

## **R.D. 9 maggio 1929, n. 994 (1).**

Approvazione del regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto.

(1) Pubblicato nella Gazz. Uff. 24 giugno 1929, n. 146.

È approvato l'unito regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto, il quale sarà vistato e sottoscritto, d'ordine nostro, dal capo del governo, primo Ministro segretario di Stato, Ministro per l'interno, proponente.

### Regolamento

#### Artt.

TITOLO I - Ricoveri degli animali e locali annessi . . . . .	1 - 5
TITOLO II - Animali lattiferi . . . . .	6 - 10
TITOLO III - Personale addetto agli animali lattiferi, alle vaccherie ed alle latterie . . . . .	11 - 14
TITOLO IV - Requisiti del latte. Mungitura, filtrazione, refrigerazione, raccolta, trasporto . . . . .	15 - 21
TITOLO V - Latterie . . . . .	22 - 26
TITOLO VI - Centrali del latte . . . . .	27 - 30
TITOLO VII - Latte da potersi consumare «crudo» . . . . .	31 - 35
TITOLO VIII - Latte di capra, di asina e di pecora. Latte reintegrato e latte scremato. Preparazioni latte speciali . . . . .	36 - 46
TITOLO IX - Latte di animali tenuti allo stato brado . . . . .	47
TITOLO X - Lotta contro le mosche . . . . .	48
TITOLO XI - Disposizioni generali . . . . .	49 - 51

### TITOLO I

#### Ricoveri degli animali e locali annessi

1. Chiunque intenda aprire una vaccheria per la produzione del latte destinato al consumo diretto, deve fare domanda al podestà, indicando la esatta ubicazione della vaccheria, le principali caratteristiche dei locali che la costituiscono, il numero degli animali e la razza cui appartengono, nonché la consistenza e le condizioni dei locali per l'abitazione del personale addetto alla vaccheria. Il podestà fa eseguire dall'ufficiale sanitario e dal veterinario comunale, ognuno per la parte di sua competenza, un'ispezione per accertare le condizioni igieniche dei locali e lo stato sanitario del personale addetto e degli animali.

Fa, inoltre, accertare se i recipienti e gli utensili, da adibirsi alla raccolta e al trasporto del latte, corrispondono ai necessari requisiti di carattere igienico (2).

Degli accertamenti suddetti deve essere fatta relazione scritta, e, qualora essi siano favorevoli, il podestà rilascia l'autorizzazione richiesta (3).

Nei casi di consorzi o di altri enti legalmente costituiti per la produzione del latte di cui trattasi, la domanda può essere avanzata dal presidente del consorzio o dell'ente per conto dei singoli interessati.

(2) Vedi D.M. 14 settembre 1963, riportato al n. A/IV di questa voce.

(3) Per la tassa di concessione governativa (L. 1000) vedi il n. 31 della Tabella allegato A al D.P.R. 1 marzo 1961, n. 121, riportata al n. I nella voce Concessioni governative (Tasse sulle).

2. I locali da adibire a vaccheria devono possedere i seguenti requisiti:

a) ampiezza proporzionale al numero degli animali ricoverati, in ragione di non meno di mc. 30 per capo.

Può essere consentita una capacità inferiore quando il veterinario giudichi che l'ambiente sia adeguatamente dotato di finestre e di canne di ventilazione;

b) sufficiente ricambio di aria, a mezzo di finestre comunicanti direttamente con l'esterno;

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

d) pareti in muratura intonacate o rivestite, fino all'altezza di m. 2 almeno dal suolo, di materiale liscio e lavabile. La parte non lavabile delle pareti deve essere colorata con tinta adatta a tener lontane le mosche (azzurro oltre mare, elettrico, ecc.);

e) mangiatoie di cemento o di altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

Della vaccheria devono anche far parte:

1° Un locale attiguo, destinato alla filtrazione e alla refrigerazione del latte.

Detto locale deve avere il pavimento e le pareti con gli stessi requisiti prescritti per la stalla e le finestre munite di reticelle metalliche contro gli insetti.

2° Un locale attiguo per il deposito e la lavatura dei recipienti.

I locali, di cui ai precedenti numeri 1 e 2, possono anche essere ricavati dalla stalla mediante la costruzione, ad uno degli estremi di essa, di un tramezzo in muratura.

3° Locali distinti dalla vaccheria, per l'abitazione del personale di custodia, provvisti di latrina e di lavabo.

Tutti i locali suddetti devono essere dotati di abbondante acqua potabile, o, in ogni caso, riconosciuta idonea dall'autorità sanitaria, e tenuti costantemente con la massima nettezza.

La rinnovazione della tinta delle parti non lavabili delle pareti deve essere eseguita almeno una volta all'anno.

3. Nei casi in cui gli animali adibiti alla produzione del latte per il consumo diretto siano in numero limitato (6 capi al massimo) e nello stesso locale in cui sono stabulati siano ricoverati anche animali destinati ad altro uso, può essere consentita la permanenza nello stesso locale a condizione che gli uni

siano separati dagli altri con adatto tramezzo e che lo spazio occupato dagli animali lattiferi sia sistemato in modo da soddisfare ai requisiti igienici prescritti per le vaccherie.

4. Ogni vaccheria deve essere dotata di adatta concimaia situata a conveniente distanza, e, possibilmente, collegata con mezzi meccanici per facilitare il trasporto del letame.

5. La lettiera deve essere fatta con paglia, od altro strame asciutto, e deve essere spesso rinnovata.

È vietato adibire a lettiera materiale che sia stato altrimenti utilizzato.

Le deiezioni devono essere sollecitamente tolte dalla lettiera.

La rinnovazione della lettiera deve essere eseguita a conveniente distanza di tempo prima della mungitura.

## TITOLO II

### Animali lattiferi

6. Gli animali da latte, prima di essere adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto, debbono avere già subito, con esito favorevole, la visita del veterinario comunale per l'accertamento dello stato sanitario e di nutrizione.

A prova di detta visita verrà rilasciato un certificato da staccare da registro a madre e figlia, secondo il modulo annesso al presente regolamento (mod. n. 1). Il registro con la madre deve essere

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 stabilita dall'autorità comunale.

Ogni animale riconosciuto idoneo deve essere contrassegnato con marchio per l'identificazione.

Su detti animali deve esercitarsi assidua vigilanza veterinaria, e quelli che non risultino più idonei a causa di malattie croniche o di eccessivo, permanente deperimento fisiologico devono essere esclusi, previa marcatura a fuoco con la lettera R da imprimersi profondamente sulle corna.

7. L'alimentazione degli animali deve essere fatta con foraggi che non turbino le funzioni digestive e non alterino le normali qualità organolettiche del latte.

In particolar modo è vietato l'uso di foraggi velenosi e di quelli che possano comunicare al latte cattivo odore e sapore.

8. I proprietari e conduttori di vaccherie e, in loro assenza, le persone addette hanno l'obbligo di denunciare alla autorità comunale qualunque malattia febbrile del bestiame, anche se di natura non infettiva.

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

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

10. Il veterinario comunale deve, per obbligo d'ufficio e senza diritto a compenso dai 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.

Con particolare cura egli deve esaminare le condizioni sanitarie e funzionali delle mammelle.

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

### TITOLO III

Personale addetto agli animali lattiferi, alle vaccherie e alle latterie

11. Il personale addetto agli animali lattiferi, alle vaccherie e alle latterie deve avere subito, con esito favorevole, la visita da parte dell'ufficiale sanitario che, a prova di detta visita, rilascia regolare certificato.

Per la visita eseguita ed il rilascio del certificato è dovuto all'ufficiale sanitario un compenso nella misura stabilita dall'autorità comunale.

Detto personale, del quale saranno registrate le generalità, deve subire la vaccinazione antitifica, a norma delle disposizioni vigenti.

12. L'ufficiale sanitario deve, per obbligo d'ufficio e senza diritto a compenso dai privati, procedere a periodiche visite per accertare lo stato di salute del personale addetto alle vaccherie ed alle latterie.

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

13. I proprietari e conduttori di vaccherie e latterie hanno l'obbligo di denunciare all'autorità sanitaria locale qualsiasi caso accertato o sospetto di malattia trasmissibile, verificatosi fra le persone addette alle vaccherie e latterie o nelle rispettive famiglie.

14. Quando fra le persone addette ad una vaccheria o ad una latteria si accertino casi di malattie infettive, coloro che ne sono colpiti devono essere immediatamente allontanati e il personale rimanente deve essere sottoposto a frequenti visite, da parte dell'ufficiale sanitario, fino a quando sia cessato ogni pericolo.

Devono essere anche allontanate dalle vaccherie e latterie le persone che vi sono addette, quando abbiano rapporti con persone colpite da malattie trasmissibili.

#### TITOLO IV

Requisiti del latte. Mungiture, filtrazione, refrigerazione, raccolta, trasporto

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

Con la sola parola «latte» deve intendersi il latte proveniente dalla vacca.

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

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

a) peso specifico fra 1,029 e 1,034 a + 15° C;

b) grasso non inferiore al tre per cento;

c) residuo secco magro non inferiore all'8,70%. È ammesso un residuo secco magro sino al limite dell'8,50%, purché il tasso di grasso sia superiore al 3,15% (4).

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

(4) La lett. c) è stata così modificata dall'art. 1, D.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504.

17. Prima della mungitura deve provvedersi a fissare convenientemente la coda dell'animale e ad eseguire un'accurata pulizia della regione circostante alle mammelle, 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 con acqua e sapone e bene asciugarsi.

Il personale addetto alla mungitura deve indossare una vestaglia e maniche corte, in modo di lasciare allo scoperto gli avambracci.

Detta vestaglia deve essere di stoffa chiara, lavabile e tenuta costantemente pulita.

Le donne devono portare anche una cuffia nella quale i capelli siano bene raccolti.

18. Il latte deve essere filtrato e refrigerato subito dopo la mungitura.

La refrigerazione può essere eseguita anche con apparecchi ad acqua.

Nei casi di consorzi o di altri enti autorizzati, ai sensi dell'art. 1° del presente regolamento, la refrigerazione può aver luogo in un unico impianto purché l'autorità sanitaria locale accerti che il latte possa esservi rapidamente trasportato.

Nei casi, invece, di produttori non appartenenti a consorzi o ad altri enti autorizzati, la refrigerazione può aver luogo presso impianti privati riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria locale e sempre che il latte possa esservi rapidamente trasportato.

La refrigerazione non è obbligatoria per il latte che venga consegnato alle centrali entro due ore dalla mungitura, nei mesi da maggio a settembre ed entro quattro ore nei mesi da ottobre ad aprile.

19. I recipienti per la mungitura, la raccolta, il trasporto e il commercio del latte debbono essere riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria locale (5).

Essi devono essere mantenuti in stato di perfetta nettezza e non debbono mai servire per altro uso. Devono, inoltre, essere lavati dapprima con acqua potabile, poi con una soluzione calda di soda al 3% o con latte di calce preparato mescolando una parte di calce spenta con quattro parti d'acqua, e da ultimo sciacquati ripetutamente con acqua bollente.

Subito dopo la lavatura i recipienti devono essere capovolti, con la bocca poggiante sopra apposito scolatoio, situato nel locale di cui al n. 2 dell'art. 2 del presente regolamento.

(5) Vedi D.M. 14 settembre 1963, riportato al n. A/IV di questa voce.

20. I recipienti adibiti al trasporto del latte (bidoni) debbono essere di metallo ed avere chiusura ermetica non suscettibile di manomissione con coperchio munito di cercine di gomma, ovvero di altro idoneo materiale.

Il coperchio deve essere collegato, con adatto mezzo, al recipiente.

All'esterno di detti recipienti deve essere fissata, in modo inamovibile, una targa metallica con l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza del latte.

21. Il trasporto del latte dal luogo di produzione a quello di vendita deve essere eseguito con veicoli tenuti ben puliti esclusivamente destinati a tale uso (6).

Per proteggere i recipienti che contengono il latte dai raggi diretti del sole, devono adoperarsi veicoli dotati di adatta copertura, al disotto della quale l'aria possa liberamente circolare.

(6) Vedi D.M. 14 settembre 1963, riportato al n. A/IV di questa voce.

## TITOLO V

### Latterie

22. Chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve fare domanda al podestà, il quale concede l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamento dell'ufficiale sanitario, risulti che i locali soddisfano alle esigenze dell'igiene (7).

Detti locali devono avere:

- a) le pareti rivestite di mattonelle smaltate, o di altro idoneo materiale, per l'altezza di 2 metri almeno dal suolo;
- b) il pavimento di materiale impermeabile;
- c) le finestre e le altre aperture difese da reticelle metalliche e le porte d'ingresso munite di tende a bacchette pendule;
- d) abbondante acqua di lavaggio e una cella o armadio refrigerante per la conservazione del latte;
- e) il banco per la vendita, di marmo o di altro materiale impermeabile e facilmente lavabile.

(7) Per la tassa di concessione nel rilascio dell'autorizzazione (L. 1000) e nella vidimazione annuale (L. 500), vedi n. 32 della Tabella allegata A al D.P.R. 1 marzo 1961, n. 121, riportato al n. I della voce Concessioni governative (Tasse sulle).

23. È vietato tenere in deposito, vendere o tenere per vendere, somministrare o tenere per somministrare per compenso ai dipendenti:

- a) il latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'art. 9 o che presenti alterazioni di odore, sapore e colore o degli altri suoi caratteri generali;
- b) il colostro;
- c) il latte sudicio;
- d) il latte annacquato o comunque sofisticato;
- e) il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitarne la conservazione o correggerne i difetti;
- f) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione;
- g) il latte che formi un sedimento di elementi patologici (o comunque anormali);
- h) il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e dell'integrità.

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

24. I recipienti contenenti il latte per la diretta vendita al banco devono essere riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria locale.

In ogni caso essi debbono essere muniti di adatto rubinetto dal quale deve esclusivamente aver luogo la miscita del latte, essendo rigorosamente vietato di attingere o versare il latte dalla bocca del recipiente.

25. La consegna del latte a domicilio deve essere fatta esclusivamente con bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto, senza spalle in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione.

Tali bottiglie devono essere chiuse con adatto sistema riconosciuto idoneo dall'autorità sanitaria comunale.

26. I locali destinati all'esercizio delle latterie non possono in alcun caso, essere adibiti ad abitazione.

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

## TITOLO VI (8)

### Centrali del latte

27. I comuni hanno facoltà di istituire, isolatamente o riuniti in consorzio, speciali stabilimenti (centrali del latte) per la raccolta del latte destinato al consumo locale allo scopo di sottoporlo ai controlli necessari nonché alla pastorizzazione o ad altro trattamento che venisse riconosciuto idoneo allo scopo di assicurarne la genuinità e la salubrità.

Il latte portato alle centrali, che non risulti prodotto nelle condizioni stabilite dal presente regolamento, deve in ogni caso essere respinto.

Le centrali debbono, per ambienti, macchinario e arredamento, soddisfare a tutte le esigenze industriali e tecnico-igieniche.

I progetti relativi devono essere approvati dal prefetto, sentito il parere del consiglio provinciale di sanità.

I comuni possono affidare la costruzione e l'esercizio di detti stabilimenti ad enti o privati che offrano le garanzie necessarie per il pieno raggiungimento degli scopi suindicati.

In ogni caso il controllo del latte, quello delle varie operazioni che si compiono nello stabilimento e la vigilanza sanitaria in genere devono essere direttamente e sistematicamente esercitati dai comuni con proprio personale tecnico.

Quando le centrali del latte sono esercitate da enti o da privati, sono a questi addebitate le spese per il personale suddetto.

Tutte le persone addette alle centrali devono corrispondere, agli effetti sanitari, alle norme contenute nell'art. 11 del presente regolamento.

(8) Titolo da ritenersi nella maggior parte superato per effetto della nuova disciplina contenuta nella L. 16 giugno 1938, n. 851, riportata al n. A/II di questa voce.

28. Nei comuni ove esiste la centrale è vietata la vendita di altro latte ad eccezione di quello da potersi consumare «crudo» preparato giusta le norme contenute del titolo VII del presente regolamento.

Quando il latte trattato nella centrale non risulti in quantità sufficiente al consumo locale è consentita l'importazione di altro latte, purché già pastorizzato o che abbia subito altro idoneo trattamento presso stabilimenti riconosciuti adatti allo scopo dalla competente autorità sanitaria. Il latte così importato, prima di essere posto in commercio, deve subire presso la centrale, con esito favorevole, gli opportuni controlli ed essere distribuito per la vendita con le stesse modalità osservate dalla centrale.

29. La distribuzione del latte dalle centrali sarà fatta a mezzo di grossi recipienti (bidoni) e di bottiglie.

I bidoni devono essere destinati per fornire il latte a collettività (istituzioni ospedaliere, collegi, ecc.), ad esercizi pubblici (caffè, bars, alberghi, ecc.) nonché alle latterie per il consumo del latte in sito.

Le bottiglie sono destinate alle latterie, per la vendita del latte a domicilio.

(giurisprudenza)

30. I bidoni devono essere chiusi nelle centrali con adatto sistema che renda evidente qualsiasi tentativo di manomissione consentendo però il passaggio dell'aria per rendere possibile l'erogazione del latte attraverso l'apposito rubinetto.

Il rubinetto deve essere munito di valvola erogatrice che impedisca l'immissione di liquido dall'esterno;

il rubinetto deve essere posto il più possibile in alto in modo che per ottenere la miscela del latte sia necessario inclinare il recipiente.

I bidoni devono essere restituiti alla centrale con la chiusura intatta.

Le bottiglie devono possedere i requisiti di cui all'art. 25 ed essere chiuse con adatta capsula la quale ne protegga l'orlo e garantisca da ogni inquinamento e manomissione.

Le bottiglie, la cui chiusura non risulti perfetta, non possono essere messe in commercio.

La capsula di chiusura delle bottiglie deve portare, in modo chiaro e indelebile, la data dell'imbottigliamento e, l'indicazione della centrale. Quest'ultima indicazione sulla capsula non è necessaria quando risulti chiara e indelebile sulla bottiglia.

## TITOLO VII

Latte da potersi consumare «crudo»

(giurisprudenza)

31. Chiunque vuol produrre e mettere in commercio latte da potersi consumare «crudo», deve ottenerne speciale autorizzazione dall'autorità comunale che la concede previo assentimento dell'autorità prefettizia (9).

Detta autorizzazione non può essere accordata se non a persone, società od enti che diano tutte le garanzie richieste dalle speciali norme contenute negli articoli seguenti.

(9) Per la tassa di concessione governativa sul rilascio nell'autorizzazione (L. 4.000) e sulla vidimazione annuale (L. 2.000) vedi n. 33 Tabella allegata A al D.P.R. 1 marzo 1961, n. 121, riportato al n. I nella voce Concessioni governative (Tasse sulle).

32. Il latte da potersi consumare «crudo» deve soddisfare ai seguenti requisiti:

a) Provenire esclusivamente da vacche riconosciute idonee ai sensi dell'art. 6 del presente regolamento e che, prima di essere immesse nella stalla, abbiano subito, a cura del veterinario comunale, con risultato favorevole, la prova della tubercolina eseguita con il metodo classico. I rilievi termometrici di detta prova devono figurare in apposito diagramma, del quale un esemplare viene trattenuto presso la vaccheria, un altro esemplare viene conservato dal veterinario comunale e un terzo esemplare infine è trasmesso alla prefettura per gli eventuali controlli da parte del veterinario provinciale.

Gli animali riconosciuti immuni da tubercolosi devono essere debitamente marcati con speciale contrassegno che dia garanzia di inamovibilità e sia riconosciuto idoneo dall'autorità comunale. Essi sono poi visitati, almeno ogni due mesi, dal veterinario comunale con speciale riguardo allo stato sanitario e funzionale delle mammelle.

La data e il risultato di tale visita debbono essere registrati negli atti di ufficio.

La prova della tubercolina deve ripetersi ogni sei mesi osservando, per i rilievi termometrici, le norme sopraindicate.

b) Provenire da stalle nelle quali il personale addettovi soddisfi alle norme prescritte dall'articolo 11 del presente regolamento. Detto personale, del quale saranno registrate le generalità, deve essere sottoposto, almeno ogni due mesi, a controllo da parte dell'ufficiale sanitario. I risultati del controllo devono essere comunicati alla prefettura per le eventuali verifiche da parte del medico provinciale.

c) Essere, appena munto, immediatamente filtrato, refrigerato almeno fino a + 5° C, e messo in bottiglia da chiudersi subito secondo le norme prescritte nell'art. 30.

d) Non essere sottoposto a qualsiasi altro trattamento.

Gli oneri relativi ai controlli eseguiti dall'ufficiale sanitario e dal veterinario comunale sono a carico del produttore.

33. Le vaccherie di cui trattasi debbono essere adibite esclusivamente al ricovero delle lattifere riconosciute idonee alla produzione del latte da potersi consumare «crudo». Tali vaccherie debbono anche possedere, oltre i locali indicati all'art. 2 del presente regolamento:

a) Un locale da servire per la pulizia degli animali immediatamente prima della mungitura e per la mungitura stessa.

Nei casi di mungitura meccanica, la pulizia e la mungitura degli animali possono eseguirsi sul posto.

b) Una cella frigorifera per la conservazione del latte imbottigliato.

c) Un ambiente convenientemente attrezzato per la lavatura e la sterilizzazione delle bottiglie.

34. Le bottiglie devono possedere gli stessi requisiti prescritti dagli artt. 25 e 30.

Sulla capsula di chiusura delle bottiglie deve inoltre essere impresso, in modo chiaro e indelebile, la data dell'imbottigliamento e il nome del produttore. Quest'ultima indicazione non è necessaria quando essa risulti in modo chiaro e indelebile, sulla bottiglia.

Il trasporto delle bottiglie per la distribuzione deve aver luogo mediante carri refrigeranti riconosciuti idonei dall'autorità comunale.

35. L'autorizzazione di cui all'art. 31 deve essere immediatamente revocata qualora il produttore non si attenga rigorosamente alle prescrizioni stabilite nel presente regolamento.

## TITOLO VIII

Latte di capra, di asina e di pecora. Latte reintegrato e latte scremato. Preparazioni latte speciali

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

37. 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°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.

38. 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.

39. 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 da registro a madre e figlia secondo il modulo annesso al presente regolamento (mod. n. 2). 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, ecc.).

40. 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 trovarsi 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.

41. Al personale addetto alle capre lattifere si applicano le norme di cui agli artt. 11 e 12 del presente regolamento.

42. La mungitura, la raccolta, il trasporto e la vendita del latte di capra devono eseguirsi con l'osservanza delle norme prescritte per il latte di vacca.

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

44. La vendita del latte reintegrato è consentita alle seguenti condizioni:

- a) che abbia luogo in appositi locali riconosciuti idonei dall'ufficiale sanitario.
- Tali locali debbono avere gli stessi requisiti prescritti per le latterie dall'art. 22;

- b) che il personale sia sottoposto alle norme prescritte dall'art. 11;
- c) che detti locali portino all'esterno, ben visibile, la scritta: «latte reintegrato»;
- d) che il latte reintegrato posto in vendita non contenga meno del tre per cento di grasso.

45. È consentita la produzione e la vendita del «latte scremato» e del latte parzialmente scremato. Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a trattamento di pastorizzazione presso le Centrali o Centri debitamente autorizzati, devono essere venduti soltanto nelle «latterie» aventi i requisiti di cui al Titolo V del presente regolamento.

Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a sterilizzazione o altri analoghi procedimenti che ne assicurino l'indefinita conservazione, possono essere venduti sia nelle latterie che nei negozi di generi alimentari.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di «latte scremato» deve contenere sostanza grassa in quantità non superiore allo 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione «latte parzialmente scremato» deve contenere una percentuale di sostanza grassa non inferiore all'1% e non superiore all'1,80 per cento. È obbligatoria, per tale tipo di latte la dichiarazione ben evidente, sulla confezione, della percentuale massima di sostanza grassa in esso contenuta.

Qualora si adoperino recipienti di vetro, le capsule o i tappi di chiusura debbono avere colore diverso da quello normalmente adoperato per i recipienti destinati a contenere latte intero.

È fatto obbligo all' esercente la rivendita di latte di:

a) apporre all'esterno ed all'interno della latteria cartelli, recanti l'indicazione ben leggibile «latte scremato» e «latte parzialmente scremato»;

b) vendere latte scremato e quello parzialmente scremato soltanto in recipienti chiusi, aventi le caratteristiche di cui all'ultimo comma dell'art. 30 del presente regolamento. Allorché tale latte è contenuto in confezioni «a perdere» la data dell'imbottigliamento o quella della scadenza deve essere impressa sul contenitore.

Sia il latte scremato che quello parzialmente scremato debbono essere conservati, presso le latterie, in idonei armadi frigoriferi.

Il «latte scremato» e il «latte parzialmente scremato» rientrano nella categoria delle preparazioni latte speciali e pertanto non sono soggetti alle restrizioni previste dall'art. 28 del presente regolamento (10).

(10) Articolo così sostituito dall'art. 2, D.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504. Il D.M. 24 maggio 1972 (Gazz. Uff. 17 luglio 1972, n. 184) ha così disposto:

«Articolo unico. - Le disposizioni che stabiliscono le percentuali di materia grassa del latte parzialmente scremato e del latte scremato destinati al consumo diretto, stabiliti con l'art. 2 del D.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504, e vigente alla data del 30 marzo 1972, conservano la loro efficacia fino al 31 dicembre 1972».

46. Chiunque intenda produrre e mettere in commercio: crema, panna montata e analoghi, yoghurt, giöddu, kéfir e analoghi, latte in polvere e in blocchi, latte condensato, conserve di latte, latte umanizzato, maternizzato e analoghi, deve ottenere la preventiva autorizzazione da parte dell'autorità comunale (11).

Con l'autorizzazione devono anche essere stabilite le norme igieniche da osservare nella produzione e nel commercio di dette preparazioni.

(11) Per le tasse di concessione governativa sul rilascio nell'autorizzazione (L. 20.000) e sulla vidimazione annuale (L. 10.000) vedi n. 34 Tabella allegata A al D.P.R. 1 marzo 1961, n. 121, riportato al n. I nella voce Concessioni governative (Tasse sulle).

## TITOLO IX

### Latte di animali tenuti allo stato brado

47. Le disposizioni del presente regolamento concernenti lo stato sanitario degli animali e del personale addetto, la mungitura, la raccolta, il trasporto e la vendita, si applicano anche al latte destinato al consumo diretto prodotto da animali tenuti allo stato brado.

## TITOLO X

### Lotta contro le mosche

48. In tutti i locali in cui si produce e si fa commercio del latte deve organizzarsi la lotta contro le mosche, ai sensi della legge 29 marzo 1928, n. 858 (12).

(12) Vedi, ora, anche art. 263, R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, T.U. delle leggi sanitarie, riportato alla voce Sanità pubblica.

## TITOLO XI

### Disposizioni generali

49. I locali e gli impianti già esistenti per la produzione, il trasporto e la vendita del latte destinato al consumo diretto devono essere uniformati alle norme del presente regolamento entro sei mesi dalla data della sua pubblicazione.

Detto periodo di tempo è prorogato ad un anno per l'applicazione di quanto è prescritto dagli artt. 22 e 25 ed a due anni per quanto è prescritto dagli artt. 2, 3 e 38.

50. Sono abrogate tutte le precedenti disposizioni in vigore sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto.

51. I contravventori alle disposizioni del presente regolamento sono puniti ai sensi dell'articolo 114 del testo unico delle leggi sanitarie 1° agosto 1907, n. 636, modificato dall'art. 14 della legge 23 giugno 1927, n. 1070 (13), dell'art. 218 del testo stesso (13) e dell'art. 5 della legge 18 dicembre 1927, n. 2501 (14). Ciò senza pregiudizio delle sanzioni, di cui agli artt. 319, 320 e 322 (15) del codice penale, e dell'applicazione delle disposizioni, in materia di contravvenzione, contemplate dai regolamenti locali d'igiene (16).

(Si omettono i modelli allegati).

(13) Vedi, ora, L. 30 aprile 1962, n. 283, riportata al n. A/X della voce Alimenti, bevande, oggetti di uso domestico e sostanze agrarie (Igiene e repressione delle frodi in materia di).

(13) Vedi, ora, L. 30 aprile 1962, n. 283, riportata al n. A/X della voce Alimenti, bevande, oggetti di uso domestico e sostanze agrarie (Igiene e repressione delle frodi in materia di).

(14) Legge di conversione del R.D.L. 16 dicembre 1926, n. 2174, riportato al n. I della voce Commercio di vendita al pubblico.

(15) Ora, artt. 440-442, 444 e 516 cod. pen. 1930.

(16) Vedi anche art. 358, R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, T.U. delle leggi sanitarie, riportato alla voce Sanità pubblica.