

CAMERA DEI DEPUTATI N. 718

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa dei Deputati **DE MARZI FERNANDO, BERLOFFA, DE LEONARDIS, URSO, AGOSTA, LAFORGIA, TAMBRONI**

Presentata il 31 ottobre 1963

Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari

ONOREVOLI COLLEGHI! -- Nei primi mesi ancora del lontano 1953, fu nominata una Commissione interministeriale per lo studio di un provvedimento legislativo di una nuova disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati, pane e paste. Tale Commissione approntò, dopo largo e profondo studio, un testo che, nel luglio 1958, ebbe anche l'approvazione del Consiglio superiore di sanità.

Dai lavori della Commissione interministeriale e dall'esame del Consiglio superiore di sanità, sono passati anni senza che un testo definitivo venisse presentato al Parlamento.

La situazione, però, nel 1961 era tale che non permetteva attendere oltre; si ritenne quindi necessario rompere ogni indugio in una materia così delicata e contemporaneamente di vasta importanza.

Fu a tal fine da noi presentata, ai colleghi della III Legislatura, la proposta di legge n. 2714; questa venne discussa ed approvata, con emendamenti, l'8 febbraio 1963.

Il Senato non fece in tempo ad esaminarla per cessata legislatura.

La lamentata situazione permane accentuandosi continuamente, tanto che abbiamo riscontrato la necessità di sottoporre nuovamente all'esame la presente proposta di legge. Già altri hanno presentato una proposta sullo stesso tema, riportando integralmente il testo nella

stesura che ebbe l'onore di essere approvata dalla Camera; noi però riteniamo che le variazioni apportate non tutte coincidano alle necessità tecnico-produttive dei vari settori economici e produttivi interessati al problema.

Sulla scorta degli studi fatti dalla citata Commissione interministeriale, dalle leggi in vigore che disciplinano la materia e del testo approvato dalla Camera dei deputati l'8 febbraio 1963, questa proposta tende a coordinare, con quelle necessarie ed urgenti modifiche, quanto è regolamentato da diverse leggi ed abrogare le norme non più rispondenti alla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati, pane e paste alimentari; in particolare a dare una più razionale funzione alla legge 2 agosto 1948, n. 1036, emanata a carattere provvisorio nel periodo di passaggio tra il regime vincolistico postbellico e quello liberistico caratterizzato dalla abolizione della carta annonaria.

Dalla relazione dell'allora Alto Commissario dell'alimentazione e dalle discussioni parlamentari è ben chiara la provvisorietà della legge n. 1036 emanata in periodo contingente.

Quella legge che si riprometteva di impedire disorientamenti e di tutelare la produzione ed il commercio del pane e delle paste alimentari nel solo periodo di transazione (dal tesseramento alla completa libertà), è sempre viva, nonostante sia da tutti ricono-

sciuta l'inopportunità di tenerla ancora in vigore, come prova l'interessamento di vari ministeri all'elaborazione delle nuove norme.

In questi ultimi tempi, detta legge ha dato occasione di vedere sorprendenti valutazioni, da parte della Magistratura, delle trasgressioni verificatesi e sono state inflitte pene enormemente superiori a quanto potevano pensare i legislatori e del tutto sproporzionate al reato, per altro non doloso, quale è un lieve eccesso di umidità riscontrata nel pane.

La necessità di una nuova disciplina, sentita da tutti i consumatori del pane, di paste alimentari e dagli operatori economici in questo settore, fa sì che il Parlamento debba prendere sollecitamente in considerazione la presente proposta di legge ed approvare la conseguente legge per dare una nuova regolamentazione alla materia, che non può oltre essere procrastinata senza un vero danno a tutto il settore, dai produttori ai consumatori.

Il testo che presentammo, nella sua stesura e suoi principi tecnici, aveva l'approvazione del Consiglio superiore di sanità: questo doveva essere una garanzia. Gli emendamenti apportati sono in parte di intralcio ad una buona produzione di pane, conseguentemente non giovano e danneggiano il consumatore.

Lo stesso Consiglio superiore di sanità, nelle diverse riunioni che hanno portato all'approvazione del progetto, ha valutato quanto può essere utile e vantaggioso per disciplinare questa delicata materia: la lavorazione, produzione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari essenziali alimenti del popolo, e che noi abbiamo oggi il dovere di prendere in quella dovuta considerazione per giungere quanto prima ad una legge logica ed aderente ai tempi, tecnicamente rispondente alle esigenze produttive, di commercio e di consumo di questi alimenti.

Essa si compone di nove titoli con 52 articoli.

Nel titolo I si definiscono le condizioni nelle quali si devono trovare i cereali perché possano essere messi in lavorazione per la produzione degli sfarinati da immettersi in commercio, da somministrarsi come mercede o comunque utilizzati alla alimentazione umana; si dettano norme per i locali di deposito o destinati alla produzione degli sfarinati a scopo di prevenire o distruggere le infestazioni di parassiti.

Il titolo II tratta della produzione delle farine di grano tenero, delle semole e farine di grano duro determinandone i tipi, le carat-

teristiche, umidità, ceneri, cellulosa e glutine; fa divieto di speciali trattamenti delle farine con agenti fisici o chimici, di aggiunte di qualsiasi sostanza organica ed inorganica; obbliga che ogni involucro sia sigillato e porti, su apposito cartellino, le indicazioni relative al produttore ed alle caratteristiche della farina contenuta, vieta la vendita e la somministrazione come mercede o di impiegare nella panificazione, pastificazione ed altri usi alimentari gli sfarinati con caratteristiche non rispondenti alle norme di legge, e prescrive che le miscele di farina di frumento con farine di altri cereali siano messe in commercio come farine del cereale minore che compone la miscela.

Il titolo III tratta della produzione del pane e della sua vendita.

Esso definisce che cosa si intende per pane e quali sono gli elementi che lo compongono; fissa la percentuale di umidità massima ammessa per le diverse pezzature e stabilisce che i tipi di pane vengano caratterizzati dal tipo di farina usata nella confezione, della quale ne assume anche le caratteristiche in riferimento al tipo; definisce il grissino; determina il sistema di vendita del pane.

Proibisce l'aggiunta di qualsiasi sostanza oltre a quelle fondamentali elencando le sostanze che fanno eccezione per i pani speciali, ma che debbono essere indicate con appositi cartellini.

Regolamenta la produzione e la vendita dei lieviti, dei malti, dei grassi ammessi in panificazione.

Come per le miscele di farina, fa obbligo di vendere il pane prodotto con dette miscele sotto il nome del cereale minore e permette di vendere il pane solo a chi ha la prescritta licenza di commercio con la voce « pane »: obbliga di tenere appositi scaffali per il pane nel negozio di vendita promiscua con altri generi; prescrive norme per il trasporto del pane e vieta la vendita ambulante di questo alimento.

Il titolo IV è dedicato alle paste alimentari e ne definisce la composizione, sia per quelle secche, sia per quelle fresche; ne indica la denominazione in relazione al tipo di semola o farina usata e le caratteristiche (ceneri, umidità, sostanze azotate, acidità); vieta qualsiasi trattamento con agenti fisici o chimici o aggiunte di sostanze organiche, inorganiche e vitamine che possono modificare il colore naturale o alterare e variare la composizione.

Definisce le paste speciali che possono essere prodotte indicandone le sostanze am-

messe e l'identificazione delle stesse con scritte negli involucri, obbligatori per tutte le paste alimentari secche; regolamenta la produzione delle paste all'uovo fissandone il contenuto di uova, il tipo di farina da usarsi, le sostanze ammesse nella produzione di queste e il contenuto di umidità; detta norme per le paste glutinate; fa divieto di usare nella produzione delle paste alimentari farine od altre sostanze alterate; fa obbligo di mettere in commercio le paste secche in imballaggi o involucri sigillati con l'indicazione del produttore e delle caratteristiche, e di vendere la pasta di semola anche al dettaglio in involucri chiusi e sigillati all'origine.

Il titolo V definisce le caratteristiche del lievito fresco impiegato nella panificazione.

Il titolo VI si riferisce alla parte igienica dei locali dei molini, panifici e pastifici ed al divieto di tenere in detti locali sostanze il cui impiego non è consentito dalla legge; ed il titolo VII tratta del prelievo dei campioni, delle modalità dell'analisi, della comunicazione all'interessato dei risultati di questa, delle modalità dei ricorsi, del deposito per la revisione dell'analisi demandata all'Istituto superiore di sanità di Roma, e prevede che l'interessato possa fare assistere all'analisi di revisione del campione, in contraddittorio, un tecnico qualificato, iscritto all'Albo dei periti giudiziari. Altrimenti si avrebbe una legge non rispondente ai principi della Costituzione.

Nel titolo VIII, in cui si fissa la competenza della vigilanza, sono riportate le sanzioni per le trasgressioni alla legge; queste

hanno un necessario carattere di discrezionalità per il Magistrato nell'ambito della discriminazione già valutata nella legge con criteri tecnici in relazione alla norma che si trasgredisce, alla gravità dell'effetto di tale trasgressione, alla volontà che il trasgressore pone nell'atto che porta ad essa.

Maggiori sono quindi le sanzioni per quelle trasgressioni che vengono compiute con cognizione e volontà da parte dell'operatore, senza per altro arrivare a sanzioni di eccezionale entità.

Se il reato acquista una maggiore gravità, rientra nelle norme del Codice penale o delle leggi speciali d'igiene, di pubblica sicurezza, ecc.

Il titolo IX riporta le disposizioni speciali per i prodotti da esportare e da importare e, oltre ad elencare le leggi e decreti abrogati, autorizza al Governo l'emanazione di un apposito regolamento.

Inoltre la presente proposta di legge prevede in più parti l'emanazione di un regolamento per disciplinare lo svolgimento delle norme legislative.

Onorevoli Colleghi, nel sottoporre al vostro esame questa proposta di legge, ci è doveroso richiamare la vostra attenzione sulla necessità di dare sollecitamente una nuova disciplina al settore e raccomandare che dal vostro esame, considerazioni, discussioni, risulti una legge appropriata alle nuove esigenze del consumatore del pane e delle paste alimentari, passando rapidamente all'approvazione della formulata proposta.

PROPOSTA DI LEGGE

TITOLO I.

CEREALI

ART. 1.

È vietato passare in macinazione cereali:

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

b) invasi da crittogame; come la carie (*Tilletia tritici*, *Tilletia laevis*), il carbone

(*Ustilago carbo*, *Ustilago Maydis*, *Ustilago tritici*), la segala cornuta (*Claviceps purpurea*);

c) invasi da parassiti animali;

d) avariati per eccesso di umidità o per altra causa.

ART. 2.

I cereali che presentano una delle caratteristiche previste dalle lettere *a*), *b*), *c*), di cui all'articolo precedente, non possono essere passati in macinazione se non dopo essere stati sottoposti a prepulitura in impianti dotati di attrezzatura che consenta di liberarli dalle impurezze allo scopo di renderli idonei all'alimentazione umana.

ART. 3.

I cereali di cui alla lettera *d*) del precedente articolo 1. nonché quelli non idonei alla alimentazione umana, ove non possono essere utilizzati per l'alimentazione del bestiame, possono essere destinati a scopi industriali diversi dalla macinazione a giudizio dell'autorità sanitaria competente per territorio, che provvederà al controllo delle operazioni di trasferimento e di utilizzazione.

ART. 4.

I locali adibiti a deposito di cereali destinati alla produzione di sfarinati o ad altri scopi alimentari devono garantire la buona conservazione dei cereali stessi. Le caratteristiche alle quali devono corrispondere i vari tipi di depositi verranno stabilite con il regolamento di esecuzione della presente legge.

ART. 5.

Il trattamento dei cereali allo scopo di prevenire od eliminare le infestazioni dei parassiti animali o vegetali può essere fatto soltanto con sostanze che non lascino residui dannosi e delle quali sia stato autorizzato l'impiego con decreto del Ministro per la sanità di concerto con il Ministro per l'agricoltura e per le foreste e con il Ministro dell'industria e commercio.

TITOLO II.

SFARINATI

ART. 6.

Per « farina di grano tenero », e semplicemente « farina », si intende il prodotto ottenuto dalla macinazione di grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

IV LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

ART. 7.

La farina può essere:

- a) a resa integrale;
- b) abburattata.

La farina a resa integrale è il prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero pulito, con le caratteristiche precisate nella tabella di cui all'articolo 8.

La sottrazione del granito è vietata.

La farina abburattata è la parte del prodotto della macinazione del grano tenero pulito, ottenuto per setacciatura dello sfarinato.

ART. 8.

Le farine di grano tenero destinate al commercio possono essere prodotte soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPI DENOMINAZIONE	Umidità massima %	Su 100 parti di sostanza secca		
		Ceneri massimo	Cellulosa massimo	Glutine minimo
Tipo 00	14.50	0.50	—	7
Tipo 0	14.50	0.65	0.20	9
Tipo 1	14.50	0.80	0.30	10
Farina integrale	14.50	1.60	1.60	10

Per le farine suddette è ammessa una eccedenza per l'umidità fino al massimo del 15,50 per cento, sempreché il grado di umidità maggiore del limite massimo stabilito dalla tabella, sia indicato nel cartellino di cui al successivo articolo 14.

La farina integrale deve avere un minimo di ceneri dell'1,40 per cento.

Nella farina tipo 1 le ceneri non possono contenere più dello 0,3 per cento di parte insolubile in acido cloridrico.

È consentita la produzione di « graniti di grano tenero », le cui caratteristiche devono corrispondere a quelle delle farine tipo 00 ma con il massimo di ceneri dello 0,40 per cento ed i cui valori granulometrici, alla prova di stacciatura eseguita secondo le modalità da stabilirsi con il regolamento devono essere i seguenti:

rifiuto staccio con maglie di millimetri 0,380 di luce, massimo 10 per cento;

passaggio staccio con maglie di millimetri 0,280 di luce, minimo 20 per cento.

È altresì consentita la produzione di farina, denominata « farina tipo 2 » purché ottenuta nel molino con miscela di prodotti della macinazione del grano tenero, avente le seguenti caratteristiche: umidità, massimo 14,50 per cento, con la tolleranza di cui al secondo comma del presente articolo; contenuto massimo in ceneri e in cellulosa, rispettivamente dello 0,95 e dello 0,50 su cento parti di sostanza secca; glutine secco minimo 10 su cento parti di sostanza secca.

ART. 9.

Per « semola di grano duro » o semplicemente « semola » si intende un prodotto primario granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per « semolato di grano duro » o semplicemente « semolato », si intende il prodotto secondario granulare ottenuto dalla macinazione del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

ART. 10.

Gli sfarinati di grano duro destinati al commercio possono essere prodotti soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPI DENOMINAZIONE	Umidità massima %	Su 100 parti di sostanza secca				
		Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate minimo
		Minimo	Massimo	Minimo	Massimo	
Semola	14.50	0.70	0.85	0.20	0.45	10.50 (azoto × 5.70)
Semolato	14.50	0.90	1.15	—	0.85	11.50 (azoto × 5.70)

Valori granulometrici alla prova di stracciatura.
Rifiuto staccio con maglie di mm .0,380 di luce, minimo 55 %; passaggio staccio con maglie di mm. 0,280 di luce, max 45 %.

La prova di stacciatura per la rilevazione dei valori granulometrici previsti nella tabella, è eseguita secondo le modalità da stabilirsi con il regolamento.

Per gli sfarinati suddetti è ammessa una tolleranza per l'umidità fino al massimo del 15,50 per cento, sempreché il grado maggiore di umidità sia indicato nel cartellino o sugli involucri di cui al successivo articolo 14.

ART. 11.

È vietato qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti fisici e chimici, come pure è vietata l'aggiunta di sostanze organiche od inorganiche di qualsiasi natura.

ART. 12.

Le farine di cereali diversi dal grano, anche se miscelate con sfarinati di grano in qualsiasi proporzione, devono essere poste in vendita con la chiara indicazione della denominazione del cereale da cui proviene la farina miscelata con quella di grano, come « farina di segale », « farina di orzo », « farina di granoturco ».

ART. 13.

È vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione, o altri usi alimentari, sfarinati aventi caratteristiche difformi da quelle stabilite con la presente legge o comunque alterati od adulterati o invasi da parassiti animali o vegetali.

ART. 14.

Gli sfarinati, da chiunque prodotti o commerciati, devono, all'uscita dal molino e sino al momento del loro impiego o sino al passaggio alla vendita al dettaglio, essere contenuti in sacchi sigillati, recanti un cartellino che indichi il nome o la ragione sociale della ditta molitrice, la sua sede, la sede dello stabilimento e il tipo dello sfarinato indicandoli con le sole denominazioni di cui agli articoli 8 e 10, la data di macinazione.

Qualora si adoperino, per contenimento degli sfarinati, sacchi di carta o di altro materiale rispondente alle norme igieniche, con chiusura automatica a valvola che corrisponde a sigillo, è consentito di sostituire il cartellino, di cui al comma precedente, con l'apposizione a stampa sui sacchi stessi delle indicazioni prescritte. La consegna delle farine o delle semole in carri cisterna alla rinfusa avrà luogo con l'osservanza delle disposizioni che saranno emanate dal Ministro dell'agricoltura e foreste di concerto con il Ministro dell'industria e commercio e con il Ministro della sanità.

Gli sfarinati acquistati in sacchi originali possono essere riconfezionati e posti in commercio sempre che gli involucri od imballaggi all'uopo utilizzati rechino all'esterno, con scritto a stampa, oltre al peso netto, le indicazioni previste dal presente articolo, il nome e l'indirizzo del confezionatore.

TITOLO III.

PANE

ART. 15.

Per pane si intende il prodotto che si ottiene — qualunque ne sia la forma — dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale comune (*cloruro sodico*).

ART. 16.

Gli sfarinati impiegati per la produzione del pane destinato alla vendita al pubblico devono corrispondere ai tipi ed alle caratteristiche di cui agli articoli 8 e 10.

ART. 17.

L'umidità del pane destinato alla vendita al pubblico, espressa in contenuto d'acqua, qualunque sia il tipo di sfarinato di grano impiegato nella produzione, è stabilita come appresso:

pezzature sino a 60 grammi: massimo 27 per cento;

pezzature da 70 a 130 grammi: massimo 29 per cento;

pezzature da 150 a 250 grammi: massimo 30 per cento;

pezzature da 300 a 500 grammi: massimo 32 per cento;

pezzature da 600 a 1.000 grammi: massimo 35 per cento;

pezzature oltre i 1.500 grammi: massimo 40 per cento.

Per le pezzature di peso intermedio fra quelle sopra indicate, il contenuto massimo di umidità consentito è quello che risulta dalle interpolazioni fra i due valori limite.

Le altre caratteristiche analitiche del pane devono identificarsi con quelle degli sfarinati con i quali il pane è stato prodotto.

E tollerata una maggiorazione di 0,05 sul contenuto in ceneri rispetto a quella degli sfarinati impiegati nella produzione del pane.

Per le pezzature fino a 250 grammi è ammessa una tolleranza percentuale massima di umidità dell'1 per cento oltre i limiti stabiliti nella tabella di cui sopra.

ART. 18.

Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 00 è denominato « pane di lusso » o « tipo 00 ».

Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 0 è denominato « pane extra » o « tipo 0 ».

Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 1 è denominato « pane di 1^a categoria » o « tipo 1 ».

Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 2 è denominato « pane di 2^a categoria » o « tipo 2 ».

Il pane prodotto con farina di grano tenero a resa integrale è denominato « pane integrale ».

Il pane prodotto con semola e « con semolato di grano duro » è denominato « pane di semola » o « pane di semolato ».

Nei locali di vendita i vari tipi di pane devono essere collocati in scompartimenti o recipienti separati recanti un cartellino con indicazione del tipo di pane e del relativo prezzo.

ART. 19.

Nella produzione del pane è vietato aggiungere sostanze estranee, salvo quanto disposto negli articoli seguenti.

È altresì vietata, nella produzione del pane, l'utilizzazione di residui di pane.

ART. 20.

È permesso ai panificatori aggiungere alla farina, oltre al lievito, all'acqua ed al sale:

a) farine di grano maltato che abbiano un potere diastatico determinato secondo il metodo Pollak, non inferiore a 6500 unità su sostanza secca;

b) estratti di malto che abbiano un potere diastatico, determinato secondo il metodo Pollak, non inferiore a 4500 unità, ed abbiano le caratteristiche che verranno precisate nel regolamento.

ART. 21.

La produzione di lieviti selezionati, destinati alla panificazione, di farine provenienti da cereali maltati e di estratti di malto, è soggetta ad autorizzazione del Ministero della sanità, presso il quale deve essere depositata la formula di composizione del prodotto.

Gli stabilimenti nei quali si effettua la produzione di prodotti di cui al precedente comma, sono soggetti alla vigilanza da parte dell'autorità sanitaria e delle altre autorità competenti, sia centrali che periferiche, nelle forme che saranno prescritte nel regolamento.

Gli involucri ed i recipienti nei quali sono messi in commercio i lieviti selezionati

ed i prodotti di cui al presente articolo, devono recare l'indicazione della ragione sociale della ditta, della sede dello stabilimento di produzione, delle caratteristiche del prodotto e se ne è stato autorizzato l'uso nella panificazione.

ART. 22.

Nella confezione dei pani speciali possono essere adoperati burro, olio di oliva e strutto sia come tali che sotto forma di emulsionali, nonché latte e polvere di latte, mosto d'uva, zibibbo ed altre uve passe, fichi, anice, origano, cumino, sesamo, malto e zucchero.

L'impiego, nella produzione del pane, di sostanze diverse da quelle indicate in questo e nel precedente articolo, deve essere autorizzato con decreto del Ministro della sanità.

Tali tipi di « pani speciali » devono essere posti in vendita con le indicazioni delle aggiunte fatte come « pane speciale all'olio », « pane speciale al burro », « pane speciale allo strutto », od altra che indichi la sostanza usata.

I pani speciali devono essere tenuti, nei locali di vendita, in scaffali separati, forniti di cartelli con l'indicazione delle aggiunte fatte e possono essere venduti a pezzo.

ART. 23.

I prodotti ottenuti dalla cottura di impasti con altre farine alimentari anche se miscelate con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta, alla denominazione « pane », della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata, come « pane di segale », « pane di orzo », « pane di granoturco », « pane di fecola ».

Nella produzione dei tipi di pane di cui al precedente comma possono essere aggiunte le sostanze indicate nell'articolo 22 e sono venduti rispettando le prescrizioni dello stesso articolo 22.

ART. 24.

Per il grissino si intende il pane speciale a forma di « bastoncino », confezionato con le materie prime e gli eventuali ingredienti previsti dalla presente legge.

Ai grissini sono applicabili le norme previste all'articolo 22 anche se posti in vendita in confezioni sigillate.

Nelle confezioni sigillate di grissini, approntate per la vendita, deve essere segnato direttamente o con cartellino annesso, a caratteri leggibili ed indelebili, oltre al nome, ragione sociale e sede dell'impresa produttrice, il peso netto, gli ingredienti eventual-

mente aggiunti e consentiti a norma dell'articolo 22 precedente, nonché il mese e l'anno del confezionamento.

ART. 25.

Il pane deve essere venduto a peso. È ammessa la vendita a pezzo del pane speciale.

ART. 26.

La vendita al pubblico del pane di qualsiasi tipo e specie può essere esercitata solo da esercizi che abbiano la prescritta licenza di commercio, nella quale la voce « pane » sia indicata in modo specifico.

Le imprese con rivendita di pane non annessa al panificio, non possono rifornirsi contemporaneamente da più produttori per ciascuno dei tipi di pane di cui è consentita la produzione e la vendita, e sono tenute a farsi rilasciare dai produttori una distinta per ogni quantitativo di pane fornito, con indicazione dell'indirizzo della ditta produttrice, della data di consegna, del tipo e della quantità del pane consegnato.

Tali distinte debbono essere tenute nella rivendita a disposizione degli agenti di sorveglianza fino ad esaurimento della vendita del pane cui si riferiscono.

ART. 27.

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

ART. 28.

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, o da essi ai luoghi di consumo, deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni causa di insudiciamento.

È vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti.

TITOLO IV.

PASTE ALIMENTARI

ART. 29.

Le paste alimentari secche sono i prodotti ottenuti dalla trafilazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con sfarinati di grano ed acqua.

Gli sfarinati impiegati per la produzione delle paste devono corrispondere ai tipi ed alle caratteristiche di cui agli articoli 8 e 10.

La denominazione di « pasta di semola » è riservata alle paste prodotte esclusivamente con semola di grano duro.

È denominata « pasta comune » quella prodotta con semolato oppure con semolato miscelato a sfarinati di grano tenero.

Le paste alimentari secche destinate al commercio, possono essere prodotte soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPPI DENOMINAZIONE	Umidità massima %	Su 100 parti di sostanza secca					
		Generi		Cellulosa		Sostanza azotata minima azoto × 5.70	Acidità massima in gradi
		Minima	Massima	Minima	Massima		
Pasta di semola .	12.50	0.70	0.85	0.20	0.45	10.50	4
Pasta comune . .	12.50	0.90	1.10	—	0.85	11.50	5

ART. 31.

È vietato qualsiasi trattamento delle paste alimentari di ogni tipo e specie con agenti chimici; è altresì vietata l'aggiunta di sostanze organiche od inorganiche di qualsiasi natura, salvo quanto disposto dagli articoli successivi.

Non sono compresi in tale divieto i trattamenti comuni ai processi di pastificazione, come l'essiccamento e l'impiego del vuoto.

ART. 32.

È consentita la produzione di paste contenenti estratto di malto, spinaci, carote, pomodoro e carni di bue, di maiale o di gallinacci.

Tali paste devono essere poste in commercio con le denominazioni di cui all'articolo 29 seguite dalla specificazione della sostanza aggiunta, con la dicitura « pasta con l'aggiunta di ».

L'entità delle aggiunte deve essere dichiarata globalmente, esprimendola come sostanza secca, sulle confezioni, indicandosi, inoltre gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presenti, riferite a peso o volume.

Per le paste con l'aggiunta di carne, devono essere indicate, sull'involucro o recipiente che le contiene, anche la data di fabbricazione e la durata di conservabilità.

IV LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

ART. 33.

La pasta con impiego di uova, deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo di grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova, deve essere posta in commercio con la sola denominazione di « pasta all'uovo » e deve avere le seguenti caratteristiche:

UMIDITÀ MASSIMA %	Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate azoto × 5,70	Acidità massima in gradi
	Minima	Massima	Minima	Massima		
Su 100 parti di sostanza secca						
12.50	0.85	1.05	0.20	0.45	12.50	5

L'estratto estereo o l'estratto alcoolico, non debbono risultare inferiori rispettivamente a grammi 2,80 e a grammi 4,00 riferiti a 100 parti di sostanza secca.

ART. 34.

È consentita la produzione di paste alimentari fresche.

Nella produzione di tali paste, devono essere osservate le prescrizioni stabilite nei precedenti articoli per le paste alimentari secche, salvo per l'umidità, che non deve superare il limite del 30 per cento, e per l'acidità che non deve superare il limite di gradi 7.

È consentito l'uso delle farine di grano tenero.

Il limite dell'umidità è stabilito nel 31 per cento per le paste alimentari fresche, poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sotto vuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica.

Per la pasta alimentare fresca con l'aggiunta di carne, il limite massimo di acidità è stabilito in gradi 8.

ART. 35.

È consentita la produzione delle paste glutinate che devono essere vendute sotto la denominazione di « pasta glutinata » o « pastina glutinata ».

Esse devono contenere non meno del 25 per cento di sostanze proteiche (azoto × 5,70) su sostanza secca.

Tali sostanze proteiche devono corrispondere alla quantità di glutine contenuto nello sfarinato adoperato, oltre al glutine di grano appositamente aggiunto per ottenere lo speciale tipo di pasta.

Nelle paste e pastine glutinate, l'acidità non deve superare gradi 5,50 e le ceneri non devono superare il limite dell'1 per cento, riferito a sostanza secca.

ART. 36.

Nella produzione della pasta alimentare di qualsiasi tipo e specie, è vietato l'impiego di sfarinati di grano alterati o adulterati, nonché l'aggiunta di sostanze estranee, salvo quanto disposto negli articoli precedenti.

È altresì vietata la vendita di pasta avente caratteristiche difformi da quelle stabilite con la presente legge, alterata o infestata da parassiti animali o vegetali.

ART. 37.

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

Gli imballaggi od involucri devono recare, in lingua italiana, la dicitura a stampa del nome o della ragione sociale della ditta produttrice, della sua sede, della sede dello stabilimento, della denominazione e del tipo della pasta ed il peso netto.

È tollerata una differenza, non superiore al 2 per cento, tra il peso netto indicato nell'involucro e quello effettivo al momento della vendita.

La denominazione della pasta, da apporre sull'involucro od imballaggio, deve essere esposta consecutivamente e non può essere accompagnata da denominazioni di fantasia.

Per involucri di materiale trasparente è vietato l'uso di altro colore al di fuori del neutro.

Gli involucri od imballaggi, di qualsiasi specie, non possono essere reimpiegati per la confezione delle paste alimentari.

TITOLO V.

LIEVITO

ART. 38.

Il lievito impiegabile nella panificazione deve essere costituito da cellule in massima parte viventi, senza aggiunta di amido e fe-

cole, con ceneri non superiori al 2,5 per cento riferito a sostanza tale e quale, e con umidità non superiore al 75 per cento ed acidità non superiore a 5 gradi.

L'anidride carbonica svolta nella determinazione del potere fermentativo, deve raggiungere una media di centimetri cubici 250 (ridotti a 0° e 760 mm.).

TITOLO VI.

LOCALI DI PRODUZIONE

ART. 39.

I locali dei molini, panifici e pastifici, debbono avere adatte condizioni di struttura muraria e d'ubicazione, debbono essere aereati ed illuminati ed avere cubatura, superficie ed attrezzature adeguate ai quantitativi della materia da lavorare, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento. Essi, inoltre, devono corrispondere a tutte le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti.

ART. 40.

È vietato conservare o comunque detenere nei locali adibiti alla macinazione, panificazione e pastificazione, nonché nei locali con essi comunicanti, sostanze il cui impiego non sia consentito dalla presente legge, salvo che i locali siano adibiti anche alla produzione della pasticceria o alla vendita di tali sostanze.

TITOLO VII.

PRELEVAMENTO DEI CAMPIONI E CONTROLLI

ART. 41.

Le modalità per il prelevamento dei campioni di cereali, di sfarinati, di pane e di pasta alimentare saranno stabilite con il regolamento.

ART. 42.

I campioni prelevati devono immediatamente essere inviati per le analisi ai Laboratori di vigilanza igienica provinciali e comunali ovvero agli Istituti di vigilanza per la repressione delle frodi dipendenti dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

Quando dall'analisi risulti che i prodotti non corrispondono ai requisiti fissati dalla legge, il capo del laboratorio trasmetterà denuncia al medico provinciale, unendovi il verbale di prelevamento e il certificato di analisi. Contemporaneamente, entro il termine

perentorio di 20 giorni dal prelevamento dei campioni, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunicherà all'esercente presso cui è stato fatto il prelievo e all'Autorità che ha disposto il prelievo stesso, il risultato dell'analisi. Entro lo stesso termine perentorio, analoga comunicazione sarà fatta al produttore, nel caso che il prelievo riguardi campioni in confezioni originali o la merce sia stata consegnata con distinta resa obbligatoria dall'articolo 26.

Entro 15 giorni dalla data del ricevimento della comunicazione, gli interessati potranno presentare al medico provinciale istanza di revisione, in bollo, unendovi la ricevuta di versamento effettuato presso la Tesoreria provinciale, della somma che sarà indicata nel regolamento per ogni singola voce.

Le analisi di revisione saranno eseguite presso l'Istituto superiore di sanità entro il termine perentorio massimo di 60 giorni dalla data del prelevamento del campione.

L'esercente ed il produttore ai quali è stato prelevato il campione, possono farsi rappresentare da un tecnico iscritto all'Albo dei chimici periti giudiziari, per l'analisi in contraddittorio.

Per la comunicazione agli interessati si provvederà nei modi e nei termini perentori previsti al secondo comma del presente articolo.

In caso di mancata presentazione nei termini dell'istanza di revisione o nel caso che l'analisi di revisione confermi quella di prima istanza, il medico provinciale trasmetterà, entro il termine perentorio di 15 giorni, dall'una o dall'altra scadenza, le denunce all'Autorità giudiziaria.

Il medico provinciale, qualora si tratti di frode tossica o comunque dannosa alla salute, trasmetterà immediatamente le denunce all'Autorità giudiziaria.

Le spese relative all'analisi di revisione sono a carico del richiedente, tanto nel caso di condanna, quanto nei casi di oblazione o di condono.

Per l'esecuzione dell'analisi di revisione, si osservano, in quanto applicabili, le disposizioni dell'articolo 2 della legge 27 febbraio 1958, n. 190.

TITOLO VIII.

VIGILANZA E SANZIONI

ART. 43.

La vigilanza per l'applicazione delle norme della presente legge, nonché di quelle che verranno stabilite con il regolamento e con i

provvedimenti dell'Autorità amministrativa previsti dalla legge medesima, è affidata al Ministero della sanità e al Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

A tal fine le autorità preposte alla vigilanza, possono provvedere in qualunque momento ad ispezioni nei locali di produzione, di deposito e di vendita, nonché al prelevamento dei campioni nei locali di vendita, negli scali ferroviari e sui mezzi di trasporto dei prodotti posti in commercio.

Il prelevamento dei campioni di pane deve essere effettuato nei locali di vendita.

Le autorità preposte alla vigilanza, possono altresì procedere al sequestro delle merci. Il medico provinciale, ove dagli accertamenti eseguiti risulti necessario per la tutela della pubblica salute, può ordinare la distruzione delle merci sequestrate.

Le persone incaricate del servizio di vigilanza, sono ufficiali o agenti di polizia giudiziaria e possono, in ogni caso, richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica.

ART. 44.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato o sia soggetto a maggiori sanzioni previste dalle leggi vigenti, chiunque produce e mette in commercio, o vende le sostanze e i prodotti indicati negli articoli precedenti in violazione delle disposizioni della presente legge, del relativo regolamento d'esecuzione e dei provvedimenti delle Autorità amministrative, previste dalla legge medesima, è punito con l'ammenda:

- 1) da lire 150.000 a lire 5.000.000 se il fatto riguarda cereali o sfarinati;
- 2) da lire 10.000 a lire 300.000 se il fatto riguarda il pane;
- 3) da lire 50.000 a lire 2.500.000 se il fatto riguarda le paste alimentari ed il lievito.

Alle stesse pene soggiace chiunque fuori dei casi previsti dal primo comma del presente articolo, violi le norme della presente legge, del regolamento d'esecuzione e dei provvedimenti dell'Autorità amministrativa previsti dalla legge medesima.

ART. 45.

Per l'inosservanza delle disposizioni di cui agli articoli 17 e 18, agli articoli 4, 12, 14, 20, 23, 27, 28, 37, 39, agli articoli 8, 10, 16, 22, 29, 32, 33, 34, 35, 40 la pena pecuniaria massima è rispettivamente di un terzo, della metà

e di tre quarti delle ammende previste nei precedenti commi del presente articolo, relativamente alla merce, prodotto e settore corrispondente. È ammessa l'oblazione ed il pagamento estingue il reato.

ART. 46.

Nel caso di condanna irrevocabile per i reati previsti al precedente articolo 44, l'Autorità giudiziaria comunica copia del provvedimento al medico provinciale, all'Ispettorato provinciale dell'alimentazione ed all'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi, del luogo ove ha sede l'impianto, lo stabilimento o l'esercizio.

Nell'ipotesi di cui al precedente comma, trattandosi di frode tossica o dannosa alla salute, il prefetto, su proposta del medico provinciale o dell'Ispettorato dell'alimentazione, o dell'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi, può disporre il ritiro della licenza a carico del trasgressore, o quando il trasgressore abbia riportato condanna irrevocabile per 6 infrazioni alle disposizioni della presente legge, commesse entro il periodo di due anni.

Colui al quale sia stata ritirata la licenza di esercizio, a norma del presente articolo, non può ottenere il rilascio di nuova licenza per la stessa attività, prima che siano decorsi tre anni dalla data del provvedimento di ritiro.

ART. 47.

In casi di particolare gravità, dannosi alla salute, il prefetto, su proposta del medico provinciale o dell'Ispettorato provinciale dell'alimentazione o dell'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi, può ordinare d'urgenza la chiusura dell'esercizio fino alla definizione del provvedimento penale.

Il provvedimento di chiusura può essere revocato in ogni tempo allorquando il titolare offra adeguata garanzia di aver eliminato le cause e le ragioni in base alle quali era stata disposta la chiusura.

ART. 48.

Quando ricadono gli estremi di cui al penultimo comma dell'articolo 4 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, il giudice, nel pronunciare la condanna, dispone che copia per estratto della sentenza sia, a spese del condannato, pubblicata su due giornali quotidiani fra i più diffusi della provincia.

TITOLO IX.

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

ART. 49.

È consentita la produzione di sfarinati, pane e paste alimentari, aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme della presente legge, del regolamento di esecuzione e dei provvedimenti dell'Autorità amministrativa, previsti dalla legge medesima, purché si tratti di prodotti destinati all'esportazione e non nocivi alla salute umana, previa autorizzazione da concedersi con le modalità che verranno fissate dal regolamento.

È vietata l'importazione di sfarinati, pane e paste alimentari, aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme della presente legge, del regolamento di esecuzione e dei provvedimenti dell'Autorità amministrativa, previsti dalla legge medesima.

ART. 50.

La presente legge, salvo quanto previsto ai successivi commi, entra in vigore il primo del terzo mese successivo a quello di pubblicazione della legge medesima.

Il termine per lo smaltimento delle paste alimentari prodotte secondo le disposizioni vigenti anteriormente alla data di entrata in vigore della presente legge, è fissato in sei mesi dalla data di entrata in vigore della legge medesima.

Le disposizioni dell'articolo 37 diventano obbligatorie al compimento di un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge per le paste alimentari di semola ed al compimento di anni due, dalla stessa data, per le paste alimentari comuni.

ART. 51.

Con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro per la sanità, di concerto con i Ministri per l'agricoltura e per le foreste e per l'industria ed il commercio, previa deliberazione del Consiglio dei Ministri, saranno emanate le norme regolamentari occorrenti per l'esecuzione della presente legge, entro sei mesi dalla entrata in vigore della legge medesima.

ART. 52.

Sono abrogate le leggi 17 marzo 1932, n. 368; 22 giugno 1933, n. 874; 2 agosto 1948, n. 4036; il decreto dell'Alto Commissario per l'alimentazione del 10 ottobre 1949, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 235 del 12 ottobre 1949; il decreto dell'Alto Commissario per l'alimentazione del 18 novembre 1953, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 271 del 25 novembre 1953, e tutte le disposizioni comunque in contrasto con la presente legge.