

# SENATO DELLA REPUBBLICA

III LEGISLATURA

(N. 1680)

## DISEGNO DI LEGGE

presentato dal **Ministro della Sanità**

(GIARDINA)

di concerto col **Ministro dell'Interno**

(SCELBA)

col **Ministro di Grazia e Giustizia**

(GONELLA)

col **Ministro delle Finanze**

(TRABUCCHI)

col **Ministro del Tesoro**

(TAVIANI)

col **Ministro dell'Industria e del Commercio**

(COLOMBO)

col **Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste**

(RUMOR)

e col **Ministro del Lavoro e della Previdenza Sociale**

(SULLO)

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 5 AGOSTO 1961

Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra

ONOREVOLI SENATORI. — Il presente disegno di legge ha lo scopo di riunire in un unico complesso le frammentarie disposizioni attualmente vigenti sulla produzione e sul commercio della birra e, nel tempo stesso, di apportare le modifiche e gli aggiornamenti che il progresso della tecnica e le risultanze della sperimentazione rendono necessari.

Le disposizioni attualmente in vigore sono:

regio decreto 3 agosto 1890, n. 7045 (articoli 142-147): Regolamento per la vigilanza igienica sugli alimenti, sulle bevande e sugli oggetti di uso domestico;

regio decreto 3 febbraio 1901, n. 45 (articolo 121): Regolamento per la esecuzione della legge sulla tutela dell'igiene e della sanità pubblica;

circolare 19 febbraio 1932, n. 20900.32, del Ministero dell'interno - Direzione generale della sanità pubblica: Produzione della birra;

circolare 14 aprile 1932, n. 20900.32, del Ministero dell'interno - Direzione generale della sanità pubblica: Produzione della birra;

circolare n. 49 del 18 aprile 1942 del Ministero dell'interno - Direzione generale della sanità pubblica: Impiego di riso e di semi di saggina nella fabbricazione della birra;

circolare n. 42 del 6 marzo 1948 dell'Alto Commissariato per l'igiene e la sanità pubblica: Impiego di succedanei del malto d'orzo nella fabbricazione della birra.

I titoli, in cui si articola il disegno di legge, sono:

- 1) definizione;
- 2) requisiti delle materie prime e della birra;
- 3) produzione e locali;
- 4) apparecchi ed impianti;
- 5) personale;
- 6) autorizzazione all'esercizio;
- 7) importazione ed esportazione;
- 8) depositi per il commercio all'ingrosso; locali di mescita e rivendite;
- 9) vigilanza e sanzioni;
- 10) disposizioni transitorie e finali.

*Il titolo I* definisce la « birra » e indica le sostanze che possono essere impiegate nella sua preparazione. Stabilisce, altresì il grado saccarometrico che non può essere inferiore ad 11 per il prodotto denominato « birra », a 13 per il prodotto denominato « birra speciale » ed a 14 per il prodotto denominato « birra doppio malto ».

*Il titolo II* stabilisce i requisiti delle materie prime destinate alla fabbricazione della birra, le sostanze che sono vietate nella sua preparazione e le caratteristiche del prodotto finito. Le caratteristiche analitiche relative alla acidità totale e volatile, al contenuto in anidride carbonica ed in ceneri e gli altri requisiti dei diversi tipi di birra sono demandati al regolamento.

*Il titolo III* disciplina le caratteristiche igieniche di larga massima dei locali adibiti alla lavorazione della birra, demandando al regolamento ogni altra prescrizione più particolareggiata, e il rifornimento di sufficiente acqua riconosciuta potabile.

*Il titolo IV* stabilisce le caratteristiche degli impianti, degli apparecchi e dei recipienti destinati alla lavorazione della birra.

*Il titolo V* riguarda le prescrizioni relative alla vigilanza sanitaria sul personale addetto alla lavorazione della birra, ai fini della prevenzione delle malattie infettive trasmissibili.

*Il titolo VI* indica le modalità con cui debbono essere presentate le domande per ottenere l'autorizzazione all'impianto di uno stabilimento per la produzione ed imbottigliamento della birra o di solo imbottigliamento e stabilisce la procedura per il rilascio della autorizzazione stessa.

Il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dello stabilimento è di competenza del Prefetto previo parere dell'Autorità sanitaria provinciale.

*Il titolo VII* stabilisce che la birra importata deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla legge, mentre può essere consentita la produzione di birra avente requisiti e caratteristiche diversi purchè, a cura del pro-

duttore, venga dimostrata l'effettiva destinazione del prodotto alla esportazione.

*Il titolo VIII* indica i requisiti ai quali devono corrispondere i locali adibiti a deposito all'ingrosso di birra destinata al commercio e stabilisce alcune prescrizioni per i locali di miscita e di vendita.

*Il titolo IX* stabilisce le Autorità alle quali è affidata la vigilanza per l'applicazione delle norme previste dalla legge e dal regolamento esecutivo, nonché le modalità di vigilanza (ispezioni, prelievo di campioni, analisi dei campioni, analisi di revisione).

Vengono, altresì, precisate le varie forme di reato e l'ammontare delle pene a seconda della gravità del reato stesso.

*Il titolo X* stabilisce le norme transitorie per cui, mentre viene fissato il termine di tre mesi dalla data di entrata in vigore della legge per chiedere l'autorizzazione alla produzione della birra, eleva ad un anno il termine di tempo acchè le ditte esistenti si uniformino per locali, impianti e recipienti alle disposizioni della legge stessa. È stabilito, altresì, il termine di un anno dalla data di entrata in vigore della legge per lo smaltimento dei prodotti esistenti e non rispondenti ai requisiti prescritti.

## DISEGNO DI LEGGE

## TITOLO I

## DEFINIZIONE

## Art. 1.

La denominazione « birra » è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi selezionati di *saccharomyces cerevisiae* dei mosti preparati con malto di orzo torrefatto e acqua, amaricati con luppolo. Il malto d'orzo può essere sostituito con malto di frumento o di altri cereali o con riso fino alla percentuale massima del 25 per cento calcolato sul peso complessivo del cereale impiegato.

## Art. 2.

Non può essere posta in commercio « birra » che abbia un grado saccarometrico in volume inferiore ad undici (11).

La denominazione « birra speciale » è riservata alla birra con grado saccarometrico in volume non inferiore a tredici (13) e la denominazione « birra doppio malto » è riservata a quella con grado saccarometrico in volume non inferiore a quattordici (14).

Sui recipienti deve essere riportata anche a mezzo di etichetta o sui tappi la denominazione del tipo di birra contenuto in relazione al grado saccarometrico.

## TITOLO II

## REQUISITI DELLE MATERIE PRIME DELLA BIRRA

## Art. 3.

È vietato impiegare nella fabbricazione della birra materie prime avariate o guaste o contenenti sostanze che per natura, qualità e quantità possono essere nocive. È altresì vietato detenere le materie prime in

siffatte condizioni nell'interno degli stabilimenti o delle fabbriche di produzione della birra.

## Art. 4.

È vietato nella preparazione della birra:

a) impiegare sostanze amidacee o aggiungere ai mosti di birra zuccheri o succhi di frutta, fatta eccezione per quelle consentite dall'articolo 1;

b) colorare la birra con sostanze diverse da quelle provenienti dal malto d'orzo torrefatto;

c) aggiungere alla birra agenti di conservazione. È tollerata la presenza di anidride solforosa nella quantità massima di 20 miriagrammi per litro derivante dalla solforazione del luppolo o dal trattamento dei recipienti;

d) aggiungere alla birra o, comunque, impiegare nella sua preparazione alcool, sostanze schiumogene o sostanze amare diverse dal luppolo;

e) impiegare ogni eventuale altra sostanza, il cui uso non sia stato specificamente autorizzato dal Ministro della sanità, sentiti i Ministeri dell'agricoltura e delle foreste, dell'industria e del commercio e delle finanze, ciascuno per la parte di rispettiva competenza, e il Consiglio superiore di sanità.

Per la chiarificazione della birra debbono impiegarsi soltanto mezzi meccanici o sostanze innocue autorizzate ai sensi della lettera e) del presente articolo.

## Art. 5.

I prodotti destinati alla preparazione anche casalinga di bevande fermentate o meno, non possono essere posti in commercio con denominazioni, diciture, marchi di fabbrica o mezzi pubblicitari che facciano riferimento alla parola « birra ».

## Art. 6.

La birra deve essere limpida, priva di sedimenti, non deve essere affetta da malattie

anche incipienti e non deve contenere sostanze tossiche o comunque nocive.

#### Art. 7.

Le caratteristiche analitiche relative alla acidità totale e volatile, al contenuto in anidride carbonica ed in ceneri e gli altri requisiti dei diversi tipi di birra saranno stabiliti con decreto del Presidente della Repubblica su proposta del Ministro della sanità, di concerto con i Ministeri dell'industria e del commercio, dell'agricoltura e delle foreste e delle finanze entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge.

### TITOLO III

#### PRODUZIONE E LOCALI

#### Art. 8.

L'acqua impiegata per la preparazione dei mosti di birra e per il lavaggio dei recipienti e degli attrezzi deve essere potabile e tale requisito deve essere accertato dalla Autorità sanitaria anche mediante periodici controlli analitici.

I serbatoi e la rete di distribuzione interna dell'acqua potabile debbono essere costruiti e mantenuti in modo da garantire l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento.

#### Art. 9.

I locali destinati alla produzione ed imbottigliamento della birra o al solo imbottigliamento debbono avere adatte condizioni di struttura muraria e di ubicazione, debbono essere bene aereati ed illuminati ed avere cubatura, superficie ed attrezzatura adeguate ai quantitativi della materia da lavorare, secondo le modalità che saranno stabilite dal regolamento, e a tutte le prescrizioni delle leggi e regolamenti in vigore, compresi quelli in materia d'igiene del lavoro.

### TITOLO IV

#### APPARECCHI ED IMPIANTI

#### Art. 10.

I recipienti, le tubazioni, gli anelli di guarnizione per assicurare i giunti e le chiusure delle bottiglie ed in genere ogni dispositivo, con cui la birra viene a contatto, non debbono cedere piombo, arsenico, antimonio, zinco nè altri metalli nocivi ad una soluzione acquosa di acido acetico all'uno per cento che vi rimanga a contatto per 24 ore alla temperatura di 20°.

Qualora tali recipienti, tubazioni, anelli di guarnizione e simili siano costruiti o rivestiti con materiale plastico o resine sintetiche il plastificante usato deve essere privo di potere tossico ed il materiale impiegato deve soddisfare ai requisiti del comma precedente.

I fusti destinati alla conservazione della birra trattati con pece per birra a base di colofonia, paraffina ed altre cere vegetali non debbono cedere alcuna sostanza derivante da queste dopo 24 ore di contatto con soluzione di alcool al 4 per cento.

I tappi a corona, ove contengono uno strato conglomerato di sughero, debbono portare sulla faccia che viene a contatto diretto con la birra uno strato di materiale idoneo e rispondente ai requisiti di cui al primo comma.

#### Art. 11.

Gli apparecchi a pressione per il sollevamento della birra dai fusti nella sua destinazione presso i pubblici esercizi, debbono funzionare con anidride carbonica pura o aria filtrata. I tubi di gomma per raccordi, il cui uso deve essere limitato allo stretto necessario, non debbono, comunque, avere una lunghezza superiore ad un metro lineare.

#### Art. 12.

Le bottiglie e gli altri recipienti, nei quali la birra è posta in vendita, debbono portare

## LEGISLATURA III - 1958-61 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

sul tappo o sulle chiusure metalliche, o sull'etichetta, a caratteri leggibili ed indelebili, il marchio, il nome o la ragione sociale del produttore e la sede dello stabilimento. Sull'etichetta dev'essere inoltre indicato il contenuto minimo garantito del recipiente.

Le bottiglie ed i recipienti contenenti le indicazioni prescritte nel comma precedente e nell'ultimo comma dell'articolo 2 della presente legge non possono essere usate in commercio per la vendita di prodotti diversi dalla birra.

## Art. 13.

Per assicurare un perfetto lavaggio delle bottiglie è prescritta la installazione in ogni fabbrica, anche se limitata alla sola funzione d'imbottigliamento, di una lavatrice meccanica a motore che consenta di effettuare le operazioni di lavaggio con soluzione alcalina a caldo a temperatura non inferiore a 40°. Tale lavatrice deve avere una potenzialità proporzionata al resto dell'impianto e particolarmente alle macchine imbottigliatrici, onde assicurare la continuità di lavorazione nelle operazioni di lavaggio, riempimento e chiusura.

## Art. 14.

Gli apparecchi ed impianti per la produzione ed imbottigliamento della birra debbono essere lavati e mantenuti in modo da corrispondere alle esigenze igieniche e sanitarie, secondo le modalità che saranno stabilite nel regolamento.

## TITOLO V

## PERSONALE

## Art. 15.

Le persone comunque addette alla lavorazione della birra, compreso l'imbottigliamento, debbono essere, almeno una volta l'anno, sottoposte, da parte dell'Ufficiale sanitario ad accertamenti sanitari, nonchè alla vaccinazione contro le febbri tifoide e paratifoide.

L'onere di tali accertamenti grava sul conduttore della fabbrica che è tenuto a conservare la relativa documentazione e a presentarla ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

I conduttori delle fabbriche hanno l'obbligo, inoltre, di denunciare tempestivamente all'Autorità sanitaria locale qualsiasi caso accertato o sospetto di malattia trasmissibile e di infezioni della cute e delle mucose verificatosi tra le persone addette alla lavorazione ed all'imbottigliamento della birra.

## TITOLO VI

## AUTORIZZAZIONE ALL'ESERCIZIO

## Art. 16.

Chiunque intende impiantare uno stabilimento di produzione ed imbottigliamento della birra o di solo imbottigliamento deve chiedere l'autorizzazione del Prefetto presentando la domanda al Sindaco del Comune nel cui territorio avrà sede lo stabilimento, contenente:

- a) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'impresa;
- b) la sede dello stabilimento;
- c) la denominazione della birra che si intende produrre o imbottigliare;
- d) la descrizione e gli estremi di deposito dell'eventuale marchio di fabbrica che valga ad identificare l'impresa.

La domanda, inoltre, deve essere corredata:

- a) dalla pianta dello stabilimento in scala non inferiore ad 1:100;
- b) dalla descrizione dei locali e di tutti gli impianti ivi contenuti, specificando le modalità di lavaggio, riempimento e chiusura dei recipienti;
- c) dalla documentazione relativa alla potabilità dell'acqua ed alla idoneità della rete di distribuzione;
- d) dal parere dell'Ufficiale sanitario;

## LEGISLATURA III - 1958-61 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

e) da un esemplare dell'eventuale marchio di fabbrica o dalle indicazioni delle ditte che valgono ad identificare lo stabilimento di produzione e l'eventuale impresa imbottigliatrice.

Il Sindaco, istruita la domanda, la trasmette con i relativi allegati al Prefetto.

## Art. 17.

L'autorizzazione all'impianto ed all'esercizio degli stabilimenti di produzione e di imbottigliamento della birra o di solo imbottigliamento è rilasciata dal Prefetto, previo parere favorevole del Medico provinciale, ed è soggetta alla tassa di concessione governativa, da corrispondersi in modo ordinario, nelle seguenti misure:

1. — *Tasse di rilascio:*

a) per gli stabilimenti la cui potenzialità di produzione o di imbottigliamento non superi i 500 ettolitri all'anno lire 10.000;

b) per gli stabilimenti la cui potenzialità di produzione o di imbottigliamento superi i 500, ma non i 1.000 ettolitri all'anno lire 20.000;

c) per gli stabilimenti la cui potenzialità di produzione o di imbottigliamento superi i 1.000, ma non i 5.000 ettolitri all'anno lire 40.000;

d) per gli stabilimenti la cui potenzialità di produzione o di imbottigliamento superi i 5.000, ma non i 10.000 ettolitri all'anno lire 80.000;

e) per gli stabilimenti la cui potenzialità di produzione o di imbottigliamento superi i 10.000, ma non i 50.000 ettolitri all'anno lire 150.000;

f) per gli stabilimenti la cui potenzialità di produzione o di imbottigliamento superi i 50.000 ettolitri all'anno lire 200.000.

2. — *Tassa annuale:*

La tassa di cui al n. 1 ridotta alla metà.

La tassa annuale deve essere corrisposta entro il 31 gennaio dell'anno al quale si riferisce.

## Art. 18.

Accertata l'osservanza delle disposizioni di cui alla presente legge il Prefetto rilascia l'autorizzazione, la quale deve contenere:

1) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'impresa;

2) la località in cui ha sede lo stabilimento;

3) la denominazione e il tipo della birra per cui è concessa l'autorizzazione;

4) la descrizione dell'eventuale marchio di fabbrica e degli estratti del deposito;

5) le indicazioni e le condizioni ritenute necessarie caso per caso.

Il cambiamento di titolare deve essere notificato all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione entro 15 giorni perchè venga modificato l' intestatario dell'autorizzazione, che sarà trasferita al nome del nuovo proprietario.

Le spese per i sopralluoghi, analisi ed accertamenti per il rilascio dell'autorizzazione sono a carico dei fabbricanti o degli imbottiglieri.

Sono fatte salve le norme di cui agli articoli 48 e 68 del decreto del Presidente della Repubblica 19 marzo 1956, n. 303.

## TITOLO VII

## IMPORTAZIONE ED ESPORTAZIONE

## Art. 19.

La birra importata deve corrispondere alle caratteristiche e requisiti stabiliti dalla presente legge.

I relativi recipienti e bottiglie debbono recare, in lingua italiana, le indicazioni prescritte dagli articoli 2 e 12. La birra di provenienza estera, imbottigliata in Italia, deve recare, anche a mezzo di etichetta, il nome o la ragione sociale dell'imbottigliatore, nonché la sede dello stabilimento.

## Art. 20.

Il Prefetto, sentito l'Ufficio provinciale dell'industria e del commercio, può autorizzare la produzione di birra avente requisiti e caratteristiche diversi da quelli stabiliti dalla presente legge, purchè, a cura del produttore, venga dimostrata l'effettiva destinazione del prodotto alla esportazione.

## TITOLO VIII

## DEPOSITI

## PER IL COMMERCIO ALL'INGROSSO - LOCALI DI MESCITA E RIVENDITE

## Art. 21.

Chiunque intende istituire un deposito di birra per il commercio all'ingrosso deve farne denuncia al sindaco competente per territorio.

Per i locali adibiti a deposito e per i servizi annessi valgono, per quanto applicabili, le norme contenute nel titolo terzo della presente legge. Tali depositi sono sottoposti alla vigilanza ed al controllo dell'Ufficiale sanitario locale.

## Art. 22.

In ogni locale in cui si mesce la birra deve essere posto, vicino all'apparecchio di spillatura, un cartello indicante il nome dell'impresa produttrice o la sua ragione sociale.

## TITOLO IX

## VIGILANZA E SANZIONI

## Art. 23.

La vigilanza per l'applicazione delle norme della presente legge e del regolamento è affidata alle Autorità sanitarie provinciali e comunali, agli organi di polizia giudiziaria, agli istituti di vigilanza per la repressione

delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, e agli organi periferici dei Ministeri delle finanze, dell'industria e del commercio, del lavoro e della previdenza sociale, ciascuno per la parte di propria competenza.

A tale fine le Autorità proposte possono procedere direttamente o a mezzo dei competenti organi ad ispezioni e prelievi di campioni nei locali di produzione, d'imbottigliamento, di deposito e di vendita con le modalità previste dal regolamento.

## Art. 24.

Le analisi dei campioni sono eseguite, a seconda degli organi che hanno proceduto al prelevamento:

- 1) dai Laboratori provinciali d'igiene e profilassi;
- 2) dai Laboratori degli Istituti di vigilanza per la repressione delle frodi dipendenti dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste;
- 3) dai Laboratori chimici compartimentali delle Dogane.

La revisione dell'analisi è eseguita:

- a) dall'Istituto superiore di sanità per le analisi fatte dai Laboratori provinciali di igiene e profilassi e dalle Stazioni chimico-agrarie;
- b) dalla Stazione chimico-agraria sperimentale di Roma, per le analisi effettuate dai Laboratori dipendenti dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste;
- c) dal Laboratorio chimico centrale delle Dogane per le analisi fatte dai laboratori chimici compartimentali delle dogane.

Le analisi di revisione debbono essere richieste dagli interessati entro quindici giorni dalla data di ricevimento della comunicazione dell'esito dell'analisi.

Alla domanda di revisione d'analisi, diretta all'Autorità che ha disposto il prelevamento, deve essere unita la quietanza del deposito provvisorio, effettuato presso la locale Sezione di tesoreria provinciale, per lo importo di lire 10.000 per ogni campione di cui si richiede l'analisi, intestato all'Istituto

## LEGISLATURA III - 1958-61 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

superiore di sanità o al Laboratorio chimico centrale delle Dogane o alla Stazione chimico-agraria sperimentale di Roma. Tale somma è rimborsata nel caso che l'analisi di revisione risulti favorevole all'interessato.

La somma stessa è invece versata ad apposito capitolo di bilancio dell'entrata, nel caso che l'analisi di revisione non risulti favorevole all'interessato.

Il Ministro del tesoro è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

## Art. 25.

Quando non sia presentata dagli interessati l'istanza di revisione entro il termine stabilito dall'articolo precedente, ovvero quando dalla revisione di analisi risulti accertato che i prodotti analizzati non corrispondano in tutto o in parte ai requisiti e alle caratteristiche stabiliti dalla presente legge, l'Autorità che ha disposto il prelevamento trasmette rapporto all'Autorità giudiziaria, corredato da tutti gli atti relativi.

## Art. 26.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque produce ed imbottiglia o importa o soltanto imbottiglia, vende o mette altrimenti in commercio birra non rispondente in tutto o in parte ai requisiti prescritti dalla presente legge è punito con la ammenda da lire 50.000 a lire 1.000.000.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque produce ed imbottiglia o soltanto imbottiglia, vende o mette altrimenti in commercio birra preparata con materie prime avariate o guaste o contenenti sostanze comunque nocive per la pubblica salute è punito con l'arresto fino ad un anno o con l'ammenda da lire 100.000 a lire 3.000.000.

Chiunque produce o imbottiglia o soltanto imbottiglia birra senza l'autorizzazione di cui al titolo VI della presente legge è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 1.000.000.

Chiunque produce ed imbottiglia o soltanto imbottiglia servendosi d'impianti ed apparecchi non rispondenti ai requisiti prescritti dalla presente legge e nel regolamento è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 1.500.000.

Ogni altra violazione delle norme previste dalla presente legge e dal regolamento è punita con l'ammenda da lire 50.000 a lire 500.000, salvo che il fatto costituisca più grave reato.

Per il mancato o ritardato pagamento della tassa di concessione governativa stabilita dall'articolo 17 della presente legge s'incorre nelle sanzioni previste dall'articolo 10 del testo unico, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 1953, numero 112, sostituito dall'articolo 4 della legge 10 dicembre 1954, n. 1164.

## Art. 27.

Nei casi di particolare gravità ed urgenza, indipendentemente dalle sanzioni di cui al precedente articolo, il Prefetto può ordinare a carico dei trasgressori la sospensione dell'esercizio o la chiusura degli stabilimenti di produzione ed imbottigliamento o di solo imbottigliamento della birra.

## Art. 28.

Le disposizioni di cui agli articoli 26 e 27 non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo birra in confezioni originali, salvo che il commerciante stesso sia a conoscenza della violazione o che la confezione originale presenti segni di alterazione.

## Art. 29.

Contro i provvedimenti emanati dal Prefetto a norma degli articoli 17 e 27 della presente legge, è ammesso ricorso al Ministero della sanità entro trenta giorni dalla notifica del provvedimento.

## TITOLO X

## DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

## Art. 30.

Le imprese che gestiscono stabilimenti per la produzione ed imbottigliamento della birra o di solo imbottigliamento, esistenti alla data di entrata in vigore della presente legge, debbono, entro tre mesi dalla data stessa, chiedere l'autorizzazione prevista dall'articolo 16 della legge stessa.

I locali, gli impianti ed i recipienti già esistenti debbono essere uniformati alle norme della presente legge entro dodici mesi dalla sua entrata in vigore.

È concesso un termine di mesi dodici dalla data di entrata in vigore della presente legge per lo smaltimento dei prodotti esistenti alla data medesima negli stabilimenti, nei depositi, negli spacci di vendita, fabbricati in conformità delle precedenti disposizioni e non rispondenti, in tutto o in parte, alle norme della presente legge.

Sono fatte salve le norme di cui agli articoli 61 e 62 del decreto del Presidente della Repubblica 19 marzo 1956, n. 303.

## Art. 31.

Sono abrogate tutte le disposizioni contrarie od incompatibili con la presente legge.

Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sarà emanato il regolamento di esecuzione.