

CAMERA DEI DEPUTATI

N. 3042

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del Deputato BORIN

Presentata il 23 maggio 1961

Disciplina della pastificazione e del commercio delle paste alimentari

ONOREVOLI COLLEGHI! — I dati di grande interesse riportati dal professore Gino Secchi nella sua monografia sugli *Aspetti delle frodi nel settore della pastificazione* recentemente pubblicata dall'editore Zanichelli di Bologna; l'importanza, ai fini della alimentazione, dei circa 15 milioni di quintali di pasta, confezionati nei pastifici nazionali, unitamente alla constatazione della materiale impossibilità che i due terzi di tale produzione — e cioè circa 10 milioni di quintali — venduti sul nostro mercato nazionale come pasta di pura semola di grano duro, siano realmente confezionati con tale qualità di sfarinato, mi inducono a sottoporre al vostro esame la presente proposta di legge sulla «disciplina della pastificazione ed il commercio delle paste alimentari».

Mi incoraggia l'esempio di altri onorevoli colleghi che hanno preso consimili — anche se meno particolarmente specificate — iniziative, nonché il proposito di contribuire ad accelerare una decisione del problema vasto ed importante.

La mia proposta fa tesoro degli studi approfonditi da organi ministeriali appositamente istituiti e — senza sovvertire — mira ad integrare, adeguandolo ai nuovi metodi, alle esigenze ed ai ritrovati nuovi, quanto le leggi in materia hanno finora disciplinato.

La sempre più ricca, pesante e appariscente propaganda reclamistica ha generato nel consumatore una tale confusione, per

cui egli non ha più fiducia e sicurezza in ciò che compera. È urgente ridargli tale fiducia mettendolo in condizione di poter sicuramente sceverare l'ottimo dal buono; il buono dal discreto, impedendo nel contempo ai pastificatori meno retti di gettare sul mercato il mediocre, o addirittura il pessimo, gabelandolo, e facendolo pagare, per ottimo.

La proposta si suddivide in 31 articoli che possono così raggrupparsi:

- a) articoli 1-10 definizioni e caratteristiche delle paste alimentari;
- b) articoli 11-15 locali di produzione e di vendita;
- c) articoli 16-19 delle materie prime da usarsi;
- d) articoli 20-22 confezioni, denominazioni, imballaggi;
- e) articoli 23-28 vigilanza e sanzioni;
- f) articoli 29-31 disposizioni transitorie e speciali.

Con gli articoli di cui alla lettera a) si mira a determinare, con la maggior possibile esattezza, cosa debbasi intendere per «paste alimentari», quando siano da considerarsi «secche» o «fresche», come si possono confezionare con sole semole di grano duro oppure con miscele di questo e di sfarinati e/o graniti di grano tenero, e con quali rispettive denominazioni debbano essere poste in commercio. Si stabiliscono inoltre le caratteristiche delle paste alimentari secche e di quelle fresche, vietando trattamenti ed additivi organici ed inorganici

ci dannosi alla salute, mentre si dettano precise norme per le cosiddette paste speciali, ivi compresa la pasta all'uovo (per la quale si impone un minimo di 3 uova per ogni chilogrammo di semola) e per le paste e pastine glutinate. Si vieta infine l'uso di sfarinati a qualsiasi titolo adulterati, determinandone la responsabilità.

Non meno accurate vogliono essere le disposizioni di cui agli articoli della lettera b) riguardanti la struttura, l'ubicazione, la areazione, l'illuminazione, la cubatura, la superficie e le attrezzature degli stabilimenti di lavorazione e dei locali di vendita. Vien fatto divieto di detenere nei medesimi locali sostanze di cui non sia consentito l'impiego e sono stabilite norme per le paste alimentari confezionate per l'estero o dall'estero provenienti.

Speciale attenzione è posta, con gli articoli raggruppati alla lettera e), nello stabilire le caratteristiche delle materie prime previste per la pastificazione, specificate in apposita tabella, nonché per le garanzie di genuinità del prodotto, che deve subire i necessari spostamenti dal molino fino all'impastatrice in imballaggi sigillati.

Anche la pasta secca deve essere confezionata in appositi imballaggi, avere denominazioni chiare e facilmente leggibili, per cui dettano norme gli articoli citati alla lettera d).

Con gli articoli della lettera e) si stabiliscono le norme per i controlli ed i prelievi di campioni, deferendo alle autorità sanitarie provinciali e comunali il compito della vigilanza e fissando le sanzioni, opportunamente aggravate nei casi di recidiva specifica.

Infine alla lettera f) si prevede l'entrata in vigore di un apposito regolamento e si dichiarano abrogate tutte le precedenti disposizioni legislative che siano comunque in contrasto con le norme della presente proposta, mentre con l'ultimo articolo speciale si indicano i limiti di tolleranza che si dovrebbero concedere agli industriali, ai grossisti ed ai dettaglianti, per quanto concerne le caratteristiche e le denominazioni della pasta, nonché le prescrizioni per gli imballaggi.

Siccome l'esperienza insegna quali potranno essere i particolari su cui presumibilmente si impegnerà la discussione, fuori d'ogni presunzione, pare al proponente doveroso e giusto soffermarsi su tali punti, spiegando i motivi o tecnici, o economici, o sanitari o altri, che li hanno determinati.

Osservazione 1^a: all'articolo 5 si stabilisce che il contenuto massimo di acqua tollerabile per le paste alimentari fresche non superi il 25 per cento e che l'acidità massima possa giungere a 6° perché, più alta è l'acidità meno commestibile è la pasta e più facilmente deteriorabile.

Osservazione 2^a: all'articolo 7 si concede un aumento di 1° di acidità per le paste speciali, perché l'inclusione di elementi autorizzati, acidi per loro conto in misura superiore alla acidità della farina, non può non determinare un aumento di acidità, che però deve essere contenuta entro il limite fissato, eccezion fatta per le paste speciali al pomodoro ed agli spinaci.

Osservazione 3^a: si rende necessario eliminare la confusione attualmente esistente sul mercato tra *pasta con uova* (minimo 2 uova per chilogrammo di sfarinato) o *pasta all'uovo* (minimo 5 uova per chilogrammo di sfarinato).

A tale scopo mi parrebbe giusto imporre che la pasta all'uovo debba avere un contenuto minimo di almeno 3 uova e ciò per le seguenti ragioni:

1°) non si può imporre al consumo popolare, che oggi è orientato verso la pasta con 2 uova, l'obbligo di acquistare pasta con un minimo di uova superiore a 3, sia per ragioni di gusto che di prezzo;

2°) non si può imporre al mercato un tipo di pasta con un minimo superiore a 3, perché ciò significherebbe limitare il consumo a coloro che possono sopportare tale intenso contenuto di uova;

3°) è necessario lasciare libertà al consumatore di scegliere il tipo di pasta che esso preferisce e non imporgli un tipo di pasta a prezzo elevato e di potere nutritivo eccessivamente alto;

4°) è necessario lasciare alle singole ditte produttrici la facoltà di produrre i tipi di pasta graditi ai loro consumatori;

5°) sarebbe assurdo, mentre si studia l'armonizzazione delle legislazioni sulle paste nella C. E. E., imporre un tipo con un minimo superiore a tre uova, quando tutti i paesi del Mercato Comune impongono un minimo di tre uova, eccezion fatta per la Germania che impone un minimo di 2,25 uova;

6°) naturalmente un minimo di tre uova, lascia ciascuna ditta libera di produrre pasta con un numero maggiore di uova per chilogrammo di sfarinato, purché riporti chiaramente tale indicazione sugli imballaggi;

7°) aggiungo che obbligare la produzione di un tipo di pasta all'uovo con minimo superiore a 3 uova significa impedire di produrre pasta all'uovo a tutte le medie e piccole aziende pastarie italiane, che rappresentano la grande maggioranza dell'industria per numero, potenzialità e operai impiegati.

Tali ditte, attualmente, producono prevalentemente il tipo di pasta con 2 uova, che è assorbito dalla massa del consumo popolare, presso la quale, per le ragioni già dette, non troverebbe collocamento la pasta con un minimo troppo elevato.

Di conseguenza il tipo di pasta all'uovo diventerebbe di esclusiva fabbricazione di poche grandi aziende le quali, restringendo il mercato di vendita a classi sociali più elevate, realizzerebbero prezzi di monopolio; e ciò non evidente danno per il consumo popolare e per le piccole e medie aziende produttrici.

In base a quanto esposto, con l'articolo 8 proporrei:

che il contenuto minimo venga fissato in 3 uova;

che sia lasciata facoltà ad ogni ditta di produrre tipi con contenuto maggiore di uova;

che il numero delle uova impiegate, venga obbligatoriamente e in ogni caso, chiaramente, indicato sugli imballaggi.

In particolare non dovrebbe essere ammessa l'indicazione di « pasta alle uova fresche », dato che sono impiegate, generalmente, uova conservate, anche in rapporto all'impossibilità di rifornire gli stabilimenti maggiori di uova veramente « di giornata », denominazione questa corrispondente a quella di « uova fresche ».

Inoltre dato che la pasta all'uovo deve essere fabbricata con semole di grano duro, ciò renderei obbligatorio con il comma 2°. Mentre nel 3° concederei un aumento di acidità ineliminabile, data l'acidità propria dell'elemento (uovo) che si impiega.

Osservazione 4ª: per l'esportazione deve essere consentito l'impiego di materie che confezionano paste confacenti all'uso ed alle richieste dei consumatori esteri, per non porre intralci ad un mercato già buono, ma assai più promettente.

Il Medio Oriente, ad esempio, vuole capellini di colore giallo scuro che, dopo la cottura, si riducano in pappa. Sarebbe logico rinunciare alla fornitura, solo perché gli italiani li vogliono giallo uovo e resistenti al dente?

Osservazione 5ª: con il titolo III agli articoli 16 e seguenti si cerca di precisare quali debbono essere le caratteristiche delle materie prime impiegabili nella pastificazione, ciò perché sarebbe assurdo voler definire le caratteristiche del prodotto lavorato, senza uno studio approfondito ed una complementare definizione delle materie prime impiegabili nella produzione.

Se così non si facesse, si incoraggerebbero frodi nella preparazione e nel commercio delle materie prime, e di conseguenza non si potrebbero imporre norme tassative per le caratteristiche del prodotto, con particolare riferimento alla pasta di pura semola.

Osservazione 6ª: con il titolo IV mi preoccupo di porre in rilievo che non si può né far obbligo all'industria di attrezzarsi immediatamente per confezionare tutta la pasta di semola in involucri sigillati per la vendita al dettaglio, né imporre al consumatore l'acquisto esclusivamente di pasta di semola impacchettata.

Premesso che lo sviluppo dell'imballaggio è progressivo in rapporto all'andamento dei mercati, non debbesi dimenticare:

a) che l'industria pastaria italiana, al momento attuale, vende al dettaglio pasta in confezioni per non più del 50 per cento della vendita totale, sia per la pasta di semola che per la pasta comune. Di conseguenza l'obbligo di confezionare tutta la pasta di semola prodotta, significa assunzione immediata di grossi impegni per nuove macchine o per forniture di imballaggi;

b) che la adozione di provvedimento immediato e totale significherebbe obbligare alla chiusura moltissime piccole e medie aziende, le quali non hanno la rapida possibilità di acquistare e gestire gli impianti necessari per imballare tutta la pasta di semola;

c) che l'obbligo dell'imballaggio per la pasta di semola porterebbe, senza dubbio, a causa del costo degli imballaggi, un aumento del prezzo sul mercato, con danno evidente per il consumatore, il quale sarebbe obbligato ad acquistare una pasta di qualità superiore;

d) che la vendita di pasta « sfusa » rappresenta tuttora una larga percentuale delle vendite all'interno e che la sua soppressione, anche se limitata alla pasta di pura semola, porterebbe una forte riduzione di consumo, con danno per l'attività dell'industria e per l'occupazione operaia;

e) che, non esistendo, come è ben noto, un sistema analitico per distinguere la pasta fabbricata con semole di grano duro da quella fabbricata con miscele varie, sarebbe assurdo e puramente formale imporre un obbligo che non troverebbe nessun fondamento, in quanto non esiste la possibilità di controllare se le paste di semola sono effettivamente fabbricate con semole di grano duro;

f) che le considerazioni ora esposte sono tanto più fondate in quanto l'industria italiana della pastificazione auspica da tempo che vengano adottati provvedimenti che permettano la fabbricazione di pasta *esclusivamente* con semole di grano duro (grano duro che dovrebbe essere ceduto all'industria ad un prezzo identico o molto vicino a quello del grano tenero). In tal caso tutta la pasta sarebbe « pasta di semola » in quanto l'industria non avrebbe più ragione di utilizzare grano tenero e, dovrebbe essere venduta al dettaglio in confezioni. Ma nella situazione attuale, tutto il mercato italiano della pasta subirebbe un aumento dovuto all'impiego obbligatorio dell'imballaggio, aumento che

non può essere imposto al consumatore, il quale deve essere libero di scegliere la pasta come la desidera.

g) che il diritto di vendere pasta sfusa, anche se di semola, corrisponde all'orientamento recentemente confermato in sede C.-E. E. dagli esponenti dell'industria della pastificazione dei sei paesi, i quali hanno riaffermato la necessità di mantenere la possibilità di vendere al dettaglio pasta sfusa.

Osservazione ultima: ritengo infine che, per quanto concerne le caratteristiche, le denominazioni della pasta, nonché le prescrizioni per gli imballaggi — con norme transitorie (articolo 31) — si debbano concedere limiti di ragionevole tolleranze, cioè di 12 mesi per le aziende industriali e di 18 per grossisti e dettaglianti. E ciò sia perché possano esaurire le scorte di materie prime già prodotte e imballate in deposito, sia perché gli interessati possano attrezzarsi senza danno né per il consumatore né per le ditte.

Tutto ciò premesso, sottopongo al vostro parere ed all'eventuale voto, la seguente proposta di legge.

PROPOSTA DI LEGGE

TITOLO I.

DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE

ART. 1.

Sotto la denominazione generica di « paste alimentari » sono compresi i prodotti composti da sfarinati di frumento e ottenuti dopo l'aggiunta di acqua potabile, impasto, trafilazione o laminazione.

Le paste alimentari possono essere secche o fresche:

sono secche le paste assoggettate ad un completo procedimento di essiccazione;

sono fresche le paste vendute senza essere essiccate.

ART. 2.

Le paste alimentari debbono essere prodotte con sole semole di grano duro oppure con miscele di sfarinati di grano duro con sfarinati e/o graniti di grano tenero.

ART. 3.

Le paste alimentari prodotte esclusivamente con semole di grano duro tipo « O » debbono essere poste in commercio con la denominazione di « paste di semola »; tutte le altre paste debbono essere poste in commercio con la denominazione di « pasta comune ».

ART. 4.

Le paste alimentari secche che vengono poste in commercio debbono rispondere ai requisiti di cui alla tabella A allegata alla presente legge.

ART. 5.

È ammessa la produzione di paste alimentari fresche le quali dovranno avere le stesse caratteristiche di cui alla allegata tabella A; eccezion fatta per il contenuto massimo di acqua che può giungere al 25 per cento e per l'acidità massima che può giungere a 6°.

Tutte le altre norme della presente legge si applicano anche alle paste fresche.

ART. 6.

È vietato qualsiasi trattamento delle paste alimentari con agenti fisici o chimici, come pure è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza organica od inorganica che possa modificare il colore naturale delle paste stesse o, comunque, alterarne o variarne la composizione naturale.

Esulano da tali divieti i processi connessi alla pastificazione (trafilazione, essiccazione, impiego del vuoto, ecc.).

ART. 7.

La denominazione di « pasta speciale » si applica alle paste alimentari fabbricate con l'aggiunta di: latte, malto, verdura, pomodoro, carne, lievito secco, germe di grano, aleurone di frumento.

Tali paste debbono essere poste in commercio con la denominazione di « pasta speciale con l'aggiunta di... » (latte, malto verdura, pomodoro, carne, lievito secco, germe di grano, aleurone di frumento).

Per le paste speciali — fatta eccezione per quelle glutinate — il contenuto di acidità massimo, di cui alla tabella A allegata alla presente legge, è aumentato di 1°; tuttavia l'acidità massima per la pasta con pomodoro è fissata in 12° e quella pasta con spinaci in 6°.

Le ditte che intendono produrre paste speciali diverse da quelle sopra specificate, debbono darne comunicazione scritta al Ministero della Sanità il quale può, entro un termine di 60 giorni, farne divieto, motivandone le ragioni.

ART. 8.

È ammessa la fabbricazione di paste all'uovo che debbono essere confezionate con l'aggiunta di almeno 3 uova intere per ogni chilogrammo di semola.

Le paste all'uovo debbono essere fabbricate esclusivamente con semole di grano duro.

Il contenuto massimo di ceneri, indicato nella tabella A allegata alla presente legge può raggiungere, per le paste all'uovo, l'1,05 per cento.

La produzione di pasta all'uovo, con un contenuto di uova maggiore è libera, fermo restando quanto disposto dall'articolo 21.

ART. 9.

È ammessa la fabbricazione di paste e pastine glutinate che debbono contenere almeno il 25 per cento di sostanze proteiche, riferite a sostanza secca.

Il contenuto massimo di ceneri, indicato nella tabella A allegata alla presente legge, può raggiungere per le paste glutinate l'1,0 per cento e l'acidità massima il 5,5°.

ART. 10.

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.

La responsabilità del produttore, per quanto riguarda le infestazioni da parassiti animali o vegetali, cessa dopo 10 giorni dalla consegna della merce, a meno che, entro il termine indicato, il ricevitore non abbia interposto specifico reclamo al pastificio fornitore.

TITOLO II.

LOCALI DI PRODUZIONE
E DI VENDITA

ART. 11.

I locali dei pastifici debbono avere adatte condizioni di struttura muraria e di ubicazione, debbono essere ben areati ed illuminati ed avere cubatura, superficie ed attrezzature adeguate ai quantitativi della materia da lavorare, corrispondere a tutte le altre prescrizioni di carattere igienico sanitario che saranno previste dal regolamento e a tutte le prescrizioni delle leggi e regolamenti in vigore, compresi quelli in materia di igiene del lavoro.

ART. 12.

I locali di conservazione, di distribuzione e di vendita presso i grossisti e presso i dettaglianti debbono essere asciutti, ben areati e illuminati e disporre di cubature e superfici adeguate ai quantitativi di pasta contenenti.

ART. 13.

È vietato conservare o comunque detenere nei locali di lavorazione degli sfarinati e delle paste alimentari sostanze, l'impiego

delle quali non sia consentito dalla presente legge, ferma restando la deroga di cui al seguente articolo 14.

ART. 14.

I pastifici possono fabbricare paste alimentari destinate all'esportazione impiegando le materie prime, principali ed accessorie, necessarie per ottenere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla clientela estera, in conformità alle norme vigenti nel Paese di destinazione.

ART. 15.

Le paste alimentari di provenienza estera possono essere poste in commercio su territorio nazionale solo se rispondono alle caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla presente legge.

TITOLO III.

MATERIE PRIME

ART. 16.

Le materie prime per la fabbricazione delle paste alimentari, di cui all'articolo 4, debbono avere le caratteristiche di cui alla tabella *B* allegata alla presente legge.

ART. 17.

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

ART. 18.

Gli sfarinati debbono, all'uscita del molino e sino al momento del loro impiego, essere contenuti in sacchi comunque sigillati, recanti un cartellino che indichi il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, il tipo dello sfarinato secondo le denominazioni di cui alla tabella *B* allegata alla presente legge.

Per gli sfarinati contenuti in sacchi di carta con chiusura automatica a valvola, le prescrizioni del cartellino, di cui al primo capoverso del presente articolo, debbono considerarsi soddisfatte con le indicazioni a stampa, sul sacco stesso, delle diciture sopra reviste.

Nel caso in cui gli sfarinati acquistati in sacchi da industriali vengano travasati e posti in vendita in imballaggi di peso inferiore ad un quintale, tali imballaggi debbono recare esternamente, oltre l'indicazione di tipo prevista dalla presente legge, il nome e l'indirizzo del travasatore, cessando, al momento dell'apertura del sacco, la responsabilità del molino produttore.

ART. 19.

È vietato vendere, detenere per vendere per la pastificazione od altri usi alimentari, sfarinati aventi caratteri organici anormali o comunque alterati o invasi da parassiti animali o vegetali.

TITOLO IV.

CONFEZIONI — DENOMINAZIONI
IMBALLAGGI

ART. 20.

Tutta la pasta secca posta in commercio deve essere contenuta, all'uscita dei locali di produzione, in imballaggi chiusi e sigillati.

I sigilli debbono essere confezionati in modo che, a seguito dell'apertura, siano resi inservibili; si intendono sigillate anche quelle confezioni l'apertura delle quali viene ottenuta con lacerazione dell'involucro.

Gli imballaggi debbono essere confezionati in pesi del sistema metrico decimale con frazioni non inferiori a grammi 50.

Nel caso di impiego di involucri trasparenti, questi debbono essere non colorati.

Nella confezione o nell'imballaggio il produttore non può reimpiegare, per nessuna ragione, confezioni, casse o scatole comunque usate.

Nei negozi di vendita al dettaglio la pasta può essere venduta sia in confezioni, che sfusa.

Sugli imballaggi aperti per la vendita al pubblico di pasta sfusa, deve essere sempre applicato un apposito cartellino dal quale risultino con evidenza le indicazioni prescritte all'articolo 21 e il prezzo.

ART. 21.

Gli imballaggi della pasta debbono sempre recare, a stampa, le seguenti indicazioni:

a) nome o regione sociale della ditta produttrice, sede della ditta, sede dello stabilimento;

b) denominazione del tipo della pasta come stabilito ai precedenti articoli; in par-

icolare per la pasta comune dovrà essere specificato se si tratta di pasta comune con ceneri massimo 0,60 o ceneri minimo 0,95;

c) le indicazioni del peso netto, espresso in misura del sistema metrico decimale, secondo i seguenti pesi: grammi 50, 100, 150, 250, 500, 1000.

Agli effetti dei controlli, il peso netto va riferito a pasta con umidità base 12,50 per cento ed è ammessa, in rapporto alla igroscopicità della pasta, una tolleranza in più o in meno del 2 per cento.

Le indicazioni di cui alle lettere b) e c) debbono essere riprodotte con caratteri di almeno centimetri 0,5 di altezza.

Per le paste speciali, alle indicazioni sopra specificate, dovrà essere aggiunta quella relativa al tipo di pasta speciale, stampata con caratteri di almeno centimetri 1 di altezza.

In particolare per le paste all'uovo deve essere chiaramente indicato: « pasta all'uovo contenente n°... uova intere per chilogrammi di semola », stampato con caratteri non inferiori ad 1 centimetro; è vietata ogni altra specificazione.

Per le paste contenenti carne, deve essere indicato se è pasta all'uovo o no.

ART. 22.

Sono ammessi i marchi e le denominazioni locali o di fantasia, purché riportati sullo stesso verso su cui figurano le indicazioni obbligatorie e purché con caratteri di dimensioni non superiori a quelli delle diciture obbligatorie.

Non sono ammesse indicazioni o raffigurazioni che siano tali da poter indurre in errore l'acquirente.

TITOLO V.

PRELEVAMENTO DEI CAMPIONI
CONTROLLI

ART. 23.

Le modalità per il prelevamento dei campioni di pasta e delle relative materie prime saranno stabilite dal regolamento.

Il regolamento stabilirà anche i sistemi ufficiali di analisi.

Nel caso di prelievi di pasta, dovunque effettuati, i campioni dovranno essere prelevati esclusivamente su merce contenuta in imballaggi sigillati e/o cartellinati, pronti per essere posti in commercio; per i campioni prelevati da merce esposta al pubblico in

cassetti o simili, anche se contraddistinta da cartellini recanti il nome del pastificio produttore non può essere ritenuto responsabile il pastificio indicato sul cartellino, ma il commerciante.

ART. 24.

I campioni prelevati da imballaggi ancora sigillati debbono essere inviati per le analisi ai Laboratori di vigilanza igienica provinciali o comunali, ovvero ai Laboratori di chimica degli Istituti o delle stazioni agrarie sperimentali; i relativi verbali debbono essere immediatamente trasmessi all'interessato ed al pastificio produttore.

Il risultato dell'analisi, completato da tutti i dati analitici, deve essere comunicato all'interessato e all'industriale fornitore, entro 20 giorni da quello della data del verbale di prelevamento dei campioni; tali comunicazioni saranno fatte a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno.

Per i campioni prelevati su pasta sfusa valgono le stesse norme, ma le comunicazioni vanno fatte solo al commerciante.

ART. 25.

Il direttore del Laboratorio, Istituto o Stazione agraria che ha eseguito l'analisi, qualunque sia il risultato, ne dà comunicazione al Prefetto mediante un rapporto circostanziato, unitamente al verbale di prelevamento ed al 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 Prefetto la revisione dell'analisi.

Alla domanda con la quale si richiede l'analisi di revisione, deve essere unita una quietanza di deposito provvisorio, effettuato presso la Sezione di Tesoreria provinciale competente, per l'importo di lire 5.000 emessa a favore dell'Istituto Superiore di sanità, per ogni campione di cui si richiede l'analisi di revisione. Non appena ricevuta l'impugnazione, il Prefetto ordina al direttore del Laboratorio, Istituto o Stazione agraria, di inviare immediatamente i campioni all'Istituto Superiore di sanità, il quale deve eseguire l'analisi entro 20 giorni dalla data di ricevimento dei campioni, comunicandone l'esito al Prefetto entro i 15 giorni successivi.

Nel caso che la revisione confermi la irregolarità del prodotto analizzato, il Prefetto emette un ordinativo di pagamento a favore

dell'Istituto Superiore di sanità per la somma corrispondente all'importo del deposito provvisorio.

Quando, invece, la revisione dell'analisi accerta che il prodotto è corrispondente alle disposizioni della legge, il deposito provvisorio viene restituito all'interessato entro 30 giorni dalla data di ricevimento, da parte del Prefetto, della comunicazione dell'esito dell'analisi di revisione fatta dall'Istituto Superiore di sanità.

Solo dopo che il risultato dell'analisi di revisione sia stato sfavorevole alla ditta, si potrà procedere a denuncia dell'Autorità giudiziaria.

ART. 26.

La vigilanza, le ispezioni e i prelevamenti dei campioni di cui alla presente legge, debbono essere estesi, nei limiti del possibile, a tutte le aziende industriali del comune o, in caso di commercianti, a tutte le marche di pasta esistenti nell'esercizio ispezionato, eccezione fatta per il caso di specifica e circostanziata denuncia.

TITOLO VI.

VIGILANZA E SANZIONI

ART. 27.

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 e del Ministero dell'industria e del commercio, ciascuno per la parte di propria competenza.

A tal fine le Autorità proposte 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 dall'articolo 23 e dal regolamento.

ART. 28.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque fabbrica o mette in commercio materie prime per la fabbricazione della pasta o pasta fabbricata, non rispondenti alle prescrizioni della presente legge, è punito con l'ammenda da lire 20.000 a lire 200.000.

Nei casi di recidiva specifica l'ammenda è aumentata di un sesto per la seconda infrazione e da un terzo alla metà per le successive.

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

TITOLO VII.

DISPOSIZIONI SPECIALI

ART. 29.

Il Governo è autorizzato ad emanare, entro tre mesi dall'entrata in vigore della presente legge, il regolamento per la sua applicazione.

ART. 30.

Sono abrogate le leggi 17 marzo 1932, n. 368; 22 giugno 1933, n. 874; e agosto 1948, n. 1036; il decreto dell'Alto Commissariato per l'Alimentazione del 10 ottobre 1949 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 235 del 12 ottobre 1949; il decreto dell'Alto Commissariato 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.

ART. 31.

Dalla data di entrata in vigore della presente legge, per le disposizioni che modificano le caratteristiche e le denominazioni della pasta, nonché le prescrizioni per gli imballaggi, è concessa:

una tolleranza di mesi 12 alle aziende industriali;

una tolleranza di mesi 18 per i grossisti e dettaglianti.

TABELLA A.

TIPI	Acqua massimo %	SU 100 PARTI DI SOSTANZA SECCA			
		Sostanze azotate (N x 6,25) minimo	Acidità in gradi massimo	Ceneri	
				minimo	massimo
Pasta di pura semola	12,50	11	4°	0,70	0,85
Pasta comune	— 12,50	9	5°	—	0,60
	— 12,50	10	5°	0,95	—

TABELLA B.

DENOMINAZIONE	Acqua massimo %	SU 100 PARTI DI SOSTANZA SECCA			Cellulosa massimo
		Glutine secco	Ceneri		
			minimo	massimo	
A) Semole e farine di grano duro:					
Semola tipo « 0 »	14,50	11	0,70	0,85	0,45
Semola tipo « 1 »	14,50	11	0,80	1 —	0,70
Semola tipo « 2 »	14,50	12	1 —	1,20	0,90
B) Farine di grano duro (e svestimento)	14,50	12	1,20	1,70	1,15
C) Graniti di grano tenero	14,50	9	—	0,45	0,10
D) Farine di grano tenero:					
tipo « 0 »	14,50	9	—	0,65	0,15
tipo « 1 »	14,50	9	—	0,80	0,30

La semola « 0 » non deve passare dallo staccio n. 80 (tolleranza ammessa 10 per cento);
 La semola « 1 » non deve passare dallo staccio n. 100 (tolleranza ammessa 20 per cento).
 La semola « 2 » non deve passare dallo staccio n. 120 (tolleranza ammessa 20 per cento).
 Nella farina tipo « 1 » le ceneri non possono contenere più del 0,3 per cento di parte insolubile in acido cloridrico.

N. B. — I quantitativi che rientrano, agli effetti della calibratura nelle tolleranze sopra specificate, debbono, naturalmente, avere caratteristiche che rientrino in quelle stabilite per il corrispondente tipo di semola.