

TITOLO I CEREALI

Art. 1

È vietato passare in macinazione cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa.

Art. 2

Possono essere passati in macinazione soltanto se sottoposti a prepulitura in impianti dotati di attrezzatura che consenta di liberarli dalle impurità allo scopo di renderli idonei alla alimentazione umana, i cereali che presentano una delle seguenti caratteristiche:

- a) contenenti sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche o semi di specie che rendano le farine nocive alla salute o che diano prodotti di odore o sapore cattivo, come: il loglio (*Lolium temulentum*), il gittaione (*Agrostemma Githago*), il melampiro (*Melampyrum pratense seu arvensis*), la trigonella (*Trigonella foenum graecum*);
- b) invasi da crittogame, come: la carie (*Tilletia* spp.), il carbone (*Ustilago* spp.), la segale cornuta (*Claviceps purpurea*);
- c) invasi da parassiti animali.

Art. 3

I cereali di cui all'art. 1, nonché quelli non idonei all'alimentazione umana, ove non possano essere utilizzati per l'alimentazione del bestiame, possono essere destinati a scopi industriali diversi dalla macinazione, a giudizio

dell'autorità sanitaria competente per territorio, che provvederà al controllo delle operazioni di trasferimento e di utilizzazione.

Art. 4

I locali adibiti a deposito di cereali destinati alla produzione di sfarinati o ad altri scopi alimentari devono garantire la

buona conservazione dei cereali stessi. Le caratteristiche alle quali devono corrispondere i vari tipi di depositi, anche ai fini del rilascio dell'autorizzazione di cui all'art. 2 della L. 30.4.62, n. 283, verranno stabilite con il regolamento di esecuzione della presente legge, previsto dal successivo art. 53.

Art. 5

Il trattamento dei cereali allo scopo di prevenire od eliminare le infestazioni dei parassiti animali o vegetali può essere

effettuato soltanto con prodotti all'uso autorizzati dal Ministero della sanità, ai sensi dell'art. 4 della L. 26.2.63, n. 441, e con l'osservanza di quanto per ognuno di essi è stabilito dall'art. 5, lett. h), della L. 30.4.62, n. 283.

TITOLO II

SFARINATI

Art. 6

È denominata "farina di grano tenero" il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano

tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. (Così modificato dall'art. 22 del Decr. L. n. 27.1.92, n. 109).

Art. 7

Le farine di grano tenero destinate al commercio possono essere prodotte soltanto nei tipi e con le caratteristiche

seguenti:

Tipo e denominazione	Su cento parti di sostanza secca			
	Umidità massima per cento	Ceneri massimo	Cellulosa massimo	Glutine secco minimo
Farina tipo 00	14,50	0,50	7	
Farina tipo 0	14,50	0,65	0,20	9

Farina tipo 1 14,50 0,80 0,30 10

La "farina tipo 00" può essere prodotta anche sotto forma di sfarinato granulare (granito).

Nella "farina tipo 1" le ceneri non possono contenere più dello 0,3 per cento di parte insolubile in acido cloridrico.

È consentita la produzione di farina denominata "farina integrale", avente le seguenti caratteristiche: umidità massima per cento 14,50 e, su cento parti di sostanza secca, ceneri minimo 1,40, ceneri massimo 1,60, cellulosa massimo 1,60, glutine secco minimo 10.

È, altresì, consentita la produzione di farina denominata "farina tipo 2", purché ottenuta nel molino con miscela di prodotti della macinazione del grano tenero, avente le seguenti caratteristiche: umidità massima per cento 14,50 e, su cento parti di sostanza secca, ceneri massimo 0,95, cellulosa massima 0,50, glutine secco minimo 10.

È tollerata l'immissione al consumo di farine con tenore di umidità fino al massimo del 15,50 per cento, con diminuzione proporzionale del prezzo, sempre che il maggior grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui all'articolo 13.

Art. 8

È denominato "semola di grano duro", o semplicemente "semola", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

È denominato "semolato di grano duro", o semplicemente "semolato", il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, dopo l'estrazione della semola.

Art. 9

Gli sfarinati di grano duro destinati al commercio possono essere prodotti soltanto nei tipi e con le caratteristiche

seguenti:

Tipo e denominazione minimo	Su cento partUmiditàmassi		i di sostanza secca maper cento Ceneri (1)		Cellulosa	Sostanze azotate(azoto x 5,70)
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo		
Semola (*)	14,50	0,70	0,85	0,20	0,45	10,50
Semolato	14,50	0,90	1,20		0,85	11,50

(*) Valore granulometrico alla prova di stacciatura: Passaggio staccio con maglie di millimetri 0,187 di luce, massimo 10 per cento

(1) v ed anche L. 8.6.71, n. 440

La prova di stacciatura per la rilevazione del valore granulometrico previsto nella tabella per la semola, è eseguita secondo le modalità da stabilirsi con il regolamento. È consentita la produzione di semola e semolato rimacinati, da destinare esclusivamente alla panificazione; tale produzione non è soggetta al rispetto del valore granulometrico di cui sopra. È consentita altresì la produzione di farina di grano duro, da destinare esclusivamente alla panificazione, avente un contenuto in ceneri minimo 1,35 e massimo 1,60, cellulosa massimo 1, sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 11,50, su cento parti di sostanza secca.

È tollerata l'immissione al consumo di sfarinati di grano duro con tenore di umidità fino al massimo del 15,50 per cento, con diminuzione proporzionale del prezzo, sempre che il maggiore grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui al successivo art. 13.

Art.10

È vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agentifisici o chimici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della sanità, emanati a norma della L. 30.4.62, n. 283.

Art.11

Le farine di cereali diversi dal grano, se miscelate con sfarinati di grano in qualsiasi proporzione, devono essere poste in vendita con la chiara indicazione della denominazione di cereale da cui proviene la farina miscelata con quella di grano.

Art.12

È vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati aventi caratteristiche diverse da quelle stabilite con la presente legge. E altresì vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati comunque alterati, adulterati, sofisticati o invasi da parassiti animali o vegetali.

Art.13

Gli sfarinati, da chiunque prodotti e commerciati, devono, all'atto dell'immissione in commercio, essere contenuti in sacchi recanti un sigillo, che identifichi la impresa molitrice ed un cartellino che ne indichi il nome o la ragione sociale e la sede, la sede dello stabilimento e il tipo dello sfarinato, indicandolo con le sole denominazioni di cui agli artt. 7, 9 e 11, nonché la data di macinazione.

Gli sfarinati di grano duro, destinati alla panificazione, previsti al terzo e quarto comma del precedente art. 9, devono essere posti in commercio con l'indicazione suppletiva sul cartellino "solo per panificazione". Qualora si adoperino, per il contenimento degli sfarinati, sacchi di carta o di altro materiale rispondente alle norme igienico-sanitarie, con chiusura automatica a valvola che corrisponde a sigillo, è consentito di sostituire il cartellino di cui al primo comma del presente articolo, con l'apposizione a stampa sui sacchi stessi delle indicazioni prescritte. La consegna delle farine o delle semole in carri cisterna alla rinfusa e il loro deposito e conservazione presso gli utilizzatori avranno luogo con l'osservanza delle disposizioni che saranno emanate dal Ministro per l'agricoltura e foreste, di concerto con il Ministro per l'industria, per il commercio e per l'artigianato e con il Ministro per la sanità.

Gli sfarinati acquistati in sacchi originali possono essere riconfezionati e posti in commercio, sempre che le nuove confezioni rechino all'esterno, con scritte a stampa, oltre al peso netto, le indicazioni del tipo previste dalla presente legge, il nome e l'indirizzo del confezionatore.

TITOLO III

PANE

Art.14 (Art. sostituito da art. 22 Decr. L.vo 27.1.92, n. 109 e successivamente da art. 44 della L. 22.2.94, n.146)

1. 1. È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).
2. 2. Il prodotto di cui al comma 1 ottenuto da una cottura parziale, se destinato al consumatore finale deve essere contenuto in imballaggi singolarmente confezionati recanti in etichetta le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti e, in modo evidente, la denominazione "pane" completata dalla menzione "parzialmente cotto" o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e l'indicazione delle relative modalità della stessa.
3. 3. Nel caso di prodotto surgelato, oltre a quanto previsto dal comma 2, l'etichetta dovrà riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati, nonché la menzione "surgelato".
4. 4. Il pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o non, deve essere distribuito e messo in vendita, previo confezionamento ed etichettature riportanti le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari, in comparti separati dal pane fresco e con le necessarie indicazioni per informare il consumatore sulla natura del prodotto.
5. 5. Per il prodotto non destinato al consumatore finale si applicano le norme stabilite dall'art. 17 del D. L.vo 27.1.92, n.109.

Art.15

Gli sfarinati impiegati per la produzione del pane destinato alla vendita al pubblico devono corrispondere ai tipi ed alle caratteristiche di cui agli artt. 7, 9 e 11.

Art.16

Il contenuto in acqua del pane a cottura completa (così modificato dall'art. 22, comma 2, del D.L.vo 27.1.92, n.109), qualunque sia il tipo di sfarinato impiegato nella produzione del medesimo, con la sola eccezione del pane prodotto con farina integrale, per il quale è consentito un aumento del 2 per cento, è stabilito come appresso:

pezzature sino a 70 grammi, massimo 29%

pezzature da 100a 250 grammi, massimo 31% pezzature da 300a 500
grammi, massimo 34% pezzature da 600a 1.000 grammi, massimo 38%
pezzature oltre i 1.000 grammi, massimo 40%

Per le pezzature di peso intermedio tra quelle sopra indicate il contenuto massimo in acqua è quello che risulta dalla interpolazione fra i due valori-limite.

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

Art. 17

Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 00 è denominato "pane di tipo 00".

Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 0 è denominato "pane di tipo 0".
Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 1 è denominato "pane di tipo 1".
Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 2 è denominato "pane di tipo 2".
Il pane prodotto con farina integrale è denominato "pane di tipo integrale".
Il pane prodotto con semola o con semolato di grano duro, ovvero con rimacine di semola o semolato, è denominato rispettivamente "pane di semola" e "pane di semolato".

Nei locali di vendita i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti o recipienti separati recanti un cartellino con l'indicazione del tipo di pane e del relativo prezzo.

Art. 18

Comma abrogato da D.P.R. 30.11.98 n. 502

È altresì vietata, nella produzione del pane, l'utilizzazione nell'impasto di residui di pane.

Artt. 19-20

Abrogati da D.P.R. 30.11.98 n. 502

Art. 21

I prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelate con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denominazione "pane" della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata.

Nella produzione dei tipi di pane di cui al precedente comma possono essere aggiunti gli ingredienti indicati nell'art. 20. (Quest'ultimo comma è un classico esempio di incongruenza normativa. Esso deve intendersi abrogato contestualmente all'art. 20. La soluzione normativa è data dall'art. 3 [Aggiunte] e dall'art. 4 [Ingredienti particolari] commi 2, 3 e 4 del

D.P.R. 30.11.98 n. 502. In particolare l'aggiunta di sostanze grasse non è più limitata a burro, olio d'oliva e strutto N.d.A.) Art.

22

Abrogato da D.P.R. 30.11.98 n. 502

Art. 23

Il pane deve essere venduto a peso

Art. 24

La vendita al pubblico del pane di qualsiasi tipo e specie può essere esercitata solo dagli esercizi che abbiano ottenuto

la prescritta licenza di commercio, nella quale la voce "pane" sia indicata in modo specifico.

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

Commi 3 e 4 abrogati da D.P.R. 30.11.98 n. 502

Art. 25

Gli esercizi, che vendono il pane promiscuamente ad altri generi, devono disporre, per il pane, di apposite attrezzature,

distinte da quelle adibite alla vendita degli altri generi.

Comma abrogato da D.P.R. 30.11.98 n. 502

Art. 26

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 a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni

altra causa di insudiciamento.

È vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti, purché visiano le garanzie di cui agli articoli precedenti.

Art. 27 È vietato vendere o detenere per vendere pane alterato, adulterato, sofisticato o infestato da parassiti animali o vegetali.

TITOLO IV

Art. 28

Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente: a) con semola di grano duro ed acqua; b) con semolato di grano duro ed acqua.

Art. 29

La pasta destinata al commercio può essere prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

Su cento parti di sostanza secca Tipo e denominazione Umidità massima per cento Ceneri (1)
Cellulosa Sostanze azotate(azoto x 5,70) minimo Acidità espressa in gradi massimo

	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo				
Pasta di semola di grano duro	12,50	0,70	0,85	0,20	0,45	10,50	4	
Pasta di semolato di grano duro	12,50	0,90	1,20		0,85	11,50	5	

(*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca

Art. 30

È consentita la produzione di paste speciali contenenti vari ingredienti alimentari. Tali ingredienti debbono essere autorizzati con decreto del Ministro per la sanità, di concerto con i Ministri per l'agricoltura e foreste e per l'industria, per il commercio e per l'artigianato. Nel decreto sono stabilite le norme e le modalità per l'impiego e, al caso, per la produzione, il commercio, la conservazione e, ove necessario, la prescrizione della data di fabbricazione e la durata di conservabilità degli ingredienti autorizzati.

Le paste speciali devono essere prodotte esclusivamente con semola; tali paste devono essere poste in commercio con la denominazione "pasta di semola di grano duro", seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti. Sulle confezioni devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso e gli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi. Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate sull'involtucolo o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione.

(Nota: vedi anche art. 9, comma 2, D.P.R. 17.5.88, n.194)

Art. 31

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la sola denominazione di "pasta all'uovo" e deve avere le seguenti caratteristiche:

Su cento parti di sostanza secca Umidità massima per cento Ceneri (1) Cellulosa Sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo

Acidità espressa in gradi massimo (*)

Minimo Massimo Minimo Massimo 12,50 0,85

1,05 0,20 0,45 12,50 5

(1) v. ed. anche L. 8.6.71 n. 440

(*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale, occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

L'estratto etereo e l'estratto alcolico non devono risultare inferiori rispettivamente a grammi 2,80 e a grammi 4,00, riferiti a cento parti di sostanza secca. Il contenuto degli steroli non deve risultare inferiore a grammi 0,15, sempre riferiti a cento parti di sostanza secca.

Art. 32

È consentita la produzione di paste dietetiche autorizzata ai sensi della L. 29.3.51, n. 327, e del D.P.R. 30.5.53, n. 578, concernenti la produzione e il commercio dei prodotti dietetici. (Vedere ora D.L. n. 27.1.92, n. 111)

Art. 33

È consentita la produzione di paste alimentari fresche.

Nella produzione di tali paste devono essere osservate le prescrizioni stabilite nei precedenti articoli per le paste

alimentari secche, salvo che per l'umidità. L'acidità non deve superare il limite di gradi 6; per la pasta alimentare fresca con l'aggiunta di carne il limite massimo di acidità è stabilito in gradi 7.

È consentito l'uso delle farine di grano tenero.

La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche.

Il limite di umidità è stabilito nel 30 per cento per le paste alimentari fresche, poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sotto vuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica.

Art. 34 È vietato qualsiasi trattamento della pasta di ogni tipo e specie con agenti chimici e l'aggiunta di sostanze organiche od

inorganiche di qualsiasi natura, salvo il disposto dei precedenti articoli e salvo i poteri del Ministro per la sanità a norma della

L. 30.4.62; n. 283. Art. 35 Le paste secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma contenute in confezioni originali, chiuse

e munite di sigillo, del peso netto di grammi 100 o 250 o 500 o 1.000 o multipli di 1.000 e solamente in tali confezioni devono essere vendute al consumatore. Secondo e terzo comma abrogati da intervenute successive disposizioni. Le denominazioni della pasta, da apporre sull'imballaggio od involucro, devono essere quelle previste dagli artt.

28, 29, 30, 31, 32 e 33, devono essere apposte consecutivamente e non possono essere accompagnate da altre denominazioni o qualificazioni. È altresì vietato apporre raffigurazioni idonee ad indurre in errore l'acquirente. Per involucri di materiale trasparente è vietato l'uso di altro colore al di fuori del neutro.

Gli imballaggi od involucri, di qualsiasi specie, non possono essere reimpiegati per la confezione delle paste.

Art. 36

È vietato vendere o detenere per vendere pasta avente caratteristiche diverse da quelle stabilite dalla presente legge.

È altresì vietato vendere o detenere per vendere pasta alterata, adulterata, sofisticata o infestata da parassiti animali o

v egetali.

TITOLO V

LIEVITO

Art. 37 e 38 abrogati da D.P.R. 30.11.98 n. 502

TITOLO VI

LOCALI DI PRODUZIONE

Art. 39

I locali dei molini, panifici e pastifici devono avere adatte condizioni di struttura muraria e di ubicazione, devono essere

areati ed illuminati ed avere cubatura, superficie ed attrezzature adeguate ai quantitativi della materia da lavorare, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento. Essi, inoltre, devono corrispondere a tutte le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti.

Art. 40 È vietato conservare o comunque detenere nei locali adibiti alla macinazione, panificazione e pastificazione, nonché nei

locali con essi comunicanti, sostanze il cui impiego non sia consentito dalla presente legge, salvo che i locali siano adibiti anche alla produzione della pasticceria o alla vendita di tali sostanze. TITOLO VII PRELEVAMENTO DEI CAMPIONI E

CONTROLLI

Art. 41

Le modalità per il prelievo dei campioni di cereali, di sfarinati, di pane e di pasta alimentare saranno stabilite con il regolamento.

Art. 42

I campioni devono immediatamente essere inviati per le analisi ai laboratori di igiene provinciali e comunali ovvero agli istituti di vigilanza per la repressione delle frodi dipendenti dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

Quando dall'analisi risulti che i prodotti non corrispondono ai requisiti fissati dalla legge, il capo del laboratorio trasmetterà denuncia al medico provinciale, unendovi il verbale di prelievo e il certificato di analisi. Contemporaneamente, entro il termine perentorio di 20 giorni dal prelievo dei campioni, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunicherà all'esercente presso cui è stato fatto il prelievo o stesso il risultato dell'analisi. Entro lo stesso termine perentorio, analoga comunicazione sarà fatta al produttore, nel caso che il prelievo riguardi campioni in confezioni originali o la merce sia stata consegnata con distinta resa obbligatoria dall'art. 24.

Entro 15 giorni dalla data del ricevimento della comunicazione, gli interessati potranno presentare al medico provinciale istanza di revisione, in carta da bollo, unendovi la ricevuta del versamento effettuato presso la Tesoreria provinciale della somma che sarà indicata nel regolamento per ogni singola voce.

Le analisi di revisione saranno eseguite presso l'Istituto superiore di sanità entro il termine di 90 giorni dalla data di presentazione della domanda di revisione.

Per la comunicazione agli interessati si provvederà nei modi e nei termini previsti dal secondo comma del presente articolo.

In caso di mancata presentazione nei termini dell'istanza di revisione o nel caso che l'analisi di revisione confermi quella di prima istanza, il medico provinciale trasmetterà, entro il termine di 15 giorni dall'una o dall'altra scadenza, le denunce al medico provinciale del luogo ove ha sede la ditta per i provvedimenti di cui all'articolo 44.

Il medico provinciale, qualora si tratti di delitti previsti dal Capo II e dal Capo III del Titolo VI del Libro II del Codice penale, trasmetterà immediatamente le denunce all'autorità giudiziaria.

In tal caso l'istanza di analisi revisionale dovrà essere presentata direttamente all'autorità giudiziaria competente, la quale provvederà alternativamente a disporre la revisione nelle forme indicate dai commi precedenti o ad ordinare perizie ai sensi degli articoli 314, 391 e 398 del Codice di procedura penale.

Le spese relative all'analisi di revisione sono a carico del richiedente, tanto nel caso di condanna, quanto nei casi di definizione in via amministrativa o di condono.

Per l'esecuzione dell'analisi di revisione si osservano, in quanto applicabili, le disposizioni dell'articolo 2 della L. 27.2.58, n. 190.

Art. 43

La vigilanza per l'applicazione delle norme della presente legge, nonché di quelle che verranno stabilite con il regolamento e con i provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dalla legge medesima è affidata al Ministero della sanità ed al Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

A tal fine le autorità preposte alla vigilanza possono procedere in qualunque momento ad ispezione e prelievo di campioni nei locali di produzione, di deposito e di vendita, nonché sugli scali e sui mezzi di trasporto. Esse possono, altresì, procedere al sequestro delle merci. Il medico provinciale, ove dagli accertamenti eseguiti risulti necessario per la tutela della pubblica salute, può ordinare la distruzione delle merci sequestrate.

Le persone incaricate del servizio di vigilanza sono ufficiali o agenti di polizia giudiziaria e possono, in ogni caso, richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica.

TITOLO VIII

VIGILANZA E SANZIONI

Art. 44

Salvo che il fatto costituisca più grave reato:

a) la violazione delle disposizioni di cui agli articoli 1, 2, 3, 5, 10, 12 (secondo comma), 18, 27, 34, 36 (secondo comma) è punita con l'ammenda sino a lire 6.000.000.

b) la violazione delle disposizioni di cui agli articoli 7 e 9 (ultimi commi), 16, 17, 20 (secondo, terzo e quarto comma), 21, 22 (ultimo comma), 24 (secondo e terzo comma), 26, 33 (ultimo comma) è punita con l'ammenda sino a lire 600.000.

c) la violazione delle norme della presente legge diverse da quelle indicate nelle precedenti lettere a) e b) e del regolamento per l'esecuzione della presente legge nonché dei provvedimenti amministrativi previsti dalla legge medesima è punita con l'ammenda sino a lire 3.000.000.

In ogni caso il contravventore è tenuto al pagamento della tassa di analisi. Al personale preposto al servizio di vigilanza competono i diritti previsti dalla L. 5.4.61, n. 322. Ai sensi dell'articolo 15 del Codice penale, le disposizioni della presente legge sono speciali rispetto a quelle contenute nelle L. 30.4.62, n. 283 e 26.2.63, n. 441.

Art. 45

Fuori dei casi previsti dal settimo comma dell'art. 42, il medico provinciale del luogo ove ha sede l'impresa a carico della quale si procede, invita il legale rappresentante della stessa a definire il contesto in via amministrativa. Il medico provinciale stabilisce la somma da versarsi da parte del trasgressore, a norma delle disposizioni contenute nel precedente art. 44, ed applicando la diminuzione di due terzi rispetto alle pene massime ivi indicate. Qualora il trasgressore non provveda al versamento, da effettuarsi presso la Tesoreria provinciale nel termine di 15 giorni dalla ricezione dell'invito, il medico provinciale trasmette gli atti all'autorità giudiziaria competente per territorio.

Art. 46

Nel caso di condanna irrevocabile per i reati previsti dal precedente art. 44, l'autorità giudiziaria trasmette copia della sentenza con l'annotazione del passaggio in giudicato al medico provinciale del luogo ove ha sede l'impresa.

Nei casi di particolare gravità, per le infrazioni previste dal settimo comma dell'art. 42 il medico provinciale può disporre il ritiro della licenza di esercizio a carico del trasgressore.

L'imprenditore, al quale sia stata ritirata la licenza di esercizio a norma del presente articolo, non può ottenere il rilascio di nuova licenza per la medesima attività prima che sia decorso un anno dalla data del provvedimento di ritiro.

Il medico provinciale del luogo ove ha sede l'impresa può disporre, altresì, la sospensione della licenza fino a sei mesi, quando il trasgressore abbia riportato, per infrazioni nello spazio di due anni, almeno quattro condanne irrevocabili per contravvenzioni punibili con l'ammenda fino a lire 3.000.000 o due condanne irrevocabili per contravvenzioni punibili con l'ammenda fino a lire 6.000.000 o tre condanne irrevocabili, di cui due per contravvenzioni punibili con l'ammenda fino a lire 3.000.000 e una per contravvenzione punibile con l'ammenda fino a lire 6.000.000.

Alla condanna irrevocabile, ai soli effetti del comma precedente, è equiparata la definizione in via amministrativa.

Le disposizioni contenute nel presente articolo derogano a quelle di cui all'art. 35 del Codice penale.

Il provvedimento del medico provinciale è vincolante per le autorità designate dalla legge alla concessione delle licenze.

Art. 47

Nei casi previsti dal settimo comma dell'art. 42, il medico provinciale può ordinare la chiusura dell'esercizio fino alla definizione del procedimento penale.

Il provvedimento di chiusura può essere revocato in ogni tempo, allorché il titolare dell'impresa offra adeguata garanzia di aver eliminato le cause e le ragioni in base alle quali era stata disposta la chiusura.

Contro il provvedimento del medico provinciale è ammesso ricorso al Ministro per la sanità nel termine di giorni trenta dalla notifica.

Il provvedimento di chiusura previsto dal presente articolo non preclude l'esercizio del potere conferito al medico provinciale dal precedente art. 46.

Tuttavia, in questo caso, il periodo di chiusura previsto o sarà computato ai fini del decorso, dei termini massimi previsti dallo stesso art. 46.

Art. 48

Eccettuate le contravvenzioni punite con l'ammenda fino a lire 600.000, in tutti gli altri casi giudici, nel pronunciare la condanna, dispone la pubblicazione della sentenza.

Art. 49

Le sanzioni previste dalla presente legge non si applicano al commerciante che vende, detiene per vendere o comunque

distribuisce per il consumo prodotti in confezioni originali, qualora la non corrispondenza alle previsioni della legge stessa riguardi i requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti o le condizioni interne dei recipienti e sempre che il commerciante non sia a conoscenza della violazione e la confezione originale non presenti segni di alterazione.

TITOLO IX

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

Art. 50

È consentita la produzione di sfarinati, pane e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme della presente legge, del regolamento di esecuzione e dei provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dalla legge medesima, purché si tratti di prodotti destinati all'esportazione e non nocivi alla salute umana, previa autorizzazione da concedersi con le modalità che verranno fissate dal regolamento.

È vietata l'importazione di sfarinati, pane e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme della presente legge, del regolamento di esecuzione e dei provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dalla legge medesima.

Art. 51

(Norma obsoleta)

Art. 52

La presente legge, salvo quanto previsto ai successivi commi, entra in vigore il primo giorno del terzo mese successivo a quello della sua pubblicazione sulla G.U.R.I.

Il termine per lo smaltimento delle paste alimentari prodotte secondo le disposizioni vigenti anteriormente alla data di entrata in vigore della presente legge, è fissato in sei mesi dalla data di entrata in vigore della legge medesima. Le disposizioni dell'art. 35 diventano obbligatorie al compimento di un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge.

Art. 53

Con decreto del Presidente della Repubblica su proposta del Ministro per l'agricoltura e foreste di concerto con i Ministri per la sanità e per l'industria, per il commercio e per l'artigianato, previa deliberazione del Consiglio dei Ministri, saranno emanate le norme regolamentari occorrenti per l'esecuzione della presente legge, entro sei mesi dall'entrata in vigore della legge medesima.

Art. 54

Sono abrogate le L. 17.3.32, n. 368; 22.6.33, n. 874; 2.8.48, n. 1036; il decreto dell'Alto Commissario per l'alimentazione del 10.10.49, pubblicato nella G.U. n. 235 del 12 ottobre 1949; il decreto dell'Alto Commissario per la alimentazione del 18.11.53, pubblicato nella G.U. n. 271 del 25 novembre 1953, e ogni altra disposizione incompatibile con la presente legge.