

COMUNE DI GRUMO NEVANO

Provincia di Napoli

 **REGIONE CAMPANIA**

Settore Sviluppo e Promozione Attività Commerciali

Visto di Conformità Regionale ex Art. 13 L.R. 1/2000

D. D.

N. 16 DEL 12 GEN. 2007



STRUMENTO D'INTERVENTO PER L'APPARATO DISTRIBUTIVO

(art. 6 del D. Leg.vo 31 marzo 1998, n.114 e artt. 13 e 14 della Leg. Reg. 7 gennaio 2000 n°1)

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E SANITA' RELATIVO AL COMMERCIO

REGIONE CAMPANIA

Prot. 2006. 0536260 del 20/06/2006 ore 11,42

Mitt.: COMUNE DI GRUMO NEVANO

Fascicolo: XLIV/1/1
Programmazione rete commerciale



IL CAPO SEZIONE URBANISTICA
(perito edile *S. Salvatore Flagiello*)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Arch. *Wassquale MIBLE*)

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO 1

ORGANIZZAZIONE SANITARIA

Art. 1

Autorità sanitaria

L'autorità sanitaria del Comune è il Sindaco, il quale per l'esercizio delle funzioni in materia igienico sanitaria si avvale dei competenti Servizi dell'Azienda Unità sanitaria locale, tenendo presenti le norme fissate dalla legge 8 giugno 1990, n. 142 di riforma delle autonomie locali.

Art. 2

Organizzazione dei servizi di igiene e sanità

All'organizzazione dei servizi e all'espletamento delle funzioni igienico-sanitarie provvede l'Azienda Unità sanitaria locale per quanto di competenza.

All'organizzazione dei servizi per i controlli ambientali provvedono le Agenzie regionali e le Province autonome.

Art. 3

Servizi e vigilanza igienico-sanitaria

L'Unità sanitaria locale esplica i compiti ad essa demandati dalla legge ed, in particolare, attraverso il dipartimento di prevenzione, svolge le seguenti funzioni:

- a) igiene e sanità pubblica;
- b) prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro;
- c) igiene degli alimenti e della nutrizione;
- d) veterinaria.

Le ispezioni e la vigilanza igienico-sanitaria sono disposte dal Sindaco o dai competenti organi dell'Unità sanitaria locale secondo le rispettive competenze ed eseguite dal personale di vigilanza delle A.U.S.L. ex UU.SS.LL. dai tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro a altro personale all'uopo incaricato.

L'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente esplica i compiti ad essa demandati dalla legge in materia.

Art. 4

Competenze del Sindaco

In caso di necessità il Sindaco adotta tutti i provvedimenti (ordinanze, ingiunzioni, ecc.) oltre a far sì che le norme del presente regolamento siano rispettate.

Art. 5 Ordinanze contingibili ed urgenti

Quando l'ordinanza esprime l'urgenza di un provvedimento questo dovrà essere immediatamente eseguita nonostante ricorso ad opposizione.

Le ordinanze in caso d'urgenza debbono essere date su rapporto motivato dal Servizio Igiene Pubblica territorialmente competente e devono riferirsi ai provvedimenti contemplati da leggi o regolamenti ovvero da situazioni in carenza normativa giudicate pericolose per la salute pubblica della A.U.S.L..

Art. 6 Autorizzazione sanitaria

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento (compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande), i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 escluse le attività regolamentate da specifiche direttive comunitarie.

L'autorizzazione sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria dovrà riportare con chiarezza gli ambiti, le limitazioni e le prescrizioni per lo svolgimento dell'attività.

L'autorizzazione viene rilasciata contestualmente al provvedimento annuario laddove occorra.

La richiesta di autorizzazione, in carta legale, indirizzata al Sindaco deve contenere:

- a) il nome, la ragione sociale, la sede dell'impresa con l'indicazione della partita IVA o del Codice fiscale e fotocopia dell'atto costitutivo se il richiedente è una società;
- b) l'indicazione dell'ubicazione del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso;
- c) l'indicazione per generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare o tenere in deposito nonché il numero degli addetti;
- d) la descrizione, gli estremi di deposito un esemplare degli eventuali marchi depositati che valgono ad identificare l'impresa;
- e) l'eventuale carattere stagionale delle lavorazioni;
- f) l'indicazione del presumibile termine di approntamento del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso.

La domanda deve, inoltre, essere corredata dai seguenti documenti, in triplice copia, a firma di tecnico abilitato all'esercizio professionale:

- 1) pianta planimetrica dei locali e dello schema fognante, in scala non superiore a 1:100 con le dimensioni, le destinazioni d'uso dei singoli locali e la specifica localizzazione delle attrezzature e degli arredi in uso. In casi particolari potranno essere richieste piante più dettagliate;
- 2) Relazione tecnica contenente la:
 - ◆ descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
 - ◆ indicazione relativa all'impianto di approvvigionamento idrico, alla idoneità della rete di distribuzione, nonché dalla documentazione sulla potabilità dell'acqua, qualora non si tratti di acquedotti pubblici;

- ◆ indicazione relativa all'impianto di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi nonché delle acque reflue bianche e nere, e ove necessario, ai mezzi impiegati per la depurazione delle acque;
 - ◆ indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari, nonché dalla documentazione di tali sistemi, ove richiesta;
- 3) piano di autocontrollo, limitatamente ai laboratori di produzione, agli impianti per la ristorazione collettiva, ai magazzini all'ingrosso e a tutte le attività per le quali specifiche norme ne rendano obbligatoria la presentazione, con le indicazioni relative alle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, i rischi microbiologici e chimici, l'indicazione delle analisi e dei controlli sulle diverse linee di produzione, le analisi devono essere certificate da laboratori autorizzati;
 - 4) per gli esercizi in cui sia previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, deve essere presentata una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria con localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.

Il funzionario del settore commercio invierà copie della documentazione di cui sopra a tutti gli enti responsabili dei dovuti accertamenti e componenti della conferenza dei servizi tra i quali devono figurare l'U.O.P.C. (Unità Operative di Prevenzione Collettiva) e l'U.O.VET. (Unità Operative Veterinarie) del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. competenti per territorio.

Una copia dei documenti di cui al comma 2, vistata come conforme all'originale dal responsabile del settore commercio o da un suo delegato, verrà restituita al richiedente per essere obbligatoriamente conservata nei locali autorizzati a disposizione degli organi di vigilanza.

A conclusione delle procedure, gli stessi enti procederanno al collaudo della struttura acquisendo come condizione necessaria la fotocopia del certificato di conformità dell'impianto elettrico alla norme CEI (L. 46/90) e la denuncia di messa a terra (scheda rosa - L. 547/55) in presenza di personale dipendente od in caso di società.

Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per strutture utilizzate per il commercio su aree pubbliche in cui sia da effettuare la preparazione o la trasformazione di alimenti, il richiedente si atterrà alle stesse procedure e dovrà allegare inoltre le specifiche di cui al punto 3 dell'art. 8 dell'Ordinanza Ministero della Sanità 2/3/00 e la fotocopia del libretto di circolazione se trattasi di automezzo.

Le autorizzazioni sanitarie ex art. 44 del D.P.R. 327/80 per il trasporto di alcuni tipi di alimenti sono rilasciate dal Sindaco su preventiva domanda dell'operatore e dopo le verifiche effettuate dalle UU.OO. responsabili degli accertamenti sanitari.

Gli operatori per ottenere il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma precedente, dovranno presentare la seguente documentazione:

1. domanda in carta legale a firma semplice riportante:
 - a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa con l'indicazione della partita IVA o del codice fiscale;
 - b) gli estremi d'identificazione del veicolo;

- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
 - d) l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.
2. se presumibilmente il contenitore viene a contatto con l'alimento (trasporto di carni in quarti e mezzane non confezionate, pesce non confezionato, alimenti sfusi, alimenti liquidi, etc.), occorre una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.
 3. fotocopia del libretto di circolazione da cui si evinca il possesso ed il tipo di classificazione ATP se necessario.

L'accertamento dei requisiti per il rilascio delle autorizzazioni ex art. 44 D.P.R. 327/80 è espletato congiuntamente dalla U.O.P.C. e dalla U.O.V. competenti per territorio nel caso di trasporto di alimenti di sostanze alimentari sfuse (co. 1, punto a), solamente dalla U.O.P.C. nel caso di trasporto di alimenti surgelati (co. 1, punto b), solamente dalla U.O.V. nel caso di trasporto di carni o prodotti della pesca (co. 1, punto c).

Per la voltura dell'autorizzazione stessa, con l'annotazione a margine del nuovo titolare, il richiedente dovrà presentare:

- ◆ domanda in bollo indirizzata al Sindaco della richiesta di voltura contenente i dati personali e la P.I. od il C.F.; in tale domanda il richiedente dovrà autocertificare che non sono state apportate modifiche allo stato dei luoghi;
- ◆ documento legale giustificativo della richiesta;
- ◆ autorizzazione sanitaria in originale.

I titolari o conduttori degli esercizi autorizzati sanitariamente sono tenuti ad esporre in modo ben visibile al pubblico l'autorizzazione sanitaria.

Art. 7 Parere sanitario

L'interessato, indipendentemente dalla procedura autorizzativa di cui ai precedenti articoli, al fine di ottenere un parere per iscritto su progetti di apertura, trasformazione, ampliamento e modificazione di esercizi pubblici, negozi e impianti di produzione, deve rivolgersi alla Azienda Sanitaria territorialmente competente presentando la documentazione suddetta in unica copia.

Gli interessati possono richiedere, ai Servizi e UU.OO. competenti, il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere tecnico preventivo sull'ubicazione, sull'allestimento dei locali, degli impianti e delle attrezzature, ecc., sulla completezza della documentazione e sulla rispondenza alla normativa in vigore.

Altri uffici del Comune, laddove non occorra l'autorizzazione sanitaria, possono, per controllare le autocertificazioni e gli autocontrolli, richiedere un "parere sanitario".

Art. 8 Libretto sanitario

Il libretto deve essere rilasciato all'interessato richiedente dalla A.S.L. nel cui territorio di competenza è residente, alle condizioni di cui agli artt. 14 della legge 283/62 e da 37 a 41 del D.P.R. 327/80; in particolare:

- l'interessato redige, sotto la propria responsabilità, la scheda anamnestica personale dell'apposito schedario dell'A.S.L.;
- il richiedente-interessato si sottopone alla visita medica del Responsabile del Servizio o della U.O. di Igiene Pubblica e del territorio o suo delegato e agli accertamenti ritenuti eventualmente necessari o opportuni dal Sanitario sopra specificato per il rilascio del libretto sanitario e/o del rinnovo;
- il richiedente all'atto della prima richiesta è sottoposto ad apposito colloquio con il medico del Servizio o U.O., dimostrando il possesso dei principi elementari che guidano i corretti comportamenti diretti ad evitare e rimuovere ogni causa di insalubrità degli alimenti e bevande, con particolare attenzione al ciclo di lavorazione e alla mansione del richiedente.

Particolari e più mirati accertamenti dovranno essere effettuati su quei lavoratori che hanno soggiornato all'estero in zone ad alta endemia di determinate malattie infettive trasmissibili.

Il libretto ha la validità di un anno e per il rinnovo, da effettuarsi entro la scadenza annuale, valgono le norme sopra specificate.

La richiesta di rinnovo deve essere presentata almeno 30 giorni prima della data di scadenza ed il rinnovo dovrà essere concesso entro cinquanta giorni dalla richiesta, salvo revoca per comprovati motivi.

Art. 9 Autocontrollo.

Il titolare delle attività, è tenuto ad intraprendere tutte le azioni destinate ad assicurare e dimostrare che le operazioni che si svolgono nell'esercizio rispettano le norme di igiene e le buone tecniche di lavorazione. In particolare deve garantire la corretta applicazione di tutte le disposizioni atte a minimizzare il rischio microbiologico o chimico per il consumatore applicando il metodo HACCP (Piano di Autocontrollo), le cui modalità sono fissate dalle specifiche normative (D.L.n°155 del 26/5/97).

Entro nove mesi dalla data dell'inizio attività, i piani di Autocontrollo devono essere depositati presso le UU.OO., competenti per territorio, le quali, nel caso in cui le procedure non soddisfino le previsioni di sicurezza degli alimenti minime previste e/o esistano fondati motivi di pericolo per la salubrità dei prodotti in vendita, potranno ordinare modifiche sia allo stesso Piano che alle strutture ed alle attrezzature.

Il Piano di Autocontrollo deve comunque prevedere:

- a) identificazione delle fasi che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza degli alimenti e individuazione, applicazione, mantenimento e aggiornamento delle opportune procedure di sicurezza.

- b) controllo dei metodi di pulizia e disinfezione e del rispetto delle norme igienico-sanitarie specifiche anche mediante prelievi ed analisi di campioni, effettuate da laboratori autorizzati ed accreditati dagli organi competenti, conservazione dei risultati dei controlli e degli esami per la loro presentazione alle Autorità competenti
- c) informazione all'Autorità sanitaria sull'eventuale rischio sanitario emerso dai risultati dell'autocontrollo.

Art. 10

Vigilanza, prevenzione e controllo

Le Unità Operative di Prevenzione Collettiva e le Unità Operative Veterinarie del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. NA 3, di cui all'art. 8 del DPR 519/93, e chiunque altro ne abbia la facoltà, esercitano la vigilanza ed il controllo su qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione umana con le modalità per quanto possibile del controllo di filiera; il controllo di filiera prevede la vigilanza dalla produzione primaria al consumo finale delle derrate alimentari che viene effettuata dalle citate UU.OO. secondo le rispettive competenze (alimenti di origine non animale - alimenti di origine animale) e comunque nel più alto spirito di collaborazione reciproca che garantisca, dall'apporto comune, una più sicura salvaguardia della salute pubblica; oltre agli alimenti in sé la vigilanza si esplicherà sui materiali destinati al contatto con gli alimenti, sugli imballaggi, sui contenitori, sui mezzi di trasporto, sulle attrezzature e sull'igiene del personale.

Il controllo ufficiale sugli alimenti ha il fine di assicurare la conformità dei prodotti alimentari alle disposizioni vigenti diretti a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e quelli inerenti la corretta informazione.

Tale attività è svolta anche dal personale del Comando carabinieri per la sanità, funzionalmente dipendente dal Ministero della sanità.

Gli atti amministrativi compilati da detto personale vengono inoltrati all'autorità sanitaria competente per territorio in conformità alle procedure previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, e dal relativo regolamento d'esecuzione.

TITOLO II

ESERCIZI COMMERCIALI

CAPO I

ESERCIZI COMMERCIALI NON ALIMENTARI

Art. 11

Requisiti dei locali

Per i locali commerciali l'altezza media deve essere non inferiore a m. 3.

~~Per i locali a copertura inclinata o variabile, l'altezza minima deve essere almeno m. 2,20.~~

Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni dell'Azienda U.S.L., la superficie di vendita utile minima dei locali commerciali deve essere ~~9~~ 16 mq con larghezza minima di m.2



Per superficie utile del locale si intende la superficie al netto delle murature.

I locali devono essere illuminati con luce naturale diretta, omogeneamente diffusa. La superficie illuminante deve corrispondere ad almeno $1/8$ della superficie utile del locale se la superficie del locale è inferiore a 100 m^2 e $1/10$ della superficie utile del locale, con un minimo di $12,5 \text{ m}^2$, se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 m^2 .

Ogni locale deve essere dotato di impianto di illuminazione artificiale. L'intensità, la qualità e la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale devono essere idonee allo svolgimento dello specifico compito visivo.

Tutti i locali devono essere dotati di superfici apribili attestate su spazi esterni, pari a :

- $1/8$ della superficie utile del locale se la superficie del locale è inferiore a 100 m^2 ;
- $1/12$ della superficie utile del locale, con un minimo di $12,5 \text{ m}^2$, se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 m^2 ;
- $1/16$ della superficie utile del locale, con un minimo di $83,5 \text{ m}^2$, se la superficie del locale è superiore a 1000 m^2 .

Nel computo complessivo possono essere compresi i portoni e le porte di ingresso per un massimo del 50% della superficie aerante prevista.

L'impianto di aerazione artificiale non è da intendersi sostitutivo dell'aerazione naturale.

Qualora il processo produttivo, per comprovate esigenze tecniche, debba necessariamente svolgersi in locali aerati artificialmente, potrà essere fatto ricorso ad aerazione artificiale con impianti i cui progetti dovranno essere preventivamente sottoposti alla valutazione dell'A.S.L.

Nei locali aperti al pubblico destinati ad esposizione e vendita, limitatamente alle aree in cui vi sia la presenza del pubblico, possono essere ammesse, su parere dell'A.S.L., zone prive di illuminazione e aerazione naturali, purché vengano installati idonei sistemi di aerazione e illuminazione artificiale.

Art. 12

Adempimenti amministrativi

Per i negozi non alimentari non sono previste né autorizzazioni né controlli preventivi; pertanto, il rispetto dei requisiti di cui all'art. 11 viene autocertificato. La vigilanza eventuale, successiva, compete agli organi di Polizia Municipale.

CAPO 2

ESERCIZI COMMERCIALI ALIMENTARI E MISTI

Art. 13

Requisiti igienici dei locali e delle attrezzature

Per l'attivazione dell'esercizio è necessario, oltre a quanto previsto per gli esercizi non alimentari all'art 11, il rispetto dei seguenti requisiti:

- a) accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico,
- b) tutti i locali destinati ad attività lavorativa ad eccezione di quelli accessori, devono di norma avere una altezza minima di mt. 3.00
- c) i locali accessori (i servizi igienici, spogliatoi, ecc.) devono di norma avere una altezza minima di mt. 2.40;
- d) tutti i locali devono essere dotati di idonei sistemi di ventilazione naturale o meccanica, secondo le norme vigenti, ben asciutti, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quanto altro occorre ai fini della conduzione dell'esercizio, per consentire agevolmente il lavoro del personale e del pubblico. Pareti e pavimenti, costruiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile con spigoli arrotondati. Le caratteristiche tecnico-costruttive dei locali devono essere tali da garantire in ogni caso una facile ed adeguata pulizia;
- e) aperture con l'esterno dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di insetti, roditori e animali randagi;
- f) locale di deposito degli alimenti, preferibilmente separato, in ogni caso ben aerato ed asciutto, corrispondente per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisto, nel caso di alimenti deteriorabili, di un adeguato numero di impianti frigoriferi di conservazione;
- g) il locale destinato alla vendita, deve essere attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti alimentari, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm.. I banchi di vendita devono avere un ripiano di materiale inalterabile, impermeabile lavabile e disinfettabile, e vetrine che garantiscano la perfetta igiene anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo dalla parte dell'addetto. Le celle, gli armadi e i banchi frigoriferi devono essere dotati di termometro a lettura esterna;
- h) essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico; se sono dotati di approvvigionamento idrico autonomo, deve essere effettuata analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, che confermi i requisiti di potabilità; nel caso di installazione di impianti di accumulo o sollevamento, è necessario effettuare al punto o ai punti di erogazione analisi analoghe;
- i) servizi igienici, ubicati all'interno dell'esercizio, e distinti per sesso quando il numero degli addetti è superiore a 10 unità, costituiti da:
 - un locale di superficie minima pari a mq 1.2 destinato a ad accogliere un gabinetto fornito di vaso a caduta d'acqua;
 - un antibagno di pari superficie con lavabi ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non azionabile a mano o a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere ad erogazione automatica e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso, con eventuale contenitore di raccolta con coperchio a comando a pedale;
- l) i locali adibiti a servizi igienici sono provvisti di pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile (le pareti fino all'altezza di 180 cm), facilmente lavabili e disinfettabili, nonché di sistemi di corretta areazione naturale o meccanica secondo le norme vigenti;
- m) idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di vendita;
- n) vano spogliatoio con superficie non inf. a mq 2 in caso di un solo addetto e dotato di armadietti a due scomparti per abiti civili e da lavoro; gli spogliatoi devono essere distinti per sesso quando il numero degli addetti è superiore alle 5 unità. Qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata potrà essere consentito l'utilizzo dello stesso anche per uso spogliatoio,
- o) apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie (qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata potrà essere consentito l'utilizzo dello stesso per il suddetto armadietto),

- p) essere dotati per la raccolta di rifiuti solidi di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere e tenuti di norma in locale o settore idoneo comunque appartato per essere rimossi ed allontanati al più presto. Qualora residuino scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, è obbligatorio provvedere giornalmente al loro allontanamento,
- q) per quanto riguarda i rifiuti liquidi e semi - liquidi valgono le norme legislative in vigore,
- r) è vietato tenere o introdurre animali di qualsiasi specie o tenere qualsiasi altra cosa non connessa con l'attività autorizzata,
- s) gli alimenti deperibili, senza originaria confezione, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti,
- t) è vietato il contatto con alimenti non confezionati se non con appositi strumenti,
- u) per quanto riguarda centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio, devono essere rispettati i requisiti previsti per le singole attività; tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione; per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo. Il materiale destinato ad incartare o comunque a venire a contatto deve essere custodito in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne; le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse, debbono essere munite delle indicazioni previste dal Decreto Legislativo 109/92. Per la distribuzione di questi prodotti deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti. In ogni esercizio deve essere apposto un cartello recante la dizione "vietato toccare la merce" e si dovrà aver cura che gli utenti non vengano a diretto contatto con la medesima. Nelle rivendite di prodotti ortofrutticoli è consentito il metodo del self-service; l'esposizione esterna dei prodotti ortofrutticoli è ammessa a condizione che gli stessi siano posti in cassette rialzate da terra almeno 60 cm. Tali prodotti dovranno essere adeguatamente protetti dall'irraggiamento solare, dalle polveri e dalle fonti di contaminazione. In tutti i casi non possono essere esposte all'esterno insalate e altri ortaggi. né prodotti nei quali la parte edibile non sia naturalmente protetta,
- v) nel caso di esercizi di media e grande distribuzione questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso così determinati:
- Servizi igienici per il personale nelle quantità su definite;
 - Servizi igienici ad uso della clientela in numero di 1 per ogni 1000 mq. di superficie di vendita o frazione superiore a 500 mq
- w) per la grande distribuzione A/M occorrono altresì servizi igienici per i portatori di handicap
- x) è vietato l'ingresso e la permanenza negli esercizi di vendita di qualsiasi animale.

Art. 14

Requisiti organizzativi: personale e lavorazioni

Il personale addetto alla vendita delle sostanze alimentari e bevande ivi compreso il conduttore dell'esercizio, i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio, anche temporaneamente od occasionalmente, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della Legge 283/62 (art. 37 D.P.R. 327/80) e successive modifiche.

Il personale, a qualsiasi titolo addetto vendita di alimenti e bevande ha l'obbligo della massima pulizia della persona ed in particolare delle mani, delle unghie e degli avambracci; di avere le unghie corte e pulite; di mantenere pulite e adeguatamente protette ferite e medicazioni; la divisa di lavoro del personale può essere di foggia e colori diversi, purché sempre rispondenti alla massima pulizia; di avere idonei copricapo adatti a contenere realmente la capigliatura.

Non è ammessa la presenza sul posto di lavoro di persone affette da infezioni o malattie che non siano compatibili con l'attività lavorativa.

Art. 15 **Adempimenti amministrativi**

15.1. Libretto di idoneità sanitaria - conservazione - aggiornamento.

Per la vendita di prodotti alimentari occorre il Libretto sanitario di cui all'art. 8 del presente regolamento, esso dev'essere custodito presso il posto di lavoro.

Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita sul mezzo di trasporto.

Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è conservato il libretto originale.

Il libretto o la fotocopia deve essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

15.2. Parere sanitario e autorizzazioni sanitarie per casi particolari di vendita di prodotti alimentari. Autocontrollo.

Non necessitano di autorizzazione sanitaria le strutture dove avvenga la semplice vendita di alimenti e bevande; tale esclusione è estesa alla preparazione e vendita al consumatore finale di panini farciti riscaldati o meno o al semplice riscaldamento di prodotti alimentari freschi, conservati o congelati; non è inoltre da ritenersi necessario il rilascio di autorizzazione sanitaria per la congelazione di prodotti alimentari effettuata negli esercizi di somministrazione o vendita.

Gli esercizi commerciali alimentari e misti, dove non è prevista la manipolazione, preparazione e trasformazione di prodotti alimentari e bevande, non sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ma devono ottenere un PARERE dell'Autorità Sanitaria, di cui all'art.7 presentando, altresì, un piano di attuazione (MANUALE) delle norme previste dal D.Lgs 155/97 (Autocontrollo).

L'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 29 del D.P.R. 327/80 è obbligatoria in tutti i casi e sotto qualsiasi forma si effettui la vendita delle carni fresche e congelate.

L'autorizzazione sanitaria di cui all' art. 44 del D.P.R. 327/80 è obbligatoria nei casi di trasporto di alimenti.

Il titolare delle attività, è tenuto ad intraprendere tutte le azioni destinate ad assicurare e dimostrare che le operazioni che si svolgono nell'esercizio rispettano le norme di igiene e le buone tecniche di lavorazione. In particolare deve garantire la corretta applicazione di tutte le disposizioni atte a minimizzare il rischio microbiologico o chimico per il consumatore applicando il metodo HACCP (Piano di Autocontrollo), le cui modalità sono fissate dalle specifiche normative (D.L.n°155 del 26/5/97), di cui all'art. 9.

15.3. Norme particolari per la vendita degli ortofrutticoli

La vendita sia in forma fissa che ambulante degli ortofrutticoli freschi non confezionati o preincartati deve avvenire in locali, zone o scomparti nettamente divisi da quelli destinati agli altri

alimenti; è vietato agli addetti manipolare contemporaneamente gli ortofrutticoli di cui sopra ed altri alimenti senza aver prima proceduto al lavaggio delle mani; è vietato utilizzare la stessa utensileria per gli ortofrutticoli e per altri alimenti. Gli ortofrutticoli freschi affettati sono considerati alimenti sfusi.

15.4. Norme particolari per la vendita delle carni

La vendita delle carni di animali sia in forma fissa che ambulante deve avvenire in locali o banchi o reparti autorizzati ai sensi dell'art. 29 R.D. 3298/28. La violazione a questa norma è punita con la sanzione amministrativa prevista dall'art. 17 della L. 283/62.

I seguenti raggruppamenti di carni, quando non confezionate o preincartate, devono essere adeguatamente separati da setti divisorii o contenitori per impedire contatti fra loro o con altri prodotti alimentari:

1. carni fresche bovine, suine, bufaline, ovicaprine e loro frattaglie
2. carni fresche equine e loro frattaglie
3. carni fresche sotto pelle di volatili da cortile e loro frattaglie
4. carni fresche di coniglio e di selvaggina senza pelle e loro frattaglie
5. carni fresche di selvaggina sotto pelle e loro frattaglie
6. carni fresche macinate
7. prodotti a base di carne e prodotti carnei crudi
8. prodotti a base di carne e prodotti carnei cotti
9. salumi interi ed a taglio

E' vietato agli addetti manipolare contemporaneamente carni ed altri alimenti senza aver prima proceduto al lavaggio delle mani; per i raggruppamenti di carni di cui ai punti 3,5,8 e 9 è obbligatorio usare utensileria, affettatrici e ceppi distinti.

Le carni fresche devono essere conservate ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Gli sparti di macelleria devono esser tenuti in recipienti; essi sono considerati rifiuti a basso rischio e come tali smaltiti da ditta autorizzata.

Per quanto riguarda le carni congelate e scongelate si rimanda alla normativa nazionale.

15.5. Norme particolari per la vendita dei prodotti ittici

La vendita dei prodotti ittici freschi deve avvenire in locali o banchi o reparti separati dagli altri alimenti; in tali reparti è obbligatorio utilizzare utensileria, attrezzi, ceppi e contenitori destinati esclusivamente ai prodotti ittici.

I prodotti ittici vivi possono essere tenuti in vasche o contenitori con acqua; per l'aspersione o per il loro mantenimento in vita è vietato l'utilizzo di acqua prelevata nei porticcioli o nelle vicinanze di scarichi fognari.

E' vietata l'aspersione o l'immersione in acqua dei molluschi bivalvi filtratori.

I prodotti ittici freschi devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +6°C; per il mantenimento della temperatura è consentito l'uso del ghiaccio; in tal caso il banco espositore dovrà essere provvisto di vasca di raccolta dell'acqua di fusione o il locale essere dotato di

pavimento provvisto di pozzetto sifonato. Il ghiaccio utilizzato deve rispondere ai requisiti dell'art. 45 del R.D. 3/2/1901, n° 45.

La vendita dei prodotti ittici scongelati deve avvenire in banchi diversi da quelli destinati ai prodotti freschi e devono recare cartelli con l'indicazione "prodotti scongelati".

Per i prodotti ittici congelati ricoperti di glassatura è obbligatorio riportare insieme alle altre indicazioni previste dal D.L.vo 109/92, anche la percentuale di glassatura ed il prezzo al kg al netto della glassatura stessa; chiunque ometta tale indicazione o la indichi in modo mendace è deferito all'A.G. per violazione all'art. 515 del C.P..

La vendita dei baccalari deve avvenire in reparti separati dagli altri prodotti ittici e dagli altri alimenti; essi possono essere venduti sia nella forma secca disidratata propria, sia idratata nel qual caso devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°c e +6°c; E' consentita l'effettuazione dell'ammollo dei baccalari nei laboratori annessi agli esercizi di vendita a condizione che:

- venga effettuata per l'effettiva quantitativo di vendita giornaliera
- i baccalari vengano posti in lavabi in acciaio inox in cui scorra acqua corrente

E' vietata la conservazione dei baccalari in acqua con l'esclusione delle norme dettate dal precedente comma.

15.6. Norme particolari per la vendita delle rane e delle lumache

Sono estese, per quanto applicabili, anche alle rane ed alle lumache vive le norme stabilite per i prodotti ittici

15.7. Norme particolari per la vendita di funghi

La vendita e l'utilizzo anche personale da chiunque effettuata di funghi freschi o secchi raccolti, è subordinata alla visita preventiva da parte di un esperto micologo del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. NA 3; tale esperto visionerà la merce ed in caso positivo rilascerà apposito attestato datato e firmato dell'avvenuta visita; tale attestato deve essere esposto durante le fasi di vendita e comunque conservato per un mese; sono esentati da tale prassi la vendita di funghi coltivati; in tal caso il venditore dovrà con apposito documento dimostrarne la provenienza.

Art. 16

Vigilanza, prevenzione e controllo

16.1. Vigilanza

Gli organi preposti esercitano la vigilanza ed il controllo su qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione umana con le modalità, per quanto possibile, del controllo di filiera; il controllo di filiera prevede la vigilanza dalla produzione primaria al consumo finale delle derrate alimentari che viene effettuata dalle citate UU.OO. secondo le rispettive competenze (alimenti di origine non animale - alimenti di origine animale).

16.2. Sanzioni. Provvedimenti dell'autorità sanitaria in caso di carenze igieniche dei locali, delle attrezzature e della conduzione.

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e/o nella conduzione del commercio delle sostanze alimentari, per quanto concerne il rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, nazionali e della regione Campania, o inconvenienti nella corretta

conduzione delle suddette attività aventi riflessi ritenuti negativi o pregiudizievoli per la salubrità degli alimenti e delle bevande, l'Autorità sanitaria sentite le UU.OO. di Igiene pubblica e di Veterinaria dell'ASL, per le rispettive competenze, può ordinare:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dell'esercizio;
- l'interdizione alla prosecuzione dell'esercizio.

I provvedimenti di cui sopra sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa.

Le UU.OO. Igiene Pubblica e/o Veterinaria nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione della ASL quando abbiano fondato motivo di ritenere che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eventualmente eseguono campionamento da sottoporre ad analisi.

Quando ritengano od accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità Sanitaria competente l'immediata distruzione della merce sequestrata, dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi, anche al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce.

Quando accertino che un prodotto ancora non immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettano il giudizio tecnico di idoneità al consumo, possono proporre alla Autorità Sanitaria che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

Le merci detenute nei negozi o conservate o depositate in locali in comunicazione con i negozi di vendita o esposte in aree aperte al pubblico sono sempre e, comunque, considerate in vendita, salvo che indicazioni chiare ed inequivocabili non ne dimostrino la diversa destinazione.

Oltre che per le merci, il sequestro può essere disposto anche per arredi, attrezzi e macchinari, utilizzati e per i locali, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di Legge o igienicamente non idonei o la loro libera disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica.

Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art. 20 del D.P.R. 327/80 e con le modalità di cui al capo 2 del D.P.R. del 22.07.1982, n. 571 e successive modifiche e integrazioni.

TITOLO III

COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

Art. 17

I siti del commercio su aree pubbliche

Ai soli fini del regolamento igienico sanitario ed in conformità con quanto stabilito dal Ministero della Sanità, si fissano i requisiti:

- a) delle aree pubbliche, nelle quali si effettuano, in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente, i mercati per il commercio dei prodotti alimentari;

- b) dei posteggi, sia singoli sia riuniti in un mercato sia presenti nelle fiere;
- c) delle costruzioni stabili, dei negozi mobili e dei banchi temporanei che insistono sui posteggi di cui alla lettera b).

Ai fini del presente regolamento, inoltre, si intende per:

- a) *commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari*: l'attività di vendita di prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte; tale commercio può comprendere anche attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle condizioni indicate agli articoli 6 e 7;
- b) *mercato in sede propria*: il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti;
- c) *mercato su strada*: il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti non predisposti per accoglierlo, sui quali si alterna con altre attività cittadine;
- d) *costruzione stabile*: un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale;
- e) *negozio mobile*: il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio;
- f) *banco temporaneo*: attrezzature di esposizione facilmente smontabili ed allontanabili dal posteggio al termine dell'attività commerciale;
- g) *operatori*: i soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività di cui alla lettera a) sui posteggi delle aree;
- h) *somministrazione di alimenti e bevande*: la vendita di prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature che consentono la consumazione sul posto dei prodotti;
- i) *alimento deperibile*: qualunque alimento che abbia necessita' di condizionamento termico per la sua conservazione;
- j) *acqua potabile*: acqua avente i requisiti indicati dal decreto del Presidente della Repubblica maggio 1988, n. 236.

Art.18 Requisiti strutturali

Per il commercio dei prodotti non alimentari su aree pubbliche non è previsto alcun requisito strutturale né organizzativo che abbia attinenza alla materia igienico sanitaria.

Laddove si effettui il commercio dei prodotti alimentari, le aree devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche:

A) Le aree pubbliche, destinate ai mercati dove si svolge quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari devono essere dal 28.3.2003:

- a) appositamente delimitate o recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico ed ambientale, ed avere sia una propria rete fognaria con esito finale idoneo secondo la normativa vigente sia una pavimentazione con strato di finitura compatto ed igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato. Tale pavimentazione deve avere idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio per consentire un'adeguata pulizia, ed essere dotata di apposite caditoie atte a

trattenere il materiale grossolano. Le fognature devono assicurare anche lo smaltimento idoneo dei servizi igienici sia generali del mercato sia dei posteggi che ne abbiano la necessità secondo questa ordinanza;

- b) dotate di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue attraverso un chiusino sifonato anche nella fognatura prescritta alla lettera a) e all'energia elettrica. Tali reti devono prevedere apparecchiature di allaccio indipendenti nella superficie di ciascun posteggio;
- c) dotate di contenitori di rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio, in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili in particolare dai posteggi;
- d) corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori. Tali servizi sono da distinguere per sesso e un numero adeguato di essi, sempre divisi per sesso, deve essere riservato agli operatori alimentari. I servizi igienici, che possono essere del tipo prefabbricato autopulente, devono avere la porta con chiusura automatica e fissabile con serratura di sicurezza ed il lavabo e lo sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale; nel loro interno vi devono essere il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

Se nei mercati, i posteggi destinati alla vendita ed alla somministrazione dei prodotti alimentari sono riuniti in uno o più spazi destinati esclusivamente ad essi, le prescrizioni suddette sono vincolanti soltanto per tali spazi.

Il Comune di Grumo Nevano assicurerà, per ciò che attiene gli spazi comuni del mercato e dei relativi servizi, la funzionalità delle aree come prescritta dall'ordinanza 2.3.2000 del Ministero della Sanità ed in particolare, per quanto di competenza, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la potabilità dell'acqua fornita, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti.

Per i mercati nei centri storici o in zone urbane, dove non sia possibile l'adeguamento integrale, saranno comunque rispettare dal marzo 2003 le prescrizioni per la vendita delle carni, della gastronomia e dei prodotti per la pesca dell'Ord. 2/3/2000 del Ministero della Sanità.

Ciascun operatore è responsabile, per ciò che attiene il posteggio nel quale è autorizzato ad esercitare l'attività, del rispetto delle prescrizioni indicate nel presente regolamento, dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie, e deve assicurare, per quanto di competenza, la conformità degli impianti, la potabilità dell'acqua dal punto di allaccio, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Gli operatori hanno tali responsabilità e doveri anche se il loro posteggio è isolato o riunito con altri che insieme non raggiungano la qualifica di mercato.

B) La costruzione stabile (chioschi) realizzata per comprendervi le attrezzature per il commercio di alimenti sulle aree pubbliche, deve avere dal 28.8.2001 i seguenti requisiti:

- a) essere posta permanentemente sull'area nell'intero periodo di tempo nel quale accoglie l'attività commerciale alla quale è destinata: essere coperta, se non è altrettanto protetta in un mercato in sede propria, e delimitata da pareti; realizzare un'adeguata protezione degli alimenti dalle contaminazioni esterne; essere sufficientemente ampia e ben ventilata; avere infissi bloccabili con serratura di sicurezza che vi impediscano l'accesso durante l'inattività; avere un'altezza interna utile di almeno 2,70 metri;
- b) essere costruita con criteri tali da consentire l'esposizione, la vendita e la conservazione dei prodotti alimentari in modo igienicamente corretto; in particolare deve permettere un'adeguata pulizia ed evitare l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti;

- c) avere una superficie di vendita minima di m^2 4 e massima di m^2 9 con un pavimento realizzato con in materiale antiscivolo, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile con uno o più chiusini sifonati verso cui avviare i liquidi del lavaggio tramite pendenze idonee; avere pareti raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per un'altezza di almeno 2 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; le eventuali pedane poste sopra il pavimento devono avere le stesse caratteristiche suddette e consentire il deflusso dei liquidi di lavaggio verso i chiusini sifonati;
- d) essere allacciabile, nel suo ambito, a reti di fognatura, attraverso un chiusino sifonato, e di distribuzione d'acqua potabile;
- e) avere nel suo interno un contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti;

Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili la costruzione deve avere inoltre i seguenti requisiti:

- a) essere allacciata ad una fonte di distribuzione di energia elettrica;
- b) essere dotata di impianto frigorifero per la conservazione e la esposizione dei prodotti, di capacità adeguata alle esigenze commerciali di ogni singola attività, che consenta la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle condizioni di temperatura di conservazione prescritte, per i prodotti deperibili, dalle norme vigenti;
- c) essere dotata di lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili.

I banchi utilizzati nella costruzione stabile per l'esposizione e la vendita dei prodotti alimentari devono essere, sia per caratteristiche costruttive che per caratteristiche tecnologiche, idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario. I prodotti devono essere comunque protetti da appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri. Dette protezioni non sono richieste per l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi.

C) Il negozio mobile, con il quale viene esercitato il commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari, sia nei posteggi isolati sia dove questi sono riuniti in un mercato, deve avere, oltre ai requisiti previsti dal capitolo III dell'allegato al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, i seguenti requisiti dal 28.8.2001:

- a) struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di conservazione e protezione di prodotti alimentari, e realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili, con un vano interno di altezza non inferiore a 2 metri ed il piano di vendita ad almeno 1.30 metri dalla quota esterna, per i soli negozi mobili immatricolati dopo il 28.3.2000.
- b) parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente esposte;
- c) impianto idraulico di attingimento che, in alternativa, sia collegabile con la rete di acqua potabile predisposta in un'area di mercato, oppure sia alimentata da apposito serbatoio per acqua potabile installato nel negozio mobile e di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati;



- d) impianto idraulico di scarico che, in alternativa, sia collegabile con la fognatura predisposta in un'area di mercato oppure, quando non sia attrezzata l'area, riversi le acque reflue in un apposito serbatoio a circuito chiuso, di capacità corrispondente a quella del serbatoio per acqua potabile di cui alla lettera c); nel secondo caso tale impianto di scarico deve essere corredato di un dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue;
- e) impianto elettrico che deve essere allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area di mercato oppure, in alternativa, qualora tale collegamento non sia stato ancora realizzato, l'impianto elettrico deve essere alimentato da un sistema autonomo di erogazione. Il generatore autonomo di corrente è comunque obbligatorio e deve essere azionato, al fine di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i negozi mobili utilizzati per la vendita dei prodotti deperibili, prima e al termine dell'attività di vendita durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito o al ricovero. Tale sistema deve essere opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno ad esso utilizzato durante la sosta per la vendita, esclusivamente sulle aree pubbliche non attrezzate. Tutto il sistema deve garantire lo svolgimento corretto, da un punto di vista igienico-sanitario, della vendita dei prodotti alimentari o della somministrazione di alimenti e bevande, e, in particolare, deve garantire l'idoneo funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;
- f) banchi fissi o a spostamento anche automatico, orizzontale o inclinato, idonei in ogni caso alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati;
- g) frigoriferi di conservazione e esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste per i prodotti deperibili;
- h) lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere;
- i) contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato, all'interno del negozio mobile, in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

I negozi mobili per la vendita di prodotti ortofrutticoli freschi e prodotti alimentari non deperibili, non sono tenuti al rispetto dei predetti requisiti.

Nell'interno dei negozi mobili, da sottoporre periodicamente ad idonei trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione, i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

D) Il banco temporaneo, fermo restando l'osservanza delle norme generali d'igiene, deve avere i seguenti requisiti:

- a)- Essere installato in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale, utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita.
- b)- Avere piani rialzati da terra ad un'altezza non inferiore ad 1.00 mt.
- c)- Avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile, nonché muniti di adeguati sistemi idonei a proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.

Le disposizioni di cui alle precedenti lettere b)- e c)- non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non. Tali prodotti devono essere

comunque contenuti in idonei contenitori, collocati ad un livello minimo di cm 50 dal suolo.

Art. 19

Requisiti organizzativi: personale e lavorazioni

Il personale, a qualsiasi titolo addetto alla vendita di alimenti e bevande deve attenersi ai requisiti di cui all'art. 14 del presente regolamento.

Art. 20

Adempimenti amministrativi

20.1. Libretto di idoneità sanitaria

Si applicano le norme stabilite per la vendita di prodotti alimentari in sede fissa

20.2. Autorizzazione Sanitaria

Per il commercio su aree pubbliche di prodotti alimentari occorre munirsi di autorizzazione sanitaria, e ad integrazione di quanto stabilito all'art.6 occorre che:


1. l'attività di preparazione e trasformazione di alimenti e bevande è subordinata al rilascio, da parte dell'organo competente dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, in relazione dell'attività esercitata. Tale provvedimento deve espressamente indicare la specializzazione merceologica dell'attività medesima.
2. ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'articolo 28 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, e per il rilascio dell'autorizzazione amministrativa prevista dal medesimo articolo, nonché di quella sanitaria prevista dall'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, l'autorità sanitaria territorialmente competente accerta la sussistenza dei requisiti sanitari prescritti dalla presente ordinanza. Al momento della presentazione della domanda, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria o di nulla-osta sanitario, il venditore deve indicare le modalità di conservazione e di condizionamento termico, qualora previsto, degli alimenti durante i periodi di non attività commerciale e deve altresì indicare il luogo dove è ricoverato il negozio mobile o il banco temporaneo.
3. Per i negozi mobili, l'autorizzazione deve contenere:
 - a) indirizzo del luogo di ricovero del mezzo;
 - b) indirizzo dei locali di deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale.
4. I locali di cui al punto 3, lettera b), devono avere le caratteristiche previste dagli articoli 28 e 29 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, e garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.
5. I negozi mobili sprovvisti dei requisiti di cui punto C) dell'art.18 lettere c), d) ed e) e dell'impianto di erogazione autonomo di energia elettrica, possono effettuare l'attività commerciale esclusivamente nelle aree di cui all'articolo 17 del presente regolamento munite rispettivamente di:
 - a) allacciamento idropotabile accessibile da parte di ciascun veicolo;
 - b) scarico fognario sifonato accessibile da parte di ciascun veicolo;
 - c) allacciamento elettrico accessibile da parte di ciascun veicolo.
6. Anche se il generatore autonomo di energia dispone di potenza adeguata da soddisfare al mantenimento costante della temperatura durante la sosta per la vendita, il suo impiego non è da intendersi alternativo, ma subordinato all'assenza di disponibilità di allacciamento elettrico dell'area pubblica.



7. Per il personale addetto alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande si applicano le disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, articoli 37 e 42.

L'autorizzazione al commercio di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi, è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti seguenti:

a) *carne fresche, preparazioni di carni e carni macinate, prodotti a base di carne:*

- 
- 1)- Devono essere disponibili strutture frigorifere, di capacità adeguata, idonee a mantenere ininterrotta la catena del freddo, sia durante l'esposizione delle carni, sia durante la conservazione che la preparazione di carni e di prodotti di salumeria nei limiti richiesti dalla specifica normativa.
 - 2)- I banchi di esposizione devono essere provvisti di comparti separati per le carni fresche, per le carni avicunicole, per le preparazioni di carni e per i prodotti di salumeria.
 - 3)- Le carni fresche, allo stato di congelazione e scongelazione possono essere vendute solo all'interno di costruzioni stabili adeguatamente attrezzate; in questo caso sono necessari banchi ed attrezzature separati, rispettivamente per le carni, refrigerate, congelate e scongelate.
 - 4)- Si può procedere al momento, su richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate.
 - 5)- Si può procedere al sezionamento delle carni, nel rispetto delle norme previste e della netta separazione per derrate igienicamente incompatibili, in un settore separato, non connesso direttamente con l'ambiente esterno, nel perimetro di una costruzione stabile; tale settore deve essere dotato di adeguata attrezzatura e disporre di uno spazio sufficiente.
 - 6)- Si può procedere all'elaborazione di preparazioni di carni nel settore separato di cui al punto 5)-, purché in tempi diversi dall'attività di sezionamento delle carni, rispettando flussi igienici di produzione, limitatamente ai quantitativi che possono essere venduti nella stessa giornata di preparazione.
 - 7)- Le attività di preparazione e sezionamento di cui ai punti 5)- e 6)- possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'art. 18.

b) *Prodotti di gastronomia cotti:*

- 1) si può procedere sul posto alla preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti soltanto in un settore separato chiuso sui quattro lati, non connesso direttamente con l'ambiente esterno e posto nel perimetro dell'attività di una costruzione stabile. Tale locale deve essere dotato dei requisiti minimi propri di un laboratorio e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;
- 2) il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto devono essere dotati di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo devono essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria per l'attività di preparazione di alimenti subordinata alla legge 30 aprile 1962, n.283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale. Tale rilievo è finalizzato all'accertamento specifico che le emissioni derivanti dalle attività di cottura, frittura e girarrosto non creino molestia al vicinato e che siano in

regola con le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti;

- 3) le attrezzature utilizzate per l'esposizione dei prodotti da conservarsi in "regime caldo" devono essere munite di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60°C e 65°C;
- 4) il banco, gli armadi e la vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, devono essere mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente;
- 5) le attività di preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'articolo 18;
- 6) nei negozi mobili e' consentita l'attività di cottura di alimenti già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, per la successiva immediata somministrazione o in presenza delle attrezzature per l'esposizione dei prodotti da conservare in "regime caldo" di cui al punto 3).

c) *Prodotti della pesca:*

- 1) i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;
- 2) è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;
- 3) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue;
- 4) si può procedere sul posto alla frittura dei prodotti della pesca soltanto in un settore separato e posto nel perimetro di una costruzione stabile o di un negozio mobile. Tale settore deve essere dotato di uno spazio sufficiente al regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;
- 5) il piano della frittura deve essere fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e il banco caldo deve essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria, di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale, previo accertamento della condizione specifica che l'emissione dei fumi derivante dalla frittura non crei molestia;
- 6) e' vietata sulle aree pubbliche, la preparazione di prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione, sfilettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili purché al momento su richiesta dell'acquirente.

d) *Molluschi bivalvi vivi:*

- 1) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, e devono essere corredati da:
 - a) dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi;
 - b) idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi;
 - c) appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità;



2) e' vietata la vendita in fonna itinerante di molluschi bivalvi vivi.

e) *Prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi:*

- 1) la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi deve avvenire in costruzioni stabili attrezzate in modo esclusivo per questa attivita' o comunque in un locale nettamente separato dalla vendita di alimenti;
- 2) gli acquari, a tenuta stagna, devono essere dotati delle necessarie attrezzature per il mantenimento delle idonee condizioni di vita dei prodotti detenuti;
- 3) la macellazione e l'eviscerazione dei pesci deve essere effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia;

È vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso in forma itinerante.

La vendita di pane sfuso è consentita sulle aree pubbliche nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili soltanto in presenza di banchi di esposizione che abbiano le caratteristiche di cui all'articolo 18. In assenza di tali banchi, è consentita la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

L'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi e' consentita anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e di acqua potabile. In ogni caso l'eventuale bagnatura dei prodotti ortofrutticoli freschi puo' essere effettuata soltanto con acqua potabile.

20.3. Chioschi o costruzioni stabili

Per quanto concerne i Chioschi può essere consentita la vendita di generi alimentari negli stessi, purché installato in posto fisso, autorizzato dal Sindaco, su parere favorevole del Servizio o U.O.

I generi alimentari consentiti, in tutto o in parte, previo parere favorevole del Servizio o U.O. di cui all'art. 6 secondo competenza, sono i seguenti:

- frutta e verdura; funghi e tartufi;
- formaggi, burro, margarina, semiconserve, uova e miele;
- conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- polli, tacchini e conigli;
- prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminato termosaldato o in sottovuoto o in atmosfera modificata, chiuse e sigillate;
- gelati, prodotti o confezionati, in laboratori autorizzati da vendersi in confezione originale e sigillata; gelati sfusi confezionati, purché conservati in contenitori di acciaio inossidabile o altro materiale idoneo, tenuti alla temperatura non superiore a - 15°C e costantemente puliti;
- la distribuzione al pubblico dei gelati sfusi confezionati deve essere effettuata in coni e bicchierini monouso a perdere;
- surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti alle temperature di Legge e siano regolarmente autorizzati;
- biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o somministrate con modalità idonea (bicchierini monouso, cannucce e simili).

Per gli alimenti deperibili è obbligatorio mantenere la catena del freddo, da attuarsi tramite idonea attrezzatura e con l'osservanza delle norme di cui al D.P.R. 327/80 e successive modifiche e integrazioni; la frutta e la verdura vanno tenute in cestelli o altro materiale non poroso e sollevati dal pavimento di almeno cm. 30.

I chioschi debbono comunque essere costruiti in muratura o in altro materiale riconosciuto idoneo dai Servizi e U.O. di cui all'art. 1, secondo competenza; debbono, inoltre, essere lontani da fonti di insudiciamento.

Essi debbono avere uno spazio interno sufficiente per accogliere oltre al personale addetto, anche i recipienti, frigoriferi, reparti in cui i generi di vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di insudiciamento, nonché un idoneo servizio per il personale nei chioschi esistenti e, limitatamente alle attività già autorizzate, ancora sprovvisti di servizi igienici per il personale, questi debbono essere ricavati o nell'ambito del chiosco stesso o in edifici adiacenti, anche in comune con altri esercizi vicini.

E' vietata l'esposizione delle sostanze alimentari all'esterno del chiosco, salvo che siano installate attrezzature che proteggono gli alimenti dall'esterno.

I chioschi devono avere angoli e spigoli arrotondati, pavimenti e pareti di materiale lavabile, impermeabili e facilmente disinfettabile, unito e compatto; un idoneo sistema di raccolta di rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento degli scarichi liquidi, dotati di adatto sifone intercettatore e collegato alla rete fognante comunale.

Devono avere una o più mensole di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, compatto e unito.

Particolare cura dovrà essere attuata nei riguardi della lotta contro gli insetti alati e non, e contro i ratti.

I prodotti alimentari dovranno, conseguentemente e sempre, essere riparati dalle mosche e dagli altri insetti; dovranno, inoltre, essere riparati dal pubblico e conservati secondo le specie in maniera distinta e separata.

20.4. Autocontrollo

Per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche il responsabile dell'"industria alimentare" come definita dall'articolo 2, lettera b), del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, deve procedere ad effettuare attività di autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure stabilite da tale decreto legislativo.

20.5. Vigilanza, prevenzione e controllo

Anche sulle aree pubbliche, gli organismi preposti esercitano la vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione

20.6. Provvedimenti dell'autorità sanitaria in caso di carenze igieniche delle aree, dei locali, delle attrezzature e della conduzione.

Ogni violazione alle norme previste comporta, oltre alle sanzioni previste dall'art. 16, la revoca delle autorizzazioni al commercio su suolo pubblico, delle concessioni delle aree e può comportare la chiusura dei mercati.

Art. 21

Attività di somministrazione di alimenti e bevande su aree pubbliche

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'articolo 27, comma 1, lettera a), del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, deve essere effettuata, fatti salvi quelli previsti dall'allegato del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, nel rispetto dei seguenti requisiti:

- a) avere apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti dell'articolo 28 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, autorizzati ai sensi dell'articolo 25, comma 2, lettera c), del medesimo decreto, oppure, nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni, attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento;
- b) avere locali di consumo ben aerati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario;
- c) avere locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero e di banchi caldi;
- d) avere una dotazione di adeguati impianti per il lavaggio con lavastoviglie automatiche; nelle cucine di modeste potenzialità in assenza di detti impianti possono essere utilizzate stoviglie e posateria a perdere;
- e) avere una adeguata erogazione di acqua potabile conforme ai requisiti prescritti dal decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236; i medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;
- f) avere servizi igienici fissi o mobili costituiti da gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabi ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso; avere la disponibilità di almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, per i primi cento posti a sedere; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. In ogni caso dovrà essere previsto un servizio igienico ad uso esclusivo del personale;
- g) avere idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione. Va evitato comunque l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico. I locali adibiti a servizi igienici devono avere pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, le pareti fino all'altezza di due metri, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica;
- h) avere contenitore dotato di dispositivo per l'apertura e chiusura non manuale, per la collocazione di sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi, collocato in un settore separato da quelli destinati agli alimenti.

La preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti composti pronti per la somministrazione, e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni similari vanno effettuate in settori o spazi separati con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di

temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione rispondenti ai requisiti di cui all'articolo 18, punto B), del presente regolamento.

Qualora l'attività di somministrazione non possa disporre di locali di cui al comma 1), lettera a), sono richiesti i requisiti generici di cui ai punti B) e C) dell'art. 18 e può essere esercitata esclusivamente l'attività di somministrazione di sole bevande espresse quali infusi, latte, frullati, preparate con le strutture da banco, di alimenti e bevande in confezioni originali chiuse e sigillate, di alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati. I locali devono disporre di adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili mediante l'impiego di lavastoviglie a ciclo termico oppure devono essere utilizzate posate e stoviglierie a perdere. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, ed al riparo da contaminazioni esterne.

Nel caso di strutture adibite alla preparazione di alimenti composti che comportano una elevata manipolazione quali i tramezzini, le tartine, i panini farciti, le frittate, la farcitura di pizze precotte, oltre ai requisiti di cui al comma 2, devono essere previsti appositi settori o spazi opportunamente attrezzati.

Qualora venga effettuato trattamento di riscaldamento e cottura dei cibi, sono richiesti appositi settori o spazi strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.

Art. 22 Sagre e feste popolari

La distribuzione la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande nel corso di sagre e feste popolari è soggetta ad autorizzazione sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria previo parere favorevole della USL competente. Tale autorizzazione temporanea comprenderà specifiche prescrizioni limitative in relazione alle specifiche tipologie della manifestazione.

Le domande di autorizzazione sanitaria per le manifestazioni di durata uguale o superiore a cinque giorni devono essere presentate al Sindaco almeno 15 giorni prima della data prevista per l'inizio.

Tale autorizzazione temporanea comprenderà specifiche prescrizioni limitative in relazione alla specifica tipologia della manifestazione; le prescrizioni e le eventuali limitazioni dovranno tenere conto della durata della manifestazione, del menù adottato, delle caratteristiche strutturali e tecnologiche della singola struttura.

La domanda dovrà essere corredata dalla seguente documentazione:

1. planimetria in scala utile del luogo dove si svolgerà la manifestazione con indicazione delle zone destinate alle varie attività;
2. relazione descrittiva dei locali e delle attrezzature e breve descrizione delle preparazioni e del menù, tale relazione dovrà specificare inoltre i criteri di pulizia, le modalità di approvvigionamento idrico, e quelle adottate per la raccolta dei rifiuti e scarichi liquidi.

L'autorizzazione sanitaria temporanea per attività sagre e feste popolari con produzione somministrazione e vendita di alimenti e bevande è rilasciata dall'Azienda Sanitaria Locale, ai sensi del presente Regolamento Comunale d'Igiene, nel rispetto dei seguenti requisiti:

1. tutte le strutture, gli stands e i box adibite a vendita, preparazione e somministrazione di alimenti all'interno della festa dovranno essere rifornite esclusivamente con acqua potabile in quantità sufficiente, attraverso condotte e dispositivi adeguati;
2. dovranno essere previsti due distinti gruppi di servizi igienici: per gli operatori e per il pubblico reperibili anche nell'area adiacente alla manifestazione, e comunque nel raggio di 100 mt. dal perimetro della stessa;
3. l'allontanamento dei reflui proveniente dai Servizi Igienici e da tutte le altre utenze, lavabi, lavastoviglie e ogni altro scarico dovrà essere realizzato in idonei materiali e dispositivi e recapitato con la pubblica fognatura. In casi particolari la ASL potrà imporre l'installazione di pozzetti sgrassatori o di altri dispositivi atti al pretrattamento dei reflui. In tutti i casi gli scarichi dovranno essere conformi alle disposizioni di cui alla Legge Regionale n.5/1986;
4. i rifiuti solidi derivanti dall'attività di preparazione e somministrazione di alimenti nonché da qualsiasi altra attività svolta nel corso della festa dovranno essere raccolti in sacchi e in contenitori muniti di apertura a pedale e posti successivamente in aree protette e facilmente accessibili ai mezzi adibiti alla raccolta;
5. la conservazione e il deposito degli alimenti dovrà rispettare le norme d'igiene di cui al DPR 327/80, con particolare riguardo al rispetto delle temperature di conservazione. Dovranno inoltre essere previsti armadi o celle frigorifere in numero adeguato al fine di garantire la separazione tra pesce fresco, pollame e conigli, carni rosse, salumi latticini, frutta e verdura. E' consentita la promiscuità tra diverse categorie di alimenti congelati e prodotti surgelati a condizione che questi siano stoccati in confezioni originali;
l'area adibita a preparazione dei cibi dovrà essere dotata di pavimentazione propria, lavabile e impermeabile, lavabo per la pulizia di mani e utensili, rotoli di carta asciugamani, idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti. All'interno di ogni struttura dovrà essere garantita la netta suddivisione tra diverse zone adibite a:
 - preparazione e cottura;
 - scarico e stoccaggio alimenti;
 - lavaggio utensili;
7. per la somministrazione dei cibi dovranno essere utilizzate stoviglie monouso se non è installata una adeguata lavastoviglie;
8. tutto il personale adibito al ricevimento, trasporto, preparazione, somministrazione di alimenti e bevande deve essere dotato di libretto di idoneità sanitaria;
9. in tutti gli stands e strutture adibite a preparazione e somministrazione di alimenti dovranno essere predisposti mezzi e dispositivi atti ad impedire l'accesso di animali indesiderati e la contaminazione da parte di polveri, fumi e ogni altra possibile fonte di inquinamento;
10. la collocazione di griglie poste all'aperto per l'arrostimento delle carni, friggitrice, forni ed ogni altra possibile fonte di emissione di fumi dovrà prevedere una distanza congrua dalle abitazioni. In caso contrario dovranno prevedere adeguati sistemi di riduzione dei fumi e dei cattivi odori.

TITOLO IV

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 23

Campo di applicazione e definizione

L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, circoli soggetti ad autorizzazione amministrativa ecc., è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente regolamento.

Nell'attivare le domande per la licenza di pubblico esercizio il richiedente ovvero l'Ufficio investito dall'istanza investono le Autorità sanitarie competenti della necessità di emanare un parere entro 10 giorni dalla richiesta, in via preventiva, per dare la possibilità dell'istruttoria per il rilascio dell'autorizzazione annonaria.

Dopo il rilascio e l'attivazione dell'esercizio, verificando la concreta operatività, le autorità preposte alla tutela igienico sanitaria del territorio, rilasciano l'Autorizzazione Sanitaria, alla cui presenza è condizionata l'efficacia di quella annonaria.

Art. 24.

Autorizzazioni

Chiunque intenda attivare ovvero ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede un esercizio pubblico di cui sopra, deve ottenere oltre all'autorizzazione amministrativa, previo parere igienico-sanitario di idoneità, anche la speciale autorizzazione sanitaria di cui all'art. 231 del T.U.LL.SS. 27 luglio 1934 n. 1265. Qualora a detto esercizio sia annesso un laboratorio, o nello stesso esercizio si effettui oltre alla somministrazione anche la preparazione di alimenti e bevande, necessita anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 30 aprile 1962 n. 283 nonché la speciale autorizzazione di cui alla legge 287/91.

Per quanto compatibile si applicano le norme stabilite dal decreto legislativo 114/98 per le comunicazioni dei negozi di vicinato.

Art. 25

Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'articolo 23 devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla legge in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento dei clienti;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe.
- non avere alcuna comunicazione diretta al locale WC e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.



E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi incompatibili da quelli per i quali sono stati autorizzati.

Art. 26 Requisiti igienici dei locali e delle attrezzature

I pubblici esercizi di ristorazione e/o somministrazione devono attenersi ai seguenti requisiti comuni:

- a) - accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico,
- b) - tutti i locali destinati ad attività lavorativa ad eccezione di quelli accessori, devono di norma avere una altezza minima di mt. 3,00
- c) - i locali accessori (i servizi igienici, spogliatoi, ecc.) devono di norma avere una altezza minima di mt. 2,40;
- d) - tutti i locali devono essere dotati di idonei sistemi di ventilazione naturale o meccanica, ben asciutti, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quanto altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico. Pavimenti muniti di zoccolatura, costruiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Le caratteristiche tecnico-costruttive dei locali devono essere tali da garantire in ogni caso una facile ed adeguata pulizia;
- e) - locale di deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, preferibilmente separato, in ogni caso ben aerato ed asciutto, corrispondente per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisto, nel caso di alimenti deteriorabili, di un adeguato numero di impianti frigoriferi di conservazione;
- f) - banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili, sono dotati di apparecchiatura frigorifera e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte, anche quando hanno apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso i banchi di esposizione sono muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori;
- g) - essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico; se sono dotati di approvvigionamento idrico autonomo, deve essere effettuata analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, che confermi i requisiti di potabilità;
- h) - servizi igienici costituiti da:
 - gabinetto dotato di acqua corrente in quantità sufficiente, fornito di vaso a caduta d'acqua;
 - lavabi ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non azionabile a mano o a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere inodore ad erogazione automatica e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso con eventuale contenitore di raccolta con coperchio a comando a pedale;
 - idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione;
 - i locali adibiti a servizi igienici sono provvisti di pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile (le pareti fino all'altezza di 180 cm), facilmente lavabili e disinfettabili, nonché di sistemi di corretta areazione naturale o meccanica;
- i) - essere dotati per la raccolta di rifiuti solidi di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere e tenuti di norma in locale o settore idoneo comunque appartato per essere rimossi



- ed allontanati al più presto. Qualora residuino scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, è obbligatorio provvedere giornalmente al loro allontanamento;
- j) - attenersi di norma alle disposizioni di cui alla legge 9.1.89, n. 13, alla legge reg.le 9.9.1991 (barriere architettoniche) e alla legge 5.2.1992, n.104;
 - k) - per quanto riguarda i rifiuti liquidi e semi - liquidi valgono le norme legislative in vigore;
 - l) - è vietato tenere o introdurre animali di qualsiasi specie o tenere qualsiasi altra cosa non connessa con l'attività autorizzata;
 - m) - gli alimenti deperibili, quali la pasticceria, i dolci ecc., senza originaria confezione, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti; lo zucchero a disposizione degli avventori deve essere offerto in bustine o in contenitore chiuso a dosatura automatica;
 - n) - è vietato il contatto con alimenti non confezionati se non con appositi strumenti;
 - o) - i lavandini per il personale, ivi compresi quelli annessi alle aree adibite alla vendita e/o distribuzione, devono essere con comando automatico a pedale o altro sistema, non a gomito, dotati di asciugamani a perdere e loro raccolta in contenitori con coperchio a comando a pedale, o altro sistema idoneo, nonché di sapone inodore ad erogazione automatica;
 - p) - negli esercizi pubblici esistenti limitatamente alle attività già autorizzate ancora sprovvisti di servizi igienici per il personale (es. centro storico), questi debbono essere ricavati o nell'ambito dei locali stessi, o dello stesso o adiacente edificio, anche in comune con altri esercizi vicini;
 - q) - tutti i punti di cottura devono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10, o altro sistema idoneo di neutralizzazione degli stessi.

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere attrezzate in modo tale da proteggere gli alimenti da ogni contaminazione e da garantire la conservazione degli alimenti sia crudi che cotti alle temperature previste dalle norme di legge e all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti. Tali pertinenze devono inoltre essere di facile e completa pulizia sia per gli spazi che per le attrezzature.

I requisiti strutturali dei locali devono essere compatibili con i criteri di sorvegliabilità di cui al D.M. 17 dicembre 1992, n. 594.

Art. 27

Requisiti igienico - sanitari specifici

Gli esercizi di cui al presente Regolamento devono avere i seguenti requisiti minimi igienico - sanitari, fermo restando che il Sindaco, su proposta motivata dei Servizi e UU.OO, secondo competenza, può limitare o estendere a particolari categorie di alimenti la preparazione, la somministrazione e la vendita.

A) Esercizi Pubblici, Tipo A e per le mense (L. 287/91 art.5)

- a. almeno un vano dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:

1. idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili, celle frigorifere o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori e/o scomparti che permettano la separazione netta: frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; pollame e conigli; alimenti cotti;
 2. celle frigorifere o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori e/o scomparti che permettano la separazione netta: frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; pollame e conigli; alimenti cotti;
- b. un locale di preparazione dotato dei seguenti reparti:
1. preparazione verdure;
 2. preparazione carni;
 3. preparazione volatili da cortile, conigli, selvaggina allevata e non;
 4. preparazione prodotti ittici;
 5. preparazione altri alimenti;
 6. cottura;
 7. lavandini con comandi a pedale o altro sistema, non a gomito e asciugamani a perdere o altro idoneo sistema e sapone inodore ad erogazione automatica;
 8. lavastoviglie, di dimensione adeguata all'attività dell'esercizio; i lavaggi e/o risciacqui dovranno essere effettuati a temperatura non inferiore a 82°C.

I reparti o settori di cui sopra dovranno avere i pavimenti del tipo antisdrucchiolo certificati dalla ditta costruttrice del materiale e le pareti sino a metri 2 dal pavimento, impermeabili, lavabili, facilmente disinfettabili, angoli e spigoli arrotondati e le pareti di colore chiaro; potranno, inoltre, essere in locali distinti se tra loro opportunamente raccordati.

- c. I servizi di cucina degli esercizi di ristorazione devono avere una superficie minima complessiva così determinata:
- fino a 30 posti a tavola mq. 15,
 - oltre 30 fino a 100 posti a tavola la suddetta superficie sarà incrementata di almeno mq. 0,30 per ogni posto a tavola.
 - oltre i 100 posti a tavola l'incremento dovrà essere di almeno mq. 0,20 per ogni posto.

Inoltre devono avere uno spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti situati in vano apposito o nell'antibagno per gli esercizi di ristorazione sino a 30 posti a tavola.

- d. un vano o un settore di raccordo tra la/le sala/e da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta,
- e. una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio; la superficie della suddetta/e sala/e non potrà in ogni caso essere inferiore a mq. 1 per ciascun posto a tavola.
- f. un reparto debitamente attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti e contaminanti, dei vassoi, posate, antipasti, pietanze e dolci in modo che a seconda del genere di alimenti questi siano nel contempo debitamente conservati al caldo o al freddo.
- g. un locale o spazio, separato e appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione,
- h. un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto
- i. Valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale;

Tutti gli esercizi debbono essere dotati di servizi igienici a disposizione dei clienti aventi i requisiti prescritti dalle norme generali di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/80, accessibili dall'interno e facilmente individuabili con apposite indicazioni.

Il numero dei servizi igienici deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio, cioè al numero dei posti a tavola secondo il seguente schema di minima:

- fino a 30 posti a tavola, un lavandino - un gabinetto
- fino a 50 posti a tavola, servizio per donne: un lavandino - un gabinetto
servizio per uomini: un lavandino - un gabinetto
- fino 100 posti a tavola, servizio per donne: due lavandini due gabinetti,
servizio per uomini: due lavandini - due gabinetti
- fino a 150 posti a tavola, servizio per donne: tre lavandini - tre gabinetti
servizio per uomini: tre lavandini - tre gabinetti

L'Autorità sanitaria per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quelli sopra indicati potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

Per servizio igienico si intende un locale destinato ad accogliere WC (latrina) preceduto da un locale (antilatrina) dotato di lavabo con un minimo di superficie complessiva di mq. 2.50: i W.C. devono avere una superficie minima di 1.50 mq con il lato minore non inferiore a ml 1.00, l'antilatrina non potrà avere una superficie inferiore a mq 1.00 con il lato minore non inferiore a ml 1.00, salvo deroghe ai sensi degli artt. 6 e 8 del D.P.R. 303/56, per situazioni verificate dalle Autorità competenti.

B) Esercizi pubblici, Tipo B (L. 287/91 art. 5)

a. Bar e caffè con somministrazione di piatti caldi anche precotti; l'autorizzazione sanitaria viene rilasciata per:

- preparazione di primi piatti,
- preparazione e somministrazione di cibi crudi;
- riscaldamento per i precotti (anche congelati e/o surgelati),
- somministrazione di pietanze preparate in altra sede, fredde o calde.

La superficie destinata agli avventori non può essere inferiore a mq 20.

Requisiti ulteriori:

- una cucina di superficie non inferiore a mq. 10 per gli esercizi che effettuano produzione propria,
- una cucina di superficie non inferiore a mq. 6 per gli esercizi che somministrano prodotti preparati in altra sede,
- servizio igienico per i clienti,
- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast nonché ogni prodotto venduto senza originaria protezione-confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimenti, in contenitori oppure in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sui banchi di distribuzione; la temperatura di conservazione deve rispondere alle disposizioni delle normative vigenti,
- una lavastoviglie: i lavaggi e/o i risciacqui dovranno essere effettuati a temperatura non inferiore a 82° C.

b. Bar - Caffè con preparazione e somministrazione dei seguenti prodotti:

- panini ripieni in genere,
- tramezzini,



- tartine, toast
- pizzette surgelate,
- friggitoria dolce
- pasticceria da colazione surgelata (precotti e non) e assimilabili, compresa la somministrazione di prodotti di pasticceria

Requisiti:

1. locale di preparazione di superficie non inferiore a mq. 6,
2. un locale o vano deposito od altro ambiente ritenuto idoneo,
3. un servizio igienico ad uso esclusivo del personale
4. altro servizio igienico, per i clienti
5. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili,

c. Bar e caffè con sola pasticceria da colazioni e non

L'autorizzazione sanitaria viene rilasciata con la dizione "esclusa la preparazione di alimenti".

Requisiti:

1. locale o vano deposito od altro ambiente e attrezzatura ritenuta idonea,
2. un servizio igienico per il personale (ed eventualmente per i clienti nel caso sia ritenuto compatibile o un nuovo servizio igienico non possa essere oggettivamente realizzato)
3. la pasticceria, i dolci, lo zucchero senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati in contenitori o, se deperibili, in vetrine refrigerate,
4. una lavastoviglie per tazze, tazzine, bicchieri ecc.; i lavaggi e/o i risciacqui dovranno essere effettuati a temperatura non inferiore a 82°C.

d. Pasticceria e/o gelateria artigianale

L'autorizzazione sanitaria abilita il possessore e/o conduttore alla produzione e somministrazione rispettivamente dei seguenti prodotti:

- pasticceria fresca e secca,
- gelateria
- friggitoria dolce,

Requisiti:

1. un locale esclusivamente destinato alla produzione, di superficie non inferiore a mq. 10 per gelateria e mq. 15 per pasticceria.
2. un locale di deposito per la conservazione con spazi separati, tra materia prima e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee,
3. tutti i prodotti esposti devono essere protetti dal contatto del pubblico, nelle forme richieste per bar e caffè,
4. una lavastoviglie come per gli altri esercizi, di capacità idonea,
5. un servizio igienico per il personale,
6. L'autorizzazione sanitaria sia per pasticceria, che per gelateria può essere rilasciata secondo quanto previsto per gli esercizi sia di tipo "B", sia di tipo "D" relativamente alle bevande e può essere comprensiva della somministrazione di caffè e thé e per le gelaterie l'autorizzazione è comprensiva anche per i gelati confezionati, purché con attrezzatura idonea.

➤ **Mescite**

L'autorizzazione sanitaria abilita il possessore e/o conduttore a somministrare bevande analcoliche o alcoliche.

Requisiti:

1. un banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande,
2. una lavastoviglie come per gli altri esercizi.
3. attrezzature di refrigerazione esclusivamente destinate alle bevande,
4. un lavello annesso al banco mescita dotato come per gli altri esercizi,
5. servizi igienici come per gli esercizi di cui alle precedenti lettere c) e d).



➤ **Rosticceria, gastronomia**

L'autorizzazione sanitaria abilita il possessore e/o conduttore ad effettuare la preparazione e vendita (escluso somministrazione) di tutti i prodotti la cui preparazione è ammessa negli esercizi di tipologia A).

Requisiti:

1. il locale destinato a cucina dovrà essere comunicante con il negozio ed avere una dimensione minima di mq. 15 e idoneamente attrezzato e comunque anche attrezzato in reparti e settori ed eventualmente con l'ausilio di locale adiacente un reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste.
2. vano dispensa per la conservazione delle materie prime, degli alimenti e bevande,
3. un servizio igienico ad uso esclusivo del personale ed un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti lavabili a due scomparti.

Art. 28

Requisiti per gli stabilimenti, industrie, cucine per le refezioni

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, gli stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento oltre a possedere i requisiti di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/80, e quelli dettati dal D.L.vo 155/97, devono possedere i requisiti di cui al presente Regolamento.

Art. 29

Requisiti particolari per i laboratori annessi agli esercizi di vendita

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria i laboratori annessi agli esercizi di vendita devono essere posti in uno o più locali diversi da quelli destinati alla vendita e possedere oltre ai requisiti previsti dall'art. 28 del D.P.R. 327/80, e a quelli dettati dal D.L.vo 155/97, anche i requisiti del presente Regolamento. Tali requisiti sono obbligatori sia per i laboratori annessi ad esercizi di vendita permanenti siti in locali privati, sia per i laboratori siti in sedi fisse private e funzionalmente annessi a strutture di vendita su aree pubbliche

Art. 30

Requisiti dei laboratori annessi ad attività agricole e agrituristiche

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, i laboratori utilizzati dai produttori agricoli per la produzione di alimenti per uso umano (macellazioni, produzioni molitorie, laboratori di smielatura, etc.) devono essere in possesso oltre che dei requisiti di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/80 per quanto

applicabili in considerazione della modesta portata dell'attività a svolgersi, anche dei requisiti del presente Regolamento.

TITOLO V IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

Art. 31 Protezione degli alimenti

La disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, è stabilita dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e 6 dicembre 1965, n. 1367 nonché dal regolamento di esecuzione del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

I generi alimentari che si consumano senza cottura o senza lavaggio o depellamento, depositati negli stabilimenti di fabbricazione, di manipolazione o di vendita debbono essere protetti dall'azione delle mosche e dall'inquinamento atmosferico.

I prodotti sott'olio, sotto aceto, sotto spirito, sotto sciroppo, ecc., venduti sfusi, devono essere tenuti sempre sommersi nel loro liquido.

Tutti i generi alimentari in vendita non contenuti in recipienti ermetici non possono essere esposti all'aperto e fuori del negozio e per la manipolazione di generi sfusi devono adoperarsi particolari pinze, cucchiari, forchette.

Il personale addetto alla vendita di questi generi alimentari sfusi non potrà contemporaneamente maneggiare e ritirare denaro se non con le dovute precauzioni igieniche.

È assolutamente vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involucri, ecc.

Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti.

La disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o sostanze d'uso personale sono state aggiornate con D. Lgs. n. 108/92.

Art. 32 Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari - Informazioni al consumatore

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sull'acquisto, sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla durabilità, sul luogo d'origine e di provenienza, sul modo di conservazione e di fabbricazione del prodotto stesso.

L'etichetta dei prodotti alimentari, fatto salvo quanto disposto dalle disposizioni sulle acque minerali naturali ed ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare non deve essere tale da attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane, né accennare a tali proprietà che non possiede, non deve inoltre evidenziare caratteristiche particolari quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche. La disciplina sulle etichettature è stata aggiornata con D. Lgs. n. 109/92.

Art. 33
Sequestro cautelativo

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme di cui al comma precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subirne ulteriore o maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovansi, con custodia fiduciaria gratuita a carico dei detentori.

CAPO II
CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

Art. 34
Produzione e vendita

La produzione e la vendita dei cereali, sfarinati, pane e paste alimentari sono disciplinate dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

Art. 35
Produzione di paste speciali

La produzione di paste speciali secche e fresche ed i loro ingredienti sono disciplinati dal D.M. 27 settembre 1967.

Art. 36
Produzione di pane speciale

La produzione di pane speciale e gli ingredienti consentiti per tale produzione, devono essere conformi alle norme di cui al D.M. 5 febbraio 1970.

Art. 37
Pane surgelato

Le norme sulla produzione di pane surgelato sono fissate con D.M. 13 aprile 1987.

Il prodotto destinato al consumatore finale deve possedere in etichetta oltre alle indicazioni previste dalle disposizioni vigenti, la denominazione di pane completata dalla menzione "parzialmente cotto" o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e le relative modalità di cottura.



Art. 38 **Apertura, riattivazione, trasferimento di molini e panifici**

L'esercizio dei molini e panifici, nonché il loro trasferimento e trasformazione sono soggetti a sensi dell'art. 6 della legge 7 novembre 1949, n. 857, a particolare licenza da rilasciarsi dalla Camera di commercio, industria ed agricoltura sentiti i pareri dell'Ispettorato del lavoro e dell'autorità sanitaria circa la corrispondenza dei requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle norme e dai regolamenti vigenti.

Per la panificazione norme particolari circa l'impianto, la riattivazione ed il trasferimenti sono dettate dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002 modificata con legge 13 agosto 1980, n. 461.

Art. 39 **Attrezzature dei panifici**

I panifici che non abbiano osservato le norme ed i termini per l'adeguamento delle loro attrezzature ai requisiti richiesti dall'art. 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002, non possono più esercitare la loro attività e l'inosservanza della disposizione di cui sopra è punita con l'ammenda e con le modalità di cui all'art. 14 della legge n. 1002/1956.

Dette norme non si applicano ai forni di cottura a legna allo stato naturale (art. 4 legge 10 gennaio 1968, n. 16).

Art. 40 **Lavoro notturno dei fornai**

Ai sensi della legge 22 marzo 1908, n. 105 modificata dalla legge 11 febbraio 1952, n. 63 e dalla legge 16 ottobre 1962, n. 1498, è vietato di lavorare e far lavorare nelle aziende industriali per la produzione del pane e delle pasticcerie, nelle ore comprese fra le 21 e 4, ad eccezione del sabato in cui i lavori, limitatamente al personale di età superiore ai 18 anni, potrà protrarsi fino alle ore 23.

Quando le speciali condizioni dell'industria e delle località e le peculiari qualità del pane lo richiedano, il consiglio comunale ha facoltà di concedere per il rinfresco dei lieviti un'anticipazione all'inizio del lavoro non superiore a due ore di durata nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre. A tale lavoro verrà addeito per turno un solo operaio per ogni azienda e lo stesso operaio non potrà essere gravato per più di sei giorni ogni due settimane.

Art. 41 **Paste alimentari**

La produzione e vendita di paste alimentari è disciplinata dalle norme contenute nella legge 4 luglio 1967, n. 580, - modificata con le leggi 17 maggio 1969, n. 272 e 8 giugno 1971, n. 440, - nonché delle disposizioni di cui ai DD.MM. 27 settembre 1967, 16 maggio 1969, 9 agosto 1969, 5 febbraio 1970, 5 novembre 1971 e successive modificazioni.

Il D.M. 11 ottobre 1984 dispone norme igieniche-sanitarie e relative al confezionamento delle paste alimentari in atmosfera controllata costituita da miscela di anidride carbonica, azoto e di cui al D.M. 27 gennaio 1988, n. 50.

Art. 42

Riso

La produzione e vendita del riso è disciplinata dalla legge 18 marzo 1958, n. 325 e modificata dalla legge 5 giugno 1962, n. 586.

**CAPO III
LATTE E DERIVATI**

Art. 43

Latte - Autorizzazione alla vendita

Chiunque intende produrre, introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve farne domanda al Sindaco, unendo:

- 1) le generalità del produttore e l'ubicazione della stalla e ogni altra indicazione sulle bestie produttrici;
- 2) certificato sanitario che attesti la buona qualità del latte e la corrispondenza delle caratteristiche del latte nella zona.

Le autorizzazioni saranno rilasciate con l'osservanza del R.D. 9 marzo 1929, n. 994 e successive modifiche e variazioni del D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifida.

Art. 44

Definizione requisiti e caratteri igienico-sanitari del latte

Per «latte crudo» deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione.

Con la parola «latte crudo» deve intendersi il latte proveniente da vacche, pecore, capre, bufale non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C, nè ad un trattamento avente effetto equivalente.

Il latte di altri animali deve portare la denominazione della specie cui appartiene l'animale che lo fornisce, così per esempio «latte di capra», «latte di asina», ecc.

Per latte alimentare trattato termicamente il latte alimentare destinato alla vendita al consumatore, sottoposto ad un trattamento termico, o il latte pastorizzato per essere venduto sfuso su richiesta del singolo utilizzatore.

È ammesso alla vendita ed al consumo diretto nel territorio del Comune solamente il latte che proviene dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente A.U.S.L. clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi e che è stato pastorizzato e sterilizzato o sottoposto a trattamenti di bonifica, ritenuti idonei dall'autorità sanitaria locale.

È altresì ammesso alla vendita ed al consumo diretto nello stesso ambito territoriale, il latte da potersi consumare crudo (latte certificato), solo se proveniente dagli allevamenti riconosciuti al



Art. 38 **Apertura, riattivazione, trasferimento di molini e panifici**

L'esercizio dei molini e panifici, nonché il loro trasferimento e trasformazione sono soggetti a sensi dell'art. 6 della legge 7 novembre 1949, n. 857, a particolare licenza da rilasciarsi dalla Camera di commercio, industria ed agricoltura sentiti i pareri dell'Ispettorato del lavoro e dell'autorità sanitaria circa la corrispondenza dei requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle norme e dai regolamenti vigenti.

Per la panificazione norme particolari circa l'impianto, la riattivazione ed il trasferimenti sono dettate dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002 modificata con legge 13 agosto 1980, n. 461.

Art. 39 **Attrezzature dei panifici**

I panifici che non abbiano osservato le norme ed i termini per l'adeguamento delle loro attrezzature ai requisiti richiesti dall'art. 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002, non possono più esercitare la loro attività e l'inosservanza della disposizione di cui sopra è punita con l'ammenda e con le modalità di cui all'art. 14 della legge n. 1002/1956.

Dette norme non si applicano ai forni di cottura a legna allo stato naturale (art. 4 legge 10 gennaio 1968, n. 16).

Art. 40 **Lavoro notturno dei fornai**

Ai sensi della legge 22 marzo 1908, n. 105 modificata dalla legge 11 febbraio 1952, n. 63 e dalla legge 16 ottobre 1962, n. 1498, è vietato di lavorare e far lavorare nelle aziende industriali per la produzione del pane e delle pasticcerie, nelle ore comprese fra le 21 e 4, ad eccezione del sabato in cui i lavori, limitatamente al personale di età superiore ai 18 anni, potrà protrarsi fino alle ore 23.

Quando le speciali condizioni dell'industria e delle località e le peculiari qualità del pane lo richiedano, il consiglio comunale ha facoltà di concedere per il rinfresco dei lieviti un'anticipazione all'inizio del lavoro non superiore a due ore di durata nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre. A tale lavoro verrà addeito per turno un solo operaio per ogni azienda e lo stesso operaio non potrà essere gravato per più di sei giorni ogni due settimane.

Art. 41 **Paste alimentari**

La produzione e vendita di paste alimentari è disciplinata dalle norme contenute nella legge 4 luglio 1967, n. 580, - modificata con le leggi 17 maggio 1969, n. 272 e 8 giugno 1971, n. 440, - nonché delle disposizioni di cui ai DD.MM. 27 settembre 1967, 16 maggio 1969, 9 agosto 1969, 5 febbraio 1970, 5 novembre 1971 e successive modificazioni.

Il D.M. 11 ottobre 1984 dispone norme igieniche-sanitarie e relative al confezionamento delle paste alimentari in atmosfera controllata costituita da miscela di anidride carbonica, azoto e di cui al D.M. 27 gennaio 1988, n. 50.

Art. 42

Riso

La produzione e vendita del riso è disciplinata dalla legge 18 marzo 1958, n. 325 e modificata dalla legge 5 giugno 1962, n. 586.

**CAPO III
LATTE E DERIVATI**

Art. 43

Latte - Autorizzazione alla vendita

Chiunque intende produrre, introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve farne domanda al Sindaco, unendo:

- 1) le generalità del produttore e l'ubicazione della stalla e ogni altra indicazione sulle bestie produttrici;
- 2) certificato sanitario che attesti la buona qualità del latte e la corrispondenza delle caratteristiche del latte nella zona.

Le autorizzazioni saranno rilasciate con l'osservanza del R.D. 9 marzo 1929, n. 994 e successive modifiche e variazioni del D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifida.

Art. 44

Definizione requisiti e caratteri igienico-sanitari del latte

Per «latte crudo» deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione.

Con la parola «latte crudo» deve intendersi il latte proveniente da vacche, pecore, capre, bufale non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C, nè ad un trattamento avente effetto equivalente.

Il latte di altri animali deve portare la denominazione della specie cui appartiene l'animale che lo fornisce, così per esempio «latte di capra», «latte di asina», ecc.

Per latte alimentare trattato termicamente il latte alimentare destinato alla vendita al consumatore, sottoposto ad un trattamento termico, o il latte pastorizzato per essere venduto sfuso su richiesta del singolo utilizzatore.

È ammesso alla vendita ed al consumo diretto nel territorio del Comune solamente il latte che proviene dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente A.U.S.L. clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi e che è stato pastorizzato e sterilizzato o sottoposto a trattamenti di bonifica, ritenuti idonei dall'autorità sanitaria locale.

È altresì ammesso alla vendita ed al consumo diretto nello stesso ambito territoriale, il latte da potersi consumare crudo (latte certificato), solo se proveniente dagli allevamenti riconosciuti al



Veterinario competente clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi.

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e refrigerato e mantenuto a temperatura non superiore ai + 4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di bonifica. La filtrazione e il raffreddamento del latte devono essere attuati con apparecchiature idonee. Il latte da sottoporre a trattamento di bonifica deve pervenire agli stabilimenti con le seguenti caratteristiche:

- 1) temperatura non superiore a + 4°C;
- 2) assenza di antibiotici e conservanti;
- 3) carica microbica totale non superiore a 500.000 colonie per ml.

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-edilizie stabilite negli allegati al D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54 e corrispondere alle prescrizioni igienico-funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attività, ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica, e di una buona conservazione del latte.

È vietato l'accesso al reparto, in cui sono installate le vasche e gli impianti di pastorizzazione e di refrigerazione, alle persone estranee allo stabilimento.

La direzione tecnica del centro è affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento del centro stesso, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita, nonché della salubrità del latte distribuito dallo stabilimento.

Il trasporto del latte al centro deve avvenire in contenitori riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica, ai quali debbono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza e su automezzi adeguatamente protetti ed in conformità a quanto indicate nel D.P.R. n. 54/1997.

All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

- 1) saggio del grado di alterazione con la soluzione alcoolica di alizarina;
- 2) densimetria.

Inoltre, presso il laboratorio del centro il Direttore curerà l'esecuzione delle sottindicate prove:

- 3) sudiciometria;
- 4) crioscopia;
- 5) riduttasi;
- 6) contenuto di grasso;
- 7) residuo magro.

I documenti sui trattamenti di bonifica e delle analisi effettuate devono essere conservati per tre mesi.

Il latte di vacca messo in commercio, oltre che essere genuino ed integro, deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico fra 1.029 e 1.034 a + 15°C;
- b) grasso non inferiore al 3,20%;
- c) residuo secco magro non inferiore all'8,70%.

È ammesso un residuo magro sino al limite dell'8,50% purché il tasso di grasso sia superiore al

3,15%.

L'autorità comunale, quando abbia accertato che, nelle zone di produzione, il latte contenga maggiore quantità di grasso della percentuale sopra indicata, determinerà la percentuale stessa in relazione con l'accertamento fatto.

Il latte da potersi consumare crudo (latte certificato) deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche del latte pastorizzato.

Presso i centri di produzione e presso i punti di vendita (latterie) i coliformi nel latte pastorizzato devono essere inferiori a 10/ml e con prova della fosfatasi negativa, salvo diversa prescrizione dettata dal Ministero della sanità.

Le centrali del latte e i centri di pastorizzazione, che sono in grado di offrire il latte pastorizzato con una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml. mediamente valutata su almeno cinque campioni prelevati in giorni diversi durante il mese solare, possono chiedere all'autorità sanitaria competente l'autorizzazione ad indicare sui contenitori la qualità superiore del loro prodotto. A tal fine devono procedere al conteggio della carica batterica in ogni ora della giornata lavorativa e ad ogni passaggio (pastorizzatori, serbatoi, macchine confezionatrici), alla registrazione di tali dati su un modulo giornaliero e all'invio sistematico del modulo con i dati al Medico igienista competente del Servizio d'igiene pubblica. Questi può verificare l'esattezza dei dati mediante il prelievo di campioni, da inviarsi per l'analisi al laboratorio competente per territorio.

L'autorizzazione ha validità annuale, prorogabile dall'autorità sanitaria sulla base dell'esame dei dati registrati durante l'anno precedente la richiesta di proroga.

Durante la conservazione ed il trasporto del latte pastorizzato deve essere rispettata la catena del freddo.

Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo del Medico veterinario competente del servizio veterinario competente per territorio ove esistente, altrimenti del Dipartimento Tecnico A.R.P.A..

Il latte a lunga conservazione deve presentare, dopo preincubazione a +30°C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 10 colonie per ml. Il latte a media conservazione (UHT) deve presentare, dopo preincubazione a + 30°C per 14 gg., una carica microbica non superiore a 100 colonie per ml. Entrambi i tipi di latte debbono rispondere al test di stabilità all'alcool etilico (68% v/v) e la differenza fra l'acidità titolabile, espressa in acido lattico, prima e dopo l'incubazione, non deve essere superiore a 0,02 g per 100 ml. di latte.

Tutto il latte in vendita deve essere confezionato in appositi contenitori chiusi con dispositivi non manomettibili e non suscettibili di nuovo impiego.

I contenitori del latte posto in vendita, sia esso crudo che pastorizzato o sterilizzato (a lunga conservazione), devono contenere in modo chiaramente leggibile la data di confezionamento così espressa: il giorno (corrispondente al giorno di validità per il Comune) in numeri arabi ed il mese in numeri romani o lettere e l'anno in numeri arabi. Il giorno di validità sarà calcolato in 24 ore dal confezionamento e perciò:

1) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati entro le ore 10 porteranno la data del giorno.

stesso;

- 2) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati dopo le ore 10 potranno portare la data del giorno successivo, purché non siano distribuiti alla vendita nella stessa giornata del confezionamento.

La commercialità del latte, subordinatamente all'osservanza delle cautele di conservazione, è di 1 (uno) giorno per il latte da potersi consumare crudo, di 3 (tre) giorni per il latte pastorizzato e di 3 (tre) mesi per il latte a lunga conservazione. La data di scadenza deve risultare sul contenitore con la dicitura "valido a tutto il ...".

Le bottiglie vuote devono essere restituite dal cliente al lattivendolo e da questi alla centrale, che potrà riutilizzarle dopo un accurato lavaggio.

Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alla tabella 1 allegata al D.M. 30 agosto 1971 possono vendere latte confezionato pastorizzato o certificato solo se dispongono di separato settore per tale latte, di almeno mq. 4 di superficie, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenere tutto il prodotto.

Il latte pastorizzato ed i tipi di latte speciali non sterilizzati devono essere tenuti a temperatura non superiore a + 4°C nell'armadio o banco frigorifero dal momento della consegna della partita fino al momento della vendita diretta al consumatore.

La miscita di latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante travaso da un contenitore originale.

La consegna di latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante travaso da un contenitore originale.

La consegna del latte a domicilio del cliente deve essere effettuata con contenitori originali ed integri e con mezzi idonei.

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in contenitori chiusi a sensi del d.P.R. 11 agosto 1963 n. 1504.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa in quantità non superiore allo 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1 e l'1,80. In entrambi i casi il residuo di secco magro non deve essere inferiore all'8,60%.

Tali tipi di latte, se non sterilizzati, devono avere i requisiti microbiologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.

I contenitori devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili "latte scremato" o "latte parzialmente scremato". In quest'ultimo caso è obbligatoria anche la dicitura della percentuale minima di grasso contenuto nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

Le capsule od i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato) sia per il latte scremato che per il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule od i tappi dei contenitori contenenti latte intero.

Le rivendite che vendono latte scremato o parzialmente scremato devono applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione "latte scremato" o "latte parzialmente scremato".

Il latte condensato (concentrato) deve presentare coliformi e stafilococchi inferiori a 1 ml. ed esito favorevole delle prove di stabilità di 3 settimane a 30°C e di 10 giorni a 55°C.

Il latte condensato zuccherato deve contenere coliformi e stafilococchi inferiori a 1/ml. e saprofiti (esclusi i lattobacilli) inferiori a 20.000/ml. nel prodotto ricostituito.

Per "latte in polvere" si intende il prodotto ottenuto per eliminazione dell'acqua dal latte intero, dal latte totalmente e parzialmente scremato o da una miscela di questi prodotti.

Il prodotto finito deve avere un contenuto di umidità non superiore a 5% in peso; può essere commercializzato nei tipi intero, parzialmente scremato, scremato, con contenuto in materia grassa nei limiti sotto indicati:

- intero: 30%
- parzialmente scremato fra: 18 e 12%
- scremato: 1,5%

Il prodotto finito deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti la data di fabbricazione riferita a mese ed anno e l'indicazione a stampa della destinazione all'alimentazione umana, nonché con l'osservanza delle altre disposizioni vigenti.

Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso.

Art. 45

Registro di stalla dei produttori

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto debbono tenere uno speciale registro di stalla nel quale sarà annotato:

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero e del marchio comprovante la visita sanitaria subita);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite nella stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dal Servizio di igiene pubblica e dal Servizio veterinario dell'A.U.S.L. in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in essa prodotto.

In detto registro dovranno essere inoltre annotate a cura del sanitario competente tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

Art. 46

Sorveglianza sui produttori di latte

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al competente ufficio sanitario, ogni acquisto di animale lattifero.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali lo raccolgono, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla.

È vietata la raccolta del latte per il consumo diretto proveniente da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

Detto latte e quello ad esso eventualmente mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

Art. 47

Vendita di latte al domicilio dei produttori

È vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza che il produttore abbia ottenuto la prescritta autorizzazione sanitaria.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una rivendita di latte (latteria) e che non possiedono un locale igienicamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

Art. 48

Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero

Ogni trattamento immunizzante praticato agli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato al competente Servizio dell'A.U.S.L.

È vietata in ogni caso la inoculazione dei vaccini vivi contro la brucellosi, a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che verranno stabilite dal Servizio veterinario dell'A.U.S.L.

Art. 49

Trasporto del latte

Il trasporto del latte viene disciplinato dagli articoli 43 e seguenti del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 modificato con D.M. 14 febbraio 1984, D.M. 1 aprile 1988, n. 178 e D.P.R. 14 gennaio 1997.

Gli organi di vigilanza sanitaria dovranno curare che per i recipienti adibiti al trasporto di latte vengano osservate le disposizioni di cui al R.D. 9 maggio 1929, n. 994 e successive modificazioni e integrazioni e del D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

Per il trasporto del latte si osserveranno anche le norme di cui al D.M. 7 gennaio 1984, purché compatibile e nel rispetto delle norme stabilite per il trasporto degli alimenti dal D.P.R. n. 327 del

1980, modificato come sopra e del D.P.R. n. 54 del 1997.

Art. 50 **Veicoli per il trasporto del latte**

I veicoli utilizzati per il trasporto del latte trattato termicamente e di latte confezionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere in buono stato.

Essi non possono essere utilizzati per il trasporto di qualsiasi prodotto o oggetto che possa comportare un deterioramento del latte.

Il loro rivestimento interno deve essere liscio, facile da lavare, pulire e disinfettare.

L'interno dei veicoli destinati al trasporto di latte deve essere conforme a tutte le norme di igiene.

I veicoli destinati al trasporto di latte trattato termicamente e confezionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere concepiti in modo da proteggere adeguatamente tali contenitori da qualsiasi contaminazione e influenza atmosferica e non possono essere utilizzati per il trasporto di animali.

Durante il trasporto la temperatura del latte pastorizzato trasportato in cisterne o confezionato in piccoli recipienti o in bidoni non deve superare + 6°C.

Tuttavia il servizio veterinario può concedere una deroga a tale disposizione per quanto riguarda le consegne porta a porta e autorizzare una tolleranza di + 2°C durante le consegne ai dettaglianti.

Art. 51 **Formaggi**

La denominazione di formaggio o cacio è riservata al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina (art. 32 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033).

La produzione di formaggi freschi e ricotte deve essere effettuata esclusivamente con latte pastorizzato e utilizzando fermenti non contaminati.

I laboratori di produzione di formaggi freschi e ricotte devono essere dotati dei requisiti igienici prescritti dalla normativa vigente.

In particolare l'ambiente adibito a preparazione dovrà essere direttamente aerato, con pareti e pavimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e con disponibilità di uno o più lavabi con erogazione di acqua corrente.

I formaggi debbono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti ovvero, per formaggi tipici, con la denominazione specifica propria attribuita a singoli prodotti per usi e consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco e la ricotta debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamenti termici di risanamento, e possedere i requisiti

microbiologici consentiti.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

È proibito vendere formaggi il cui contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, sia inferiore ai minimi indicati, per ciascuna varietà, nella Tabella A allegata al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 e successive modifiche.

Art. 52 **Produzione e vendita formaggi**

La produzione e la vendita dei formaggi è disciplinata dalle norme di cui al R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 – convertito con modifiche, nella legge 2 febbraio 1939, n. 396 –, alla legge 10 aprile 1954, n. 125, alla legge 5 gennaio 1955, n. 5, al D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1267 e D.P.R. 5 agosto 1955 n. 667 e al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e dal D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

È vietata la somministrazione al consumatore di formaggi tipici diversi da quelli richiesti, sostituendoli con altri tipi non genuini ad insaputa dell'acquirente.

Art. 53 **Burro**

«La denominazione "burro" è riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici ed organolettici indicati ai successivi artt. 2 e 3 della legge 23 dicembre 1956, n. 1526 così modificata con L. 13 maggio 1983, n. 202 e dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997.

La denominazione "burro di qualità" è riservata a prodotto ottenuto unicamente dalla crema del latte di vacca, che risponde ai requisiti organolettici, analitici ed igienico-sanitari che saranno stabiliti con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con i Ministri della sanità e delle finanze.

Ai prodotti ottenuti dalla crema e dal siero provenienti da animali diversi dalla vacca può essere attribuita la denominazione "burro", purché seguita dall'indicazione della specie animale.

Le materie prime utilizzate per la produzione dei tipi di burro di cui ai precedenti commi devono essere sottoposte a filtrazione.

Le materie prime utilizzate per la produzione del "burro di qualità" devono essere sottoposte anche a pastorizzazione. il "burro di qualità" deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche salvo quelle ammesse per le produzioni lattiero-casearie.

I produttori ed i confezionatori di burro devono tenere, presso ogni stabilimento, un registro di carico e scarico sul quale devono essere indicate giornalmente la quantità e la qualità della materia prima impiegata ed i tipi di burro ottenuti.

Tale registro deve essere preventivamente vidimato dal capo dell'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, o da un funzionario da esso delegato.

L'uso di denominazioni e di dizioni riferentisi a trattamenti applicati alla materia prima od al prodotto finito, per garantire la salubrità, è consentito a condizione che il burro così trattato corrisponda ai requisiti stabiliti con decreto di cui al secondo comma del presente articolo».

Art. 54

Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione, yoghurt

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati è disciplinata dalla L. 4 novembre 1951, n. 1316 e relativo regolamento di esecuzione D.P.R. 14 gennaio 1954, n. 131 e dal D.M. 16 luglio 1960, e successive integrazioni e varianti.

Si osservano inoltre le disposizioni della legge 31 maggio 1977, n. 321 e delle altre norme ivi richiamate.

La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'olio d'oliva e degli oli di semi è disciplinata dalla L. 4 agosto 1955, n. 849 e successive integrazioni.

Con la denominazione "yoghurt" si intende latte fermentato da microorganismi specifici acidificanti: *lactobacillus bulgaricus* e *streptococcus thermophilus*, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo.

Il latte impiegato per produzione dello yoghurt può essere latte fresco, intero o parzialmente o totalmente scremato, sottoposto comunque ad un procedimento di bonifica termica, prima di essere inoculato con i microorganismi specifici di fermentazione, eventualmente (ove richiesto) a processi d'omogeneizzazione o concentrazione.

Lo yoghurt, oltre che nei tipi di latte intero e magro o scremato, può essere preparato anche nella varietà alla frutta. In questo caso il prodotto può essere addizionato con preparati a base di frutta, conserve, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito, con eventuale aggiunta di sostanze aromatiche naturali.

Qualora il prodotto già fermentato dovesse essere sottoposto, in sede di lavorazione, a trattamento termico o lesivo per la vitalità dei fermenti, sia che si tratti di yoghurt normale che di yoghurt alla frutta, non può essere messo in commercio con la denominazione tipica (yoghurt).

Le confezioni di yoghurt devono riportare le indicazioni relative al tenore in materia grassa del latte impiegato per la preparazione e alla data sia di produzione che di scadenza, da fissarsi in giorni 30.

L'autorizzazione sanitaria alla produzione dello yoghurt è subordinata all'accertamento che la produzione si compia, oltre che in locali rispondenti ai requisiti generali di idoneità fissata per gli stabilimenti di prodotti alimentari, nell'osservanza di una corretta tecnologia che assicuri in particolare l'optimum di incubazione e la protezione da inquinamenti durante tutto il ciclo di lavorazione, ivi comprese le fasi dell'aggiunta di ingredienti consentiti e del confezionamento del prodotto finito.

La frutta che viene aggiunta deve essere in buono stato di conservazione ed idonea al consumo umano.

Art. 55

Panna

Non è consentita la vendita di panna cruda, ma solo di panna sottoposta a trattamento di bonifica. La panna pastorizzata deve presentare una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml. e coliformi inferiori a 10/ml. La panna sterilizzata UHT deve avere le stesse caratteristiche del latte UHT.

La panna pastorizzata, sterilizzata o a lunga conservazione, viene normalmente esitata in contenitori a perdere, con stampigliatura della data di produzione.

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali può essere venduta anche in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga con coperchio fissabile senza guarnizione di gomma, sterilizzabili al calore e lavabili con miscela detergente e disinfettante; questi devono essere consegnati sigillati al ricevitore con certificato di accompagnamento numerato dal quale risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data di essa. Il destinatario è impegnato alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato, con temperatura non superiore a + 4°C e ad estrarne la panna con strumento metallico sterilizzato, munito di impugnatura che eviti il contatto con il prodotto.

La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto sicuramente sottoposto a bonifica, deve essere estemporanea ed effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale sia mediante l'emulsione con gas idoneo. La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore a + 4°C e non può essere esposta in mostra né nelle vetrine né sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Alla vendita la panna montata disaerata deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche: carica microbica inferiore a 500.000 colonie per ml., coliformi inferiori a 100/ml. e stafilococchi inferiori a 10/ml.

CAPO IV OLII E STRUTTO

Art. 56

Olio di oliva e di semi

Il prodotto derivante dalla lavorazione dell'oliva (olea europea) deve essere messo in commercio con la denominazione ed i requisiti prescritti dalle norme di cui alle leggi 13 novembre 1960, n. 1407 e 27 gennaio 1968, n. 35.

La produzione ed il commercio degli oli di semi è disciplinata dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35, prorogata con legge 12 febbraio 1969, n. 5, nonché dal D.M. 21 ottobre 1987, n. 509.

Art. 57 **Raffinazione degli olii**

La raffinazione degli olii è disciplinata dalla legge 24 luglio 1962, n. 1104.

Dalla raffinazione degli olii si ottengono i seguenti tipi:

- olio extra vergine di oliva;
- olio fino vergine di oliva;
- olio vergine di oliva rettificato;
- olio di sansa di olive.

Tali denominazioni debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte ai recipienti contenenti gli olii.

Art. 58 **Rivendita di olii commestibili**

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva anche se già titolare di licenza commerciale deve farne denuncia al Sindaco, indicando i locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi, nonché la denominazione e la qualità degli olii posti in vendita.

È vietata la vendita di olii commestibili non aventi le caratteristiche stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.

Si considerano posti in commercio e destinati alla vendita tutti gli olii che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso che al minuto.

Art. 59 **Indicazione della qualità degli olii di semi**

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi e debbono indicare la denominazione in modo ben visibile sui recipienti che li contengono.

Oltre la denominazione, dovrà essere dichiarato sui recipienti con cui vengono posti in vendita il seme da cui vengono estratti.

Nei locali dove si vendono olii diversi da quelli di oliva deve essere esposta, sia all'interno che all'esterno dei negozi, una targa con la scritta ben leggibile «*vendita olii di semi*».

Qualora in uno stesso locale si vendano, in forma sfusa, contemporaneamente olii di oliva e olii di semi, i contenitori debbono portare rispettivamente l'indicazione «olio di oliva» e «olio di semi».

È vietato porre in vendita olii di semi che non posseggono i requisiti stabiliti dalla legge o colorati artificialmente ovvero olii di semi di cui non sia dichiarata la pianta di provenienza.

Art. 60
Strutto

La denominazione di strutto è riservata al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale.

Lo strutto deve corrispondere alle prescrizioni contenute nel R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, nel R.D. 1.7.1926, n. 1361, nella L. 30.4.1962, n. 283, nella L. 26.2.1963, n. 441 e successivi DD.MM. riguardanti gli additivi e coloranti.

Lo strutto va venduto solamente in confezioni sigillate.

CAPO V
CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 61
Spacci di carne

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, ai sensi delle norme per la vigilanza sanitaria delle carni di cui al regolamento 20 dicembre 1928, n. 3298, modificato dal D.P.R. 25 settembre 1969, n. 1311, dal D.P.R. 23 giugno 1972, n. 1066, nonché dalla legge 4 aprile 1964, n. 171, modificato dal D.L. 17 gennaio 1977, n. 3 convertito in legge 18 marzo 1977, n. 63 e regolamentato con D.M. 3 febbraio 1977. Vedi anche D.M. 19 marzo 1977 e D.M. 1 aprile 1977 che regolamentano i D.L. 17 gennaio 1977, n. 3 convertito con modificazioni in L. 18 marzo 1977, n. 63.

Nella domanda per detta autorizzazione dev'essere indicata la specie di animali di cui si vogliono smerciare le carni.

Il Sindaco concede l'autorizzazione previo parere del Veterinario dell'Azienda U.S.L. e dopo accertate le condizioni di idoneità dei locali degli impianti e delle attrezzature.

Art. 62
Definizione delle carni

Sono considerate carni tutte le parti degli animali adatte al consumo alimentare.

Sono considerate «carni fresche» tutte le carni che non siano state sottoposte a trattamenti per la loro conservazione.

Le «carni refrigerate», vale a dire le carni conservate a temperatura intorno allo zero, tali da non consentire la solidificazione dei liquidi endocellulari sono egualmente considerate carni fresche.

Sono considerate «carni congelate» tutte le carni che per l'azione del freddo abbiano conseguito la solidificazione dei liquidi endocellulari.

Sono «carni surgelate», quelle prodotte e poste in vendita, con le modalità prescritte dalla L. 27 gennaio 1958, n. 32, in confezioni originali e di piccola pezzatura.

A sensi dell'art. 1 del D.M. 27 gennaio 1988, n. 49 è consentito il trattamento con «atmosfera

modificata» nel confezionamento delle carni fresche, preventivamente refrigerate secondo le più moderne tecniche di raffreddamento veloce, appartenenti agli animali domestici delle specie bovina (compresi i bufali), equina, ovina, suina e caprina, nonché ai volatili da cortile, ai conigli ed alla selvaggina allevata e provenienti da macellazione non anteriore a sette giorni.

Le confezioni di carni fresche trattate come sopra devono essere presentate in unità di vendita di peso non inferiore a 100 grammi.

L'atmosfera modificata di cui sopra è costituita da anidride carbonica, ossigeno, azoto e loro miscele.

Art. 63

Requisiti igienici e vigilanza per la vendita di carni

La vigilanza sanitaria delle carni in tutte le fasi di produzione, conservazione, preparazione, trasporto, commercio, distribuzione e consumo è regolata dalle leggi e dai regolamenti speciali, nonché dalle norme del presente regolamento.

I locali destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria, devono essere sufficientemente ampi, non devono comunicare con ambienti che non siano in relazione funzionale con l'esercizio, devono avere aperture con l'esterno per l'illuminazione naturale e la ventilazione.

Non devono comunque per nessun motivo avere comunicazione diretta con l'abitazione né con cortili interni.

Le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione degli insetti mediante retine metalliche per le finestre e veli o simili per le porte.

Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 metri con materiale impermeabile ritenuto idoneo dal Veterinario competente dell'Azienda U.S.L., facilmente lavabile, o disinfettabile, escludendo comunque i materiali in plastica o in polietilene che assorbono o lasciano odori. Il rivestimento impermeabile dovrà superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declino, con conduttura per gli scoli munita di chiusura idraulica (valvola idraulica).

In tutto il locale, angoli e spigoli devono essere smussi ed arrotondati al fine di evitare insudiciamenti e depositi di polvere.

Lo spaccio o la macelleria devono essere dotati di:

- acqua potabile, fredda e calda, in quantità sufficiente;
- almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacità con spigoli ed angoli arrotondati;
- un banco refrigerante, qualora si esponga la carne in mostra;
- un banco di vendita rivestito di marmo o altro materiale ritenuto idoneo;
- un servizio igienico e relativo anti-servizio con i requisiti igienico-sanitari prescritti dalle leggi vigenti.

Il banco refrigerante e il banco di vendita possono essere costituiti da un unico complesso.



Gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere di materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabili e disinfettabili.

E' vietato l'impiego di polietilene, materiale plastiche ed altri materiali, non dichiarati espressamente idonei per alimenti mediante contrassegno specifico. Questo materiale deve essere tenuto sempre in buono stato di manutenzione e di pulizia, deve essere sempre disinfettato con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché all'inizio e alla fine della stessa.

Non è ammesso l'uso di legno, salvo che per i ceppi ed i taglieri, per i quali si fa comunque obbligo di procedere al periodico livellamento ed adeguata disinfezione e pulizia.

L'uso dei detersivi, disinfettanti e antiparassitari per l'igiene dei locali e delle attrezzature deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

E' vietato spargere segatura o altro materiale analogo nei locali di produzione, preparazione e vendita delle carni.

I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni.

E' vietato introdurre anche temporaneamente cani, gatti ed animali da cortile nei macelli, laboratori e spacci.

Le carni provenienti dal sezionamento e comunque non destinate al consumo umano (quali le schegge d'osso, i gruppi di sangue e tutto il materiale di scarto) devono essere raccolti in recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile, muniti di coperchio di chiusura. Tali recipienti devono essere giornalmente smontati e ripuliti.

Negli spacci e nelle macellerie può essere autorizzata, previo parere del Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. e nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia, la vendita di:

- a) carne appartenente a qualunque specie di animali, eccetto quella di bassa macelleria e quella equina, che devono essere vendute in spacci a ciò esclusivamente destinati.
- b) volatili, pollame, conigli, nonché selvaggina.

E' vietata l'introduzione negli esercizi di vendita di animali non scuoiati;

Negli spacci e nelle macellerie non può essere autorizzata, oltre la vendita delle carni fresche o refrigerate e selvaggina:

- a) salumi a taglio, carne insaccata o comunque preparata;
- b) uova, purché confezionate ai sensi delle vigenti leggi;
- c) alimenti surgelati, purché l'esercente sia in possesso dell'attestato rilasciato dal Veterinario competente dell'Azienda U.S.L.

Coloro che intendono porre in vendita carni congelate, sia allo stato di congelamento che di scongelamento, devono presentare domanda al Sindaco il quale autorizzerà la vendita, sentito il Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. dopo aver accertato la sussistenza delle condizioni e dei requisiti previsti dalle norme vigenti, nonché dalle norme del presente regolamento.

La vendita delle carni congelate, allo stato di congelamento, è ammessa negli spacci di carne e nelle macellerie che posseggono:

- banchi o armadi frigoriferi, destinati alla vendita di tali carni, che assicurino una temperatura non superiore a -15°C ;
- celle frigorifere per il deposito di tali carni con temperatura non superiore a 15°C , ove lo richiedono esigenze commerciali;
- adeguata attrezzatura di sezionamento, a meno che la vendita al dettaglio di carni congelate venga effettuata in tagli preconfezionati.

La vendita di carni congelate, allo stato di scongelamento, è ammessa negli spacci dotati di banchi o armadi frigoriferi che assicurino temperature non superiori a $+4^{\circ}\text{C}$, separati dai banchi destinati alla vendita delle carni fresche o muniti di parete divisoria igienicamente idonea.

Le carni congelate devono tenersi distinte per specie nel modo seguente:

- a) un banco o scomparto per carni bovine, bufaline, suine e ovicaprine;
- b) un banco o scomparto per carni avicunicole e per la selvaggina allevata.

Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere in ogni caso taglieri, utensili ed attrezzature distinte.

Il deposito della carne congelata allo stato di scongelamento deve avvenire in scomparti autonomi ovvero in idonei contenitori lavabili e disinfettabili.

Le carni congelate devono provenire esclusivamente dagli esercizi come da normativa speciale vigente.

Negli esercizi di vendita al dettaglio è vietato il ricongelamento delle carni.

Negli esercizi di vendita al dettaglio di carni congelate è ammessa la possibilità di scongelare la carne.

Sulle carni preconfezionate devono figurare le indicazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge.

Le carni, sia allo stato fresco che allo stato congelato, devono essere distinte, oltre che dal bollo sanitario (V.S.), anche da uno speciale bollo portante per estese indicazioni della categoria degli animali dai quali le carni provengono.

Gli spacci di carni e le macellerie devono esporre, in maniera ben visibile e con caratteri che risultino facilmente leggibili, all'interno e all'esterno del locale, insegne o tabelle con la dizione "carni fresche" o "carni congelate" o "carni scongelate", secondo lo stato della carne della quale è autorizzata la vendita, seguita dalle indicazioni della specie di animali: bovina, bufalina, suina, ovina, caprina, avicunicola, selvaggina.

Sulle carni in mostra al pubblico deve essere esposto un cartellino con l'indicazione del prezzo unitario per chilogrammo, la specie di carni della quale trattasi, lo stato della carne (fresca, congelata, scongelata).

La vendita ambulante di carni fresche, congelate o comunque preparate, è vietata.



Il Sindaco può consentire la vendita ambulante delle carni preparate, insaccati o salumi opportunamente protette, purché effettuate mediante unità mobili riconosciute idonee dal Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. La relativa autorizzazione sanitaria è valida esclusivamente per il territorio comunale di competenza.

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, nonché dalle disposizioni del presente regolamento.

Qualora la lavorazione consista solo nella confezione, da parte dei macellai, degli insaccati di pronto consumo e sia limitata alla vendita diretta nell'annesso spaccio, la preparazione può essere consentita anche nel locale retrobottega, purché riconosciuto idoneo dal Veterinario competente dell'Azienda U.S.L.

Presso gli esercizi di vendita al dettaglio è consentita la preparazione, ai fini di vendita, di carni fresche o scongelate, macinate o tritate, soltanto in presenza del consumatore che lo richieda.

L'istituzione ed il funzionamento dei macellai pubblici e privati è autorizzata dal Sindaco su conforme parere della competente autorità veterinaria dell'Azienda U.S.L.

Art. 64

Carni equine e di bassa macellazione

La vendita al pubblico delle carni equine e di bassa macellazione viene effettuata in locali speciali, esclusivamente destinati a tale scopo e sotto la diretta sorveglianza della competente autorità veterinaria.

Art. 65

Celle frigorifere

Gli spacci di carne fresca e di carne congelata devono essere dotati di cella o di armadio refrigerante.

Art. 66

Personale addetto agli spacci di carne

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubbe o grembiulini di tela bianca da tenersi sempre puliti.

Il personale addetto alla vendita deve portare in capo una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

Art. 67

Lavorazione dei residui della macellazione

Le ossa, le unghie, le materie grasse, e simili e altri residui della macellazione devono essere tenuti

distinti dalle carni in vendita, custoditi in casse rivestite internamente di materiale conforme alle vigenti disposizioni e sottoposte giornalmente alla vuotatura e alla pulizia.

Art. 68
Trasporto delle carni

Il trasporto delle carni e dei vari visceri lavorati e puliti, dai macellai agli spacci e da questi alle celle frigorifere, si deve fare in carri chiusi, con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di materiale conforme alle vigenti disposizioni.

Tali carri devono essere muniti di autorizzazione dell'autorità sanitaria e corrispondere ai requisiti previsti nel presente regolamento al capitolo trasporto di alimenti e revisionati periodicamente e non possono essere adibiti ad altri scopi.

Art. 69
Introduzione di carne nel comune

L'introduzione nel Comune di carne fresca macellata fuori Comune, destinata agli spacci di vendita e agli stabilimenti situati nell'ambito del Comune è disciplinata dalle disposizioni previste dall'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 e successive modifiche.

Art. 70
Laboratori di carni

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate sono disciplinati dagli artt. 50 e segg. del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

L'apertura e l'esercizio di tali laboratori sono disciplinati dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Le domande per ottenere l'autorizzazione alla apertura di tali esercizi devono essere rivolte al Sindaco e contenere una planimetria dei locali e la descrizione delle lavorazioni che si intendono eseguite.

Il Sindaco previo parere del Veterinario dell'Azienda U.S.L. rilascerà la prescritta autorizzazione.

Art. 71
Locali per laboratorio delle carni

I locali destinati alla lavorazione di carni debbono essere dichiarati idonei dal competente Servizio sanitario dell'Azienda U.S.L.

I locali, i banchi di lavorazione ed ogni altro materiale necessario debbono essere usati esclusivamente per la lavorazione cui sono destinati ed essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Ogni laboratorio deve essere fornito di sufficienti prese di acqua potabile corrette a comando manuale con vasche di lavaggio allacciate alla fognatura ovvero a pozzi di scarico riconosciuti idonei.

I pavimenti debbono essere di materiale lavabile e impermeabile con chiusini per il lavaggio e le

pareti debbono essere rivestite di materiale che consenta un'ideale pulizia.

Gli arredi, i banchi di lavorazione, gli utensili non debbono essere in legno, neppure parzialmente, ma di materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti.

Art. 72

Personale addetto ai laboratori di carni

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale stesso dovrà essere assoggettato a vaccinazione antitifida.

Detto personale dovrà indossare una vestaglia sempre pulita e portare in testa copricapi per evitare caduta dei capelli nelle lavorazioni.

Art. 73

Chiusura dei locali

L'autorità sanitaria può ordinare la chiusura dei laboratori o sospendere la lavorazione quando l'esercente non garantisca l'igiene della lavorazione o non ottemperi alle prescrizioni impartite dall'autorità sanitaria ovvero abbia ripetutamente contravvenuto alle norme.

Art. 74

Carni di volatili e di selvaggina

La disciplina sanitaria per la produzione e commercio di volatili, conigli e selvaggina è fissata dalla normativa nazionale.

La vigilanza sui locali di produzione, macellazione e vendita è affidata al Servizio veterinario dell'Azienda U.S.L.

CAPO VI

PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 75

Allevamento e vendita di pesci - crostacei - molluschi

Qualsiasi allevamento di pesci, crostacei, molluschi e simili sia in mare che in acque dolci deve essere preventivamente autorizzato dall'autorità sanitaria.

L'autorizzazione di vendita deve essere richiesta al Sindaco.

La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'autorità municipale e non potrà essere permessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

Il pesce congelato non può essere venduto promiscuamente con il pesce fresco, ma separatamente e distinto con la scritta «congelato».

Valgono anche per la vendita dei prodotti ittici le norme sulla disciplina igienica degli alimenti di cui alla legge 30 aprile 1962 n. 283 modificata con L. 26 febbraio 1963, n. 441 e relativo regolamento attuativo approvato con D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 76

Locali per la vendita di pesce

I locali adibiti a vendita e deposito di peschi freschi o congelati o di crostacei devono essere areati, con pavimento in declivio e pareti di materiale impermeabile o di facile lavatura e dovranno essere provvisti di abbondante acqua potabile e di scolo a chiusura idraulica.

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso comunque il legno. La merce collocata sui banchi deve essere posta in idonei recipienti igienicamente ammessi dall'autorità sanitaria comunale (bacinelle e vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.), dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio. Deve essere apposto sul bordo anteriore un'idonea protezione in vetro o plexiglass affinché sia impedito al cliente di toccare il pesce e sia protetto da emissioni oro faringee dei clienti.

Anche i venditori ambulanti devono adottare solo recipienti come quelli descritti nel comma precedente.

I residui della pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio, e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono pesce non debbono mai sgocciolare sui pavimenti e spandere colaticcio fuori della pescheria.

Detti recipienti appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche e, comunque, non esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce devono sottostare alle norme sopracitate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo, destinato alla vendita per uso alimentare, devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, sempre puliti.

Art. 77

Limite di contaminazione da mercurio dei prodotti alimentari ittici

Il limite di contaminazione da mercurio del pesce e di altri prodotti alimentari della pesca, è fissato

dal D.M. 9-12-1993, all'allegato B.

Art. 78

Controllo sanitario e requisiti dei prodotti ittici

L'industria ed il commercio di prodotti ittici (freschi, refrigerati e congelati) sono sottoposti al controllo sanitario del Servizio veterinario dell'Azienda U.S.L.

Il Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. nell'esercizio delle sue funzioni di controllo, deve accertare lo stato di conservazione e commestibilità dei prodotti ittici, fin dal momento dell'arrivo dai luoghi di produzione e comunque prima che siano immessi al commercio ed al consumo; a tale fine l'autorità sanitaria comunale stabilirà un orario di introduzione del pesce nel mercato.

Analogo controllo deve essere fatto sulle partite di pesce residue dal giorno precedente, prima che siano rimesse alla vendita.

Durante queste visite ed in quelle eseguite nello svolgimento dei compiti di normale vigilanza, il Veterinario addetto procede anche al riconoscimento della specie e alla loro classificazione in categorie, accerta la loro provenienza e procede ad un particolare esame di provenienza da mercati esteri, specie per quanto riguarda il trattamento conservativo al mercurio.

Particolare attenzione dovrà essere posta all'accertamento dello stato di contaminazione di prodotti allo stato fresco, nella ricerca di sostanze coloranti o additivi non permessi dalla normativa vigente, nonché nella scoperta di incipienti fatti di putrefazione e, comunque, nella repressione dell'attività diretta a far apparire come freschi prodotti che non lo sono più.

Ai fini del controllo delle partite del pesce, dovranno essere regolamentate tutte le operazioni connesse alla commercializzazione come l'orario di introduzione delle visite e l'applicazione di sigilli di riconoscimento per l'identificazione delle partite visitate. La vendita dei prodotti fuori dagli esercizi è vietata.

Il Veterinario Ispettore dei prodotti ittici provvederà ad identificare, sottrarre al consumo alimentare ed avviare alla distruzione:

- a) pesci in stato di alterazione anche incipiente;
- b) pesci pescati morti, uccisi con sostanze chimiche, con veleni vegetali, con materie esplodenti e con qualsiasi altro prodotto mezzo illegale o nocivo;
- c) pesci imbrattati da alghe, terra, fango, pescati in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materie luride o in vicinanza di sbocchi di fogne;
- d) pesci velenosi o comunque tossici per la loro natura o per fatti contingenti (inquinamenti ambientali);
- e) pesci affetti da malattie;
- f) molluschi lamellibranchi e gasteropodi morti per qualsiasi malattia o velenosi;
- g) ostriche e mitili vivi, ma non provenienti da allevamenti, depositi ostaculati regolarmente autorizzati.

E' vietato introdurre nei magazzini frigoriferi esistenti nel territorio comunale, nonché porre in vendita negli spacci, pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte del Veterinario competente dell'Azienda U.S.L., che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario (per partite). E' permessa la vendita promiscua di

pesce fresco o congelato nel medesimo esercizio purché le diverse partite siano distinte con banchi separati e con l'apposizione di distinti cartellini indicatori. Il pesce congelato potrà essere venduto solo negli spacci muniti di cella frigorifera e, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

La commercializzazione all'ingrosso e al minuto dei molluschi eduli è consentita solamente se non presentati vivi, in confezioni originali sigillate, scortate dai certificati sanitari previsti dalla normativa vigente, nei depositi, nei mercati e negli esercizi autorizzati.

I banchi destinati esclusivamente alla vendita dei molluschi e dei frutti di mare devono essere:

- a) costituiti o almeno ricoperti da materiale impermeabile lavabile che non presenti soluzioni di continuità;
- b) muniti di dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazioni del pubblico;
- c) muniti di impianto refrigerante che assicuri una temperatura idonea al mantenimento della freschezza e della vitalità del prodotto.

E' in ogni caso vietata la vendita ambulante dei molluschi e dei frutti di mare, salvo che questa venga effettuata nei locali o chioschi regolarmente autorizzati e rispondenti ai requisiti igienico-sanitari.

E' altresì vietato il rinfresco dei molluschi eduli e ogni altra operazione che comunque possa compromettere la salubrità del prodotto.

Il pesce congelato deve essere posto in vendita alla temperatura di conservazione di - 18°C.

Ultimate le operazioni di ispezione del pesce, il Veterinario competente dell'Azienda U.S.L. deve provvedere all'identificazione delle partite con apposito contrassegno.

Art. 79

Vasche per l'ammollo di pesci salati

Le vasche ove si mettono a bagno il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale impermeabile.

Per l'ammollo di tali pesci deve usarsi solo acqua potabile da rinnovarsi frequentemente, con divieto assoluto di usare acqua di calce o altri liquidi.

Art. 80

Divieto di pesca in acque contaminate

E' vietata la pesca in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materiale lurido ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne.

L'autorità sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza da acque luride sia permessa la pesca.



CAPO VII PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

Art. 81 Ortaggi

Sono considerati ortaggi le piante o le parti di esse utilizzate per l'alimentazione:

- a) le radici: carote, rape, ecc.;
- b) i bulbi: aglio, cipolle, ecc.;
- c) i tuberi: patate, ecc.;
- d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.;
- e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc.;
- f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.;
- g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc.;
- h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc.

E' vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali. E' vietata la vendita, di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

Art. 82 Impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura

Per l'impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura, valgono le norme del D.P.R. 3 agosto 1968, n. 1255 e dell'Ordinanza Ministeriale 24 febbraio 1988, n. 64 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 83 Frutta

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

E' vietata la vendita:

- a) della frutta immatura, anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b) della frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità;
- c) della frutta rotta o tagliata;
- d) di frutta o verdura che contenga residui usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

In deroga al disposto del punto c) e limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio o conseguentemente vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie del taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi, debbono essere sempre puliti.

E' vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori, contenenti muffe.

Particolari norme sulla classificazione, imballaggio, etichettatura e presentazione dei prodotti ortofrutticoli e agrumi sono stabilite con D.M. 4 agosto 1988, n. 355.

Art. 84 Cocomeraie

I tradizionali chioschi per la vendita dei cocomeri e meloni sono autorizzati dall'autorità sanitaria competente, con permesso stagionale, a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispongano:

- a) di due vani separati: uno per il custode ed uno per il deposito della merce;
- b) di allacciamento all'acquedotto ed alla fognatura comunale. Per i chioschi già esistenti, ove non risulti possibile l'allacciamento suddetto, si può prevedere la dotazione di cisterne contenenti non meno di 200 (duecento) litri d'acqua sicuramente potabile da rinnovare quotidianamente e di contenitore idoneo per le acque usate;
- c) di tavolo a superficie intera, liscia e lavabile per il taglio e la vendita dei frutti;
- d) di idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo sul posto dei frutti, ove questo si effettui;
- e) di lavabo ad acqua corrente con rubinetteria a comando non manuale anche per i chioschi che dispongono solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto;
- f) di idonee stoviglie (piatti e posate) da tenersi sempre puliti e ben protetti dalla polvere. Tutt'intorno ai chioschi dovrà essere effettuata una efficiente lotta contro le mosche, gli insetti ed altri parassiti. Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanati quotidianamente e, fino al momento dell'esportazione, dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta;
- g) di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
- h) di frigorifero per il ghiaccio.

Art. 85 Funghi

La vendita dei funghi freschi, secchi o lavorati e dei tartufi freschi o conservati, legge 352 del 23 agosto 1993, è soggetta a visita sanitaria e ad autorizzazione dietro parere del Medico del Servizio d'Igiene pubblica a chi è già in possesso di licenza di commercio comprendente le voci dei gruppi corrispondenti alla tabella merceologica.

L'autorizzazione per la vendita dei funghi freschi spontanei deve essere rinnovata ogni anno.

I funghi freschi coltivati potranno essere venduti da chi è in possesso di licenza di commercio per prodotti ortofrutticoli e tale commercio non necessita di speciale autorizzazione.

Di regola, viene adottato il seguente elenco di funghi dei quali è consentito il commercio previa



certificazione di avvenuto controllo da parte dell'Azienda U.S.L.:

NOME VOLGARE

NOME TECNICO

- 1) Prataiolo
- 2) Ovolo, Cocco
- 3) Chiodini, Famigliola buona, Sementino
- 4) Porcino, Moreccio, Ceppatello
- 5) Pinarolo domestico
- 6) Ditola gialla e rossa
- 7) Gallinaccio, Galletto
- 8) Prugnolo
- 9) Steccherino, Spinarolo, Dentino
- 10) Bubbola o Puppola
- 11) Vescia maggiore, Vescia

- 12) Agarico delizioso, Lapacendro buono
- 13) Spugnola gialla, Trippetto
- 14) Spugnola bruna
- 15) Pioppino
- 16) Orecchino
- 17) Tartufone
- 18) Trifola bianca
- 19) Tartufo del Perigord
- 20) Tartufo nero di Norcia

- Agaricus Campestris
Amanita Caesarea
Armillaria Mellea
Boletus edulis
Limacella Lenticularis
Clavaria botrytis
Cantharellus cibarius
Clitopilus prunulus
Hydnum repandum
Lepiota procera
Lycoperdon bovista
Boletus aureus
Boletus reticulatus
Cantharellus lutescens
Marchella (tutte le specie)
- Clitocybe gigantea, nebularis, georgia
Tricholama georgia

- Tuber aestivum
Tuber magnatum
Tuber Melanosporum
Tuber brunale

Più altre riconosciute idonee da leggi dello Stato come indicato nel comma 2, art. 16 legge 352/1993.

E' vietata la vendita di funghi di specie diverse miscelati.

Sui contenitori deve essere indicata la specie dei funghi posti in vendita ed ogni contenitore può contenere solo funghi di una stessa specie.

E' proibita la vendita promiscua di funghi di specie diverse anche se commestibili; è altresì vietata la vendita di funghi eccessivamente maturi, vecchi, coriacei, rammolliti od altrimenti avariati.

E' consentita la vendita dei pezzi di tartufo, intendendo per pezzi porzioni di tartufo superiore a cm. 0,5, e di tritume di tartufo costituito da porzioni di tartufo inferiore a cm. 0,5.

I pezzi ed il tritume di tartufo debbono essere venduti separatamente dai tartufi interi.



Art. 86 Funghi conservati

Potranno essere venduti funghi mangerecci sott'olio, sott'aceto al naturale, o comunque conservati, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi vigenti.

Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, congelati o comunque conservati al freddo, purché rispondenti a quanto prescritto dalle leggi specifiche in materia.

E' vietata la vendita di Armillariella Mellea (Chiodino) conservata col freddo.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

Art. 87 Funghi secchi

Con denominazione "funghi secchi" possono essere posti in commercio interi o in sezioni o fettine di cappello e gambo, funghi appartenenti ai generi:

Boletus Edulis (e sue varietà)	Porcino
Morchella (tutte le specie)	Spugnola
Cantharellus Friesii	Galletto o Finferlo
Cantharellus Cibarius	
Cantharellus Lutescens	Trombetta o Finferlo
Psalliota Hortensis (varietà Bispora)	Prataiolo o Champignon



E' vietata la vendita di funghi secchi invasi da muffe o da larve, insudiciati, contenenti corpi estranei o additivi chimici non consentiti o mancanti del tipico aroma.

E' vietata la vendita di funghi secchi in forma ambulante.

I funghi secchi possono essere venduti in confezioni chiuse con almeno il 50% di una facciata completamente trasparente ed incolore e dovranno portare impresso ben visibili: specie e genere di appartenenza, peso netto, norme e ragione sociale della Ditta confezionatrice.

Le confezioni potranno essere del peso netto di: 10/20/30/40/50/60/70/80/90/100 grammi e multipli interi.

E' vietata la vendita di funghi secchi venduti in confezioni di peso netto diverso.

I funghi porcini secchi dovranno essere venduti nella naturale proporzione di fettine di cappello e gambo (non meno del 35% di cappello, non più del 65% di gambo). E' lasciata al Sindaco la facoltà di autorizzare la vendita di funghi secchi sfusi. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere analizzati da un esperto micologo sotto il controllo dell'autorità sanitaria competente che rilascerà certificazione scritta di idoneità alla vendita. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere ceduti al rivenditore al dettaglio già analizzati dall'esperto micologo. La confezione originale, dopo l'apertura, resta sotto la responsabilità del rivenditore.

E' vietata l'importazione di funghi freschi, secchi o lavorati e di tartufi freschi o conservati non rispondenti alle presenti norme. I magazzini, i depositi ed i locali di lavorazione sono soggetti a vigilanza sanitaria.

C A P O V I I I **U O V A - G E L A T I - S U R G E L A T I**

Art. 88

Uova

Per "uova" si intendono le uova di gallina in guscio, atte al consumo come tali o alla utilizzazione nell'industria alimentare.

La produzione, la raccolta, l'immagazzinamento, il confezionamento e la vendita delle uova sono sottoposti a vigilanza del Veterinario dell'Azienda U.S.L.

Le uova sono classificate nelle seguenti categorie di qualità:

Categoria A o "uova fresche" con camera d'aria non superiore a 6 mm.;

Categoria B o "uova di seconda qualità o conservate" con camera d'aria non superiore a 9 mm.;

Categoria C o "uova declassate destinate all'industria alimentare".

Art. 89

Gelati

I gelati, ai fini del presente regolamento, sono considerati prodotti della pasticceria e debbono possedere, riferiti al prodotto disaerato, i requisiti prescritti.

Art. 90

Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

La produzione e vendita dei gelati è subordinata al possesso rispettivamente dell'autorizzazione per laboratorio di pasticceria e dell'autorizzazione a vendere dolci.

Oltre i casi previsti al comma precedente, chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione del Sindaco.

E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetto dal contatto con il pubblico. La preparazione delle miscele, e conseguente loro trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuata in un vano apposito, od in un settore del vano vendita, avente le caratteristiche di laboratorio a norma dei precedenti artt. 125 e 126. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma d'inquinamento.

E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento quali la pastorizzazione o l'ebollizione.

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 91

Produzione e vendita di gelati

La produzione ed il commercio del gelato devono avvenire nel rispetto delle disposizioni vigenti.

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte pastorizzato.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. E' vietato l'impiego di uova conservate. È consentito e consigliato l'uso di uova pastorizzate.

I recipienti per la fabbricazione e la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua calda e soda e risciacquati con acqua a getto continuo.

I recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono essere sempre perfettamente stagnati. I contenitori delle miscele prima e dopo congelamento debbono essere tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione e la vendita del gelato devono essere ritenuti idonei dopo accertamento del Servizio di igiene pubblica.

Le pareti dei locali saranno piastrellate fino a 2 metri; i locali avranno pavimenti lavabili, gli attrezzi saranno mantenuti puliti; le aperture saranno munite di reti o di bacchette pendule per evitare l'ingresso degli insetti. Il laboratorio sarà munito di acqua corrente potabile.

I coni, i cestini, le ostie ecc. che costituiscono l'involucro dei gelati devono essere prodotti con materie idonee all'alimentazione. Il Servizio d'igiene pubblica potrà consentire l'uso di altri recipienti, purché non cedano sostanze tossiche.

Coni, cestini, ecc., usati per la distribuzione del gelato, dovranno essere protetti da mosche, insetti e polvere.

Art. 92

Vendita ambulante di gelati e simili

La vendita ambulante dei gelati e simili deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria locale ed è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono essere autorizzati dalla autorità sanitaria e debbono:

- avere il cassone, in cui vengono sistemati i contenitori, refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia, sia all'interno che all'esterno, ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni, almeno settimanali.



Art. 93

Recipienti per la conservazione dei gelati

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro metallo inossidabile riconosciuto idoneo.

I recipienti ed utensili di rame devono essere perfettamente stagnati ed approvati dal Servizio di igiene pubblica dell'Azienda U.S.L.

Le spatole metalliche ed i mestoli per il prelevamento del gelato devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere ed essere in forma e lunghezza tali, che la mano del venditore e l'impugnatura dell'utensile non abbiano alcun contatto con il prodotto.

Art. 94

Surgelati - Disciplina

La produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti surgelati sono disciplinati dal D.Lgs. n. 110/92.

Il decreto ministeriale del 29 gennaio 1981 concerne i requisiti igienico sanitari dei locali in cui si effettua la vendita degli alimenti surgelati, nonché le apparecchiature di emergenza per il caso di sospensione della erogazione ed i requisiti di idoneità dei veicoli e contenitori adibiti al trasporto.

Art. 95

Definizione di surgelato

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine, che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

Art. 96

Elenco degli alimenti surgelati

Fanno parte degli alimenti surgelati i prodotti alimentari di origine vegetale o animale, sia allo stato naturale o comunque preparati, che in composizione mista, indicati nell'art. 1 del decreto ministeriale industria, commercio e artigianato del 15 giugno 1971 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 97

Trasporto degli alimenti surgelati

Per il trasporto degli alimenti surgelati si applicano le norme contenute nel D.M. 15 giugno 1971, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, modificate ed integrate con D.M. 29 gennaio 1981 e dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110.

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto dei prodotti alimentari surgelati sono soggetti a preventiva autorizzazione sanitaria che ha validità di due anni.

Art. 98

Vendita alimenti surgelati

I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate. Coloro che intendono vendere surgelati devono munirsi di una attestazione rilasciata dal Servizio igiene pubblica dalla quale risulti l'idoneità dell'apparecchiatura atta a mantenere il prodotto e l'idoneità del luogo in cui è posto il frigorifero congelatore.

Art. 99

Divieto di importazione di prodotti surgelati

I prodotti surgelati lavorati all'estero non possono essere importati nel territorio dello Stato se non risultano preparati e commercializzati in conformità alle norme stabilite dalle leggi italiane.

Detti prodotti debbono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti idonei dalle autorità sanitarie.

CAPO IX

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Art. 100

Creme

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte, zucchero, uova con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.

Le creme debbono avere i seguenti requisiti microbiologici in 1 gr. di prodotto:

- Carica microbica - 100.000
- Germi patogeni - assenti
- Coliformi - 100
- Stafilococchi aurei-100

Art. 101

Paste dolci fresche e secche - Trasporto e vendita

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi e oli, uova, zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria. Le creme contenute nelle paste dolci fresche debbono corrispondere ai requisiti microbiologici loro attribuiti al precedente art. 219, mentre la panna deve corrispondere ai requisiti di cui al precedente art. 174. Il rifornimento delle paste dolci alle rivendite da parte dei laboratori di pasticceria deve avvenire

con bolletta di accompagnamento specificante la Ditta produttrice, la Ditta destinataria e di conseguenza la data, la qualità e quantità di merce spedita. La bolletta di accompagnamento deve essere conservata dal rivenditore fino allo esaurimento della merce ed essere esibita, a richiesta, al personale incaricato della vigilanza.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte d'inquinamento.

Se si utilizzano per il trasporto contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dagli insetti e dal contatto col pubblico.

CAPO X ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 102 Zucchero

La produzione e vendita dello zucchero è disciplinata dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045 e DD.MM. 14 febbraio 1972 e 11 agosto 1972.

Lo zucchero è il prodotto che deriva dalla canna da zucchero o barbabietole.

Lo zucchero raffinato deve risultare completamente solubile in acqua e non contenere nessuna sostanza estranea organica o minerale.

Art. 103 Caffè

Il caffè è il prodotto dell'albero della coffea arabica.

La disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè è regolamentata dal D.P.R. 16 febbraio 1973, n. 470.

Per il caffè decaffeinato valgono le norme del D.M. 28 dicembre 1972.

E' assolutamente vietato di dare il nome di caffè e di vendere con questa denominazione qualsiasi sostanza, in grana o in polvere, non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

Art. 104 Cacao - Cioccolato

Il cacao è il prodotto dei semi dell'albero di cacao (*Theobroma cacao* L.), fermentati ed essiccati.

La produzione, preparazione e commercio del cacao e dei suoi composti è disciplinata dalla legge

30 aprile 1976, n. 351, D.L. 3 giugno 1977, n. 254- legge 19 luglio 1977, n. 420.

Art. 105

Indicazioni obbligatorie sui prodotti di cacao

La legge dispone le indicazioni che debbono riportarsi su ogni tipo di prodotto e di confezione.

I contravventori sono puniti, a secondo delle infrazioni, con le sanzioni amministrative previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 106

Camomilla

La raccolta, confezionamento e vendita della camomilla è disciplinata dalla Legge 30 ottobre 1940 n°1974.

La camomilla non può essere posta in commercio sfusa.

Art. 107

Droghe e spezie

E' vietato vendere droghe e spezie non consentite dalla legge e la cui qualità non corrisponda al nome merceologico sotto cui sono vendute o che siano alterate, sofisticate, avariate ecc.

I recipienti o involucri che le contengono devono portare chiaramente la denominazione della droga.

I prodotti con denominazioni di fantasia debbono chiaramente indicare le sostanze di cui sono formati.

**CAPO XI
REQUISITI DELLE BEVANDE**

Art. 108

Acque minerali

Le norme per la produzione e vendita delle acque minerali sono previste dal D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 105. Lo stesso decreto prescrive le nuove norme per l'etichettatura delle acque minerali.

Art. 109

Acque gassate

La produzione e la vendita delle acque gassate sono disciplinate dal decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105.

Art. 110

Ghiaccio artificiale

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita per uso alimentare deve essere munito di licenza rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio sanitario

competente dell'Azienda U.S.L.

L'ufficiale sanitario dovrà accertarsi dello stato dei locali, dei mezzi di produzione e dell'acqua impiegata nella produzione di ghiaccio.

L'introduzione nel Comune di ghiaccio deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria.

Art. 111
Ghiaccio naturale

L'impiego del ghiaccio naturale può essere consentito dall'autorità sanitaria solo in quegli esercizi in cui vi è la garanzia che il ghiaccio non venga in alcun modo a contatto con gli alimenti e bevande.

E' vietata l'introduzione e la vendita nel Comune del ghiaccio naturale.

Art. 112
Sciroppi - Succhi di frutta

Il nome di sciroppo viene usato per indicare la mescolanza di un succo o mosto di frutto con saccarosio o soluzione di saccarosio.

La produzione e la vendita sono disciplinate dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dalla legge 23 febbraio 1968, n. 116, nonché dal D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni.

Per gli sciroppi contenenti soluzione di saccarosio, estratti o tinture ricavati da semi, cortecce, bucce, radici, foglie, fiori o altre parti delle piante ovvero aventi denominazione di fantasia deve essere indicata la sostanza da cui è stato derivato l'estratto.

La preparazione e vendita dei succhi di frutta sono disciplinate dal D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489.

Il controllo sull'effettiva trasformazione in succhi ed in olii essenziali delle arance e dei limoni è disciplinato dal D.M. 7 gennaio 1983.

Art. 113
Sciroppi vietati

E' assolutamente vietato porre in vendita sciroppi composti in tutto o in parte da sostanze che non siano chiaramente indicate ovvero sciroppi che non corrispondono alla definizione.

E' altresì vietata la vendita di sciroppi colorati con sostanze non consentite dalle vigenti disposizioni.

Art. 114
Mosti e vini

I mosti ed i vini sono regolamentati dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, e dalla legge 9 ottobre 1970, n. 739.

Particolari sanzioni sono previste per le frodi sui vini e sui mosti.

Art. 115

Bevande di fantasia a base di vino e/o mosto

Le bevande di fantasia a base di vino e/o mosto sono disciplinate dal D.M. 29 febbraio 1988, n. 124.

E' vietato nella loro preparazione utilizzare sostanze aromatizzanti atte a conferire al prodotto caratteristiche specifiche particolari che possano ricordare il sapore delle uve aromatiche, dei mosti e dei vini derivati come i moscati ed altri. E' vietata inoltre l'utilizzazione di mosti, succhi e vini provenienti da uve da tavola, saccarosio o altre sostanze dolcificanti e aromi artificiali come definiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 116

Vinacce, vinello e aceto

Il D. 12 febbraio 1965, n. 162 modificato con D.P.R. 14 marzo 1968, n. 773 disciplina in modo completo la materia riguardante la detenzione delle vinacce, la preparazione del vinello e dell'aceto ed il loro commercio.

Art. 117

Birra

Il prodotto della birra è disciplinato dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, dalla legge 10 agosto 1962, n. 1354, dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1498 e dalla legge 16 luglio 1974, n. 329.

Art. 118

Lavorazione della birra

Nella lavorazione della birra debbono essere impiegate sostanze innocue, come trucioli di faggio o di quercia, o legno di noce avellana, colla di pesce fosfato, di calcio e altri ingredienti consentiti dalle leggi.

La colorazione della birra proviene dal malto torrefatto.

Art. 119

Birre vietate

E' vietata la vendita di birre di seguito indicate:

- a) aventi concentrazione del mosto minore all'11% ovvero grado alcoolometrico minore del 3% e grado di fermentazione minore del 48%;
- b) che abbia l'aspetto torbido per eccesso di lievito o per malattie dell'inacidamento o per vischiosità o altre cause di avarie;
- c) che abbiano una acidità maggiore di quella normale consentita;
- d) che siano state addizionate con sostanze estranee non consentite;
- e) che abbiano un contenuto di glicerina maggiore di gr. 0,4 x litro.

Art. 120
Trasporto della birra

La birra deve essere trasportata in recipienti di legno ovvero di vetro scuro, non piombiferi o in recipienti di materiale opaco e non intaccabili dalla birra.

CAPO XII
IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 121
Sostanze coloranti

Il D.M 22 dicembre 1967, emesso in attuazione dell'art. 10 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e modificato successivamente con i DD.MM. 10 luglio 1969, 15 dicembre 1970, 6 marzo 1975, 3 dicembre 1976, 21 marzo 1977 e 19 aprile 1977, e legge 142/1992 e D.P.R. 459/1993, disciplina le materie coloranti e l'impiego delle stesse nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi delle sostanze alimentari e degli oggetti d'uso personale e domestico.

Art. 122
Prodotti confezionati con materie coloranti

Le materie coloranti destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari debbono essere poste in commercio in confezioni chiuse all'origine in modo tale da non consentire la manomissione e recanti le seguenti indicazioni:

- a) "colorante per prodotti alimentari di cui è consentita la colorazione";
 - b) il numero indicato nella sezione A dell'elenco allegato al D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni ed integrazioni;
- il nome o la ragione sociale e la sede della ditta produttrice o confezionatrice o la denominazione e la sede della ditta venditrice all'interno della C.E.E.

Art. 123
Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario

Le disposizioni previste dagli articoli di cui sopra non si applicano alle sostanze naturali dotate di proprietà aromatiche, saporose o nutritive che esplicano un effetto colorante secondario quali la paprica, la curcuma, lo zafferano e il legno di sandalo.

L'aggiunta di tali sostanze deve essere indicata tra gli ingredienti sulla confezione o su etichetta appostavi e, nel caso di sostanze alimentari, secondo le modalità previste dal presente regolamento.

Art. 124
Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte

Nella preparazione di prodotti alimentari risultanti dalla mescolanza di più sostanze possono essere impiegate sostanze colorate a norma di legge anche quando non è autorizzata la colorazione del prodotto alimentare finito, purché non si determini la colorazione di massa del prodotto stesso.

I semilavorati destinati alla preparazione di sostanze alimentari di cui è ammessa la colorazione possono essere calcolati, fermo restando per essi quanto sopra stabilito.

CAPO XIII

INGREDIENTI, ADDITIVI CHIMICI AROMATIZZANTI, SURROGATI O SUCCEDANEI DI SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 125

Ingredienti

L'art. 5 del D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 definisce «ingrediente» qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

L'elenco degli ingredienti è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine al peso decrescente al momento della loro utilizzazione. Esso è preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola "ingredienti".

L'acqua e gli ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti adoperati al momento della loro messa in opera. L'acqua aggiunta può non essere indicata ove non superi, in peso, nel prodotto finito, il 5%.

Qualora trattasi di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.

Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia: gli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 1 del D.L. 109/1992 che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria; nei casi in cui il prodotto alimentare sia costituito unicamente da una miscela di oli ottenuti da semi diversi deve essere indicato l'elenco degli ingredienti solo se ciascuno di essi sia impiegato in quantità non inferiore al 20%.

Con D.M. 13 luglio 1984 è stato determinato l'elenco previsto dal D.M. 31 marzo 1965 per la disciplina degli additivi chimici consentiti per la preparazione di alimenti.

Art. 126

Additivi chimici

Ai sensi del D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni ed integrazioni, sono considerati additivi chimici quelle sostanze, prive di potere nutritivo o impiegate a scopo non nutritivo, che si aggiungono in qualsiasi fase di lavorazione alla massa o alla superficie degli alimenti per conservarne nel tempo le caratteristiche chimiche, fisiche o fisico-chimiche, per evitarne l'alterazione spontanea o per impartire ad essi, oppure per esaltarne favorevolmente, particolari caratteristiche di aspetto, di sapore, di odore o di consistenza.



Art. 127

Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi chimici

La produzione, il commercio ed il deposito all'ingrosso di additivi chimici per uso alimentare sono soggetti ad autorizzazione sanitaria.

L'autorizzazione alla produzione è rilasciata dal Ministero della sanità.

Le autorizzazioni al commercio e al deposito all'ingrosso sono rilasciate, rispettivamente dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 2), e dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 3), del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Le autorizzazioni di cui ai precedenti commi vengono rilasciate previo sopralluogo inteso ad accertare l'idoneità degli impianti, delle attrezzature e dei locali all'esercizio, rispettivamente, delle attività di produzione, commercio e deposito delle sostanze alle quali si riferisce l'istanza.

Il rilascio dell'autorizzazione alla produzione di additivi chimici per uso alimentare è subordinato, inoltre, alla disponibilità, da parte del richiedente, di un idoneo laboratorio per il controllo analitico delle caratteristiche prescritte dai decreti ministeriali, per le sostanze alle quali l'istanza si riferisce, ovvero all'esistenza di una convenzione stipulata con idoneo laboratorio di analisi per il controllo periodico della produzione.

E' esentato dall'obbligo di disporre di un laboratorio, proprio o convenzionato, chi procede esclusivamente all'estrazione di olii essenziali nonché di aromi naturali dalle piante o loro parti sotto forma di infusi o distillati acquosi od idroalcolici.

Art. 128

Domande di autorizzazione

Le domande intese ad ottenere le autorizzazioni di cui all'articolo precedente debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione e dell'ubicazione dei locali destinati al commercio o deposito all'ingrosso degli additivi;
- c) l'indicazione degli additivi che si intende produrre, commerciare o detenere in deposito, secondo la denominazione prevista dai decreti di cui all'art. 22 della legge n. 283/1962.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate dalla pianta planimetrica dei locali, su scala 1:100.

Art. 129

Indicazioni per le confezioni di additivi

Gli additivi chimici debbono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine sulle quali sono riportate, salvo deroghe previste da altre norme, le seguenti indicazioni:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice o confezionatrice e la sede dello stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento; oppure, ove si tratti di prodotti fabbricati in altri Paesi della C.E.E., il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuato in base alla legislazione dello Stato membro della C.E.E. in cui essa risiede;
- b) la dicitura "additivo" da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito

- l'impiego, oppure la dicitura "per alimenti (uso limitato)";
- c) la indicazione del gruppo di appartenenza, seguita dalla denominazione chimica o dalla corrispondente sigla, secondo la nomenclatura riportata nell'elenco allegato al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e, nel caso di miscele, anche le relative percentuali;
 - d) il peso netto.

Le indicazioni di cui alla lettera c) vengono stabilite, per gli aromi, con decreti ministeriali .

Art. 130

Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici

Salvo quanto stabilito nei decreti da emanare dal Ministro della sanità, previsti dalla legge, le sostanze alimentari trattate con additivi chimici o che, comunque li contengano, debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, sull'apposito cartello che denomina la sostanza alimentare, oltre alle indicazioni di cui sopra, anche l'indicazione del gruppo funzionale di appartenenza dell'additivo (es. conservativi, antiossidanti, ecc.) seguito dalla denominazione o dalla corrispondente sigla secondo la nomenclatura riportata nei predetti decreti.

E' fatto divieto di adoperare o aggiungere denominazioni differenti da quelle con le quali gli additivi figurano nell'apposito elenco.

Le indicazioni di cui al primo comma non sono obbligatorie per i prodotti disciplinati dal decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti.

Art. 131

Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali

Nell'autorizzazione sanitaria prevista dal presente regolamento è ammessa la facoltà di estrarre con mezzi fisici aromi naturali da parte delle imprese alimentari che utilizzano i detti aromi unicamente nella produzione degli alimenti e bevande di propria produzione. In tal caso la domanda di autorizzazione deve contenere anche le indicazioni dell'utilizzazione di detti aromi.

Le sostanze aromatizzanti di cui al precedente comma possono essere impiegate sia singolarmente che in miscela.

Le sostanze alimentari aromatizzate debbono riportare sulla confezione o sul cartello prescritto, denominante la sostanza alimentare allo stato sfuso, la dicitura «aromi naturali» e/o «aromi artificiali», a caratteri leggibili e indelebili, senza obbligo di specificare la sostanza aromatizzante.

Nel caso di aromatizzazione completamente prevista dalle norme vigenti la dicitura «aromi naturali» non è obbligatoria per i liquori, i vini aromatizzati e le bevande disciplinate dal regolamento approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719, e per le acquaviti nel caso dell'aromatizzazione complementare prevista dalle vigenti norme.



CAPO XIV ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 132

Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate

Le sostanze alimentari poste in commercio in confezioni debbono riportare sulla confezione o su etichetta saldamente applicate le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- d) il termine minimo di conservazione, o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine o di provenienza;
- h) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia in vendita nel territorio nazionale.

Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana, è consentito riportarle anche in più lingue, purché sia presente la indicazione in Italiano.

Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.

Restano ferme le disposizioni che impongono ulteriori o più specifici obblighi ai fini fiscali e metrologici.

Art. 133

Denominazione di vendita

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio, o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta, inoltre, una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione nell'acquirente.

Art. 134 Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal D. Lgs. 109/1992.

Essa si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense e ad altre collettività simili.

Art. 135 Quantità netta del prodotto

L'art. 9 del richiamato D. Lgs. 109/1992 prescrive che la quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centilitro, il millilitro e per gli altri il chilogrammo o il grammo.

Nel caso di imballaggio preconfezionato, costituito da due o più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi.

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:

- a) per i prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa, venduti al prezzo o pesati in presenza dell'acquirente, che debbono però recare rispettivamente l'indicazione «da vendersi a pezzo» o «da vendersi a peso»;
- b) per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a 5 gr. o 5 ml. salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi e i lieviti;
- c) per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a 30 grammi.

Art. 136 Termini di conservazione e data di scadenza

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: «da consumarsi preferibilmente entro...»

La data di scadenza è la data entro la quale il prodotto va consumato, essa va indicata con la dicitura da "consumarsi entro" seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Qualora sia necessario adottare particolari norme per l'uso nel tempo del prodotto, le indicazioni di cui sopra vanno completate con il periodo di validità.

La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.



In deroga a quanto previsto dal precedente comma la data può essere espressa:

- a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi, ma non per oltre diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione o di qualsiasi altra data non è richiesta:

- a) per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati e che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) per tutti i vini ivi compresi i vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati;
- c) per le bevande con un contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;
- d) per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione;
- e) per gli aceti;
- f) per il sale da cucina;
- g) per gli zuccheri solidi;
- h) per i prodotti di confetteria;
- i) per i gelati monodose;
- l) per le gomme da masticare e prodotti analoghi.

Art. 137

Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine la cui confezione non sia più integra, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni di cui ai punti da a) ad f) dell'articolo 242.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana, a caratteri ben leggibili e indelebili.

Le confezioni non superiori a gr. 40 possono riportare la sola indicazione del nome o ragione sociale del produttore, o il marchio depositato, sempreché sul loro contenitore figurino le indicazioni previste per i prodotti confezionati.

Art. 138

Etichettature particolari per sostanze pericolose

Norme particolari riguardanti la etichettatura e l'imballaggio delle sostanze e dei preparati pericolosi, sono stabilite dalla legge 29 maggio 1964, n. 256 e successive norme di cui al D.M. 17 dicembre 1977, D.M. 17 ottobre 1984, D.M. 18 ottobre 1984 - modificato con D.M. 22 febbraio 1988, n. 77 -, D.M. 25 luglio 1987, n. 555, D.P.R. 20 febbraio 1988, n. 141 che modifica il D.P.R. 24 novembre 1981, n. 927 e dal D.P.R. 24 maggio 1988, n. 215 e D.P.R. 24 maggio 1988, n. 223.



CAPO XV TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

Art. 139

Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire a sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Ai fini e secondo la procedura prevista dal regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato è affidato al Servizio sanitario dell'amministrazione medesima.

Art. 140

Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione è rilasciata dalla competente autorità sanitaria.

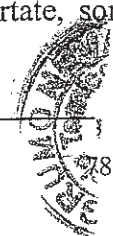
Art. 141

Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di mezzi adibiti al trasporto debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
- d) l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande debbono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono



conformi ai requisiti di legge.

Le domande relative ai veicoli già in esercizio per trasporto alimentare possono non essere corredate dalla dichiarazione di cui al comma precedente. La disposizione si estende anche ai mezzi di trasporto prodotti nei sei mesi successivi all'entrata in vigore del presente regolamento.

Art. 142

Validità e registrazione delle autorizzazioni sanitarie

L'autorizzazione, rilasciata ai sensi di cui sopra, è valida per due anni dalla data del rilascio.

Le autorità sanitarie annotano su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato semestralmente, in duplice copia, al Ministero della sanità.

Art. 143

Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità e a sospendere l'utilizzazione in caso di inidoneità.

L'autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa, dandone notizia al comando di polizia stradale della Provincia in cui è stata rilasciata.

Art. 144

Requisiti delle cisterne e dei contenitori

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici consentiti dalla legge e dai relativi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordi in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) quando necessario, protezione termica e se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
- 6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne e i contenitori debbono essere sottoposti alle

operazioni di pulizia e disinfezione con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi delle precedenti norme.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime

Art. 145

Requisiti dei veicoli di trasporto delle carni e dei prodotti ittici

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

- a) avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;
- b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzane e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento: salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi. Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge e dei relativi decreti di attuazione. Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al primo comma, lettera a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo ultimato lo scarico.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedono idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.



Art. 146

Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari immatricolati all'estero

Ferma restando l'applicazione delle norme tecniche concordate in sede internazionale, le disposizioni del presente regolamento si applicano anche ai veicoli ed ai contenitori provenienti dall'estero impiegati per il trasporto di sostanze alimentari.

I mezzi di trasporto di cui al comma precedente possono transitare attraverso i posti di confine dietro esibizione di attestato rilasciato dall'autorità competente del Paese di origine, dal quale risulti l'idoneità igienico-sanitaria del veicolo o contenitore.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore, pur dettando prescrizioni specifiche analoghe a quelle previste nel presente regolamento, non preveda né consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può richiedere tale attestazione al Ministero della sanità che la rilascia direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame comparato delle rispettive legislazioni.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore non stabilisca requisiti specifici di carattere igienico-sanitario, l'attestazione può essere rilasciata dal Ministero della sanità direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame di documentata domanda dell'impresa estera di trasporto.

Art. 147

Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C al regolamento n. 327 del 1980 modificato con le successive norme già citate deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate nell'allegato stesso.

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, può aggiornare con proprio decreto l'allegato di cui al precedente comma.

Art. 148

Sostanze alimentari per cui sono prescritti, ai fini del trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto l'elenco delle sostanze alimentari per il trasporto delle quali, in considerazione di particolari esigenze di natura igienico-sanitaria, è necessario adottare le misure che seguono.

Le sostanze alimentari di cui al precedente comma devono essere accompagnate da una dichiarazione o altro documento equipollente del venditore o dello spedizioniere in cui sono indicati:

- 1) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del venditore e dello spedizioniere;
- 2) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del destinatario;
- 3) la località di destinazione;
- 4) l'indicazione precisa delle sostanze alimentari trasportate ed il loro quantitativo;
- 5) la dichiarazione che le sostanze alimentari sono conformi alle norme vigenti.

La dichiarazione di cui al precedente comma deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e consegnata a fine viaggio al destinatario che è tenuto a conservarla per almeno trenta giorni a disposizione dei predetti organi di vigilanza.

Nel caso di tentata vendita all'ingrosso, nella dichiarazione di cui sopra sono omesse le indicazioni previste ai punti 2) e 3) che sono sostituite dalla indicazione che la merce è destinata alla tentata vendita. L'incaricato della vendita è tenuto a comunicare entro dieci giorni al fornitore il nome o la ragione sociale, la sede, il domicilio dell'acquirente e la località di consegna o, nel caso in cui la tentata vendita non sia conclusa, delle persone alle quali è stata effettuata la consegna. Il fornitore è tenuto a conservare per almeno sessanta giorni tale comunicazione.

Art. 149

Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme regolamentari speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

L'eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. A tal fine, l'autorità sanitaria dispone che il mezzo venga accompagnato dal personale sanitario, all'uopo incaricato con l'ordine di servizio di cui nel successivo comma.

Detto personale è responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell'ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo, con speciale ordine di servizio, dall'autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.

L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciata al trasportatore, una viene trattenuta dall'autorità sanitaria che ha disposto il trasferimento delle sostanze sotto scorta sanitaria e le altre vengono consegnate, all'inizio del servizio, al personale di scorta. Su queste due copie debbono essere annotati a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.

Una delle due copie, che debbono essere firmate dall'autorità sanitaria che ha disposto il servizio e la seconda viene trattenuta dall'autorità sanitaria destinataria.

L'autorità sanitaria territorialmente competente riguardo alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento delle sostanze stesse, da parte dell'autorità sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed è, a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

CAPO XVI DISPOSIZIONI VARIE

Art. 150

Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

Le imprese che producono oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllare la rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie ed a dimostrare in ogni momento di avere provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale di oggetti di cui al precedente comma, è subordinata all'accertamento della loro idoneità allo scopo cui sono destinati (D. Lgs. n. 108/92).

Art. 151

Limiti di cariche microbiche negli alimenti

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprie ordinanze i limiti delle cariche microbiche di cui all'art. 5, lettera c), della legge n. 283 del 1962.

Con le ordinanze vengono indicati i criteri di valutazione delle risultanze degli accertamenti microbiologici effettuati sui singoli campioni prelevati.

L'assenza di germi patogeni nelle sostanze alimentari deve intendersi riferita a quantità determinate di prodotto che saranno all'uso fissate con le ordinanze di cui sopra.

Qualora i valori emersi dagli accertamenti microbiologici risultino tali da rendere configurabile l'ipotesi prevista dall'articolo 5, lettera d) della legge, deve esserne fatta specifica menzione nel referto di analisi.

La eventuale revisione di analisi, in materia di cariche microbiche, per gli alimenti di cui all'art. 156 del presente regolamento non comporta necessariamente la ripetizione della analisi.

Ove venga proposta istanza di revisione, il laboratorio di primo grado deve fornire una relazione dettagliata indicando le modalità operative degli accertamenti effettuati.

La revisione d'analisi non è prevista per gli esami batteriologici degli alimenti di cui all'art. 157 del presente regolamento.

In funzione della particolare natura delle sostanze alimentari, le ordinanze di cui all'art. 5, lettera c), della legge, stabiliscono in quali casi si addivene alla ripetizione dell'analisi ed in quali altri ad un giudizio di revisione sulla base degli elementi emergenti dall'analisi di primo grado.

Art. 152

Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti

La detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzanti, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di alimenti è ammessa nei laboratori di ricerca annessi agli stabilimenti produttori con l'osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 9 della legge e a condizione che la loro quantità sia rapportata alle esigenze di studio e che in ogni caso tali

sostanze non siano impiegate nella produzione di alimenti da immettere al commercio.

La detenzione delle sostanze di cui al comma precedente deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria, che deve riportarle in un registro di carico e scarico.

Art. 153

Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti

E' ammessa la detenzione di specifiche sostanze usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti.

La detenzione di tali sostanze deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

Art. 154

Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione

L'importazione di sostanze destinate all'alimentazione è subordinata ad attestazione, resa dall'importatore o dal suo legale rappresentante, sulla dichiarazione doganale o ad essa allegata, che conferma le sostanze conformi alle norme vigenti in Italia in materia di alimentazione.

Resta salva l'osservanza delle modalità prescritte da altre leggi o regolamenti speciali nonché da convenzioni concernenti particolari sostanze alimentari.

TITOLO VI

NORME FINALI

Art. 155

Norme transitorie

Le norme di cui al presente Regolamento, che recano disposizioni inerenti i locali, i bagni, le altezze, le dimensioni e le ubicazioni in genere, non si applicano alle attività che sono già in possesso dell'autorizzazione sanitaria e annonaria (oppure della sola annonaria in caso di attività dove per il rilascio della stessa non era previsto né il parere igienico-sanitario, né l'autorizzazione sanitaria) alla data di entrata in vigore del presente Regolamento anche nel caso di subingresso a condizione che non vengano effettuate modifiche e/o incrementi del ciclo produttivo.

Art. 156

Esclusioni

Le norme di cui al presente Regolamento non si applicano nei casi di calamità ed emergenza con riguardo alla produzione, somministrazione, deposito e trasporto di alimenti ed in tutti casi in cui il Sindaco, qualora fondati e gravi motivi ne giustifichino il provvedimento, ordini iniziative in deroga al presente Regolamento.

Art. 157 Sanzioni

Le violazioni alle norme del presente Regolamento, ove non costituiscono reato e non siano sanzionate da Leggi e Decreti, sono punite con il pagamento di una sanzione amministrativa, come previsto dall'art. 106 e seguenti del R.D. 3.3.1934 n.383, e dall'art. 334 del RD 27.7.34 n. 1265, costituita da una somma da £ 150.000 a £ 1.000.000 irrogata dal Sindaco tramite Ordinanza-Ingunzione.

Salvo che il fatto non costituisca reato, la violazione al presente Regolamento è punita con la sanzione amministrativa

Art. 158 Applicazione del regolamento

Il presente regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, secondo le norme previste dallo Statuto comunale e dalla legge 8 giugno 1990, n. 142, sarà pubblicato all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi, dopo di che diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge.

Il Sindaco, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessità del rinnovo delle attrezzature, dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, può concedere proroghe, sentito il parere del Servizio d'igiene pubblica dell'A.U.S.L.

Per quanto riguarda le attività produttive, commerciali o di servizio resta salva la possibilità, al competente Servizio sanitario dell'A.U.S.L., di concedere deroghe particolari ai sensi dell'art. 62 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.

Nei casi non soggetti alla disciplina del succitato decreto, invece, compete al Sindaco concedere deroghe particolari, sentito il Servizio di cui sopra.

Art. 159 Applicazione di altre leggi ed abrogazione di norme comunali

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. leggi sanitarie e nelle altre leggi e regolamenti emanati dallo Stato e dalla Regione nelle specifiche materie.

Le norme statali e regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente Regolamento ed in contrasto con esse comportano automatica ed immediata cessazione della esecutività di queste ultime.

E' abrogata ogni norma comunale precedente avente riguardo la disciplina trattata dal presente Regolamento.



SOMMARIO

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO 1 - ORGANIZZAZIONE SANITARIA

Art. 1 - Autorità sanitaria	3
Art. 2 - Organizzazione dei servizi di igiene e sanità	3
Art. 3 - Servizi e vigilanza igienico-sanitaria	3
Art. 4 - Competenze del Sindaco	3
Art. 5 - Ordinanze contingibili ed urgenti	4
Art. 6 - Autorizzazione sanitaria	4
Art. 7 - Parere sanitario	6
Art. 8 - Libretto sanitario	7
Art. 9 - Autocontrollo	7
Art. 10 - Vigilanza, prevenzione e controllo	8

TITOLO II - ESERCIZI COMMERCIALI

CAPO 1 - ESERCIZI COMMERCIALI NON ALIMENTARI

Art. 11 - Requisiti dei locali	8
Art. 12 - Adempimenti amministrativi	9

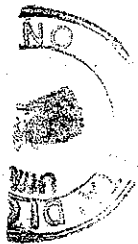
CAPO 2 - ESERCIZI COMMERCIALI ALIMENTARI E MISTI

Art. 13 - Requisiti igienici dei locali e delle attrezzature	9
Art. 14 - Requisiti organizzativi: personale e lavorazioni	11
Art. 15 - Adempimenti amministrativi	12
15.1. Libretto di idoneità sanitaria - conservazione - aggiornamento	12
15.2. Parere sanitario e autorizzazioni sanitarie per casi particolari di vendita di prodotti alimentari. Autocontrollo	12
15.3. Norme particolari per la vendita degli ortofrutticoli	12
15.4. Norme particolari per la vendita delle carni	13
15.5. Norme particolari per la vendita dei prodotti ittici	13
15.6. Norme particolari per la vendita delle rane e delle lumache	14

15.7. Norme particolari per la vendita di funghi	14
Art. 16 - Vigilanza, prevenzione e controllo.....	14
16.1. Vigilanza.....	14
16.2. Sanzioni. Provvedimenti dell'autorità sanitaria in caso di carenze igieniche dei locali, delle attrezzature e della conduzione.....	14

TITOLO III - COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

Art.17 - I siti del commercio su aree pubbliche.....	15
Art.18 - Requisiti strutturali	16
Art.19 - Requisiti organizzativi: personale e lavorazioni	20
Art.20 - Adempimenti amministrativi.....	20
20.1. Libretto di idoneità sanitaria.....	20
20.2. Autorizzazione Sanitaria	20
20.3. Chioschi o costruzioni stabili	23
20.4. Autocontrollo.....	24
20.5. Vigilanza, prevenzione e controllo.....	24
20.6. Provvedimenti dell'autorità sanitaria in caso di carenze igieniche delle aree, dei locali, delle attrezzature e della conduzione.....	24
Art. 21 - Attività di somministrazione di alimenti e bevande su aree pubbliche.....	25
Art. 22 - Sagre e feste popolari	26



TITOLO IV - ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 23 - Campo di applicazione e definizione	28
Art. 24 - Autorizzazioni	28
Art. 25 - Requisiti generali.....	28
Art. 26 - Requisiti igienici dei locali e delle attrezzature.....	29
Art. 27 - Requisiti igienico - sanitari specifici.....	30
A) Esercizi Pubblici, Tipo A e per le mense (L. 287/91 art.5).....	30
B) Esercizi pubblici, Tipo B (L. 287/91 art. 5)	32
c. Bar e caffè con sola pasticceria da colazioni e non	33

d. Pasticceria e/o gelateria artigianale	33
Mescite	34
Rosticceria, gastronomia	34
Art. 28 - Requisiti per gli stabilimenti, industrie, cucine per le refezioni.....	34
Art. 29 - Requisiti particolari per i laboratori annessi agli esercizi di vendita	34
Art. 30 - Requisiti dei laboratori annessi ad attività agricole e agrituristiche.....	34

TITOLO V - IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I - REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

Art. 31 - Protezione degli alimenti.....	35
Art. 32 - Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari - Informazioni al consumatore.....	35
Art. 33 - Sequestro cautelativo.....	36

CAPO II - CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

Art. 34 - Produzione e vendita.....	36
Art. 35 - Produzione di paste speciali.....	36
Art. 36 - Produzione di pane speciale.....	36
Art. 37 - Pane surgelato	36
Art. 38 - Apertura, riattivazione, trasferimento di molini e panifici	37
Art. 39 - Attrezzature dei panifici	37
Art. 40 - Lavoro notturno dei fornai.....	37
Art. 41 - Paste alimentari.....	37
Art. 42 - Riso	38

CAPO III - Latte e derivati

Art. 43 - Latte - Autorizzazione alla vendita	38
Art. 44 - Definizione requisiti e caratteri igienico-sanitari del latte.....	38
Art. 45 - Registro di stalla dei produttori	42
Art. 46 - Sorveglianza sui produttori di latte.....	43
Art. 47 - Vendita di latte al domicilio dei produttori.....	43
Art. 48 - Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero.....	43



Art. 49 - Trasporto del latte.....	43
Art. 50 - Veicoli per il trasporto del latte.....	44
Art. 51 - Formaggi.....	44
Art. 52 - Produzione e vendita formaggi.....	45
Art. 53 - Burro	45
Art. 54 - Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione, yoghurt.....	46
Art. 55 - Panna	47

CAPO IV - OLII E STRUTTO

Art. 56 - Olio di oliva e di semi.....	47
Art. 57 - Raffinazione degli olii.....	48
Art. 58 - Rivendita di olii commestibili.....	48
Art. 59 - Indicazione della qualità degli olii di semi.....	48
Art. 60 - Strutto.....	49

CAPO V - CARNI FRESCHE, CONGELATE, SCONGELATE

Art. 61 - Spacci di carne.....	49
Art. 62 - Definizione delle carni.....	49
Art. 63 - Requisiti igienici e vigilanza per la vendita di carni.....	50
Art. 64 - Carni equine e di bassa macellazione.....	53
Art. 65 - Celle frigorifere.....	53
Art. 66 - Personale addetto agli spacci di carne.....	53
Art. 67 - Lavorazione dei residui della macellazione.....	53
Art. 68 - Trasporto delle carni.....	54
Art. 69 - Introduzione di carne nel comune.....	54
Art. 70 - Laboratori di carni.....	54
Art. 71 - Locali per laboratorio delle carni.....	54
Art. 72 - Personale addetto ai laboratori di carni.....	55
Art. 73 - Chiusura dei locali.....	55
Art. 74 - Carni di volatili e di selvaggina.....	55

CAPO VI - PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 75 - Allevamento e vendita di pesci - crostacei - molluschi.....	55
---	----

Art. 76 - Locali per la vendita di pesce	56
Art. 77 - Limite di contaminazione da mercurio dei prodotti alimentari ittici.....	56
Art. 78 - Controllo sanitario e requisiti dei prodotti ittici	57
Art. 79 - Vasche per l'ammollo di pesci salati.....	58
Art. 80 - Divieto di pesca in acque contaminate	58

C A P O VII - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

Art. 81 - Ortaggi.....	59
Art. 82 - Impiego di sostanze attive diserbanti in agricoltura.....	59
Art. 83 - Frutta	59
Art. 84 - Cocomeraie.....	60
Art. 85 - Funghi.....	60
Art. 86 - Funghi conservati	62
Art. 87 - Funghi secchi.....	62

C A P O VIII - UOVA - GELATI - SURGELATI

Art. 88 - Uova	63
Art. 89 - Gelati	63
Art. 90 - Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati.....	63
Art. 91 - Produzione e vendita di gelati	64
Art. 92 - Vendita ambulante di gelati e simili.....	64
Art. 93 - Recipienti per la conservazione dei gelati.....	65
Art. 94 - Surgelati - Disciplina.....	65
Art. 95 - Definizione di surgelato	65
Art. 96 - Elenco degli alimenti surgelati.....	65
Art. 97 - Trasporto degli alimenti surgelati.....	65
Art. 98 - Vendita alimenti surgelati	66
Art. 99 - Divieto di importazione di prodotti surgelati	66

C A P O IX - PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Art. 100 - Creme	66
Art. 101 - Paste dolci fresche e secche - Trasporto e vendita.....	66



C A P O X - ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 102 - Zucchero.....	67
Art. 103 - Caffè.....	67
Art. 104 - Cacao - Cioccolato.....	67
Art. 105 - Indicazioni obbligatorie sui prodotti di cacao.....	68
Art. 106 - Camomilla.....	68
Art. 107 - Droghe e spezie.....	68

C A P O XI - REQUISITI DELLE BEVANDE

Art. 108 - Acque minerali.....	68
Art. 109 - Acque gassate.....	68
Art. 110 - Ghiaccio artificiale.....	68
Art. 111 - Ghiaccio naturale.....	69
Art. 112 - Sciroppi - Succhi di frutta.....	69
Art. 113 - Sciroppi vietati.....	69
Art. 114 - Mosti e vini.....	69
Art. 115 - Bevande di fantasia a base di vino e/o mosto.....	70
Art. 116 - Vinacce, vinello e aceto.....	70
Art. 117 - Birra.....	70
Art. 118 - Lavorazione della birra.....	70
Art. 119 - Birre vietate.....	70
Art. 120 - Trasporto della birra.....	71

C A P O XII - IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 121 - Sostanze coloranti.....	71
Art. 122 - Prodotti confezionati con materie coloranti.....	71
Art. 123 - Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario.....	71
Art. 124- Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte.....	71

C A P O XIII - INGREDIENTI, ADDITIVI CHIMICI AROMATIZZANTI, SURROGATI O
SUCCEDANEI DI SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 125 - Ingredienti.....	72
-----------------------------	----

Art. 126 - Additivi chimici	72
Art. 127 - Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi chimici	73
Art. 128 - Domande di autorizzazione.....	73
Art. 129 - Indicazioni per le confezioni di additivi.....	73
Art. 130 - Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici.....	74
Art. 131 - Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali.....	74

C A P O X I V - ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 132 - Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate	75
Art. 133 - Denominazione di vendita	75
Art. 134 - Etichettatura	76
Art. 135 - Quantità netta del prodotto.....	76
Art. 136 - Termini di conservazione e data di scadenza.....	76
Art. 137 - Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre	77
Art. 138 - Etichettature particolari per sostanze pericolose.....	77



C A P O X V - TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

Art. 139 - Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere.....	77
Art. 140 - Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre.....	78
Art. 141 - Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto	78
Art. 142 - Validità e registrazione delle autorizzazioni sanitarie	79
Art. 143 - Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto.....	79
Art. 144 - Requisiti delle cisterne e dei contenitori	79
Art. 145 - Requisiti dei veicoli di trasporto delle carni e dei prodotti ittici.....	80
Art. 146 - Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari immatricolati all'estero.....	81
Art. 147 - Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto	81
Art. 148 - Sostanze alimentari per cui sono prescritti, ai fini del trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta	81
Art. 149 - Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive.....	82

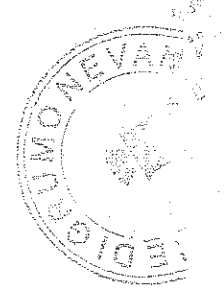
CAPO XVI - DISPOSIZIONI VARIE.....	83
Art. 150 - Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	83
Art. 151 - Limiti di cariche microbiche negli alimenti	83
Art. 152 - Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti	83
Art. 153 - Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti	84
Art. 154 - Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione	84

TITOLO VI
NORME FINALI

Art. 155 - Norme transitorie	84
Art. 156 - Esclusioni	84
Art. 157 - Sanzioni	85
Art. 158 - Applicazione del regolamento	85
Art. 159 - Applicazione di altre leggi ed abrogazione di norme comunali	85



187



188