

CAMERA DEI DEPUTATI ^{N. 2458}

DISEGNO DI LEGGE

PRESENTATO DAL MINISTRO DELLA SANITÀ
(GUI)

DI CONCERTO COL MINISTRO DELLA MARINA MERCANTILE
(PIERACCINI)

Disciplina del commercio dei molluschi lamellibranchi

Seduta del 30 ottobre 1973

ONOREVOLI COLLEGHI! — Come è noto, recenti inchieste e statistiche epidemiologiche hanno messo in evidenza e confermato una notevole incidenza dei cosiddetti frutti di mare, spesso consumati crudi, come causa di alcune malattie enteriche, sia ad etiologia batterica che virale.

La legge 4 luglio 1929, n. 1315, sulla coltivazione e sul commercio di molluschi eduli appare tuttora, nella sua sostanza, valida per impedire che vengano immessi al consumo conchigliacei (mitili, ostriche, vongole e simili) non del tutto innocui per la salute pubblica.

Tuttavia, tenuto presente l'estendersi degli inquinamenti marittimi, non si è lontani dalla realtà affermando che molte sono le possibilità che i molluschi, coltivati o non coltivati, hanno oggi di essere inquinati.

In attesa che venga portata avanti la disciplina generale della materia, ispirata alla finalità di realizzare il risanamento, in particolare, delle acque del litorale italiano, ai fini dell'esercizio dell'attività industriale in questione, unico rimedio idoneo, nell'interesse della pubblica salute e a vantaggio dello stesso settore produttivo e commerciale — in quan-

to la sfiducia verso il consumo dei frutti di mare ne riduce fortemente la richiesta — è la stabulazione obbligatoria, ossia la depurazione per stazionamento in acque sicuramente non inquinate di quasi tutte le specie di molluschi lamellibranchi.

Il presente disegno di legge prevede appunto tale disciplina urgente.

Sono state studiate le modalità per l'approvazione degli impianti di depurazione, le caratteristiche degli stessi, la disciplina del trasporto, del deposito e della vendita dei molluschi sottoposti a depurazione e adeguate sanzioni penali e amministrative.

Articoli 1, 2 e 3: per quanto concerne la depurazione deve essere rilevato che se i mitili sono pericolosi serbatoi e veicolo dei batteri, da questi però si autodepurano se immessi per un certo numero di giorni in acqua di mare idonea, che garantisce il regolare svolgimento delle loro attività fisiologiche; per queste ragioni è assolutamente necessario che gli stabilimenti di depurazione sorgano in località molto discoste dai porti, dalle spiagge e comunque dagli scarichi urbani ed industriali, ove il grado di inquinamento del mare è costante e gravissimo.

L'acqua destinata ad alimentare le vasche di depurazione deve perciò essere attinta in mare aperto, da specchi acquei quanto più salubri possibile, e, in ragione della incertezza che l'acqua del mare presenta nell'arco del tempo, deve essere altresì sterilizzata prima della immissione nelle vasche di depurazione.

Solo attraverso tale procedimento sarà possibile tutelare convenientemente la salute del consumatore offrendogli un prodotto sicuramente sano, quale dovrà risultare dall'esito dell'analisi microbiologica a ciclo di depurazione compiuto, prima della immissione al consumo alimentare.

Il sistema di norme delineato disciplina le caratteristiche essenziali degli stabilimenti per la depurazione e prevede lo stabile controllo da parte dell'autorità sanitaria. Lo stabilimento deve presentare caratteristiche tali da consentire le operazioni ed i procedimenti essenziali al risultato della depurazione, mentre la costante vigilanza da parte dell'autorità sanitaria potrà prevenire ogni tentativo di eludere le prescrizioni introdotte dalla nuova normativa. A questo scopo, è necessario altresì che ogni stabilimento sia dotato di un laboratorio attrezzato per eseguire costantemente e in ogni fase del procedimento e della lavorazione i necessari controlli chimici e microbiologici sull'idoneità dell'acqua di mare da immettere nelle vasche e sull'esito del ciclo di depurazione.

Naturalmente, tali controlli non sostituiranno quelli di spettanza dell'autorità sanita-

ria, che resta l'unica competente a certificare la salubrità del prodotto ma si affiancheranno ad essi perché ogni titolare di stabilimento di depurazione dovrà potere garantire la salubrità del prodotto e mantenere perciò sotto controllo chimico e microbiologico l'intero processo di lavorazione (articoli 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10).

Una volta assicurata la igienicità e commestibilità del prodotto al consumo, attraverso l'obbligo della depurazione e del rispetto delle altre norme igieniche per il trasporto e la vendita — articoli 11, 12, 13, 14 e 15 — così da evitare ulteriori inquinamenti nei successivi passaggi dallo stabilimento di depurazione al consumatore, è prevedibile che anche il mercato italiano aumenterà la domanda fino al livello di quelli stranieri, tanto più che anche di recente è stato confermato l'alto valore nutritivo dei molluschi, i quali costituiscono un alimento ricco di sali fosforati e di vitamine, dal costo relativamente modesto.

Vengono, altresì proposte norme sull'importazione dai paesi esteri, con i quali non esistono speciali convenzioni, al fine di assicurare la piena equiparazione con il prodotto nazionale (articoli 16 e 17).

Gli articoli da 18 a 22 disciplinano la vigilanza e prevedono le opportune sanzioni penali e amministrative.

È indispensabile infine consentire un periodo di tempo, sia pur limitato, per la entrata in vigore della nuova normativa, affinché venga creata una adeguata rete di stabilimenti da depurazione (articolo 23).

DISEGNO DI LEGGE

TITOLO I.

DEPURAZIONE

ART. 1.

Ferme restando le condizioni stabilite dalla legge 4 luglio 1929, n. 1315, per la raccolta da banchi naturali, e la coltivazione, allevamento, ingrassamento e deposito dei molluschi eduli, la immissione al consumo alimentare dei molluschi lamellibranchi vivi è consentita all'ulteriore condizione che il prodotto sia stato preventivamente sottoposto a procedimento di depurazione secondo le norme contenute nella presente legge.

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, fissa con proprio decreto:

1) i requisiti microbiologici, chimici e fisici minimi ai fini della valutazione della salubrità ed igienicità delle acque, di cui agli articoli 1, 2, 6, 15 e 16 della legge citata al precedente comma, ed i relativi metodi di analisi;

2) i requisiti microbiologici, chimici e fisici e biologici dei molluschi di cui al primo comma, ed i relativi metodi di analisi.

Con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro della marina mercantile, saranno elencate le specie e le caratteristiche dei molluschi eduli non soggetti al procedimento di depurazione.

ART. 2.

La depurazione dei molluschi lamellibranchi deve essere attuata in appositi stabilimenti idonei ad assicurare:

a) l'impiego di acqua di mare costantemente idonea ai fini dell'utilizzazione nei processi di depurazione.

Tale acqua deve essere prelevata in mare aperto da specchi acquei salubri, lontani dai porti, dalle spiagge e dagli scarichi urbani e industriali, così da evitare i pericoli di contaminazione e tenendo conto anche della situazione delle correnti marine.

L'utilizzazione di tale acqua non può essere concessa se non in base al risultato favorevole

degli esami chimici e microbiologici opportunamente distribuiti nelle varie stagioni.

Il Ministro della sanità stabilisce con proprio decreto le caratteristiche di salubrità dell'acqua;

b) la sottoposizione dell'acqua a procedimento di sterilizzazione in appositi impianti per il trattamento dell'acqua con agenti fisici o chimici non dannosi per lo svolgimento delle attività fisiologiche dei molluschi e per la salubrità del prodotto, da stabilirsi con decreto del Ministro della sanità;

c) la durata del trattamento di depurazione non può essere inferiore a 36 ore e comunque deve assicurare il risanamento integrale dei molluschi;

d) il controllo del prodotto alla fine del ciclo di depurazione attraverso l'esecuzione sistematica dei necessari controlli microbiologici, in ciascuna partita;

e) la permanenza dei molluschi in apposite vasche nelle quali, grazie ad un opportuno apporto di ossigeno, ottenuto con afflusso controllato e continuo di acqua miscelata con aria, sia garantita la sopravvivenza dei molluschi nelle condizioni fisiologiche indispensabili per lo svolgersi dei fenomeni di autodepurazione.

ART. 3.

Gli stabilimenti di depurazione di cui al precedente articolo 2 debbono:

1) essere installati in luogo idoneo ad attingere acqua di mare e con le caratteristiche previste dal predetto articolo 2;

2) disporre di:

una costruzione coperta e perimetralmente chiusa, con vasche alimentate da flusso continuo e costante di acqua di mare, per il trattamento preparatorio e la successiva depurazione di molluschi;

idonee vasche di attesa in relazione alla potenzialità dell'impianto;

un impianto di pompe per l'alimentazione e lo scarico continui delle vasche di depurazione, così da assicurare il flusso costante di acqua e il suo ricambio nelle vasche stesse;

un impianto di sterilizzazione per il trattamento dell'acqua marina, prima della sua immissione nelle vasche di depurazione;

un laboratorio attrezzato per eseguire i necessari controlli microbiologici e chimici dell'acqua di mare e del prodotto durante il ciclo di depurazione ed al termine di questo;

un reparto attrezzato per l'imballaggio, l'etichettaggio e la spedizione del prodotto depurato;

un reparto per uffici e servizi amministrativi completamente separato.

Deve essere inoltre assicurato un idoneo smaltimento delle acque reflue dello stabilimento così da evitare l'inquinamento dello specchio d'acqua di prelievo, tenendo anche conto della situazione delle correnti marine.

ART. 4.

L'autorizzazione all'impianto e all'esercizio degli stabilimenti di depurazione è rilasciata dal medico provinciale competente per il territorio sede dello stabilimento.

A tal fine chi intende attivare uno stabilimento di depurazione deve inoltrare al competente medico provinciale domanda contenente il nome ed il cognome del titolare dell'impresa richiedente, se si tratta di persona fisica, e la sede dell'impresa, o la ragione o denominazione sociale e sede legale, se si tratta di società.

La domanda deve essere corredata da:

- a) progetto esecutivo dello stabilimento;
- b) descrizione dettagliata degli impianti;
- c) elencazione delle apparecchiature e attrezzature di dotazione del laboratorio di cui al precedente articolo 3;
- d) relazione tecnica sui tempi e le modalità del procedimento di depurazione nel rispetto delle norme di cui all'articolo 3;
- e) indicazione del nominativo del laureato di cui al successivo articolo 6 con allegata una dichiarazione, con firma autenticata, di assumere l'incarico.

Il titolare o legale rappresentate dell'impresa è tenuto a notificare al medico provinciale ogni variazione della situazione illustrata nella domanda e negli allegati entro un mese dal suo verificarsi.

ART. 5.

Il medico provinciale, assistito da un ingegnere del Genio civile, approva il progetto per la costruzione dello stabilimento e le modalità per il procedimento di depurazione.

Il medico provinciale autorizza, con proprio decreto, l'esercizio dello stabilimento di depurazione dopo che sia stata accertata la perfetta esecuzione del progetto stesso e l'idoneo funzionamento degli impianti.

Nessuna innovazione è apportata alle vigenti disposizioni di legge in materia di concessioni demaniali marittime.

Le spese per i necessari accertamenti e sopralluoghi sono a carico del richiedente.

Ogni modifica degli impianti deve essere preventivamente approvata.

L'autorizzazione all'esercizio dello stabilimento di depurazione di cui al presente articolo è subordinata al pagamento della tassa di concessione governativa stabilita nella misura di lire 15.000.

ART. 6.

Il laboratorio per le analisi previsto dall'articolo 3 deve essere diretto da un laureato in medicina e chirurgia o da un veterinario o da un biologo, regolarmente iscritto al relativo albo professionale, con il compito di eseguire:

il controllo delle caratteristiche microbiologiche e chimiche dell'acqua prelevata dal mare per accertarne l'idoneità alla utilizzazione nel processo di depurazione dei molluschi lamellibranchi;

l'analisi dei molluschi lamellibranchi a ciclo di depurazione concluso, compilando il certificato di avvenuta depurazione con le date di immersione ed estrazione dei molluschi stessi dalle vasche.

ART. 7.

È fatto obbligo ai titolari degli stabilimenti di depurazione di tenere, regolarmente aggiornato, un registro di carico e scarico dal quale risultino per ogni partita:

- 1) i contrassegni di identificazione della partita medesima;
- 2) la provenienza;
- 3) la quantità;
- 4) la data e l'ora di immissione nelle vasche di depurazione e il numero di identificazione della vasca stessa;
- 5) il trattamento subito;
- 6) la data e l'ora di uscita dalla vasca;
- 7) l'esito della analisi microbiologica.

ART. 8.

La vigilanza igienico-sanitaria sul funzionamento degli stabilimenti di depurazione, delegata alle regioni ai sensi dell'articolo 13, n. 15, del decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1972, n. 4, è esercitata dal-

l'ufficiale sanitario il quale controlla che le operazioni di depurazione, di imballaggio e di spedizione, avvengano nel rispetto della presente legge.

Il medico provinciale fa eseguire, a cura del locale laboratorio di igiene e profilassi o altro laboratorio autorizzato ai sensi dell'articolo 1 della legge 30 aprile 1962, n. 283, periodici controlli microbiologici e chimici sulle acque destinate alla depurazione dei molluschi lamellibranchi e periodici controlli microbiologici sui prodotti depurati.

Resta salva la facoltà del Ministro della sanità di disporre ulteriori accertamenti per tramite dell'Istituto superiore di sanità.

ART. 9.

Il medico provinciale, qualora constati il difettoso funzionamento degli impianti, ordina le misure idonee perché vengano eliminati gli inconvenienti riscontrati, al fine di assicurare l'efficacia del trattamento di depurazione, disponendo, ove necessario, la sospensione dell'esercizio dello stabilimento.

Ove l'interessato non provveda a rimettere in regola lo stabilimento entro il congruo termine prefissogli, il medico provinciale procede alla revoca dell'autorizzazione.

ART. 10.

Presso gli uffici dei medici provinciali è tenuto, in appositi registri, l'elenco aggiornato degli stabilimenti autorizzati ai sensi dell'articolo 5. Ai titolari dell'impresa viene rilasciato un certificato di iscrizione riportante il numero di registrazione ed attestante l'idoneità, sotto il profilo igienico-sanitario, degli impianti stessi.

Copia dell'elenco degli stabilimenti e i relativi aggiornamenti sono trasmessi, a cura del medico provinciale, al Ministero della sanità.

TITOLO II

TRASPORTO, DEPOSITO E VENDITA

ART. 11.

Per il trasporto dei prodotti disciplinati dalla presente legge, destinati al consumo alimentare, devono essere impiegati contenitori che non pregiudichino la vitalità e la conservazione delle condizioni igieniche del prodotto.

Ciascun contenitore deve essere munito di chiusura a sigillo recante l'indicazione dello stabilimento di depurazione.

Ciascun contenitore deve contenere prodotti di una sola specie.

ART. 12.

La conservazione dei prodotti disciplinati dalla presente legge deve avvenire in depositi autorizzati ai sensi dell'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283. I prodotti devono essere conservati esclusivamente in ambiente confinato, a temperatura controllata, non superiore a 12° e per un periodo di tempo non superiore a tre giorni dalla data del certificato di scorta di cui al successivo articolo 13.

I locali adibiti alla conservazione dei prodotti di cui alla presente legge non possono essere destinati alla conservazione di altri alimenti e sostanze.

Il titolare del deposito deve tenere, regolarmente aggiornato, un registro di carico e scarico dal quale risultino la provenienza, la data di arrivo del prodotto e gli estremi del certificato di scorta.

ART. 13.

Ogni partita destinata al consumo alimentare deve essere scortata da certificato rilasciato dall'ufficiale sanitario attestante l'avvenuta depurazione e la salubrità del prodotto e riportante le seguenti indicazioni:

- a) nome o ragione sociale o denominazione e sede dello stabilimento di depurazione;
- b) quantità, genere del prodotto, giorno della spedizione, nome e indirizzo del destinatario e descrizione del sigillo apposto sui contenitori.

Per la spedizione dei molluschi lamellibranchi vivi destinati agli impianti di depurazione o agli impianti di coltivazione, allevamento, ingrassamento e deposito si applicano le norme di cui all'articolo 8, comma secondo e seguenti della legge 4 luglio 1929, n. 1315.

I prodotti disciplinati dalla presente legge non scortati dai prescritti certificati, non possono essere ammessi alla spedizione da parte degli uffici di accettazione dei servizi pubblici e privati di trasporto.

L'ufficiale sanitario per l'espletamento dei compiti di cui al primo comma del presente articolo può avvalersi del veterinario comunale.

ART. 14.

Chiunque intende esercitare la vendita diretta al consumatore dei prodotti disciplinati dalla presente legge deve munirsi dell'autorizzazione rilasciata dal sindaco a norma della legge 11 giugno 1971, n. 426, e relativo regolamento di esecuzione approvato con decreto ministeriale 14 gennaio 1972.

L'autorizzazione stessa viene rilasciata previo parere favorevole dell'ufficiale sanitario, il quale deve accertare l'idoneità dei locali e dei banchi, nonché la sufficienza dei mezzi di conservazione, anche nei riguardi della vendita da eseguirsi sui banchi dei pubblici mercati.

I locali o chioschi adibiti alla vendita devono rispondere ai seguenti requisiti:

a) essere convenientemente arieggiati e mantenuti in perfetto stato di pulizia;

b) le pareti laterali, per un'altezza di metri 2, e i pavimenti devono essere rivestiti da materiale impermeabile e facilmente lavabile e non devono presentare soluzioni di continuità;

c) devono essere provvisti di un locale che funzioni da deposito e sia munito di impianto refrigerante atto ad assicurarvi una temperatura idonea al mantenimento della freschezza e della vitalità del prodotto.

I banchi di esposizione devono essere:

1) costituiti od almeno ricoperti da materiale impermeabile e lavabile che non presenti soluzioni di continuità;

2) muniti di un dispositivo che metta la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento e da contatti o manipolazioni del pubblico;

3) muniti di impianto refrigerante che assicuri una temperatura idonea al mantenimento della freschezza e della vitalità del prodotto.

È consentito l'impiego di ghiaccio di acqua potabile ai fini del mantenimento della temperatura idonea, che non dovrà però essere posto a contatto diretto con i molluschi.

È vietata la vendita ambulante dei prodotti disciplinati dalla presente legge.

È altresì vietata la vendita dei molluschi lamellibranchi freschi sgusciati non surgelati.

ART. 15.

Durante il trasporto, il deposito e la vendita è vietato rinfrescare con lavaggio, immersione o spruzzo di acqua i prodotti disciplinati dalla presente legge.

È altresì vietato il deposito a mare dei molluschi lamellibranchi depurati.

Detto deposito è invece consentito nelle vasche degli impianti di depurazione regolarmente autorizzato a norma della presente legge.

TITOLO III IMPORTAZIONE

ART. 16.

Per l'importazione dei prodotti disciplinati dalla presente legge dai paesi con i quali non esistono speciali convenzioni, si osservano le seguenti norme.

ART. 17.

L'importazione dei molluschi lamellibranchi è subordinata ad apposita autorizzazione da concedersi di volta in volta dal Ministero della sanità, su domanda inoltrata dagli interessati per il tramite del medico provinciale della provincia cui il prodotto è destinato.

Possono importare molluschi lamellibranchi solo le ditte che dispongono, in proprio e per parte terzi, di stabilimenti di depurazione autorizzati dal medico provinciale ai sensi della presente legge.

L'importazione dei molluschi lamellibranchi è subordinata alla presentazione di apposito documento sanitario rilasciato dall'autorità estera competente, dal quale risulti l'indicazione del bacino di coltivazione o di raccolta del prodotto e la dichiarazione che trattasi di bacino salubre, la data di raccolta e di spedizione, il numero dei colli, i quali per essere importati devono risultare sigillati all'origine, il peso, il genere dei prodotti e il destinatario. La validità del predetto certificato è di giorni tre e può essere prorogata in seguito a nuova visita. Se la validità viene a scadere durante il viaggio, i certificati sono ritenuti validi fino all'arrivo al confine.

Il certificato, vistato dall'autorità sanitaria di confine dopo controllo favorevole del prodotto, deve scortare il prodotto stesso fino a destinazione.

I molluschi lamellibranchi, per essere ammessi al consumo alimentare, devono essere sottoposti a procedimento di depurazione secondo le norme contenute nella presente legge.

L'importazione di molluschi lamellibranchi surgelati è consentita unicamente dai paesi con i quali esistono apposite convenzioni in materia.

TITOLO IV
VIGILANZA E SANZIONI

ART. 18.

Per quanto riguarda la vigilanza e per quanto altro non espressamente previsto dalla presente legge si applicano le norme stabilite dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni ed integrazioni.

L'accertamento delle infrazioni alla presente legge può essere, altresì, effettuato dal personale delle capitanerie e degli uffici di porto, dagli agenti della sanità marittima, dagli ufficiali ed agenti di polizia giudiziaria, nonché dalle guardie comunali.

ART. 19.

I molluschi lamellibranchi vivi, se posti in vendita:

non muniti del certificato di scorta previsto dall'articolo 13;

con requisiti di salubrità non conformi a quelli previsti dall'articolo 1;

morti o sgusciati o alterati o con conchiglia rotta;

manipolati o preparati da persona affetta da dermatosi contagiose o da malattie infettive contagiose;

aperti con utensili o oggetti sudici;

sottoposti comunque a qualsiasi tipo di manipolazione suscettibile di renderli insalubri;

non mantenuti alle condizioni di temperatura previste dagli articoli 12 e 14;

non tenuti al riparo dal sole, dalla pioggia, dalla polvere;

rinfrescati con lavaggio, spruzzo di acqua marina o dolce o con immersione nell'acqua medesima;

devono essere sequestrati e distrutti come dannosi per la pubblica salute.

ART. 20.

Chiunque gestisce stabilimenti di depurazione senza l'autorizzazione del medico provinciale è punito con l'ammenda da lire 500 mila a lire 2.000.000.

Chiunque, nel gestire stabilimenti di depurazione, impiega acqua marina non rispon-

dente ai requisiti fissati è punito con l'ammenda da lire 500.000 a lire 4.000.000.

Chiunque pone ostacoli all'effettuazione degli accertamenti previsti dall'articolo 8 o si rifiuta di fornire i campioni richiesti per i necessari controlli è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 400.000.

Chiunque contravviene alle norme stabilite dall'articolo 7 e dall'articolo 12, ultimo comma, è punito con l'ammenda fino a lire 400.000.

Chiunque promuove il trasporto o trasporta in proprio i prodotti disciplinati dalla presente legge senza i certificati prescritti dall'articolo 13 è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 1.000.000.

Chiunque accetta per trasportare i prodotti suddetti in violazione dell'articolo 13, ultimo comma, è punito con l'ammenda da lire 100 mila a lire 400.000.

Chiunque promuove il trasporto o trasporta in proprio i prodotti disciplinati dalla presente legge in contenitori non rispondenti alle norme di cui all'articolo 11 è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 500.000.

Chiunque conserva i prodotti disciplinati dalla presente legge in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 12, secondo e terzo comma, è punito con l'ammenda da lire 200 mila a lire 500.000.

Chiunque accetta per la vendita i prodotti disciplinati dalla presente legge in contenitori non rispondenti alle norme di cui all'articolo 11 o non muniti dei certificati di cui all'articolo 13 è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 500.000.

Chiunque vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo alimentare diretto i prodotti disciplinati dalla presente legge, non rispondenti alle caratteristiche di cui all'articolo 1, è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 2.000.000.

Chiunque effettua la vendita ambulante dei molluschi lamellibranchi e la vendita dei molluschi lamellibranchi freschi sgusciati non surgelati è punito con l'ammenda da lire 100 mila a lire 500.000.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 14, terzo comma, e dell'articolo 15 è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 1.000.000.

Chiunque esercita la vendita diretta al consumatore senza essere provvisto della licenza di cui all'articolo 14 è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 500.000.

ART. 21.

Le contravvenzioni punite con ammenda non superiore a lire 400.000 possono essere estinte mediante oblazione.

A tal fine i medici provinciali, entro il termine di 30 giorni dall'accertamento della contravvenzione, notificano ai contravventori invito ad effettuare il versamento della oblazione presso la tesoreria provinciale competente per territorio.

La misura, che deve essere indicata nella nota di invito all'oblazione è di un decimo dell'ammenda massima per versamento entro il 10° giorno e di un terzo dell'ammenda massima per versamento tra l'11° ed il 30° giorno.

Decorsi i termini di cui al precedente comma deve essere inoltrata senza indugio denuncia all'autorità giudiziaria.

ART. 22.

Indipendentemente dal procedimento penale il medico provinciale procede alla revoca della autorizzazione all'esercizio dello stabilimento di depurazione, prevista dall'articolo 5, nel caso in cui il prodotto proveniente dallo stabilimento non risponda alle caratteristiche previste dalla presente legge.

Indipendentemente dal procedimento penale il sindaco, su conforme parere dell'ufficiale sanitario, procede alla revoca della licenza di vendita prevista dall'articolo 14, in caso di inosservanza delle disposizioni di cui al terzo comma del medesimo articolo 14 e dell'articolo 15.

TITOLO V

NORMA FINALE

ART. 23.

Le disposizioni relative al consumo, al trasporto, al deposito, alla vendita e alla importazione dei molluschi lamellibranchi entrano in vigore un anno dopo la pubblicazione della presente legge nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.