



REGOLAMENTO 23 febbraio 1962, n. 4 (pubblicato nell'albo del Palazzo Governativo il 7 marzo 1962).

Tutela igienica del latte.

Noi Capitani Reggenti

la Serenissima Repubblica di San Marino

Promulghiamo e pubblichiamo il seguente regolamento approvato dal Consiglio Grande e Generale nella seduta del 23 febbraio 1962:

TITOLO I

Norme generali.

CAPO I

Scopi.

5

Art. 1.

Il presente regolamento determina le norme igienico-sanitarie alle quali è sottoposto l'approvvigionamento del latte destinato al consumo diretto. Disciplina, in particolare, il funzionamento della Centrale del latte situata in territorio, che assicura tale approvvigionamento.

Sono richiamate, in quanto compatibili con la specifica materia, le disposizioni contenute nel Regolamento d'igiene 21 gennaio 1954, n. 3, per la vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto.

Ai fini del presente Regolamento per Centrale del latte si intende, a seconda dei casi, o il complesso aziendale o l'ente o persona che gestisce la Centrale stessa.

5

Art. 2.

E' vietata la vendita del latte pastorizzato che non provenga dalla Centrale del latte di S. Marino all'uopo autorizzata fatta eccezione di quello da consumarsi crudo, che risulti prodotto secondo le norme fissate in proposito dal presente Regolamento, nonchè dal citato Regolamento d'igiene, e del latte di produzione di istituti pubblici a carattere assistenziale, ad essi destinato.

5

Art. 3.

La Centrale del latte è tenuta ad effettuare la raccolta, il trattamento igienico e la distribuzione del latte nel territorio della Repubblica.

5

Art. 4.

La Centrale del latte non potrà comunque iniziare la distribuzione del latte nel territorio della Repubblica se prima non avrà eseguito due esperimenti parziali, collaudati da incaricati della pubblica Amministrazione, in modo da garantire la perfetta efficienza, la rispondenza del servizio, la capacità e potenzialità di lavorazione.

CAPO II

Struttura, impianti e personale.

5

Art. 5.

La Centrale del latte deve essere provvista dei seguenti requisiti:

- a) capacità di lavorazione di latte sufficiente al consumo della popolazione della Repubblica di S. Marino, tenuto conto del flusso turistico estivo e dei prevedibili aumenti della popolazione stessa;
- b) stabilimenti situati nel territorio della Repubblica;
- c) il fabbricato deve constare dei reparti indicati nel progetto, ed in particolare dei seguenti reparti distribuiti e sistemati secondo i più moderni criteri funzionali:
 - 1) reparto combustibile;
 - 2) reparto caldaie generatrici di vapore;
 - 3) reparto deposito bidoni;
 - 4) reparto ricevimento latte;
 - 5) reparto lavabidoni;
 - 6) reparto controllo, pesatura;
 - 7) reparto vasca di sosta;
 - 8) reparto filtrazione;
 - 9) reparto pastorizzazione;

- 10) reparto uffici;
- 11) reparto serbatoi latte (tanks);
- 12) reparto deposito bottiglie;
- 13) reparto macchina per imbottigliamento;
- 14) reparto montacarichi;
- 15) reparto spogliatoi per operai ed annessi servizi igienici, docce comprese;
- 16) reparto spogliatoi per operaie ed annessi servizi igienici, docce comprese;
- 17) reparto bagno e salamoia per produzione ghiaccio;
- 18) reparto compressore, frigorifero;
- 19) reparto cella frigorifera per scorta latte.

I fabbricati della Centrale del latte devono essere provvisti di cinta muraria, la quale deve essere contornata, nei lati liberi da fabbricati, da piante di alto fusto, con le aree disponibili decorosamente sistemate.

5

Art. 6.

I macchinari di cui consiste l'impianto per la lavorazione del latte devono essere tali da assicurare la produzione minima giornaliera tali da assicurare la produzione minima giornaliera di hl. 10 di latte pastorizzato all'inizio della gestione, con capacità e potenzialità di aumento fino a hl. 200 in modo da poter assolvere sempre e perfettamente a qualsiasi effettiva maggiore richiesta di latte.

Specificatamente le macchine e le attrezzature da installare, nelle quantità necessarie, nell'ambito della Centrale del latte sono:

- a) pese automatiche per il latte;
- b) vasche in acciaio inossidabile per il ricevimento del latte;
- c) pompa centrifuga, con relativo motore elettrico, della portata di almeno 2.100 litri orari;
- d) filtro del tipo piu' perfezionato e pastorizzatore della portata di almeno 2.100 litri orari;
- e) pompa distribuzione vapore;
- f) caldaie a vapore;
- g) due gruppi frigoriferi;
- h) lavabidoni;

- i) serbatoi ermetici in lamiera di acciaio inossidabile (tanks);
- l) gruppi lavatrici, riempitrici, tappatrici per bottiglie;
- m) caldaia supplementare;
- n) tubazioni di collegamento;
- o) bottiglie da un litro, da mezzo litro e da un quarto di litro, di vetro bianco, in numero complessivo di almeno 100.000;
- p) cestelli metallici per trasporto bottiglie in numero di almeno 3.000;
- q) bidoni da litri 50, in alluminio, in numero di almeno 100;
- r) mezzi di trasporto adatti sufficienti alla raccolta del latte ed alla sua distribuzione.

Tutte le macchine e materiali, opportunamente integrati dagli impianti, motori e trasmissioni, devono essere di modello il piu' recente e perfetto, in modo da garantire la piu' assoluta continuit  di lavorazione.

Inoltre la Centrale deve essere provvista di un apposito e attrezzato gabinetto chimico e batteriologico del latte, secondo il parere che sar  espresso dall'Ufficiale Sanitario.

5

Art. 7.

Tutti i locali della Centrale del latte adibiti al ricevimento, lavorazione, trattamento e conservazione del latte, devono essere di grande cubatura, a pareti lisce e smaltate con zoccoli rivestiti di piastrelle di ceramica fino all'altezza di m. 1,80.

I pavimenti devono essere lavabili, raccordati ai rivestimenti delle pareti, con pendenza verso le bocche per rendere possibile il lavaggio abbondante e l'immediato deflusso.

Tutti i locali devono essere provvisti di idonee condutture per convogliare le acque di scarico nella fognatura stradale.

5

Art. 8.

Il personale addetto alla Centrale del latte deve comprendere oltre al Direttore tecnico in possesso dei requisiti richiesti dal Congresso di Stato su proposta dell'Ufficio d'Igiene, idonei impiegati e operai in numero sufficiente, secondo il giudizio della Commissione di cui all'art. 25 del presente Regolamento, ad assicurare il regolare funzionamento del servizio in ogni tempo.

Tutto il personale operaio, prima di essere assunto in servizio, deve essere sottoposto a visita medica, secondo le vigenti norme in materia d'igiene, ed ha l'obbligo di sottoporsi alle successive visite periodiche annuali.

CAPO III

Norme igieniche, organi di vigilanza e controllo, loro compiti.

5

Art. 9.

Tutti gli ambienti costituenti lo stabilimento della Centrale, i piazzali, i cortili, le banchine debbono essere conservati in condizioni di buona manutenzione e pulizia mediante operazioni di lavaggio quotidiane e periodiche. Le pavimentazioni degli spazi aperti devono essere soggette a lavaggi quotidiani a grande acqua, in modo da allontanare ogni traccia di materiale putrescibile. Quando sia ritenuto necessario, al lavaggio si accompagnerà la disinfezione con soluzioni disinfettanti appropriate. I pavimenti delle banchine saranno trattati con abbondanti lavaggi e saranno trattati con abbondanti lavaggi e saranno immediatamente riparate le soluzioni di continuo che si presentassero nella pavimentazione, nelle pareti o negli spigoli e raccordi. Le bocchette di scarico e di drenaggio, dovunque si trovino, devono essere mantenute pulite ed ispezionate frequentemente, onde assicurare il funzionamento perfetto e continuo.

Negli ambienti chiusi deve essere praticata in maniera continua la pulizia, mediante lavaggio, e dove non sia possibile a grande acqua, a mezzo di spazzolini e di ramazze, dei pavimenti e delle pareti, fino a tutta l'altezza del rivestimento impermeabile.

Dovunque il pavimento e le pareti si presentino scrostati ed interrotti, si provvederà immediatamente a ripristinarli e a ritoccarli. L'uso delle soluzioni disinfettanti, dopo la pulizia, sarà limitato alle latrine, ai lavabi, agli spogliatoi o locali di riposo degli operai. Nei locali di lavorazione del latte tale uso sarà normalmente inibito, salvo disposizioni espresse da parte dell'Ufficiale Sanitario, che determinerà la soluzione da usare, la concentrazione ed il modo di applicazione.

I disinfettanti acquistati per le operazioni sopradette saranno di tipo approvato dall'Ufficiale Sanitario e per cura di questi ne sarà fatta analizzare ogni partita acquistata.

5

Art. 10.

L'acqua di approvvigionamento alla Centrale deve essere riconosciuta esente da caratteri chimici e batteriologici di inquinamento, mediante esame ripetuto di frequente, a cura del Laboratorio Governativo di Igiene e Sanità, su richiesta dell'Ufficiale Sanitario.

Le condutture dell'acqua nell'interno dello stabilimento di bonifica devono essere periodicamente controllate.

5

Art. 11.

Le immondizie solide raccolte mediante spazzamento, spolveramento ed aspirazione in qualunque punto dello stabilimento devono essere subito versate in bidoni provvisti di coperchio a tenuta ermetica e disposti su apposita platea impermeabile, lavabile in spazio aperto opportunamente

scelto e riparato dal vento, e vuotati quotidianamente a cura della Centrale nel luogo di pubblico scarico.

Nei mesi da marzo ad ottobre le immondizie ivi raccolte dovranno essere irrorate con appositi liquidi moschicidi del tipo approvato dall'Ufficiale Sanitario.

Nella stagione nella quale è obbligatoria, per legge o per disposizioni dell'Autorità, la lotta contro le mosche, questa deve essere eseguita dalla gestione della Centrale a proprie spese, sotto la direzione e vigilanza dell'Ufficiale Sanitario.

La Centrale è tenuta comunque a provvedere:

- 1) che gli spazi aperti e percorsi da veicoli siano provvisti di un congruo numero di telai a tessuto, intrisi di liquido moschicida che attiri le mosche;
- 2) che i mezzi di trasporto del latte siano sempre in perfette condizioni di lavaggio e di pulizia e che siano irrorati, dopo lo scarico, di liquido moschicida opportunamente scelto;
- 3) che un servizio continuativo provveda ad irrorare di liquidi moschicidi adatti, dopo il lavaggio, le pareti delle banchine e delle sale di ricevimento;
- 4) che siano muniti di reticella di protezione contro gli insetti i locali di pastorizzazione e di imbottigliamento del latte pastorizzato.

5

Art. 12.

I locali per latrine e orinatoi, in qualunque parte dello stabilimento, devono essere ben aereati da aperture esterne, difese da reticelle metalliche, provvisti di antigabinetti e costruiti in modo che sia impossibile la dispersione delle feci e delle urine. Devono perciò essere muniti di scarico nel pavimento e di vasi di ceramica, senza sedili di legno. Il lavaggio delle latrine nelle superfici esterne, delle pareti e del pavimento deve essere eseguito a getto fluente almeno due volte nelle 24 ore. Ogni latrina deve essere provvista di lavabo, di sapone e di asciugamano individuale di tipo ferroviario e dotata in permanenza di carta igienica.

Appositi cartelli ricorderanno l'obbligo di lavarsi le mani.

Gli spogliatoi degli operai, oltre che conformi alle esigenze del Regolamento d'igiene, devono essere facilmente lavabili e disinfettabili, e così dicasi degli armadietti individuali.

5

Art. 13.

Il personale che si presenta al lavoro è tenuto a rivestire appositi abiti di fatica in condizioni di perfetta pulizia, forniti e conservati dalla gestione della Centrale. Il tipo di abito è determinato ed approvato dall'Ufficiale Sanitario per ogni categoria di lavoratori. Le persone addette all'imbottigliamento devono essere munite di apposite maschere.

Il personale che lavora nell'interno dello stabilimento deve portare acconcio copricapo. I capi reparto si accerteranno, prima dell'inizio del lavoro, che tutti gli operai e le operaie addetti alle operazioni suddette abbiano le mani pulite, le unghie tagliate corte e siano nelle dovute condizioni di proprietà.

5

Art. 14.

La gestione della centrale del latte è tenuta a far sì che presso lo stabilimento funzioni un servizio di doccia ad acqua calda, diviso in due reparti, con disponibilità di sapone e di biancheria adeguata.

Il personale deve essere diviso in turni per essere sottoposto a docciatura almeno due volte alla settimana.

Questa prestazione della gestione è gratuita per il personale che dovrà compierla all'inizio od alla fine dell'orario di lavoro.

5

Art. 15.

In tutti i reparti di lavorazione della Centrale è vietato l'ingresso alle persone estranee, salvo particolari autorizzazioni che saranno concesse, di volta in volta, di concerto tra la Direzione della Centrale e l'Ufficio di Igiene.

Deve del pari essere vietata la promiscuità tra il personale addetto alle varie fasi della lavorazione, ed in modo particolare tra il personale adibito al trattamento del latte pastorizzato ed alla riempitura delle bottiglie.

5

Art. 16.

Nel recinto dello stabilimento di bonifica è vietato l'ingresso ai cani ed agli altri animali.

5

Art. 17.

L'inosservanza delle norme contenute negli articoli 9, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 comporta per i contravventori la multa da L. 5.000 a L. 100.000.

5

Art. 18.

L'Ufficiale Sanitario, valendosi del personale tecnicamente competente, farà accertare almeno una volta al mese che il macchinario della Centrale sia in condizioni di agibilità perfetta tale da garantire l'interrotto funzionamento dello stabilimento per ciascun ciclo lavorativo. Il Direttore della Centrale è tenuto ad avvisare immediatamente l'Ufficiale Sanitario degli eventuali guasti ai macchinari o

imperfezioni derivate da vetustà od altro che possano compromettere l'andamento delle operazioni. Il Direttore per l'omissione di denuncia è passibile di multa da L. 10.000 a L. 100.000.

5

Art. 19.

E' obbligo del Direttore Tecnico della Centrale di fornire gratuitamente, senza eccezioni e riserve, all'Ufficio di Igiene e Sanità, nelle epoche nei modi e per i dati da questo stabiliti, tutte le statistiche circa il funzionamento ed il rendimento degli impiegati.

Tutte le modifiche o variazioni allo stato degli impianti e degli apparecchi, ed anche semplicemente ai processi di lavorazione, dovranno essere effettuate in accordo con l'Ufficiale Sanitario.

L'Autorità Sanitaria, qualora lo ritenga opportuno per le particolari eccezionali necessità, potrà richiedere inoltre che il buon funzionamento delle attrezzature ed impianti della Centrale venga controllato da istituti, laboratori o persone ritenute particolarmente competenti, diversi da quelli indicati nel presente regolamento. Le spese per tali accertamenti saranno a carico della gestione della Centrale.

La ditta gerente la Centrale è tenuta ad apportare, a sue cure spese, tanto all'impianto quanto ai processi di lavorazione e distribuzione del latte, tutte quelle modifiche e quei miglioramenti ed ampliamenti che nell'interesse del servizio fossero suggeriti dalla scienza, dalla tecnica e dall'igiene e riconosciuti utili dall'esperienza e dalla pratica. Dette modifiche, miglioramenti ed ampliamenti dovranno essere disposti dalla Commissione di cui all'articolo 25 del presente regolamento.

L'inosservanza di tale disposizione comporta l'applicazione della pena pecuniaria da L. 50.000 a L. 300.000.

5

Art. 20.

Ogni giorno prima dell'inizio del ricevimento del latte da pastorizzare, il Direttore della Centrale è tenuto ad accertarsi che:

- a) le produzioni di vapore e di freddo siano normali, efficienti ed adeguate al consumo da farsene;
- b) siano al loro posto presso il laboratorio ed alla banchina l'analista di servizio ed il personale necessario;
- c) gli apparecchi di determinazione e di controllo fisicochimico ed igienico siano funzionanti, con scorte adeguate di reagenti;
- d) i termografi registratori degli impianti di pastorizzazione siano in perfetta funzione;
- e) il termometro delle celle frigorifere non segni temperatura superiore ai 5° C.;
- f) l'acqua del serbatoio della Centrale presenti tracce evidenti di coloro libero con il reattivo alla ortotolidina.

Deve essere inoltre rilevata la quantità di latte pastorizzato esistente in cella al momento in cui viene dato inizio al trattamento del latte in arrivo. Infine deve essere determinato il contenuto detergente e disinfettante delle varie vasche di lavaggio, delle macchine lavatrici delle bottiglie e dei bidoni, ed essere assicurato che siano disponibili e pronti i quantitativi dei prodotti necessari al rifornimento dei bagni medesimi.

5

Art. 21.

L'attività di vigilanza e di controllo sul latte e sulle varie operazioni tecniche che si compiono nella Centrale, viene esercitata dallo Stato, e per esso dall'Ufficio d'Igiene e Sanità, tramite il proprio personale.

Potrà, inoltre, essere richiesto l'intervento di altri tecnici a seconda della necessità.

A tal fine la ditta che gestisce la Centrale è tenuta a corrispondere alla Pubblica Amministrazione un quantum periodico stabilito dalla competente autorità, oppure convenuto tramite accordo.

Tale attività non deve esser confusa nè ritenersi formare un tutto unico con l'attività di esercizio propria della Centrale, nè deve per nulla impegnare l'Amministrazione dello Stato nella responsabilità del funzionamento e della produzione della Centrale stessa.

5

Art. 22.

L'Ufficio d'Igiene e Sanità tramite proprio personale specializzato dovrà provvedere quotidianamente a:

- vigilare sulle operazioni di controllo chimico ed organolettico del latte sia al ricevimento in Centrale, sia presso i centri di produzione e di raccolta, perchè il latte sia prodotto nelle condizioni igieniche prescritte e arrivi al Centro di bonifica in condizioni tali da subire favorevolmente i successivi trattamenti di depurazione;
- sorvegliare e controllare che tutto l'espletamento del servizio della Centrale venga svolto secondo le norme di legge e secondo le disposizioni che di volta i volta verranno trasmesse dall'Ufficiale Sanitario; ad accertarsi, in particolare, della regolarità della pastorizzazione rapida, della refrigerazione e dell'imbottigliamento;
- curare in modo particolare che le partite di latte guasto, alterato o comunque deficiente in una o più delle caratteristiche regolamentari, vengano scartate, in pari tempo, a mezzo del vigile sanitario, a far redigere regolare verbale di denuncia o a ritirare i relativi campioni al Laboratorio d'Igiene e Sanità;
- tener nota, in apposito registro, di tutta l'attività svolta giornalmente e riferire all'Ufficiale sanitario quegli eventi che si fossero verificati, o stessero per verificarsi, suscettibili di influire sulla qualità e salubrità del latte trattato;
- prelevare campioni per l'esame batteriologico sia del latte crudo in arrivo sia del latte durante le diverse fasi di trattamento e condizionamento (all'uscita dal pastorizzatore, dai serbatoi di deposito,

dalle colonne di imbottigliamento, dalle bottiglie), in modo di accertare che il procedimento di pastorizzazione si svolga normalmente e raggiunga i risultati voluti; estenderà altresì il controllo alle condizioni di sterilità delle bottiglie e di tutti i recipienti usati per il trasporto del latte.

5

Art. 23.

Il vigilante sanitario adempie a tutte le inerenti mansioni di vigilanza igienica e pulizia sanitaria, alle dipendenze dell'Ufficio d'Igiene, in tutti i settori di attività della Centrale, dalle stalle di produzione alle rivendite del latte.

5

Art. 24.

I controlli batteriologici sui campioni, prelevati come sopra, vengono fatti eseguire presso il Laboratorio d'Igiene e Sanità, il quale invierà relazione di analisi all'Ufficiale Sanitario e al Direttore della Centrale.

5

Art. 25.

Ad apposita Commissione tecnica di vigilanza sono affidati i seguenti compiti:

- a) vigilare sul funzionamento della Centrale e sul rispetto della ditta che la gestisce degli obblighi previsti dalle disposizioni vigenti;
- b) decidere sui reclami di ordine tecnico della Centrale verso i produttori responsabili di infrazioni al regolamento;
- c) dare pareri sulle questioni di ordine tecnico e finanziario che le siano sottoposti dall'Amministrazione Governativa;
- d) decidere su tutte le materie per le quali è richiamata la competenza della Commissione.

Detta Commissione è composta di un rappresentante della Pubblica Amministrazione, designato dal Congresso di Stato, che la presiede, dell'Ufficiale Sanitario, del Direttore dell'Ufficio Agrario, del Direttore del Pubblico Macello, di due delegati della ditta che gestisce la Centrale del latte, di due rappresentanti designati dai produttori di latte.

La Commissione si riunisce almeno una volta ogni quadrimestre, e, in via straordinaria, in qualsiasi momento, anche a richiesta di uno dei suoi membri.

5

Art. 26.

Il Laboratorio di analisi della Centrale deve essere costantemente a disposizione dei chimici e dei sanitari governativi per le prove che ritenessero necessario eseguire sul latte introdotto nella Centrale.

Il Direttore Tecnico è responsabile del laboratorio di analisi. E' sua particolare cura far eseguire tutti i controlli fisicochimici e batteriologici presso il Laboratorio Governativo di Igiene e Sanità, secondo le disposizioni vigenti.

Il Direttore Tecnico cura l'invio giornaliero all'Ufficio di Igiene e Sanità di un bollettino riguardante le caratteristiche ed il movimento del latte.

5

Art. 27.

Indipendentemente dall'opera di vigilanza dei funzionari governativi, la Centrale è tenuta a fare eseguire da un proprio ispettore frequenti visite alle stalle di produzione e di dare comunicazione, entro 24 ore, all'Ufficio di Igiene delle irregolarità riscontrate.

Copia dei verbali di dette ispezioni, con gli eventuali rilievi, dovrà immediatamente essere rimessa per notizia sia alla Commissione di cui all'art. 25, sia all'Ufficio d'Igiene e Sanità, sia al Veterinario Direttore del Pubblico Macello.

5

Art. 28.

Il Direttore Tecnico della Centrale è tenuto a curare e ad accertarsi che tutte le operazioni che si svolgono nello stabilimento corrispondano alla corretta conduzione dell'esercizio della Centrale, ed in particolare che la pastorizzazione sia regolarmente effettuata, che il latte che esce dai refrigeranti abbia una temperatura tra i 4 ed i 5° C, che il ciclo di lavorazione sia continuo e che la sosta del latte nei serbatoi sia limitata al tempo strettamente necessario per la pastorizzazione e l'imbottigliamento.

Al termine di ogni ciclo lavorativo il Direttore medesimo deve inoltre assicurarsi che gli impianti siano trattati in modo da garantire una perfetta pulizia e disinfezione degli stessi.

5

Art. 29.

Qualora dai controlli chimici o batteriologici e da eventuali sopralluoghi risultasse una negligenza da parte del Direttore, esso sarà possibile di multa da L. 50.000 a L. 500.000. Pena pecuniaria di pari importo, in tali casi, potrà essere comminata anche a carico della Amministrazione della Centrale.

5

Art. 30.

Le eventuali istruzioni e disposizioni di dettaglio per l'esecuzione delle operazioni della Centrale sono dall'Ufficiale Sanitario verbalmente trasmesse al Direttore della Centrale. Questi potrà chiedere che gli siano comunicate anche per iscritto. Similmente egli è tenuto a riferire a voce sulle singole questioni di esecuzione all'Ufficiale Sanitario, che gli potrà chiedere di fornire un rapporto scritto quando lo riterrà necessario.

TITOLO II

Raccolta del latte.

CAPO I

Raccolta del latte.

5

Art. 31.

Il latte destinato agli usi produttivi e commerciali della Centrale, qualunque sia la percentuale di grasso in esso contenuto purchè allo stato naturale, deve provenire unicamente da stalle che si trovino in territorio sammarinese e che siano state autorizzate insieme alle lattifere a produrre latte alimentare per il consumo diretto e risultino quindi rispondenti ai requisiti prescritti, secondo l'accertamento di competenza dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario di zona.

Il reperimento di latte per gli usi della Centrale può essere limitato ad una zona del territorio con apposito provvedimento.

5

Art. 32.

Qualora il latte prodotto in territorio sia risultato insufficiente e la Segreteria di Stato per gli Affari Interni, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario e del Direttore dell'Ufficio Agrario, abbia autorizzato la Centrale del latte ad importare latte di diversa provenienza, l'introduzione avverrà sotto l'osservanza delle seguenti norme:

- ogni partita di latte dovrà avere il titolo minimo di grasso prescritto dal presente regolamento e dovrà essere accompagnata da un certificato rilasciato dall'Ufficiale Sanitario del Comune di provenienza, attestante che il latte è di buona qualità, che proviene dalle stalle autorizzate e controllate igienicamente e che il suo titolo di grasso corrisponde alla media della zona di produzione.

Il latte così importato dovrà subire presso la Centrale, con esito favorevole, gli stessi controlli e trattamenti del latte di provenienza locale ed essere distribuito con le stesse modalità adottate per il latte locale.

5

Art. 33.

L'inosservanza delle disposizioni contenute negli articoli 31 e 32 è punibile con la multa da L. 5.000 a L. 50.000.

5

Art. 34.

Il latte introdotto e trattato dalla Centrale deve provenire da vacche lattifere in stato di sanità, tenute in buone condizioni igieniche e alimentari.

Pertanto gli animali lattiferi, prima di essere adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto, devono avere subito, con esito favorevole, la visita del Veterinario Governativo per l'accertamento dello stato sanitario e di nutrizione.

Dovranno inoltre essere osservate tutte le disposizioni di legge stabilite dall'art. 73 e seguenti del Regolamento d'Igiene 21 gennaio 1954, n. 3

5

Art. 35.

I proprietari e conduttori di vaccherie e, in loro assenza, le persone addette, hanno l'obbligo di denunciare all'Autorità Sanitaria Veterinaria qualunque malattia febbrile del bestiame, anche se di natura non infettiva, ivi compresi i casi di aborto.

Analoga denuncia deve essere fatta alla Direzione della Centrale del latte.

L'Autorità sanitaria veterinaria, a sua volta, è tenuta ad inoltrare immediatamente tali comunicazioni all'Ufficio d'Igiene per i provvedimenti di competenza ed alla Centrale del latte.

5

Art. 36.

Il latte destinato alla Centrale, di massima, deve essere ritirato direttamente presso i produttori a cura del personale della Centrale stessa. Il trasporto dalle stalle di produzione alla Centrale deve essere fatto quanto più sollecitamente possibile e con gli appositi mezzi appresso indicati.

Potrà essere autorizzata dal Congresso di Stato, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, la creazione di centri di raccolta e di conferimento del latte nel caso in cui i posti di produzione siano troppo decentrati o difficilmente accessibili ai veicoli, ai soli fini di realizzare una maggiore speditezza nella raccolta del latte e nel trasporto alla Centrale, alla quale in ogni caso deve pervenire entro 2 ore dalla mungitura, dal mese di maggio al settembre, ed entro 4 ore dalla mungitura, dal mese di ottobre all'aprile.

5

Art. 37.

La Centrale provvede al ritiro del latte con bidoni propri, ed a tal uopo fornisce ogni produttore di un minimo sufficiente di bidoni.

Art. 38.

I bidoni destinati al trasporto del latte dai centri di raccolta alla Centrale, di tipo approvato dall'Ufficio d'Igiene, devono essere forniti sterilizzati ogni volta dalla Centrale medesima, ed essere consegnati alla Centrale debitamente piombati, con l'indicazione della zona di provenienza.

Il latte potrà pure essere trasportato alla Centrale in autobotti, riconosciute idonee allo scopo dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 39.

I produttori di latte hanno facoltà di trattenere una parte del latte prodotto per il proprio consumo familiare e per altri scopi anche di vendita al pubblico.

Detta facoltà può essere ridotta o soppressa con provvedimento legislativo.

Art. 40.

La ditta gerente la Centrale è tenuta a stabilire, ove occorra, che il latte di determinate zone, non appena raccolto dai singoli produttori, venga sottoposto ad una preliminare filtrazione e refrigerazione in appositi locali ed apparecchi chiusi in dotazione della Centrale collaudati dall'Autorità Sanitaria prima di essere posti in uso.

Il latte così preventivamente trattato, sarà trasportato alla Centrale in recipienti piombati, tali da garantire contro qualsiasi manomissione.

Art. 41.

Il latte deve essere consegnato dal produttore al trasportatore due volte al giorno. La Centrale indicherà l'ora precisa del passaggio dell'automezzo per il ritiro del latte ed il produttore dovrà far trovare i bidoni pronti per il carico.

Art. 42.

Il latte verrà raccolto dagli appositi incaricati della Centrale (menalatte), i quali provvederanno alla misurazione del latte stesso ed alla chiusura e sigillatura dei bidoni.

Il menalatte sarà responsabile della quantità di latte segnato sui libretti del produttore e sulle apposite note di ricevimento.

Ogni calo superiore al normale gli verrà addebitato. L'orario di ritiro del latte dovrà essere scrupolosamente osservato.

Il menalatte consegnerà i bidoni chiusi e sigillati agli autisti nell'orario e luogo che sarà stabilito dalla Direzione. Gli autisti, completato il carico dei menalatte, dovranno iniziare immediatamente il viaggio verso la Centrale del latte, senza fermate od interruzioni ingiustificate o non autorizzate dalla Direzione.

5

Art. 43.

Ad ogni produttore è fatto obbligo di cooperare alla buona conservazione dei bidoni ed allo stesso è fatto altresì tassativo divieto di usare i bidoni per altro scopo all'infuori di quello della raccolta del latte.

5

Art. 44.

Al produttore è fatto divieto di consegnare alla centrale o al trasportatore della Centrale latte annacquato o scremato o con l'aggiunta di sostanze estranee oppure proveniente da oltre confine.

E' fatto altresì divieto di vendita al consumatore del latte prodotto in stalle situate fuori del territorio sammarinese, salvo il caso in cui la vendita sia autorizzata da ragioni di necessità e con le cautele previste dall'art. 32 del presente regolamento. I contravventori alle norme previste dal presente titolo sono punibili con la multa da L. 5.000 a L. 100.000, ove non si diversamente disposto.
CAPO II Controlli igienici.

5

Art. 45.

Al ricevimento del latte, apposito personale, dopo aver controllato la sigillatura dei bidoni corrispondenti alle partite consegnate, procederà al prelevamento dei campioni per ogni singola partita, secondo le modalità concordate tra la Centrale e l'Ufficio d'Igiene, salvo ogni diritto spettante agli organi sanitari per il controllo in qualunque tempo e sotto qualunque forma.

Esaminate le qualità fisico-chimiche del latte in partite, ed avuta autorizzazione dal medico igienista, il latte sarà pesato, dopo essere stato sottoposto ad una prima sommaria filtratura.

Il latte scartato dagli incaricati verrà destinato alla lavorazione industriale.

5

Art. 46.

Dalla pesa, posta su un piano sopraelevato, il latte verrà raccolto per caduta in apposite vasche e da queste, a mezzo pompa, portato alla pastorizzazione.

Dopo la pastorizzazione il latte, attraverso condutture e senza più alcun contatto con l'atmosfera esterna, verrà raccolto in recipienti appositamente attrezzati, muniti di agitatori.

5

Art. 47.

All'inizio del ciclo di lavorazione, il Direttore Tecnico della Centrale è tenuto ad accertare che le vasche di accettazione, le tubature, i serbatoi, i pastorizzatori, le macchine imbottigliatrici e capsulatrici siano, ove indicati, smontati o comunque perfettamente lavati e, da ultimo, passati a vapore.

5

Art. 48.

Il Direttore della Centrale è tenuto a provvedere che i bidoni da inviare ai centri di raccolta siano stati convenientemente lavati, disinfettati ed asciugati e che gli automezzi destinati al trasporto del latte siano puliti e sterilizzati.

5

Art. 49.

Il ricevimento del latte destinato alla pastorizzazione è fatto dalla Centrale a mezzo del proprio personale tecnico. Sarà ammesso soltanto quel latte che, oltre ad essere genuino, integro e fresco di mungitura, presenti le caratteristiche di cui agli articoli successivi.

Quando il latte non sia risultato idoneo alla pastorizzazione e sia sospetto di essere stato fraudolentemente alterato nella sua composizione, il medico igienista disporrà subito il prelievo di un campione regolamentare da inviare al Laboratorio di Igiene e Sanità per gli eventuali provvedimenti di legge. Egli porrà inoltre la partita in questione sotto vigilanza del vigile sanitario di servizio, che la suggellerà nei modi voluti. La sua ulteriore utilizzazione sarà disposta dal Direttore Tecnico della Centrale sentito l'Ufficiale Sanitario.

5

Art. 50.

All'arrivo di ogni singola partita alla banchina della Centrale, il chimico è tenuto ad accertare che il latte non si presenti sudicio e non abbia colore ed odore anormale. Provvede inoltre subito ad accertare che il latte non abbia una temperatura superiore ai 20° C., misurati con termometro di laboratorio a bulbo, immerso in un bidone, entro cinque minuti primi dal travaso.

Il latte è ritenuto sudicio e non idoneo alla pastorizzazione quando:

- a) il residuo del disco filtrante si presenti di colore diverso dal giallo paglierino;
- b) vi siano corpi estranei riconoscibili e distinti;
- c) il residuo sia maleodorante.

Il latte sudicio è respinto ed escluso da ogni impiego alimentare diretto.

5

Art. 51.

Del latte riconosciuto pulito si fa di norma una analisi chimica, salvo ulteriori ricerche che si riterranno necessarie con le seguenti determinazioni:

- a) contenuto del grasso col metodo Geber;
- b) densità a 15° C. ed eventuale densità del siero, che dovrà risultare non inferiore a 1028;
- c) acidità espressa in acido lattico;
- d) residuo secco magro non inferiore al 9%.

E' giudicato idoneo alla pastorizzazione, e viene pertanto ammesso alla Centrale, il latte che, oltre alle caratteristiche regolamentari richiamate dai commi precedenti e dagli art. 49 e 50 presenti:

- a) contenuto di grasso non inferiore al minimo del 3%;
- b) acidità non superiore all'1,6% in acido lattico.

5

Art. 52.

Il latte introdotto dal 1° maggio al 31 ottobre non deve scolare il bleu di metilene in 4 ore e 1/2 ed in 5 ore e 1/2 quello introdotto dal 1° novembre al 30 aprile (prova della reduttasi).

Il latte, addizionato con resazzurina e mantenuto a 37° C. per un'ora, non deve determinare apprezzabili variazioni di colore del reagente (prova della resazzurina) e deve essere privo di correttivi e conservativi di qualsiasi genere.

Il latte riconosciuto idoneo viene così ammesso alla Centrale.

Le vasche di raccolta del latte, l'apparecchio di pastorizzazione ed i serbatoi di sosta del latte pastorizzato, con le tubazioni di collegamento relative, devono essere lavati con opportuni liquidi detergenti e disinfettanti, e successivamente con acqua bollente e vapore prima dell'inizio della pastorizzazione, secondo le norme che saranno indicate dall'Ufficiale Sanitario.

5

Art. 53.

Il latte, prima di passare alla pastorizzazione, deve essere sottoposto al trattamento di pulitura a caldo delle sostanze sospese, mediante apposito apparecchio a pressione, o altro apparecchio di tipo approvato dall'Autorità Sanitaria.

5

Art. 54.

Il trattamento di pastorizzazione è fatto alla temperatura di 75° C. con sosta. In relazione ai risultati dei controlli batteriologici l'Ufficiale Sanitario disporrà le opportune modifiche alla temperatura di trattamento.

I grafici della pastorizzazione devono essere conservati presso l'ufficio di controllo dopo essere stati sottoposti al visto dell'Ufficio d'Igiene e Sanità, unitamente alle eventuali osservazioni.

Il latte pastorizzato deve essere conservato a temperatura superiore ai 4° C.

5

Art. 55.

Il Direttore Tecnico della Centrale è tenuto ad accertare che all'inizio della lavorazione non venga immesso nelle vasche di sosta il latte prima che sia completamente eliminata l'acqua esistente nel pastorizzatore e nelle tubazioni, quale residuo di lavaggio.

A fine lavorazione controlla pure che venga interrotto l'afflusso del latte alla vasche di sosta non appena sia vuota la vasca di latte crudo, in modo da evitare che l'acqua di lavaggio, che viene immessa per svuotare il pastorizzatore, possa mescolarsi al latte.

Il controllo chimico del pastorizzatore, all'uscita dalle vasche di sosta, deve essere ripetuto nelle diverse ore di durata della pastorizzazione e dell'imbottigliamento, ed i risultati dei controlli chimici devono corrispondere a quelli del latte in entrata.

5

Art. 56.

I controlli batteriologici per ogni ciclo operativo consistono nei seguenti esami sul latte crudo e pastorizzato:

- a) un conteggio di germi praticato su piastra di agar;
- b) colimetria.

Il latte pastorizzato deve avere una carica batterica media non superiore ai 20.000 germi per cc. e non contenere B. Coli in 5 cc., non deve inoltre contenere quantità apprezzabili di fosfatasi (prova della fosfatasi).

Deve essere pure eseguito un controllo batteriologico periodico sui recipienti puliti utilizzati per la raccolta del latte (bidoni), sulle bottiglie all'uscita dalla lavatrice e sui bidoni destinati alla distribuzione del latte pastorizzato alle collettività.

TITOLO III

Imbottigliamento e distribuzione

CAPO I

Art. 57.

Al reparto imbottigliamento apposito personale provvederà con moderno macchinario alla lavatura e sterilizzazione delle bottiglie, con una velocità di 2.400 bottiglie-ora. Le bottiglie lavate e sterilizzate sull'apposito tappeto rullante vengono automaticamente poste sotto l'imbottigliatrice. Dall'imbottigliatrice passeranno, sempre automaticamente, alla incapsulatrice, che sigillerà le bottiglie con capsule di alluminio munite della dicitura di cui all'articolo 79 unitamente alla data dell'immissione al consumo, che non deve oltrepassare le 36 ore.

Dopo la sigillatura le bottiglie verranno immesse in apposito frigorifero ad una temperatura di 4 - 5° C., dove rimarranno disponibili per la distribuzione.

Art. 58.

Le bottiglie destinate a contenere il latte pastorizzato devono essere di tipo unico, approvato dall'Ufficio di Igiene, di vetro incolore, a fondo piatto, senza spalle, in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione, del tutto integre ed in condizioni di assoluta pulizia.

Saranno perciò eliminate tutte le bottiglie che da cernita preliminare siano risultate incrinare o sbeccate.

Le bottiglie integre sono sottoposte a mezzo della apposita macchina lavatrice alle seguenti operazioni:

- 1) bagno a macero con detersivo a temperatura di 60° C. e concentrazione in alcali totali del 2%;
- 2) iniezione di detersivo a temperatura di 50°C. e concentrazione in alcali totali dell'1%;
- 3) risciacquo caldo con acqua alla temperatura di 40° C.;
- 4) risciacquo freddo con acqua a temperatura normale;
- 5) clorinizzazione.

All'uscita dalla macchina lavatrice, le bottiglie dovranno comparire completamente deterse all'esame fatto in trasparenza da apposito schermo luminoso e dovranno risultare sterili all'esame batteriologico.

Art. 59.

La reintegrazione delle soluzioni detergenti e disinfettanti deve avvenire all'inizio e, al caso, nel corso di ogni ciclo di operazione, sotto la diretta responsabilità del Direttore Tecnico dello stabilimento e del Medico Igienista di controllo.

Il Direttore Tecnico è tenuto ad accertarsi della temperatura raggiunta dai bagni caldi di lavaggio, ed a prelevare, alla fine di ogni operazione, un campione di soluzione detergente e colorata per ogni vasca, per determinare così la misura del reintegro.

5

Art. 60.

Il riempimento delle bottiglie di latte deve avvenire soltanto a mezzo di distributori automatici, dei quali deve essere accertata dal personale di vigilanza la perfetta agibilità prima di ogni operazione.

L'inizio dell'operazione ha luogo soltanto quando dai distributori sia scaricata tutta l'acqua di lavaggio e di adescamento e scenda il latte intero.

5

Art. 61.

Gli operai addetti alle macchine imbottigliatrici ed alle capsulatrici sono tenuti ad indossare una vestaglia pulitissima e una cuffia contenitiva dei capelli.

5

Art. 62.

Le bottiglie, che risultassero non interamente riempite per cattivo funzionamento dell'apparecchio imbottigliatore o non perfettamente capsulate, dovranno essere allontanate a cura del personale di servizio. Il latte in esse contenuto dovrà essere versato in appositi bidoni, che verranno fatti uscire dal reparto al termine della lavorazione. Il Direttore Tecnico stabilirà il successivo destino del predetto latte, previa autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario.

5

Art. 63.

Il latte imbottigliato viene capsulato con la indicazione del giorno di validità per il consumo. Questo deve essere calcolato in 24-36 ore dall'imbottigliamento. Ogni eccezione a questa norma dovrà essere approvata e motivata dall'Ufficiale Sanitario.

5

Art. 64.

L'eventuale esportazione di latte dalla Centrale fuori territorio dovrà essere accompagnata da un certificato dell'Ufficiale Sanitario, attestante che il latte è di buona qualità e che il suo titolo di grasso corrisponde alla media della zona di produzione.

5

Art. 65.

Le bottiglie di latte pastorizzato, ricoverate in cella al termine del servizio di distribuzione, non potranno eccedere il quarto del quantitativo distribuito. Esse dovranno essere subito distribuite nelle prime corse del successivo servizio.

5

Art. 66.

I bidoni destinati a contenere il latte pastorizzato per la consegna diretta nei casi di cui al successivo articolo 68 devono essere distinti da quelli usati per la raccolta del latte da pastorizzare e portare inoltre un cartello indicante la quantità netta del latte contenuto e la scritta "Latte pastorizzato della Centrale del latte di S. Marino", nonché il nome dell'ente destinatario.

I bidoni devono essere sottoposti, a mezzo dell'apposito impianto di lavaggio, alle seguenti operazioni:

1° - prerisciaquo con acqua alla temperatura di 30 - 40° C.;

2° - lavaggio basico con temperatura di 60 - 65° C.;

3° - risciacquo alla di 80 - 90° C.;

4° - sterilizzazione a vapore 125° - 130° C.

Dopo la riempitura verranno sigillati in modo da rendere impossibile qualsiasi tentativo di manomissione.

5

Art. 67.

La distribuzione del latte pastorizzato viene fatta dalla Centrale a mezzo di bottiglie da un litro, mezzo litro e da un quarto di litro.

Le bottiglie saranno poste in cestelli di lamiera.

L'apposito incaricato per la distribuzione disciplinerà la consegna alla rivendite, secondo le richieste giornaliere, e curerà la resa dei vuoti.

5

Art. 68.

Il latte pastorizzato destinato a collettività, enti pubblici, istituti ospedalieri, collegi ed altri istituti di istruzione ed educazione, corpi militari ecc. può essere fornito nei bidoni previsti dall'art. 66, dietro autorizzazione scritta dell'Ufficiale Sanitario, che accerterà per ogni caso se le condizioni di consumo del latte così consegnato siano igieniche e soddisfacenti.

La consegna alle rivendite ed alle collettività è fatta direttamente dalla Centrale con gli appositi automezzi.

Art. 69.

Gli automezzi destinati alla distribuzione del latte ai rivenditori ed alla consegna del latte alle collettività, nonchè al ritiro dei vuoti e del residuo latte invenduto, devono essere riconosciuti idonei dalla Autorità Sanitaria. Gli orari ed i percorsi di essi risulteranno da apposito piano approvato dalla commissione di cui all'articolo 25. La consegna dei cestelli, sia di bottiglie piene che vuote, deve avvenire all'ingresso degli esercizi di rivendita, essendo vietato in modo assoluto il deposito e la sosta su strada o marciapiede.

Art. 70.

E' vietato a chiunque di usare gli autocarri destinati alla raccolta ed alla distribuzione del latte per il trasporto di altre merci e prodotti, salvo le bottiglie vuote, i pieni in restituzione ed i relativi cestelli. Il trasporto con detti autocarri dei derivati del latte potrà essere autorizzato dall'Ufficio d'Igiene.

Gli Agenti della Forza Pubblica potranno sequestrare le merci abusivamente caricate, con particolare riguardo ai generi alimentari di qualunque specie diversa dal latte e derivati. Gli autocarri, di ritorno dalla distribuzione del latte pastorizzato, devono essere lavati a grande acqua a mezzo di getti.

Art. 71.

Il personale conducente i carri e quello addetto alla distribuzione dei cesti ai lattivendoli deve rivestire una apposita uniforme, conservata in condizione di perfetta pulizia.

E' vietato al detto personale di distribuire latte in bottiglie prive di capsule, dimezzate e comunque manomesse, di raccogliere e di ritirare da chicchessia bottiglie contenenti latte e liquidi vari, capsule per bottiglie vuote che non portino i contrassegni della Centrale del latte.

Art. 72.

Il personale di vigilanza dipendente dall'Ufficio di Igiene è autorizzato a fare prelevamenti di latte durante il percorso di ogni singolo carro a scopo di analisi di controllo.

Art. 73.

Il rifornimento alle rivendite viene effettuato due volte al giorno nel periodo estivo, ed una volta al giorno nelle altre stagioni, secondo l'orario fissato dalla Commissione di cui all'articolo 25, allo scopo di tenere conto delle esigenze della popolazione.

Se circostanze eccezionali consigliassero detta Commissione di dare in proposito differenti distribuzioni, la Centrale, opportunamente preavvisata, dovrà attenersi.

5

Art. 74.

- E' inibito alla Centrale di mettere in vendita nel territorio della Repubblica altro latte pastorizzato che non sia quello lavorato nel proprio stabilimento a norma di quanto precede. Tuttavia, in caso di insufficienza per qualsiasi ragione, non dovuta alle decisioni della ditta gerente, e previo benestare della Segreteria di Stato per gli Affari Interni, la Centrale dovrà per il periodo strettamente necessario e per la quantità di latte che venisse a mancare al fabbisogno, provvedere alla copertura del fabbisogno stesso, mediante importazione da altre centrali, regolarmente autorizzate e riconosciute in Italia.

5

Art. 75.

Il prezzo del latte per l'acquisto dai produttori e per la vendita al consumo diretto sarà fissato entro il mese di novembre di ogni anno dal Congresso di Stato su proposta della Commissione di cui all'art. 25.

La Commissione formula le sue proposte, tenendo conto del prezzo reale del latte alimentare alla stalla e della maggiorazione dovuta alla Centrale per le sue prestazioni, in relazione anche ai prezzi praticati per la minima vendita nell'ambito dei comuni limitrofi.

5

Art. 76.

Per la fornitura del latte ad enti, ospedali e collettività in genere, la ditta gerente ha l'obbligo di effettuare la somministrazione direttamente, praticando prezzi inferiori, che saranno stabiliti dal Congresso di Stato su proposta della Commissione di cui all'art. 25 del presente regolamento. Detta fornitura, su richiesta degli interessati, potrà essere fatta anche in appositi bidoni sigillati.

CAPO II

Controlli igienici

5

Art. 77.

Il latte all'atto del ricevimento in Centrale deve essere sottoposto ad una accurata filtrazione, con apparecchi perfezionati e riconosciuti idonei.

Il latte non potrà essere distribuito per il consumo se prima non sarà sottoposto ai trattamenti di natura igienica, che verranno prescelti d'accordo con le competenti Autorità Sanitarie.

Il latte distribuito dalla Centrale deve essere intero e contenere la percentuale di grasso esistente all'atto del conferimento. In ogni caso il latte distribuito dalla Centrale deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico: 1.029 - 1.033;
- b) grasso: non inferiore al 3%;
- c) residuo secco magro: non inferiore al 9%.

5

Art. 78.

Indipendentemente dai trattamenti igienici di cui al presente regolamento, la ditta gerente la Centrale non potrà mettere in vendita latte che non corrisponda a tutte le norme ed ai requisiti prescritti dal vigente regolamento d'igiene.

5

Art. 79.

Le capsule di chiusura delle bottiglie devono portare in modo chiaro ed indelebile la dicitura "Centrale del latte di S. Marino" con la indicazione della ditta gerente e il giorno della settimana relativo all'immissione al consumo. Le capsule di chiusura devono avere una conformazione tale da divenire inservibili in seguito ad apertura della bottiglia.

La dicitura "Centrale del latte di S. Marino" con la indicazione della ditta gerente e della denominazione del prodotto deve risultare impressa, pure in modo chiaro ed indelebile, sulle bottiglie.

Anche i bidoni, contrassegnati con la dicitura di cui al primo capoverso del presente articolo devono portare un contrassegno ed indicare il giorno esatto dell'avvenuto riempimento.

I bidoni, con i quali viene portato il latte alla Centrale, prima di essere restituiti al portatore, devono essere ogni volta accuratamente lavati e sterilizzati.

E' fatto divieto ai rivenditori di porre in vendita latte pastorizzato nelle giornate della settimana diverse da quelle indicate dalla capsula e di manomettere la capsula medesima.

L'inosservanza di detta disposizione è punita con la multa da L. 5.000 a L. 50.000.

5

Art. 80.

Al fine dell'accertamento di cui all'articolo 60 deve essere sempre analizzata dal laboratorio dell'Ufficio di Igiene la prima bottiglia incapsulata di ogni ciclo.

5

Art. 81.

L'Ufficiale di Igiene e Sanità ha la facoltà di sottoporre le vacche, adibite alla produzione del latte per la Centrale, ad esperimenti e prove diagnostiche ed altri mezzi riconosciuti dalla scienza, per accertarne la sanità. Nel caso fossero riscontrate nelle stalle vacche ammalate, l'Ufficiale Sanitario potrà ordinare l'allontanamento, vietando che il latte di esse venga mescolato con quello di altri animali sani destinato alla Centrale.

A tale scopo sarà presa nota giornaliera dal latte prodotto e sarà consegnato il nome dei proprietari delle stalle e del numero delle vacche ivi contenute, per modo che i funzionari ed incaricati della Pubblica Amministrazione possano in ogni momento fare sopralluoghi, al fine di constatare le condizioni igieniche e sanitarie degli animali, della stalla, della mungitura, della raccolta e della nettezza delle persone addette.

TITOLO IV

Amministrazione

Art. 82.

Il personale amministrativo è tenuto a segnare giornalmente tutto il latte ricevuto dalla Centrale, diviso per ogni singolo produttore, redigendo un riepilogo generale delle consegne, che verrà giornalmente consegnato alla Direzione.

Art. 83.

Il latte verrà pagato dalla Amministrazione della Centrale del latte ad ogni consegnatario, dietro presentazione delle regolari fatture, al prezzo, nei tempi e nelle forme stabilite dalla Autorità competente. Così pure per le rivendite verrà tenuto un apposito partitario del latte giornalmente consegnato dalla Centrale, e la fatturazione verrà fatta al prezzo stabilito dall'Autorità.

TITOLO V

Sanzioni

Art. 84.

L'inosservanza delle disposizioni previste dal presente regolamento è punita con l'ammenda da L. 2.000 a L. 50.000 ove non sia diversamente stabilito.

Art. 85.

Oltre alle sanzioni previste dal presente regolamento potranno essere comminate le pene previste dal Codice Penale o da altra legge vigente, qualora il fatto commesso costituisca maggior reato.

Art. 86.

L'Ufficiale Sanitario potrà ordinare l'immediato fermo e sequestro del latte prodotto o conferito o trattato o posto in vendita in contravvenzione alle norme del presente regolamento.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 2 marzo 1962 (1661 d.F.R.).

I CAPITANI REGGENTI

Giovanni Vito Marcucci - Pio Domenico Galassi

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

G. L. Berti