

CAMERA DEI DEPUTATI N. 2714

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**DE MARZI FERNANDO, DE' COCCI, COTELLESA, TITOMANLIO
VITTORIA, MERENDA, BERLOFFA, SIMONACCI**

Presentata il 19 gennaio 1961

**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 alimentari. 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 è tale che non è possibile attendere oltre, e lo scopo primo di questa proposta è quello di rompere ogni indugio in una materia di così delicata e contemporaneamente vasta importanza.

Sulla scorta degli studi fatti dalla citata Commissione interministeriale e delle leggi in vigore che disciplinano la materia, questa proposta tende a coordinare, con quelle necessarie ed urgenti modifiche, quanto è regolamentato da diverse leggi, ad 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 post-bellico a 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 del 1948 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 transizione, è sempre viva nonostante sia da tutti riconosciuta 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 riscontrato nel pane.

La necessità di una nuova disciplina, sentita da tutti i consumatori di pane, di paste alimentari e dagli operatori economici in questo settore, fa sì che il Parlamento debba prendere sollecitamente in considerazione la pre-

sente 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 presentiamo — ricordiamo ancora — nella sua stesura e sui principî tecnici, ha avuto l'approvazione da parte del Consiglio Superiore di sanità: questo dovrebbe essere una garanzia.

Lo stesso Consiglio Superiore di sanità, nelle diverse riunioni che hanno portato alla 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 otto titoli con 46 articoli.

Nel titolo I si definiscono le condizioni nelle quali si devono trovare i cereali perché questi possano essere messi in lavorazione per la produzione degli sfarinati da immettersi in commercio, da somministrarsi come mercedi o comunque utilizzati alla alimentazione umana; si dettano norme per i locali di deposito o destinati alla produzione degli sfarinati e si stabiliscono le modalità per il trattamento 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 caratteristiche, 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 mercedi o di impiegare nella panificazione, pastificazione od 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; 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 sostanza 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 ammesse 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 solo in involucri chiusi e sigillati all'origine.

Il titolo V 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 VI tratta dei controlli, del prelievo dei campioni, delle modalità dell'analisi, della comunicazione all'interessato dei risultati di questa, delle modalità dei ricorsi e della somma di deposito per la revisione dell'analisi demandata all'Istituto Superiore di sanità di Roma.

Nel titolo VII sono riportate le sanzioni per le trasgressioni alla legge, queste hanno 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 perché quanto la proposta di legge prevede non può essere punito con sanzioni superiori a quelle contemplate in essa. 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 VIII 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.

* * *

Onorevoli colleghi, nel sottoporre al vostro esame questa proposta di legge, ci è dovere richiamare la vostra attenzione sulla necessità di dare sollecitamente una nuova disciplina al settore e raccomandare che dal vostro esame, considerazioni, discussioni risultino 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 e somministrare come mercede ai propri dipendenti, cereali:

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

b) invasi da crittogame, come la carie (*Tilletia tritici*), il carbone (*Ustilago carbo* o *Ustilago Maydis*);

c) invasi da parassiti animali o vegetali;

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*) e *d*) 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 e di renderli idonei all'alimentazione umana.

ART. 3.

I cereali non idonei né all'alimentazione umana né a quella animale 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 farina 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 o distruggere le infestazioni dei parassiti animali o vegetali può essere fatto soltanto con sostanze che non hanno residui dannosi e delle quali sia stato autorizzato l'impiego con decreto del Ministro della sanità.

TITOLO II.

SFARINATI

A) *Farine di grano tenero.*

ART. 6.

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

ART. 7.

La farina può essere:

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

La farina a resa integrale è il prodotto ottenuto dalla macinazione del frumento

III LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

pulito, con le caratteristiche precisate nella tabella di cui all'articolo 8.

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

ART. 8.

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

Tipi	Acqua massimo %	Su 100 parti di sostanza secca		
		Ceneri massimo	Cellulosa massimo	Glutine secco minimo
Tipo 00 .	14,5	0,50	—	7
» 0 .	14,5	0,65	0,15	9
» 1 .	14,5	0,80	0,30	10
Farina integrale.	14,5	1,80	1,80	—

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 e tipo 0.

B) *Semola e farina di grano duro.*

ART. 9.

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

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

ART. 10.

Le semole o la farina di grano duro destinate al commercio possono essere prodotte

soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

Tipi	Acqua massimo %	Su 100 parti di sostanza secca		
		Ceneri massimo	Cellulosa massimo	Sostanze azotate minimo
A) Semole:				
tipo 0	14,5	0,85	0,45	11
» 1	14,5	1,00	0,60	11,5
B) Farina:				
grano duro	14,5	1,90	1,15	12

ART. 11.

È vietato qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti fisici o chimici, come pure è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza organica od inorganica che può modificare il colore naturale degli sfarinati stessi, o, comunque, alterarne o variarne la composizione naturale.

ART. 12.

Gli sfarinati, da chiunque prodotti o commercianti, 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 secondo le denominazioni di cui agli articoli 8 e 10.

Qualora si adoperino, per contenimento degli sfarinati, sacchi di carta 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 delle indicazioni prescritte.

ART. 13.

È vietato vendere, detenere per vendere e somministrare come mercede ai propri dipendenti, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati aventi caratteri organolettici anormali o comunque alterati o invasi da parassiti animali o vegetali,

ART. 14.

Le farine di altri cereali (segale, orzo, granoturco, ecc.), anche se miscelate con sfarinati di frumento in qualsiasi proporzione, devono essere poste in vendita con la chiara indicazione del cereale da cui proviene la farina miscelata con quella di frumento. Esse, quindi, debbono essere denominate: « farina di segale », « farina di orzo », « farina di granoturco », ecc.

TITOLO III.

PANE

ART. 15.

Per pane si intende il prodotto che si ottiene dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con farina di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

ART. 16.

Le farine impiegate per la produzione del pane destinato alla vendita al pubblico devono corrispondere alle denominazioni ed alle caratteristiche di cui agli articoli 8 e 10.

ART. 17.

Il contenuto di acqua nel pane, qualunque sia il tipo di farina impiegato nella confezione del medesimo, è stabilito come appresso:

pezzature sino	a	60 gr.:	massimo	28 %
»	da 70 a	130	»	» 30 %
»	da 150 a	250	»	» 31 %
»	da 300 a	500	»	» 33 %
»	da 600 a	1.000	»	» 35 %
»	oltre	1.500	»	» 40 %

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

Le altre caratteristiche analitiche del pane devono identificarsi con quelle delle farine con le quali il pane è stato confezionato. È tollerata una maggiorazione di 0,05 sul contenuto in ceneri delle farine impiegate nella produzione del pane.

ART. 18.

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

Il pane confezionato con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 0, è denominato « pane di tipo 0 ».

Il pane confezionato con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 1, è denominato « pane di tipo 1 ».

Il pane confezionato con sfarinati di grano a resa integrale, è denominato « pane integrale ».

Il pane confezionato con farina di grano duro, è denominato « pane di farinette ».

Il contenuto di acqua del pane confezionato con sfarinati di grano duro deve essere, per ogni pezzatura, uguale a quello del pane, di pari pezzatura, confezionato con farina di grano tenero.

I tipi di pane non conditi confezionati con farina « tipo 0 » e « tipo 1 » devono essere venduti a peso.

Il tipo di pane confezionato con farina « tipo 00 » può anche essere venduto a pezzo.

ART. 19.

Nella produzione del pane è vietato aggiungere sostanze estranee che comunque possano modificare la composizione del prodotto salvo quanto dispongono gli articoli seguenti.

ART. 20.

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

a) farine provenienti da cereali maltati che abbiano un potere diastatico, determinato secondo il metodo Pollak, non inferiore a 6.500 unità su sostanza secca;

b) estratti di malto che abbiano un potere diastatico, determinato secondo il metodo Pollak, non inferiore a 4.500 unità.

ART. 21.

La produzione di lieviti selezionati, di farine provenienti da cereali maltati e di estratti di malto è soggetta ad autorizzazione del medico provinciale.

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 indicare la ragione sociale della ditta, la sede dello stabilimento di produzione, le caratteristiche del prodotto e se ne è ammesso 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 emulsionati, nonché latte e polvere di latte, mosto d'uva, zibibbo ed altre uve passe, fichi, anice, origano, cumino, sesamo e zucchero.

L'impiego di sostanze diverse da quelle indicate in questo e nel precedente articolo, nella produzione del pane, 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.

I pani speciali possono, inoltre, essere venduti a pezzo.

ART. 23.

La produzione di grassi emulsionati che possono essere adoperati nella panificazione deve essere autorizzata con decreto del Ministro della sanità.

Sull'involucro contenente tali prodotti deve essere dichiarata la loro composizione qualitativa e quantitativa e che sono ammessi nella confezione del pane, oltre il nome della ditta, la ragione e la sede sociale, nonché la località dello stabilimento di produzione.

ART. 24.

Il pane confezionato con farine di altri cereali, anche se miscelate con farina di frumento, deve essere posto in vendita con la denominazione di « pane di segale », « pane di orzo », « pane di granoturco », od altra idonea ad indicare il cereale da cui proviene la farina impiegata.

Anche per questi tipi di pane sono consentite le aggiunte di cui all'articolo 22.

ART. 25.

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

ART. 26.

Le imprese che vendono il pane promiscuamente ad altri generi, debbono disporre di apposite attrezzature per la vendita, distinte da quelle adibite agli altri generi.

ART. 27.

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

È vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati; può essere consentita nei mercati coperti che diano la garanzia della buona protezione del prodotto.

TITOLO IV.

PASTE ALIMENTARI

ART. 28.

Le paste alimentari secche sono i prodotti ottenuti dalla trafilazione o laminazione e conseguente essiccamento di impasti confezionati esclusivamente con sfarinati di frumento ed acqua.

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

La denominazione di « pasta di semola » è riservata alle paste confezionate esclusivamente con semole di grano duro tipo 0; tutte le altre paste, anche se prodotte con semola di altro tipo oppure con miscela di sfarinati di grano duro e di grano tenero, devono essere poste in commercio con la denominazione di « pasta comune »

ART. 29.

Le paste alimentari secche che vengono poste in commercio, oltre a riportare le de-

III LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

nominazione di cui all'articolo 28, devono rispondere ai seguenti requisiti:

Tipi	Su cento parti sostanza secca		Acqua mas- simo %	Su cento parti sostanza secca	
	Ceneri mas- simo	Ceneri mini- mo		Sostanze azotate Nx 6,26 minimo %	Acidità in gradi massimo
Pasta di se- mola . . .	0,85	0,70	12,5	11	4
Pasta comu- ne	1,20	0,90	12,5	10	5

ART. 30.

È vietato qualsiasi trattamento delle paste alimentari secche di ogni tipo e specie con agenti chimici o fisici, ivi compresa l'aggiunta di sostanze organiche od inorganiche, vitamine e provitamine che ne possono modificare il colore naturale o, comunque, alterarne o variarne la composizione naturale.

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

ART. 31.

È consentita la fabbricazione di « paste speciali » con l'aggiunta di malto, verdure pomodoro e carne. Tali paste devono essere poste in commercio con la denominazione di « pasta speciale con l'aggiunta di ... » (malto, verdura, pomodoro e carne).

Per le paste speciali con l'aggiunta di carne è prescritto indicare sull'involucro o recipienti che le contiene la data di fabbricazione e la durata di conservabilità.

L'impiego di sostanze diverse da quelle indicate nel primo comma del presente articolo, nella produzione di « paste speciali » deve essere preventivamente autorizzato dal Ministro della sanità, con proprio decreto.

ART. 32.

Le paste messe in commercio con la denominazione « pasta all'uovo » devono essere confezionate con l'aggiunta di almeno 4 uova intere per ogni chilogrammo di sfarinati. Il contenuto di ceneri della pasta all'uovo non deve superare il limite di 1,05 su 100 parti di sostanza secca.

ART. 33.

È consentita, secondo gli usi locali, la produzione di paste alimentari fresche.

Tali paste debbono essere fabbricate con gli sfarinati di cui agli articoli 8 e 10 ed è consentita l'aggiunta delle sostanze di cui agli articoli 31 e 32.

Le loro caratteristiche devono essere corrispondenti a quelle delle materie prime impiegate. I limiti dell'umidità e dell'acidità possono essere superiori a quelli stabiliti dall'articolo 29.

È vietato impiegare nella fabbricazione delle paste fresche tutte quelle sostanze il cui uso non è consentito per gli altri tipi di paste alimentari, salvo quanto dispone il terzo capoverso dell'articolo 31.

ART. 34.

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

Esse non devono contenere meno del 25 per cento di sostanze proteiche (azoto \times 6,25) su sostanza secca.

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

ART. 35.

È vietata la produzione di pasta alimentare di qualsiasi tipo con sfarinati di frumento alterati o adulterati, nonché la vendita di pasta avente caratteri organolettici anormali, alterata o infestata da parassiti animali o vegetali.

ART. 36.

Le paste secche, destinate al commercio, devono essere contenute in imballaggi od involucri sigillati e recanti la dicitura a stampa che indichi il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, nonché la denominazione e il tipo della pasta e il peso netto.

Le paste devono essere conservate negli involucri originali sigillati sino alla loro vendita al dettaglio.

La « pasta di semola » non può essere venduta sfusa, ma deve essere confezionata all'origine in involucri chiusi e sigillati e

soltanto in tali confezioni deve essere venduta al dettaglio; sull'involucro deve essere ripetuta consecutivamente la dizione « pasta di semola ». Tale disposizione entra in vigore 18 mesi dopo la data di pubblicazione della presente legge.

TITOLO V.

LOCALI DI PRODUZIONE

ART. 37.

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

ART. 38.

È vietato conservare o comunque detenere nei locali di lavorazione degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari, sostanze il cui impiego non sia consentito dalla presente legge.

TITOLO VI.

RILEVAMENTO DEI CAMPIONI E CONTROLLI

ART. 39.

Le modalità per il prelevamento dei campioni di cereali, di farina, di pane e di pasta saranno stabiliti dal regolamento.

ART. 40.

I campioni prelevati devono immediatamente essere inviati per le analisi ai laboratori di vigilanza provinciali o comunali ovvero ai laboratori di chimica degli Istituti o delle Stazioni agrarie sperimentali. I risultati delle analisi devono essere comunicati all'interessato entro il termine perentorio di 20 giorni dalla data del verbale di prelevamento, a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno.

ART. 41.

Il direttore del Laboratorio, Istituto o Stazione agraria che ha eseguito l'analisi qualunque sia il risultato, ne dà comunicazio-

ne al Medico provinciale mediante un rapporto circostanziato unendovi il verbale di prelievamento del campione ed il certificato di analisi.

Gli interessati possono impugnare i risultati e le conclusioni delle analisi entro 15 giorni da quello di ricevimento della comunicazione, richiedendo al Medico provinciale la revisione dell'analisi.

Alla domanda con la quale si richiede l'analisi di revisione deve essere unita per ogni campione la quietanza del deposito provvisorio effettuato presso la Sezione di Tesoreria provinciale, per l'importo di lire 3.000 intestata all'Istituto Superiore di sanità di Roma.

Tale somma è rimborsata nel caso che l'analisi di revisione risulti favorevole al richiedente.

La somma stessa è, invece, versata sull'apposito capitolo di bilancio dell'entrata, nel caso che l'analisi di revisione non risulti favorevole.

L'Istituto superiore di sanità darà comunicazione dell'esito dell'analisi al medico provinciale ed all'interessato a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno entro il termine perentorio di 60 giorni dalla data di richiesta dell'analisi di revisione.

TITOLO VII.

VIGILANZA E SANZIONI

ART. 42.

La vigilanza per l'applicazione delle presenti norme e di quelle che verranno stabilite dal regolamento è affidata alle Autorità sanitarie provinciali e comunali e agli organi periferici del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, del Ministero dell'industria e del commercio e del Ministero del lavoro e della previdenza sociale ciascuno per la parte di propria competenza.

A tale fine le Autorità preposte possono procedere, direttamente e a mezzo dei competenti organi, ad ispezioni e prelievi di campioni nei locali di produzione, di depositi e di vendita, con le modalità previste dal regolamento. Per il pane destinato al commercio i campioni debbono essere prelevati nei locali di vendita al pubblico.

ART. 43.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque produca o metta in commercio farine non rispondenti alle prescrizioni della

presente legge è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 500.000.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque produca o metta in commercio tipi di pane non rispondenti alle prescrizioni della presente legge è punito con l'ammenda da lire 10.000 a lire 50.000.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque fabbrichi o metta in commercio paste alimentari non rispondenti alle prescrizioni della presente legge è punito con l'ammenda da lire 30.000 a lire 300.000.

Ogni altra violazione alle norme previste dalla presente legge e dal regolamento è punita con l'ammenda fino a lire 300.000, salvo che il fatto costituisca più grave reato.

Per l'inosservanza delle disposizioni di cui agli articoli 17, 18, agli articoli 4, 14, 20, 24, 26, 27, 36, 37, agli articoli 8, 10, 12, 16, 22, 28, 29, 31, 32, 33, 34, 38, la pena pecuniaria non può essere maggiore rispettivamente ad un terzo del massimo, alla metà del massimo, ed a tre quarti del massimo delle ammende previste nei precedenti quattro commi del presente articolo relativamente alla merce, prodotto e settore corrispondente

È ammessa l'oblazione. Il pagamento estingue il reato.

TITOLO VIII.

DISPOSIZIONI SPECIALI

ART. 44.

Gli sfarinati, il pane e le paste alimentari destinati all'esportazione, sia agli effetti delle caratteristiche che a quelli degli imballaggi, possono rispondere ai requisiti ed alle norme vigenti nel Paese di destinazione.

I prodotti di cui al precedente comma possono essere destinati al commercio nel Territorio nazionale, soltanto se sono conformi alle caratteristiche previste dalla presente legge.

I prodotti di provenienza estera, di cui alla presente legge, per essere posti in commercio nel territorio nazionale, devono corrispondere alle caratteristiche ed ai requisiti previsti per quelli di produzione nazionale.

ART. 45.

Il Governo è autorizzato ad emanare entro tre mesi dalla entrata in vigore della presente legge il Regolamento per la sua applicazione.

ART. 46.

Sono abrogate le leggi 17 marzo 1932, n. 368; 22 giugno 1933, n. 874; 2 agosto 1948, n. 1036; 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.