi i prodotti della pesca che abbiano un trattamento di congelazione e siano poi stati sottoposti a scongelazione.

Nei luoghi di deposito, di commercio, di vendita all'ingrosso e al dettaglio del pesce fresco, nei frigoriferi, nei locali del mercato all'ingrosso e al dettaglio del pesce fresco, non può essere commerciato, preparato, depositato o detenuto a qualsiasi titolo pesce congelato, o in fase di congelazione, o che abbia subito un trattamento di scongelazione.

E' vietata la vendita di ostriche e mitili (vulgo muscoli) non provenienti da depositi o allevamenti autorizzati.

Chiunque intenda esercitare la vendita di molluschi, anche in forma ambulante, deve munirsi di apposita autorizzazione da rilasciarsi dal Sindaco, su conforme parere del veterinario comunale il quale deve accertare l'idoneità e la sufficienza dei mezzi di conservazione e di lavaggio.

Il venditore deve tenere esposta la licenza ed esibire i certificati sanitari di origine, o estratti di questi.

Articolo 135

E' vietato porre in commercio o comunque destinare al consumo prodotti alimentari della pesca conservati in scatole o altri recipienti quando i medesimi non rechino le dichiarazioni specifiche:

- a) del prodotto contenuto;
- b) della qualità dell'olio e delle altre sostanze impiegate per la conservazione;
- c) del peso netto del contenuto;
- d) del nome del produttore;
- e) del luogo di produzione.

Le dichiarazioni devono essere apposte direttamente sui recipienti. Sui recipienti contenenti prodotti della pesca conservati non potrà essere usato il nome di «Sardina» se non per il pesce «Ciupea Pilchardus» e il nome di «Acciuga» se non per il pesce «Ergraulis Enchrasicolus».

La denominazione di «Tonno» è riservata alla specie «Orcynus Tynnus».

Per specie «Tynnus alalonga» e per il genere «Pelamis» (bonito) dovrà essere usata, rispettivamente, la denominazione di «Tonno bianco» e «Tonnetto».

E' vietata la vendita di pesci, crostacei e molluschi in stato di anche soltanto incipiente alterazione, di quelli uccisi con sostanze narcotiche o altrimenti nocive o pescati in acque luride e nel porto o in acque pantanose e di quelli lavati nelle acque stesse allo scopo di ripulirli o di ritardarne la putrefazione.

E' proibito l'impiego di sostanze, anche non nocive, e l'uso di qualsiasi espediente per far apparire come freschi i pesci, i crostacei e i molluschi.

E' vietata la vendita di prodotti della pesca trattati con sostanze antisettiche o conservative ad eccezione dei gamberi ed altri crostacei macruri freschi per i quali sono permessi solfiti 350 mg./kg. (calcolati sulla polpa priva del rivestimento chitinoso) espressi in anidride solforosa. Inoltre è vietata la fabbricazione di salami e salsicce con pesci le cui carni siano guaste.

E' proibito vendere pesci conservati con la salagione, l'affumicazione e l'essicazione e quelli marinati o all'olio che si presentino alterati o comunque deteriorati.

Articolo 136

Il merluzzo, il baccalà e simili pesci dovranno porsi a macerare in luogo ove le esalazioni non tornino moleste al pubblico. I recipienti a ciò destinati dovranno comunicare da una parte con l'acqua potabile, e dall'altra con un canale di sfogo, per cui si renda possibile il continuo rinnovamento dell'acqua. I locali di preparazione dovranno essere forniti di autorizzazione sanitaria.

E' vietato spargere sul suolo l'acqua di rifiuto dei recipienti suddetti.

Articolo 137

Gli autoveicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca nell'ambito del comune devono munirsi di autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Dirigente competente su parere favorevole del servizio competente della Autorità Sanitaria Locale.

Gli autoveicoli devono avere le pareti, il pavimento ed eventualmente il soffitto internamente rivestiti di lamiera nuda non soggette a ruggine, fra loro ben saldate, con tutti gli angoli e gli spigoli interni arrotondati in modo da assicurare un perfetto lavaggio e un'accurata disinfezione.

Sono concesse autorizzazioni, revocabili in qualsiasi tempo, per la vendita ambulante del pesce purché questa sia effettuata su veicoli, che siano internamente rivestiti di lamiera nuda non soggette a ruggine e ben saldate tra loro, sì da essere facilmente lavabili.

I pesci rimasti invenduti devono essere riposti in frigorifero da indicarsi all'atto della richiesta dell'autorizzazione.

Articolo 138

Pollame, conigli, selvaggina

Il pollame, i conigli, la selvaggina sono sottoposti a vigilanza sanitaria del servizio competente della Autorità Sanitaria Locale.

Per la vendita di generi di cui al comma 1 è richiesta una autorizzazione sanitaria rilasciata dal Dirigente competente, su domanda degli interessati, sentito il servizio competente della Autorità Sanitaria Locale, circa l' idoneità dei locali.

I requisiti per gli spacci di pollame, conigli e selvaggina sono i medesimi richiesti per gli spacci di carne fresca.

Le rivendite di pollame e selvaggina non potranno vendere latticini se non in confezioni originali sigillate.

Per quanto riguarda la macellazione, il commercio e la conservazione devono essere osservate le norme vigenti in materia di vigilanza sanitaria delle carni.

Articolo 139

Le rivendite di pollame e selvaggina non potranno vendere altri generi all'infuori di quelli iscritti sull'apposita licenza di commercio.

E' permesso vendere formaggi soltanto se racchiusi in involucri, sì che possano venire a contatto, anche mediato, con materie estranee.

E' vietato vendere polli ammalati, morti per malattia, deteriorati per il trasporto o per cattiva conservazione. e' vietato insufflare aria sotto la pelle di tali animali allo scopo di farli apparire più grassi, tenerli nell'acqua per conservarli e sottometerli a qualsiasi operazione che possa nascondere l'iniziata decomposizione.

Non si potranno mettere in vendita i conigli magri, vecchi o affetti da psorospermosi o da altre malattie e così pure le cavie (nelle stesse condizioni) destinate al consumo.

E' vietato vendere, distribuire o tenere nei locali o negli spacci di deposito e di conservazione polli macellati avanti il tempo di vendita al consumo, ai quali oltre allo svuotamento dell'ingluvie (gozzo) non sia praticata l'asportazione dell'intestino, che dovrà essere eseguita subito dopo la macellazione a regola d'arte.

L'eviscerazione è obbligatoria salvo che per i polli che vengono uccisi per l'immediata vendita al consumatore.

Presso gli spacci di vendita non possono essere attivati depositi di pollame vivo.

Articolo 140

Gli esercizi di polleria che ne facciano domanda possono essere autorizzati a vendere polli arrosto assumendo l'impegno che tutti i polli ed i piccioni siano introdotti in negozio già preparati ed eviscerati e i conigli mori e puliti.

Le operazioni di spiumatura, spellatura, eviscerazione, ecc. verranno quindi compiute in altro idoneo locale lontano da quello di vendita.

Gli esercizi ove avviene la cottura dei polli o piccioni devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) avere una superficie non inferiore a mq. 25 con altezza minima di m. 3,50 per i locali situati in edifici di nuova costruzione e di m. 3 per gli esercizi già esistenti;
- b) disporre di un vano (comunicante col negozio) ventilato direttamente dall'esterno, con pareti di materiale lavabile fino ad un'altezza di m. 2, pavimento impermeabile e facilmente lavabile, lavello dotato di acqua potabile corrente;
- c) disporre di idonea cappa e canna fumaria propria e funzionante.

Articolo 141

Tanto la selvaggina a pelo, che quella a piuma deve portare evidenti le tracce della recente uccisione; deve essere esclusa dal consumo quella morta per malattia o che si trovasse in via di alterazione.

La grossa selvaggina a pelo, per essere messa in vendita, deve avere subito con esito favorevole la visita del veterinario comunale, con l'osservanza delle norme stabilite per le carni degli animali da macello o dopo la bollatura.

In caso di sviluppo epizootico di qualche malattia infettiva per gli animali da cortile o per la selvaggina, il Sindaco può sospendere l'introduzione e lo smercio della specie colpita e imporre speciali norme che escludano ogni pericolo per l'uomo e per gli animali.

Articolo 142

E' vietato tenere polli vivi o altri piccoli animali come conigli, cavie, scimmie, ecc. su balconi e terrazze, nei cortili e nei fabbricati in essi esistenti come baracche,

tettoie e cantine. I locali in cui si vogliono tenere detti animali a scopo di commercio o per uso familiare o quelli in cui vengono venduti animali domestici o d'affezione, come cani, gatti, uccelli, devono essere prospicienti su via pubblica e dovranno ottenere l'autorizzazione sanitaria comunale, previa domanda dell'interessato; essi devono essere bene arieggiati, con pavimento impermeabile e lavabile.

Dovrà in essi effettuarsi la lotta contro le mosche. La detenzione di animali nelle abitazioni non deve dar luogo ad inconvenienti di ordine igienico o comunque arrecare molestia al vicinato.

I pollai, le conigliere e comunque qualsiasi costruzione o locali destinati all'allevamento di polli, conigli, cavie, ecc. per uso familiare o commerciale, potranno sorgere a distanza non inferiore a m. 5 sia da costruzioni (abitazioni, rimesse, muri di cinta, ecc.) sia dai confini di proprietà, sentito il parere di competenza dell'ufficio di Igiene che ne rilascerà apposita autorizzazione dietro domanda dell'interessato. La conduzione di tali allevamenti deve essere fatta in osservanza alle norme igieniche.

Articolo 143

Macellazione

La macellazione degli animali bovini, ovini, caprini, suini od equini destinati all'alimentazione pubblica ha luogo, di regola, esclusivamente nel pubblico macello.

Articolo 144

Le macellazioni, l'ispezione delle carni e l'uso delle stalle di sosta annesse al civico macello sono disciplinate dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria sulle carni, dal Regolamento di polizia Veterinaria e dal Regolamento Comunale del Civico Macello.

Articolo 145

Gli animali macellati per conto dell'autorità militare sono sottoposti alle norme indicate nel presente Regolamento.

L'autorità militare può fare sorvegliare la macellazione e far visitare dai suoi sanitari, gli animali macellati per suo contro, e può anche far apporre, previa dichiarazione dell'autorità municipale, un bollo speciale alle carni.

Articolo 146

Le carni degli animali macellati non possono essere asportate senza bollo.

Le carni macellate fresche e congelate saranno contraddistinte, oltreché dal bollo sanitario, prescritto dal regolamento per la vigilanza sanitaria per le carni, da altro bollo speciale portante per esteso, per le singole specie, l'indicazione della categoria degli animali da cui le carni provengono, e cioè:

- a) per i bovini: vitello, bovino adulto (così modificato dall'art. 22 della legge 22-12-1969, n. 964);
- b) per i bufalini: bifalo, annutolo;
- c) per gli equini: (categoria unica) equino;
- d) per i suini: suini;
- e) per gli ovini: agnello, ovino adulto;
- f) per i caprini: capretto, caprino adulto.

Le carni congelate devono anche portare un timbro con la dicitura «congelata».

Articolo 147 **Trasporto carni**

Il trasporto degli animali macellati, delle carni e delle trippe, provenienti dall'ammazzatoio o dall'esterno, deve essere fatto con carri chiusi, puliti e rivestiti internamente con lamiera di zinco e conformi al modello che l'autorità municipale credesse di prescrivere. Questi carri devono servire solo per il trasporto di carne e non di altri materiali o di animali.

Qualora vogliansi trasportare anche le pelli nello stesso carro, queste dovranno essere collocate in un compartimento separato.

Articolo 148

L'autorizzazione al trasporto delle carni nell'ambito del Comune è rilasciata con validità annuale dal Sindaco dopo accertamento del Veterinario comunale, che verificherà se i veicoli rispondono alle norme prescritte dalla legge o dai regolamenti.

I carri destinati al trasporto delle carni devono essere mantenuti scrupolosamente puliti mediante accurato lavaggio e periodiche disinfezioni.

Articolo 149

Il trasporto delle carni agli spacci, alle case private, alle locande, alle ghiacciaie, ai frigoriferi, agli istituti ecc. deve essere fatto con carri aventi i requisiti più sopra indicati o con cesti di vimini mantenuti in accurato stato di pulizia. La carne contenuta in questi cesti deve essere accuratamente avvolta e coperta con pannolino bianco nettissimo.

Articolo 150

L'introduzione di carni spezzate, insaccate, salate o preparate non eccedenti i kg. 3 dirette a privati che non siano esercenti spacci di sostanze alimentari, può tollerarsi senza la visita sanitaria.

Articolo 151 **Vendita carni**

Nelle carni confezionate è tollerata l'aggiunta di quegli ingredienti consentiti dalla legge che essendo per loro natura innocui servono solo a renderle commerciabili ed a facilitarne il consumo salvo però il caso che ne aumentino il volume od il peso, o ne mascherino la qualità scadente.

Questi prodotti devono essere muniti di un cartello e di altro approvato contrassegno che indichi chiaramente la loro natura, segnalandola al compratore.

Articolo 152

La salatura e la confezione dei lardi e delle carni insaccate si deve fare con cloruro di sodio cristallizzato (sale comune) o con salamoia fresca, esclusi i bisolfati alcalini e terrosi.

Articolo 153

La preparazione dello strutto deve farsi esclusivamente con grassi di maiale atti al consumo ed in recipienti bene stagnanti.

Articolo 154

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

Negli spacci per la vendita di carni macellate fresche può essere venduto pollame a condizione che questo sia spennato ed eviscerato, cioè che sia sottoposto, all'atto della macellazione, a totale e minuziosa spennatura e all'asportazione accurata del pacchetto intestinale, seguita da lavaggio esterno e da scrupolosa pulizia della testa e delle zampe.

Negli stessi spacci possono essere venduti conigli spellati, eviscerati e privati delle zampe.

Lo spaccio dovrà avere un banco, o quanto meno, un ceppo separato per la riduzione in pezzi della carcassa e un distinto frigorifero per la conservazione e l'esposizione.

Articolo 155

In seguito a regolare domanda, il Sindaco potrà autorizzare gli spacci di carne a vendere insaccati misti di carne suina e bovina.

Articolo 156

Spacci di carne suina

La confezione e la vendita di salsiccie di carne suina pura è riservata alle macellerie o alle salumerie.

Gli spacci speciali di carne suina (salsamenterie) potranno essere autorizzati dal Sindaco a vendere insaccati misti previa domanda nella quale sia chiaramente indicato presso quale macellaio di carne bovina avvenga il rifornimento.

Le trecce di insaccati, gli involti, i cumuli, ecc. saranno muniti di cartelli portanti la scritta «insaccati misti».

Articolo 157

Le autorizzazioni di cui ai due articoli precedenti non potranno essere date se non a seguito di una visita del veterinario comunale, diretta ad accertare le buone condizioni igieniche dei locali dove si proceda alla lavorazione degli insaccati.

Articolo 158 **Negozi di commestibili**

Gli spacci muniti di licenza commerciale per «commestibili» potranno essere autorizzati alla vendita di carni insaccate, salate e comunque preparate, purché queste siano stagionate ed a lunga conservabilità.

L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Dirigente competente su domanda degli interessati quando, in seguito ad accertamenti del servizio competente della Autorità Sanitaria Locale risulti che i locali siano idonei e rispondano ai requisiti di salubrità.

Gli spacci dovranno corrispondere, oltre ai requisiti di igiene generale alle condizioni seguenti:

- a) essere forniti di apposito banco in materiale lavabile o almeno di reparto apposito avente i requisiti richiesti, ricavato dal banco comune;
- b) possedere scaffalatura in materiale lavabile chiusa a vetri per la mostra della merce;
- c) essere muniti di frigorifero.

Negli spacci di generi alimentari è vietata la vendita dei prodotti ortofrutticoli e delle merci non commestibili che a giudizio dell'Autorità Sanitaria Locale risultino non compatibili con il commercio igienico di generi alimentari.

Nei negozi di frutta e verdura è vietata la vendita di «pagliette di acciaio» se non in involucri preconfezionati e sigillati.

Articolo 159

Salumerie

Analoga autorizzazione sanitaria è richiesta per gli spacci di salumeria, rilasciata dal Dirigente competente su domanda dell'interessato a seguito dell'esito favorevole degli accertamenti di cui all'articolo 158. Sull'autorizzazione sanitaria può essere annotata, la concessione per la vendita di piccole partite di carne suina fresca purché l'esercente interessato dichiari da quale macellaio effettua la fornitura sempre che l'esercizio risponda alle seguenti condizioni:

- a) possedere una presa d'acqua potabile;
- b) avere le pareti fino all'altezza di metri due a partire dal pavimento rivestite di marmo od in piastrelle di ceramica o altri materiali ritenuti idonei (escluse le impermeabilizzazioni con tinta ad olio o con cemento);
- c) avere banco a sé stante in marmo o altro materiale ritenuto idoneo per la vendita separata delle carni fresche dagli insaccati e dagli altri generi;
- d) essere dotati di scaffalatura in materiale lavabile chiusa a vetri per l'esposizione in negozio delle carni fresche;
- e) essere muniti di frigorifero per la loro conservazione.

Non è ammessa l'esposizione in vetrina delle carni e degli insaccati freschi a meno che le vetrine stesse vengano attrezzate per la netta separazione delle carni fresche dagli altri generi, ed abbiano i requisiti igienici di lavabilità e di protezione dalla polvere, dalle mosche e da ogni altra causa di inquinamento, prescritti dai competenti servizi dell'Autorità Sanitaria Locale.

Articolo 160

Vendita di bassa macelleria

La bassa macelleria è vigilata dal Comune che provvede al rigoroso controllo sanitario.

La vendita delle carni di bassa macelleria viene effettuata in speciale spaccio, all'uopo destinato, che nelle giornate di vendita è esclusivamente destinato a tale scopo.

L'introduzione nel Comune delle carni destinate alla bassa macelleria è solo permessa alle seguenti condizioni:

- a) che le carni siano scortate da copia conforme, redatta su carta intestata del Comune, di provenienza debitamente vistata dal Sindaco, del verbale di assegnazione alla bassa macelleria di cui all'articolo 20 del Regolamento 20-12-1928, n. 3298.

In tale copia conforme deve essere riprodotto il facsimile dello speciale bollo con cui le carni sono state contrassegnate;

- b) che siano trasportate in pezzi non inferiori ad un quarto;
- c) che siano sottoposte a nuova visita da parte del Veterinario del Comune di Savona.

Articolo 161 **Lavorazione carni**

Gli spacci di carni suine (salsamenterie) possono avere annesso un laboratorio per la lavorazione e la confezione delle carni di detta specie. Nei laboratori connessi agli spacci di carni bovine e suine possono confezionarsi solo le salsicce di cui all'articolo 155.

Articolo 162 **Frigoriferi**

Gli esercenti ghiacciaie e frigoriferi per deposito delle carni devono farne dichiarazione al Sindaco e tali depositi sono soggetti alla vigilanza sanitaria.

Articolo 163

I proprietari e conduttori di frigoriferi devono tenere apposito registro dal quale sia sempre dato di rilevare:

- a) la quantità e la qualità delle carni in deposito in ogni singola cella;
- b) il nome e cognome dei proprietari delle singole partite di carne;
- c) la data in cui le carni sono state immesse nel frigorifero.

Tali norme non si applicano alle carni fresche e soltanto refrigerate che permangono per breve tempo nei frigoriferi, perché destinate all'esercizio giornaliero della macelleria. Nei frigoriferi destinati a deposito delle carni deve essere assicurato un efficace controllo sanitario a mezzo del Veterinario comunale in guisa che risulti ad ogni momento il reale stato di conservazione, agli effetti igienici, delle carni che vi sono contenute.

Articolo 164

Spacci di carne

Chiunque intenda aprire o esercire un deposito o uno spaccio di vendita di carne fresca, refrigerata, congelata o comunque preparata deve inoltrare apposita domanda al Dirigente competente, che concederà l'autorizzazione sentito il servizio competente della Autorità Sanitaria Locale, circa l'idoneità dei locali.

I locali di deposito e di spaccio di carne, devono essere ampi, ben ventilati, ed aventi pavimento costruito con materiale impermeabile, liscio, ben connesso, con sufficiente pendenza. Devono avere un fognolo atto a convogliare gli scoli alla fognatura nera. La bocca del fognolo nell'interno dell'esercizio non deve essere in diretta comunicazione con la fogna onde impedire qualunque esalazione.

L'esercizio deve essere fornito di acqua potabile. Le pareti devono essere rivestite con lastre di marmo o con altro materiale impermeabile fino all'altezza di due metri a partire dal pavimento e conservate sempre in buono stato di pulizia.

Nello spaccio vi deve essere almeno una finestra in diretta comunicazione con l'esterno che procuri sufficiente ventilazione. Detta finestra o le altre eventualmente esistenti devono essere munite di rete metallica fissa a protezione dalle mosche o altri insetti.

Gli accessi agli spacci di carne (bovina, ovina, suina, equina, ecc.) devono essere provvisti di serrande che consentano sufficiente ventilazione. Non vi può essere comunicazione fra lo spaccio e qualsiasi locale di abitazione.

Se però in contiguità del medesimo esiste un retrobottega o magazzino, questo locale deve essere ben ventilato e tenuto in stato di costante pulizia e le finestre devono essere difese con rete metallica a maglie fitte. Il retrobottega stesso non può avere comunicazioni con altro locale, tranne che con lo spaccio e non può servire ad abitazione. Nel caso che esista una latrina deve essere costruita una antilatrina (secondo quanto prescritto dal regolamento di igiene edilizia).

Articolo 165

Il banco di vendita ed i tavoli devono essere ricoperti di lastre di marmo bianco levigato. Le rastrelliere e tutti gli utensili ed attrezzi che possono essere a contatto colle carni non devono avere verniciature con sostanze nocive ed essere stagnate con stagno non puro. Il ceppo pel taglio delle carni in piccoli pezzi deve essere collocato posteriormente al banco di vendita.

I locali di deposito e di vendita delle carni fresche, refrigerate, congelate o comunque preparate, devono esser forniti di cella frigorifera o di armadio frigorifero o di banco frigorifero adatti alla conservazione delle carni in vendita.

La cella frigorifera deve essere rivestita internamente di marmo, piastrelle o di altro materiale facilmente lavabile.

Articolo 166

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

Inoltre in sito visibile e comodo, a facile lettura, devono avere un cartello su cui sia indicato a caratteri grandi ed intelleggibili i prezzi delle diverse qualità o categorie di carni secondo le regioni del corpo dell'animale.

Articolo 167

E' assolutamente vietato negli spacci e nei locali annessi preparare trippe, depilare zampini e teste, che vogliansi vendere rasati. Tali operazioni devono farsi esclusivamente nel macello.

Articolo 168

I locali annessi agli spacci ad uso retrobottega, laboratorio, deposito e conservazione delle carni, devono avere le stesse condizioni di salubrità e di accessi, di cui agli articoli 164 - 165.

Articolo 169

Negli spacci di carne equina le ghiacciaie, frigoriferi e simili, devono sempre essere annessi agli spacci stessi, essendo assolutamente vietato di trasferire le carni in altri luoghi di deposito e di conservazione.

Articolo 170

Nessuno dei locali dell'azienda può essere modificato senza il preventivo consenso dell'Ufficio di Igiene.

Articolo 171

E' proibita la vendita in forma ambulante di qualunque specie di carni macellate e preparate.

Articolo 172

Il Sindaco può ordinare la chiusura di un laboratorio di carni preparate, quando l'esercente non ottemperi alle prescrizioni suindicate o vi abbia due volte contravvenuto.

Articolo 173

E' vietato esporre carni fuori degli spacci e delle aperture di ingresso ed occultarne nello spaccio medesimo anche sono quantità minime.

Specialmente nella stagione estiva le carni devono essere coperte da pannolini nettissimi o veli, oppure conservate in banchi o vetrine frigorifere in modo da impedire che possano depositare insetti o polvere.

Articolo 174

Il personale impiegato negli spacci di carne deve indossare giubba e grembiule di tela di colore molto chiaro e sempre in perfette condizioni di pulizia.

Sono esclusi dal servizio coloro che presentino segni di sudiciume o siano affetti da malattie trasmissibili.

E' vietato avvolgere le carni ed il salame affettato con carta usata, stampata, o preparata con gesso, allume, barite, od altra materia che si pesti a frode nel peso, ovvero colorata con sostanze nocive e che ceda facilmente al calore.

Articolo 175

E' vietata la vendita di conserve di carne, comprese le carni insaccate (salami, salsicce, mortadella, zampini, ecc.):

- a) preparate con carni di animali malati, o carni immature, alterate o con carne di animale non adoperato comunemente a scopo commestibile, o con intestini che non siano sani e ben lavati;
- b) alterate anche leggermente nella consistenza, nel colore, nell'odore, nel sapore, o contenenti vermi (cisticerchi, trichine, ecc.), acari, germi patogeni per l'uomo o sostanze tossiche;
- c) colorate artificialmente;
- d) contenenti sostanze amidacee (amido, farina, mollica di pane) od albumina conservata, quando la miscela non sia chiaramente indicata per mezzo di cartellini al compratore;
- e) contenenti una quantità di acqua maggiore del 5%.

Articolo 176

I laboratori e gli stabilimenti per la lavorazione delle carni saranno ben ventilati e muniti di pareti lisce rivestite di materiale impermeabile, fino all'altezza di almeno due metri dal suolo e raccordate a sagoma curva col pavimento, che sarà pure impermeabile, ben levigato, e con sufficiente pendenza verso il condotto di smaltimento dei prodotti di rifiuto liquidi e delle acque di lavatura. In questi locali non deve mancare un'abbondante provvista di acqua potabile per il lavaggio.

I condotti di smaltimento saranno muniti di interruttori idrici.

Articolo 177

I locali destinati alla lavorazione dei prodotti delle carni devono essere esclusivamente riservati a tali usi e mantenuti costantemente puliti.

Articolo 178

Il laboratorio o stabilimento sarà corredato di mezzi adeguati da mettere a disposizione del veterinario per l'immediato trattamento delle carni riscontrare comunque alterate allo scopo di sottrarle ad ogni possibilità di consumo alimentare.

Articolo 179

Laboratori carni insaccate

Chiunque intenda aprire un laboratorio per la produzione delle carni insaccate, salate o comunque preparate, deve farne domanda all'autorità comunale che concede l'autorizzazione ogni qualvolta, in seguito a visita del veterinario comunale, risulti che i locali, gli arredamenti ed i macchinari corrispondono alle esigenze dell'igiene.

Per i laboratori di maggiore importanza, la cui produzione sia normalmente destinata alla vendita anche fuori comune e per quelli che preparano estratti di carne, brodi concentrati ed altri prodotti alimentari del genere, l'autorizzazione dell'autorità comunale deve essere sottoposta all'approvazione del Veterinario provinciale.

Detti laboratori devono sorgere in località che ne renda facile il controllo e funzionare sotto la vigilanza del veterinario comunale.

Articolo 180

Il personale addetto ai laboratori di carni insaccate, salate o comunque preparate, deve risultare indenne da malattie trasmissibili ed è soggetto alle norme sul rilascio delle tessere sanitarie.

Detto personale durante il lavoro deve indossare apposita vestaglia in perfette condizioni di pulizia.

Articolo 181

Nessun animale può essere macellato in laboratori e nessuna carne può esservi introdotta senza avere subito il controllo veterinario.

Articolo 182

All'ingresso di ogni laboratorio sarà collocato in modo visibile al pubblico un cartello indicante le specie di carni che vi si lavorano.

Articolo 183

Nei laboratori per la produzione delle carni insaccate, salate, ecc., sono proibiti l'introduzione e l'impiego di carne di bassa macellazione.

Quelle che vi vengono trovate sono sequestrate ed i contravventori deferiti all'Autorità Giudiziaria.

Articolo 184

Nelle preparazioni degli insaccati destinati al commercio non si possono mescolare carni appartenenti a specie diverse di animali, né impiegare carni congelate senza la preventiva approvazione del Veterinario Provinciale al quale l'interessato deve rivolgere apposita domanda.

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

Un secondo bollo metallico dovrà essere posto accanto a quello sopraindicato nel caso in cui l'insaccato contenga carni congelate.

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

Sono esclusi dall'obbligo del bollo i piccoli insaccati preparati in filze e destinati ad essere consumati freschi nel luogo di produzione.

E' consentita la preparazione delle carni con aggiunta di glutammato monosodico, nella dose massima di gr. 0,25%.

Quelli però da esportarsi fuori comune dovranno avere almeno un bollo al principio e uno alla fine della filza, sempre restando fermo che l'apposizione del bollo si effettui appena compiuta la preparazione dell'insaccato.

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

E' consentita l'aggiunta di piccole quantità, di nitrito di sodio, e di potassio nella quantità di 15 centigrammi per kg. di prodotto carneo finito e di salnitro puro nella quantità di 25 centigrammi per kg.

E' altresì consentito l'impiego di miscele di nitrito di sodio e di potassio e di salnitro di cui ai comma precedenti purché nel prodotto carneo posto in vendita la

quantità totale di nitriti derivanti dalla miscela usata non superi in ogni caso i 15 centigrammi per chilogrammo.

E' consentita l'aggiunta di polvere di latte magro nella preparazione di carni insaccate, in misura non superiore al 4%.

Gli insaccati, in tal modo preparati, debbono portare un bollo metallico con la scritta chiara ed indelebile di «latte magro» e l'indicazione della relativa percentuale.

Detto bollo deve essere applicato nello stesso spago col quale l'insaccato è legato, posto tra l'insaccato e gli altri bolli prescritti.

E' vietato l'impiego di materie coloranti e l'aggiunta di sostanze amidacee, nonché di qualsiasi altra sostanza che possa comunque modificare la normale costituzione degli insaccati ad eccezione di quelli elencati nel presente articolo.

E' consentita la preparazione delle carni con aggiunta di glutammato monosodico, nella dose massima di gr. 0,25%. L'indicazione della presenza del glutammato monosodico dovrà essere riportata sul prodotto finito.

Articolo 185

Le vendite e i depositi di carni insaccate debbono essere sottoposti a frequenti controlli sanitari. I prodotti che risultano guasti o adulterati sono sequestrati e distrutti, ed i contravventori deferiti all'autorità giudiziaria.

Articolo 186

Le intestina degli animali adoperate per l'insaccamento delle carni debbono essere sane, convenientemente lavate e preparate.

La salatura dei lardi, dei prosciutti e di tutte le altre carni in genere, si deve fare con cloruro di sodio cristallizzato, o con salamoia fresca.

La conservazione deve essere fatta in luoghi asciutti e ben ventilati.

Articolo 187

L'esposizione di carni fresche bovine tritate, di medaglioni, bistecche, svizzere e similari è consentita nelle macellerie di carni fresche subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni, modalità e prescrizioni:

a) la detenzione e l'esposizione di carni pretritate o pressate è limitata alle carni bovine fresche. Sono escluse dalla pretritatura le carni equine, ovine, miste

(fatta eccezione per la pasta di salsiccia), quelle di animali di bassa corte, nonché le carni congelate;

- b) il tritato, di tipo unico standard, deve essere costituito da muscoli scheletrici e loro grasso di costituzione con esclusione di visceri (polmone, cuore, milza, reni, ecc.) ghiandole, cartilagini, aponeurosi. La percentuale di grasso deve essere comunque contenuta nel limite del 14%.
- c) le carni devono essere tritate una sola volta onde siano facilmente apprezzabili le condizioni del tritato. Una seconda tritatura è consentita soltanto a richiesta ed in presenza dell'acquirente;
- d) è vietata ogni manipolazione delle carni tritate e l'aggiunta di qualsiasi sostanza ad azione conservativa, colorante ed anche di condimento (sale).
E' consentita l'aggiunta dell'acido ascorbico o sodio ascorbato (Vit. C) in dose 0,2%; l'aggiunta deve essere indicata;
- e) la detenzione ed esposizione di carni pre-tritate o pressate è condizionata alla disponibilità di vetrina o banco refrigerante con temperatura non superiore a 4/6 gradi C° in idoneo recipiente facilmente lavabile e disinfettabile.
La quantità di carne da tritare non dovrà superare il presumibile fabbisogno giornaliero dello spaccio.
Tritato e medaglioni devono essere costantemente conservati nelle suddette attrezzature frigorifere e l'intero quantitativo deve essere esitato nella stessa giornata di preparazione;
- f) apposito cartello deve indicare al consumatore qualità e prezzo;
- g) il tritacarne, sistemato in luogo visibile al pubblico, deve essere preferibilmente in metallo inossidabile e, se di metallo cromato, la cromatura deve risultare perfettamente uniforme ed intatta su tutta la superficie.
Le condizioni igieniche del tritacarne devono risultare ineccepibili, gli apparecchi debbono essere accuratamente lavati e smontati al termine della lavorazione;
- h) la preparazione di medaglioni, bistecche svizzere e similari deve essere fatta con l'osservanza delle stesse prescrizioni e mediante gli appositi pressatori;
- i) l'inosservanza delle condizioni di cui all'articolo 187 del presente Regolamento, a prescindere dall'adozione di ogni provvedimento meglio visto e ritenuto a tutela della sanità e della igiene pubblica, comporterà l'eventuale chiusura temporanea dell'esercizio per la durata di giorni cinque.

Articolo 188

Alimenti surgelati

Si denominano alimenti surgelati quelle sostanze alimentari semplici o preparate che all'atto o nel più breve tempo possibile dopo la cottura, la raccolta, la macellazione, la preparazione, sono sottoposte a trattamento rapido di raffreddamento fino a temperatura non superiore a -21° C. La conservazione di detti alimenti presso i concessionari, i depositi, gli esercenti all'ingrosso e i dettaglianti deve avvenire a temperatura non superiore a -18° C. A tal fine gli esercenti dovranno essere forniti dell'attrezzatura atta ad assicurare la conservazione a detta temperatura. I venditori di alimenti surgelati dovranno quindi essere in possesso di autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, su giudizio dei funzionari dell'Ufficio di Igiene secondo le rispettive competenze. Detta autorizzazione è rilasciata previo controllo delle condizioni igieniche, dell'attrezzatura, e del modo di conservazione degli alimenti ed è soggetta alle norme previste dall'art. 158.

Gli alimenti che non siano conservati con le norme sopra prescritte non possono assumere denominazioni anche di fantasia come surgelati, supergelati, ecc., che richiamino l'idea di una congelazione spinta.

Gli alimenti che siano conservati a temperatura fra -18° C. e -5° C. devono essere venduti come «congelati».

I depositi, i magazzini, gli spacci al minuto saranno sottoposti a frequenti ispezioni sanitarie anche allo scopo di controllare la durata e l'efficienza della conservazione.

Articolo 189

Autorizzazioni sanitarie

Le autorizzazioni e le certificazioni sanitarie devono tenersi affisse nel locale di esercizio ed essere esibite ad ogni richiesta.

Il titolare non può cedere ad altri la propria autorizzazione sanitaria senza il consenso dell'autorità comunale.

Articolo 189 bis

Il Consiglio Comunale, con proprio motivato provvedimento, acquisiti i preventivi pareri della Commissione Igienico-Edilizia, del Comando dei Vigili del Fuoco e della U.S.L., può derogare dalle norme circa le caratteristiche dei locali purché in ambito di servizio non vi siano altri locali idonei che rispondano alle necessità ed esigenze del servizio stesso e siano posti in essere accorgimenti intesi a conseguire comunque lo scopo della norma.

Articolo 190

Le presenti norme formano parte integrante del Regolamento Comunale d'Igiene.

Per quanto non previsto nel presente Regolamento, si fa espresso richiamo alle vigenti disposizioni in materia.