

# CAMERA DEI DEPUTATI

N. 594

## PROPOSTA DI LEGGE

### d'iniziativa del Deputato **BARTOLE**

*Presentata il 16 ottobre 1963*

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

ONOREVOLI COLLEGHI! — Essendo stato nella precedente Legislatura relatore per la XIV Commissione delle proposte di legge: De Marzi e altri « Disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati e delle paste alimentari » (Stampato n. 2714) e Borin « Disciplina della pastificazione e del commercio delle paste alimentari » (Stampato n. 3042), nonché compilatore di un testo alternativo dettato da particolari esigenze di tecnica laboratoristica, ho ritenuto, nel comune interesse, doveroso ritornare ora sull'argomento, ripresentando alla Camera le stesse conclusioni cui erano, sulla complessa materia, unanimemente pervenute, in sede deliberante, le Commissioni riunite Sanità, Agricoltura e Industria e Commercio nella seduta dell'8 febbraio ultimo scorso, conclusioni recepite in data 13 pari mese dall'altro ramo del Parlamento (Stampato n. 2601 del Senato della Repubblica).

Le anzidette Commissioni legislative approfondirono prima (sedute del 22 giugno 1961 e 17 ottobre 1962), discussero, emendarono e rielaborarono poi (sedute del 6, 7 e 8 febbraio 1963) tutta la complessa materia avvalendosi soprattutto della assidua collaborazione dei più qualificati tecnici dei Dicasteri interessati, nonché dell'illuminato parere del professor Arnaldo Foschini, Direttore dell'Istituto di Merceologia dell'Università di Roma, che su espresso invito costantemente

parteciparono ai loro lavori. Determinante quindi è stata per noi commissari cotesta collaborazione, che valse al raggiungimento di conclusioni unanimi, facilitate anche dallo schema di legge sugli sfarinati, frattanto elaborato da una apposita Commissione istituita dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste, presieduta dal professor Sabato Visco, Direttore dell'Istituto nazionale della nutrizione.

Ritengo adunque doveroso rinnovare a tutti gli esimi esperti, che tanto hanno contribuito per la definitiva elaborazione della presente proposta di legge, le espressioni della più viva gratitudine.

La sola mancanza materiale di tempo ha impedito poi al Senato di sanzionare questo nostro operato.

Ora non sembra opportuno diffondersi sui singoli aspetti di questa proposta, poiché il discorso porterebbe lontano e su argomenti in tanta parte tecnici. Basterà richiamarsi alle pregevoli relazioni che accompagnano le citate proposte di legge degli onorevoli De Marzi e Borin, rimandando per tutto il resto agli Atti parlamentari relativi alle sedute delle Commissioni riunite Sanità, Agricoltura e Industria, svoltesi nei giorni 6, 7 e 8 febbraio 1963.

Le leggi fondamentali del settore (17 marzo 1932, n. 368 « Disciplina dei tipi di farina e di pane » e 22 giugno 1933, n. 874, « Disciplina della vendita delle paste ali-

mentari») necessitano ormai di indifferibile aggiornamento, anche in relazione ai nostri obblighi comunitari; ma non soltanto per questa ragione, dato che negli ultimi trenta anni la tecnologia da un lato e le indagini analitiche dall'altro si sono notevolmente evolute, mentre le esigenze di mercato hanno assunto e tuttora vanno assumendo nuovi aspetti e caratteristiche. Così, per citare un caso, il dibattuto problema del grado di umidità delle farine esige ormai urgente revisione al fine di evitare il ripetersi di continue contravvenzioni, non potendo ovviamente gli Organi preposti alla vigilanza, e la Magistratura, non applicare le norme vigenti, anche se superate. Ma questo, ripeto, è soltanto un caso!

Il testo di legge che adesso si ripropone è, come si è detto, frutto di qualificata esperienza; sotto nessun aspetto esso potrebbe definirsi un compromesso di qualsivoglia natura, poiché le esigenze tecniche che vi sono prevalenti (e particolarmente quelle del laboratorio di analisi cui spetta tanta parte

nella retta applicazione della legge), non potrebbero certo adattarsi.

Lo stesso proponente, come il collega onorevole De Marzi e gli altri autorevoli colleghi presentatori a suo tempo di emendamenti, non poterono necessariamente vedere sempre accolti, nella elaborazione della legge, i loro pur motivati punti di vista; però in coscienza può asserirsi che le conclusioni raggiunte questo febbraio rappresentano un notevole progresso nella disciplina di un settore tanto fondamentale per la nostra alimentazione. Per questa ragione, unanime ne è stata l'approvazione da parte dei Commissari.

Premesso quanto sopra, non potendo dimenticare di esserne stato per la propria parte attivo relatore assieme ai colleghi onorevole Aimi e onorevole Merenda, lo scrivente ha ritenuto doveroso di riprendere ora l'iniziativa sicuro che, in grazie alla intelligente e fattiva collaborazione dei colleghi, verranno al più presto approvate le invocate nuove norme disciplinari del settore degli sfarinati.

## 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 malapiro (*Malampirum pratense seu arvense*), la trigonella (*Trigonella foenum graecum*);

b) invasati da crittogame; come la carie (*Tilletia tritici*, *Tilletia laevis*), il carbone (*Ustilago carbo*, *Ustilago Maydis*, *Ustilago tritici*), la segala cornuta *Claviceps purpurea*);

c) invasati 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) e 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 all'alimentazione umana, ove non possano 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 », 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 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 per cento	SU CENTO PARTI DI SOSTANZA SECCA		
		Ceneri massime	Cellu- losa massimo	Glutine minimo
Tipo 00. . . . .	14,50	0,50	—	7
» 0. . . . .	14,50	0,65	0,20	9
» 1. . . . .	14,50	0,80	0,30	10
Farina integrale .	14,50	1,60	1,60	10

Per le farine suddette è ammessa una tolleranza per l'umidità fino al massimo del 15,50 per cento, sempreché il grado di umidità maggiore del limite massimo stabilito nella 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

IV LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

secondo comma del presente articolo; contenuto massimo in ceneri e in cellulosa, rispettivamente dello 0,95 e dello 0,50 per cento 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 massimo per cento	SU 100 PARTI DI SOSTANZA SECCA				Sostanze azotate (minimo)	Valori granulometrici alla prova di stacciatura
		Ceneri		Cellulosa			
		minimo	massimo	minimo	massimo		
Semola . . . . .	14,50	0,70	0,85	0,20	0,45	10,50 (azoto × 5,70)	Rifiuto staccio con maglie di millime- tri 0,380 di luce, minimo 55 per cen- to; passaggio stac- cio con maglie di millimetri 0,280 di luce, massimo 15 per cento
Semolato . . . . .	14,50	0,90	1,15	—	0,85	11,50 (azoto × 5,70)	

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 ad un 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 o chimici, come pure è vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed 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.

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 in concerto con il Ministro dell'industria e commercio e con il Ministro dell'igiene e 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 scritte a stampa, oltre al peso netto, le indicazioni del tipo, previste dalla presente legge, il nome e l'indirizzo del confezionatore.

## TITOLO III.

## PANE

## ART. 15.

Per pane si intende il prodotto che si ottiene dalla cottura di una pasta convenien-

temente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e 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.

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

pezzature sino a	60 grammi massimo	26 %
» da 70 a 130	»	28 %
» da 150 a 250	»	29 %
» da 300 a 500	»	32 %
» da 600 a 1.000	»	34 %
oltre	1.500	38 %

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 degli sfarinati con i quali il pane è stato prodotto. È tollerata una maggiorazione di 0,05 sul contenuto in ceneri rispetto a quello degli sfarinati impiegati nella produzione del pane.

Per le pezzature fino a 250 grammi è ammessa una tolleranza percentuale massima 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 tipo 00 ».

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

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

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 rispettivamente « pane di semola » e « pane di semolato ».

Nei locali di vendita i vari tipi di pane debbono essere collocati in scomparti o recipienti separati recanti un cartellino con l'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. I residui di pane non possono essere conservati nei locali del panificio.

ART. 20.

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

a) farine di frumento maltato 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, 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.

Possono essere prodotti « pani speciali » con l'aggiunta di burro, olio di oliva, strutto, latte e polvere di latte, mosto di uva, zibibbo ed altre uve passe, fichi, anice, origano, cumino, sesamo, malto e zucchero.

Il pane speciale con grassi deve contenere non meno del 3 per cento di sostanza grassa riferita a sostanza secca. Nella produzione dei « pani speciali » non possono venire contemporaneamente usati due o più grassi.

Il pane speciale al malto deve contenere non meno del 5 per cento di zuccheri riduttori espressi in maltosio.

I 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», ed altra che indichi la sostanza usata. È vietata la vendita di «pani speciali» con la generica denominazione di pani conditi, ingrassati o migliorati.

I pani speciali devono essere tenuti, nei locali di vendita, in scaffali separati, forniti di cartelli recanti la denominazione di cui al precedente comma.

L'impiego di sostanze diverse da quelle indicate nel presente articolo deve essere autorizzato con decreto del Ministro della sanità di concerto con i Ministri dell'agricoltura e delle foreste e dell'industria e commercio.

#### ART. 23.

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

Nella produzione dei tipi di pane di cui al precedente comma possono essere aggiunte le sostanze indicate nell'articolo 22.

#### ART. 24.

Per grissino si intende il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata a forma di bastoncino, preparata con farina di grano tenero di tipo 0 o tipo 00, acqua, lievito e con o senza aggiunta di strutto o olio di oliva o burro, di malto di zucchero e di sale comune (cloruro sodico).

Le caratteristiche delle sostanze aggiunte debbono corrispondere a quelle previste dagli articoli 20, 21, 22, 23 ed i grissini preparati con dette sostanze debbono essere posti in vendita secondo le modalità indicate nell'articolo 22.

Il grissino deve avere un contenuto in acqua massima dell'8 per cento.

L'impiego di sostanze diverse da quelle indicate nel presente articolo, per la produzione dei grissini, deve essere autorizzato con decreto del Ministro della sanità di concerto con i Ministri dell'agricoltura e foreste e dell'industria e commercio.

ART. 25.

Il pane, di qualsiasi tipo e specie, deve essere venduto a peso.

ART. 26.

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

Fanno eccezione i grissini confezionati all'origine in involucri chiusi e sigillati e venduti in tali confezioni al consumatore.

ART. 27.

Gli esercizi che vendano 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 lavorazione all'esercizio di vendita o da questi ai luoghi di consumo deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Può essere consentita la vendita del pane nei pubblici mercati nonché la vendita ambulante fuori dei centri abitati purché vi siano le garanzie di cui ai commi precedenti.

TITOLO IV.

PASTE ALIMENTARI

ART. 29.

Le paste alimentari sono i prodotti ottenuti dalla trafilazione e laminazione 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.

IV LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

ART. 30.

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

TIPI DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	SU 100 PARTI DI SOSTANZA SECCA					Acidità grado massimo
		Ceneri		Cellulosa		Sostanza azotata (azoto × 5,70)	
		minimo	massimo	minimo	massimo		
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 negli 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.

ART. 33.

La pasta con impiego di uova, deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere 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 per cento	SU 100 PARTI DI SOSTANZA SECCA					Acidità massima in gradi
	Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate (azoto × 5,70)	
	mini- mo	mas- simo	mini- mo	mas- simo		
12,50	0,85	1,05	0,20	0,45	12,50	5

L'estratto etereo e 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 25 per cento, e per l'acidità, che non deve superare il limite di gradi 6.

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 7.

## ART. 35.

È consentita la produzione delle paste glutinate che devono essere vendute sotto la denominazione di « pasta glutinata » o « pasta 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 debbono 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 fecole, con umidità non superiore al 75 per cento, con ceneri non superiori al 2,5 per cento riferito a sostanza tale quale e con acidità non superiore a 5 gradi.

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

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 areati 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, a qualunque uso destinati, sostanze il cui impiego non sia consentito dalla presente legge.

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 ed il certificato di analisi. Contemporaneamente, 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. Analoga comunicazione sarà fatta al produttore, nel caso che il prelievo riguardi campioni in confezioni originali.

Entro 15 giorni dalla data del ricevimento della comunicazione, gli interessati potranno presentare al medico provinciale istanza di revisione, in bollo, unendo 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 massimo di mesi due. 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 15 giorni, 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 ed al Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

A tal fine le autorità preposte alla vigilanza possono procedere in qualunque momento ad ispezione e prelievo di campioni nei locali di produzione, di deposito e di vendita nonché sugli scali e sui mezzi di trasporto. Esse 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 indicate 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 per vendere, vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio le sostanze e i prodotti indicati negli articoli precedenti in violazione delle disposizioni della presente legge, del relativo regolamento d'esecuzione e dei provvedimenti dell'Autorità amministrative previsti 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.

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 il prefetto, su proposta del medico provinciale o dell'Ispettorato dell'alimentazione, o dell'Istituto di vigilanza per repressione delle frodi può disporre il ritiro della licenza a carico del trasgressore nei casi di maggiore gravità, o quando il trasgressore abbia riportato condanna irrevocabile per 6 infrazioni alle disposizioni della presente legge, commesse entro il periodo di due anni.

Il provvedimento del prefetto è definitivo.

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

ART. 46.

In casi di particolare gravità o urgenza il prefetto, su proposta del medico provinciale o dell'Ispettorato provinciale dell'alimenta-

zione o dell'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi, può ordinare la chiusura dell'esercizio fino alla definizione del procedimento 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.

Il provvedimento del prefetto è definitivo.

#### ART. 47.

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. 48.

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 alla 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. 49.

La presente legge, salvo quanto previsto ai successivi comma, entra in vigore il primo giorno del terzo mese successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

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 e al compimento di anni due dalla stessa data per le paste alimentari comuni.

ART. 50.

Con decreto del Presidente della Repubblica su proposta del Ministro per l'agricoltura e per le foreste di concerto con i Ministri per la sanità 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. 51.

Sono abrogate le disposizioni incompatibili con la presente legge.