

TITOLO IV
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

*4.1.1. Ambiti e organi di vigilanza

La vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi ed uffici previsti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia.

Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, nonché le competenze in materia veterinaria, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dal Servizio n. 1.

*4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, l'E.R. ne impone l'eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori, fissando un termine per l'esecuzione di quanto prescritto.

L'E.R. salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, potrà sospendere temporaneamente l'autorizzazione sanitaria (art. 2 Legge 283/62, art. 25 D.P.R. 327/80) se, nel termine prescritto, gli interessati non avranno provveduto in conformità o nei casi in cui si ravviseranno pericoli per la salute pubblica (art. 15 Legge 283/62 e art. 22 D.P.R. 327/80).

L'avvenuto adeguamento deve essere segnalato all'E.R. per le opportune verifiche tramite il Servizio n. 1.

Gli indici microbiologici riportati dal presente Regolamento, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, sono da considerarsi puramente quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, su segnalazione del PMIP, l'E.R. provvede a invitare gli interessati ad adottare i necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità entro un congruo periodo di tempo.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni) risulti legato

da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento colposo, con le conseguenze del caso.

Sono, comunque, fatti salvi, laddove a giudizio dell'E.R. ne sia ravvisata la necessità, gli interventi di cui ai precedenti secondo e terzo comma.

4.1.3. Personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita delle sostanze alimentari

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari - ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso - destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire a contatto, diretto o indiretto, con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della Legge 283/1962 (art. 37 D.P.R. 327/80).

Sono compresi nelle categorie di cui sopra anche i componenti delle commissioni di vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in collettività.

4.1.4. Libretto di idoneità sanitaria

Il libretto deve essere richiesto per il conseguente rilascio all'E.R. cui fa capo il Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente, previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici, sierologici e radiologici eseguiti presso i Servizi e Presidi zionali e multizonali della USSL.

Quando il richiedente proviene da un altro Comune facente capo ad altro E.R. dovrà essere prodotta da parte dell'E.R. di provenienza una dichiarazione la quale attesti che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria.

*4.1.5. Accertamenti di idoneità sanitaria

Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da manifestazioni flogistiche a carico della cute e delle mucose esposte, non sia affetto da malattie contagiose o comunque trasmissibili, non sia portatore di agenti patogeni e si sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge.

Inoltre, particolare cura deve essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

4.1.6. Accertamenti sui portatori di agenti patogeni

Il controllo dello stato di portatore di agente patogeno è riferito solo agli agenti trasmissibili

con gli alimenti.

Questi saranno ricercati negli addetti alla lavorazione degli alimenti in base all'effettivo rischio d'infezione secondo protocolli predisposti dal Responsabile del Servizio N. 1 in base a normative statali, regionali nonché sulla base della situazione epidemiologica locale.

4.1.8. Conservazione e aggiornamento libretto di idoneità sanitaria

Il libretto è valido 1 anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro. Le categorie, di cui al secondo comma del precedente art. 4.1.3. devono provvedere personalmente alla custodia del libretto, nonché al relativo aggiornamento.

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 o 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 deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

*L'E.R., cui fa capo il Comune di lavoro del richiedente, può compatibilmente con le proprie esigenze, effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo.

*In tal caso, se diversa, deve essere data comunicazione all'E.R. che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al 4° comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici dell'E.R. casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente per l'adozione degli eventuali provvedimenti.

Essi hanno, altresì, l'obbligo di richiedere al personale, assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

*4.1.10. Accertamenti estemporanei

L'E.R. competente al rilascio e/o al rinnovo può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

4.1.11. Igiene, abbigliamento e pulizia del personale

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione il personale di cui al primo comma dell'art. 37 deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro (bianco, tendente al bianco, candido, limpido, comunque facilmente sporchevole ovvero che protegga l'alimento e non gli indumenti dell'addetto - n.d.a.), nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari negli esercizi di vendita deve indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti: inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

4.1.12. Autorizzazione sanitaria ex Legge 283/62 art. 2 e D.P.R. 327/80 art. 25

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 e art. 25 D.P.R. 327/80:

a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze di origine vegetale o di origine mista prevalentemente vegetale o di carattere dolciario, di stabilimenti che trattano il latte e i prodotti derivati nonché il commercio del latte e delle speciali preparazioni lattee;

b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari di origine vegetale, i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

4.1.13. Autorizzazione sanitaria

Sono da considerarsi annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

I piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie) devono essere provvisti di autorizzazione sanitaria.

Sono inoltre, soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.

E' parimenti soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici di cui alla Legge n. 326/58/, le case di cura, di riposo, ecc.

L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente articolo e al precedente art. 4.1.12.

*4.1.14. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria

L'autorizzazione sanitaria, di cui ai precedenti artt. 4.1.12 e 4.1.13, viene rilasciata dall'E.R., previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto.

Tali accertamenti sono svolti dall'E.R. in cui ha sede lo stabilimento, il laboratorio, il deposito o l'esercizio di vendita precedentemente citati.

Per quanto attiene i requisiti specifici, si rimanda ai rispettivi paragrafi. I requisiti di cui agli artt. 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.8, 4.3.2, 4.5.5, 4.5.7, devono essere rispettati nei casi di avvio di nuove attività.

Per quanto concerne le attività esistenti e/o le relative modificazioni, può essere consentito di derogarvi, su parere dell'E.R., solo nei casi di comprovata impossibilità tecnica, adottando quelle soluzioni alternative che il medesimo E.R. giudicherà idonee.

CAPITOLO 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori

Ai fini della autorizzazione sanitaria di cui al punto 4.1.12 gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione (art. 28 D.P.R. 327/80).

4.2.2. Ubicazione

Gli stabilimenti di cui sopra devono essere ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità e inquinamento e tale che la zona circostante possa ritenersi esente da esalazioni moleste o da altre forme di inquinamento.

4.2.3. Caratteristiche dei locali

I locali, di cui al precedente art. 4.2.1. non devono avere comunicazioni dirette con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone: comunque, tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari (art. 28 D.P.R. 327/80).

Deve, inoltre, essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.

Nel caso di imprese, che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo, è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni e con attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti (art. 28 D.P.R. 327/80).

I predetti locali devono, inoltre, essere:

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile adeguata pulizia;

- 2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale (art. 28 D.P.R. 327/80). La superficie minima, ad eccezione dei locali di deposito delle materie prime, deve essere di mq 8 per locali di altezza minima pari a m 3; se l'altezza è compresa tra m 2,70 e 3,00, la superficie minima deve essere di mq 9. Tali misure di superficie sono da aumentare in relazione alla quantità di produzione. Per quanto riguarda i locali adibiti alle attività lavorative, valgono le norme previste dall'art. 6 del D.P.R. 303/56;

- 3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione e secondo i disposti dell'art. 6 D.P.R. 303/56; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore sia per evitare lo sviluppo di muffe (art. 28 D.P.R. 327/80).

L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzanti e/o di deodoranti chimici che possano in qualche modo alterare le caratteristiche del prodotto. Il sistema di illuminazione, naturale o artificiale, deve essere, comunque, tale da evitare in ogni caso l'inquinamento delle sostanze alimentari (art. 28 D.P.R. 327/80);

- 4) con pareti intonacate e rivestite, per l'altezza non inferiore a m 2, con materiale di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; tutti i pavimenti debbono avere analoghe caratteristiche oltre che una superficie ben connessa, con pendenza adeguata verso un numero sufficiente di fognoli muniti di chiusura idraulica: gli spigoli e i raccordi tra i pavimenti e le pareti e tra parete e parete debbono avere sagoma concava;

- 5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti, nonché adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.

Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali formaggi ed i salumi, nonché i vini, gli aceti, i liquori e le acqueviti, l'E.R. può prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4), limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.

Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutticoli non trasformati, può derogarsi a quanto previsto dal precedente punto 4) (art. 28 D.P.R. 327/80).

L'autorizzazione sanitaria è
casi di ampliamento e trasformazione
cui al presente articolo e al paragrafo

4.1.14. Modalità di nlla sanitaria

L'autorizzazione sanitaria
art. 4.1.12 e 4.1.13,
previo accertamento
dei locali, delle attrezzature
personale addetto.

Tali accertamenti
sede lo stabilimento
l'esercizio di

Per quanto
rimanda a)
agli art. 4.2.5,
4.2.5, 4.2.5,
sviluppo di
Per quanto
relative
deroghe
copro
soluzione
lavorazione

4.2.7.

4.2.7. Deroghe

L'E.R. può consentire in particolari casi, anche in
relazione all'esigenza tecnologica del processo
produttivo, che i locali, di cui alle lettere a), b),
e d) del precedente art. 4.2.1. e di cui alle lettere
a) e b) dei precedenti artt. 4.2.4 e 4.2.5, siano
riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed
adeguatamente attrezzati (art. 28 D.P.R. 327/80).

4.2.8. Caratteristiche degli impianti di lavorazione, dei depositi, dell'acqua potabile, dei servizi igienici e dei sistemi di smaltimento

I predetti stabilimenti e laboratori debbono essere
inoltre provvisti di:

- a) impianti, attrezzature e utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico e sanitario in base alle norme in vigore e costituiti in modo (art. 28 D.P.R. 327/80):
 - da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione;
 - da evitare, per quanto possibile, che il prodotto nelle varie fasi di produzione, preparazione e

confezionamento venga a contatto diretto con chi
manipola, anche a mezzo del vestiario;
consentire la facile, rapida e completa pulizia
D.P.R. 327/80).

La produzione devono essere separate per
e/o per prodotti finiti (cioè non deve
contemporaneamente promiscuità di
devono essere previsti idonei
tecnici atti ad evitare la
altri prodotti estranei alla
orso.

La medesima attrezzatura venga usata per
successive diverse, si deve di volta in
occedere ad accurata pulizia.

Deposito e magazzini, dotati di attrezzature
di refrigerazione, idonei alla sosta delle materie
prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il
tipo di lavorazione degli stessi lo rendano
necessario.

In ogni caso, devono avere caratteristiche strutturali
e condizioni termigrometriche in relazione ai generi
depositati.

Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza
di persone, i requisiti strutturali devono essere
analoghi a quelli dei locali di produzione di cui al
precedente punto.

c) Impianti di acqua potabile in quantità
sufficiente allo scopo. La rete di distribuzione
interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile
devono essere costruiti in modo tale da proteggere
l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento. Ove
si disponga di pozzi di acqua potabile propri, la rete
di distribuzione interna non deve essere allacciata al
pubblico acquedotto.

Se l'approvvigionamento idrico non proviene da
pubblico acquedotto, il titolare dello stabilimento o
del laboratorio deve richiedere periodicamente
all'E.R. il controllo secondo la frequenza di cui al
successivo cap. 4.9.

La frequenza minima è di 2 prelievi all'anno in
coincidenza con periodi di variazione del regime della
pioggia (primavera e autunno). L'Autorità sanitaria
potrà disporre altri prelievi ogni qualvolta lo
riterrà opportuno e potrà prevedere frequenze con
periodicità inferiore.

Ove non sia possibile disporre di una quantità
sufficiente di acqua potabile, si può ricorrere ad
acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse,
rispondenti però ai requisiti microbiologici e,
relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze
nocive, a quelli chimici prescritti per le acque
potabili (art. 28 D.P.R. 327/80).

E' vietata l'utilizzazione di tali acque non potabili
nei cicli di lavorazione delle sostanze alimentari e
nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e
degli utensili destinati a venire a contatto con tali
sostanze, salvo i casi previsti dall'art. 29 D.P.R.
327/80.

Le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili devono essere nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione (art. 28 D.P.R. 327/80).

d) Servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie, non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari.

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a chiusura automatica, debbono avere pavimenti e pareti, fino a m. 2, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve inoltre essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, preferibilmente con esclusione del comando a gomito, facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione.

I gabinetti debbono essere in un numero non inferiore ad 1 ogni 25 lavoratori, dotati di acqua corrente in quantità sufficiente, forniti di vaso a caduta di acqua e dotati di carta igienica, posta in contenitore protettivo atto ad evitare insudiciamenti, e dotati di lavabo nell'antilatrina.

L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico del WC devono essere azionati a comando non manuale, preferibilmente con esclusione del comando a gomito, con distributori di sapone liquido o in polvere e con asciugamani da cestinare dopo l'uso o, comunque, non riutilizzabili.

All'interno dei gabinetti, devono, comunque, essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti aereati, individuali, lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a due scomparti separati per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Le docce debbono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e del numero di persone addette alla lavorazione e comunque non meno di una ogni 10 lavoratori (art. 28 D.P.R. 327/80).

e) Dispositivi, per lo smaltimento dei rifiuti, conformi alle disposizioni vigenti e alle istruzioni delle autorità competenti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento dei rifiuti solidi sia per lo smaltimento delle acque luride (art. 28 D.P.R. 327/80), con canalizzazione e scarichi e, se necessario, con impianti di depurazione delle acque e dell'aria, a norma delle vigenti disposizioni. Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa alla autorizzazione allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura.

I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e di confezionamento, con acqua ed, eventualmente, con

appropriata attrezzatura, per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione.

Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza e la moltiplicazione di insetti, roditori ed altri animali.

f) Contenitori di rifiuti e immondizie chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione, in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

4.2.9. Pulizia dei locali e degli impianti

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, debbono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Nei locali adibiti alla detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione è consentita la detenzione di sostanze, il cui impiego è determinato da esigenze di manutenzione e disinfezione degli impianti e dei locali, nei quantitativi ragionevolmente necessari per tali usi, sempreché disposizioni speciali non ne vietino l'uso e la detenzione.

Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici debbono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili usati per la pulizia e disinfezione (art. 29 D.P.R. 327/80).

4.2.10 Sostanze alimentari deperibili alterate

Le sostanze alimentari deperibili che si trovano in stato di alterazione non possono essere tenute in deposito.

Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro a breve termine, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli per la conservazione delle sostanze alimentari destinate alla somministrazione e alla vendita.

Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte dei fornitori e la data prevista del ritiro. Tale disposizione è applicata anche ai prodotti comunque non commerciabili (art. 29 D.P.R. 327/80).

CAPITOLO 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita e/o bevande - Autorizzazione sanitaria per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire in altra zona o comunque modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa (licenza commerciale), a norma della Legge 11 giugno 1971, n. 426, secondo le tabelle merceologiche di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni.

La suddetta autorizzazione è data dal Sindaco, il quale la rilascia dopo l'accertamento, da parte dell'E.R., del rispetto della regolamentazione igienico-sanitaria.

Si fa, comunque, salva l'applicazione delle norme speciali, che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione sanitaria per l'apertura o la gestione di esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari (latte e speciali preparazioni latte, R.D. 9 maggio 1929, n. 994).

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico

Gli esercizi di vendita al pubblico (negozi) devono essere composti da:

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm. 100;
- b) un vano contiguo, aerato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente;
- c) un servizio igienico annesso costituito da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale, con requisiti di cui al precedente art. 4.2.8 d).

I predetti locali devono avere i requisiti elencati nel precedente art. 4.2.3 dal punto 1 al punto 5.

4.3.3. Attrezzature

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale inalterabile ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.

Quando l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista dalla normativa nazionale una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione.

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente e di scarichi raccordati mediante sifoni idraulici alla fognatura.

E' vietato l'uso di detergenti liquidi e solidi non ammessi dalla legislazione vigente.

4.3.4. Protezione e conservazione degli alimenti

I prodotti alimentari devono essere riparati dalle mosche e dagli altri insetti, non devono mai essere esposti all'esterno del negozio o depositati direttamente sul pavimento, ma da esso sollevati almeno di 20 cm.

Può essere consentita l'esposizione all'esterno dell'esercizio di vendita solo nel caso vengano utilizzate vetrinette o protezioni similari al fine di difendere i prodotti stessi ad ogni eventuale forma di inquinamento.

Gli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticceria), yoghurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare debbono essere conservati a temperatura non superiore ai limiti prescritti dalle vigenti disposizioni (vedi D.P.R. 327/80 art. 31 in uno con allegato C e successive modificazioni. Detto allegato indica le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate sia durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate, parte I, sia durante il trasporto di determinate sostanze alimentari non congelate né surgelate, parte II).

Gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, quali piatti pronti, snacks, polli, ecc., debbono essere conservati alla temperatura prescritta da disposizioni di legge (v. D.P.R. 327/80 art. 31 in uno con allegato C. e succ. mod.).

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi, quali arrostiti, roastbeef, ecc., e le paste alimentari fresche con ripieno debbono essere conservati a temperatura non superiore alle prescrizioni di legge (v. D.P.R. 327/80 art. 31 in uno con all. C. e succ. mod.).

4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati per la raccolta di rifiuti di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribili a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere. Detti recipienti devono essere tenuti in luogo appartato.

Ove per effetto di operazioni di preparazione, smistamento, imballaggio o simili, residuino scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, si deve provvedere giornalmente al loro allontanamento.

4.3.6. Animali o elementi estranei

E' vietato tenere o introdurre negli esercizi di vendita animali di qualsiasi specie o qualsiasi altra cosa non connessa con l'attività autorizzata.

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica derattizzazione e disinfestazione con mezzi efficaci e innocui per i generi alimentari.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati

La vendita al pubblico di prodotti surgelati, in locali già autorizzati a norma della Legge 27 gennaio 1968, n. 32, è subordinata all'esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e dell'apparecchiatura frigorifera, prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15 giugno 1971 e succ. mod.) e collocata in luogo riconosciuto idoneo dall'E.R.

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere tenuti in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità d'impiego. Per avvolgere le sostanze alimentari non in confezione originale è vietato l'impiego di carta usata, di giornale, o comunque di carta che ceda il colore o che sia colorata con materie diverse da quelle consentite (per i 3 commi di cui sopra v. D.M. 21.3.73 e succ. mod.).

4.3.10. Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata

Per la distribuzione degli alimenti non in confezione sigillata e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il più possibile il contatto diretto delle derrate con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti. E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare la merce con le mani.

4.3.11. Maneggio della moneta

Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, agli incaricati del maneggio della moneta è vietato attendere promiscuamente alla vendita delle sostanze di cui sopra.

4.3.12. Vendita di generi diversi

Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scompartimenti ben distinti.

4.3.13. Vetrine di custodia e di esposizione

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere apribili dalla parte dell'acquirente.

Le vetrine e i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggerli da ogni possibile causa di inquinamento.

4.3.14. Sostanze pericolose o nocive

Nei negozi di prodotti alimentari, è vietato detenere o vendere sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o comunque pericolose o nocive, se non in confezioni originali e sigillate.

4.3.15. Sostanze alimentari allo stato sfuso

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse ai sensi dell'art. 13 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni ivi previste.

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.

4.3.16. Chioschi - Generi consentiti

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso autorizzato dal Sindaco su parere conforme dell'E.R. può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi;
- c) bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o somministrate con modalità idonee (es. bicchierini monouso, cannuce e simili) dal punto di vista igienico;
- d) prodotti confezionati all'origine in scatole

metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;

e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;

f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;

g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;

h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati da vendersi in confezione originale e sigillata, nonché gelati sfusi distribuiti in coni e bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo capitolo 4.13;

i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti alle temperature di legge (e quindi regolarmente autorizzati).

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso e sollevati dal pavimento di almeno 20 cm. Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo capitolo 4.5.

4.3.17 Chioschi - Caratteristiche strutturali

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'E.R. e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

Essi devono avere uno spazio interno sufficiente per accogliere oltre al venditore anche i recipienti in cui i generi di vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di inquinamento o di insudiciamento. E' comunque vietata l'esposizione delle sostanze alimentari all'esterno del chiosco.

I chioschi devono avere pavimento di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotati di idoneo sifone intercettatore.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

ESERCIZI DI VENDITA, IN FORMA AMBULANTE

4.4.1. Vendita ambulante - Norme generali

La vendita di generi alimentari e di bevande in forma ambulante è disciplinata dalla Legge 19.5.76 n. 398 "Disciplina del commercio ambulante", dal D.M. 15.1.77 "Regolamento di esecuzione della Legge 19 maggio 1976 n. 398 sulla disciplina del commercio ambulante", dal D.P.R. 26.3.80 n. 327 nonché dalle norme del presente Regolamento.

4.4.2. Autorizzazione e requisiti

La vendita ambulante a posto fisso o assegnato a turno sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., è autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dell'E.R., subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola, di materiale inalterabile ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 1 m. lungo tutto il perimetro, dotata di una corea di protezione di altezza non inferiore a 50 cm., su tre lati, perpendicolare al piano di esposizione che non deve essere inclinato verso il pubblico.

I banchi devono essere coperti all'altezza minima di m. 2 dal suolo da una tenda, idonea a proteggere le merci dal sole e dalla pioggia.

b) uso di automezzi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra.

I banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) devono essere dotati di idonei mezzi per la conservazione.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dell'E.R.

4.4.3. Generi consentiti e modalità di vendita

I generi alimentari, dei quali è permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate, sono:

a) frutta e verdura, con esclusione di funghi e tartufi freschi;

b) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati con esclusione dei prodotti surgelati;

c) biscotti e dolci: in involucri originali o in apposite confezioni sigillate, con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;

d) formaggi, burro, margarina e semiconserve;

e) bevande analcoliche in confezioni originali e sigillate o somministrate con modalità idonee dal punto di vista igienico (bicchieri monouso, cannuce);

f) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale,

sigillata e conservati in adatti contenitori frigoriferi;

g) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti originali e sigillati.

Qualora la struttura di vendita non sia dotata di adeguate strutture refrigeranti, la vendita di formaggi freschi nel periodo 1° maggio - 30 settembre è consentita fino alle ore 12, sempre che la struttura medesima sia attrezzata in modo tale da proteggere tali alimenti dall'influenza degli agenti atmosferici e da conservarli adeguatamente.

La vendita di burro, margarina e semiconserve è consentita, se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato.

I prodotti di cui ai precedenti due commi vanno conservati con le modalità indicate fino al momento della consegna all'acquirente. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte degli insetti, dalla influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

4.4.4. Commercio ambulante e itinerante - Generi consentiti

Il commercio ambulante in forma itinerante, cioè senza posto fisso, ma a domicilio del cliente o con mezzi ambulanti, salvo quanto previsto dall'art.4.4.6, è consentito esclusivamente per i seguenti generi alimentari:

a) frutta e verdura, esclusi i funghi ed i tartufi;

b) bevande analcoliche in contenitori originali e sigillati o somministrate con sistema idoneo dal punto di vista igienico (bicchieri monouso, cannuce, cc.);

c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;

d) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale e conservati in adatti contenitori termici;

e) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti sigillati e originali.

4.4.5. Vendita con automezzi - Requisiti richiesti

E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino specificatamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, dall'E.R. L'autorizzazione è subordinata ai seguenti requisiti:

- la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;

- la dotazione di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;

- il possesso di idoneo piano metallico (o similare) da lavoro;

- l'esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace

serbatoio per acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;

- dotazione di idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'art. 4.3.5.

Il Sindaco, su parere conforme dell'E.R. autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e può vietare la vendita nelle zone in cui non è consentito l'esercizio del commercio in sede fissa.

4.4.6. Vendita con automezzi - Generi consentiti

Coloro che esercitano il commercio ambulante in forma itinerante con gli automezzi di cui al precedente art. 4.4.5. possono vendere i prodotti di cui all'art. 4.4.3.

4.4.7. Locali di deposito

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante a posto fisso assegnato o in forma itinerante) deve disporre di locali di deposito autorizzati dall'E.R. convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dagli art. 28 e 29 del D.P.R. 327/80 e quelle previste dal successivo capitolo 4.6.

4.4.8. Modalità di vendita

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. 4.3.9, 4.3.10, 4.3.11, 4.3.12, 4.3.13, 4.3.14, 4.3.15.

4.4.9. Area di mercato ambulante a posto fisso

L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla Legge 398/76, sentito il parere dell'E.R., in merito al possesso dei seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso a autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura, con apposita pendenza verso i sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile.

Qualora detta area si trovi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per la clientela e per il personale.

Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.8 d).

CAPITOLO 5

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

(BAR, PASTICCERIE, TAVOLE CALDE, TRATTORIE,
RISTORANTI, MENSE)

4.5.1. Disposizioni generali

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco con bar, ecc., è regolata, oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, oltre all'autorizzazione di Pubblica Sicurezza, anche la speciale autorizzazione sanitaria di cui all'art. 231 del T.U.LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265, e alla Legge 16 giugno 1939, n. 1112. Tale autorizzazione, per effetto della L.R. 26 ottobre 1981, n. 64, modificata dalla L.R. 26 ottobre 1981, n. 65, viene rilasciata dall'E.R.

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 alla Legge 30 aprile 1962 n. 283, rilasciata con unico atto autorizzativo valevole anche ai sensi delle disposizioni di cui al precedente comma.

Per quanto riguarda i criteri di annessione si rimanda al precedente art. 4.1.13.

Ai sensi dell'art. 12 della L.R. 64/81, le autorizzazioni di cui all'art. 231 del T.U.LL.SS. e alla Legge 16 giugno 1939 n. 1112, relativamente all'attività alberghiera o simili (pensioni, locande, affittacamere, ecc.) sono rilasciate dal Sindaco. Qualora, oltre alle attività di cui sopra, si svolgano anche le attività di cui al primo e secondo comma del presente articolo, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria, ivi prevista, rilasciata dall'E.R.

4.5.3. Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1. devono:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile e adeguata pulizia;
- essere sufficientemente aerati, illuminati,

umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe.

L'aerazione deve essere assicurata con continuità ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento.

- non avere alcuna comunicazione diretta con locali di abitazione o latrine.

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

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 4.2.8. lettera c) del presente Regolamento.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature e utensili - Operazioni di pulizia

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio. Il banco per la distribuzione e il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie. Le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo, possibilmente di acciaio inossidabile, per una facile pulizia.

Le stoviglie devono essere di materiale idoneo, e comunque perfettamente integre. Utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Attrezzature e utensili devono, inoltre, essere in quantità sufficienti per evitare durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuate nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

L'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di selz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standards di legge.

4.5.5. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche - Requisiti strutturali

Per quanto riguarda ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e in gelateria o assimilabili, devono essere

previsti:

A) un locale esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti di dimensioni non inferiori ai requisiti minimi di cui al precedente art. 4.2.3. punto 2, aumentate in misura adeguata alla superficie della sala di consumazione e all'attività svolta.

Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.,.

Detto locale inoltre deve:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- b) avere banchi per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile duro;
- c) avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua potabile fredda e calda;
- d) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m. 2 dal pavimento anch'esso impermeabile;
- e) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi. Dette cappe devono essere collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il colmo del tetto;
- f) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali nocivi.

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare idoneo copricapo atto a contenere tutta la capigliatura e sopravvesti chiare e pulite.

B) a seconda del tipo di laboratorio:

- a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;
- b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

*Su parere tecnico del Servizio n. 1, circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'E.R. può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in un unico locale.

C) Celle frigorifere dotate, se del caso, di porte a barriera d'aria per la conservazione di alimenti e bevande deperibili.

D) Un locale di somministrazione munito di bancali termoregolabili, qualora vi sia sosta di alimenti finiti.

Detto locale deve:

- avere pavimenti lavabili e disinfettabili; pavimenti, pareti e soffitti devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia;
- essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;

- essere illuminato e aerato naturalmente e/o artificialmente secondo quanto indicato all'art. 4.2.3;

- esporre cartello recante divieto di accesso agli animali.

E) Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori.

F) Un servizio igienico solo per il pubblico. Nel caso di locali con oltre 50 posti o locali di somministrazione con superficie superiore a 60 mq deve essere previsto almeno un secondo servizio igienico ad uso del pubblico. Con più di un servizio igienico per il pubblico va prevista anche la destinazione per sessi diversi.

G) Un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta facilmente vuotabile o asportabile.

H) Un locale o vano per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.

I) Un locale o vano deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

L) Negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone, devono essere disponibili spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione senza sovrapposizione degli abiti degli avventori.

M) A giudizio dell'E.R. possono essere previste docce per i dipendenti in relazione al numero degli stessi. I locali di cui alle lettere E), F) e M) del presente articolo devono avere i requisiti previsti nel precedente art. 4.2.8. lettera d).

*4.5.6. Mense gestite dall'E.R.

Per le mense gestite dall'E.R. prima dell'entrata in funzione, deve essere verificata da parte del Servizio n. 1 la rispondenza ai requisiti di cui al precedente art. 4.5.5.

4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali

I bar, con o senza somministrazione di cibi cotti altrove, in locali autorizzati, e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

- a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività;
- b) un locale o vano deposito o altro ambiente giudicato idoneo;

c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.8 d);

d) un secondo servizio igienico per il pubblico, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.8 d) e per i locali, con oltre 50 posti o locali di somministrazione superiori a 60 mq, un ulteriore servizio igienico;

e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e delle bevande deperibili.

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.5.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione dei cibi - Installazione degli impianti di cottura

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie, bar e ogni altro esercizio di somministrazione sopra non previsto, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell'E.R., può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi in canne regolamentari e sufficienti.

In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

4.5.9. Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento e consentire una facile e adeguata pulizia.

4.5.10. Olio di frittura

Negli esercizi di cui ai precedenti artt. 4.5.5, 4.5.7, 4.5.8 e comunque ove si effettuino preparazioni di alimenti per la somministrazione non è consentito il riciclo per altri usi alimentari di olio usato per frittura.

L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreiss non deve risultare positiva.

Non è inoltre consentita la riutilizzazione dell'olio per frittura nei giorni successivi a quello del primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere gettato.

Nelle friggiatrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

4.5.11. Protezione dei cibi in caso di somministrazione in pertinenze esterne

Negli esercizi di cui al precedente art. 4.5.9 gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti se non adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e nel rispetto delle condizioni di temperatura necessarie.

4.5.12. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti e aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti. In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita e della mescolata, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore.

Una volta iniziate, le bottiglie devono essere tappate e mantenute refrigerate o adeguatamente conservate;

- il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature previste dalla normativa vigente, all'interno del frigorifero. È ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;

- la birra può essere spillata dai barili con apparecchi che vi immettano, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;

- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, con prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;

- il the, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai caratteri e ai requisiti sanciti dalle leggi e regolamenti. Ingredienti specificatamente richiesti dal consumatore possono essere aggiunti ai prodotti suddetti;

- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori oppure in vetrine

refrigerate, presi con pinze o altro materiale idoneo.

4.5.13. Temperature di conservazione

La temperatura di conservazione delle creme e di tutti gli altri alimenti che possono subire rapida moltiplicazione microbica, non deve essere superiore ai limiti previsti dalla legge.

La crema e la pasticceria a base di crema possono essere poste in vendita solamente nella giornata di produzione e non devono presentare *Escherichia coli* superiore a 10/g né *Staphylococcus aureus* superiore a 10/g.

I prodotti di gastronomia non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* superiore a 10/g; la *Salmonella* deve essere assente in 25 g; tali prodotti vanno conservati a temperature non superiori ai limiti previsti dalla legge.

I prodotti cotti surgelati devono presentare *Escherichia coli* non superiore a 10/g, *Staphylococcus aureus* non superiore a 10/g, *Salmonella* assente in 25 g, anaerobi sulfitoriduttori non superiori a 10/g.

4.5.14. Preparazioni estemporanee

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, anche in occasione di fiere o simili è vietata qualsiasi attività diretta a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere pesce, frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) ad esclusione delle castagne.

Le attività di cui al comma precedente, possono tuttavia essere autorizzate, purché vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi che, oltre ai requisiti di cui al punto 4.4.7., siano dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dall'E.R.

4.5.15. Feste popolari

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni o raduni è data dal Sindaco, subordinandola al rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

*Le norme relative sono, caso per caso, indicate dall'E.R. e si riferiscono principalmente alla osservanza dei requisiti di cui ai successivi commi.

Nel caso venga effettuata solo attività di vendita e/o somministrazione:

- il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono

essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;

- il banco di distribuzione deve essere di materiale lavabile o, comunque ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;

- i prodotti devono essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, alle temperature necessarie, nonchè protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;

- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;

- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;

- le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari dall'E.R.;

- deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico riconosciuto idoneo;

- non è ammessa la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yoghurt se non in confezioni originali e conservate in attrezzature riconosciute idonee;

- nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove (es. panini, tramezzini e simili), tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri e preparati in laboratori già autorizzati.

Qualora venga effettuata anche attività di preparazione estemporanea di cibi cotti da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui al precedente comma, deve essere previsto:

a) un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:

- mondatura;
- pezzatura;
- cottura cibi;
- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale o ambiente, inoltre, deve avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, muniti di rubinetto con acqua potabile;

- pareti (se esistono) lavabili e impermeabili fino a 2 metri di altezza dal pavimento e tenute in adeguata condizione di pulizia;

- pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, lavabile e tenuto in adeguata condizione di pulizia;

- idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura;

- idonee dispense per la conservazione alle temperature necessarie delle materie prime o dei prodotti finiti;

- aperture protette dall'entrata di mosche, insetti e

altri animali nocivi;

- idoneo e capace contenitore di rifiuti con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile;

b) un vano per la detenzione delle sostanze e materiali non alimentari.

CAPITOLO 6

ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO

4.6.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda impiantare un deposito all'ingrosso di sostanze alimentari di origine vegetale o di carattere dolciario deve ottenere l'autorizzazione dell'E.R. come previsto al punto 4.1.12.

Come previsto all'art. 4.1.12. sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante nonché i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti dei locali

I locali di cui all'articolo precedente devono essere dotati degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare, i suddetti locali devono rispondere ai seguenti requisiti:

- essere ubicati a conveniente distanza dalle fonti di insalubrità ed inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici organolettici e chimico-fisici delle merci depositate;
- essere illuminati e ventilati, dotati di finestra o altre aperture, idoneamente posizionate per consentire l'opportuna ventilazione e il ricambio dell'aria. E' consentita l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica;
- avere le pareti rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile almeno fino all'altezza di 2 m. e comunque non inferiore al livello delle merci depositate;
- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni o inquinamento per le merci depositate;
- avere tutti i pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, e declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica per lo scarico delle acque di lavaggio;
- essere dotati di acqua potabile in quantità sufficiente.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione

I depositi ed i magazzini devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti alimentari, qualora la natura delle merci lo renda necessario e, ove il caso, munite di porte a barriera d'aria.

Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

4.6.4. Collocazione delle sostanze depositate

Al fine di garantire un corretto svolgimento delle attività di vigilanza igienico-sanitaria, le merci devono essere collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. E', comunque, fatto obbligo di tenere le merci sollevate da terra e a conveniente distanza dalle pareti.

4.6.5. Merci consentite

Nei locali autorizzati ai sensi dell'art. 4.6.1 è consentito solo il deposito delle merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione

Il deposito deve, almeno con periodicità annuale, essere sottoposto a trattamento di disinfestazione e deve essere adeguatamente attrezzato per la lotta antimurina, onde garantire l'assenza di roditori.

4.6.7. Movimento veicoli

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali di cui al presente capitolo, è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburante o di combustibili di qualsiasi tipo.

4.6.8. Requisiti strutturali

Ai locali di cui al presente capitolo vanno estesi i requisiti e le caratteristiche strutturali indicati all'art. 4.2.1 ogniqualvolta se ne presenti il caso.

4.6.9. Norme di sicurezza e igiene del lavoro

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche e indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

4.6.10. Personale addetto

Il personale lavorante nei locali di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verifichino le condizioni previste al precedente art. 4.1.3.

CAPITOLO 7

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

4.7.1. Requisiti

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti (art. 32 D.P.R. 327/80);
- 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della Legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione (art. 32 D.P.R. 327/80; D.M. San. 21 marzo 1973 e succ. mod.; D.P.R. 777/82);
- 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande (art. 32 D.P.R. 327/80);
- 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione (art. 32 D.P.R. 327/80; D.M. San. 6 febbraio 1982 e succ. mod.):
 - delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a + 4°C;
 - delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a - 18°C;
 - delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di + 65°C, o comunque non inferiore a + 60°C., ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;
- 5) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore (art. 32 D.P.R. 327/80);
- 6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti (art. 32 D.P.R. 327/80);
- 7) non essere collocati nei laboratori di preparazione di sostanze alimentari.

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza (art. 32 D.P.R. 327/80).

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'E.R. (art. 32 D.P.R. 327/80).

Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della Ditta o Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della Ditta installatrice.

In detta comunicazione deve essere, inoltre, fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla comunicazione.

In tal caso sono consentiti i serbatoi idrici purché non manomissibili. Tali serbatoi dovranno essere puliti e/o disinfettati, prima di ogni ricarica, in modo da garantire la potabilità dell'acqua erogata.

Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla Ditta presso cui è installato il distributore secondo le frequenze stabilite dalla autorità sanitaria.

4.7.2. Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

- 1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 D.P.R. 327/80 (art. 33 D.P.R. 327/80);
- 2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita (art. 33 D.P.R. 327/80).

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto (art. 33 D.P.R. 327/80).

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dall'art. 14 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 (art. 33 D.P.R. 327/80).

4.7.3. Personale addetto al rifornimento

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che viene a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/80 e all'art. 4.1.3 del presente Regolamento (art. 34 D.P.R. 327/80).

CAPITOLO 8

MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'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 (art. 43 D.P.R. 327/80).

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 (art. 43 D.P.R. 327/80).

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o, possano, comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni od imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento (art. 43 D.P.R. 327/80).

4.8.2. Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori ad esse assimilabili (es. containers) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli (art. 44 D.P.R. 327/80);
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti (art. 44 D.P.R. 327/80).

L'autorizzazione viene rilasciata dall'E.R. cui fa capo il Comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo debbono contenere:

- a) il numero o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove di norma l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande devono 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 (art. 45 D.P.R. 327/80).

L'autorizzazione, di cui al precedente art. 4.8.2. è valida per due anni dalla data del rilascio (art. 46 D.P.R. 327/80).

4.8.4. Registro delle autorizzazioni

Presso gli uffici dell'E.R. è costituito un apposito registro ove vengono annotati gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni (art. 46 D.P.R. 327/80).

Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari alla 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. 46 D.P.R. 327/80), nonché ai competenti organi di vigilanza.

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui al punto 4.8.1 del presente Regolamento e a sospendere l'utilizzazione in caso di inidoneità (art. 47 D.P.R. 327/80).

L'E.R. territorialmente competente ove accerti, tramite il Servizio n. 1 o su segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro della autorizzazione stessa dandone notizia al comando di Polizia Stradale della Provincia, in cui è stata rilasciata, e al comando dei Vigili Urbani del Comune di residenza del trasportatore (art. 47 D.P.R. 327/80).

4.8.6. Cisterne e contenitori - Caratteristiche e manutenzione

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

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici della Legge 283/1962 e dei successivi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati o raccordati 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 (es. valvola di sfiato con filtro e protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione (art. 48 D.P.R. 327/80).

Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità (art. 48 D.P.R. 327/80).

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne ed i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e di disinfezione con mezzi idonei seguite da lavaggio con acqua potabile (art. 48 D.P.R. 327/80).

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nella autorizzazione rilasciata ai sensi del precedente art. 4.8.2 (art. 48 D.P.R. 327/80).

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione (art. 48 D.P.R. 327/80).

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successivi Decreti Ministeriali di modificazione e integrazione deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento degli alimenti trasportati alle condizioni di temperatura fissata.

4.9.1. Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua

L'acqua distribuita per il consumo umano deve avere le caratteristiche previste dal D.P.R. 236/88 e successive integrazioni.

L'attingimento dell'acqua destinata ad uso potabile deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda freatica consentano prelievi più superficiali.

*Ove non sia tecnicamente possibile, a giudizio dell'E.R., può esser consentito l'attingimento dalla falda freatica.

*4.9.2. Schedario delle fonti di approvvigionamento

Presso L'E.R., Servizio n. 1, è istituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio della USSL.

*4.9.3. Contenuto dello schedario

Lo schedario di cui al precedente articolo deve contenere:

- a) la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo sfruttamento, rilasciata dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile;
- b) l'identificazione tramite un numero di codice in accordo con il PMIP e l'Ente gestore dell'acquedotto;
- c) la stratigrafia. Per gli approvvigionamenti privati è necessaria anche la planimetria in scala 1:2000 con l'ubicazione della fonte e la delimitazione della fascia di rispetto;
- d) una relazione tecnica in merito alle caratteristiche, al materiale dei manufatti, all'epoca della costruzione, alla portata, al consumo teorico minimo e all'uso cui viene destinata l'acqua emunta;
- e) una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze.

*4.9.4. Fonti di approvvigionamento in disuso

Le fonti di approvvigionamento in disuso, che presentino situazioni di rischio igienico o che non siano autorizzate, devono essere eliminate.

Tale intervento è proposto al Sindaco, che ingiunge al proprietario di provvedere, a propria cura e spese, sotto la propria responsabilità e sotto il controllo dell'E.R., alla chiusura mediante:

- a) estrazione dei manufatti di approvvigionamento (ove possibile);

b) riempimento con materiale inerte (sabbia, ghiaia) nella zona satura;

c) apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento. Nella zona non satura il riempimento deve avvenire mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

Analoga procedura deve essere attuata per tutte le altre fonti di approvvigionamento in disuso, ancorché già autorizzate, previa richiesta di revoca dell'autorizzazione al Genio Civile.

4.9.5. Fonti non autorizzate

Qualora si tratti invece di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio per la falda, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, purché in possesso dei requisiti, a giudizio dell'E.R., previsti dal presente Regolamento.

4.9.6. Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza

Nei casi di inadempienza a quanto previsto nei due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura, addebitandone le spese al proprietario.

*4.9.7. Rapporti col Genio Civile

L'E.R. anche valendosi di opportuna delega del Servizio del Genio Civile, controlla lo stato e le caratteristiche delle fonti di approvvigionamento.

4.9.8. Caratteristiche costruttive

I pozzi impiegati per l'approvvigionamento idrico, sia civile che industriale, devono essere del tipo tubolare e l'emungimento deve avvenire, salvo casi eccezionali, mediante pompe del tipo sommerso, non posizionate in corrispondenza dei filtri, allo scopo di ridurre al minimo la presenza di sabbia.

4.9.9. Parte superficiale del pozzo

La parte superficiale del pozzo deve essere contenuta in apposita cameretta in uso esclusivo, che può essere interrata, seminterrata o, preferibilmente, sopra suolo, in relazione alle possibilità tecniche. Tale cameretta deve, comunque, avere dimensioni tali da consentire l'agevole accesso e movimento degli operatori addetti alla manutenzione, essere illuminata ed aerata (eventuali aperture devono essere protette con reti a maglia fine), nonché dotata di caratteristiche ed attrezzature tali da restare sempre asciutta, senza ristagni d'acqua sul pavimento e infiltrazioni d'acqua dalle pareti e dalla copertura.

4.9.10 Testata del pozzo

La testata del pozzo deve essere provvista di una chiusura, dotata di foro (ϕ 1 1/2 pollici) munito di tappo filettato per l'introduzione di una sonda. Per l'effettuazione della misura di livello, nel caso che lo spazio tra la colonna e la camicia del pozzo non consenta il passaggio della sonda, si deve fissare alla colonna montante oppure alla camicia del pozzo un tubetto di acciaio zincato (ϕ 1 pollice), che corra lungo la colonna fino alla profondità della pompa, chiusa superiormente con un tappo filettato.

4.9.11. Pozzi a scavo

Nel caso vengano ancora impiegati pozzi del tipo a scavo, deve essere disposta la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

4.9.12. Pozzi attingenti a falde sovrapposte

Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, è opportuno che, in sede costruttiva, in corrispondenza degli strati impermeabili del terreno (argille, limi, conglomerati e rocce compatte), il riempimento tra perforo e rivestimento venga realizzato con materiale impermeabile con caratteristiche preferibilmente simili a quelle del materiale originario.

Qualora le falde superficiali siano contaminate, devono essere escluse.

4.9.13. Captazioni di sorgenti

Per quanto riguarda le sorgenti:

- a) l'opera di captazione deve raggiungere l'acquifero in profondità onde prevenire possibili inquinamenti;
- b) i manufatti di presa devono essere in calcestruzzo, ben lavorato e comprendente additivi impermeabilizzanti che non possono essere rilasciati, o, comunque, provocare effetti nocivi.

Nel caso di più manufatti di captazione, le varie acque raccolte devono essere convogliate separatamente in una vasca di "carico". Queste opere di presa devono essere protette da una struttura pure in calcestruzzo ed accessibili per le dovute ispezioni durante l'esercizio;

- c) nel caso di una sola opera di presa, il fabbricato, preferibilmente fuori terra, oltre alla vasca di calma e di sedimentazione, deve comprendere anche la vasca di partenza, nella quale l'acqua captata deve arrivare attraverso uno stramazzo a battente, che permetta la misura di portata del corpo acquifero.

La vasca di partenza deve essere dotata di:

- uno scarico di fondo per lavaggi occorrenti con ipoclorito di sodio o altra sostanza idonea a giudizio dell'E.R. prima di utilizzare l'acqua e durante l'esercizio per manutenzioni;
- uno sfioratore per allontanare le acque eccedenti durante i periodi di piena;

- un tubo di partenza posto ad un livello di m 1,00 sotto lo stramazzo di arrivo e m 0,30-0,50 più alto della platea di fondo.

L'opera deve comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di disinfezione dell'acqua.

Prima di essere immessa nella rete, l'acqua deve passare attraverso apposite condotte in un serbatoio di accumulo di cui vanno verificate periodicamente tenuta e pulizia.

Le verifiche di controllo devono essere trimestrali e devono comprendere, oltre a quanto sopra detto, anche la verifica di accessi, porte, serrature, stato dei manufatti, dispositivi di aerazione, organi di manovra sia all'interno del manufatto che dentro le tubazioni.

4.9.14. Captazione da acque superficiali

Le acque superficiali possono essere rappresentate da laghi o corsi d'acqua.

- a) Nel caso di approvvigionamenti da laghi l'opera di presa deve essere disposta a distanza dal fondo, tale da evitare apprezzabili azioni di richiamo di torbidità o vegetazione, e a distanza dalla superficie tale, che, anche nelle condizioni di massimo svasso, si abbiano limitate escursioni delle caratteristiche termiche e biologiche.

Essa deve, inoltre, essere ubicata in modo da risentire il meno possibile dell'influenza degli scarichi, tenuto conto del gioco delle correnti.

Di norma deve essere provvista di luci regolabili a quota diversa.

- b) Nel caso di approvvigionamento da corsi d'acqua, nella ubicazione dell'opera di presa, è necessario tener conto del regime idrologico dell'acqua nei vari periodi dell'anno, della presenza di insediamenti, della ubicazione degli scarichi.

Essa deve essere preferibilmente a monte di insediamenti e scarichi importanti e, se a valle, alla maggiore distanza possibile.

Nei casi di cui ai punti a) e b) provvedimenti amministrativi devono essere previsti per quanto riguarda la destinazione del territorio influente, la limitazione dell'esercizio della balneazione, della pesca, della navigazione, dell'uso di fertilizzanti e pesticidi nelle zone agricole adiacenti le sponde, nonché limitazioni e controlli sugli scarichi secondo quanto previsto dall'art. 26 della Legge 319/76.

4.9.15. Serbatoi di accumulo

Nel caso vengano impiegati nella distribuzione dell'acqua serbatoi di accumulo, questi devono essere previsti doppi e in parallelo e a doppia camicia. Inoltre devono essere chiusi e costruiti con materiali idonei, con valvola di non ritorno. Almeno trimestralmente si deve provvedere alla verifica della loro tenuta e alla loro pulizia e disinfezione.

L'arrivo dei rifornimenti deve essere distinguibile e campionabile.

La valvola di non ritorno è obbligatoria per i serbatoi di accumulo dei privati e per i serbatoi di espansione degli acquedotti pubblici.

La verifica dello stato dei manufatti deve essere fatta ad ogni prelievo e comunque almeno trimestralmente, mentre le operazioni di pulizia e disinfezione dei serbatoi vanno effettuate annualmente, salvo frequenze maggiori in relazione a specifiche esigenze.

4.9.16. Rubinetto per prelievi

Subito dopo l'uscita della fonte deve essere derivato un rubinetto, con applicato il codice, per il prelievo dei campioni.

4.9.17. Installazione di contatori

Come previsto dall'art. 7 della Legge 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi devono provvedere alla installazione sulla tubazione in uscita dalla fonte prima di ogni derivazione, di un contatore, preferibilmente di tipo woltmann, regolarmente sigillato e controllato.

*4.9.18. Lettura del contatore

Trimestralmente o, comunque, almeno semestralmente, si deve provvedere alla lettura della quantità di acqua emunta ed alla registrazione dei valori e della data di lettura su una scheda completa del tipo e numero di matricola del contatore nonché dei dati per la identificazione della fonte.

L'E.R. verifica che i proprietari abbiano provveduto, ai sensi dell'art. 7 della Legge 319/76, ad inviare la denuncia del consumo ai competenti uffici delle province, dei consorzi, dei comuni con periodicità non superiore all'anno. Il valore calcolato viene trasmesso all'ufficio comunale competente ai fini della applicazione delle tariffe di cui agli artt. 17 e 18 della Legge 319/76.

4.9.19. Zona circostante il punto di captazione

Intorno alle fonti di approvvigionamento sono previste zone di rispetto con i divieti previsti dal D.P.R. 236/88.

4.9.22. Protezione delle captazioni da acque superficiali

Nel caso di opere di captazione in corrispondenza di laghi e corsi d'acqua le opere di protezione devono comprendere la sistemazione delle pendici e delle sponde, al fine di prevenire dissestamenti nonché la deviazione delle acque meteoriche e di quelle provenienti dagli scarichi a valle delle opere di presa.

*4.9.23. Misure dei livelli statici

Contemporaneamente alle analisi, che avvengono simultaneamente (nel più breve arco di tempo possibile) nel territorio, l'E.R. deve eseguire, qualora non sia già stata eseguita dal gestore del pozzo, su una maglia di pozzi predeterminati, la misura dei livelli statici.

I dati di rilevamento piezometrico sono sempre riferiti al livello del mare sulla scorta dei piani quotati esistenti presso le amministrazioni comunali o sulle carte topografiche I.G.M.

La misurazione di tale livello avviene a pozzo fermo per un tempo necessario a ristabilire l'equilibrio e in assenza di altri emungimenti, che possano influenzare il livello stesso.

4.9.24. Trattamenti di potabilizzazione

Allorché vengano usate acque sottoposte a trattamento di potabilizzazione, è necessario effettuare, all'atto del prelievo, la determinazione del cloro residuo libero onde verificare l'efficacia del trattamento di disinfezione in atto.

I processi di clorazione, sia per quanto riguarda gli aspetti quantitativi che i metodi di attuazione, vanno effettuati sotto il controllo e su prescrizione dell'E.R.

Il livello ottimale di cloro libero dovrebbe essere compreso tra 0,1 mg/l e 0,2 mg/l e, in ogni caso, nei punti rete terminali non deve essere inferiore a 0,1 mg/l, mentre nei punti di immissione non deve superare 0,4 mg/l.

4.9.25. Flocculazione

Qualora nel trattamento di potabilizzazione vengano usati flocculanti o coadiuvanti della flocculazione e prodotti tesi a migliorare le caratteristiche igieniche delle acque, deve essere opportunamente accertato il grado di purezza, la innocuità e le concentrazioni residue.

Non è consentito l'uso di polifosfati per la flocculazione.

4.9.26. Deionizzazione e addolcimento

L'impiego di apparecchiature atte a distillare e/o deionizzare le acque deve essere, di regola, vietato per le acque destinate ad uso potabile.

Gli impianti di addolcimento dovranno essere notificati al Servizio N. 1 entro 30 giorni dall'avvenuta installazione a cura del titolare o proprietario nel caso di abitazioni singole, dell'amministratore nel caso di condominii.

Per le nuove costruzioni la notifica deve essere fatta contestualmente alla richiesta di licenza d'uso.

La notifica deve contenere almeno le seguenti informazioni:

a) descrizione del tipo di impianto

- b) modalità di disinfezione
- c) tipo di resine utilizzate (se trattasi di addolcitori)
- d) manutenzione e loro periodicità.

4.9.27. Accesso alle strutture

Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti i tecnici delle USSL e dei PMIP devono avere libero accesso, anche fuori orario di funzionamento, ai locali, qualora ciò sia necessario.

Devono, inoltre, poter effettuare tutti i controlli richiesti, nonché consultare registri e raccogliere tutte le necessarie informazioni.

4.9.28. Segnalazioni di variazioni

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia e a portare la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si verificano cambiamenti nelle opere di captazione o nell'impianto con possibili influenze sulla qualità dell'acqua, di darne immediata comunicazione all'E.R., Servizio n. 1 e al PMIP territorialmente competenti, fatte salve le competenze del Settore Regionale Lavori Pubblici.

4.9.29. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere l'autorizzazione alla ricerca e captazione e/o la concessione alla derivazione, che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, su parere dell'Ente Responsabile dei Servizi di Zona e dell'Ente Gestore del Pubblico Acquedotto, dietro presentazione di documentazioni distinte e successive.

4.9.30. Documentazione da presentare

Per il parere di cui sopra, è necessaria, a cura del richiedente, la presentazione di un progetto di ricerca, corredato di uno studio idrogeologico completo dell'area interessata, di una relazione tecnica, contenente le caratteristiche dell'impianto di captazione e delle opere di presa, e i dati relativi sia alla portata che si intende utilizzare sia agli usi.

In particolare, nello studio idrogeologico vanno approfondite le caratteristiche delle diverse fonti che si intendono utilizzare, se sorgenti, pozzi o acque superficiali, in relazione al loro utilizzo e alle conseguenze che dall'utilizzo possono derivare.

Se il prelievo è da falda, bisogna valutare il regime e il movimento della falda, il suo equilibrio con le falde attigue, nonché la stabilità dei livelli piezometrici e i possibili rischi derivanti da

eventuali depressioni e depauperamenti provocati dalla nuova captazione con richiamo di acque non desiderabili.

4.9.31. Prelievo delle acque superficiali

Se il prelievo è da acque superficiali, va accertata la presenza di insediamenti sia a monte che a valle, la ubicazione e qualità degli scarichi, il regime idrogeologico nel tratto di presa.

4.9.32. Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto

Accanto allo studio idrogeologico e alle caratteristiche dei terreni vanno sempre ricercate eventuali fonti di inquinamento attuali o potenziali e, pertanto, il richiedente deve con precisione relazionare sugli insediamenti nelle fasce di rispetto.

*4.9.33. Parere dell'E.R.

Deve, inoltre, essere richiesto apposito parere all'E.R. che lo rilascia sulla base di relazioni tecniche del Responsabile del Servizio n. 1 e del PMIP.

4.9.34. Concessione alla derivazione

Anche ai fini del rilascio della concessione alla derivazione è necessario il parere dell'E.R. Per gli aspetti igienico-sanitari i Responsabili del Servizio n. 1 della USSL e delle Unità Operative del PMIP relazioneranno in merito all'E.R., tenendo presente che le indagini e gli approfondimenti attuati in fase di captazione devono essere completati con l'analisi fisica e chimico-biologica dell'acqua per accertarne la idoneità al consumo.

4.9.35. Derivazione delle acque superficiali

Qualora la concessione di derivazione interessi acque superficiali, queste devono essere previamente sottoposte ai trattamenti previsti dal D.P.R. 515/82, in base alle caratteristiche ed alla frequenza minima annuale di campionamento e di analisi ivi fissate.

*4.9.36. Campionamento ufficiale

Il campionamento viene di regola eseguito dal personale del Servizio n. 1.

In caso di necessità o per particolari situazioni, il campionamento può essere eseguito direttamente dal PMIP a richiesta e, comunque, in collaborazione con l'E.R.

Qualora durante l'espletamento delle analisi emerga il bisogno di un nuovo controllo, il PMIP, con fonogramma urgente, informa l'E.R., Servizio n. 1, il quale provvede a prelevare un nuovo campione.

*4.9.37. Analisi e comunicazione degli esiti

Una volta completati gli atti amministrativi conseguenti alla effettuazione dell'analisi, il Responsabile della Unità Operativa del PMIP competente provvede alla trasmissione degli esiti ufficiali. Comunque, considerata l'importanza per l'E.R., Servizio n. 1, di disporre in tempi brevi del risultato degli accertamenti, nei casi sospetti o sfavorevoli, il PMIP deve farsi carico di comunicare con fonogramma l'esito di tali analisi.

*4.9.38. Registrazione degli esiti

I dati relativi alle analisi vanno registrati su apposita scheda da conservarsi presso il Servizio n. 1 dell'E.R.

*4.9.39. Controllo qualitativo: frequenza analisi e parametri

La frequenza delle analisi è predisposta dal Responsabile del Servizio N.1 sulla base del D.P.R. 236/88 e delle direttive regionali.

I parametri di accettabilità sono quelli previsti dallo stesso D.P.R..

*4.9.40. Giudizio di potabilità

Il giudizio di potabilità e usabilità è di competenza dell'E.R. tramite il Servizio n. 1, sulla base del referto analitico e del parere del Responsabile della Unità Operativa che ha eseguito l'analisi.

Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici forniti dal controllo completo e sulla loro rispondenza ai limiti di cui all'allegato 1 D.P.R. 236/88, nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc.

*4.9.41. Giudizio di usabilità

Il giudizio di usabilità viene emesso sulla base del controllo minimo eseguito con frequenza mensile e del controllo normale a frequenza semestrale, volto a verificare il mantenimento delle condizioni iniziali di potabilità.

4.9.42. Acqua non usabile

Se non sia stata accertata e dichiarata dall'E.R. la potabilità o la usabilità dell'acqua di un pozzo o di una sorgente, non è consentito l'impiego per l'alimentazione, per la preparazione di sostanze alimentari nonché per la lavatura di recipienti e

utensili impiegati per dette attività.

4.9.43. Acqua non potabile

Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non potabile, su segnalazione dell'E.R., il Sindaco informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause. In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio, addebitandone le spese al proprietario.

*4.9.44. Comunicazione periodica

I risultati di tutti gli accertamenti di cui al presente Regolamento devono essere inviati dall'E.R. (Servizio n. 1), al PMIP ed al Settore Sanità e Igiene - Servizio Igiene Pubblica su schema semestrale per essere riportati a cura di questi Servizi su schemi grafici, al fine di tenere costantemente aggiornata e sotto controllo la situazione dell'intero territorio regionale.

*4.9.45. Conservazione degli esiti

Presso il PMIP e presso il Servizio n. 1 devono essere conservati per un congruo periodo di tempo (possibilmente 10 anni) i registri con la trascrizione dei risultati delle analisi effettuate.

*4.9.46. Controlli interni.

Il gestore di acquedotti pubblici o privati deve provvedere al controllo sulla qualità dei materiali utilizzati e dell'acqua distribuita secondo modalità concordate con il Servizio N. 1, comunicandogli periodicamente gli esiti.

In caso di controllo interno con valori eccedenti i limiti di accettabilità previsti dovranno essere, sentito il Responsabile del Servizio N. 1, adottati gli interventi previsti dalla normativa vigente.

GHIACCIO ALIMENTARE ACQUE MINERALI - ACQUE GASSATE -
BIBITE ANALCOLICHE

4.10.1 Autorizzazioni alla produzione di ghiaccio per uso alimentare

Chiunque intenda produrre a scopo di vendita ghiaccio per uso alimentare o che venga comunque a contatto con alimenti deve essere munito di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere tecnico del Servizio n. 1.

E' vietato produrre ghiaccio per uso alimentare servendosi di acqua che non sia stata riconosciuta potabile dall'E.R., tramite il Servizio n. 1 in seguito alle analisi eseguite dal PMIP.

E' vietato impiegare recipienti od aree di congelamento che, a giudizio dell'E.R., non garantiscano il ghiaccio da ogni possibilità di inquinamento.

4.10.2. Ghiaccio fuso

Il ghiaccio fuso deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche e chimiche dell'acqua potabile.

4.10.3. Certificato d'origine

Il ghiaccio ad uso alimentare proveniente da Comuni facenti capo ad altro E.R. deve essere accompagnato dal certificato di origine rilasciato dall'E.R. cui fa capo il Comune in cui è stato prodotto.

4.10.4. Rivendite di ghiaccio

Le rivendite di ghiaccio devono disporre di magazzini e contenitori riconosciuti idonei dall'E.R.

In esse deve essere esposto un cartello che indichi la provenienza del ghiaccio venduto e l'uso cui può essere destinato.

4.10.5. Materiali vietati per avvolgere il ghiaccio

Per avvolgere il ghiaccio alimentare, è vietato l'impiego di tele o di altro materiale coibente od avvolgente che sia adoperato promiscuamente per altri usi.

4.10.6. Depezzamento e triturazione

Il depezzamento e la triturazione del ghiaccio alimentare per la preparazione di bevande refrigerate o di ghiacciate, granite, ecc., devono essere effettuati mediante appositi apparecchi, escluso qualunque metodo manuale diretto.

Il ghiaccio tritato deve essere raccolto in recipienti puliti e distribuito con cucchiai o palette.

4.10.7. Veicoli per il trasporto del ghiaccio

I veicoli destinati al trasporto delle forniture di ghiaccio alimentare devono essere riconosciuti idonei dall'E.R. e devono essere mantenuti in buone condizioni igieniche.

4.10.8. Depositi all'ingrosso di acque minerali naturali, di acque gassate e bevande analcoliche gassate e non

L'apertura di depositi all'ingrosso di acqua minerale naturale, nazionale ed estera, deve essere autorizzata dall'E.R.

Deve, invece, essere comunicata all'E.R. l'apertura di un deposito all'ingrosso di acque gassate e bevande analcoliche gassate e non gassate.

4.10.9. Conservazione dell'acqua minerale e delle bevande gassate

L'acqua minerale e le bevande gassate e non gassate devono essere tenute al riparo dalla viva luce e da sorgenti di calore.

4.10.10. Registri per depositi di acqua minerale

Presso i depositi di acqua minerale deve essere tenuto:

- a) un registro sul quale vanno trascritti i dati del Decreto Ministeriale di autorizzazione alla vendita dei vari tipi di acqua minerale presenti nel deposito;
- b) un registro sul quale vanno segnate le ispezioni e i prelievi effettuati dagli organi competenti.

4.10.11. Contrassegni

Non possono essere poste in commercio le bottiglie di vetro o contenitori a perdere con acqua minerale o artificiale o bibite analcoliche gassate e non gassate mancanti dei contrassegni prescritti dalle disposizioni di legge.

4.10.12. Norma di rinvio

Per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcoliche gassate e non gassate, confezionate in recipienti chiusi, si fa riferimento al D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719 e successive modificazioni e integrazioni.

4.10.13. Sostanze consentite per bevande gassate e analcoliche

Per la produzione delle bevande di cui all'articolo precedente possono essere impiegate solo sostanze consentite dal predetto D.P.R. 719/1958 e dai successivi Decreti Ministeriali.

L'autorizzazione viene rilasciata dall'E.R.

4.10.14. Autorizzazioni regionali

L'impiego delle sostanze diverse nonché l'impiego di acque minerali deve essere autorizzato dalla Regione (v. L.R. 13.12.83 n. 95).

PANE - PASTA - SFARINATI

4.11.1. Vendita al pubblico

La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle leggi vigenti (v. principalmente Legge 580/67, Legge 1002/56, Legge 426/71, D.M. 30.8.71 e succ. mod.).

4.11.2. Conservazione ed esposizione del pane

Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma comunque visibile dagli stessi, in appositi scaffali, scansie o vetrine, perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

4.11.3. Modalità di vendita

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

Il pane va venduto a peso.

Il pane deve essere pesato, avvolto in adatto involucro e venduto in apposito banco oppure su apposita area del banco, distinta e delimitata da una corea di protezione.

4.11.4. Divieto di vendita in forma ambulante

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante.

4.11.5. Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità, deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura e a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Gli automezzi adibiti al trasporto devono essere perfettamente puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il trasporto del pane dall'esercizio di vendita al domicilio del consumatore deve essere effettuato in contenitori o sacchetti di carta per alimenti opportunamente chiusi in negozio con sistema idoneo.

4.11.6. Utilizzo di gerle o ceste

Se per il trasporto si utilizzano gerle o ceste, queste devono essere munite di idoneo rivestimento interno, asportabile, lavabile e di colore chiaro.

4.11.7. Conservazione dell'impasto

E' vietato esporre l'impasto di farina e le paste alimentari all'aperto, nei cortili, sui vani di scala, in cantina, ecc. L'impasto per la lievitazione e per le paste alimentari per l'essiccazione deve essere contenuto in recipienti rispondenti sia ai requisiti igienici sia ai requisiti richiesti dalla buona tecnica di lavorazione. Detti impasti, se conservati al di fuori del laboratorio, devono essere risposti in locali che soddisfino i requisiti richiesti per laboratori di produzione.

Il pane cotto va tenuto in idonei contenitori sollevati da terra e nei locali di produzione fino al momento dell'asporto.

4.11.8. Ingredienti deperibili per paste speciali

Per la produzione di paste speciali, gli ingredienti deperibili (carne, ricotta, uova, ecc.) devono rispondere ai requisiti ed alle caratteristiche di salubrità e genuità previsti dalle norme vigenti, ed in particolare dall'art. 5 della Legge 30 aprile 1962 n. 283, e devono essere conservati a temperature non superiori a quelle previste dalla normativa vigente, e debbono, inoltre, essere impiegati con l'osservanza delle modalità dettate da un'igienica e razionale lavorazione.

La pasta all'uovo deve essere esente da Salmonella in 25 g e lo Staphylococcus aureus non deve essere superiore a 100/g.

4.11.9. Congelamento e surgelamento del pane

E' fatto divieto di utilizzare impasti che abbiano subito processi di congelamento o surgelamento.

E' vietato vendere il pane che sia stato scongelato.

Il pane che dopo la cottura sia stato sottoposto a un processo di surgelamento deve essere posto in commercio come prodotto surgelato nel rispetto delle norme previste per i prodotti surgelati.

Il pane che dopo la cottura sia stato sottoposto a un processo di congelamento deve essere posto in commercio come prodotto congelato; pertanto deve essere riposto in separato scomparto, refrigerato, sul quale sia apposto un cartello con le indicazioni di cui all'art. 13 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

Tale prodotto deve essere venduto in pezzature preincartate e di peso predeterminato indicato nel cartello di cui al precedente comma.

4.11.10. Semilavorati per la panificazione

La denominazione da adottare per i semilavorati comunemente chiamati miglioranti è quella di semilavorati per la panificazione, cui va aggiunta con l'enumerazione degli additivi impiegati che devono essere solo quelli consentiti per il pane.

E' vietato l'uso di semilavorati a base di strutto

emulsionato che contengano additivi non consentiti per i grassi emulsionati.

E' vietato l'uso di strutto contenente additivi o di semilavorati contenenti strutto additivato.

4.11.11. Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nelle norme contenute nei precedenti articoli del presente Regolamento, si rimanda alle disposizioni di cui alla Legge 4 giugno 1967 n. 580 e successive modifiche e integrazioni nonché alle altre disposizioni vigenti tra cui: DD.MM. 27 settembre 1967, 9 giugno 1969, 2 febbraio 1976, 20 marzo 1981, 26 marzo 1945; Legge 31 luglio 1956 n. 1002; D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322.

4.11.12. Etichettatura - Rinvio al D.P.R. 322/82

Pane, pasta e sfarinati sono soggetti, per quanto concerne l'etichettatura, alle norme del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

CAPITOLO 12

LATTE E DERIVATI

Norme generali

4.12.1. Latte ammesso alla vendita

E' ammesso alla vendita e al consumo diretto, nel territorio dell'USSL, soltanto il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti indenni da tubercolosi, che sia pastorizzato o sterilizzato o sottoposto ad altri trattamenti di bonifica riconosciuti idonei dall'E.R., nonché il latte da potersi consumare crudo (certificato), proveniente dagli allevamenti riconosciuti indenni da tubercolosi e brucellosi.

4.12.2. Latte per il consumo diretto

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.

4.12.3. Caratteristiche del latte che perviene agli stabilimenti

Il latte che perviene agli stabilimenti deve avere queste caratteristiche:

- 1) temperatura non superiore a + 6°;
- 2) assenza di antibiotici e conservanti e comunque di ogni altra sostanza contaminante (Direttiva CEE 76/403 e D.P.R. 915/82);
- 3) pesticidi e pcb assenti o comunque in quantità non superiori a quelle consentite dalle normative;
- 4) carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colonie/ml a 32°C;
- 5) assenza di altre sostanze estranee;
- 6) caratteri organolettici propri del latte destinato al consumo.

4.12.4. Centri di raccolta, di pastorizzazione e centrali del latte: caratteristiche strutturali e igieniche - Controlli del latte alla accettazione

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igieniche edilizie stabilite nel presente Regolamento per i laboratori di generi destinati all'alimentazione e corrispondere alle prescrizioni igienico-funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attivazione, ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e di una buona conservazione del latte.

E' 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, ai fini di garantire la 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, come prescritto dal D.P.R. 327/80 nonché secondo quanto indicato all'art. 4.8.6.

All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

1) saggio di eventuale alterazione con la soluzione alcolica di alizarina;

2) densimetria.

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

3) sudiciometria;

4) crioscopia;

5) riduttasi;

6) contenuto di grasso;

7) residuo magro;

8) ossigeno disciolto.

I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate devono essere conservati per tre mesi.

4.12.5. Latte intero per consumo diretto - Requisiti

Il latte intero destinato al consumo diretto deve avere i seguenti requisiti:

- caratteristiche organolettiche normali;
- grasso non inferiore in ogni caso al 3,2%;
- residuo secco magro non inferiore a 8,70%.

Se il tasso di grasso è superiore a 3,15% può essere ammesso un residuo secco magro fino all'8,5%.

4.12.6. Latte crudo

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

4.12.7. Latte pastorizzato presso i centri e i punti di vendita

Presso i centri di pastorizzazione il latte pastorizzato deve presentare esito negativo alla prova della fosfatasi e il conteggio dei coliformi non deve superare limiti prescritti dall'Ordinanza Ministeriale 11 ottobre 1978.

Nei campionamenti di saggio presso i punti di vendita, il latte pastorizzato deve presentare

coliformi assenti in 1 ml con prova della fosfatasi negativa e perossidasi positiva.

4.12.8. Rinvio alle norme vigenti per i campioni regolamentari

Il latte bonificato, pastorizzato a media conservazione o UHT, a lunga conservazione (sterilizzato in bottiglia) deve rispondere alle norme vigenti per i campioni regolamentari.

4.12.9. Conservazione del latte pastorizzato

Durante la conservazione, sia nelle centrali che nei punti di vendita, e durante il trasporto del latte pastorizzato deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature previste dal D.P.R. 327/80, Allegato C e successivi Decreti Ministeriali di modificazione e integrazione.

*4.12.10. Controllo sul risanamento del latte

Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo dell'E.R., competente per territorio, tramite il Servizio n. 1 che si avvale dei PMIP.

4.12.11. Latte a lunga e a media conservazione

Al campionamento per le prove di saggio il latte a lunga conservazione presso i luoghi di lavorazione deve presentare dopo pre-incubazione a 32°C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 10 colonie/ml.

Il latte a media conservazione deve presentare, dopo pre-incubazione a 32°C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 100 colonie/ml.

Entrambi i tipi di latte debbono rispondere al test di stabilità dell'alcool etilico (68%) 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 (norma F.I.L. n. 48, 1969).

4.12.12. Contenitori e relative indicazioni

Tutti i tipi di latte posti in vendita devono essere confezionati in appositi contenitori, chiusi con dispositivi non manomissibili.

I contenitori del latte posto in vendita, sia esso crudo, pastorizzato o a media e lunga conservazione, devono riportare in modo chiaramente leggibile le indicazioni previste dal D.P.R. 19 maggio 1982, n. 322.

In particolare la commerciabilità del latte, sempre subordinata alla osservanza delle cautele di conservazione di cui al successivo art. 4.12.13, è di 1 (uno) giorno per il latte da potersi consumare crudo, di 4 (quattro) giorni per il latte pastorizzato, 4 (quattro) mesi per il latte a media

conservazione e di 1 anno per il latte a lunga conservazione.

Per il latte pastorizzato, il termine ultimo di conservazione deve risultare sul contenitore con la dicitura «da consumarsi entro» seguita dalla data espressa in giorno e mese, inoltre sulla confezione dovrà essere indicato che il prodotto va conservato in frigorifero prima e dopo l'apertura del contenitore.

Per il latte a media e lunga conservazione il termine ultimo di conservazione deve risultare sul contenitore con la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» seguita dalla data espressa in mese ed anno ed inoltre sulle confezioni andranno indicate le istruzioni per la conservazione, indicando che deve essere tenuto in luogo fresco e conservato in frigorifero dopo l'apertura del contenitore.

Le bottiglie vuote potranno essere reimpiegate per lo stesso uso solo dopo un accurato lavaggio.

4.12.13. Rivendite di latte

Chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve fare domanda all'E.R., il quale concede l'autorizzazione, dopo aver accertato, a mezzo del Servizio n. 1, il rispetto delle condizioni prescritte dalla legge e dal presente Regolamento.

Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alle tabelle I, VI e VII allegate ai DD.MM. 30 agosto 1971 e 14 gennaio 1972 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 contenerlo tutto.

4.12.14. Conservazione del latte negli esercizi di vendita

Il latte pastorizzato deve essere tenuto a temperature non superiori a quelle previste dalle leggi, nell'armadio o banco frigorifero, dal momento della consegna fino alla vendita diretta al consumatore. Il latte UHT e quello sterilizzato vanno comunque stoccati in ambiente fresco e giudicato idoneo.

La miscela di latte per il consumo in luogo deve avvenire, negli esercizi pubblici, con l'osservanza delle norme previste all'art. 4.5.9.

4.12.15. Consegna a domicilio

La consegna del latte alle rivendite deve avvenire con idonei veicoli atti a mantenere la catena del freddo.

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

4.12.16. Latte scremato e parzialmente scremato

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato

possono essere venduti soltanto se bonificati ed in contenitori chiusi.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di «latte scremato» deve contenere una percentuale di materia grassa in quantità non superiore allo 0,30%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di «latte parzialmente scremato» deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1,50% e l'1,80%.

In entrambi i tipi il residuo di secco magro non deve essere inferiore a quello previsto per il latte intero.

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 massima di grasso contenuta nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

Le diciture sui contenitori, le capsule ed i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato), sia per il latte scremato che il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule o i tappi o per le diciture dei contenitori utilizzati per il 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» e «latte parzialmente scremato».

4.12.17. Latte disidratato - Norme generali

La produzione ed il commercio dei tipi di latte conservato, parzialmente o totalmente disidratato sono disciplinati dal D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514, nonché dalle norme del presente Regolamento.

Il latte utilizzato nella produzione del latte disidratato deve avere comunque i requisiti di cui all'art. 4.12.3.

4.12.18. Latte parzialmente disidratato

A tal fine per latte parzialmente disidratato (concentrato) si intende il prodotto liquido ottenuto mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, scremato, o parzialmente scremato o da una miscela di tali prodotti eventualmente con aggiunta di crema di latte.

4.12.19. Latte parzialmente disidratato sterilizzato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere *Staphylococcus aureus* in 1 ml, non deve contenere *Salmonella* in 25 ml, deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità di 3

settimane a 32°C di 10 giorni a 55°C.

4.12.20. Latte parzialmente disidratato zuccherato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3 deve presentare *Staphylococcus aureus* assente in 1 ml, saprofiti, esclusi i lattobacilli, non superiori a 20.000/ml e coliformi assenti in 1 ml.

4.12.21. Denominazione di vendita

I tipi di latte di cui ai due precedenti articoli possono essere venduti con le denominazioni previste nell'allegato al D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514.

4.12.22. Latte totalmente disidratato

Per latte totalmente disidratato (latte in polvere) si intende il prodotto solido ottenuto direttamente per totale eliminazione dell'acqua dal latte intero, parzialmente o totalmente scremato dalla crema o da una miscela di questi prodotti.

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

- intero 26% (minimo)
- parzialmente scremato 1,5% - 26%
- scremato 1,5% (massimo)
- ricco di materia grassa 42% (minimo)

4.12.23. Confezioni per la vendita

Il prodotto finito, parzialmente disidratato, deve essere conservato in luogo fresco asciutto e riconosciuto idoneo dall'E.R., e deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti il termine minimo di conservazione espresso con la dizione «da consumarsi preferibilmente entro il.....» seguito dalla data e recante l'indicazione a stampa della destinazione all'alimentazione umana, nonché con l'osservanza delle altre disposizioni vigenti.

4.12.24. Divieto di vendita del prodotto sfuso - Modalità di trasporto

Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso. Per il trasporto dallo stabilimento produttore a quello utilizzatore è ammesso l'uso di confezioni di grosso taglio, purché impermeabili e a tenuta.

Tali confezioni non sono consentite per la vendita al dettaglio. Per tali prodotti le indicazioni di cui all'art. 3 del D.P.R. 322/82 possono essere riportate solo sui documenti commerciali di vendita.

4.12.25. Aggiunte al latte parzialmente disidratato zuccherato

Durante la lavorazione del latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, oltre al saccarosio, può essere aggiunto alla materia prima anche lattosio in quantità non superiore allo 0,02% in peso con l'eventuale aggiunta di fosfato tricalcico in quantità non superiore al 10% del lattosio aggiunto come previsto dall'art. 5 D.P.R. 514/82.

4.12.26. Contenuto in lattati

Il tenore in lattati non deve essere superiore a 300 mg/100 g di estratto secco magro proveniente dal latte (art. 5 D.P.R. 514/82).

4.12.27. Latte totalmente disidratato - Caratteristiche

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) comunque posti in commercio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) fosfatasi negativa;
- b) salmonella assente in 25 g e Staphylococcus aureus non superiore a 10/g;
- c) coliformi non superiori a 10/g;
- d) carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g esclusi fermenti;
- e) carica micetica non superiore a 100/g.

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia nelle campionature regolamentari ai punti di produzione devono rispondere alle leggi vigenti.

Nei campioni di saggio, il latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) carica batterica totale (flora aerobica a + 32°C) non superiore a 10.000 colonie/g;
- b) coliformi assenti in 1 g;
- c) Staphylococcus aureus assente in 1 g;
- d) Salmonella assente in 25 g;
- e) carica micetica non superiore a 100/g;
- f) fosfatasi negativa;
- g) assenza di sostanze inibenti;
- h) assenza di aflatossine e metalli pesanti.

4.12.28. Aggiunta di additivi

Ai tipi di latte di cui al presente capitolo possono essere aggiunti additivi consentiti ai sensi dell'art. 22 della Legge 30 aprile 1962, n. 283.

4.12.29. Panna

Per panna (crema di latte) si intende il prodotto lattiero, ricco in materia grassa, ottenuto dal latte per affioramento o centrifugazione.

La panna può essere messa in commercio solo previo trattamento termico in contenitori sigillati, in tre

tipi diversi cui corrisponde una diversa quantità di materia grassa:

- a) panna da caffetteria (grasso minimo 10%);
- b) panna da cucina (grasso minimo 20%);
- c) panna da montare (grasso minimo 30%).

4.12.30. Divieto di additivi

La panna non può contenere alcun tipo di additivo. E' da consentirsi, per il tipo «panna montata» l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellenti secondo buona tecnica industriale.

4.12.31. Conservazione della panna

La panna deve essere sottoposta presso lo stabilimento produttore ad un trattamento di pastorizzazione o UHT o di sterilizzazione e conservata in luoghi riconosciuti idonei e comunque in ambiente fresco. Nel caso in cui sia stata sottoposta al trattamento di pastorizzazione deve essere assicurata la conservazione in regime di freddo (da 0 a + 4°C) dal momento della produzione a quello di vendita al consumatore.

Per i prodotti dolciari a base di panna vanno rispettate le indicazioni di cui alla circolare del Ministero della Sanità n. 70 del 25 agosto 1980.

4.12.32. Caratteristiche microbiologiche

La panna posta in commercio nelle confezioni di cui sopra deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche del latte da consumo.

4.12.33. Confezioni della panna destinata al commercio

La panna pastorizzata, quella a media e quella a lunga conservazione deve essere posta in commercio in contenitori recanti la stampigliatura indelebile del termine di conservazione con la dicitura «da consumarsi entro il...» seguita dalla data espressa in giorni e mese per la panna pastorizzata e la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro il...» seguita dalla data espressa in mese e anno per gli altri tipi, nonché ogni altra indicazione prevista dal D.P.R. 322/82.

4.12.34. Contenitori della panna destinata a successive trasformazioni

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente o disinfettante, e sterilizzabili al calore. I medesimi contenitori devono essere consegnati al rivenditore con apposita dichiarazione di accompagnamento da cui risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data in cui questa è avvenuta.

Sui medesimi certificati vanno riportate le indicazioni del D.P.R. 322/82, qualora non siano già state apposte sui contenitori. Il destinatario deve provvedere alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato, con temperature comprese tra 0°C e + 4°C e ad estrarne la panna con strumento metallico mantenuto costantemente in perfette condizioni igieniche munito di impugnatura che eviti il contatto delle mani con il prodotto.

4.12.35. Preparazione della panna montata

La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto la cui bonifica sia verificabile dalla dichiarazione di cui al precedente articolo; può essere effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale, sia mediante l'emulsione con gas idoneo, non tossico.

La panna montata deve essere conservata in armadio frigorifero, a temperatura compresa tra 0°C e - 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 refrigerato, alla temperatura sopra riportata, delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Alla vendita la panna montata disaerata deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- a) E. coli non superiore a 10/g;
- b) Staphylococcus aureus non superiore a 10/g;
- c) Salmonella assente in 25 g.

4.12.36 Yoghurt

Con la denominazione Yoghurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus, thermophilus, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e comunque in numero non inferiore a 10-esp.6/g.

Il latte impiegato per la produzione dello yoghurt deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato, sottoposto comunque ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione, ed eventualmente, ove richiesto, deve essere sottoposto a processi di omogeneizzazione o concentrazione.

Lo yoghurt così ottenuto deve essere raffreddato a + 4°C e mantenuto a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C fino al momento della vendita.

4.12.37. Contenuto in materia grassa e varietà

Il contenuto in materia grassa dello yoghurt deve corrispondere a quello previsto per il tipo di latte impiegato fatta eccezione per lo yoghurt magro che può avere un contenuto in materia grassa fino all'1%.

Le percentuali in materia grassa, nelle preparazioni con l'aggiunta di altri prodotti alimentari, devono essere riferite al totale del

prodotto finito.

Lo yoghurt può essere preparato nelle varietà alla frutta o con l'aggiunta di altri prodotti alimentari (caffè, miele, panna, ecc.) in percentuale non superiore al 30% del prodotto finito.

4.12.38 Sterilizzazione e antifermentativi

Qualora il prodotto già fermentato dovesse essere sottoposto in sede di lavorazione ad una sterilizzazione con il calore, lesiva per la vitalità dei fermenti, sia che si tratti di yoghurt normale sia che si tratti di altri tipi di yoghurt (alla frutta, ecc.) non può essere messo in commercio con la denominazione tipica di yoghurt.

Il prodotto non deve contenere antifermentativi tranne che nelle preparazioni alla frutta, in cui può essere impiegato acido sorbico o i suoi sali, purché il contenuto nel prodotto finito non superi 0,2 g/kg espresso in acido sorbico.

4.12.39. Confezioni dello yoghurt per la vendita e relative indicazioni

Le confezioni di yoghurt devono riportare, oltre quelle prescritte per le sostanze alimentari dall'art. 3 del D.P.R. 322/82, le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura «da consumarsi entro il...» per lo yoghurt e «da consumarsi preferibilmente entro il...» per i prodotti i cui fermenti non siano più vivi e vitali. La validità di tali prodotti non può essere indicata superiore a 30 giorni.

Il contenuto in sostanza grassa nel prodotto finito non deve essere inferiore a quello del latte utilizzato nella preparazione.

Durante tutto il ciclo non deve essere interrotta la catena del freddo.

4.12.40. Requisiti dei locali di lavorazione

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 fissati per gli stabilimenti di produzione di sostanze alimentari, nell'osservanza di una corretta tecnologia che assicuri 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.

Il deposito, il trasporto e la vendita al dettaglio devono avvenire in locali e con mezzi che, oltre a rispondere ai requisiti generali di idoneità stabiliti per le suddette attività, siano dotati di impianti di refrigerazione.

Nello yoghurt coliformi e Staphylococcus aureus non devono essere superiori a 10/ml.

4.12.41. Burro e formaggi

La produzione del burro è regolamentata dalla Legge n. 202/83 "Modifica della Legge 23 dicembre 1956 n. 1526 concernente difesa della genuinità del burro" nonché dalle norme del presente Regolamento.

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione; la carica in muffe non deve essere superiore a 100/g, i coliformi in numero non superiore a 100/g e *Staphylococcus aureus* non superiore a 100/g.

Qualora nella preparazione venga utilizzato il sale, deve essere indicato in etichetta.

4.12.42. Formaggi freschi a pasta cruda

La produzione di formaggi freschi a pasta cruda deve essere effettuata esclusivamente con latte pastorizzato e utilizzando fermenti non contaminati. Tali prodotti devono essere venduti in giornata, se la struttura di vendita non dispone di adeguate strutture per la conservazione fino al momento della consegna all'acquirente. Il prodotto finito non può contenere *E. coli* in numero superiore a 10/g, *Staphylococcus aureus* in numero superiore a 100/g, con prova della fosfatasi negativa alla produzione.

4.12.43. Formaggi freschi a pasta filata

I formaggi freschi a pasta filata non devono contenere *E. coli* in numero superiore a 10/g né *Staphylococcus aureus* in numero superiore a 100/g e devono essere venduti con le modalità in cui al secondo comma del precedente art. 4.12.42.

4.12.44. Formaggi duri e semiduri

La produzione di formaggi duri e semiduri deve essere effettuata con latte di buona qualità, possibilmente pastorizzato.

Nel caso in cui non sia possibile utilizzare latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

All'analisi microbiologica il prodotto non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g, purché non siano appositamente aggiunte. È ammessa la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie, qualora la tecnologia di produzione lo richieda.

4.12.45. Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato deve provenire da forme di buona qualità alle quali sia stata previamente asportata la parte esterna contenente gli additivi di superficie e deve essere preparato estemporaneamente a richiesta dell'acquirente oppure venduto in appositi contenitori preconfezionati e portanti l'indicazione della ditta produttrice, il tipo di formaggio utilizzato, il termine minimo di conservazione e ogni

altra indicazione prevista dalle disposizioni di cui al D.P.R. 322/82.

4.12.46. Caratteristiche microbiologiche del formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g. Identiche norme dovranno essere rispettate negli esercizi in cui si faccia uso di formaggio grattugiato.

4.12.47. Caratteristiche microbiologiche di ricotte e mascarpone

Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- a) *E. coli* non superiori a 10/g;
- b) *Staphylococcus aureus* non superiore a 100/g;
- c) *Salmonella* assente in 25 g.

4.12.48. Formaggi fusi

I formaggi fusi devono essere conservati a temperatura di refrigerazione per evitare lo scadimento della qualità e dovrà essere garantita l'assenza di ogni tipo di micro-flora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

4.12.49. Indicazioni degli ingredienti

Qualora nella produzione di formaggi siano stati aggiunti ingredienti diversi dal latte, dal sale, dagli enzimi o dalle colture di microrganismi, tali ingredienti sono indicati secondo quanto previsto dalle disposizioni di cui al D.P.R. 322/82.

GELATI

4.13.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'E.R., il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 la idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale. L'autorizzazione relativa alla produzione di gelati per la vendita in annessi esercizi deve essere rinnovata all'inizio di ogni attività stagionale e, comunque, alla scadenza di ogni anno di validità.

4.13.2. Vendita ambulante o in chioschi

La vendita di gelati in forma ambulante o presso chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 4.3.16 e 4.4.4, purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.13.15.

4.13.3. Preparazione estemporanea di gelati - Requisiti per l'installazione dei macchinari

Chi intende installare macchinari per la preparazione estemporanea di gelati in esercizi pubblici, deve richiedere l'autorizzazione all'E.R. che la rilascia purché l'interessato dimostri di:

- 1) possedere idoneo laboratorio per la conservazione delle materie prime e per la confezione delle miscele;
- 2) disporre di attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e di disinfezione delle parti interne ed esterne dell'apparecchio destinato a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;
- 3) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;
- 4) aver provveduto a proteggere l'ugello terminale con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente al lavaggio e disinfezione.

4.13.4. Frequenza dei controlli sulla produzione

L'esercente autorizzato alla vendita di gelati a preparazione estemporanea deve, a propria cura ogni mese o, comunque, secondo le indicazioni dell'E.R., fare effettuare prelievi ed esami del prodotto in uscita dal tubo distributore dal P.M.I.P. per controllare il permanere delle condizioni che hanno dato luogo all'autorizzazione e rimuovere le cause di insalubrità, qualora i risultati dell'analisi fossero sfavorevoli.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 5 mesi ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitaria.

*4.13.5. Campionamento di saggio

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere in qualsiasi momento a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto attraverso l'analisi eseguita dal P.M.I.P.

A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, per finalità puramente conoscitive sulla qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in 2 aliquote. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede immediatamente ad un campionamento regolamentare.

*4.13.6. Caso di esito sfavorevole

Qualora tre campionamenti di saggio anche non consecutivi dovessero dare esito sfavorevole, l'E.R. può sospendere l'autorizzazione alla produzione estemporanea del gelato.

La sospensione è revocata dopo una attenta verifica della igienicità delle attrezzature con eventuali prelievi con esito favorevole effettuati dal Servizio n. 1.

4.13.7. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

Prima di ogni uso, devono essere sempre sciacquati con acqua fredda, lavati con preparati detergenti, sciacquati di nuovo in acqua, quindi immersi in acqua bollente per 10'.

E' vietato l'uso di spugne o teli per l'asciugatura degli apparecchi e degli utensili dopo il lavaggio.

4.13.8. Qualità delle sostanze impiegate per la produzione

I prodotti che vengono venduti dopo la congelazione come i gelati, i pezzi duri, le granite, i ghiaccioli, le cassate, le torte gelato ed i prodotti analoghi di pasticceria debbono essere preparati con alimenti e sostanze in ottimo stato di conservazione e conformi alle disposizioni vigenti.

4.13.9. Modalità igieniche di produzione

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni di non apportare inquinamenti al prodotto finito.

Le miscele per la preparazione dei vari tipi di gelato in cui entrano come componenti il latte, le uova, il cioccolato, la panna o crema devono essere sottoposte a prolungata ebollizione, cui deve

immediatamente seguire la fase di gelatura.

E' consentito l'uso della panna solo se pastorizzata.

4.13.10. Conservazione dei gelati

Il gelato preparato, in qualunque recipiente si trovi per impedire il disgelo, deve essere tenuto a temperatura sufficiente, compresa tra - 15°C e - 25°C ed in contenitori riservati esclusivamente a tale uso.

4.13.11. Residui scongelati

I residui scongelati che si trovino nel fondo della gelateria e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzabili e devono pertanto essere eliminati come materiale di rifiuto.

4.13.12. Igienicità della produzione

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzione ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

4.13.13. Banchi di vendita

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto o, comunque, separato in modo ritenuto idoneo dall'E.R. dal banco impiegato per il commercio di altri generi. Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo della polvere fino al momento dell'utilizzazione.

4.13.14. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili di diversa lunghezza da impiegarsi a seconda della quantità di prodotto presente nel recipiente che lo contiene.

Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e sterilizzabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumento deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso di acqua potabile corrente.

4.13.15. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di -15°C.

4.13.16. Caratteristiche microbiologiche dei gelati

La salubrità dei gelati viene accertata mediante esami microbiologici e/o chimici. Sul prodotto la carica batterica massima consentita è quella prevista dalla O.M. dell'11/10/1978.

I cosiddetti «ghiaccioli» non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie per ml e coliformi superiori a 10 ml e Salmonella deve essere assente in 25 ml.

4.13.17. Gelati monodose

Anche ai fini dell'etichettatura di cui al D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, sono considerati gelati monodose i gelati atti ad essere consumati da una sola persona.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

4.14.1. Divieti di vendita

E' vietata la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni, ecc.) che siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti o comunque alterati.

E' vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli sottoposti a maturazione artificiale oppure immaturi e non commestibili.

E' vietata la vendita di patate rinverdate o di altri tuberi con germoglio, che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.

E' vietato, altresì, vendere frutta che contenga residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate e tossici per l'uomo, in quantità superiore ai limiti di tolleranza fissati dalle disposizioni vigenti.

4.14.2. Esercizi di vendita

Gli spacci di vendita di prodotti ortofrutticoli oltre ai requisiti di cui al capitolo 4.3 in particolare devono avere il pavimento impermeabile con scolo regolamentare e le pareti impermeabili e lavabili sino all'altezza di due metri, nonché disporre di presa di acqua potabile con sottostante lavello munito di scarico con intercettatore idraulico.

Le persone addette alla vendita dei prodotti ortofrutticoli devono essere munite del libretto di idoneità sanitaria.

Tale disposizione si applica anche agli agricoltori che intendono vendere direttamente al pubblico i prodotti del loro campo.

4.14.3. Vendita di angurie a fette

Per la vendita delle angurie a fette, l'esercizio deve disporre di:

- banco ricoperto di materiale impermeabile e inalterabile e dotato di vetrina;
- acqua potabile corrente e lavello per la pulizia delle stoviglie;
- recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti;
- stoviglie e posate sufficienti.

4.14.4. Igiene dei prodotti in vendita

Le insalate, i finocchi ed in genere tutti gli ortaggi, prima di essere messi in vendita, devono essere completamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentano tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

4.14.5. Divieti

E' vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili.

E' altresì vietato involgere detti prodotti in carta usata, stampata e comunque non rispondente ai requisiti del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

4.14.6. Funghi e tartufi

Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sott'aceto, in salamoia ecc.) e i tartufi in freschi e condizionati.

4.14.7. Autorizzazioni

Chiunque intenda vendere funghi e tartufi, freschi e/o condizionati, deve essere in possesso della autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalla legge 11 giugno 1971, n. 426, sulla base delle tabelle merceologiche VI e VIII di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni e integrazioni.

L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi è soggetto alle norme prescritte dagli articoli dei precedenti capitoli 4.3 e 4.4 nonché da ogni altra disposizione contenuta nel presente capitolo o prescritta da leggi e regolamenti specifici vigenti.

4.14.8. Vendita di funghi in forma ambulante - Divieto

E' comunque vietata la vendita dei funghi in forma itinerante.

4.14.9. Funghi - Casi di divieto di vendita

E' vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, ammuffiti, carbonizzati, rammoliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di sapore disgustoso o di odore sgradevole.

4.14.10. Funghi non riconoscibili

E' vietata la vendita di funghi in polvere, sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

4.14.11. Vendita di funghi freschi e tartufi freschi

L'esercente, che intende vendere funghi freschi e tartufi freschi, deve richiedere l'autorizzazione amministrativa con le modalità di cui al precedente art. 4.14.7, specificando in essa le voci «funghi freschi» e «tartufi freschi» che devono essere riportate nella relativa autorizzazione.

4.14.12. Limitazioni e controlli

La vendita dei funghi freschi e dei tartufi freschi è subordinata alle limitazioni e ai controlli seguenti:

- 1) appartenere a specie ammesse al consumo ai sensi dell'articolo seguente;
- 2) essere in buono stato di conservazione ai sensi dell'art. 4.14.19;
- 3) essere accompagnati dalla dichiarazione di commestibilità rilasciata dall'apposito servizio micologico indicato dall'E.R.

La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla legge 17 luglio 1970, n. 568.

4.14.13. Funghi freschi e tartufi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita

E' ammessa la vendita di funghi freschi e tartufi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

a) Funghi freschi

Nome italiano	Nome scientifico
Porcino	<i>Boletus edulis</i> - sottospecie <i>edulis</i> Schaeff. ex Fries - sottospecie <i>pinicola</i> Vitt. e var. <i>fuscuber</i> sensu Moser
Porcino	<i>Boletus aereus</i> Bull. ex Fries
Porcinello grigio	<i>Boletus scaber</i> Bulliard ex Fries
Porcinello rosso	<i>Boletus rufus</i> Schaeff.
Pinarello o Porcinello giallo	<i>Boletus luteus</i> Linn. ex Fries
Pinarello o Boletto granuloso	<i>Boletus granalatus</i> Linn. ex Fries
Ovolo buono	<i>Amanita Caesarea</i> Quélet.
Chiodino	<i>Armillariella mellea</i> Ricken
Russula dorata	<i>Russula aurata</i> With ex Fries
Russula maggiore	<i>Russula cyanoxantha</i> Fries
Russula verdeggiante	<i>Russula virescens</i> Fries
Cardoncello o Cardarella	<i>Pleurotus eryngii</i> Quélet
Agarico delizioso o lattarolo sanguigno	<i>Lactarius deliciosus</i> S.F. Grey e <i>Lactarius sanguifluus</i> Paulet ex Fries
Agarico ostreato o gelone	<i>Pleurotus ostreatus</i> Kummer
Gallinaccio o Finferlo	<i>Cantharellus cibarius</i> Fries
Finferlo o Cantarello giallo	<i>Cantharellus lutescens</i> Pers.
Trombetta da morto	<i>Cratharellus cornucopioides</i> Linn. ex Fries
Prataiolo	<i>Psalliota campestris</i> Linn. <i>Psalliota arvensis</i> Schaeff. ex Fries
Prataiolo coltivato	<i>Psalliota bispora</i> Lange (e affini)
Steccherino dorato	<i>Hydnum repandum</i> Linn. ex Fries

Spugnola

Imbutino

Piopparello

b) Tartufi

Nome italiano

Tartufo bianco del Piemonte
Tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto
Tartufo nero ordinario o Tartufo di Bagnoli
Tartufo d'estate o scorzone
Tartufo nero d'inverno o trifola nera
Tartufo moscato
Terfezia

Morchella sp.

Clitocybe infundibuliformis Quélet.

Pholiota aegerita Brig.

Nome scientifico

Tuber magnatum Pico
Tuber melanosporum Vitt.
Tuber mesentericum Vitt.
Tuber aestivum Vitt.
Tuber brumale Vitt.
Tuber melanosporum var. *moscatum* De Ferry
Terfezia leonis

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi ammesse alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei *Boletus* di cui alla lettera a) del presente articolo; per la vendita al dettaglio sui contenitori, deve essere apposto un cartellino indicante chiaramente il nome della specie e il prezzo di vendita.

Sono pure ammessi alla vendita, sotto la responsabilità accertata per iscritto dal perito micologo, funghi freschi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell'elenco suddetto, purché non siano confondibili in alcun modo con specie velenose o sospette.

4.14.14. Funghi freschi coltivati

E' ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili, purché rispondano ai requisiti dell'art. 4.14.12 del presente Regolamento e siano contenuti in confezioni originali con le indicazioni di cui D.P.R. 322/82 e della data di raccolta espressa in chiaro (giorno, mese, anno).

La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale autorizzazione da rilasciarsi, da parte dell'E.R., previo accertamento sui requisiti igienico-sanitari del luogo e delle modalità della coltura.

4.14.15. Funghi condizionati

E' ammessa la vendita di funghi condizionati, purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali (R.D.L. 3 febbraio 1923, n. 501 e relativo regolamento R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927; R.D. 30 novembre 1924, n. 2035 e successive modificazioni).

Le confezioni devono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento e in particolare avere i requisiti minimi qualitativi

stabiliti dall'art. 5 della Legge 283/62 e devono recare, sulla base dell'elenco di cui al presente articolo, il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo condizionato contenuta.

Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfo-botanica il riconoscimento della specie.

Non è consentita la promiscuità delle specie alla vendita.

I funghi condizionati, ad esclusione di quelli secchi e surgelati per i quali si rimanda ai successivi articoli, devono appartenere alle seguenti specie:

Nome italiano	Nome scientifico
Chiodino	Armillariella mellea Ricken (con esclusione nelle confezioni di pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci)
Gallinaccio o Finferlo	Cantharellus cibarius Fries
Porcino	Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff. ex Fries - sottospecie pinicola Vitt. e var. fuscuber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull. ex Fries
Prataiuolo coltivato	Psalliota bispora Lange (e affini coltivate)

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi condizionati devono indicare, tra l'altro, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le loro lavorazioni.

Se nello stabilimento vengono effettuate sul prodotto operazioni di disinfestazione con gas tossici o sostanze che liberino gas tossici deve essere fatta opportuna segnalazione all'autorità sanitaria.

4.14.16. Funghi secchi

E' ammessa la vendita di funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

Nome italiano	Nome scientifico
Porcino	Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff. ex Fries - pinicola Vitt. e var. fuscuber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull. ex Fries
Trombetta da morto	Crathaerellus cornucopioides Linn. ex Fries
Finferlo o Cantarelo giallo	Cantharellus lutescens Pers.

purché contenuti in confezioni sigillate di materiale

atto a garantire la completa visibilità del prodotto.

I contenitori devono essere costruiti con materiale conforme alle prescrizioni di legge e recare le indicazioni previste dall'art. 3 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, nonché il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo contenuto, il numero della partita, il tipo merceologico.

La vendita al dettaglio dei funghi secchi è permessa esclusivamente in confezioni chiuse e sigillate del peso netto minimo di 10 g e multipli di 10.

E' vietata la promiscuità delle specie presenti nelle singole confezioni ad eccezione del gruppo Edulis di cui all'art. 4.14.13.

Per la produzione di funghi secchi, si devono adoperare funghi che non siano alterati o rammolliti da pioggia.

Si dispongono per funghi alterati quelli ammuffiti, fermentati o tarlati con parassiti (adulti e larve).

E' vietata la vendita di funghi secchi ammuffiti, tarlati con parassiti (adulti e larve), carbonizzati, polverizzati, di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.

La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie per grammo.

E' parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.

Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 14%.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi ammuffiti, tarlati purché senza parassiti adulti e larve, carbonizzati, anneriti, irriconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.

Qualora, nell'espletamento dell'attività di vigilanza igienico-sanitaria, gli organi preposti rilevino, negli stabilimenti e/o laboratori di confezionamento e negli esercizi di vendita, funghi pronti per l'immissione in commercio non rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi specifiche e/o dal presente Regolamento, gli stessi procedono nei termini di legge, al sequestro della merce e alla eventuale distruzione della merce avariata.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e comunque il prodotto da confezionare deve essere tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

4.14.17. Funghi surgelati

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, purché appartenenti alle specie previste nell'art. 4.14.13. Limitatamente a Boletus gruppo Edulis e Boletus aereus.

Non è consentita la vendita di funghi congelati.

I funghi surgelati devono essere posti in vendita con le modalità previste dalla legge 27 gennaio 1968, n. 32 e dai relativi Decreti Ministeriali di attuazione e devono recare il nome scientifico della specie e il nome italiano.

I funghi destinati alla surgelazione debbono essere in buono stato di conservazione ai sensi degli artt. 4.14.9 e 4.14.10.

Non è consentita la promiscuità delle specie ammesse in vendita ad eccezione del gruppo Edulis di cui all'art. 4.14.13.

4.14.18. Visto di frontiera

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione «proveniente da partite visitate da esperto micologo».

4.14.19. Raffigurazioni sulle confezioni

Sulle confezioni non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

4.14.20. Utilizzo dei funghi secchi in preparazioni diverse

E' consentito l'utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici (risotti, minestre ecc.) o preparati aromatizzanti, purché vengano rispettate le norme contenute nel presente Regolamento nonché nelle leggi vigenti.

E' tuttavia consentito, per tali preparazioni, l'impiego di confezioni diverse da quanto previsto all'art. 4.14.16.