

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore CORBELLINI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 22 GENNAIO 1959

Disciplina igienica della produzione, salubrità e commercio del latte di mucca e di altre specie animali, destinato al consumo diretto

ONOREVOLI SENATORI. — Il settore lattiero caseario è il campo in cui si incontrano molti interessi: anzitutto quello dei produttori (agricoltori) poi quello inerente all'approvvigionamento del latte destinato all'alimentazione diretta della popolazione (latte alimentare) che riveste indubbiamente carattere di pubblico servizio di preminente importanza igienico sanitaria (Centrali del latte e latterie) ed infine quello delle private imprese dell'industria trasformatrice (caseifici).

Economicamente tutto il settore si basa, come è ovvio, sulla produzione della materia prima, del latte; e purtroppo è in questa fase che si verificano ancor oggi le maggiori e più gravi manchevolezze dal punto di vista igienico sanitario, con ripercussioni sfavorevoli sul costo di produzione e sulle qualità igieniche ed organolettiche del prodotto.

Preoccupata di queste manchevolezze, la ex Direzione generale della sanità pubblica promosse il primo testo legislativo diretto a disciplinare tutto il settore del latte alimentare, approvato con regio decreto 9 maggio 1929 n. 994, chiamato per antonomasia il « codice del latte » in quanto comprendeva tutte le norme dirette ad assicurare la sanità degli

animali lattiferi e del personale adibitovi, la igiene delle stalle, dei recipienti e dei mezzi di trasporto del latte alle centrali; la facoltà dei Comuni di istituire e gestire con privative le centrali del latte per il controllo del prodotto e per la pastorizzazione od altro trattamento atto ad assicurarne la genuinità e la salubrità, le norme per l'igiene delle latterie, eccetera.

Tutte queste disposizioni limitate alla produzione, trattamento e commercio del latte alimentare si ripercossero sul mercato del prodotto col riconoscimento di un premio per il latte alimentare sul prezzo di quello destinato all'industria e contribuirono perciò notevolmente a migliorare la situazione igienico sanitaria tutt'altro che soddisfacente delle stalle e degli animali lattiferi non solo nelle zone bianche, (quelle cioè la cui produzione lattiera è destinata all'alimentazione diretta delle popolazioni) ma anche fuori di dette zone, sia in virtù dell'efficacia persuasiva dello esempio, che non poteva non mostrare con l'eloquenza dei fatti i vantaggi economici derivanti da un governo igienico degli animali lattiferi mercè l'eliminazione delle perdite derivanti da malattie (mastiti, tubercolosi, ecce-

tera), sia in virtù del naturale desiderio da parte dei produttori di assicurarsi il premio riconosciuto al latte « alimentare ».

Altro grande vantaggio della disciplina dettata dal decreto del 1929 era quello di concentrare la vigilanza delle Autorità sanitarie comunali e provinciali sopra un numero limitato di stalle, quelle della zona bianca che con la collaborazione delle Centrali, potevano effettivamente essere sottoposte ad una vigilanza che, se estesa a tutta la campagna, sarebbe rimasta puramente nominale per assoluta e radicale insufficienza numerica del personale sanitario.

Solo il 16 giugno 1938 a questo decreto provvidenziale seguì col n. 851 una legge che in alcune parti integrò il primo decreto, ma fece obbligo ai Comuni di concedere l'impianto e l'esercizio delle centrali a consorzi di categoria volontariamente costituiti tra agricoltori, commercianti e industriali; disposizione questa che era in stretta relazione col regime corporativistico del tempo e che dovrebbe perciò ritenersi non più in vigore (oscillante è stata al riguardo la giurisprudenza e perciò sarebbe necessario abrogare esplicitamente questa disposizione).

Comunque il diritto vigente, costituito dai due testi sopra menzionati, riconosceva nell'approvvigionamento del latte alimentare non solo un servizio pubblico di primaria importanza per la tutela della salute pubblica, ma anche il carattere squisitamente locale del servizio stesso, rientrando nella competenza specifica dei Comuni, quali organi periferici dell'amministrazione sanitaria, con la facoltà nei medesimi di istituire con diritto di privativa le centrali del latte. E nel fatto i più importanti Comuni hanno di poi affrontato una spesa di diversi miliardi per l'adempimento di tale funzione, alle cui esigenze hanno pienamente corrisposto, tanto che l'Italia è rimasto il solo paese nel quale negli ultimi decenni non si sono avute manifestazioni epidemiche trasmesse dal latte. E tanta è stata la fiducia del pubblico nell'adempimento da parte dei Comuni di questo delicato ed importante servizio igienico sanitario, che ovunque si sono istituite centrali comu-

nali del latte il consumo del latte alimentare si è notevolmente accresciuto.

Salva dunque l'accennata disposizione della legge del 1938 che obbligava i Comuni a concedere l'impianto e l'esercizio delle Centrali a Consorzi di categoria e salva la convenienza di alleggerire l'istruttoria per l'assunzione delle Centrali da parte dei Comuni, le disposizioni di detto testo hanno conservato anche oggi tutto il loro valore di piena attualità.

Ciononostante, da qualche tempo si è sviluppato in alcune categorie economiche un vivace movimento per dare una nuova disciplina a tutto il settore lattiero col dichiarato intento di abolire l'attuale ordinamento delle centrali del latte e di realizzare la cosiddetta « liberalizzazione » del settore del latte alimentare.

Trattandosi di un servizio pubblico di primaria importanza per la tutela dell'igiene e della salute pubblica, l'A.C.I.S. non rimase inattivo di fronte a questo movimento per più versi pericoloso, e nominò sulla fine del 1953 una Commissione composta dei rappresentanti dei vari Ministeri interessati, integrata da studiosi ed esperti, nonché da rappresentanti delle categorie economiche. Tuttavia, inspiegabilmente non vi ebbero alcuna rappresentanza i Comuni interessati, che pure avevano investito, come si è detto, molti miliardi nell'istituzione delle Centrali ed acquisito indiscutibili benemeritenze in questo campo. Tale Commissione si suddivise poi in 6 Sottocommissioni, nelle quali non sempre fu facile trovare un ragionevole accordo su alcune questioni basilari, al punto che ancora alcune divergenze sono rimaste da superare.

Comunque gli Uffici dell'A.C.I.S. raccolsero i voti e i risultati delle discussioni intervenute nelle sottocommissioni e cercarono di tradurle in un organico progetto di legge, inteso a sottoporre ad una unica disciplina la produzione, raccolta, trattamento e commercio tanto del latte alimentare che di quello destinato a trasformazione industriale.

Ora, mentre si debbono riconoscere meritori gli sforzi compiuti per cercare di conciliare le preminenti esigenze della tutela dell'igiene e della salute pubblica con le aspirazioni alla liberalizzazione integrale del setto-

re, è doveroso anche di constatare che questi sforzi non sempre sono riusciti nell'intento, forse per l'insita contraddizione tra il principio della liberalizzazione e l'inderogabile esigenza di una gestione in esclusiva a tutela della salute pubblica.

Ad ogni buon fine, riteniamo perciò opportuno, anzi necessario, per aderire anche alle vive premure dei Comuni rappresentati nella Confederazione della municipalizzazione, di proporre al vostro esame ed alla vostra ambita approvazione un apposito disegno di legge, che pur seguendo l'articolazione del progetto A.C.I.S. disciplina soltanto la produzione del latte alimentare ed il servizio pubblico dell'approvvigionamento di tale prezioso alimento per le popolazioni, mentre lascia alla libera economia di mercato, come è oggi, il settore della trasformazione industriale del latte, nel quale predomina l'interesse privato: in tale settore infatti non sarebbe giustificato un intervento dello Stato con norme cogenti di diritto pubblico, perchè la libera concorrenza funziona come freno e correttivo ad ogni eventuale accesso della speculazione, in quanto nella libera competizione la vittoria è riservata agli industriali meglio attrezzati e più corretti, i cui prodotti riscuotono le preferenze del pubblico per la loro qualità.

Così, nei riguardi della produzione del latte alimentare, abbiamo adottato i primi 19 articoli del progetto dovuto agli uffici dell'A.C.I.S., che riproducono, salvo due (il 7° ed il 17°) le disposizioni del codice del latte del 1929, e formano i titoli I e II del progetto da noi curato, mentre nel testo dell'A.C.I.S. solo 5 di questi articoli si riferiscono esplicitamente al latte alimentare (precisamente il 4°, il 6°, l'11° il 13° ed il 14°) e gli altri sembrano riguardare tanto il latte alimentare che quello ad uso industriale.

Ora, mantenere limitata al solo latte alimentare la disciplina della produzione lattiera, significa consolidare e sviluppare ulteriormente i progressi finora conseguiti con il vecchio codice del latte.

Nessuno può infatti ignorare che il livello sanitario delle stalle delle nostre campagne è, salvo rare eccezioni, assai modesto

o addirittura insoddisfacente: la diffusione delle malattie nel bestiame, l'entità e la natura della carica microbica del latte che giunge dalla produzione alle centrali costituiscono purtroppo una prova inoppugnabile di tale generale e spiacevole situazione. E di fronte a questa non lieta situazione generale estendere la vigilanza igienica e zootecnica a tutte le stalle della campagna, se teoricamente si presenta come un intendimento altamente commendevole, nella pratica significherebbe affidare allo scarso personale sanitario disponibile un compito tanto superiore alle sue materiali possibilità, da rendere la vigilanza ed il controllo aleatori anzi addirittura inefficienti.

Inoltre l'abolire la distinzione tra il latte alimentare e quello destinato alla caseificazione toglierebbe ogni giustificazione alla corresponsione da parte delle Centrali di un sovrapprezzo per il latte destinato alla alimentazione diretta, e quindi priverebbe le Centrali della possibilità di selezionare la migliore produzione e dare incentivo al miglioramento igienico sanitario delle stalle anche fuori della zona bianca. E poichè il latte medioche o cattivo è in netta prevalenza su quello buono, si avrebbe inevitabilmente un appiattimento della qualità verso il basso e in definitiva un regresso nella situazione igienico sanitaria delle stalle e degli animali lattiferi, sicchè sarebbero annullati gli annosi sforzi compiuti dalle Centrali per migliorarla. La abolizione della distinzione potrà avvenire soltanto quando tutto il latte sarà prodotto come avviene in Danimarca, Olanda e Gran Bretagna, da vacche esenti da tubercolosi e da altre malattie.

Nel progetto che ho l'onore di presentarvi viene potenziato invece lo stimolo al miglioramento delle stalle e degli animali lattiferi con l'autorizzazione alle Centrali (v. art. 42) a pagare il latte — come avviene con successo a Milano — in proporzione alla sua qualità (carica batterica, contenuto proteico, percentuale di grasso, eccetera). E per rendere più efficiente questa azione di miglioramento e di progresso è stato tolto il carattere di privilegio topografico alla zona bianca rendendola elasti-

ca, nel senso che i produttori di latte in essa compresi potranno essere fornitori della centrale solo in quanto raggiungano determinati risultati igienico sanitari, libera sempre la Centrale di ammettere al conferimento anche produttori fuori zona ed in caso di necessità anche fuori provincia, purchè siano in grado di assicurarle la fornitura di un prodotto migliore (art. 41).

Completamente nuovo rispetto alla legislazione in vigore è il titolo III che disciplina i centri di raccolta, che raccolgono il latte dai produttori per convogliarlo alla centrale previo filtraggio ed esecuzione dei primi controlli ed analisi: si tratta di un importante organo intermediario, necessario per alleggerire i compiti delle grandi centrali. Al riguardo abbiamo in massima adottato le disposizioni del progetto dell'A.C.I.S. ma abbiamo voluto precisare, data la delicatezza dei compiti affidati a questi centri, che essi devono intendersi come organi periferici della centrale servita e che comunque tutte le operazioni che effettuano dovranno avvenire sotto il controllo e le direttive della centrale stessa (articoli 24 e 25).

* * *

Più lungo discorso si dovrebbe tenere nei riguardi delle Centrali del latte, contro le quali nella loro gestione attuale si appuntano le ostilità di alcune categorie interessate, che usano ed abusano a questo fine della magica parola d'ordine della « liberalizzazione ». Qui infatti il disegno di legge si è dovuto allontanare sia pure parzialmente dal progetto che fino ad ora ci è stato di base e di guida. Anzitutto non è sembrato in alcun modo giustificato sostituire la denominazione di « Centrale del latte », sanzionata da decenni di uso comune, con quella nuova di « centro di trattamento » introdotta nel progetto dell'A.C.I.S. nè è sembrato conveniente porre in prima linea una attività economica che sarebbe svolta dalla Centrale, lasciando in ombra le funzioni igienico-sanitarie che ne costituiscono invece la ragion d'essere, il fine preminente anzi esclusivo (art. 37 del progetto A.C.I.S.).

Del pari non è sembrato accettabile trasferire dal Comune al Prefetto il potere di

concedere l'impianto e l'esercizio delle Centrali a chiunque ne faccia richiesta, ponendo sullo stesso piano il Comune ed un qualsiasi speculatore privato: questa innovazione, certo dovuta alla pressione di alcune categorie interessate, è in stridente contrasto con le esigenze dell'autonomia e del decentramento, cui deve adeguarsi la legislazione della Repubblica giusta l'articolo 5 della Costituzione, e alla quale si è invece ispirata la legge delega 11 marzo 1953 n. 150 sul decentramento, dove all'articolo 1 tra le funzioni di interesse locale da decentrare, sono citate in prima linea proprio quelle concernenti l'igiene e la sanità.

A parte ciò, è bene, secondo i principi di una sana democrazia, che ai Consigli e alle Giunte comunali, organi elettivi degli interessi locali, sia riservata di fronte all'elettorato la responsabilità del buon funzionamento di un istituto così importante come quello della Centrale del latte, dal quale dipende la salute di tutta la popolazione e particolarmente quella dei bambini, dei malati e dei vecchi. È sembrato, infatti, che, date le frodi grossolane ed ingenti commesse nella produzione e nel commercio dell'olio, del burro, del vino, eccetera nonostante le leggi ed i controlli vigenti, fosse fondato il timore che, abolita la centralizzazione dei controlli e della salubrità del latte alimentare, l'ingegno umano al servizio della speculazione troverebbe nonostante le più ferree regolamentazioni, il modo di risolvere a suo favore anche nel settore del latte quella lotta che eternamente si conduce con mezzi impari tra frode e repressione, tra speculazione e tutela del pubblico consumatore. Nè tale timore deve sembrare frutto di fantasia, in quanto di recente uno stabilimento di pastorizzazione dell'Italia settentrionale, gestito da un consorzio di produttori, è stato chiuso di autorità perchè il latte che in esso doveva essere trattato, veniva invece imbottigliato e posto in vendita come latte pastorizzato, ed un caso analogo si è verificato in una Centrale libera della terra d'Otranto, il cui titolare responsabile è stato denunciato per questa ragione all'Autorità giudiziaria. Nè in contrario vale citare il caso disgraziato della epidemia di tifo diffusasi nel 1936 in

Roma a causa del latte della Centrale; perchè questo doloroso caso si verificò proprio mentre la gestione dello stabilimento era « liberalizzata » cioè affidata ad una impresa privata, cosicchè si dovette fare intervenire il Comune ad assumere la responsabilità del servizio.

Viene dunque proposto di conservare e riservare ai Comuni isolatamente o riuniti in Consorzio la facoltà di promuovere la istituzione delle Centrali, salvo a concederle a privati l'impianto e l'esercizio o il solo esercizio sotto la loro responsabilità, come il migliore mezzo per difendere la salute pubblica contro le frodi della speculazione liberalizzata. E, per agevolare l'assunzione di questo delicato servizio pubblico da parte dei Comuni e loro consorzi abbiamo voluto dettare norme precise per alleggerire e sveltire la procedura prevedendo anche il caso in cui l'assunzione possa essere dichiarata obbligatoria da parte del Prefetto (vedi articoli dal 29 al 37 dell'annesso progetto).

* * *

Nel progetto dell'A.C.I.S. (art. 42) è opportunamente confermato il diritto di esclusiva delle Centrali nella fornitura del latte alimentare, e questo diritto abbiamo logicamente conservato nel progetto che vi proponiamo (art. 40) a garanzia delle spese di gestione e delle quote di ammortamento degli impianti e ad eliminare i pericoli derivanti alla salute pubblica da una concorrenza speculativa priva di scrupoli ed inammissibile in un servizio pubblico di tanta delicatezza.

Si è detto dai fautori della liberalizzazione che questa esclusività danneggia i produttori ed è bene sia chiarito al riguardo che i produttori della zona bianca non hanno alcun obbligo di consegnare il latte alla Centrale mentre invece resta fermo l'obbligo da parte di questa di ritirare il latte ove i produttori lo desiderino. E che di questa facoltà i produttori abbiano fatto abile e vantaggioso uso è dimostrato dai prezzi corrisposti dalle Centrali ai loro fornitori (vedi i dati del Ministero dell'agricoltura), prezzi superiori a quelli di mercato con un maggiore utile per i produttori di molti mi-

liardi di lire, cui purtroppo non sempre ha corrisposto un sufficiente miglioramento qualitativo del latte (onde un nuovo argomento a favore del pagamento del latte a qualità come previsto nel nostro progetto all'articolo 42 c. 3°).

Si è obiettato inoltre che il diritto di esclusiva aumenti eccessivamente il prezzo del latte al consumo, con la conseguenza di inhibire un auspicabile aumento del consumo di questo prodotto prezioso per la alimentazione umana. Ma anche queste affermazioni sono a nostro avviso infondate. Proprio di recente, infatti, nella polemica suscitata per la liberalizzazione dei mercati all'ingrosso, abbiamo appreso che per le derrate alimentari un processo distributivo bene organizzato non dovrebbe incidere più dei 35 per cento sul prezzo alla minuta vendita, prendendo come paese campione gli Stati Uniti d'America... Ora, pur facendo le debite riserve sull'attendibilità di un tale parallelo tra paesi in così diverse condizioni ambientali ed igieniche, si deve osservare che l'incidenza delle funzioni delle centrali (trasporto, pastorizzazione, imbottigliamento, eccetera le ultime due, tra l'altro, non interessanti gli ortofrutticoli) è inferiore al 35 per cento. Per esempio a Torino il latte conferito alla Centrale costa lire 55,85 il litro e viene distribuito al consumo a lire 81, delle quali 11 vanno al dettagliante, onde la incidenza delle spese di centralizzazione e di vendita al dettaglio grava globalmente per il 31 per cento sul prezzo al consumo, ed a Milano la Centrale gestita dal Comune per un prezzo di lire 60,50 al litro alla banchina dello Stabilimento si ha una spesa di centralizzazione di lire 13,50 al litro (compresa la distribuzione) e di lire 11 al litro per il dettaglio con una percentuale di incidenza globale del 28,82 per cento.

Altra obiezione priva di fondamento è quella che l'esclusiva impedisca l'aumento del consumo del latte, mentre è notorio che ovunque le centrali sono state impiantate si è avuto un incremento del consumo, dovuto certamente alla maggiore fiducia dei consumatori nella genuinità, pulizia e immunità da microbi di questo prodotto. (E non si dimentichi che nel latte si possono even-

LEGISLATURA III - 1958-59 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

tualmente trovare frammenti di deiezioni, tracce di pus ed infinite altre fonti di infezione). Comunque una smentita documentata ed ufficiale a queste obiezioni può trovarsi nei dati raccolti dal Ministero dell'agricoltura, secondo i quali il consumo *pro capite* del latte è passato dai Kg. 36,6 del 1930 (quando non c'erano Centrali) ai Kg. 48,4 del 1949, ai Kg. 50 del 1955, ai Kg. 51,5 del 1957.

Se poi si volesse obiettare che l'incremento del consumo potrebbe essere maggiore, non possiamo che dichiararci d'accordo, ma gli ulteriori desiderabili incrementi non potranno essere se non assai modesti, perchè è assurdo pretendere che i nostri consumi possano, non diciamo aggiungere, ma solo avvicinarsi ai consumi di Paesi di troppo diverse condizioni climatiche, ambientali e alimentari, quali, per esempio, i Paesi Scandinavi, l'Irlanda, l'Olanda, eccetera.

Oltre a ciò deve essere notato che una delle più importanti cause di limitazione all'incremento dei consumi è certo la im-preparazione dei distributori al dettaglio, in genere assai trascurati per quanto concerne la naturale conservazione del latte: non è un mistero infatti che il latte distribuito dalla Centrale alla rivendita in eccellenti condizioni anche organolettiche, giunge al consumatore con incipiente modifica del gusto e dell'odore, quasi sempre dovuta alla mancata conservazione in frigorifero del prodotto e alla sua esposizione alla luce.

Basterebbe che il latte potesse giungere al consumatore nelle stesse condizioni nelle quali è stato consegnato dalla Centrale alla rivendita, perchè il prodotto trovasse quella accoglienza e quel favore senza i quali l'incremento dei consumi non potrebbe verificarsi che in misura irrilevante.

È questo il motivo per il quale nel titolo VI del progetto che è sottoposto al vostro esame, mentre riproduciamo nei riguardi delle latterie le disposizioni di cui al progetto dell'A.C.I.S., introduciamo due importanti innovazioni, e cioè, in primo luogo, quella di limitare il numero delle rivendite in relazione al consumo del latte del centro demografico servito, così che ad ogni eser-

cizio sia assicurato un quantitativo minimo da distribuire, tale da consentire le spese necessarie a garantire una conveniente conservazione del prodotto (art. 54). La seconda innovazione introdotta nell'ultimo comma dell'articolo 56 è intesa ad ammettere che la distribuzione a domicilio del latte possa venire effettuata, se necessario, anche direttamente dalla Centrale.

Ultima freccia lanciata dagli oppositori all'esclusività delle Centrali è quella che tale esclusività tolga ogni incentivo al rinnovamento degli impianti.

Ora, senza escludere che una o due Centrali siano oramai vecchie di anni come fabbricato (ma gli impianti sono di recente installazione), si può affermare senza orgoglio nazionalistico che le Centrali italiane sono tra le più modernamente attrezzate e ben dotate di Europa; chiunque abbia potuto visitare gli stabilimenti di pastorizzazione e sterilizzazione esteri non potrà che consentire a questa affermazione. E quelli che (non disinteressatamente temiamo) affermano il contrario troverebbero la più netta smentita a Milano, dove il Comune ha potuto e saputo costruire la più moderna e razionale Centrale del latte di Europa.

* * *

Onorevoli Colleghi, abbiamo voluto esporre le finalità di pubblico interesse che ci hanno guidato nella compilazione del progetto a giustificazione di quella parte di esso che maggiormente si discosta dal progetto a suo tempo redatto dagli Uffici dell'A.C.I.S. mentre non ci è sembrato necessario scendere nei dettagli delle singole norme che hanno carattere più squisitamente tecnico e che potranno formare oggetto di quegli emendamenti che dalla discussione per articoli risulteranno desiderabili ed opportuni.

Ci limitiamo ad avvertire da ultimo che l'accluso disegno di legge, limitato al latte alimentare, intende sostituire tanto il codice del latte del 1929 quanto la legge 16 giugno

LEGISLATURA III - 1958-59 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

1938, n. 851, sull'impianto ed il funzionamento delle Centrali del latte, legge questa ultima che ha dato luogo a dubbi di interpretazione cui è bene porre termine. Perciò, anche ad evitare le confusioni inevitabili derivanti dal soprapporsi di tre discipline sul-

la stessa materia, si è proposta l'abrogazione di ambedue i testi accennati.

Date le alte finalità di tutela dell'igiene e della salute pubblica che il disegno di legge si propone, ci auguriamo che esso possa ottenere l'ambita vostra approvazione.

DISEGNO DI LEGGE

TITOLO I

DEFINIZIONE, REQUISITI
E CARATTERISTICHE DEL LATTE

Art. 1.

Per latte si intende il prodotto ottenuto dalla mungitura completa ed ininterrotta della mammella di animali della specie bovina o di altri animali lattiferi, in buono stato di nutrizione, razionalmente alimentati, esclusi i periodi di antepartum o postpartum della secrezione colostrale nei quali i requisiti del latte normale sono rispettivamente scomparsi o non ancora raggiunti.

Con la sola parola « latte » si intende indicato solo quello di provenienza vaccina.

Con la denominazione « latte alimentare » si intende quello destinato al consumo diretto.

Il latte proveniente da animali diversi dalle vacche deve recare la denominazione della specie degli animali lattiferi che lo producono: così ad esempio « latte di bufala », « latte di capra », « latte di pecora », « latte di asina » ed altro e deve essere ottenuto da animali in buono stato di salute e di nutrizione.

Art. 2.

Il latte alimentare, sia di vacca che di altri animali lattiferi, deve essere raccolto, trasportato e conservato con la maggior cura e pulizia possibile e non deve:

a) contenere colostro e comunque provenire da animali negli ultimi 15 giorni che precedono il parto e nei primi 8 giorni che seguono il parto;

b) provenire da animali affetti da infermità di cui al successivo articolo 15 o da animali ai quali siano stati somministrati medicinali che possono passare nel latte;

c) avere odore, colore, sapore od altri caratteri generali anormali;

d) contenere evidente sudiciume, insetti o corpi estranei;

e) essere annacquato, scremato o comunque sofisticato;

f) essere inacidito e coagulare spontaneamente con l'ebollizione;

g) contenere sostanze aggiunte per facilitarne la conservazione o correggerne i difetti;

h) formare sedimento di elementi patologici o comunque anormali;

i) provenire da animali nutriti con foraggi o mangimi guasti, ammuffiti, sudici o comunque alterati o nocivi alla salute o che abbiano subito trattamenti allo scopo disinfettante con prodotti chimici che possano essere di nocimento alla salute pubblica;

l) non possedere, infine, tutti i requisiti della genuinità e della integrità.

In tutti questi casi o quando, comunque, non corrisponda alle condizioni stabilite dalla presente legge, il latte deve essere sottoposto a sequestro per i conseguenti provvedimenti dell'Autorità sanitaria.

Art. 3.

Qualora particolari contingenze richiedano l'impiego di sostanze atte a prolungare la conservazione del latte, il Ministero della sanità, può, con proprio decreto, autorizzarne l'uso specificando le sostanze e le modalità d'impiego.

Tale autorizzazione può essere concessa anche soltanto per zona di produzione.

Art. 4.

Il latte alimentare genuino e conforme al disposto degli articoli precedenti deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

1) sostanza grassa non inferiore al 3 per cento;

2) densità di latte a 15 gradi C. compresa fra 1,030 e 1,033;

3) densità del siero acetico a 15 gradi C. non inferiore a 1,027;

4) residuo magro secco non inferiore all'8,60 per cento;

5) acidità totale, espressa in acido lattico, non superiore a g. 1,6 per litro;

6) punto crioscopico compreso tra -0,55 e -0,56 gradi C.

Altre eventuali determinazioni possono essere stabilite tenendo conto delle medie della zona di produzione ed inserite nel regolamento locale d'igiene, fatti salvi comunque i parametri suddetti.

Il ministro per la sanità, ove speciali e fondate esigenze locali lo esigano, sentiti i Dicasteri e gli organi interessati, può, con propria ordinanza, modificare alcune delle caratteristiche contemplate nel presente articolo.

TITOLO II

PRODUZIONE DEL LATTE ALIMENTARE

Art. 5.

Chiunque intende iniziare una attività agricolo-zootecnica per la produzione di latte alimentare, deve farne domanda al Sindaco indicando l'esatta ubicazione dell'azienda, il numero e la razza degli animali, le principali caratteristiche del loro ricovero nonché la consistenza e le condizioni degli ambienti per l'abitazione del personale addetto all'azienda.

L'autorizzazione è subordinata al parere favorevole espresso, mediante relazione scritta, dall'Ufficiale sanitario e dal veterinario comunale a conclusione degli accertamenti compiuti al riguardo nel campo delle rispettive competenze.

È ammesso ricorso all'Autorità sanitaria provinciale.

Compete all'Ufficiale sanitario il controllo dello stato di salute del personale addetto alla mungitura, mentre compete al veterinario comunale l'accertamento delle condizioni sanitarie degli animali adibiti alla produzione del latte e della idoneità dei loro ri-

coveri. Per i recipienti adibiti alla prima raccolta ed al trasporto del latte il parere sarà espresso collegialmente dai due sanitari.

Per gli ambienti attigui al ricovero degli animali dove si effettuano la filtrazione e la refrigerazione del latte, il deposito e la lavatura dei recipienti, il giudizio di idoneità viene espresso collegialmente dai sanitari suddetti.

Art. 6.

Nei ricoveri per gli animali a stabulazione permanente, adibiti alla produzione del latte alimentare, l'ampiezza (m. 2 - 5,5 di pavimento per capo), la ventilazione, la superficie fenestrata, l'umidità relativa debbono realizzare, nell'ambiente confinato, le migliori circostanze di vita agli animali ivi ricoverati ed in produzione.

I ricoveri suddetti debbono inoltre possedere:

a) pavimento di materiale ben connesso, impermeabile, con pendenze e scoli regolari e adatti fognoli muniti di chiusini che consentano il facile e completo deflusso dei liquami;

b) pareti in muratura intonacata e rivestite, fino all'altezza di 2 m. almeno dal suolo, di materiale impermeabile liscio e lavabile;

c) mangiatoie di cemento o di altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile, disposte lateralmente ad un corridoio di servizio.

Del complesso edile dell'azienda fanno parte:

1) uno o più locali destinati ai trattamenti del latte atti a garantirne la commestibilità, la conservabilità e le qualità merceologiche. Detti locali debbono possedere i necessari requisiti igienici e consentire, comunque, una efficace difesa dagli insetti;

2) uno o più locali per il deposito ed il lavaggio dei recipienti di raccolta del latte;

3) locali, distinti dal ricovero, destinati ad abitazione del personale di custodia, provvisti di adeguati servizi igienici;

4) locale di mungitura.

Nelle stalle che verranno costruite dopo l'entrata in vigore della presente legge, dovrà inoltre raggiungersi un indice catartermometrico di almeno 6 - 7.

Art. 7.

Nei locali adibiti a ricovero e negli ambienti attigui dovrà essere assicurata una sufficiente provvista di acqua potabile nonché una costante, assidua pulizia ed essere rinnovata, almeno una volta all'anno la tinteggiatura dei soffitti e delle pareti non lavabili.

Tutti i locali comunque utilizzati per la produzione di latte non debbono in alcun modo essere adibiti ad abitazione o dormitorio, sia pure temporaneamente, di persone nè utilizzati per deposito di mangimi, merce varia e per ricovero di animali da cortile.

Art. 8.

Nelle stalle ove sono ricoverati animali destinati alla produzione di latte alimentare è vietata la convivenza di animali di specie diversa.

Art. 9.

Ogni azienda agricolo-zootecnica, destinata alla produzione di latte, deve essere dotata di adatta concimaia e di qualsiasi altra apparecchiatura adatta, posta a conveniente distanza e possibilmente collegata con mezzi idonei per facilitare il trasporto di letame.

Parimenti i silos, laddove esistano, debbono essere ubicati ad appropriata distanza dai luoghi di raccolta del latte e delle successive manipolazioni.

Art. 10.

La lettiera deve essere fatta con paglia o altro strame asciutto ed assorbente. È vietato adibire a lettiera materiale che sia stato altrimenti utilizzato.

Le deiezioni debbono essere sollecitamente tolte dalla lettiera e immediatamente trasportate in concimaia e negli appositi impianti qualora esistano.

La rinnovazione della lettiera deve essere eseguita almeno due ore prima della mungitura.

Art. 11.

Gli animali, prima di essere adibiti alla produzione del latte alimentare, debbono aver subito con esito favorevole la visita del veterinario comunale che ne accerta le condizioni sanitarie e di nutrizione.

Al medesimo accertamento sanitario sono soggetti tutti gli animali bovini non da produzione coabitanti, anche temporaneamente, con animali destinati alla produzione del latte alimentare.

A prova della avvenuta visita viene rilasciato per ciascun animale un certificato da staccare da registro a madre e figlia secondo il modulo annesso. Il registro con la madre deve essere conservato agli atti dell'Ufficio del veterinario comunale e la figlia dal proprietario o conduttore della azienda per i successivi accertamenti o controlli.

Ogni animale riconosciuto idoneo alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere contrassegnato con apposito marchio.

Art. 12.

Il veterinario comunale e l'ufficiale sanitario debbono, per obbligo d'ufficio e senza diritto a compenso dei privati, procedere a periodiche ispezioni delle vaccherie per controllare l'osservanza delle norme prescritte relativamente alle condizioni igieniche dei locali, allo stato sanitario e di nutrizione degli animali e alla qualità dei foraggi. Il veterinario comunale deve esaminare con particolare cura le condizioni sanitarie e funzionali delle mammelle.

I risultati di tali ispezioni debbono essere annotati negli atti d'ufficio e formare oggetto di apposita relazione semestrale al medico e al veterinario provinciale.

Art. 13.

Per l'alimentazione degli animali adibiti alla produzione del latte alimentare debbono impiegarsi foraggi, mangimi integrativi della razione che non modificano il loro stato di salute e non alterino, comunque, la normale costituzione del latte ai fini della commestibilità e conservabilità.

È vietato, in particolare, l'impiego di foraggi e di sostanze e medicinali comunque somministrati che possono comunicare al latte tossicità, cattivo odore e sapore.

Sono, parimenti, vietati quegli alimenti e sostanze capaci di alterare le proprietà del latte in rapporto alla sua utilizzazione.

Il latte di animali trattati con antibiotici deve essere presentato a parte e qualificato.

Art. 14.

I proprietari e conduttori di aziende autorizzate alla produzione di latte destinato al consumo diretto e, in loro assenza, le persone addette hanno l'obbligo di denunciare all'Autorità sanitaria comunale qualunque malattia del bestiame anche se di natura non infettiva.

Il veterinario comunale decide sulla opportunità di separare l'animale malato dagli altri, e di permettere o meno l'uso del latte, dando per iscritto le necessarie disposizioni.

Art. 15.

È in ogni caso vietato l'uso del latte proveniente da animali colpiti da afta epizootica nel periodo febbrile e con localizzazioni mammarie, tubercolosi aperta clinicamente diagnosticabile, mastiti di qualsiasi natura, gastro-enterite in genere, ritenzione degli involgii fetali, aborto epizootico, vaiuolo con localizzazione mammaria complicata da infezione secondaria, carbonchio ematico e sintomatico, pleuro-polmonite essudativa, infezioni setticemiche, rabbia, itterizia, dissenteria, o da qualsiasi altra malattia febbrile.

Art. 16.

La mungitura deve essere praticata nello apposito reparto previsto dall'articolo 6 del presente titolo.

Prima della mungitura deve provvedersi a fissare convenientemente la coda dell'animale e ad eseguire una accurata pulizia delle regioni circostanti le mammelle, della coda, delle mammelle stesse e dei capezzoli in modo particolare.

Il mungitore prima di accingersi alla mungitura deve lavarsi con cura le mani e gli avambracci, disinfettarli convenientemente ed asciugarli con panno pulito.

Nessuna persona che abbia ferite infette o lesioni sulle mani o sulle braccia può essere adibita alla mungitura.

Il personale addetto alla mungitura, alla manipolazione del latte e dei recipienti, deve indossare una vestaglia a maniche corte, in modo da lasciare allo scoperto gli avambracci.

Detta vestaglia deve essere di materiale chiaro, lavabile e tenuta costantemente pulita. Le donne debbono portare una cuffia nella quale i capelli siano ben raccolti.

Gli sgabelli e le relative cinghie debbono essere tenuti costantemente puliti.

Il latte anormale deve essere in ogni caso raccolto a parte ed essere manipolato in modo da impedirne il contatto con gli animali e gli utensili.

Art. 17.

Gli impianti per la mungitura meccanica debbono essere approvati dal veterinario e dall'Ufficiale sanitario del Comune che ne accertano la rispondenza alle esigenze tecnico-igieniche.

Gli impianti stessi debbono essere costantemente mantenuti in perfette condizioni di efficienza, lavati e disinfettati, prima e dopo ogni turno di mungitura.

Su detti impianti deve essere esercitata assidua vigilanza sanitaria e debbono esse-

re eseguiti periodici controlli da parte del veterinario comunale e dell'Ufficiale sanitario.

Art. 18.

Se il latte viene filtrato e refrigerato immediatamente dopo la mungitura, la temperatura non deve risultare superiore a + 5 gradi C. e deve essere conservato a tale temperatura fino al momento della consegna.

Gli impianti della refrigerazione debbono essere a ciclo chiuso ed approvati dall'Autorità sanitaria locale.

Nei casi di consorzi o di altri enti autorizzati la refrigerazione può aver luogo in un unico impianto purchè l'Autorità sanitaria locale accerti che il latte possa esservi rapidamente trasportato e, comunque, nei limiti di tempo precisati.

Il latte, quando non refrigerato alla stalla, deve essere sollecitamente trasportato alla Centrale o ai centri di raccolta entro due ore dalla mungitura nei mesi da aprile a ottobre, ed entro quattro ore nei mesi da novembre a marzo.

Art. 19.

Per la mungitura, la raccolta ed il trasporto del latte debbono essere impiegati recipienti metallici o di altro materiale idoneo.

Essi debbono essere mantenuti in stato di perfetta pulizia e non debbono servire per altro uso.

Essi debbono essere lavati e disinfettati dopo ogni impiego.

A lavatura e disinfezione avvenuta debbono essere capovolti, con la bocca poggiate sopra apposito scolatoio situato nel locale previsto dall'articolo 6 del presente titolo.

I recipienti destinati alla raccolta ed al trasporto del latte debbono essere muniti di chiusura ermetica non suscettibile di manomissione, di tipo approvato dall'Autorità sanitaria comunale.

All'esterno di detti recipienti deve essere fissata, in modo inamovibile, una targa me-

tallica con l'indicazione, a carattere indelebile, delle loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza del latte.

I veicoli che vengono usati per la raccolta ed il trasporto del latte debbono portare in modo evidente il nome del produttore, raccoglitore e distributore, essere costruiti o adeguatamente condizionati in modo da proteggere il latte dai raggi solari e comunque da garantire una sufficiente protezione contro l'aumento di temperatura del latte, essere tenuti puliti e non essere adibiti al trasporto di altro materiale.

I recipienti ed i veicoli destinati alla raccolta e trasporto del latte debbono essere riconosciuti igienicamente e funzionalmente idonei dall'Autorità sanitaria locale.

TITOLO III

RACCOLTA E CENTRI DI RACCOLTA

Art. 20

Sono raccoglitori di latte le persone, le società, gli enti, le cooperative, i consorzi di produttori, e simili, che effettuano direttamente la raccolta del latte presso le aziende di produttori per convogliarlo, direttamente, o tramite i centri di raccolta, alle Centrali del latte.

Art. 21

Chiunque intende esercitare la raccolta del latte deve presentare domanda all'Ufficio sanitario provinciale dal quale dipende la zona nella quale intende effettuare la raccolta.

Detto Ufficio eseguiti gli accertamenti necessari diretti ad assicurare che la raccolta ed il trasporto possono essere eseguiti nel rispetto delle norme igieniche, rilascia l'autorizzazione dandone comunicazione ai sindaci dei Comuni nei quali viene effettuata la raccolta del latte.

Art. 22

Il latte raccolto presso i produttori, prima di essere avviato alle Centrali, può essere

convogliato ai Centri di raccolta. I centri di raccolta debbono essere dichiarati idonei e autorizzati dall'Ufficio sanitario provinciale, sentito il parere della Centrale del latte che deve essere servita dai Centri stessi.

Per essere dichiarati idonei i centri di raccolta debbono avere appositi locali, i quali debbono:

a) essere almeno in numero di tre, di cui uno destinato all'accettazione del latte con annesso laboratorio per gli accertamenti analitici, uno alla filtrazione e refrigerazione ed uno al lavaggio e sterilizzazione dei recipienti;

b) essere bene aerati e illuminati, avere le pareti intonacate e rivestite fino all'altezza di 2 metri con materiale lavabile, pavimenti impermeabili raccordati a sagoma curva con le pareti ed acclivi verso un fognolo per lo scarico delle acque di lavaggio munito di chiusura idraulica, le aperture provviste di mezzi meccanici di protezione contro l'ingresso degli insetti;

c) essere muniti dell'attrezzatura tecnica adeguata per la filtrazione e la refrigerazione del latte a temperatura non superiore a + 5 gradi C. per la conservazione del latte refrigerato, per il lavaggio e la disinfezione dei recipienti di ricevimento e trasporto del latte;

d) essere forniti di acqua potabile in quantità sufficiente, e tale requisito dovrà essere accertato anche mediante periodici controlli analitici da parte dell'Autorità sanitaria; gli impianti, i serbatoi e la rete di distribuzione di acqua potabile debbono essere costruiti e mantenuti in modo tale da garantire l'acqua contro eventuali cause di inquinamento;

e) essere dotati di servizi generali per la produzione del caldo e del freddo;

f) possedere l'attrezzatura indispensabile per le prime analisi e i primi controlli del latte;

g) non contenere alcuna attrezzatura per la lavorazione del latte;

h) essere tenuti sempre in stato di perfetta pulizia.

Art. 23

I centri di raccolta debbono avere adatta ubicazione in zona di facile accesso preferibilmente alla periferia del centro abitato e lontana da ogni possibile causa di inquinamento.

I centri di raccolta debbono essere provvisti di un numero adeguato di latrine, a corpo esterno, non comunicanti con gli ambienti di lavorazione, distinte per sesso, aerate e illuminate direttamente, fornite di vaso a cacciata d'acqua e provviste di antilatrina con lavabo e rubinetto ad acqua grondante. I pavimenti delle latrine e delle antilatrine e le loro pareti fino all'altezza di metri 1,80 debbono essere rivestiti con materiale impermeabile e lavabile.

In ogni centro debbono esservi spogliatoi per operai, distinti per sesso.

Art. 24.

I centri di raccolta debbono disporre di personale in numero sufficiente ai servizi da espletare e di personale tecnico specializzato in modo che sul latte in arrivo possano essere eseguite le determinazioni necessarie e sufficienti, per garantire che il latte destinato alla Centrale abbia i requisiti regolamentari e quelli dalla Centrale stessa richiesti.

Il centro di raccolta deve intendersi come un organo periferico della Centrale servita e, pertanto, indipendentemente dalla forma di gestione, tutte le operazioni effettuate nel centro dovranno avvenire sotto il controllo e le direttive della Centrale stessa.

Art. 25.

Il titolare del centro di raccolta è personalmente responsabile della qualità del latte accettato, detenuto e consegnato e, comunque, della perfetta osservanza di quanto espressamente precisato al precedente articolo 24.

È fatto divieto di accettare e trattenere presso il centro di raccolta il latte che non abbia i requisiti di cui all'articolo 2 della presente legge.

Art. 26.

L'orario della raccolta del latte presso i produttori deve essere sincronizzato con lo orario della mungitura, in modo che il ritiro del latte che deve essere convogliato ai centri di raccolta, avvenga subito dopo ogni mungitura e comunque entro i termini di tempo previsti dall'articolo 18 della presente legge.

Il latte non deve essere esposto al sole e deve essere conservato in luoghi freschi ed in recipienti chiusi.

Art. 27.

Quanti effettuano la raccolta del latte o gestiscono centri di raccolta, all'entrata in vigore della presente legge, debbono chiedere la prescritta autorizzazione entro tre mesi dalla sua entrata in vigore.

I centri di raccolta che non siano stati riconosciuti idonei e i raccoglitori che non abbiano ottenuto l'autorizzazione di cui all'articolo 22, non possono continuare l'attività della raccolta del latte.

TITOLO IV

CENTRALI DEL LATTE: SULLA LORO ISTITUZIONE

Art. 28.

Le Centrali del latte sono istituite nell'interesse dell'igiene, della pubblica salute e per finiannonari e provvedono:

a) a reperire il latte destinato al consumo diretto della popolazione di uno o più Comuni e a collaborare con la competente autorità sanitaria nel controllo della produzione e raccolta dello stesso;

b) a sottoporre il latte di cui sopra a trattamento idoneo a garantirne la salubrità;

c) a disciplinare e condizionare la distribuzione e vendita del latte, in modo da escludere manomissioni e contaminazioni e da garantire che il prodotto conservi integre le caratteristiche igienico-sanitarie e merceologiche conseguite dalla Centrale.

Art. 29.

L'istituzione della Centrale del latte viene promossa a iniziativa dei Comuni che, isolatamente o riuniti in Consorzio, dovranno essere serviti dalla Centrale.

Essi possono assumere direttamente l'impianto e l'esercizio di tali Centrali, tanto nella forma dell'Azienda speciale che in economia ai sensi del testo unico 15 ottobre 1925, n. 2578, sulla municipalizzazione dei pubblici servizi, oppure affidarne la costruzione e l'esercizio o il solo esercizio a imprese private che offrano assoluta garanzia di pienamente raggiungere i fini di cui al precedente articolo. In quest'ultimo caso sarà data preferenza, a parità di condizioni, alle cooperative di produttori di latte i cui soci siano in grado di sopperire, con la produzione delle proprie stalle ad almeno i due terzi del prevedibile fabbisogno medio di latte della Centrale.

Art. 30.

Le deliberazioni per l'istituzione delle Centrali del latte ai sensi dell'articolo 29 sono adottate dai Consigli comunali col voto favorevole della maggioranza dei consiglieri in carica al momento della votazione, a condizione che tale maggioranza non risulti comunque inferiore al terzo dei consiglieri assegnati al Comune.

Tali deliberazioni devono indicare, in base all'apposito progetto di massima tecnico e finanziario, redatto da un esperto secondo le direttive che saranno impartite dall'Ufficio provinciale sanitario, i seguenti elementi:

1) le opere di impianto ed il loro costo preventivo;

2) i mezzi con i quali il Comune o i Comuni riuniti in Consorzio intendono far fronte alle spese di impianto e di esercizio;

3) le modalità di esercizio;

4) la zona di approvvigionamento;

5) i criteri per la costituzione del fondo di ammortamento.

Le deliberazioni stesse sono soggette al controllo di legittimità del Prefetto, ai sensi dell'articolo 97 del testo unico del 1934 della legge comunale e provinciale, modificato dall'articolo 3 della legge 9 giugno 1947, n. 530, e sono sottoposte all'approvazione della G.P.A. competente, per quanto concerne la parte finanziaria ed economica.

Il diniego dell'approvazione da parte della G.P.A. è provvedimento definitivo.

Art. 31.

Quando, per la istituzione di una Centrale del latte, con azienda autonoma, più Comuni di una stessa Provincia intendano costituirsi in Consorzio, le deliberazioni dei rispettivi Consigli comunali dovranno essere adottate con la stessa maggioranza di cui al precedente articolo, e saranno sottoposte all'approvazione del Prefetto, che provvederà con decreto udito il parere dell'Ufficio sanitario provinciale e della G.P.A.

Nel caso che i Comuni consorziandi appartengano a Province diverse, il decreto di approvazione sarà emanato dal Ministro della sanità di concerto con quello dell'interno, sentiti gli Uffici sanitari provinciali e la G.P.A. interessate, oppure dai competenti organi regionali.

Art. 32.

Nel caso che l'Ufficio sanitario provinciale ritenga necessaria la istituzione di una Centrale del latte per l'approvvigionamento di uno o più Comuni contermini o che il Comune o i Comuni interessati, all'uopo invi-

tati, non ne assumano l'iniziativa, il Prefetto può dichiarare obbligatoria a tutti gli effetti di legge l'istituzione della Centrale e se trattasi di un solo Comune, può sostituirsi alla Amministrazione inadempiente a mezzo di Commissario speciale, giusta il terz'ultimo comma dell'articolo 19 del testo unico della legge comunale e provinciale del 3 marzo 1934, n. 1402, modificato dalla legge 8 marzo 1949, n. 277.

Nel caso di costituzione coattiva di un Consorzio tra più Comuni della stessa Provincia, il Prefetto potrà decentrarla sentita la G.P.A. od il Consiglio provinciale sanitario determinando di regola le quote di partecipazione dei singoli Comuni in ragione complessa della popolazione e del contingente principale dell'imposta fondiaria e tenendo presente in ogni caso la loro situazione finanziaria.

Nel caso che i Comuni consorziandi appartengano a Province diverse, il Ministro della sanità provvederà con proprio decreto di concerto con quello dell'interno sentite le G.P.A. competenti per territorio.

Art. 33.

Nel caso di istituzione dei Consorzi, il progetto di massima tecnico-finanziario di cui all'articolo 30 sarà deliberato dall'Assemblea consortile; insieme alla misura delle quote di partecipazione alle spese da assegnarsi a carico dei Comuni partecipanti, e la relativa deliberazione assembleare sarà soggetta al controllo di legittimità ed alla approvazione della G.P.A. come per il precedente articolo 30.

Se i Comuni consorziandi, invece, appartengono a Province diverse, la predetta deliberazione assembleare sarà sottoposta all'approvazione delle G.P.A. competenti per territorio, e in caso di dissenso, alla approvazione del Ministero della sanità, che provvederà di concerto con quello dell'interno.

Per quanto non espressamente previsto al riguardo in questa legge si applicheranno le norme di cui al Capo IV del regio decreto 15 ottobre 1925, n. 2578, ed in quanto ap-

LEGISLATURA III - 1958-59 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

plicabili le norme di cui al titolo IV del testo unico 3 marzo 1934, n. 383, della legge comunale e provinciale, con successive modificazioni.

Art. 34.

Intervenute le prescritte approvazioni del piano di massima, il Consiglio comunale o l'Assemblea del consorzio, all'uopo costituito, deve approvare il progetto esecutivo dello stabilimento, il piano finanziario per l'impianto e il regolamento per l'esercizio.

La relativa deliberazione sarà approvata dal Prefetto della Provincia nel cui territorio è prevista la costruzione della Centrale, sentiti gli Uffici sanitari provinciali, nonchè le G.P.A. competenti.

Nel caso di consorzi formati da Comuni appartenenti a diverse Provincie, qualora le G.P.A. non siano concordi nell'approvazione del piano finanziario, sarà provveduto come precisato al primo capoverso dell'articolo precedente n. 33.

Art. 35

Quando, per la esecuzione dell'opera progettata, si rendano necessarie espropriazioni di beni immobili e di diritti relativi ad immobili, l'approvazione del progetto equivale a dichiarazione di pubblica utilità e di urgenza e indifferibilità dei lavori, ai sensi della legge 25 giugno 1875 n. 2349.

Art. 36

Il Comune, nel caso in cui intenda concedere la costruzione, l'approntamento e l'esercizio della Centrale, o il solo esercizio, a privata impresa, dovrà sempre ottenere, a tal fine, nei modi indicati nei precedenti articoli, l'approvazione del progetto di massima e del progetto esecutivo, al quale sarà unito, in tal caso, anche uno schema di convenzione con l'impresa assuntrice, convenzione che dovrà sancire, tra l'altro, l'obbligo da parte di questa:

1) di uniformarsi alle istruzioni igienico-sanitarie, che saranno impartite dalla competente autorità sanitaria;

2) di sottostare al controllo della produzione e di ogni operazione che si compia nello stabilimento, che verrà esercitata dal Comune con proprio personale tecnico, a spese dell'impresa assuntrice;

3) di assumere il personale addetto alla Centrale solo dopo gli accertamenti sanitari di cui all'articolo 57;

4) di sottoporre a gradimento ed approvazione del Consiglio comunale la nomina del direttore responsabile della Centrale;

5) di dotare la Centrale di un attrezzato laboratorio chimico e microbiologico per il controllo giornaliero del latte, a disposizione anche dell'Ufficiale sanitario del Comune ove ha sede lo stabilimento, nonchè di una riserva di impianti ed attrezzature che assicurino in ogni caso la continuità del servizio;

6) di non procedere di propria iniziativa alla rimozione del Direttore senza previo accordo col Comune e col Consorzio concedente, e di aderire alla richiesta di detti enti per tale rimozione, sempre che ambedue queste iniziative siano motivate da serie ragioni di pubblico interesse attinenti al buon andamento igienico sanitario e amministrativo del servizio;

7) di uniformarsi, senza riserve, alle disposizioni del successivo articolo 37, in materia di prezzi.

Oltre agli obblighi di cui sopra, la convenzione dovrà contenere tutte le norme richieste dall'articolo 265 del testo unico 14 settembre 1931, n. 1175 sulla finanza locale.

Se l'impresa privata concessionaria è costituita in società, lo statuto di essa dovrà prevedere la nomina ai sensi dell'articolo 2459 o dell'articolo 2535 del C.C., di almeno un amministratore e un sindaco effettivo da parte del Comune o del Consorzio concedente.

Art. 37

Le Centrali debbono avere un numero di locali adeguati, per cubatura e superficie, alla

potenzialità degli impianti e al sistema di trattamento, nonchè adatti locali per depositi, rimessa, autotrasporti, servizi vari, nonchè idonei servizi igienici.

Tutta l'attrezzatura deve preferibilmente essere disposta « a giorno » e i collegamenti fra i vari apparecchi ed attrezzature debbono essere di facile smontaggio, onde permettere una facile ispezione e pulizia sia all'esterno che all'interno.

TITOLO V

CENTRALI DEL LATTE: SUL LORO FUNZIONAMENTO

Art. 38

Il latte per essere posto in commercio, deve subire opportuni trattamenti atti a mantenerlo con i requisiti richiesti dalla presente legge e rispondere alle caratteristiche riportate negli articoli 1, 2, 3, 4.

In via del tutto temporanea, e comunque per la durata non superiore a 10 anni dalla entrata in vigore della presente legge, potrà essere consentito il consumo del latte non trattato soltanto nei Comuni sprovvisti di Centrale fino a quando non sia possibile procedere alla sua istituzione oppure procedere al rifornimento dei Comuni stessi con latte trattato proveniente da altra Centrale o stabilimento autorizzato.

Art. 39

L'approvvigionamento di latte dei centri abitati, lontani dai luoghi di produzione o sprovvisti di impianti di risanamento, dovrà essere organizzato a cura delle Autorità comunali, oppure di enti, consorzi di produttori, aziende private, purchè all'uopo autorizzate dall'Autorità comunale, utilizzando Centrali del latte di altri Comuni oppure, in subordine, stabilimenti autorizzati dall'Autorità sanitaria competente per territorio.

Art. 40

Nei Comuni sia isolati o riuniti in Consorzio, per i quali viene istituita una Centrale del latte, è vietato introdurre e porre in commercio per il consumo diretto altro latte che non sia quello comunque trattato e immesso al consumo dalla Centrale stessa, fatta eccezione per il solo latte da consumarsi crudo, purchè prodotto colle garanzie e autorizzazioni di cui al titolo VIII della presente legge.

Le Centrali del latte possono distribuire per il consumo diretto, oltre al latte a titolo di grasso intero, anche latte totalmente e parzialmente scremato.

Per latte totalmente scremato deve intendersi quello al quale sia stata asportata tutta la sostanza grassa; per latte titolato quello nel quale la sostanza grassa sia compresa tra l'1 per cento e l'1,8 per cento.

In questo caso, il latte dovrà essere immesso al consumo in contenitori che, sul corpo della bottiglia o sulla capsula di chiusura della stessa, portino la precisazione del contenuto di sostanza grassa.

I latti titolati o parzialmente scremati potranno essere immessi al consumo solo se preventivamente sottoposti al trattamento di sterilizzazione.

Nel caso in cui la Centrale non provveda alla distribuzione di uno o più dei tipi di latte previsti dal presente articolo, il Comune può autorizzare a cura di stabilimento ritenuto idoneo la vendita nel suo territorio dei tipi di latte non distribuiti dalla Centrale.

Art. 41

L'Ufficio sanitario provinciale determinerà periodicamente, e di norma una volta all'anno, su domanda del Sindaco del Comune ove è ubicata la Centrale, le stalle che, rispondendo ai requisiti di cui al titolo II della presente legge, possono essere destinate all'approvvigionamento della Centrale in relazione al fabbisogno della popolazione.

La Centrale è obbligata a ritirare, salvo impedimenti di carattere igienico-tecnico, il

latte prodotto da dette stalle; ad evitare troppo ampie oscillazioni stagionali tra produzione e consumo, l'Ufficio sanitario provinciale, nel determinare le stalle idonee al conferimento, dovrà tenere conto del parere della Centrale stessa, al fine di consentire il più economico esercizio.

Resta in ogni caso facoltà del Direttore responsabile della Centrale escludere dalla fornitura quelle stalle che, per l'insoddisfacciente qualità del latte conferito, dimostrino persistente trascuratezza o inidoneità, nonostante ripetuti avvertimenti e, finale, formale diffida scritta.

Quando, per qualsiasi contingenza, divenisse insufficiente il quantitativo di latte prodotto nelle stalle assegnate, la Centrale potrà provvedere in via di urgenza, ad integrarlo con latte proveniente da altre vaccherie autorizzate, informando l'Ufficio sanitario provinciale.

Nel caso che le stalle igienicamente idonee di una provincia non siano sufficienti a coprire il fabbisogno di una o più Centrali, possono essere autorizzate a fornire il latte alle Centrali deficitarie anche stalle idonee di altre provincie, previ accordi tra gli Uffici sanitari provinciali competenti.

Art. 42

Il prezzo del latte destinato al consumo diretto, di provenienza dalle stalle assegnate alle Centrali, sarà determinato dalle commissioni provinciali dei prezzi, tenendo presente la effettiva quotazione del mercato del latte destinato alle altre lavorazioni e le caratteristiche qualitative medie del prodotto.

Il Comitato provinciale prezzi determinerà anche la quota per il riconoscimento delle spese di raccolta e trasporto dalle stalle alla Centrale e, ove esistano, per il funzionamento dei Centri di raccolta.

Fissato come sopra il prezzo base del latte, resta di competenza della Centrale procedere alla valutazione del latte ricevuto, secondo la sua qualità, assumendo all'uopo

quei parametri che la Centrale stessa riterrà più idonei al pieno conseguimento dei suoi fini di istituto.

Determinato il prezzo del latte consegnato alla Centrale, il Comune determinerà il prezzo di vendita al pubblico tenendo conto delle spese di centralizzazione, di distribuzione e di vendita al minuto del latte.

Tra i parametri da assumere per la valutazione qualitativa del prodotto, debbono essere inclusi il contenuto di sostanza grassa, il contenuto proteico e la carica microbica.

Le autorità locali potranno regolamentare su valori *standard* per tutte le stagioni dell'anno, la percentuale di sostanza grassa di latte prodotto e distribuito dalla Centrale purchè la stessa, in ogni caso, non risulti inferiore a quella stabilita dall'articolo 4 della presente legge.

In tal caso il ricavo della titolazione sarà computato dal Comitato provinciale prezzi e dal Comune, così da ridurre proporzionalmente il prezzo di vendita.

Art. 43

Ogni Centrale deve disporre di un laboratorio chimico e di uno microbiologico, adeguatamente attrezzati, per il completo controllo del latte, diretti rispettivamente da un chimico e da un microbiologo, o comunque da un laureato di provata esperienza nel controllo del latte.

Art. 44

Presso la Centrale debbono, quotidianamente, essere effettuate tutte le analisi opportune, e comunque ritenute tali dall'Ufficio sanitario, sia sul latte crudo in arrivo che sul latte trattato: in questo secondo caso è di obbligo il controllo del latte in ogni settore del ciclo lavorativo.

Di norma il laboratorio chimico e microbiologico della Centrale, effettuerà le seguenti prove; la cui frequenza sarà stabilita

dall'Ufficiale sanitario secondo necessità ed opportunità:

a) *Sul latte crudo in arrivo:*

- 1) determinazione dell'acidità lattica (per mille) oppure della acidità ionica;
- 2) determinazione della densità;
- 3) determinazione della sostanza grassa;
- 4) determinazione del contenuto proteico;
- 5) determinazione del R.S.M.;
- 6) determinazione degli indici di rilevazione dell'annacquamento;
- 7) determinazione di eventuali sostanze estranee, ed in particolare, dei conservativi e neutralizzanti;
- 8) determinazione del grado di pulizia;
- 9) determinazione della carica microbica;
- 10) determinazione degli indici di rilevazione dell'inquinamento fecale;
- 11) determinazione della carica microbica termoresistente e sporigena.

Ove tutte o parte di tali determinazioni siano effettuate presso il centro di raccolta, colle garanzie di cui all'articolo 24 della presente legge, non è necessario che esse siano interamente ripetute presso la Centrale.

b) *Sul latte salubrificato:*

- 1) tutte le precedenti determinazioni elencate nella lettera a) del secondo comma del presente articolo;
- 2) prova della fosfatasi;
- 3) determinazione della sterilità nel caso si tratti di latte sterilizzato.

Al momento della consegna ai rivenditori, il latte pastorizzato non dovrà contenere più di trentamila germi per c.c. con assenza di germi del gruppo coli in 1 c.c.: le tecniche per la effettuazione di tali saggi saranno periodicamente stabilite dal Ministero della sanità, con apposita circolare alle dipendenti autorità sanitarie periferiche.

Art. 45

Qualunque deficienza o anomalia riscontrata nell'analisi o nei controlli di una qualsiasi partita di latte, presso la Centrale o

presso i centri di raccolta, deve essere subito segnalata all'Ufficio sanitario comunale; il quale disporrà per l'accertamento delle cause del fenomeno.

Se dal risultato degli accertamenti eseguiti emergerà che la causa non dipende da adulterazione, la quale dovrà essere perseguita a norma di legge, l'autorità sanitaria locale provvederà a selezionare i vari animali esistenti nella stalla sotto controllo, per individuare l'animale o gli animali con secrezione latte di anormale costituzione.

Il controllo potrà durare più giorni e l'autorità sanitaria locale deve ordinare l'esclusione dal conferimento alla Centrale del latte prodotto dalle vacche la cui secrezione latte risulti anormale, e ciò fino a quando questa non ritorni alla composizione e alle caratteristiche prescritte.

Art. 46

Qualora la deficienza o l'anomalia sia stata riscontrata in latte il cui fornitore risieda fuori dal territorio di competenza della autorità sanitaria del luogo ove è stato constatato il fatto, fermo restando l'obbligo di escludere temporaneamente dal conferimento il latte sotto controllo, gli accertamenti previsti dal precedente articolo saranno eseguiti di concerto tra l'autorità competente del luogo di produzione e quella del luogo di conferimento del latte.

Art. 47

Tutte le Centrali debbono attenersi, nel loro esercizio, a qualsiasi disposizione emanata dalla competente autorità sanitaria concernente l'igiene e sanità della produzione raccolta, trattamento, distribuzione e vendita del latte.

Le Centrali del latte sono soggette alla vigilanza del Ministero della sanità.

Art. 48

Ad ogni Centrale, indipendentemente dalla forma di gestione, è preposto un Direttore responsabile.

Il Direttore deve essere laureato o comunque persona di provata specifica capacità professionale ed è nominato in seguito a pubblico concorso:

a) dalla Commissione amministratrice se trattasi di azienda municipalizzata speciale o di azienda consorziale costituita a sensi del testo unico 15 ottobre 1925 n. 2578 sulla municipalizzazione dei pubblici servizi;

b) dal Consiglio comunale se trattasi di azienda municipalizzata gestita in economia.

In casi eccezionali il Direttore può essere nominato per chiamata, ma in tale ipotesi la sua nomina dovrà essere deliberata nei casi previsti dalla lettera *sub a)* col voto unanime della Commissione amministratrice ed approvata rispettivamente dal Consiglio comunale o dalla Assemblea consortile con lo intervento della maggioranza dei loro membri; nel caso *sub b)* dal Consiglio comunale con l'intervento della maggioranza dei suoi membri.

Il Direttore deve prestare la cauzione prevista dal Regolamento speciale.

La nomina del Direttore della Centrale gestita da impresa privata sarà subordinata al nulla-osta del Consiglio comunale.

Art. 49

Le norme del concorso di cui all'articolo precedente sono stabilite a seconda dei casi, dalla Commissione amministratrice o dalla Giunta comunale.

La Commissione esaminatrice per il concorso sarà presieduta dal Presidente della Commissione amministratrice o dal Sindaco, ovvero da altro membro della Commissione amministratrice o della Giunta comunale da essi delegato, e sarà composta dal medico e dal veterinario provinciali, da un Direttore di Centrale del latte municipalizzata e da un professore ordinario di igiene o libero docente di medicina veterinaria o di scienze biologiche designati dalla Commissione amministratrice o dalla Giunta comunale, nonché da un funzionario di concetto della amministrazione civile dell'interno, nominato dal Prefetto che fungerà da consulente legale e da Segretario della Commissione.

Art. 50

Il Direttore è nominato per un periodo di tre anni e può essere confermato di triennio in triennio con deliberazione, a seconda dei casi, della Commissione amministratrice o del Consiglio comunale; non può essere licenziato prima del termine per il quale fu nominato o confermato senza deliberazione motivata presa dall'organo che ha proceduto alla nomina con l'intervento di almeno due terzi dei suoi componenti.

Qualora prima della scadenza del triennio la Commissione amministratrice o il Consiglio comunale non abbiano deliberato circa il licenziamento o la conferma in carica del direttore, questi si intenderà confermato tacitamente per un altro triennio.

Il provvedimento di non conferma del posto dovrà essere notificato al direttore almeno sei mesi prima della scadenza del triennio.

Art. 51

Indipendentemente dall'azione penale, nei casi di particolare gravità, il Prefetto può ordinare, sentito l'Ufficiale sanitario del Comune ove sorge la Centrale e l'Ufficio sanitario provinciale, anche la chiusura della Centrale, adottando nel contempo i provvedimenti che riterrà necessari per assicurare la continuità della provvista e della somministrazione del latte alla popolazione.

Il provvedimento del Prefetto ha carattere definitivo.

TITOLO VI

DELLE LATTERIE

Art. 52

Il latte alimentare in qualunque modo trattato e confezionato, ivi compreso il latte crudo controllato e le bibite di latte, deve essere posto in vendita al pubblico in latterie appositamente autorizzate.

Art. 53

Chiunque intende aprire una rivendita di latte deve farne domanda al Sindaco, il quale può concedere la licenza richiesta, quando, concorrendo le condizioni di cui agli articoli seguenti, sia stato previamente accertato dall'Ufficiale sanitario che i locali abbiano:

a) le pareti rivestite di apposite mattonelle smaltate o di altro materiale idoneo fino all'altezza di almeno due metri dal suolo;

b) il pavimento di materiale impermeabile;

c) le finestre e le altre aperture munite di attrezzature atte ad evitare l'ingresso degli insetti;

d) abbondante acqua riconosciuta potabile;

e) cella o armadio frigorifero per la conservazione del latte;

f) il banco per la vendita di marmo o di altro materiale impermeabile e facilmente lavabile.

I locali destinati all'esercizio delle latterie non possono in alcun modo essere adibiti ad abitazione o comunque avere diretta comunicazione con essa.

La latrina non deve avere alcuna diretta comunicazione con la latteria.

L'Ufficiale sanitario dovrà inoltre accertare preliminarmente che il personale da destinarsi all'esercizio della rivendita abbia subito la prescritta visita di controllo e la vaccinazione contro il tifo ed il paratifo, giusta le norme di cui all'articolo 61.

Art. 54

Il numero delle latterie che possono essere autorizzate in un Comune o in una frazione è fissato dalla Giunta comunale in relazione al consumo globale di latte alimentare da parte dei rispettivi nuclei di popolazione, indipendentemente dal numero delle latterie già autorizzate sul posto. Ove il numero di queste ultime fosse superiore a quello come sopra fissato dalla Giunta municipi-

pale, ed alcune di esse per qualsiasi ragione venissero a cessare per morte, per condanna penale, per fallimento del titolare o per altra causa, la chiusura si intende definitiva.

Il numero delle latterie sarà fissato dalla Giunta municipale entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, sentito l'Ufficiale sanitario e l'Amministrazione della locale Centrale del latte.

Il numero delle latterie non potrà essere variato se non con la stessa procedura e solo in seguito a constatato aumento del consumo globale del latte alimentare o in seguito al sorgere di nuovi rioni e nuove frazioni in località distanti dalle latterie già in esercizio.

Nessuna licenza per l'apertura di nuove latterie può essere concessa quando sia raggiunto il numero degli esercizi come sopra fissato.

Art. 55

La vendita del latte totalmente o parzialmente scremato deve formare oggetto di speciale autorizzazione da parte del Sindaco su conforme parere dell'Ufficiale sanitario a condizione:

1) che il pubblico sia avvertito con appositi cartelli all'esterno ed all'interno dello esercizio che è posto in vendita anche latte totalmente o parzialmente scremato;

2) che tale latte sia venduto al consumatore in contenitori chiusi, provenienti dalla Centrale e rispondenti ai requisiti di cui al precedente articolo 40, comma quarto.

Art. 56

La distribuzione del latte alle latterie deve aver luogo mediante carri riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria comunale, e in ogni caso, al momento della consegna, il latte non deve avere una temperatura superiore a 8 gradi C.

Il latte deve essere consegnato al consumatore unicamente nei recipienti originali integri, nei quali viene immesso dalle Cen-

trali che ne effettuano il trattamento. Le bottiglie destinate a contenere il latte trattato debbono essere di vetro incolore, a fondo piatto, senza spalle, in modo che risulti facile il lavaggio e la sterilizzazione. Sulle capsule di chiusura delle bottiglie deve essere impresso in modo chiaro e a carattere indelebile la data della distribuzione, nonché le indicazioni atte a identificare la Centrale che ha operato il trattamento.

Altri contenitori che non siano di vetro possono essere autorizzati sempre ch  siano riconosciuti idonei dall'Autorit  sanitaria locale.

Anche per tali recipienti   fatto obbligo di riportare tutte le indicazioni prescritte in questo articolo.

Nei locali di vendita   consentito di tenere aperta la sola bottiglia per il consumo sul posto.

Art. 57

La consegna del latte a domicilio deve essere fatta esclusivamente nelle bottiglie e nei recipienti sigillati forniti dalle Centrali che ne hanno effettuato il trattamento.

Tale consegna pu  essere effettuata dalle latterie o direttamente dalla Centrale nel modo pi  rapido e atto a mantenere il latte riparato dal caldo, dalla polvere e dalla luce.

Art. 58

Nei Comuni ove non fosse possibile ottenere il regolare rifornimento di latte trattato, neppure alle condizioni previste dallo articolo 39, le latterie possono essere autorizzate a rifornirsi presso stalle approvate, nelle quali il latte venga filtrato e refrigerato, a condizione che sia poi trasportato alla rivendita e ivi posto in commercio in osservanza alle disposizioni dell'Autorit  sanitaria comunale.

Art. 59

Se nei Comuni di cui all'articolo precedente non esiste neanche una rivendita di

latte, il Sindaco pu  autorizzare i produttori di latte locali e viciniore a vendere direttamente al consumatore.

A tale scopo i produttori devono chiedere al Sindaco la relativa autorizzazione, che viene rilasciata previo accertamento delle condizioni atte ad assicurare la buona produzione del latte ai sensi della presente legge ed il trasporto in recipienti e con mezzi riconosciuti idonei.

Art. 60

  vietata la vendita ambulante incontrollata del latte e a tal fine l'autorizzazione alla vendita e alla distribuzione a domicilio non pu  essere concessa:

a) alle persone di cui non siano perfettamente conosciute le esatte generalit  e il luogo abituale di dimora e che siano sprovviste di tessera sanitaria dalla quale risulti di ottemperare periodicamente agli obblighi previsti dall'articolo 262 del vigente testo unico delle leggi sanitarie, e di idonea tenuta al lavoro;

b) che usino recipienti non riconosciuti idonei dall'ufficio sanitario in quanto privi di chiusura ermetica non suscettibile di manomissione;

c) quando non sia possibile stabilire con assoluta sicurezza la provenienza del latte.

Il produttore ha l'obbligo di filtrare il latte subito dopo la mungitura, prima di effettuarne la vendita al consumatore, e, di refrigerarlo nel caso in cui tale vendita non possa avvenire prima di due ore dalla mungitura.

TITOLO VII

PERSONALE

Art. 61

Il personale adibito alla produzione, manipolazione, trattamento, trasporto e vendita del latte deve aver subito favorevolmente la

LEGISLATURA III - 1958-59 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

visita medica di controllo prevista dall'articolo 262 del testo unico delle legge sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265, completata dall'accertamento schermografico e dalle opportune indagini intese ad escludere l'eventuale presenza di portatori di microbi patogeni, con particolare riguardo agli enterobatteri patogeni ed agli stafilococchi enterotossici.

Il predetto personale dovrà essere iscritto in apposito registro e sottoposto alle vaccinazioni contro le infezioni tifoparatifiche ai sensi del decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926.

La visita medica ed i controlli batteriologici dovranno essere ripetuti periodicamente e comunque ad intervalli non maggiori di un anno, mentre la rivaccinazione antitifo-paratifica dovrà essere ripetuta ad intervalli non maggiori di 18 mesi.

L'esito degli accertamenti sanitari e la data delle vaccinazioni dovranno essere trascritti a cura dell'Ufficiale sanitario sia sul registro, che in un apposito libretto di idoneità sanitaria, da esibire a qualsiasi richiesta da parte dell'Autorità sanitaria.

Detto personale dovrà essere sorvegliato a cura dell'Ufficiale sanitario comunale anche in base alle segnalazioni delle assenze da farsi da parte dei datori di lavoro ai sensi del successivo articolo in modo che sia tempestivamente allontanato dal lavoro chi risulti affetto o convivente con persona che sia affetta da malattie infettive contagiose e controllato prima della riassunzione al lavoro.

Le spese per i primi accertamenti sanitari e per quelli periodici sono a carico dell'interessato.

Art. 62

I proprietari e conduttori di vaccherie, di centri di raccolta, di Centrali del latte e latterie hanno l'obbligo:

1) di denunciare tempestivamente alla Autorità sanitaria locale qualsiasi caso accertato e sospetto di malattia trasmissibile e di infezione della cute e delle mucose verificatesi fra le persone addette alla produzione, manipolazione, trattamento, trasporto e vendita di latte:

2) di dare tempestiva comunicazione delle assenze dal lavoro del personale, che possono essere attribuite a malattia trasmissibile dal personale stesso o di persone conviventi.

Art. 63.

Gli addetti alla produzione, manipolazione, trattamento, trasporto e vendita del latte debbono essere sottoposti ad apposita istruzione che varierà a seconda del lavoro cui sono adibiti.

Detto personale dovrà indossare tute di stoffa con chiusura sul dorso, tenute costantemente pulite; curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e, eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Le donne, inoltre, dovranno contenere completamente la propria capigliatura entro adatto copricapo.

TITOLO VIII

LATTE CRUDO CONTROLLATO

Art. 64.

La produzione e il commercio di «latte crudo controllato» è soggetto ad autorizzazione del Sindaco che la rilascia sentito l'Ufficiale Sanitario e il veterinario comunale.

L'autorizzazione a produrre e vendere «latte crudo controllato» può essere concessa soltanto alle persone, a società, enti, che diano tutte le garanzie richieste dalle norme contenute negli articoli seguenti.

Condizione essenziale per la concessione dell'autorizzazione è che tutti gli animali lattiferi ubicati sul fondo agricolo al quale appartiene la stalla, siano nelle condizioni di cui al successivo articolo 65.

Art. 65.

Il «latte crudo controllato» deve avere i seguenti requisiti:

LEGISLATURA III - 1958-59 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

a) provenire esclusivamente da vacche riconosciute idonee, non affette da malattie di cui all'articolo 15 della legge e che, prima di essere immesse nella stalla, abbiano subito, con risultato favorevole, la prova della tubercolina eseguita con metodo riconosciuto idoneo, secondo le norme vigenti per la lotta contro la tubercolosi bovina;

b) provenire esclusivamente da vacche risultate esenti da brucellosi attraverso la prova dell'agglutinazione, secondo le norme vigenti;

c) provenire da vacche riconosciute esenti da mastiti. Le vacche affette da mastiti debbono essere immediatamente allontanate dal fondo. Gli animali riconosciuti immuni da dette malattie debbono essere debitamente marcati con speciale contrassegno, le cui caratteristiche saranno stabilite dal veterinario provinciale ed essere visitati ogni 3 mesi dal veterinario comunale con speciale riguardo allo stato sanitario funzionale delle mammelle. Le spese dei controlli e della vigilanza igienico-sanitaria sono a carico del produttore. La data ed il risultato delle prove e della visita debbono essere registrati negli atti di ufficio;

d) provenire da stalle nelle quali il personale addettovi soddisfi alle norme prescritte dal precedente articolo 61. Detto personale deve essere sottoposto ogni due mesi a visita di controllo da parte dell'Ufficiale sanitario;

e) essere filtrato e refrigerato a non più di 5 gradi C. appena munto;

f) non essere sottoposto a qualsiasi altro trattamento.

Art. 66.

Le stalle adibite al ricovero di vacche selezionate destinate alla produzione di latte controllato non possono essere adibite a ricovero anche temporaneo di altri bovini e animali di qualsiasi specie.

Le aziende richiedenti l'autorizzazione a produrre « latte crudo controllato » debbono possedere, oltre la stalla con le caratteristiche di cui al titolo II della presente legge, anche i seguenti locali:

a) uno per la pulizia degli animali nel momento che precede la mungitura;

b) uno per la mungitura;

c) uno convenientemente attrezzato per il lavaggio e la sterilizzazione dei recipienti, per il riempimento ed incapsulamento automatico delle bottiglie;

d) una cella frigorifera per la conservazione del latte.

Art. 67.

Le bottiglie destinate a contenere il latte controllato debbono avere i requisiti e le caratteristiche previste dall'articolo 55 della presente legge.

Sulle capsule di chiusura delle bottiglie deve essere impresso, in modo chiaro ed indelebile, la data dell'imbottigliamento che deve essere la stessa della produzione, il nome del produttore e la dicitura « latte crudo controllato »; queste ultime due indicazioni possono essere omesse qualora vengano riprodotte, in modo chiaro ed indelebile, sulle bottiglie stesse.

Il trasporto delle bottiglie per la distribuzione alle latterie deve aver luogo mediante carri riconosciuti idonei dalla Autorità sanitaria comunale, e la temperatura del latte, al momento della consegna alla rivendita, non dovrà essere superiore a 8 gradi C.

Il latte controllato, all'atto della consegna al venditore, oltre i requisiti di cui agli articoli 2 e 4 della legge deve avere una carica batterica non superiore ai 20.000 germi per c.c. e i germi del gruppo coli dovranno risultare assenti in 1 c.c.

Nei Comuni ove ha sede una Centrale del latte, i referti di tali controlli saranno trasmessi, per conoscenza, quotidianamente, alla Direzione della Centrale stessa.

Art. 68.

Le latterie che chiedono l'autorizzazione alla vendita del latte controllato debbono essere fornite di adeguato impianto frigorifero, atto a ricoverare il latte ricevuto e a mantenerlo a temperatura non superiore a 6 gradi C.

Art. 69.

L'autorizzazione di cui all'articolo 64 deve essere immediatamente revocata qualora il produttore non si attenga alle prescrizioni del presente titolo.

TITOLO IX

LATTE DI CAPRA DI ASINA
E DI PECORA

Art. 70.

Chiunque intenda tenere capre per la produzione del latte destinato al consumo diretto deve fare domanda al Sindaco, il quale concede la autorizzazione sotto l'osservanza delle condizioni stabilite negli articoli seguenti.

Art. 71.

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

- a) peso specifico fra 1,033 e 1,039 a + 15 gradi C.;
- b) grasso non inferiore al 3,25 per cento.

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

Art. 72.

I ricoveri per le capre lattifere devono essere situati fuori dell'abitato, a distanza da stabilirsi dall'autorità comunale e devono essere costruiti in modo da consentire una facile pulizia e disinfezione.

Art. 73.

Gli animali, per poter essere destinati alla produzione del latte devono risultare sani alla visita del veterinario comunale.

A prova di detta visita viene rilasciato un certificato da staccarsi dal registro a madre e figlia secondo modulo stabilito dal Ministero della sanità. Il registro con la madre è conservato dal veterinario comunale e la figlia dal proprietario degli animali per gli eventuali controlli da parte del veterinario provinciale.

Per la visita eseguita ed il rilascio del certificato è dovuto al veterinario un compenso nella misura che verrà stabilita dall'Autorità comunale.

Ogni animale riconosciuto idoneo è contrassegnato con apposito marchio per l'identificazione (bollo a fuoco sulle corna, piombino assicurato alle corna, bottone all'orecchio, eccetera).

Art. 74.

Il veterinario comunale deve, per obbligo d'ufficio, e senza diritto a compenso dai privati, procedere a periodiche ispezioni per controllare lo stato sanitario degli animali, con particolare riferimento alle condizioni sanitarie e funzionali delle mammelle.

Deve anche accertare che i ricoveri in cui trovansi gli animali siano mantenuti in condizioni igieniche.

I risultati di tali accertamenti devono essere annotati negli atti di ufficio e formare oggetto di apposita relazione semestrale al veterinario provinciale.

Art. 75.

Al personale addetto alle capre lattifere si applicano le norme di cui all'articolo 61 della presente legge.

Art. 76.

La mungitura, la raccolta, il trasporto e la vendita del latte di capra devono esse-

guirsi con l'osservanza delle norme prescritte per il latte di vacca.

Art. 77.

I Comuni, nei quali viene esercitata la vendita del latte di asina o di pecora, devono stabilire apposite norme nei regolamenti locali di igiene per disciplinare la produzione e il commercio di detto latte.

TITOLO X

BIBITE DI LATTE

Art. 78.

Per « bibite di latte » si deve intendere il latte al quale siano state aggiunte sostanze aromatizzanti, estratti ed infusi di alimenti ed altre sostanze comunemente usate per la preparazione di bevande, in quanto non contrastanti con la composizione del latte.

Per la preparazione di bibite al latte può essere usato il latte intero od il latte parzialmente o totalmente scremato aventi i requisiti stabiliti dalla presente legge.

Le bibite di latte debbono essere confezionate in bottiglie chiuse ermeticamente, recanti sul tappo la data (giorno, mese, anno) della preparazione.

Sul corpo della bottiglia deve essere impressa, oltre le altre indicazioni riguardanti la ditta produttrice, la denominazione delle sostanze aggiunte ed il tipo di latte impiegato, ad esempio « bibite di latte scremato al caffè », « bibite di latte intero al cioccolato », e simili.

Tutte le *bibite di latte* potranno essere distribuite solo se preventivamente sottoposte a trattamento di sterilizzazione.

Art. 79.

È vietato aggiungere alle bibite di latte qualsiasi altra sostanza che per natura, qualità e quantità possa essere nociva.

TITOLO XI

DISPOSIZIONI TRANSITORIE

Art. 80.

Le « Centrali del latte » autorizzate ai sensi del regio decreto 9 maggio 1929, n. 994 e della legge 16 giugno 1938, n. 851 e le altre aziende che esercitano alla data di entrata in vigore della presente legge la produzione, la raccolta, il trattamento e la distribuzione del latte destinato al consumo diretto o più di una di tali attività, sono autorizzate a continuarla; purchè provvedano, entro un anno dall'entrata in vigore della presente legge, ad ottemperare a tutte le norme da essa prescritte.

Le aziende anzidette, entro un mese dall'entrata in vigore della presente legge, debbono notificare al Prefetto competente del territorio la loro attività ed entro 3 mesi se intendono continuare o cessare l'attività stessa alla scadenza del termine di tempo previsto dal precedente comma, presentando, contemporaneamente, nel primo caso, la domanda di autorizzazione con le modalità previste dalla legge.

TITOLO XII

VIGILANZA E SANZIONI

Art. 81.

La vigilanza per l'applicazione delle presenti norme e di quelle che verranno stabilite nel regolamento è affidata alle Autorità sanitarie provinciali o comunali e agli organi periferici del Ministero dell'agricoltura e delle foreste e del Ministero dell'industria e del commercio ciascuno per la parte di propria competenza.

A tal fine le autorità preposte possono direttamente, o a mezzo dei competenti organi, procedere ad ispezioni e prelievi di

LEGISLATURA III - 1958-59 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

campioni nei locali di produzione, di raccolta, di trattamento e vendita del latte con le modalità previste dal regolamento.

Art. 82.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, è punito con una ammenda:

a) da lire 50.000 a lire 600.000 chiunque produce e mette in commercio latte in tutte le forme previste dalla legge, non rispondente in tutto o in parte alle caratteristiche e requisiti prescritti;

b) da lire 100.000 a lire 1.000.000 chiunque svolge un'attività prevista dalla presente legge senza aver chiesto ed ottenuto dall'Autorità competente la prescritta autorizzazione;

c) fino a lire 500.000 ogni altra violazione alle norme previste dalla presente legge e dal regolamento.

Indipendentemente dall'azione penale il Prefetto, sentito l'Ufficio provinciale sani-

tario, nei casi di particolare gravità, può ordinare anche la chiusura temporanea dell'azienda di produzione, di raccolta, di trattamento e dell'esercizio di vendita fino ad un anno, adottando nel contempo i provvedimenti che crederà necessari per assicurare la continuità della provvista e della somministrazione del latte alla popolazione.

Art. 83.

Contro il provvedimento emanato dal Prefetto, di cui all'articolo precedente, è ammesso ricorso al Ministro della sanità, entro 15 giorni dalla notifica del provvedimento.

Art. 84.

Sono abrogati il regio decreto-legge 9 maggio 1929, n. 994 e la legge 16 giugno 1938, n. 851, nonchè ogni altra disposizione di legge, in contrasto con la presente.