

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

n. (19)

deliberazione del Consiglio Comunale n. 101 del 10 luglio 1969

modificato con deliberazione consiliare n . 96 del 25 maggio 1971
modificato con deliberazione consiliare n . 67 del 20 giugno 1972
modificato con deliberazione consiliare n . 54 del 17 aprile 1974
modificato con deliberazione consiliare n . 173 del 16 ottobre 1978
modificato con deliberazione consiliare n . 22 del 17 febbraio 1983
modificato con deliberazione consiliare n . 290 del 25 marzo 1986
modificato con deliberazione consiliare n . 96 del 13 giugno 1991
modificato con deliberazione consiliare n . 73 del 27 maggio 1993
modificato con deliberazione Comm. Str. n . 1161 del 26 maggio 1994
modificato con deliberazione consiliare nn. 60 - 61 del 27 ottobre 1994
modificato con deliberazione consiliare n . 58 del 8 aprile 1998
modificato con deliberazione consiliare n . 36 del 25 maggio 2000
modificato con deliberazione consiliare n . 92 del 2 dicembre 2010

INDICE

INDICE	2
TITOLO I ORGANIZZAZIONE SANITARIA COMUNALE	11
CAPO I ORGANI PREPOSTI ALLA TUTELA DELL'IGIENE PUBBLICA	11
Art. 1 Il Sindaco	11
Art. 2 Ufficiale Sanitario	11
Art. 3 Esplicazione attribuzioni dell'Ufficiale Sanitario	11
CAPO II VIGILANZA IGIENICO - SANITARIA	11
Art. 4 Ispezioni sanitarie	11
Art. 5 Categorie controllate	11
Art. 6 Registri degli esercenti	12
TITOLO II IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO	12
CAPO I SUOLO PUBBLICO	12
Art. 7 Scarichi di acque luride - divieti	12
Art. 8 Rifiuti solidi	12
Art. 9 Scarichi di immondizie - divieti	12
Art. 10 Attività su suolo pubblico e privato	13
Art. 11 Cantieri edili	13
Art. 12 Luoghi di sosta per nomadi	13
Art. 13 Autoveicoli Diesel. Tubi di scappamento	13
Art. 14 Combustioni sul suolo pubblico o privato	13
CAPO II DELLE ACQUE SUPERFICIALI	13
Art. 15 Divieti	13
Art. 16 Fosse assorbenti	14
Art. 17 Impaludamenti	14
Art. 18 Cave di ghiaia	14
Art. 19 Fosse d'acqua per uso agricolo e industriale	14
Art. 20 Acque meteoriche	14
Art. 21 Canali di gronda e pluviali	14
Art. 22 Caditoie stradali	15
Art. 23 Norme generali	15
Art. 24 Richiesta di nulla osta per opere edilizie	15
Art. 25 Aerazione	15
Art. 26 Divieti di costruzione	15
Art. 27 Abitazioni esistenti	16
Art. 27 BIS Altri locali esistenti	17
Art. 27 TER Sovraffollamento unità abitative	17
Art. 28 Riattamento dei fabbricati esistenti	17
Art. 29 Inabitabilità	17
Art. 30 Elenco delle case inabitabili e risanate	18
Art. 32 Autorizzazione del Sindaco per l'abitabilità	18
Art. 33 Conformità dell'opera al progetto approvato	18
Art. 34 Domanda di abitabilità. Termine rilascio certificato	18
Art. 35 Visita igienico - sanitaria	19
Art. 36 Vigilanza	19
Art. 37 Ingiunzioni	19
CAPO IV IGIENE DELLE ABITAZIONI	19
Art. 38 Cortili chiusi. Definizione	19
Art. 39 Cortili chiusi. Limiti di edificabilità	19
Art. 40 Cortili aperti. Definizione	19
Art. 41 Cortili aperti. Limiti di edificabilità	20
Art. 42 Rientranze	20
Art. 43 Cavedi - definizione	20

Art. 44 Cavedi. Limiti di edificabilità	20
Art. 45 Cortili e cavedi. Altre caratteristiche	20
Art. 46 Cortili. Copertura	21
Art. 47 Metodi di misurazione dei cortili	21
Art. 48 Costruzioni a confine	21
Art. 49 Convenzioni fra privati	21
Art. 50 Altezza dei piani fuori terra	22
Art. 51 Misurazione dell'altezza dei piani	22
Art. 52 Soppalchi	22
Art. 53 Seminterrati	22
Art. 54 Locali interrati	22
Art. 55 Superficie, cubatura ed utilizzazione dei locali per abitazione	23
Art. 56 Cucinini e guardiola	23
Art. 57 Aerazione ad illuminazione dei locali fuori terra	23
Art. 58 Finestre vani scale	23
Art. 59 Pavimenti	24
Art. 60 Difesa dall'umidità. Isolamento termo - acustico	24
Art. 61 Muri perimetrali, soffitti, ecc. Opere irregolari	24
Art. 62 Pulizia dagli edifici	24
Art. 63 Difese da causa di molestia	24
Art. 64 Operazioni vietato nei cortili, ecc.	25
Art. 65 Battitura tappeti	25
CAPO V COLLETTIVITA', ALBERGHI, AMBIENTI DI USO PUBBLICO	25
Art. 66 Requisiti generali	25
Art. 67 Collegi o collettività	25
Art. 68 Collettività per anziani	26
Art. 69 Infermerie	26
Art. 70 Pulizie delle collettività	26
Art. 71 Ospedali, Case di cura	26
Art. 72 Ospedali. Distruzione materiale infetto	26
Art. 73 Apertura di locali per collettività	26
Art. 74 Edifici scolastici	27
Art. 75 Alberghi, ecc. Autorizzazione sanitaria	27
Art. 76 Affittacamere	27
Art. 77 Idoneità sanitaria del personale	27
Art. 78 Dormitori pubblici	27
Art. 79 Edifici esistenti	27
Art. 80 Bagni pubblici. Alberghi diurni. Stabilimenti idroterapici	28
Art. 81 Lavatoi	28
Art. 82 Palestra e campi sportivi	28
Art. 83 Piscine	28
Art. 84 Case per ferie - Ostelli della gioventù - Campeggi - Colonie estive	28
Art. 85 Locali e ambienti pubblici	29
Art. 86 Norma transitoria	29
CAPO VI ACCESSORI DELLE ABITAZIONI DI NUOVA COSTRUZIONE	30
Art. 87 Norma per la costruzione dei servizi igienici	30
Art. 88 Servizi igienici dei negozi e uffici	30
Art. 89 Acquai	30
Art. 90 Canne di caduta immondizie	30
Art. 91 Contenitori collettivi	30
Art. 92 Termini di adeguamento alle norme	30
Art. 93 Recipienti Immondizie	31
Art. 94 Immondezzai	31
Art. 95 Allevamenti di animali	31
Art. 95 bis	31
Art. 96 Autorimesse	32
Art. 97 Cantine e solai	32
Art. 98 Impianti termici con potenzialità superiore a 35 Kw (30.000 Kcal/h)	32
Art. 99 Impianti termici con potenzialità inferiore e 35 Kw (30.000 Kcal/h)	32
Art. 100 Fattori di molestia	33
Art. 101 Sorveglianza	34
Art. 102 Impianti di condizionamento dell'aria	34

CAPO VII APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	34
Art. 103 Vigilanza	34
Art. 104 Edifici allacciati col pubblico acquedotto	34
Art. 105 Tubature. Requisiti	35
Art. 106 Divieti	35
Art. 107 Approvvigionamento con acqua di pozzo	35
Art. 108 Apertura dei pozzi. Domanda al Sindaco	35
Art. 109 Pozzi inquinati	35
Art. 110 Acqua di pozzo adoperate per produzione di alimenti	35
Art. 111 Cisterne per acqua piovana	36
CAPO VIII FOGNATURA - ALLONTANAMENTO DEI RIFIUTI LIQUIDI DALLE ABITAZIONI.....	36
Art. 112 Conduttura di latrine e acquai	36
Art. 113 Vasi di latrina. Chiusura Idraulica.....	36
Art. 114 Fognatura dinamica. Allacciamento obbligatorio	36
Art. 114/1 Scarichi civili.....	36
Art. 114/2 Immissione nelle acque superficiali.....	37
Art. 114/3 Immissione nel sottosuolo limitatamente alla unità geologiche superficiali	37
Art. 114/4 Immissione in pubbliche fognature collegate a depuratore terminale.....	37
Art. 114/5 Immissione in pubbliche fognature non collegate a depuratore terminale (regime transitorio)	37
Art. 114/6 Campo di applicazione e norme transitorie.....	37
Art. 115 Depurazione e smaltimento delle acque di rifiuto	38
Art. 116 Pozzi neri. Caratteristiche	38
Art. 117 Ubicazione.....	38
Art. 118 Domanda di costruzione e modifica di impianti di fognatura.....	38
Art. 119 Manutenzione delle fognature	38
Art. 120 Autorizzazione delle ditte. Materiali.....	38
Art. 121 Metodo e orario di espurgo. Materie liquide e solide. Precauzioni	39
Art. 122 Utilizzazione della materie luride.....	39
Art. 123 Deposito e smaltimento di materia lurida.....	39
CAPO IX FABBRICATI RURALI	39
Art. 124 Costruzioni case rurali.....	39
Art. 125 Canne fumarie	39
Art. 126 Latrine e acquai	39
Art. 127 Stalla, ovili, porcili, pollai ad altri allevamenti	40
Art. 128 Allevamenti industriali di animali	40
Art. 129 Concimare e impianti di smaltimento.....	40
Art. 130 Abbeveratoi	41
Art. 131 Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi	41
CAPO X INDUSTRIE	41
Art. 132 Ambienti di lavoro	41
Art. 133 Attività soggette a denuncia e ad autorizzazione preventiva	41
Art. 134 Approvazione dei progetti edilizi della industrie e depositi	42
Art. 135 Vigilanza igienica sull'industria. Provvedimenti	42
Art. 136 Fumi industriali	42
Art. 137 Ricambio dell'aria	43
Art. 138 Locali speciali	43
Art. 139 Scarichi industriali. Provvedimenti	43
Art. 140 Rifiuti solidi	43
Art. 141 Lavorazione materie grasse	43
Art. 142 Industria con emanazioni sgradevoli	43
Art. 143 Industrie polverose	43
Art. 144 Industrie insalubri	44
Art. 145 Zona circostante libera	44
Art. 146 Deposito di immondizie	44
Art. 147 Commercio stracci e oggetti usati	44
Art. 148 Raccolte di stracci e oggetti usati	44
Art. 149 Trasporto del letame e di altre materie luride	45
CAPO XI NORME SPECIALI CONTRO I RUMORI	45
Art. 150 Limite dei rumori diurni	45
Art. 151 Limite dei rumori notturni	45
Art. 152 Zone industriali	45
Art. 153 Ospedali e scuole	45

Art. 154 Misurazione dei rumori. Rumori di fondo	45
Art. 155 Commissione consultiva	46
Art. 156 Veicoli a motore.....	46
Art. 157 Attività industriali e artigiane in atto.....	46
TITOLO III IGIENE DEGLI ALIMENTI, DELLE BEVANDE E DEGLI OGGETTI DI USO DOMESTICO	46
CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI	46
Art. 158 Attività soggette a vigilanza.....	46
Art. 159 Certificato di idoneità dei locali e delle attrezzature.....	47
Art. 160 Distributori automatici alimenti o bevande	47
Art. 161 Vendita ambulante	47
Art. 162 Domande per autorizzazioni, certificati, pareri e nulla osta	47
Art. 163 Requisiti dei locali.....	48
Art. 164 Requisiti degli esercizi pubblici	48
Art. 165 Servizi nei ristoranti, ecc	48
Art. 166 Pulizia locali e attrezzature	48
Art. 167 Destinazione dei settori di vendita nei negozi di alimentari misti.....	48
Art. 168 Protezione degli alimenti	49
Art. 169 Precauzioni Igieniche per la vendita di alimenti	49
Art. 170 Visita sanitaria al personale addetto ai generi alimentari.....	49
Art. 171 Malattie trasmissibili	49
Art. 172 Igiene personale.....	50
Art. 173 Profilassi della tossinfezioni alimentari	50
Art. 174 Vaccinazione antitifica (ABROGATO).....	50
Art. 175 Definizione di alimento	50
Art. 176 Caratteristiche degli alimenti.....	50
Art. 177 Sostanze alimentari guasta o adulterate. Divieto.....	50
Art. 178 Sostanza alimentari adulterate. Definizione.....	50
Art. 179 Detenzione sostanze non consentite. Divieto	51
Art. 180 Oggetti scherzo	51
Art. 181 Prelievo campioni.....	51
Art. 182 Campioni - prelevamento e formazione	51
Art. 183 Modalità prelevamento campioni	51
Art. 185 Destinazione dei campioni	53
Art. 186 Sequestri	53
Art. 187 Modalità del sequestro	53
Art. 188 Destinazione delle merci sequestrate	54
Art. 189 Campioni richiesti dai privati	54
CAPO II CEREALI - FARINE PANE E PASTE ALIMENTARI	54
Art. 190 Cereali vietati per uno alimentare	54
Art. 191 Macinazione vietata.....	54
Art. 192 Farine di cui è vietata la vendita e l'impiego	54
Art. 193 Granoturco e farine di granoturco. Polenta	54
Art. 194 Utilizzazione granoturco guasto	55
Art. 195 Farine di frumento	55
Art. 196 Semola e semolato di grano duro	55
Art. 197 Miscele di farina	55
Art. 198 Farina integrale	55
Art. 199 Farine. Commercio.....	55
Art. 200 Pane - Definizione - Fabbricazione	55
Art. 201 Pane integrale	56
Art. 202 Pane confezionato con farine miscelate e pane per regimi dietetici	56
Art. 203 Pane: requisiti.....	56
Art. 204 Sostanze estranee vietate. Pane speciale.....	56
Art. 205 Norme per la vendita del pane al pubblico.....	57
Art. 206 Protezione del pane da inquinamenti.....	57
Art. 207 Trasporto del pane e divieto vendita ambulante	57
Art. 208 Pane grattugiato	57
Art. 209 Industria della macinazione e panificazione	57
Art. 210 Deposito farine	57
Art. 211 Oggetti vietati	58
Art. 213 Paste alimentari. Divieto di colorazione	58

Art. 214 Paste speciali	58
Art. 215 Pasta all'uovo	58
Art. 216 Confezioni	58
Art. 217 Paste alimentari fresche	59
Art. 218 Ingredienti deperibili. Conservazione	59
CAPO III PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI	59
Art. 219 Vigilanza Igienica	59
Art. 220 Divieti	59
Art. 221 Innaffiamento. Lavaggio. Sostanze tossiche. Esposizioni	59
Art. 222 Funghi freschi	59
Art. 223 Funghi di bosco. Commercio all'ingrosso. Visita sanitaria	60
Art. 224 Funghi di bosco. Commercio minuto	60
Art. 225 Funghi freschi. Esposizione	60
Art. 226 Funghi coltivati. Produzione e commercio	61
Art. 227 Funghi secchi. Specie permessa	61
Art. 228 Funghi alterati di cui è vietata la vendita	61
Art. 229 Funghi secchi. Commercio	61
CAPO IV CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI - MARMELLATE - GELATINE DI FRUTTA - SUCCHI - SCIROPPI	61
Art. 230 Conserve. Marmellate. Gelatine. Definizione	61
Art. 231 Succo. Mosto. Definizione	61
Art. 233 Sciroppi e base di estratti	62
Art. 234 Materie coloranti negli sciroppi	62
Art. 235 Estratti di pomodoro. Requisiti	62
Art. 236 Divieti	62
Art. 237 Denominazioni di fantasia. Indicazioni	62
Art. 238 Alimenti vegetali conservati. Definizione	63
Art. 239 Autorizzazione	63
Art. 240 Indicazione sui recipienti	63
Art. 241 Altre indicazioni	63
CAPO V ALIMENTI SURGELATI	64
Art. 242 Definizione	64
Art. 243 Vendita	64
CAPO VI ESTRATTI ALIMENTARI E PRODOTTI AFFINI	64
Art. 244 Estratti alimentari. Produzione e vendita	65
Art. 245 Materie prime usate	65
Art. 246 Divieti	65
CAPO VII PRODOTTI DOLCIARI E AFFINI	65
Art. 247 Laboratori di pasticceria e dolciumi	65
Art. 248 Pasticceria fresca. Requisiti igienici	65
Art. 250 Canditi di frutta. Divieti	65
Art. 251 Zucchero. Definizione e caratteristiche	66
Art. 252 Miele	66
Art. 253 Cacao, cacao in polvere, cacao solubile. Definizioni	66
Art. 254 Divieti	66
Art. 256 Cioccolato. Definizione	66
Art. 257 Cioccolati speciali. Divieti	67
Art. 258 Surrogato di cioccolato	67
CAPO VIII DROGHE E SPEZIE - ZAFFERANO - CAFFE' - THE - CAMOMILLA	67
Art. 259 Droghe e spezie. Divieti	67
Art. 260 Droghe e spezie. Surrogati	67
Art. 261 Aromatizzazione naturale	67
Art. 262 Aromatizzazione artificiale	68
Art. 263 Zafferano. Divieti	68
Art. 264 Vendita e confezione	68
Art. 265 Vendita caffè. Divieti	68
Art. 267 Umidità. Olio vaselina	68
Art. 268 Surrogati del caffè	68
Art. 269 The. Divieti di vendita	69
Art. 270 Camomilla. Vendita. Confezione	69
CAPO IX VINO - ACETO - BIRRA - ECC	69

Art. 271 Vino. Definizione	69
Art. 272 Divieto di vendita	69
Art. 273 Aceto	69
Art. 274 Aceto. Commercio	69
Art. 275 Birra. Stabilimenti di produzione o di imbottigliamento	70
Art. 276 Locali di mescita	70
Art. 277 Bevande alcoliche. Divieti di vendita	70
CAPO X ACQUA POTABILE - GHIACCIO - ACQUE MINERALI	70
Art. 278 Acqua potabile. Contaminazione	70
Art. 279 Ghiaccio alimentare	70
Art. 280 Ghiaccio per uso industriale	71
Art. 281 Spacci di ghiaccio	71
Art. 282 Divieti	71
Art. 283 Ghiaccio per uso refrigerante	71
Art. 284 Trasporto e conservazione	71
Art. 285 Acque minerali. Definizione	71
Art. 286 Stabilimenti di produzione o smercio	72
CAPO XI ACQUE GASSATE - BIBITE ANALCOLICHE GASSATE E NON GASSATE - ESSENZE	72
Art. 287 Acque gassate. Definizioni e requisiti	72
Art. 288 Bibite analcoliche. Requisiti	72
Art. 289 Bibite preparate con acque minerali	72
Art. 290 Bibite preparate con sciroppo naturale	72
Art. 291 Bibite preparate con estratto di frutta, erbe, ecc	73
Art. 292 Gassose. Definizione	73
Art. 293 Bibite - Colorazione	73
Art. 294 Denominazioni di fantasia - salubrità - pasteurizzazione edulcoranti sintetici - denominazione spremuta	73
Art. 295 Bottiglie e sifoni di altre ditte	73
Art. 296 Acqua per bibite	73
Art. 297 Sostanze da impiegarsi. Anidride carbonica	73
Art. 298 Divieti	74
Art. 299 Recipienti. Caratteristiche	74
Art. 300 Indicazioni obbligatorie sui recipienti	74
Art. 301 Produzione	74
Art. 302 Autorizzazione	74
Art. 303 Apparecchi da banco per la preparazione di acqua da seltz	74
Art. 304 Essenze di agrumi	75
CAPO XII GELATI	75
Art. 305 Gelati. Produzione	75
Art. 306 Gelati sfusi e confezionati. Vendita	75
Art. 307 Locali di fabbricazione	75
Art. 308 Locali di vendita	75
Art. 309 Gelati di panna e di crema	75
Art. 310 Trasporto dei gelati e delle miscele da gelare	76
Art. 311 Edulcoranti sintetici e coloranti. Divieto	76
Art. 312 Recipienti e suppellettili	76
Art. 313 Coni cialde	76
Art. 314 Conservazione dei gelati	76
Art. 315 Vendita ambulante	76
Art. 316 Distinta consegna gelati sfusi	77
Art. 317 Requisiti igienici dei gelati	77
CAPO XIII PRODUZIONE E COMMERCIO DEL LATTE E DELLE PREPARAZIONI LATTEE SPECIALI.	77
Art. 318 Vaccherie per la produzione del latte. Modalità per l'apertura	77
Art. 319 Requisiti del latte	77
Art. 320 Provenienza del latte	77
Art. 321 Centri di raccolta	78
Art. 322 Raccolta e trasporto	78
Art. 323 Locali di deposito dei bidoni puliti	78
Art. 324 Libretto di stalla	78
Art. 325 Veicoli per il trasporto del latte	78
Art. 326 Recipienti per la mungitura, raccolta e il trasporto del latte	78
Art. 327 Pastorizzazione del latte	79
Art. 328 Attrezzatura dei centri di pastorizzazione	79

Art. 329 Latte pastorizzato. Caratteristiche.....	79
Art. 330 Latte pastorizzato. Recipienti	79
Art. 331 Distribuzione latte pastorizzato. Mezzi di trasporto.....	79
Art. 332 Controllo latte ai centri di pastorizzazione	79
Art. 333 Personale addetto al controllo del latte.....	80
Art. 334 Vigilanza.....	80
Art. 335 Disciplina della vendita del latte	80
Art. 336 Latte di cui è vietata la vendita.....	80
Art. 337 Prova di stalla.....	80
Art. 338 Latteria	81
Art. 339 Vendita in latteria. Tenuta del personale	81
Art. 340 Lavatura bottiglie	81
Art. 341 Preparazioni lattee speciali	81
Art. 342 Latte scremato e parzialmente scremato.....	81
Art. 343 Produzione del latte.....	82
Art. 344 Crema o panne. Requisiti.....	82
Art. 345 Crema. Divieto di vendita	82
CAPO XIV BURRO E GRASSI IDROGENATI - STRUTTO - FORMAGGI E LATTICINI	82
Art. 346 Definizione del burro	82
Art. 347 Percentuale di grasso. Commercio del burro.....	82
Art. 348 Burro pastorizzato - Da tavola, da the, ecc.	82
Art. 349 Agenti di conservazione e materie coloranti. Acido sorbico	82
Art. 350 Divieti.....	83
Art. 351 Burro di siero	83
Art. 352 Vendita al minuto.....	83
Art. 353 Burro per industrie alimentari.....	83
Art. 354 Strutto. Definizione	83
Art. 355 Strutto. Divieti	83
Art. 356 Grassi alimentari. Definizione	84
Art. 357 Miscele	84
Art. 358 Margarina	84
Art. 359 Margarina. Divieti	84
Art. 360 Grassi idrogenati. Divieti	84
Art. 361 Conservativi.....	84
Art. 362 Margarina e grassi idrogenati per il consumo diretto.....	84
Art. 363 Margarina e grassi idrogenati per industrie alimentari.....	85
Art. 364 Formaggio. Definizione	85
Art. 365 Divieti.....	85
Art. 366 Formaggio grattugiato	85
Art. 367 Deposito formaggi	85
Art. 368 Latticini	85
CAPO XV OLIO D'OLIVA E DI SEMI	86
Art. 369 Olio d'oliva. Definizione	86
Art. 370 Olio commestibile	86
Art. 371 Classificazione olio di oliva	86
Art. 372 Olio di semi.....	86
Art. 373 Olio non commestibile.....	86
Art. 374 Miscelazione. Divieto	87
Art. 375 Divieti di vendita	87
Art. 376 Vendita di olii di semi	87
Art. 377 Rivelatore: sesamo.....	87
Art. 378 Indicazioni e targhe	87
Art. 379 Targhe	87
Art. 380 Olio di semi sfuso. Divieto	87
Art. 381 Divieti.....	88
CAPO XVI SUPPELLETTILI DA CUCINA, INVOLUCRI, GIOCATTOLI, MATERIE COLORANTI	88
Art. 382 Suppellettili da cucina, giocattoli, ecc.	88
Art. 383 Recipienti di plastica. Vendita	88
Art. 384 Recipienti di plastica. Utilizzazione	89
Art. 385 Carta e laminati da involti.....	89
Art. 386 Stuzzicadenti	89
Art. 387 Coriandoli	89

Art. 388 Colorazione stoffe, carte, ecc.....	89
Art. 389 Giocattoli	89
CAPO XVII COSMETICI, DENTIFRICI, SAPONI E DETERSIVI.....	90
Art. 390 Cosmetici. Tinture. Dentifrici. Cipria.....	90
Art. 391 Coloranti nei saponi	90
Art. 392 Saponi neutri	90
Art. 393 Materiali contenenti sostanze velenose	90
CAPO XVIII PETROLIO E GAS	90
Art. 394 Vendita del petrolio negli spacci alimentari.....	90
Art. 395 Gas.....	91
CAPO XIX PRESIDI SANITARI (FITOFARMACI E PRESIDI DELLE DERRATE ALIMENTARI IMMAGAZZINATE).....	91
Art. 396 Produzione	91
Art. 397 Vigilanza e definizione	91
Art. 398 Classificazione	91
Art. 399 Vendita. Autorizzazione	92
Art. 400 Norme di vendita	92
Art. 401 Certificato abilitazione alla vendita.....	93
Art. 402 Alimenti contenenti residui di antiparassitari.....	93
Art. 403 Tempi di sicurezza per i trattamenti antiparassitari.....	93
TITOLO IV MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI 93	
CAPO I PROFILASSI CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO	93
Art. 404 Prestazione d'opera	93
Art. 405 Denuncia delle malattie infettive. Allontanamento	94
Art. 406 Profilassi antituberculare nelle collettività	94
Art. 407 Elenco malattie infettive	94
Art. 408 Malattie infettive nelle scuole	94
Art. 410 Denuncia obbligatoria per levatrici	95
Art. 411 Modalità della denuncia	95
Art. 412 Isolamento dell'ammalato. Tossinfezioni	95
Art. 413 Indagini da parte dall'Ufficio d'Igiene	95
Art. 414 Esame batteriologico.....	96
Art. 415 Spedalizzazione	96
Art. 416 Trasporto malati contagiosi	96
Art. 417 Isolamento domiciliare	96
Art. 418 Doveri del medico curante e dei familiari	96
Art. 419 Disinfezione dell'abitazione e della biancheria.....	96
Art. 420 Disinfezione abiti e strumenti delle levatrici	96
Art. 421 Disinfezione e ripulitura stabilimenti pubblici	97
Art. 422 Vetture pubbliche e veicoli ad uso pubblico.....	97
Art. 423 Locali di pubblico ritrovo	97
Art. 424 Divieto di sputare.....	97
Art. 425 Disinfezione abiti od effetti letterecchi usati	97
Art. 426 Stracci	97
CAPO II MALATTIE ESOTICHE	97
Art. 427 Provvedimenti contingibili ed urgenti	97
Art. 428 Provenienze da luoghi infetti	98
Art. 429 Obbligo della denuncia da parte degli albergatori.....	98
Art. 430 Oggetti provenienti da luoghi infetti	98
Art. 431 Divieto di riunioni.....	98
CAPO III DISCIPLINA DELLA ATTIVITA' DI BARBIERE, PARRUCCHIERE ED AFFINI	98
Art. 432 Attività di barbiere e affini.....	98
Art. 433 Istituti di bellezza	98
Art. 434 Norma precauzionali e divieti	98
CAPO IV VIGILANZA IGIENICO - SANITARIA NELLE SCUOLE E NEI CONVITTI	99
Art. 435 Vigilanza nella scuole.....	99
Art. 436 Doveri del medico scolastico.....	99
Art. 437 Obbligo dai parenti dagli alunni.....	99
Art. 438 Allontanamento della scuola e riammissione dagli alunni e dal personale docente.....	99

<i>e non docente</i>	99
Art. 439 Allontanamento della scuola di alunni conviventi (<i>ABROGATO</i>)	99
Art. 440 Riammissione alla scuola degli alunni e dei conviventi (<i>ABROGATO</i>)	99
Art. 441 Pulizia dai locali scolastici	100
Art. 442 Chiusura classi	100
Art. 443 Orario per la pulizia dai locali scolastici	100
CAPO V NORME SPECIALI CONTRO LA DIFFUSIONE DI DETERMINATE MALATTIE	100
Art. 444 Vaccinazioni	100
Art. 445 Esenzione dall'obbligo della vaccinazione	100
Art. 446 Ammissioni a scuole, officine, ecc.	100
Art. 447 Obbligo dei medici vaccinatori	101
Art. 448 Certificati di vaccinazione	101
CAPO VI MALATTIE DEL BESTIAME	101
Art. 449.....	101
TITOLO V POLIZIA MORTUARIA	101
CAPO UNICO	101
Art. 450 Polizia mortuaria.....	101
TITOLO VI DISPOSIZIONI FINALI	101
Art. 451 Sanzioni.....	101
Art. 452 Norme incompatibili. Abrogazione	102
Art. 453 Rinvio a disposizioni di legge	102

TITOLO I

ORGANIZZAZIONE SANITARIA COMUNALE

CAPO I

ORGANI PREPOSTI ALLA TUTELA DELL'IGIENE PUBBLICA

Art. 1

Il Sindaco

1. Il Sindaco, quale Autorità Sanitaria locale, presiede ai servizi per la tutela dell'igiene pubblica nell'ambito del territorio comunale e adotta i provvedimenti previsti dalle leggi e dai regolamenti statali e comunali, avvalendosi dell'opera dei competenti uffici della Direzione Sanità ed Igiene.

Art. 2

Ufficiale Sanitario

1. L'Ufficiale Sanitario, quale medico capo della Direzione Sanità ed Igiene, dipende dal Sindaco e lo assiste nell'organizzazione dei servizi igienici, nonché nella elaborazione ed esecuzione dei provvedimenti sanitari di sua competenza.
2. L'Ufficiale Sanitario, quale organo periferico del Ministero della Sanità, dipende direttamente dal Medico Provinciale, adotta i provvedimenti in materia di sanità Pubblica che non comportino impegni di spesa o conseguenze patrimoniali a carico del Comune ed ha inoltre le attribuzioni previste dal Testo Unico delle Leggi Sanitarie, dalle altre leggi e regolamenti statali e comunali.

Art. 3

Esplicazione attribuzioni dell'Ufficiale Sanitario

1. L'Ufficiale Sanitario, per l'esplicazione delle sue attribuzioni, si avvale del personale della Direzione Sanità ed Igiene, che da lui riceve ordini e direttive.

CAPO II

VIGILANZA IGIENICO - SANITARIA

Art. 4

Ispezioni sanitarie

1. Le ispezioni per la vigilanza igienico - sanitaria sono fatte dall'Ufficiale Sanitario direttamente o a mezzo di personale dell'Ufficio d'Igiene.
2. Il personale che compie le ispezioni igienico - sanitarie è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco; ha diritto di libero accesso negli esercizi pubblici, alberghi, stabilimenti, laboratori, scuole, collettività, luoghi di pubblico trattenimento o dove si esercitano attività sportive, nonché negozi e magazzini di deposito e vendita che abbiano comunque rapporto con l'alimentazione pubblica.

Art. 5

Categorie controllate

1. La vigilanza igienico - sanitaria si estende ai locali di esercizio delle seguenti attività ed alle persone addette, titolari o dipendenti:
 - 1) produzione, manipolazione e vendita di alimenti, bevande, profumi e prodotti chimici;
 - 2) esercizi pubblici, alberghi e affittacamere;
 - 3) barbieri parrucchieri, manicure, pedicure, istituti di bellezza ed affini;
 - 4) industrie, officine, laboratori anche artigianali, di cui all'art. 132;
 - 5) fabbricazione, deposito e vendita di casse funebri.

Art. 6
Registri degli esercenti

1. L'Ufficio d'Igiene provvede alla tenuta dei seguenti registri o schedari:
 - 1) degli esercenti le professioni sanitarie;
 - 2) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
 - 3) degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
 - 4) delle esercenti il baliatico;
 - 5) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
 - 6) dei barbieri, parrucchieri ed affini;
 - 7) del personale addetto agli alberghi, ristoranti, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
 - 8) del personale addetto alla produzione e al commercio del latte;
 - 9) dei panettieri, pastai e pasticceri;
 - 10) dei fabbricanti e commercianti all'ingrosso e al minuto di olii di semi.
2. Gli esercenti le professioni, le arti, le industrie ed i mestieri sopra elencati hanno l'obbligo di richiedere la iscrizione nel rispettivo registro prima di iniziare il proprio esercizio o mestiere nel territorio comunale.

TITOLO II
IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I
SUOLO PUBBLICO

Art. 7
Scarichi di acque luride - divieti

1. E' proibito immettere sul suolo e nei tubi di scarico delle acque pluviali, acque provenienti da latrine, bagni, acquai, lavanderie ed in generale qualsiasi acqua immonda.

Art. 8
Rifiuti solidi

1. L'Ufficiale Sanitario esercita vigilanza, sotto il profilo igienico, su tutte le operazioni che si riferiscono al servizio di spazzatura del suolo pubblico, di raccolta, asporto e trattamento finale delle immondizie domestiche, stradali o industriali; esprime il parere sulla idoneità delle aree da adibire a deposito di rifiuti e dei vari mezzi da impiegare, nonché sull'equipaggiamento e sui locali in uso al personale della nettezza urbana.

Art. 9
Scarichi di immondizie - divieti

1. E' vietato gettare od accumulare spazzature e rifiuti di qualsiasi provenienza al di fuori delle concimaie, degli immondezzai o dei recipienti a ciò destinati, o comunque sul suolo pubblico o nei fossi laterali alle strade, nell'Adige, in altri corsi d'acqua o canalette. Nelle strade ad intenso od esclusivo movimento pedonale è altresì vietato il passaggio di animali di qualsiasi sorta, fatta eccezione dei cani per accompagnamento dei ciechi. Nelle altre strade l'insudiciamento dei marciapiedi da parte degli animali costituisce violazione alle norme d'igiene del suolo pubblico, di cui è responsabile il proprietario dell'animale stesso o il custode temporaneo.

Art. 10
Attività su suolo pubblico e privato

1. Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dei regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività temporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni e raduni popolari, è subordinata all'adempimento di misure sanitarie atte ad impedire l'inquinamento del suolo pubblico e privato mediante feci, urine, residui alimentari e materiale comunque putrescibile o fermentascibile.
2. Le norme relative, che devono essere osservate anche per le stesse attività su suolo privato, vengono caso per caso dettate dall'Ufficiale Sanitario e si riferiscono in via normale alla:
 - a) disponibilità di acqua potabile;
 - b) possibilità di allacciamento alla fognatura, ovvero alla disponibilità di un congruo numero di latrine portatili o comunque mobili di tipo atto ad evitare, mediante aggiunta di sostanze chimiche, esalazioni e dispersioni di materiale putrido e a consentirne lo smaltimento in modo idoneo ai fini tecnico - igienici;
 - c) disponibilità di bidoni, muniti di coperchio a chiusura ermetica, per la raccolta di immondizie.

Art. 11
Cantieri edili

1. Le norme dell'articolo precedente si applicano anche ai cantieri edili.

Art. 12
Luoghi di sosta per nomadi

1. I nomadi possono sostare con le loro carovane solamente nell'area all'uopo predisposta e attrezzata con servizi igienici a cura del Comune.
2. Prima di abbandonare il luogo di sosta, i predetti devono provvedere alla pulizia del terreno e a bruciare i rifiuti.

Art. 13
Autoveicoli Diesel. Tubi di scappamento

1. I mezzi di trasporto a motore Diesel devono avere gli iniettori costantemente tarati, per ridurre quanto più è possibile, mediante una combustione completa e la non emissione di fumo nero dal tubo di scappamento, l'inquinamento atmosferico a livello della respirazione umana.
2. Gli automezzi Diesel in servizio pubblico urbano e quelli che circolano abitualmente anche se non continuamente nell'interno della città (autoveicoli per il trasporto del latte, delle carni, corriere, ecc.) devono essere dotati di adatti depuratori dei gas di scarico oppure devono avere il tubo di scappamento prolungato oltre il livello superiore delle carrozzerie.

Art. 14
Combustioni sul suolo pubblico o privato

1. E' vietato nelle vicinanze degli abitati attivare combustioni di qualsiasi natura e consistenza sul suolo pubblico o privato.

CAPO II
DELLE ACQUE SUPERFICIALI

Art. 15
Divieti

1. Le acque immonde non possono essere immesse in corsi di acqua se non convenientemente depurate e previo nulla osta dell'Ufficio d'Igiene.
2. E' parimenti vietato costruire qualsiasi opera che possa essere di ostacolo al regolare deflusso delle acque superficiali, meteoriche e del sottosuolo, e causa di impaludamenti o di danno igienico in genere. I fossi, rivi,

colatoi o alvei devono essere tenuti sgomberi da ogni materia o vegetazione che ostacoli il libero deflusso delle acque.

3. Le opere costruite in violazione del presente articolo saranno fatte demolire, con ordinanza del Sindaco, con spese a carico del contravventore, indipendentemente dal pagamento della pena pecunaria dovuta per l'inosservanza.

**Art. 16
Fosse assorbenti**

1. E' vietata la dispersione di acque immonde in fosse assorbenti. L'Ufficio d'Igiene può concedere deroga a quanto precede quando tali acque siano state prima convenientemente depurate e la fossa assorbente si trovi lontana almeno 50 metri da acquedotti, pozzi o sorgenti di acqua potabile.

**Art. 17
Impaludamenti**

1. I terreni di proprietà privata, sia urbani che rurali, qualunque ne sia l'uso o la destinazione, devono essere tenuti costantemente liberi da impaludamenti o da ristagni, nel raggio di metri 50 dalle abitazioni, salvo la facoltà del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, di ordinarne la colmatura.

**Art. 18
Cave di ghiaia**

1. Salvi i provvedimenti dell'ufficio governativo competente, è vietato aprire o esercitare cave di ghiaia o sabbia o di qualsiasi altra materia nel territorio del Comune senza l'autorizzazione del Sindaco, che la concede, sentito l'Ufficiale Sanitario.

**Art. 19
Fosse d'acqua per uso agricolo e industriale**

1. Le vasche per la conservazione delle acque ad uso agricolo, devono essere a fondo e pareti impermeabili e, se costruite ad uso industriale, adeguatamente coperte.
2. Le acque devono essere rinnovate di frequente, così da evitare il moltiplicarsi degli insetti e fenomeni di putrefazione

**Art. 20
Acque meteoriche**

1. Le acque meteoriche cadute sui tetti delle case devono essere convenientemente raccolte e convogliate, a cura del proprietario, nella rete fognaria urbana. Dove questa non esista, è tollerato lo scarico di esse raso suolo, sottopassando il marciapiede, in modo da ottenerne il sollecito smaltimento.
2. Questa concessione ha carattere transitorio e cesserà quando saranno costruite le gallerie stradali.
3. Dette acque devono essere, a cura e spese del proprietario, convogliate nella galleria più vicina mediante adatta tubazione e previa autorizzazione comunale.
4. La conservazione in perfetto stato di tutto il sistema di raccolta e scarico delle acque meteoriche, fino alla fognatura pubblica o, in mancanza di questa, fino al luogo di disperdimento, è a carico del proprietario.
5. Qualora la proprietà fosse arretrata rispetto alla strada, l'obbligo dell'allacciamento sussiste sino ad una distanza di metri 50 dalla casa alla condotta municipale.

**Art. 21
Canali di gronda e pluviali**

1. I canali di gronda ed i pluviali delle terrazze e dei tetti devono essere costituiti di materiale idoneo, con giunti e gomiti ben connessi e di sezione sufficiente ad assicurare il rapido smaltimento delle acque meteoriche.

Art. 22
Caditoie stradali

1. Le caditoie stradali devono essere dotate di idonea chiusura a mezzo di sifone idraulico.
2. E' vietato gettare nelle bocche di fogna e nelle caditoie stradali materie capaci di ostruirle.

CAPO III
FABBRICATI - NORME GENERALI - ABITABILITA' - INABITABILITA'

Art. 23
Norme generali

1. Le norme contenute nel presente capo vanno applicate indistintamente a tutti i fabbricati del territorio del Comune, salvo disposizioni di carattere particolare.
2. Inoltre devono essere osservate le disposizioni contenute nel Regolamento edilizio comunale, le norme di attuazione del piano regolatore, nonché le disposizioni di legge in vigore in materia urbanistica ed edilizia.

Art. 24
Richiesta di nulla osta per opere edilizie

1. Chi intenda eseguire nel territorio del Comune opere edilizie (costruzioni di edifici nuovi, ampliamenti, sopraelevazioni, modificazioni o demolizioni di fabbricati esistenti, varianti ad opere già approvate) deve presentare domanda al Sindaco, corredata del relativo progetto, secondo le norme del Regolamento edilizio. Tale progetto deve essere completato con lo schema dell'impianto di fognatura e relativo smaltimento delle acque luride.

Art. 25
Aerazione

1. Tutte le nuove costruzioni, osservate le norme edilizie vigenti, debbono essere realizzate in modo da assicurare la necessaria aerazione a tutti i locali ed alle case circostanti.

Art. 26
Divieti di costruzione

1. E' proibito costruire nuovi fabbricati nei seguenti casi:
 - I) su terreni che abbiano servito come deposito di materie insalubri;
 - II) su terreni umidi, con falda freatica molto superficiale, e dove sia difficoltoso l'allontanamento delle acque meteoriche e di rifiuto;
 - III) contro rilievi montuosi o terrapieni.
2. Possono essere concesse deroghe qualora, rispettivamente:
 - 1) il terreno abbia subito il completo processo di mineralizzazione;
 - 2) vengano realizzate opere di difesa e di isolamento dall'umidità e di smaltimento delle acque, quali l'interruzione della capillarità con materiali impermeabili, impiego di palificazioni, intercapedini, vespi, canalizzazioni, ecc.;
 - 3) siano adottate le distanze minime dal terrapieno:
 - a) metri tre dal piano terra della costruzione e metri sei dal primo piano ed ulteriori metri due per ogni altro piano costruito;
 - b) il terreno compreso tra l'edificio e il rilievo abbia pavimento impermeabile con opportuna pendenza;
 - c) vengano costruiti idonei muri di sostegno del terreno e canali di scolo per l'allontanamento delle acque meteoriche.

Art. 27
Abitazioni esistenti

1. Tutte le abitazioni devono adeguarsi alle norme del presente Regolamento.
2. L'avente titolo sulle abitazioni prive dei sotto elencati requisiti che si rendano libere, prima di consentire il loro riutilizzo dovrà effettuare i lavori che si rendano necessari al fine di adeguarle a quanto prescritto dal successivo comma 4. L'abitazione si considera libera quando il contratto di locazione sia scaduto e non sia stato prorogato allo stesso soggetto, oppure sia stipulato un nuovo contratto con lo stesso soggetto o con soggetto diverso, oppure sia concessa in comodato, e in ogni caso in cui ne cessi l'utilizzo da parte di chi ne ha la disponibilità.
3. Questo obbligo riguarda anche gli immobili oggetto di sanatoria edilizia ai sensi dell'art. 31 L. 47/85 e art. 39 L. 724/94 (condono edilizio).
4. I requisiti minimi richiesti sono:
 - a) Altezza dei locali non inferiore a m. 2.50 (riducibili a n. 2.40 per i corridoi, i disimpegni in genere, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli). I locali dei sottotetti legittimamente utilizzati con destinazione abitativa debbono avere altezza media non inferiore a m. 2.60 con altezza minima di m. 2.00;
 - b) Tutti i locali degli alloggi, eccettuati quelli destinati a servizi igienici, disimpegni, corridoi, vani-scala e ripostigli debbono fruire di illuminazione naturale diretta adeguata alla destinazione d'uso. Per ciascun locale d'abitazione, l'ampiezza della finestra deve essere proporzionata in modo da assicurare un valore di fattore luce diurna medio non inferiore al 2%, e comunque la superficie finestrata apribile non dovrà essere inferiore a 1/8 della superficie del pavimento;
 - c) Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14. Per abitazioni destinate ad ospitare più di 4 persone, in aggiunta ai primi 56 mq. di superficie abitabile dovrà essere assicurata un'ulteriore superficie di 10 mq. 10 per ogni abitante in eccedenza ai primi 4. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq 9, se per una persona, e di mq. 14 se per due persone. Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile. L'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq 28 e non inferiore a mq 38 se per due persone.
 - d) In deroga al punto c) nelle stanze da letto con superficie pari o superiore a mq 14 può essere ospitato anche un minorenne.
 - e) Quando le caratteristiche tipologiche degli alloggi diano luogo a condizioni che non consentano di fruire di ventilazione naturale, si dovrà ricorrere alla ventilazione meccanica centralizzata immettendo aria opportunamente captata e con requisiti igienici confacenti. E' comunque da assicurare, in ogni caso, l'aspirazione di fumi, vapori ed esalazioni nei punti di produzione (cucine, gabinetti, ecc.) prima che si diffondano. Il "posto di cottura" eventualmente annesso al locale di soggiorno, deve comunicare ampiamente con quest'ultimo e deve essere adeguatamente munito di impianto di aspirazione forzata sui fornelli.
 - f) La stanza da bagno deve essere fornita di apertura all'esterno per il ricambio dell'aria o dotata di impianto di aspirazione meccanica. Nelle stanze da bagno sprovviste di apertura all'esterno è proibita l'installazione di apparecchi a fiamma libera. Per ciascun alloggio, almeno una stanza da bagno deve essere dotata dei seguenti impianti igienici: vaso, bidet, vasca da bagno o doccia, lavabo.
 - g) I pavimenti, le pareti, i soffitti dei locali dovranno essere formati da elementi ben connessi, di facile pulitura e privi di ogni traccia di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o idroscopicità. Gli infissi dovranno essere a tenuta e gli impianti tecnologici dovranno essere funzionanti e conformi a quanto previsto dalle norme vigenti. L'impianto termico e gli elettrodomestici alimentati a gas o altro combustibile, devono rispondere alle norme UNI CIG vigenti e garantire la temperatura dell'aria interna nel periodo dal 15 ottobre al 15 aprile di almeno 18 C° e deve essere uguale in tutti gli ambienti abitati e nei servizi, ad eccezione dei ripostigli. Le superfici interne delle parti opache delle pareti non debbono presentare tracce di condensazione permanente.
 - h) gli immobili devono essere allacciati ad un sistema fognario ed avere camini, caminelle ed ogni mezzo previsto per lo scarico dei fumi conformi alle norme vigenti.
5. Per i soli requisiti strutturali di cui al precedente comma 4, ove non sia possibile l'adeguamento, dovrà essere fatta motivata richiesta di deroga, con allegata perizia giurata redatta da un tecnico abilitato, che motivi e asseveri la impossibilità di adeguamento, ai sensi del successivo art. 28.
6. Nel caso venga riscontrato l'omesso adeguamento a quanto stabilito dal comma 4, dopo il verificarsi della condizione di cui al comma 2, l'Ufficio Abitabilità del Comune, su proposta dell'Azienda U.L.S.S. o sentita la stessa qualora il rapporto sullo stato dei locali pervenga da altro organo di vigilanza e controllo, emetterà nei confronti dell'avente titolo, diffida ad adeguare i locali alle disposizioni del presente Regolamento entro il termine assegnato che sarà indicato in relazione alle opere da eseguire . In caso di inottemperanza al predetto provvedimento lo stesso Ufficio emetterà dichiarazione di inabitabilità dell'alloggio.
7. Nel caso di utilizzo di un immobile dopo la dichiarazione d'inabilità, il Sindaco ne ordina lo sgombero con l'apposizione dei sigilli. L'ordinanza viene eseguita previa notifica a colui che ha la materiale disponibilità del sito e contestualmente, se possibile, o comunque successivamente, anche al proprietario.

8. Fatta salva l'applicazione delle sanzioni previste da leggi speciali, per le violazioni al presente articolo è ammesso il pagamento in misura ridotta di Lit. 200.000. Della violazione rispondono in concorso il proprietario o l'avente titolo e gli utilizzatori.

Art. 27 BIS
Altri locali esistenti

1. I locali ad uso negozio od altre attività commerciali, artigianali e simili, devono attenersi alle norme di cui all'art. 27 per quanto riguarda l'altezza, la finestratura, le rifiniture e gli impianti, salvo ogni altra prescrizione di natura igienica resa necessaria dal tipo di attività.
2. L'utilizzo abitativo di locali non destinati ad abitazione e privi della dichiarazione di abitabilità di cui all'art. 221 T.U.L.S. e art. 4 D.P.R. 425/94 è vietato. Detti locali non possono, neanche temporaneamente, od occasionalmente, essere utilizzati per abitazione. La semplice collocazione di giacigli, o altre attrezzature minimali, destinati a tal fine, comportano violazione alla presente norma.
3. Nel caso di utilizzo improvviso dei locali di cui al comma 2, il Sindaco, con propria ordinanza dispone l'immediato sgombero dalle persone che vi alloggiano e di quanto a tal fine destinato. L'ordinanza viene eseguita previa notifica a colui che ha la materiale disponibilità del sito e contestualmente, se possibile, o comunque successivamente, anche al proprietario. In caso di ulteriore utilizzo improvvoso, entro 365 giorni dal primo, il Sindaco ordina nuovamente lo sgombero disponendo l'apposizione dei sigilli.
4. Fatta salva l'applicazione delle sanzioni previste da leggi speciali, per le violazioni al presente articolo è ammesso il pagamento in misura ridotta di Lit. 200.000. Della violazione rispondono in concorso il proprietario o il titolare di un diritto reale sull'immobile e gli utilizzatori.
5. Per quanto non specificatamente previsto si applicano le disposizioni dell'art. 27.

Art. 27 TER
Sovraffollamento unità abitative

1. E' vietato il sovraffollamento dei locali destinati ad abitazione. Si considera sovraffollamento il superamento dei parametri di cui al comma 4, lettera c) dell'art. 27 nella misura del 50% elevato al 100% nel caso di una sola persona in esubero.
2. Nel caso di accertato sovraffollamento il Sindaco, con propria ordinanza, dispone l'immediato sgombero dell'immobile dalle persone che vi alloggiano e di quanto a tal fine destinato. L'ordinanza viene eseguita previa notifica a colui che ha la materiale disponibilità del sito e contestualmente, se possibile, o comunque successivamente, anche al proprietario o al titolare di un diritto reale sull'immobile. In caso ulteriore accertato sovraffollamento il Sindaco ordina nuovamente lo sgombero, disponendo altresì l'apposizione dei sigilli qualora il fatto si verifichi entro 365 giorni dal primo. I sigilli potranno essere rimossi solo dietro istanza del proprietario dell'immobile.
3. Fatta salva l'applicazione delle sanzioni previste da leggi speciali, per le violazioni al presente articolo è ammesso il pagamento in misura ridotta di Lit. 200.000. Della violazione rispondono in concorso il proprietario o il titolare di un diritto reale sull'immobile e gli utilizzatori.

Art. 28
Riattamento del fabbricati esistenti

1. Per il riattamento interno di fabbricati sottoposti a tutela di legge, il Sindaco, previo il parere dell'Ufficio d'Igiene e dell'Ufficio Tecnico, informata la Soprintendenza, può concedere deroghe alle norme del presente Regolamento quando risultino evidenti le migliori igieniche da apportarsi agli stessi fabbricati.

Art. 29
Inabitabilità

1. Ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, compete al Sindaco di dichiarare l'inabitabilità delle case o di parte di esse.

Art. 30
Elenco della case inabitabili e risanate

1. L'Ufficio d'Igiene tiene una registrazione aggiornata delle case dichiarato in tutto o in parte inabitabili, con indicate le irregolarità che hanno determinato il provvedimento.
2. Separatamente è tenuto il registro relativo alle case già dichiarate inabitabili, per le quali, in seguito a ricostruzione o risanamento, sia stato concesso un nuovo permesso di abitabilità.

Art. 31
Demolizione dei fabbricati

1. I proprietari di fabbricati non possono procedere alla loro demolizione, senza avere richiesto ed ottenuto la relativa licenza, come previsto dal Regolamento edilizio.
2. I ponti e gli steccati delle case in demolizione devono essere rivestiti, per tutta la loro altezza, di adatto materiale (stuoie, tele, ecc.), in modo da evitare sollevamento della polvere.
3. La demolizione dei fabbricati deve essere attuata convogliando al suolo con mezzi idonei il materiale di risulta, che deve essere immediatamente allontanato. In ogni caso deve essere diligentemente contenuto il polverio mediante opportuna irrorazione dei materiali sia durante la fase dello smantellamento che in quella del deposito a terra.
4. Prima della demolizione di pozzi neri si deve procedere al loro svuoto, pulitura e disinfezione. Quelli in disuso devono essere interrati.

Art. 32
Autorizzazione del Sindaco por l'abitabilità

1. Gli edifici o le parti di edifici di nuova costruzione, quelli trasformati, restaurati o ampliati in tutto o in parte, non possono essere abitati od usati senza l'autorizzazione del Sindaco il quale la concede allorché, sentito l'Ufficiale Sanitario e la Direzione Lavori Pubblici per le rispettive competenze, risulti che:
 - a) i lavori siano stati ultimati ed eseguiti in conformità al progetto approvato;
 - b) i muri, i pavimenti, i soffitti siano convenientemente prosciugati;
 - c) gli impianti idrici e gli scarichi siano funzionanti;
 - d) la protezione termica e acustica sia efficiente e i vani sede di impianti termici siano bene aerati;
 - e) non esistano cause di insalubrità;
 - f) siano in ogni caso soddisfatte tutte le norme previste dal presente Regolamento, in quanto applicabili.

Art. 33
Conformità dell'opera al progetto approvato

1. La Direzione Lavori Pubblici, che sovrintende e controlla affinché l'esecuzione delle opere avvenga in conformità al progetto approvato, comunica all'Ufficio d'Igiene, nel corso dell'esecuzione o all'ultimazione dei lavori al greggio, che l'opera è conforme al progetto approvato e segnala eventuali violazioni al Regolamento d'Igiene. A sua volta l'Ufficio d'Igiene, nei casi in cui vengano rilevate difformità quantitative delle opere nei confronti del progetto approvato, trasmette copia della relazione alla Direzione Lavori Pubblici per i provvedimenti di competenza.

Art. 34
Domanda di abitabilità. Termine rilascio certificato

1. La domanda di abitabilità, compilata su apposito modulo, deve essere presentata all'Ufficio d'Igiene, corredata delle certificazioni previste dalla legge (licenza d'uso, nulla - osta dei Vigili del fuoco, ecc.), all'ultimazione dei lavori.
2. Entro il termine di mesi due dalla presentazione della domanda, il Sindaco, tramite l'Ufficio d'Igiene, rilascia il certificato di abitabilità o agibilità o, in caso contrario, comunica alla parte interessata i motivi che inducono a ritardare o negare il documento richiesto.

Art. 35
Visita igienico - sanitaria

1. Al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo precedente, la costruzione deve essere visitata dall'Ufficiale Sanitario o da esperto dell'Ufficio d'Igiene su richiesta del proprietario, salvo la facoltà di visite di controllo durante l'esecuzione.
2. L'incaricato della visita dovrà accettare l'avvenuto rispetto di quanto previsto dal progetto precedentemente approvato con riferimento al presente Regolamento. Inoltre dovrà accettare che il grado di umidità delle malte sia inferiore al 2%. Nel caso del mancato rispetto della normativa proporrà al Sindaco il rifiuto della licenza; nel caso di insufficienza del prosciugamento ripeterà la visita dopo non meno di un mese, dietro nuova richiesta del proprietario.

Art. 36
Vigilanza

1. Il personale tecnico dell'Ufficio - d'Igiene può sempre accedere ai cantieri durante l'esecuzione dei lavori negli edifici per assicurarsi che le opere murarie e gli impianti rispondano alle prescrizioni del presente Regolamento.

Art. 37
Ingiunzioni

1. Quando, nelle visite fatte durante l'esecuzione dei lavori, risultati che si procede non conformemente ai progetti approvati od alle prescrizioni del presente Regolamento, l'Ufficio d'Igiene segnala le difformità al Sindaco anche per i provvedimenti previsti dal Regolamento edilizio o dalla legge urbanistica.

CAPO IV
IGIENE DELLE ABITAZIONI

Art. 38
Cortili chiusi. Definizione

1. Sono considerati cortili chiusi agli effetti del presente Regolamento gli:
 - a) spazi interni completamente circondati da fabbricati;
 - b) spazi interni che presentano uno o più lati aperti su confini di altra proprietà;
 - c) spazi interni che presentano un lato libero da fabbricati, comunicante con area pubblica, la cui apertura non raggiunga la misura prevista per i cortili aperti.

Art. 39
Cortili chiusi. Limiti di edificabilità

1. La superficie minima dei cortili aventi le caratteristiche sopraindicate è di 1/5 della somma delle superfici delle pareti che li circoscrivono. La distanza media tra le pareti opposte deve essere non minore dei 3/5 dell'altezza media.
2. La distanza minima tra pareti finestrate non deve essere inferiore a m. 8.00.

Art. 40
Cortili aperti. Definizione

1. Sono considerati cortili aperti, agli effetti del presente Regolamento, gli spazi interni che presentano un lato libero da costruzione, comunicante con area pubblica, la dimensione del quale non sia inferiore alla metà della profondità massima del cortile e in ogni caso non minore di m. 8.00.
2. Qualora la dimensione dell'apertura non corrisponda ai valori sopraindicati, il cortile viene considerato chiuso da una parete avente altezza pari all'altezza media delle altre pareti che delimitano il cortile.

Art. 41
Cortili aperti. Limiti di edificabilità

1. La superficie minima del cortile aperto è di 1/5 della somma delle superfici delle pareti circostanti.
2. La distanza media tra le pareti opposte deve essere non minore dei 3/5 dell'altezza media.
3. La distanza tra pareti finestrate non deve essere inferiore a m. 8.00.

Art. 42
Rientranze

1. Sono rientranze gli arretramenti delle fronti degli edifici che abbiano una profondità superiore a m. 1.50.
2. Esse sono ammesse con le seguenti limitazioni:
 - le rientranze su cui si apre l'unica finestra di ciascun locale di abitazione non possono avere profondità maggiore di metà della larghezza; ciò vale quando tale larghezza sia inferiore a quella prevista dalle norme del Piano Regolatore tra corpi di fabbrica e quando sia, comunque, inferiore a m. 8.00;
 - le rientranze su cui si aprano finestre di aerazione di locali di servizio e di scale non possono avere larghezza inferiore a m. 2.00 e profondità superiore al doppio della larghezza.
3. Fermo rimanendo il divieto di apertura di finestre per locali di abitazione, le rientranze nei cortili chiusi non possono avere larghezza inferiore a m. 1.00 e profondità superiore al doppio della larghezza. In questo caso, l'area della rientranza non si somma a quella del cortile e non viene considerata per il calcolo delle superfici e altezze.
4. Negli arretramenti di profondità inferiore a m. 1.50 e larghezza inferiore al doppio della profondità, le aperture ricavate nella pareti laterali non vengono conteggiate agli effetti del computo della superfici di aerazione.

Art. 43
Cavedi - definizione

1. Sono considerati cavedi gli spazi interni completamente racchiusi da fabbricati, oppure quelli che presentano lati liberi su confini di proprietà sui quali il confinante abbia diritto di edificare, ricavati al solo scopo di fornire illuminazione e ventilazione a latrine, stanze da bagno, corridoi, scale e cucinini; per cucinini si intendono locali con superficie non superiore a mq. 8.

Art. 44
Cavedi. Limiti di edificabilità

1. I cavedi devono avere una superficie (misurata deducendo la proiezione di ogni sporto compresa la gronda) non inferiori a 1/16 della somma della superficie dei muri che la delimitano: la distanza minima tra pareti opposte non può essere inferiore a m. 3.00.
2. L'altezza e le distanze tra pareti vanno misurate come per i cortili; è consentito peraltro, qualora una delle pareti sia più alta delle altre, che l'altezza venga calcolata sulla media delle altre pareti più basse.
3. Distanze e rapporti inferiori possono essere ammessi qualora l'altezza media del cavedio sia limitata a m. 4.50, salvo il giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 45
Cortili e cavedi. Altre caratteristiche

1. I cavedi devono essere aperti in alto ed avere riscontro d'aria in basso mediante corridoi o canne di ventilazione comunicanti con area esterna libera; in ogni caso devono essere accessibili per le pulizie.
2. I cortili e i cavedi devono essere resi impermeabili e muniti di scarichi a chiusura idraulica collegati alla rete di fognatura. E' ammessa la pavimentazione in terra battuta solo nei cortili di superficie almeno doppia di quella minima regolamentare, nel qual caso deve esistere marciapiede di un metro di larghezza lungo il perimetro del cortile e adeguato sistema per un rapido smaltimento del acque meteoriche.
2. I cavedi possono essere coperti superiormente a condizione che la copertura sia realizzata in materiale trasparente e in modo da lasciare almeno 3/4 del perimetro completamente liberi senza serramento per una superficie di pareti aperte non inferiore a 2/3 della superficie del pavimento.
3. Non possono essere immessi nei cavedi esalatori e sfiati capaci di corrompere l'aria con polveri, gas e sostanze nocive o comunque moleste.
4. La copertura dei cortili è vietata salvo quanto disposto nell'art. 46.

5. Nei cortili e nei cavedi sono vietate costruzioni di qualsiasi tipo e volume che occupino, sia pure temporaneamente, l'area libera, con l'eccezione di cui all'art. 64 per i materiali edilizi.

Art. 46
Cortili. Copertura

1. La copertura dei cortili al di sopra della quota del piano stradale è ammessa negli edifici destinati alle seguenti attività:
 - sale di riunione e di spettacolo;
 - istituti di credito;
 - uffici;
 - ristoranti;
 - negozi e magazzini.
2. Gli ambienti sottostanti la copertura devono essere dotati di aperture rispondenti ai requisiti stabiliti nell'art. 57 oppure di impianto centralizzato di condizionamento dell'aria riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario. In tale caso deve essere provveduto ad una efficiente illuminazione artificiale.

Art. 47
Metodi di misurazione dei cortili

1. Per distanza media tra pareti contrapposte si intende la media ponderale delle distanze tra le superfici che le compongono; dalle aree si detraggono le proiezioni di balconi coperti e scoperti per la loro intera superficie e quelle delle gronde eccedenti i m. 0.50.
2. Quando le pareti formano tra loro un angolo inferiore a 90 gradi si considera per ciascuna parete una fascia orizzontale avente larghezza pari a 1/3 della rispettiva altezza e, nella zona di sovrapposizione delle due fasce, si ammettono solo finestre ad uso di locali di servizio.
3. Per altezza media di pareti poste sul medesimo fronte si intende quella ricavata dalla media ponderale delle altezze delle stesse pareti.
4. Per altezza media tra pareti fronteggianti si assume quella relativa alla media ricavabile tra la parete più alta e la parete più bassa, in ogni caso calcolando che la differenza tra le due altezze non sia superiore a m. 4.00, a partire dalla parete più alta.
5. L'altezza viene misurata dal piano del marciapiede stradale o al piano inferiore qualora vi sia un abbassamento.

Art. 48
Costruzioni a confine

1. Nelle zone in cui è consentita la costruzione a confine, possono essere realizzati cortili e cavedi di più proprietà con l'osservanza delle prescrizioni ad essi relative. In tal caso deve essere presentata una convenzione di vincolo tra i vari proprietari, regolarmente trascritta secondo le modalità di cui all'articolo seguente.
2. Le recinzioni lungo i confini di proprietà possono essere realizzate solamente con cancellate o rete metallica o simili per una altezza massima di m. 2. L'eventuale muretto di sostegno non deve superare m. 0.30.
3. Qualora le aree libere di diversa proprietà vengano riunite, si deve considerare che lungo i confini esistano fabbricati aventi altezza minima di m. 13, salvo che non venga superata l'altezza consentita dalle dimensioni del cortile o cavedio.

Art. 49
Convenzioni fra privati

1. Le convenzioni previste nel presente capo devono essere corredate da tipi grafici ed essere stipulate nelle forme di atto pubblico o scrittura privata con firme autenticate dal notaio. Esse dovranno contenere l'impegno che non saranno modificate, salvo l'assenso del Comune, ed essere trascritte in favore del Comune stesso al fine di renderle irrevocabili tra le parti.
2. L'atto verrà consegnato al Comune in copia autentica unitamente ai tipi allegati o alla nota di trascrizione.

Art. 50
Altezza dei piani fuori terra

1. Le altezze dei piani non possono essere inferiori alle seguenti misure:
 - a) piani terreni adibiti a negozi, magazzini ed altra destinazione commerciale: metri 4.00;
 - b) piani rialzati destinati ad abitazione: metri 3.00, con sopraelevazione minima, rispetto al piano stradale o di campagna, di metri 1.00, oppure metri 2.80 con sopraelevazione minima rispetto al piano stradale o di campagna di metri 1.20(*);
 - c) piani superiori abitati: metri 2.80(*);
 - d) locali destinati ad industrie, laboratori o collettività: metri 3.50 salvo per attività artigianali abitualmente esercitate in locali di abitazione;
 - e) locali abitabili sottotetto: metri 2.60 di media purché nessuna parete abbia altezza inferiore a metri 2.00.
 2. Altezze minori, con un minimo di metri 2.20, sono ammesse solo per ambienti non destinati ad abitazioni (bagni, ripostigli, edicole, corridoi, anditi, ecc.).
 3. Sopraelevazioni inferiori al valore indicato alla lettera b) possono essere ammesse negli edifici isolati, con non più di due piani, purché esista scantinato aerato anche se non praticabile avente altezza di almeno cm. 50 e corrispondente intercapedine esterna aerata e pavimentata di larghezza di cm. 25.
- (*) vedi però art. 77 Regolamento Edilizio, norma prevalente (ivi, art. 141), che indica per i locali di abitazione un'altezza interna netta non inferiore a metri 2.70

Art. 51
Misurazione dell'altezza dei piani

1. L'altezza netta dei piani si misura dal pavimento all'intradosso della soletta o del soffitto dei locali.
2. Nel caso di soffitto a volta, l'altezza si misura a metà saetta. Nel caso di solai a travetti multipli o cassettoni, l'altezza si misura dal lembo inferiore delle nervature.

Art. 52
Soppalchi

1. Gli impalcati praticabili a mezz'aria sono ammessi quando si verifichino le seguenti condizioni:
 - a) il locale abbia altezza minima netta di m. 4.70;
 - b) risulti libera, per la parte di locale a tutta altezza, una cubatura di almeno 40 mc.;
 - c) la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda il 40% della superficie del locale;
 - d) nella parte anteriore il soppalco deve essere aperto.
2. Nelle abitazioni, l'eventuale soppalco, deve prevedere regolari finestre per i locali ricavati sia al di sopra sia al di sotto del soppalco stesso, in modo da ottenersi autonoma illuminazione naturale per tutti gli ambienti.

Art. 53
Seminterrati

1. I locali seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione.
2. L'uso di tali locali è consentito solo per riunioni od occupazioni e qualora gli ambienti possiedano i seguenti requisiti:
 - a) l'altezza del locale sia almeno di m. 3.50;
 - b) il locale sia fuori terra almeno per 1/3 della sua altezza;
 - c) il pavimento e le pareti siano sufficientemente difesi contro l'umidità;
 - d) la superficie delle finestre deve raggiungere almeno 1/10 della superficie del pavimento e la base dell'apertura deve essere ad almeno cm. 25 dal livello del piano esterno;
 - e) sia provvisto in modo efficace allo scolo delle acque di rifiuto;
 - f) il locale sia, se necessario, dotato di impianto di ventilazione forzata.

Art. 54
Locali intiratti

1. L'uso dei locali intiratti o seminterrati non rispondenti alle norme di cui all'articolo precedente è consentito limitatamente a particolari attività, da vagliare volta per volta dall'Ufficio d'Igiene e sempre che, mediante opportuni accorgimenti tecnici, sia garantito un microclima salubre.

Art. 55
Superficie, cubatura ed utilizzazione dei locali per abitazione

1. Negli edifici di nuova costruzione, i locali destinati ad abitazione devono avere una superficie di almeno mq. 8 ed una cubatura non inferiore a mc. 22.4, la larghezza non può essere inferiore a m. 1.80.
2. Tali valori, qualora applicati alle stanze da letto, rappresentano la quantità minima necessaria ad una persona. Per ogni persona in più devono prevedersi almeno altri 20 mc.
3. I valori di cubatura delle stanze da letto possono essere ridotti ad un minimo di 15 mc. per persona, per un numero superiore all'unità, qualora il locale venga dotato di idonei apparecchi di aerazione sussidiaria (vasistas, condotti aspiranti, ecc.).
4. Le unità abitative devono pure avere superficie e cubatura proporzionate al numero delle persone occupanti. Nel calcolo della superficie totale minima non si tiene conto della superficie dei servizi igienici, dei corridoi di disimpegno, degli ingressi, dei ripostigli e della cucina, anche se di superficie superiore agli otto mq, qualora sia sede di impianti di servizio (secchiaio, fornelli, stufe, etc.).

Art. 56
Cucinini e guardiola

1. E' ammessa la costruzione di locali con superficie e volume inferiori ai valori fissati nel presente Regolamento solamente per la formazione di locali di servizio quali gabinetti, cucinini, ripostigli, spogliatoi, guardiole, ecc.
2. I cucinini debbono essere provvisti di diretta illuminazione ed aerazione per mezzo di finestra, la cui superficie sia di almeno mq. 0.50, apribile verso l'esterno o su cavedio. Per i cucinini di superficie inferiore a mq. 4.00 può essere adottato, in sostituzione della finestra, un condotto di aerazione munito di aspiratore elettrico con capacità pari a 15 Vol./h.
3. La guardiole debbono risultare adeguatamente aerate a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 57
Aerazione ad illuminazione dei locali fuori terra

1. Le abitazioni devono avere conveniente riscontro d'aria attraverso spazi liberi, nonché buon orientamento.
2. Ogni locale di abitazione deve avere almeno una finestra opportunamente collocata che si apra immediatamente all'aria libera verso spazi pubblici o cortili o, nell'edilizia di tipo aperto, verso l'area di competenza.
3. E' vietata la costituzione di unità abitative composte di oltre due vani utili, che abbiano finestre solamente su cortili chiusi o solo in direzione nord.
4. Per i corridoi di uso comune per l'accesso a più appartamenti o a scale è richiesta conformazione planimetrica tale da evitare notevole sviluppo e larghezza non inferiore a m. 1.50.
5. La superficie netta di illuminazione e aerazione delle finestre (parte apribile del serramento) deve raggiungere almeno 1/8 della superficie del locale, se a piano terreno o rialzato, e 1/10 se ai piani superiori.
6. Quando verso corte i balconi abbiano sporgenza superiore a m. 1.20, la superficie netta delle finestre ad essi immediatamente sottostanti deve raggiungere rispettivamente almeno 1/6 e 1/8 della superficie del locale.
7. Nel computo della superficie netta di illuminazione ed aerazione non viene tenuto conto della parte di finestra al di sotto di cm. 70 misurata a partire dal pavimento del locale.
8. Per i sottotetti abitabili tale misura può essere ridotta fino a cm. 50.

Art. 58
Finestre vani scale

1. I vani scala delle case di nuova costruzione debbono avere conveniente aerazione ed illuminazione naturale, mediante comunicazione diretta con gli spazi liberi, e debbono essere muniti di serramenti apribili. La superficie minima, per ogni piano, delle aperture non deve essere inferiore a mq. 0.30 per ogni ingresso d'abitazione od altro del piano stesso.
2. L'uso di lucernari apribili è consentito per edifici con non più di due piani fuori terra.
3. I vani scala degli edifici dotati di ascensore possono essere anche muniti di impianto di aerazione forzata e devono essere illuminati da lucernari apribili con superficie non minore di 1/4 di quella del vano scale.

Art. 59
Pavimenti

1. I pavimenti dei locali di abitazione devono presentare una superficie continua o comunque fatta con elementi esattamente connessi.

Art. 60
Difesa dall'umidità. Isolamento termo - acustico

1. Le strutture murarie, perimetrali ed interne dei fabbricati devono essere costruite con materiale idoneo, per qualità e spessore, a proteggere efficacemente i locali dall'umidità, dalle variazioni termiche ed atmosferiche, nonché dai rumori esterni ed interni che siano compresi nei limiti della normale attività umana.
2. In particolare:
 - a) i muri di fondazione, nella parte sottostante il primo pavimento, devono essere interrotti mediante l'inserimento, a tutto spessore e lungo tutto il loro sviluppo, di uno strato di materiale impermeabile (cartone catramato, bitume, ecc.) idoneo per qualità e spessore a impedire che l'umidità salga lungo i muri;
 - b) i locali posti al piano terreno o seminterrato o sotterraneo debbono essere isolati dal terreno mediante un vespaio di almeno cm. 20 di spessore, una cappa di intasamento in calcestruzzo, uno strato di isolante non igroscopico (carta catramata, bitume o simili); il vespaio può essere sostituito da un tavellonato con circolazione d'aria sottostante;
 - c) i locali posti in piani seminterrati e sotterranei debbono essere protetti, all'esterno dei muri controterra, con intonacatura di materiali impermeabili (asfalto o simili) ed un drenaggio di materiale inerte della larghezza di almeno cm. 50, oppure da una intercapedine aerata di larghezza minima di cm. 25;
 - d) devono essere impiegati materiali che garantiscono un sufficiente isolamento acustico nelle strutture poste tra appartamento ed appartamento, nelle pareti comunicanti con il vano ascensori, nei solai di copertura dei piani terreni quando questi siano sedi di impianti rumorosi, comprese le autorimesse;
 - e) i locali posti all'ultimo piano debbono essere protetti da un sottotegola con aperture di ventilazione regolabili, alto almeno cm. 20; nel caso di coperture piane e nei sottotetti abitabili deve essere predisposta una intercapedine ugualmente ventilata con almeno cm. 20 di camera d'aria od uno strato di materiale coibente avente pari potere isolante;
 - f) le murature perimetrali degli edifici adibiti ad abitazione, uffici, alloggi collettivi e negozi, comprese quelle in confine di proprietà, debbono avere potere coibente corrispondente almeno a quello di un doppio tavolato di mattoni forati di cm. 25 di spessore complessivo.

Art. 61
Muri perimetrali, soffitti, ecc. Opere irregolari

1. I vani di abitazione e di lavoro non devono presentare segni di umidità nelle pareti, nei pavimenti e nei soffitti.
2. I tetti e i muri perimetrali devono essere tenuti in buono stato di manutenzione, così da evitare le filtrazioni all'interno di acque meteoriche.
3. Le opere, i manufatti, gli impianti di qualsiasi genere o tipo, gli alberi e i cespugli, che rechino rilevabile danno igienico ai locali abitati, devono essere demoliti, rimossi, modificati o riparati a cura del proprietario responsabile, a cui spetta anche il risanamento degli ambienti danneggiati.

Art. 62
Pulizia dagli edifici

1. Ogni occupante deve curare la pulizia e il ricambio d'aria dei locali e degli spazi liberi dei quali ha l'uso.
2. Nei fabbricati, con più abitazioni, la pulizia degli spazi di uso promiscuo deve essere fatta a cura di tutti gli occupanti.

Art. 63
Difese da causa di molestia

1. Sui balconi, sulle terrazze, negli spazi liberi interni ai fabbricati, è vietato tenere animali che con le loro feci, urine, peli, piume, rumori o in altro modo, possono recare molestia e danno alle persone.
2. Lo stesso divieto vale per gli animali (cane, gatto, ecc.) tenuti nell'interno dei locali, quando siano causa di molestia e di scarsa igiene.

Art. 64
Operazioni vietato nei cortili, ecc.

1. Nei cortili, nei pozzi di luce, negli anditi di fabbricati e su qualunque altra area del suolo privato ad uso singolo e collettivo, come sul suolo pubblico, deve essere tenuta la più costante pulizia ed evitata ogni forma di accumulo di materiali che renda difficoltoso il mantenimento della pulizia stessa e possa essere causa di impaludamenti. In detti luoghi non si potranno versare acque (se non quelle per il loro lavaggio, la quali devono trovare rapido smaltimento attraverso adatte opere predisposte), gettare, spandere ed accumulare immondizie, sostanze putrescibili, oggetti nauseanti, molesti o dannosi per esalazioni o per altra causa, compreso rottami, scatolami e materiali edilizi, i quali possono essere tollerati negli spazi privati solo durante il periodo di esecuzione dei lavori di manutenzione agli immobili.
2. Tali materiali devono essere scaricati solo nei luoghi autorizzati.

Art. 65
Battitura tappeti

1. E' proibito battere o spolverare oggetti da finestre o da usci prospicienti i luoghi di pubblico transito o recinti privati comuni a più famiglie, compresi i pianerottoli delle scale, prima delle ore 7:00, e dopo le ore 8:30, e di lasciar cadere nei medesimi polvere, immondizie ed acque di rifiuto dai balconi, dai poggioli, dei terrazzi, dagli anditi, ecc.

CAPO V
COLLETTIVITA', ALBERGHI, AMBIENTI DI USO PUBBLICO

Art. 66
Requisiti generali

1. I collegi, gli ospizi, i conventi ed in genere tutti gli edifici destinati alla convivenza continua di molte persone devono rispondere alle condizioni fissate nel presente capo ed a quelle stabilite per le case di abitazione, in quanto applicabili.
2. Dette collettività devono sorgere in zone salubri, tranquille, lontane da rumori e da industrie, ed avere intorno un'area da adibire a parcheggio.
3. Le collettività giovanili devono trovare sede in edifici separati da quelli occupati dagli anziani.

Art. 67
Collegi o collettività

1. Nei collegi e nelle collettività giovanili in genere, i locali destinati a dormitori non possono ospitare più di sei persone, devono avere una cubatura minima di mc. 25 per posto letto, disporre di un efficiente impianto di aerazione ed essere forniti dei seguenti servizi distinti per sesso:

latrine	1	ogni 5 maschi
orinatoi	1	ogni 7 maschi
lavandini	1	ogni 4 maschi
bidè	1	ogni 5 maschi
lavapiedi	1	ogni 7 maschi
latrine	1	ogni 4 femmine
lavandini	1	ogni 3 femmine
bidè	1	ogni 4 femmine
lavapiedi	1	ogni 7 femmine

2. I lavapiedi e i bidè devono anche essere dotati di acqua calda.
3. La collettività dove essere fornita di una sala bagni suddivisa in cabine con un minimo di una doccia ogni 15 conviventi, mentre il riscaldamento del locale e dell'acqua deve essere autonomo.
4. E' fatto obbligo agli ospiti di fare il bagno almeno una volta alla settimana e lavarsi le mani subito prima dei pasti.
5. I refettori devono avere una superficie non inferiore a mq. 1.7 per persona e disporre di un adeguato numero di lavabi posti nella adiacenze.

6. I locali di studio devono rispondere ai requisiti fissati per le aule scolastiche ed essere completati con una razionale illuminazione artificiale.
7. Ad uso campo giochi deve essere riservato uno spazio scoperto, in parte alberato, in ragione di mq. 30 per ogni giovane.

Art. 68
Collettività per anziani

1. Le collettività per anziani devono avere gli stessi requisiti stabiliti dall'articolo precedente per quanto riguarda i dormitori, i refettori ed i servizi igienici.
2. Devono disporre di locali di soggiorno e altresì di area scoperta, in parte alberata, nel rapporto di mq. 20 per ospite.

Art. 69
Infermerie

1. Le collettività di cui agli articoli precedenti devono essere dotate di almeno un'infermeria capace di un letto ogni 30 ospiti, nonché di un locale di isolamento. I servizi igienici dell'una e dell'altro devono essere tra loro indipendenti.
2. E' vietata la permanenza nella collettività, sia pure nei locali d'infermeria, di persone affette da tubercolosi polmonare o comunque contagiente.

Art. 70
Pulizie delle collettività

1. Nelle collettività deve essere curata la pulizia e la buona funzionalità dei locali e degli arredi, anche con periodiche disinfezioni.

Art. 71
Ospedali, Case di cura

1. Gli ospedali e le case di cura, osservate le prescrizioni del Piano Regolatore Generale e le relative norme di attuazione, devono sorgere in località salubre, con adeguato spazio libero da adibire a parcheggio e un'ampia zona alberata a disposizione dei pazienti, di superficie non inferiore a 1/3 dell'area totale.
2. La camera mortuaria deve essere collocata in ambiente idoneo, fuori dalla vista degli estranei, con accesso secondario e munita di protezione contro gli insetti e gli animali.
3. A disposizione dei parenti deve essere sistemato un locale adiacente alla camera.
4. I pezzi anatomici di rilievo, contenuti in adatti recipienti, devono essere trasportati al cimitero a cura del servizio comunale di polizia mortuaria e ivi inumati.

Art. 72
Ospedali. Distruzione materiale infetto

1. Sia gli ospedali che le case di cura devono disporre di un efficiente inceneritore, opportunamente ubicato, per la distruzione del materiale infetto e di medicazione.
2. I rifiuti alimentari che si formano negli istituti di cura pubblici o privati, aventi reparti per malattie infettive, devono essere sempre distrutti nell'interno degli istituti stessi.

Art. 73
Apertura di locali per collettività

1. Non si possono aprire scuole, convitti, asili, educandati e sale destinazione a pubblico convegno senza averne dato preventivo avviso al Sindaco, il quale permetterà l'apertura dopo che l'Ufficiale Sanitario avrà accertato la osservanza delle norme previste dal presente Regolamento e delle leggi vigenti.

Art. 74
Edifici scolastici

1. Gli edifici delle scuole elementari e materne debbono corrispondere alle norme fissate dalle leggi vigenti. Le stesse norme si applicano agli edifici delle scuole secondarie, tenute presenti la attività di istituto in essi svolte.
2. I laboratori delle scuole tecnico - industriali devono inoltre rispondere alle prescrizioni dettate dalle leggi sull'igiene del lavoro.
3. Quando le aule siano servite a scopi diversi dall'insegnamento, la scolaresca non potrà esservi ammessa se non dopo accurate sanificazione.

Art. 75
Alberghi, ecc. Autorizzazione sanitaria

1. Chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, locande, pensioni e affittacamere, deve presentare domanda al Sindaco il quale, fatte accertare dall'Ufficiale Sanitario la salubrità dei locali, la loro ampiezza in rapporto al numero delle persone da alloggiare e l'esistenza delle altre condizioni volute del presente Regolamento, rilascerà apposita autorizzazione sanitaria.
2. Le camere da letto devono avere una cubatura di almeno 30 mc. per persona e un lavandino con acqua corrente. Inoltre, devono esserci almeno un servizio igienico ogni posto letto ed un bagno o doccia ogni 10 stanze.

Art. 76
Affittacamere

1. L'autorizzazione per l'affitto di stanze da letto mobiliate viene concessa solo in quegli appartamenti che dispongono di un numero di camere superiore al fabbisogno minimo della famiglia che occupa l'abitazione.
2. La cubatura delle stanze ed i servizi igienici devono corrispondere alle norme di cui all'articolo precedente.

Art. 77
Idoneità sanitaria del personale

1. Il personale degli alberghi, pensioni, camere ammobiliate, nonché gli addetti ai servizi domestici, devono sottoporsi alla visita medica annuale da parte dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 78
Dormitori pubblici

1. I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per sesso e debbono avere:
 - a) le pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
 - b) i letti distribuiti in modo che ad ogni individuo corrispondano almeno 25 mc. di spazio;
 - c) una latrina ogni 10 letti ed il necessario numero di orinatoi;
 - d) appropriato servizio per la disinfezione e disinfezione dei panni, della biancheria, dei letti e delle persone;
 - e) sufficiente numero di rubinetti di acqua e relativi lavandini;
 - f) un gruppo bagni in ragione di una doccia ogni 10 posti - letto;
 - g) cassetta attrezzata per il pronto soccorso.
2. Tutti i locali devono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati durante le ore notturne, aerati ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Art. 79
Edifici esistenti

1. I convitti, gli ospizi e gli altri locali indicati nel presente capo, già esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, devono subire le necessarie trasformazioni secondo le prescrizioni dell'Ufficio d'Igiene e nel termine di cinque anni.

Art. 80
Bagni pubblici. Alberghi diurni. Stabilimenti idroterapici

1. Gli edifici adibiti a bagni pubblici, ad alberghi diurni, a stabilimenti idroterapici devono:
 - a) avere i requisiti di abitabilità previsti dal presente Regolamento;
 - b) far uso di acqua proveniente dall'acquedotto pubblico o da pozzi riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario;
 - c) avere i camerini con vasche da bagno o docce aerati, illuminati e con pareti piastrellate;
 - d) essere dotati di impianto per la espulsione del vapore acqueo e l'immissione di aria preriscaldata;
 - e) essere arredati razionalmente con materiale lavabile;
 - f) essere dotati di impianto centralizzato per riscaldamento.
2. Le vasche da bagno, dopo ogni servizio, devono essere lavate e disinfectate, e la biancheria fornita al cliente deve essere di bucato.

Art. 81
Lavatoi

1. I lavatoi collettivi debbono avere i seguenti requisiti:
 - 1) buona aerazione;
 - 2) pavimento e pareti degli ambienti e superfici delle vasche rivestiti di buon materiale impermeabile e resistente;
 - 3) opere di raccolta e pronto smaltimento delle acque di rifiuto, sia nelle vasche che nel pavimento, munite di sifoni idraulici;
 - 4) vasche e compartimenti separati per il lavaggio ed il risciacquo, munite di scarico di "troppo pieno".
2. Le acque di scarico dei lavatoi non possono essere utilizzate per l'irrigazione degli ortaggi. E' proibito lavare biancheria in acque luride o comunque inquinate.

Art. 82
Palestra e campi sportivi

1. Le palestre debbono avere un'adeguata altezza, il pavimento coperto di idoneo materiale (linoleum, gomma. ecc.) le pareti prive di sporgenze o elementi pericolosi, un adeguato ricambio d'aria, almeno due latrine, lavabi e spogliatoi.
2. Le docce, in numero di una ogni 50 mq. di superficie della palestra, devono essere in possesso dei requisiti elencati nell'articolo 80 nelle voci c), d), e) e devono essere dotate di impianto autonomo di riscaldamento, sia dell'acqua che del locale.
3. I campi sportivi all'aperto devono disporre di adeguati servizi (docce, latrine, lavabi, spogliatoi) ubicati in ambienti aventi i requisiti previsti nell'articolo 80.
4. I campi sportivi coperti, inoltre, devono avere aperture che assicurino un continuo ricambio d'aria.

Art. 83
Piscine

1. Nelle piscine, siano esse coperte o allo scoperto, le vasche devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile. In esse deve attuarsi un conveniente ricambio d'acqua e devono venire frequentemente ripulite.
2. E' fatto divieto di entrare nelle piscine, nelle vasche da nuoto od in qualsiasi altro bagno collettivo, a persone presentanti segni di malattie cutanee.
3. E' prescritto il bagno di pulizia a doccia prima dell'immersione.
4. L'Ufficio d'Igiene esercita la vigilanza sulla tenuta igienica di detti stabilimenti, con particolare riguardo alla clorazione dell'acqua, alla disinfezione degli ambienti ed ai servizi di pronto soccorso.

Art. 84
Case per ferie - Ostelli della gioventù - Campeggi - Colonie estive

1. Le Case per ferie e gli Ostelli della gioventù così come definiti dalla presente legislazione, devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) una superficie minima delle camere, al netto di ogni locale accessorio di mq. 8 per le camere ad un letto, mq. 12 per le camere a 2 letti con un incremento di superficie di mq. 4 per ogni letto in più;

- b) cubatura dei locali di mc. 21.6 per le camere ad un letto e di mc. 32.4 per le camere a 2 letti, con un incremento di cubatura di mc. 10.8 per ogni letto in più;
 - c) per gli immobili esistenti, fermo restando la superficie minima di mq. 8, è sufficiente che sia garantita l'esistenza di una cubatura pari a quella indicata sub b);
 - d) qualora il tipo di utenza della struttura lo consenta, a ciascun letto base può essere sovrapposto un altro letto senza dover incrementare superfici e cubature delle camere; per il rispetto degli altri parametri si computano invece i posti letto effettivi;
 - e) 1 wc ogni 10 posti letto, 1 bagno o doccia ogni 12 posti letto, 1 lavabo ogni 6 posti letto. Nel rapporto di cui sopra non si computano le camere dotate di servizi igienici privati;
 - f) arredamento minimo per le camere dei letti composto da letto, sedia o sgabello, scomparto armadio per persona, cestino rifiuti per camera;
 - g) locale comune di soggiorno, di norma distinto dalla sala dei pranzo, dimensionato nel rapporto minimo di mq. 0.50 per ogni posto letto effettivo, in ogni caso la superficie non dovrà essere inferiore a mq. 14;
 - h) idonei dispositivi e mezzi antincendio secondo le disposizioni vigenti e le prescrizioni dei Vigili del Fuoco;
 - i) impianti elettrici conformi alle norme ENPI - CEI;
 - j) cassetta di pronto soccorso con i medicamenti e i materiali che indicherà l'Autorità Sanitaria, che potrà anche richiedere in relazione all'ubicazione, dimensione ed utenza dei complessi, l'allestimento di un locale per infermeria;
 - k) le camere ed i servizi dovranno essere disposti in settori separati per uomini e donne.
2. Per quanto non specificatamente previsto da questo articolo si applicano alle case per ferie ed agli ostelli per la gioventù le prescrizioni sanitarie previste per le aziende alberghiere dal Regio Decreto 24 maggio 1925 n. 1102 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché dal presente Regolamento.
 3. I campeggi devono rispondere ai requisiti stabiliti dall'art. 4 del Regolamento sui campeggi D.P.R. 20 giugno 1991 n. 869 e della legge Regionale 3 luglio 1984 n. 31 e successive modificazioni ed integrazioni.
 4. Le colonie estive siano esse diurne o permanenti, devono essere autorizzate dall'Autorità Sanitaria e attenersi alla disposizioni impartite dal Ministero della Sanità.
 5. I settore Igiene Pubblica della Unità Sanitaria Locale vigila sull'attrezzatura, sulla buona conduzione e sullo stato di salute degli ospiti.
 6. La direzione della colonia, oltre a far praticare ai ragazzi le cure di aria libera, solari e di igiene della persona, deve svolgere azione educativa sanitaria.

Art. 85 Locali e ambienti pubblici

1. I teatri, i cinematografi e tutti i locali destinati a spettacoli e convegni pubblici, indipendentemente dalle prescrizioni dettate dalla Autorità di P.S. e dalle preposte commissioni speciali debbono possedere i seguenti requisiti igienici:
 - a) idonei apparecchi per il ricambio d'aria;
 - b) latrine ed orinatoi regolamentari in numero sufficiente, distinti per i due sessi mediante accessi separati, lavandini a vaschetta;
 - c) inoltre
 - nelle latrine deve essere assicurata la presenza di carta igienica e, ove siano installati vasi all'inglese, di appositi coprisedili a perdere;
 - in prossimità dei lavandini devono esserci sapone e asciugamani a perdere o comunque ad uso non promiscuo;
 - è obbligatorio il frequente impiego di disinfettanti e deodoranti, da spruzzare con nebulizzatori.
2. La pulizia giornaliera dei pavimenti, dei tappeti, della tappezzeria e del mobilio dei locali, di cui al presente articolo, deve effettuarsi mediante impiego di aspiratori del pulviscolo.
3. Almeno una volta all'anno e ogni qualvolta venga richiesto dalla Autorità comunale, devono operarsi disinfezioni e ripuliture generali.
4. L'Ufficio d'Igiene effettua i dovuti controlli affinché vengano osservate le norme sopra riportate. A tal fine il personale di vigilanza sanitaria ha libero accesso nei locali e ambienti pubblici.

Art. 86 Norma transitoria

1. Ogni esercizio pubblico già in attività deve uniformarsi alle norme sopraelencate entro un periodo di un anno dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

CAPO VI **ACCESSORI DELLE ABITAZIONI DI NUOVA COSTRUZIONE**

Art. 87 **Norma per la costruzione dei servizi igienici**

1. Ogni abitazione deve avere almeno una latrina dotata di vasca da bagno o doccia, lavandino e bidè. La latrina deve avere una superficie non inferiore a mq. 2.50 con il lato minore di almeno metri 1.25.
2. Il pavimento e il rivestimento delle pareti, sino all'altezza di m. 1.50, devono essere di materiale impermeabile, perfettamente liscio e facilmente lavabile.
3. Le pareti che dividono le latrine da altri locali devono avere l'isolamento corrispondente alle tramezze di laterizio forato dello spessore non inferiore a cm. 12.
4. Le latrine non devono comunicare direttamente con le cucine né con altro ambiente di abituale soggiorno e devono ricevere aria e luce direttamente dall'esterno a mezzo di finestre o di lucernari apribili aventi la superficie utile di almeno mq. 0.50.
5. E' ammessa l'aerazione con canna di tiraggio in sostituzione delle finestre per:
 - a) i bagni, le latrine e le docce di alberghi, pensioni e locande, qualora siano al servizio di una camera da letto con un massimo di due letti;
 - b) la latrine di locali a destinazione commerciale e professionale;
 - c) gli altri gabinetti dell'appartamento oltre il primo.
6. Dette canne di tiraggio devono essere aperte permanentemente, avere sezione non inferiore a cmq. 200 ed essere dotate di aspiratore meccanico, onde garantire un ricambio di almeno quindici volumi di aria per ogni ora.

Art. 88 **Servizi igienici dei negozi e uffici**

1. I negozi e gli uffici devono avere una latrina con lavandino. La latrina dove avere dimensioni non inferiori a m. 1 per 1.50 e rispondere alle prescrizioni di cui all'art. 87, in quanto applicabili.
2. Gli uffici pubblici e privati, con notevole affluenza di persone, ed i grandi magazzini di vendita devono disporre di servizi igienici per il pubblico. Nei grandi magazzini tali servizi devono essere in numero minimo di 1 ogni 200 mq. di superficie. Per gli esercizi pubblici vale inoltre quanto disposto dall'art. 85.

Art. 89 **Acquai**

1. Ogni abitazione deve avere un acquaio opportunamente ubicato.

Art. 90 **Canne di caduta immondizie**

1. ABROGATO con DELIBERAZIONE CONSIGLIO COMUNALE n. 131 del 20 giugno 1977.

Art. 91 **Contenitori collettivi**

1. Nei fabbricati mancanti delle canne di caduta e dove si impiegano contenitori collettivi devono essere osservate, in quanto applicabili, le norme contenute nelle voci 4 e 6 dell'articolo precedente.

Art. 92 **Termini di adeguamento alle norme**

1. Entro un periodo massimo di mesi dodici dall'entrata in vigore del presente Regolamento, le canne di scarico ed i vani di raccolta o di deposito dei contenitori collettivi devono venire adeguati alle norme di cui all'art. 90, in quanto applicabili, senza eccessiva onerosità.

Art. 93
Recipienti Immondizie

1. In tutte le case dove non siano d'obbligo le canne di caduta, e qualora non venga usato il contenitore collettivo, i capi famiglia sono tenuti a munirsi di apposito recipiente impermeabile coperto per la raccolta delle immondizie, da depositarsi in luogo idoneo, in attesa dello svuoto da parte del servizio di Nettezza Urbana.
2. Il recipiente deve essere di capacità adeguata a contenere i rifiuti per giorni due.
3. Le stesse disposizioni valgono anche per gli uffici, le collettività e attività in genere.

Art. 94
Immondezzai

1. Nelle zone in cui non viene effettuato il servizio di asporto delle immondizie, le case di abitazione devono avere l'immondezzaio, che deve essere costruito con fondo e pareti impermeabili, contornato da un orlo in muratura alto m. 0.15 e coperto da imposta in ferro o lamiera a perfetta chiusura, in punto ritenuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.
2. La capacità del manufatto non deve superare il metro cubo; esso deve essere vuotato prima del suo completo riempimento, pulito ogni volta, ed i rifiuti interrati in terreno agrario.

Art. 95
Allevamenti di animali

1. Le scuderie, le stalle, gli ovili, i pollai, le porcilaie ed allevamenti di animali di qualsiasi tipo sono ammessi soltanto nelle zone rurali di Piano Regolatore, fuori dai centri abitati.
2. Sono ammessi anche altrove allevamenti di animali da cortile, ad uso privato, purché il proprietario disponga di ampio spazio scoperto, di adatto recinto pavimentato da tenersi con la massima pulizia e sito in modo da non recare molestia alle abitazioni vicine ed abbia ottenuto il parere favorevole dell'Ufficio Igiene, che stabilirà anche il numero massimo dei capi.
3. Gli allevamenti industriali di animali di qualsiasi tipo sono soggetti alla preventiva autorizzazione del Sindaco, sentito il parere del Veterinario comunale, ed alle norme previste dagli articoli 128 e 142 in quanto applicabili.

Art. 95 bis

1. In deroga all'articolo precedente, potrà essere autorizzata l'apertura di cliniche veterinarie anche all'interno dei centri abitati e in esse sarà ammessa la degenza degli animali d'affezione in cura, limitatamente al periodo di osservazione e cura sanitaria degli stessi.
2. Le strutture di ricovero dovranno essere adeguate e rispondenti all'igiene dell'abitato, non recare molestie con rumori e odori sgradevoli, e garantite da dichiarazioni di conformità tecnica.
3. Nel caso l'attività si dovesse svolgere in un edificio anche residenziale, fatta salva l'esigenza di conformità alle normativa edilizio-urbanistica, dovrà essere documentata la rispondenza ai vincoli indicati dal relativo regolamento condominiale.
4. Gli animali in cura potranno essere ospitati per degenze superiori alle 24 ore, in numero compatibile alla struttura, nonché alla quantità e alla dimensione degli stabulari.
5. I locali per il ricovero degli animali dovranno essere preferibilmente non adiacenti a locali residenziali; nell'ipotesi di adiacenza dovrà essere richiesto preventivamente il nulla osta al Coordinamento Ambiente del Comune di Verona previa presentazione di idonea relazione previsionale d'impatto acustico, predisposta seguendo le linee guida ARPA.
6. Le strutture veterinarie che praticano la lungodegenza non potranno essere situate all'interno delle aree del territorio comunale individuate dal piano di zonizzazione acustica in classe I.
7. Restano valide le prescrizioni relative all'ingresso separato degli ambulatori, al fine di evitare promiscuità dei percorsi di accesso.
8. Ai sensi della Legge Regionale n. 22 del 16 agosto 2002 e della DGRV n. 2501 del 6 agosto 2004, la valutazione dei requisiti e l'autorizzazione saranno competenza dell'ULSS 20.
9. Per quanto riguarda l'areazione degli spazi di ricovero si richiede autocertificazione di conformità alla normativa vigente.
10. In caso di molestie causate dall'attività ai residenti, accertate dai competenti organi di controllo, potranno essere richieste specifiche modifiche anche inerenti i profili strutturali e impiantistici.
11. L'esercizio dell'attività svolta in modo difforme da quanto dichiarato in sede di valutazione previsionale di impatto acustico e di relativo certificato di conformità ovvero di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dall'art. 10 della Legge 447/95.

12. Eventuali modifiche alle sanzioni stabilite dalle leggi dello Stato o dalla Regione si intendono automaticamente recepite.

Art. 96
Autorimesse

1. Le autorimesse private devono avere ampia aerazione e non devono avere riscontro d'aria attraverso i cavedi.
2. Le autorimesse pubbliche devono avere il pavimento impermeabile, un'attiva ventilazione naturale e meccanica atta ad allontanare rapidamente i gas della combustione, essere dotate di latrina con lavabo e ottenere la preventiva autorizzazione sanitaria.
3. Le autorimesse munito di scarichi per le acque di lavaggio devono essere fornite di vasca di decantazione con chiusura idraulica allo scarico. Tali vasche devono essere sistematicamente ripulite.
3. Tutte le autorimesse sono inoltre soggette alle altre norme di legge vigenti.

Art. 97
Cantine e solai

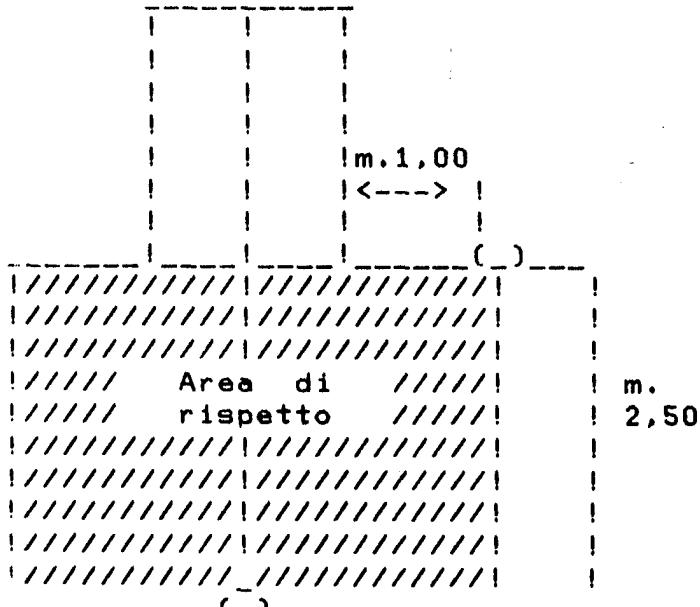
1. Le cantine e i solai devono essere dotati di adeguate aperture di ricambio dell'aria opportunamente ricavate nel perimetro della casa onde fornire una buona ventilazione degli ambienti.
2. Qualora non sia possibile ottenere un numero di finestre in quantità sufficiente, le pareti divisorie interne devono essere costruite in modo da permettere il facile passaggio dell'aria (grigliati o simili).
3. Le superfici delle pareti e del soffitto delle cantine e dei solai devono essere ricoperte almeno con intonaco greggio; il pavimento deve risultare impermeabile.

Art. 98
Impianti termici con potenzialità superiore a 35 Kw (30.000 Kcal/h)

1. Gli impianti termici di potenzialità superiore a 35 Kw, funzionanti con combustibili solidi o liquidi, non inseriti nel ciclo di produzione industriale sono soggetti alle norme previste dalla Legge 13 luglio 1966, n. 615 e dal D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391, e successive modificative o integrative.
2. Tali impianti, qualora contenenti liquidi caldi sotto pressione, sono soggetti alle norme di sicurezza, alla relativa verifica di primo impianto ed ai successivi controlli periodici.
3. Gli impianti termici con potenzialità superiore a 35 Kw oltre ad essere realizzati con criteri di buona tecnica costruttiva e conformi alla normativa, in materia di sicurezza e di contenimento energetico, vigente alla data di realizzazione degli impianti stessi, devono inoltre rispondere alle seguenti disposizioni:
 - a) le condutture di scarico dei prodotti della combustione devono essere indipendenti per ciascun impianto;
 - b) lo scarico dei gas combusti dovrà essere collocato al di sopra del tetto dell'edificio, alla quota prescritta dalle norme tecniche UNI - CIG 7129.
4. Gli impianti termici di potenzialità superiore ai 116 Kw (100.000 Kcal/h) devono inoltre rispondere alle norme di prevenzione degli incendi e sono soggetti alla vigilanza del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.
5. In caso di modifica del tipo di combustibile utilizzato, i locali e le apparecchiature termiche ed elettriche dovranno essere resi conformi alle norme specifiche che regolamentano l'impiego del nuovo combustibile.

Art. 99
Impianti termici con potenzialità inferiore e 35 Kw (30.000 Kcal/h)

1. Gli impianti termici esistenti alla data dell'1 novembre 1993 devono possedere caratteristiche conformi alle norme vigenti.
2. Si definiscono come esistenti gli impianti termici installati in edifici la cui richiesta di concessione edilizia sia stata presentata entro il novembre 1993, data di entrata in vigore del DPR 26 agosto 1993 n. 412, Regolamento di attuazione dell'art. 4, comma 4 della legge 9 gennaio 1991 n. 10, fatti salvi gli obblighi di adeguamento previsti dalla legge 5 marzo 1990 n. 46.
3. Per tali impianti, qualora non sottoposti ad interventi di ristrutturazione, lo sfioro dei gas combusti è ammesso a parete con sbocco posto esternamente ad una area di rispetto di m. 1 x 2.50 sottostante il filo inferiore di finestre di vani abitativi od aperture di ventilazione, secondo il seguente schema:



4. Per gli impianti di potenzialità inferiori a 4 Kw, sono ammesse le distanze indicate dalle norme UNI - CIG 7129.
5. L'installazione di nuovi impianti termici, la ristrutturazione della totalità degli impianti termici individuali di uno stesso edificio, la trasformazione di un impianto termico centralizzato ad impianto individuale e la realizzazione di impianti termici individuali, previo distacco dell'impianto centralizzato, devono avvenire in conformità alle norme UNI - CIG 7129, alle norme della legge 9 gennaio 1991 n. 10 e del relativo Regolamento esecutivo, ancorché più restrittivo, ed in particolare:
 - a) gli impianti di tipo C (nei quali il circuito di combustione è stagno rispetto al locale in cui sono installati) non sono soggetti ad alcun vincolo per la loro ubicazione;
 - b) gli impianti di tipo B (dotati di un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione verso l'esterno rispetto all'ambiente dove gli stessi sono installati) destinati alla produzione di acque sanitaria, sia a tiraggio naturale che a tiraggio forzato, possono essere installati in locali ad uso bagno qualora di volumetria superiore a 20 metri cubi;
 - c) gli impianti di tipo B ad uso riscaldamento o ad uso combinato, devono essere installati all'esterno o in vani tecnici adeguati;
 - d) i locali in cui sono installati impianti termici devono essere dotati di apertura diretta con l'esterno di dimensioni ed ubicazione conformi alle norme UNI - CIG 7129; la ventilazione potrà essere garantita anche tramite apposito condotto di aerazione;
 - e) tutti gli impianti termici di cui al presente comma a qualunque uso destinati devono essere dotati di tubazioni di scarico dei gas combusti posizionate oltre il tetto dell'edificio alla quota prevista dalle norme UNI - CIG 7129. Da tali disposizioni sono esclusi gli sfatoi di apparecchi di cottura negli insediamenti abitativi, la cui localizzazione può essere ammessa a parete senza vincoli di rispetto in ordine alla distanza delle finestre, sempreché non comporti fattori di molestia accertata per il vicinato;
 - f) ogni altro apparecchio a fiamma libera (caminetti, ecc.) nonché gli impianti di estrazione forzata dell'aria, installati in ambienti già sede di impianti di combustione non stagni rispetto all'ambiente, devono essere dotati di apposita apertura di prelievo dell'aria esterna opportunamente ubicata e dimensionata.
6. Sono ammessi camini ad ingresso multiplo solo se specificamente previsti per tale scopo in un progetto di dimensionamento regolarmente depositato e destinati esclusivamente al collegamento di apparecchi omogenei. Non sono ammessi apparecchi a combustione privi di condotto di scarico dei gas combusti verso l'esterno, nei locali ove è possibile la presenza permanente o prolungata di persone.
7. Gli stessi impianti (di tipo A) sono ammessi nei locali ad uso diverso purché costruiti secondo le specifiche norme di sicurezza UNI vigenti, o dotati di marchio CE.
8. Gli impianti termici che non utilizzano fiamma (elettrici, teleriscaldamento, altri) sono soggetti alle norme relative al tipo di energia primaria utilizzata.

Art. 100 Fattori di molestia

1. Qualora i fumi, le esalazioni o altri fattori arrechino molestia accertata agli occupanti della stessa abitazione o di quelle vicine, devono essere posti in atto interventi mirati all'eliminazione dell'inconveniente mediante la revisione dell'impianto o l'adozione di soluzioni tecniche di maggior efficacia.

2. Qualora gli interventi attuati non eliminino le molestie, il Sindaco può prescrivere soluzioni alternative quali l'utilizzo di combustibile diverso, o la realizzazione di impianti che non prevedano combustione a fiamma libera, o quant'altro tecnicamente realizzabile per l'eliminazione dell'inconveniente.
3. Qualora i disagi arrecati agli occupanti della stessa abitazione o di quelle vicine non derivino da un uso scorretto dell'impianto, o da irregolarità imputabili al proprietario, l'Amministrazione Comunale interverrà esclusivamente nei confronti di chi ha realizzato successivamente l'intervento di costruzione o modifica dello stato delle cose, intervento che ha determinato lo stato di disagio.
4. Oltre a quanto previsto ai commi precedenti, ai fini della tutela dei fattori di molestia, le canne fumarie e le condutture di scarico dei prodotti della combustione devono essere adatte allo scopo, ovvero, impermeabili ai gas e ai fumi, resistenti ai prodotti della condensazione ed isolate in modo tale da limitare la trasmissione del calore verso i locali interessati al loro passaggio.
5. In relazione a tale aspetto si considera accettabile la variazione di temperatura inferiore a 2° C rispetto ad una superficie analoga non interessata dal fenomeno.
6. Parimenti si ritiene accettabile una variazione di temperatura di 2° C fino a 10° C purché riferibile ad una superficie radiante inferiore a 1 mq.

**Art. 101
Sorveglianza**

1. Il personale di vigilanza può accedere ai locali sede degli impianti termici di qualsiasi potenzialità, rispettando le norme di legge sulla tutela del domicilio; negli impianti di potenzialità inferiore a 100.000 Kcal/h può, mediante l'impiego di apposita apparecchiatura, accettare la regolarità della combustione e l'assenza di pericolose emissioni di gas incombusti.

**Art. 102
Impianti di condizionamento dell'aria**

1. L'installazione di impianti di aria condizionata negli edifici o parte di essi deve rispondere ai seguenti requisiti:
 - a) la posizione del punto di captazione deve garantire la immissione di aria salubre dall'esterno;
 - b) il punto di espulsione dell'aria deve essere situato in modo tale da non recare danno e molestia alle persone;
 - c) gli impianti devono essere dotati delle apparecchiature necessarie ed idonee ad assicurare un microclima salubre agli ambienti, mediante la regolazione automatica di temperatura, umidità relativa e ricambio d'aria.
2. Il progetto per il condizionamento di ambienti di uso pubblico deve ottenere il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

**CAPO VII
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

**Art. 103
Vigilanza**

1. L'approvvigionamento idrico nel territorio del Comune è sottoposto alla vigilanza dell'Ufficio d'Igiene.
2. I progetti di ampliamento e di potenziamento della rete idrica, nonché di altri impianti, debbono riportare il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

**Art. 104
Edifici allacciati col pubblico acquedotto**

1. Ogni abitazione deve essere provvista di acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico nella misura minima di litri 200 per persona al giorno. Le condutture a valle del contatore devono avere diametro sufficiente ad assicurare il normale rifornimento nelle abitazioni e devono essere tenute in buono stato di manutenzione.
2. L'obbligo dell'allacciamento all'acquedotto pubblico non vige per quegli edifici che distano più di metri 300 dal più vicino manufatto erogatore dell'impianto

Art. 105
Tubature. Requisiti

1. Le condutture dell'acqua potabile devono essere di acciaio zincato o di altro materiale idoneo.
2. Dette tubazioni non devono essere poste nell'interno né a contatto di condotti di fognatura, ma esserne separate convenientemente e con opportune difese. Nel loro tratto orizzontale devono decorrere a una quota superiore di almeno 30 cm. a quella della fognatura.

Art. 106
Divieti

1. Nella rete idrica domestica è vietato l'impiego di vasche e serbatoi, salvo che per usi industriali, bagni, latrine e riscaldamento. Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione serviti da motopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente a erogare acqua a tutti i piani.

Art. 107
Approvvigionamento con acqua di pozzo

1. In mancanza di acquedotto pubblico e fino a quando non venga portata la conduttura nella zona, il fabbricato deve essere rifornito con acque di pozzo riconosciuta potabile dell'Ufficio Igiene.
2. I pozzi devono distare almeno 25 metri da qualsiasi causa di inquinamento legata al territorio circostante, tenendo inoltre presente la direzione della falda idrica sotterranea.
3. I pozzi devono disporre di una pompa di attingimento ed essere forniti di copertura ermetica.
4. E' consentito il sollevamento dell'acqua mediante un secchio fisso alla catena purché il pozzo sia riservato ad uso esclusivo di una sola famiglia.

Art. 108
Apertura dei pozzi. Domanda al Sindaco

1. Chi intende costruire un pozzo dove presentare all'Ufficio d'Igiene domanda di autorizzazione corredata da una planimetria su scala 1:500 con indicazione del luogo dove si intende eseguire lo scavo, nonché l'ubicazione delle fogne, letamai, ecc. per un raggio di m. 50.
2. Approvato preventivamente il luogo dello scavo, l'Ufficiale Sanitario abiliterà successivamente il pozzo alla fornitura di acqua quando avrà accertato che:
 - è costruito razionalmente;
 - è sufficientemente protetto da eventuali inquinamenti;
 - fornisce acqua avente tutti i caratteri della potabilità.

Art. 109
Pozzi inquinati

1. Quando l'acqua di un pozzo sia riconosciuta insalubre o sospetta, l'Ufficio d'Igiene impone al proprietario di sospenderne l'uso e di provvedere al suo risanamento.
2. In caso di inosservanza viene ordinata la soppressione del pozzo. L'eventuale riempimento deve essere effettuato mediante materiale inerte.

Art. 110
Acqua di pozzo adoperate per produzione di alimenti

1. Chi intende impiegare l'acqua dei pozzi per la produzione e lavorazione di alimenti e bevande destinati alla vendita dove non esiste acquedotto pubblico, deve ottenere la preventiva autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario, il quale esigerà che l'attingimento avvenga in falde protette ed il controllo sia effettuato almeno ogni sei mesi mediante analisi chimiche e batteriologiche eseguite dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi, a cura e spese degli interessati.
2. Qualora una di tali industrie operante in zona fornita di acquedotto pubblico intendesse utilizzare acqua prelevata con impianto proprio, può essere rilasciata una speciale autorizzazione, tenuto conto dell'entità del

consumo e delle necessità tecniche inerenti alla produzione, purché siano rispettate le norme sopra riportate. La concessione ha carattere di precarietà.

Art. 111
Cisterne per acqua piovana

1. Sono permesse le cisterne solamente dove non sia possibile avere acqua potabile con continuità ed in quantità sufficiente. La cisterna deve essere costruita in muratura, intonacata in cemento all'interno, con fondo a pozetto, coperta e protetta: i condotti di alimentazione devono essere costruiti con materiale impermeabile.
2. Le cisterne devono inoltre essere provviste di un deviatore di scarico per le prime acque piovana e di appositi filtri.
3. L'acqua deve essere estratta a mezzo di pompa con bocca di presa posta almeno 20 cm. dal fondo.

CAPO VIII
FOGNATURA - ALLONTANAMENTO DEI RIFIUTI LIQUIDI DALLE ABITAZIONI

Art. 112
Condutture di latrine e acquai

1. Le condutture destinate a convogliare gli scarichi di latrine, acquai, bagni e altre acque immonde, devono essere formate di materiale perfettamente impermeabile anche nei giunti e inattaccabile delle acque di rifiuto.
2. Devono essere prolungate fin sopra i tetti delle case, lasciate in alto a bocca libera e ubicata in modo che le esalazioni non arrechino molestie.
3. Non devono attraversare allo scoperto locali abitati, magazzini e fabbriche di generi alimentari.
4. Il diametro delle condutture deve essere proporzionato al progressivo aumento della quantità dei liquidi immessi.

Art. 113
Vasi di latrina. Chiusura Idraulica

1. Tutti i vasi di latrina, compresi gli orinatoi, i bagni, le docce, i bidè, gli acquai e i lavabi, devono essere di materiale impermeabile, muniti di chiusura idraulica e sifone e provvisti di acqua corrente.
2. I vasi di latrina devono inoltre essere provvisti di apparecchi a cacciata d'acqua di portata non inferiore a litri otto.

Art. 114
Fognatura dinamica. Allacciamento obbligatorio

1. Gli edifici che sorgono in prossimità a strade percorse dalla fognatura dinamica pubblica, devono avere gli scarichi allacciati alla stessa, previa autorizzazione del Sindaco.
2. Quando la fognatura dinamica viene estesa a nuove zone, i proprietari degli edifici ivi esistenti hanno l'obbligo dell'allacciamento durante l'esecuzione dei lavori e prima dell'inizio della pavimentazione stradale.
3. Nessun impianto statico è ammesso ove esista o venga costruita la fognatura dinamica.
4. Nelle costruzioni che sorgono in zone non servite dalla fognatura dinamica si deve predisporre l'impianto in previsione della canalizzazione futura. Nel frattempo si possono usare pozzi perdenti previa interposizione di fossa biologica. In tal caso deva essere evitata la fuoriuscita delle acque all'aperto o in locali sotterranei.

Art. 114/1
Scarichi civili

1. L'allontanamento e lo smaltimento delle acque di rifiuto provenienti dagli insediamenti civili, comunque esso avvenga, è soggetto alla disciplina prevista dalla legge 10.5.1976 n. 319 e successive integrazioni e modificazioni e all'osservanza delle disposizioni contenute negli articoli che seguono.

Art. 114/2
Immissione nelle acque superficiali

1. Le acque di scarico provenienti dagli insediamenti civili di qualsiasi consistenza, immesse nelle acque superficiali, devono essere depurate con impianti idonei ad assicurare i limiti previsti dalla tabella "A" allegata alla legge 10 maggio 1976 n. 319 e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 114/3
Immissione nel sottosuolo limitatamente alla unità geologiche superficiali

- a) insediamenti civili di consistenza inferiori a 50 vani o 5.000 mc. Le acque di scarico provenienti dai nuovi insediamenti devono essere trattate in conformità alle disposizioni contenute nella normativa emanata dal Ministero dei Lavori Pubblici ai sensi dell'art. 2 della Legge 319/76 con deliberazione del Comitato dei Ministri pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 48 del 21 febbraio 1977. In particolare:
 - il trattamento primario deve avvenire con vasche settiche tipo imhoff;
 - il trattamento secondario deve avvenire per drenaggio sotterraneo mediante manufatti a sviluppo verticale (pozzi assorbenti) o a sviluppo orizzontale (subirrigazione).Le caratteristiche degli impianti e dei manufatti devono corrispondere a quanto previsto nell'allegato 5 della normativa medesima, con riferimento ai punti 1, 4, 5, 6, 7, (pagg. 29, 30, 31 della G.U. n. 48/77);
 - b) insediamenti civili di consistenza pari o maggiori a 50 vani o 5.000 mc. Sino all'emanazione della normativa conseguente i piani di risanamento delle acque di cui all'art. 4 della legge 319/76, le acque di scarico di tali insediamenti devono essere depurate con impianti idonei ad assicurare i limiti previsti dalla tabella A allegata alla legge 319/76.
1. L'Unità Sanitaria Locale, qualora lo ritenga opportuno, per insufficienti elementi di conoscenza del sottosuolo, richiederà che il progetto dell'edificio sia accompagnato da una relazione idrogeologica redatta da un geologo iscritto all'albo professionale.
 2. Dalla relazione dovrà risultare che le acque di rifiuto possono essere smaltite e che non sussiste il pericolo d'inquinamento delle falde idriche destinate ad usi potabili.
 3. La relazione idrogeologica verrà trasmessa per il parere dell'A.G.S.M.

Art. 114/4
Immissione in pubbliche fognatura collegate a depuratore terminale

1. Gli scarichi provenienti da insediamenti civili di qualsiasi consistenza sono allacciabili alla fognatura dinamica pubblica nell'osservanza delle disposizioni impartite, all'atto della presentazione della domanda di allacciamento, dall'Ente che gestisce la rete di fognatura.

Art. 114/5
Immissione in pubbliche fognature non collegate a depuratore terminale (regime transitorio)

1. Valgono le disposizioni contenute nell'articolo precedente; devesi comunque garantire che tali scarichi non superino i limiti previsti dalla tabella C allegata alla legge 319/76 con particolare riguardo al BOD/5 contenuto entro 500 mg/l. A tale scopo può essere prescritta la costruzione di adeguate fosse settiche come previsto all'art. 114/3 voce a).

Art. 114/6
Campo di applicazione e norme transitorie

1. La norme contenute nei sub articoli precedenti vengono applicate: nei nuovi edifici; negli edifici ristrutturati, negli interventi di rifacimento degli impianti di scarico per quanto possibile e salvo quanto stabilito dalla normativa del 21.2.1977 per le installazioni esistenti; nelle situazioni in cui, a giudizio dell'Amministrazione Comunale, sia necessario intervenire a tutela della salute pubblica o a salvaguardia della rete di fognatura dinamica e relativo depuratore.
2. Tali norme sono efficaci anche per gli edifici non ultimati la cui concessione edilizia abbia previsto un sistema diverso di trattamento degli scarichi.
3. Nelle costruzioni che sorgono in zone non servite dalla fognatura dinamica, si deve predisporre l'impianto in previsione della canalizzazione futura e del conseguente allacciamento.

Art. 115
Depurazione e smaltimento delle acque di rifiuto

1. La destinazione finale dei liquidi di rifiuto domestici e industriali, in qualunque modo essa avvenga, deve essere preventivamente autorizzata dall'Ufficiale Sanitario, che stabilisce le norme alle quali devono attenersi gli enti pubblici e le ditte private. Tali norme devono tenere conto degli elementi che influiscono sulla composizione fisico - chimica dei liquami e ne favoriscono la depurazione; rapporti di diluizione e caratteristiche del diluente; presenza di vasche di sedimentazione; procedimenti di ilocculazione; interposizione di sistemi biologici di chiarificazione, ecc. ecc...

Art. 116
Pozzi neri. Caratteristiche

1. I pozzi neri contenenti acque non depurate, devono essere costruiti a pareti, fondo e copertura perfettamente impermeabili e sufficientemente robusti da resistere alla pressione dei liquidi. Anche i condotti relativi devono risultare impermeabili in ogni loro parte.
2. I pozzi neri devono avere il fondo a forma di bacino concavo e gli angoli interni arrotondati.
3. Le pareti ed il fondo devono essere costruiti in buona muratura che può essere formata da mattoni pieni dello spessore minimo di cm. 40 legati con malta di calce idraulica o di calcestruzzo di cemento di spessore tale da equivalere per resistenza ad un muro di mattoni di cm. 40; devono essere intonacati e coperti con volta o soletta piana dello spessore minimo di cm. 15; l'interno deve risultare intonacato con malta cementizia.
4. Qualsiasi struttura o dimensione del pozzo nero deve garantire la perfetta impermeabilità e stabilità dell'opera. Le bocche di accesso devono avere ampiezza sufficiente per il comodo ingresso di un uomo ed essere munite di chiusino a perfetta tenuta.

Art. 117
Ubicazione

1. I pozzi neri non devono essere collocati sotto il suolo coperto da fabbricati, né sul suolo pubblico, salvo casi da valutare volta per volta.
2. Devono essere tenuti staccati di almeno un metro dai muri degli edifici, e fra questi e le pareti dei pozzi neri si dove interporre uno strato di terreno argilloso ben compresso.
3. Devono distare almeno m. 25 da pozzi o serbatoi di acqua potabile e m. 2 dal confine di proprietà.
4. E' vietato immettere acque meteoriche o di superficie nella fognatura statica, prevista per le acque nere.

Art. 118
Domanda di costruzione e modificaione di impianti di fognatura

1. Il proprietario di costruzioni già dichiarate abitabili, qualora intenda procedere alla costruzione o modificazione di un impianto di fognatura, deve presentare apposita domanda all'Ufficio d'Igiene, accompagnata dal disegno del manufatto. Nel tipo deve essere anche indicata l'eventuale presenza di pozzi, cisterne o sorgive entro il raggio di m. 50. Prima dell'utilizzazione della rete di scarico deve essere richiesto il controllo dell'Ufficio d'Igiene, salvo quanto disposto dall'art. 114 in materia di allacciamenti.

Art. 119
Manutenzione delle fognature

1. I proprietari devono provvedere tempestivamente alla rimozione di ogni inconveniente agli impianti di fognatura, evitando che i liquami tracimino dalle camere di raccolta e intasino le condutture.

Art. 120
Autorizzazione delle ditte. Materiali

1. Le imprese che intendono esercitare l'attività di svuoto pozzi neri devono ottenere la licenza dal Sindaco, che la rilascia su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

2. Autobotti, botti ed accessori per lo svuoto delle fogne e per il trasporto della materia lurida devono essere ritenuti idonei dall'Ufficio d'Igiene ed essere mantenuti sempre in perfetto stato di conservazione.
3. Le botti devono portare, in modo ben visibile, il nome della ditta.

Art. 121

Metodo e orario di espurgo. Materie liquide e solide. Precauzioni

1. L'espurgo della materia liquida deve essere praticato con botti metalliche nelle quali sia stata rarefatta l'aria. L'espurgo dei pozzi neri mediante autobotte con aspirazione a vuoto può essere effettuato in qualunque ora. L'estrazione della materia solida o densa, che non può essere effettuata col sistema a decompressione, non deve essere fatta, salvo casi speciali, nei mesi di giugno, luglio e agosto o in qualunque altro periodo che, occorrendo, venisse stabilito dall'Ufficio d'Igiene.
2. Essa dovrà eseguirsi dalla mezzanotte al levar del sole. I carri per i trasporti notturni non possono circolare in città prima e dopo il tempo fissato per la svuotatura. Nel caso di eventuali imbrattamenti da parte di materie luride, si deve provvedere con un'accurata pulizia e disinfezione.
3. Ogniqualvolta si espurga un pozzo nero, è fatto obbligo all'assuntore del lavoro di segnalare preventivamente all'Ufficio d'Igiene il luogo dell'operazione e di prendere le precauzioni necessarie a prevenire gli infortuni che possono derivare dallo sprigionamento di gas mefitici.

Art. 122

Utilizzazione della materie luride

1. Le materie luride provenienti dai pozzi neri non possono essere utilizzate in luoghi distanti meno di 150 metri da qualsiasi abitazione.
2. Tali materie, quando siano usate come fertilizzante del terreno, devono essere interrate subito dopo il loro spargimento. Ne è invece assolutamente vietato l'impiego quando esso sia fatto in modo da inquinare direttamente frutta e verdura.

Art. 123

Deposito e smaltimento di materia lurida

1. I depositi di materie luride devono essere autorizzati e devono distare non meno di m. 4.00 da abitazioni e m. 100 dalle strade pubbliche. I serbatoi devono essere racchiusi da pareti e fondo impermeabile convenientemente coperti in muratura e muniti di opportuni sfiatatoi. L'immissione e l'estrazione delle materie luride deve venire fatta con mezzi atti ad impedirne lo spandimento. E' vietato immettere direttamente materie luride nelle acque superficiali. Il materiale proveniente da demolizione o riatto di fogne non può più essere utilizzato.

CAPO IX

FABBRICATI RURALI

Art. 124

Costruzioni case rurali

1. Le case rurali, in quanto non sia diversamente disposto nel presente capo, sono soggette alle norme relative alle case di civile abitazione.

Art. 125

Canne fumarie

1. Le canne fumarie dei fabbricati rurali, oltre a rispondere alle norme prescritte per le case civili, devono essere tenute lontane almeno 20 cm. da travi e da altri materiali combustibili.

Art. 126

Latrine e acquai

1. Ogni casa rurale deve essere provvista di un numero di latrine (con lavandino, bagno e bidè) uguale a quello delle famiglie che vi abitano.

2. Dove l'acquedotto manchi, le latrine devono avere il vaso alla turca in ferro smaltato o in ceramica con sifone idraulico allo scarico.
3. Dove esiste l'acquedotto o quando questo venga esteso alla zona, le latrine e gli acquai devono avere i requisiti indicati dall'art. 113.
4. Le latrine devono essere fornite di finestra di almeno mezzo metro quadrato di superficie, aperta verso l'esterno, e non essere in comunicazione diretta con la cucina o con altri locali di abitazione. Devono essere accessibili dall'interno del fabbricato.

Art. 127
Stalla, ovili, porcili, pollai ad altri allevamenti

1. Le stalle devono essere staccate dalla casa colonica di almeno m. 6.00.
2. Devono avere un'altezza media non inferiore a m. 3.00 e dimensioni tali da assicurare almeno mc. 30 per ciascun capo di bestiame adulto e mc. 16 per ciascuno dei capi piccoli. Devono inoltre essere provviste di ampie porte e finestre e di una canna di ventilazione ogni venti capi, con sezione di circa cmq. 600.
3. Il pavimento deve essere in materiale duro, lavabile ed impermeabile, munito di scoli atti a convogliare i liquidi in apposito pozetto collocato all'esterno della stalla; le pareti, per almeno un'altezza di m. 2.00 dal pavimento, devono essere rivestite di materiali impermeabili; lisci e resistenti; la restante altezza delle pareti ed il soffitto devono essere intonacati con intonaci normali; le solette di copertura devono essere costruite con materiali incombustibili ed imputrescibili; è vietato l'uso del legname anche se trattato chimicamente.
4. Le mangiaioie devono essere in materiale duro lavabile ed avere beverini automatici alimentati da acqua di acquedotto o serbatoio.
5. Le stesse norme si applicano, per quanto possibile, anche agli ovili ed ai porcili; questi ultimi devono avere il pavimento inclinato per facilitare lo scolo delle urine ed unito alle pareti mediante spigoli arrotondati.
6. I pollai, le conigliere ed altri allevamenti di animali da cortile devono essere tenuti a congrua distanza dalla case rurale ed aerati; i recinti e le attrezzature devono essere frequentemente lavati e disinfezati.
7. Non possono essere costruiti locali destinati a stalle e ricovero animali a distanze minori di:
 - m. 25 da strade pubbliche;
 - m. 150 dal più vicino nucleo abitato o centro residenziale o terreno destinato ad espansione dei centri abitati;
 - m. 20 dal confine di proprietà.
8. I porcili sino a 5 capi devono distare almeno m. 50 da qualsiasi abitazione.
9. Le stalle e gli ovili esistenti non possono comunicare direttamente con gli ambienti di abitazione, né essere ad essi sottostanti, né avere aperture nella stessa facciata a distanza minore di m. 3.00 in linea orizzontale da eventuali finestre di locali abitati.
10. I porcili esistenti devono essere allontanati a distanza riconosciuta idonea dall'Ufficio d'Igiene.
11. Entro il periodo di due anni dall'entrata in vigore del presente Regolamento, le costruzioni e le abitazioni devono adeguarsi alle norme di cui ai due comma precedenti.

Art. 128
Allevamenti industriali di animali

1. La costruzione di edifici destinati ad allevamenti industriali di animali deve adeguarsi alle norme impartite dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste; qualora in essi vi sia impiego di personale dipendente devono osservarsi anche le norme generali sull'igiene del lavoro.
2. E' facoltà del Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, fissare caso per caso, le condizioni ritenute opportune per la salvaguardia della pubblica igiene.
3. Gli allevamenti di maiali al di sopra dei 5 capi adulti sono considerati intensivi; essi devono distare almeno m. 1000 dal più vicino nucleo abitato o centro residenziale attuale o futuro ed osservare le altre distanze previste dall'art. 142.
4. Gli allevamenti intensivi di polli e di altri animali debbono osservare distanze tre volte superiori a quelle previste per le stalle.
5. E' ammessa la costruzione delle sole abitazioni del proprietario e del custode dell'azienda a distanza inferiore a quanto indicato e nel recinto dell'azienda stessa.
6. L'allevamento deve essere autorizzato a norma dell'art. 95.

Art. 129
Concime e impianti di smaltimento

1. Le stalle devono essere provviste di concimaia.
2. Questa deve avere la platea impermeabile della superficie di mq. 4 per ogni 500 Kg. di peso vivo per le zone di pianura e di mq. 3 per le zone di collina e di montagna. La platea deve avere una pendenza del 5% nella direzione del pozetto dei colaticci, che deve essere pure a tenuta. Attorno a detti letamai, se possibile, devono essere messi a dimora alberi frondosi a foglia caduca.
3. Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i depositi di materie di rifiuto provenienti da allevamenti di animali devono rispondere, in quanto possibile, alle norme previste per le fognature.
4. La concimaie non possono sorgere a distanze minori di:
 - m. 25 da abitazioni o dormitori facenti parte del medesimo complesso di edifici rurali, di medesima proprietà;
 - m. 200 dal più vicino nucleo abitato, centro residenziale o terreno destinato ad espansione dei centri abitati;
 - m. 25 da pozzi, cisterne, strade pubbliche o vicinali aperte al pubblico transito;
 - m. 50 dal più vicino fabbricato isolato di altra proprietà.
5. I mucchi di letame di immondizie e di altre sostanze organiche, limitatamente ai bisogni di un podere, sono tollerati purché in aperta campagna e a non meno di 50 metri da qualsiasi abitazione e strada.
6. L'obbligo della concimaia non si applica a quegli allevamenti che prevedono un idoneo impianto di smaltimento delle feci degli animali, restando inalterate le distanze sopra indicate.

Art. 130
Abbeveratoi

1. Gli abbeveratoi devono essere posti a conveniente distanza dal pozzo e da qualsiasi altro serbatoio di acqua, e costruiti con materiale di facile lavaggio (cemento, pietra, ecc.).
2. Ove sia possibile, si devono alimentare gli abbeveratoi con acqua corrente o frequentemente rinnovata.
3. L'abbeveratoio deve disporre tutt'intorno di adatta pavimentazione per il rapido smaltimento delle acque di rifiuto, in modo da evitare il formarsi di impaludamenti o fanghiglia.

Art. 131
Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi

1. Le vasche destinate alla lavatura del bucato devono essere a sufficiente distanza dai pozzi e dalle cisterne dell'acqua potabile. Devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento. Le acque sporche vengono convogliate, mediante condotti di materiale impermeabile, sino alla distanza minima di m. 25 dai pozzi e non devono formare impaludamenti.
2. Ogni casa colonica in cui si eserciti il commercio o l'industria degli ortaggi deve essere provvista di apposita vasca, costruita regolarmente in muratura e alimentata da acqua potabile per il lavaggio e rinfrescamento degli ortaggi.

CAPO X
INDUSTRIE

Art. 132
Ambienti di lavoro

1. Le disposizioni del presente capo sono applicabili agli opifici, officine, aziende, laboratori, depositi, botteghe, magazzini; sono estese quindi a tutti quegli ambienti in cui vi sia permanenza, anche temporanea, di una o più persone per lo svolgimento di una attività lavorativa.
2. Tali ambienti per caratteristiche, volumetria, ventilazione, servizi igienico - assistenziali, devono rispondere alle norme generali per l'igiene del lavoro di cui al D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303, e successive modificazioni, in quanto applicabili.

Art. 133
Attività soggette a denuncia e ad autorizzazione preventiva

1. Sono soggette a denuncia e ad autorizzazione preventiva le attività sotto riportate quando la lavorazione si effettui in luoghi o edifici prossimi ad abitazioni.
2. Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, rilascia la relativa autorizzazione qualora, per distanza dalle abitazioni o per impiego di opere di difesa, non vi siano emanazioni di gas, vapori, esalazioni, fumi, polveri, rumori, radiazioni o altre cause che possano arrecare molestia o danno alla popolazione.
3. Tale norma si applica anche alle lavorazioni attualmente in esercizio, che devono essere denunciate entro tre mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento.
4. Il Sindaco, nel caso in cui non siano applicabili misure di difesa contro le cause di insalubrità o molestia, ordina la cessazione e l'allontanamento della attività stessa.
5. Elenco delle attività soggette all'obbligo della autorizzazione sanitaria:
 - 1) recupero ed affinazione dei preziosi;
 - 2) lavanderie, tintorie;
 - 3) produzione di colori, vernici e mastici verniciatura a spruzzo;
 - 4) salagione e deposito pelli;
 - 5) allevamenti di animali e di larve di mosca carnaria;
 - 6) produzione e lavorazione di materie plastiche;
 - 7) vulcanizzazione della gomma;
 - 8) produzione di pietrisco bitumato e cave di materiale per l'edilizia;
 - 9) segherie e falegnamerie;
 - 10) vetrerie;
 - 11) battitura, saldatura, sabbiatura, fusione dei metalli;
 - 12) zincatura, cromatura, nichelatura, anodizzazione dei metalli;
 - 13) officine meccaniche;
 - 14) tipografie e stamperie in genere;
 - 15) calzaturifici;
 - 16) lavorazione del marmo;
 - 17) filatura, tessitura, battitura e rigenerazione di lana, peli, fibre e cascami;
 - 18) mulini di pietrame o simili.

Art. 134 Approvazione dei progetti edilizi della industrie e depositi

1. Chiunque intenda costruire un opificio o un deposito di qualsiasi tipo ed entità, deve corredare la domanda di licenza edilizia con una relazione tecnica nella quale devono essere descritti:
 - a) le lavorazioni previste e la natura dei prodotti da immagazzinare;
 - b) gli scarichi (gassosi, liquidi o solidi) che ne derivano, il loro smaltimento e sistema di depurazione;
 - c) le difese previste contro eventuali cause di molestia e insalubrità.
2. La relazione deve essere accompagnata da una planimetria degli impianti e degli eventuali scarichi.

Art. 135 Vigilanza igienica sull'industria. Provvedimenti

1. L'Ufficiale Sanitario, a sensi dell'art. 40, comma b, del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, vigila a che l'esercizio delle industrie, laboratori, depositi o altre attività, anche se non sottoposte ad autorizzazione preventiva, non sia causa di malattie, oppure di danno o molestia al vicinato, mediante fumi, esalazioni polveri, rumori o altro.
2. A tale scopo l'Ufficiale Sanitario e il personale tecnico che lo coadiuva hanno facoltà di accedere nelle aziende per i necessari accertamenti.
3. Qualora, nel corso delle ispezioni, venga riscontrato il verificarsi anche di uno degli inconvenienti di cui sopra, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, impone l'adozione dei provvedimenti necessari.
4. Qualora il legale rappresentante non ottemperi alle disposizioni ricevute, il Sindaco può sospendere in tutto o in parte l'attività dell'azienda finché non sia stata eliminata ogni possibilità di danno.
5. In caso di Impossibilità tecnica di eliminare l'inconveniente, il Sindaco dispone la cessazione dell'attività.

Art. 136 Fumi industriali

1. Ogni industria, nella quale funzionino impianti che producono fumi, gas, vapori, provocati dalla combustione o da altre cause, deve adottare gli accorgimenti tecnici d'impianto e di conduzione atti ad impedire l'inquinamento atmosferico.

Art. 137
Ricambio dell'aria

1. Nei laboratori o industrie, nei quali durante la lavorazione si sviluppino polveri, gas, vapori, odori e fumi, i locali devono essere muniti di idoneo impianto artificiale per il continuo ricambio e la depurazione dell'aria nell'ambiente.

Art. 138
Locali speciali

1. I locali, nei quali vi sia necessità di evitare la luce o l'aerazione per le particolari esigenze delle lavorazioni, possono essere specificamente autorizzati in deroga all'articolo precedente.

Art. 139
Scarichi industriali. Provvedimenti

1. Gli scarichi liquidi delle industrie non devono provocare l'inquinamento, l'alterazione chimica o comunque la denaturazione delle acque scorrenti in superficie o delle falde sotterranee. I rifiuti liquidi sopraindicati devono essere depurati e resi innocui a cura dell'industria produttrice, salvo che a ciò non sia provveduto collettivamente o da consorzi. Le stesse misure si applicano anche agli eventuali inquinamenti di natura batteriologica.
2. L'Ufficio d'Igiene, rilevati gli eventuali danni prodotti da una mancata o insufficiente depurazione, prescrive che siano adottati gli accorgimenti tecnici atti ad eliminare il danno o la molestia.
3. Nel caso in cui gli inconvenienti dovessero permanere, potrà essere proibita totalmente o parzialmente l'attività lavorativa.

Art. 140
Rifiuti solidi

1. I rifiuti solidi delle industrie devono essere allontanati in località idonea a cura e spese dell'azienda stessa.

Art. 141
Lavorazione materie grasse

1. Il pavimento dei locali, dove si lavorano materie grasse o suscettibili coi loro cascami di imbrattarlo tenacemente, deve mantenersi pulito con lavaggio quotidiano di soluzioni detergenti a idonea temperatura.

Art. 142
Industria con emanazioni sgradevoli

1. Tutte le industrie, in cui si impiegano materie facilmente putrescibili e capaci di sviluppare, primitivamente o durante la loro trasformazione, odori ed emanazioni sgradevoli, o nelle quali si usa praticare la disgregazione di materie o tessuti organici, con metodi fondati su processi putrefattivi o reazioni chimiche, comunque nocive o moleste, devono essere poste a distanza non inferiore a m. 50 dalle pubbliche vie a m. 1000 da grossi agglomerati, a m. 300 da gruppi di case isolate e devono essere recinte con muri di altezza non inferiore a m. 3, salvo disposizioni particolari per zone di P.R.G. che prevedono l'installazione di tali industrie.
2. La materie fermentescibili o comunque capaci di svolgere emanazioni sgradevoli non possono essere accumulate nei locali di lavoro e loro adiacenze.
3. La conservazione e il trasporto di tali materie devono avvenire tramite apposite vasche o contenitori impermeabili e coperti, che siano di frequente lavati e disinfezati.

Art. 143
Industrie polverose

1. Nelle attività polverose si devono adottare provvedimenti atti a impedire o a ridurre lo sviluppo e la diffusione di polveri nell'ambiente di lavoro e l'emissione all'esterno

2. Negli opifici dove si sviluppano polveri filamentose, le finestre devono essere provviste di reti metalliche a maglie fini capaci di trattenerlo.

Art. 144
Industrie insalubri

1. Le industrie insalubri possono essere di prima o di seconda classe, in base all'elenco approvato con D.M. 12 luglio 1912 e successive modificazioni.
2. Spetta al Sindaco ordinare l'allontanamento dagli aggregati urbani e l'isolamento nelle apposite zone di P.R.G. delle industrie insalubri comprese nella 1^a classe.
3. Tali industrie, in casi particolari, possono essere tollerate entro l'abitato, quando l'Ufficiale Sanitario abbia accertato che per l'adozione di più moderni sistemi di lavorazione e per l'introduzione di particolari accorgimenti tecnici negli impianti, l'esercizio non riesce dannoso o molesto alla salute del vicinato.
4. Le industrie insalubri di 2^a classe sono tollerate nei centri urbani purché siano adottate speciali cautele per la incolumità del vicinato.
5. Chiunque intende attivare una fabbrica o manifattura, compresa nelle due classi di industrie insalubri, deve inoltrare preventivamente domanda scritta al Sindaco, il quale, sentito l'Ufficiale Sanitario e nell'interesse della salute pubblica, può vietarne l'attivazione o subordinarla a determinate cautele.

Art. 145
Zona circostante libera

1. Gli edifici delle industrie e dei depositi di cui agli articoli 142 e 144 devono disporre, per proprietà o per vincoli accettati, di un'ampia zona circostante libera sulla quale non sarà mai consentita la realizzazione di insediamenti abitativi.

Art. 146
Depositi di immondizie

1. I depositi di immondizie o di altre materie putrescibili sono autorizzati dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario; devono distare non meno di metri 1.000 dagli agglomerati abitati e di m. 300 dalle strade di grande comunicazione.
2. Il Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, può permettere la costituzione di depositi anche a distanze minori purché i materiali già cerniti siano impiegati come fertilizzanti nella misura strettamente necessaria alle coltivazioni di orti o fondi agricoli.
3. Deve in ogni caso essere effettuata una attiva lotta alle mosche e ai topi.

Art. 147
Commercio stracci e oggetti usati

1. I locali per il deposito e la cernita di stracci, ossa, rottami, oggetti usati, ecc. debbono essere ubicati fuori dell'abitato.
2. E' permesso ai conduttori di tale attività di mantenere nel centro abitato un locale per la sola raccolta giornaliera di detto materiale, con esclusione di quello putrescibile e della cernita.
3. Tali locali devono avere il pavimento e le pareti impermeabili che si prestino al lavaggio, da effettuarsi almeno una volta al mese.
4. Ogni deposito deve essere ritenuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene.
5. Le attività attualmente in esercizio devono adeguarsi alle norme di cui sopra entro sei mesi dalla entrata in vigore del presente Regolamento.
6. Devono in ogni caso essere osservate le misure previste degli articoli 425 e 426 contro la diffusione delle malattie infettive.

Art. 148
Raccolte di stracci e oggetti usati

1. Per esercitare l'attività di raccoglitore o depositario del materiale di cui all'articolo precedente è richiesta l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

2. Coloro che esercitano manualmente tale lavoro debbono indossare una "tuta" o vestaglia che preservi gli abiti dal contatto del materiale. Devono inoltre essere muniti di sacco impermeabile lavabile od altro recipiente idoneo per la raccolta dei materiali; l'eventuale veicolo deve essere dotato di cassone di raccolta, pure lavabile.
3. E' vietato il trasbordo degli stracci usati da un veicolo all'altro in luogo pubblico od aperto al pubblico.
4. Il trasporto degli stracci, della carta sudicia e di altro materiale derivante dalla cernita delle immondizie, deve essere effettuato con carri coperti, da sottoporre ad accurata lavatura e disinfezione dopo l'uso.

Art. 149
Trasporto del letame e di altre materie luride

1. Il trasporto del letame nell'interno dell'abitato deve eseguirei dalle ore 24 alle 8 del mattino, dal 1 marzo al 30 settembre, e dalle ore 24 alle 10 negli altri mesi e sempre mediante carri coperti e atti ad impedire lo spandimento.
2. Tali carri devono percorrere le strade meno frequentate. Sono esentati da vincolo di orario gli autocarri in transito. Ogni altra materia, che emana esalazioni moleste o nocive, deve essere asportate con le modalità previste dall'art. 122.

CAPO XI
NORME SPECIALI CONTRO I RUMORI

Art. 150
Limite dei rumori diurni

1. Dalle ore 7:00 alla 21:00 è proibito propagare, in dipendenza dell'esercizio di attività lavorative, ricreative o di qualsiasi altro genere, rumori o suoni la cui intensità superi i 55 decibel misurati in conformità a quanto disposto dall'art. 154.
2. E' vietato altresì, qualora superi il limite suddetto e nelle ore indicate, suscitare o non impedire strepito causato da animali.

Art. 151
Limite dei rumori notturni

1. Dalle ore 21:00 alle ore 7:00 i rumori ed i suoni dipendenti dall'esercizio di attività lavorative, ricreative o di qualsiasi altro genere, nonché lo strepito causato da animali, sono proibiti quando superano i 40 decibel.

Art. 152
Zone industriali

1. Il limite di 55 decibel è aumentato a 65 per i rumori rilevati nelle abitazioni site nelle vicinanze di zone industriali previste dal Piano regolatore generale e causati da attività lavorative inserite nelle zone stesse.
2. Lo stesso limite è elevato a 70 decibel all'interno delle zone industriali.
3. Il limite di 65 decibel è ammesso anche nelle ore notturne purché il rumore derivi dalle medesime attività.

Art. 153
Ospedali e scuole

1. In prossimità degli ospedali e delle scuole non devono prodursi rumori d'intensità superiore a 40 decibel, misurata nell'interno di detti istituti.

Art. 154
Misurazione dei rumori. Rumori di fondo

1. L'intensità dei rumori viene misurata, nei locali abitati e con finestre aperte. Il rilievo fonometrico può essere effettuato anche in luogo esterno all'edificio allorquando, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, si renda necessario tutelare la quiete a favore di particolari attività ivi svolte.

2. Sono tollerate emissioni rumorose di intensità superiore ai limiti fissati negli articoli precedenti quando esse siano inferiori al normale rumore di fondo rilevabile nei luoghi indicati nel primo comma.
3. Per rumore di fondo deve intendersi l'insieme di frequenze acustiche, persistenti, prodotte dalla normale vita sociale, con esclusione di ogni rumore proveniente da fonti identificabili.

Art. 155
Commissione consultiva

1. La cessazione dell'attività rumorosa può essere ordinata dal Sindaco, previo parere consultivo di una commissione nominata dalla Giunta Municipale e costituita dall'Ufficiale Sanitario, dall'Ingegnere Capo, o da loro delegati, e da un componente nominato dalla Giunta stessa e scelto nell'ambito della categoria interessata.
2. Il Sindaco, per giustificati motivi, può autorizzare lavori temporanei, che propaghino rumori di intensità superiore a quanto stabilito dagli articoli precedenti, prescrivendo di volta in volta le misure idonee a diminuire il disturbo alle persone.

Art. 156
Veicoli a motore

1. I veicoli a motore devono essere forniti di un dispositivo silenziatore, costantemente in buone condizioni di efficienza ed idoneo a ridurre il rumore del motore, a regime di massima potenza, entro i limiti previsti dall'art. 214 del Regolamento per la circolazione stradale.
2. Durante la circolazione devono essere evitati rumori molesti che possono essere causati sia dalla inadeguatezza del dispositivo silenziatore, sia dal modo di guidare il veicolo o di accelerare il motore, o da altri atti connessi con la circolazione.
3. Particolarmente nel centro abitato, durante le ore notturne, tutti i veicoli a motore devono essere usati in modo da limitarne il più possibile la rumorosità.

Art. 157
Attività industriali e artigiane in atto

1. Nelle attività industriali e artigiane in atto all'approvazione del presente Regolamento, aventi una intensità rumorosa (misurata nei luoghi e nei modi indicati nell'art. 154) superiore a quanto disposto nel presente capo, si devono adottare gli accorgimenti tecnici necessari per rientrare nei limiti stabiliti.
2. Il Sindaco, sentiti gli uffici competenti e la Commissione di cui all'art. 155, può concedere un periodo di tempo ritenuto necessario per raggiungere lo scopo, e non maggiore di un anno.
3. Qualora i perfezionamenti apportati non riuscissero nell'intento, il Sindaco intimava alla ditta la cessazione dell'attività rumorosa entro un successivo periodo massimo di mesi 18.

TITOLO III
IGIENE DEGLI ALIMENTI, DELLE BEVANDE E DEGLI
OGGETTI DI USO DOMESTICO

CAPO I
DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 158
Attività soggette a vigilanza

1. L'Ufficiale Sanitario esercita la vigilanza sanitaria sulla produzione, manipolazione, confezionamento e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, nonché sulle persone che esercitano dette attività.

Art. 159
Certificato di idoneità dei locali e delle attrezzature

1. Chiunque intenda esercitare le attività di cui all'articolo precedente deve preventivamente chiedere il certificato di idoneità igienico - sanitaria, salvo che non sia diversamente disposto da leggi e regolamenti speciali sanitari, nonché dal presente Regolamento.
2. Il predetto certificato viene rilasciato dal Sindaco dopo che l'Ufficiale Sanitario ha accertato che i locali e le attrezzature posseggono i requisiti igienico - sanitari, sia d'impianto che funzionali, previsti dalle vigenti disposizioni ai fini della tutela igienica dell'alimentazione, del lavoratore, del suolo e dell'abitato.
3. Il rilascio e qualsiasi successiva modifica delle licenze di commercio che comunque interessino l'alimentazione pubblica, sono sottoposti al parere dell'Ufficiale Sanitario, che lo esprimerà previo accertamento dei requisiti di cui al comma precedente.

Art. 160
Distributori automatici alimenti o bevande

1. Chiunque intenda installare in luogo pubblico o aperto al pubblico o presso aziende di qualsiasi tipo, edifici pubblici, scuole, ospedali e simili, distributori automatici o semiautomatici di alimenti o di bevande, deve chiedere il nulla osta sanitario che verrà rilasciato dall'Ufficiale Sanitario a seguito di accertamento effettuato al fine di controllare che siano osservate, in quanto applicabili, le norme del presente Regolamento e che:
 - 1) i prodotti distribuiti provengano da ditte in possesso delle prescritte autorizzazioni e che rispondano alle caratteristiche richieste dalle norme vigenti;
 - 2) sui distributori siano riportati, in caratteri ben leggibili e ben visibili il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa responsabile della distribuzione degli alimenti, la denominazione degli stessi e tutte le altre indicazioni obbligatorie;
 - 3) gli alimenti e le bevande distribuiti nei locali scolastici siano appropriati all'età degli allievi cui sono destinati.
2. Salvo quelli installati negli edifici scolastici, non sono soggetti al nulla osta di cui al comma precedente i distributori automatici installati negli esercizi commerciali in possesso di licenza di pubblica sicurezza o di licenza per la vendita di alimenti, nonché i distributori di alimenti e bevande distribuiti in confezioni o involucri originali costituiti di materiali perfettamente impermeabili quali vetro, metallo, sostanze plastiche e analoghi.
3. Su ciascun distributore, per il quale sia stato rilasciato il nulla osta a norma del comma primo, dove essere applicata, a cura del richiedente, la dicitura: "Nulla osta dell'Ufficio d'Igiene di Verona, n. del"

Art. 161
Vendita ambulante

1. E' vietata la vendita ambulante del pane, dei gelati sfusi fabbricati col latte o suoi derivati, della pasticceria fresca con crema, nonché di altra pasticceria sfusa.
2. La vendita ambulante dell'olio di oliva e di semi è consentita a condizione che siano confezionati in recipienti originali sigillati contenenti litri o chilogrammi 0.100, 0.250, 0.500, 1, 2, 5, restando proibito il travaso nei contenitori del cliente.
3. La vendita ambulante del burro, della margarina, dello strutto e di altri grassi solidi animali e vegetali è consentita a condizione che i prodotti siano contenuti in involucri sigillati, conformi alle vigenti disposizioni e che siano conservati in apposite apparecchiature frigorifere.
4. Per gli ambulanti a posteggio fisso valgono, in quanto applicabili, le norme stabilite per i locali di vendita nell'art. 163, nonché le prescrizioni che di volta in volta venissero ritenute necessarie dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 162
Domande per autorizzazioni, certificati, pareri e nulla osta

1. Le domande intese ad ottenere una autorizzazione, un certificato, un nulla osta, una dichiarazione o un parere prescritti dal presente Regolamento, da altri regolamenti o leggi speciali, salvo che questi non prescrivano diversamente, devono essere redatte su carta legale e devono indicare:
 - 1) il nome o la ragione sociale e la sede della ditta;
 - 2) Il tipo o la natura dell'attività che si intende esercitare e dei prodotti che si intende lavorare, confezionare, vendere o tenere in deposito;
 - 3) l'ubicazione dello stabilimento, laboratorio, negozio o deposito, allegandone la pianta planimetrica in scala non inferiore a 1:100.
2. L'Ufficio d'Igiene può richiedere altri dati utili all'esame della pratica.

Art. 163
Requisiti dei locali

1. I locali dove si svolgono le attività di cui all'articolo 158 non possono essere adibiti ad uso diverso da quello per il quale sono stati autorizzati, né essere in comunicazione diretta con luoghi nei quali esistano cause di insalubrità, con gabinetti o camere da letto, né servire di accesso obbligato a locali di abitazione.
2. Detti locali devono essere segnalati chiaramente all'esterno da indicazioni sulla qualifica dell'esercizio a cui sono destinati. Essi devono essere sufficientemente ampi e illuminati, bene aerati e asciutti. Il pavimento deve essere di materiale impermeabile, lavabile, con superficie interamente liscia o ad elementi ben connessi. Devono essere inoltre provvisti di lavandino con acqua potabile proveniente direttamente dall'acquedotto pubblico. Se vi abbia luogo lavorazione, preparazione o confezionamento di alimenti o bevande, devono avere le pareti rivestite di materiale lavabile (piastrelle o analogo a giudizio dell'Ufficiale Sanitario) fino a m. 1.80 dal pavimento, salvo che non sia diversamente prescritto nel presente Regolamento o in leggi e regolamenti speciali e non deve esservi consentito l'accesso del pubblico.
3. Tutti gli spacci di vendita devono avere accesso dalla pubblica via.
4. E' vietato depositare negli spacci e laboratori di alimenti e nei rispettivi retrobottega, quando questi ultimi vengano adibiti anche a deposito di sostanze alimentari, veicoli, biciclette ed altri oggetti ingombranti od estranei all'esercizio dell'attività commerciale, nonché tenervi animali di qualsiasi specie.

Art. 164
Requisiti degli esercizi pubblici

1. Gli esercizi pubblici in genere (ristoranti, trattorie, mense, osterie, bar, ecc.), oltre a corrispondere alle prescrizioni stabilito negli articoli precedenti del presente Regolamento, anche in materia edilizia, debbono essere dotati di:
 - 1) impianto per il ricambio forzato dell'aria ambiente;
 - 2) una vaschetta a ricambio continuo d'acqua per il lavaggio delle stoviglie, che debbono venire pulite prima con soluzione detergente e poi sciacquate con acqua fluente derivata dall'acquedotto pubblico;
 - 3) un frigorifero sempre funzionante per la conservazione delle vivande, che verranno tenute separate dalle bibite;
 - 4) regolare latrine idraulica rispondente ai requisiti di cui alla lettera c) dell'art. 85, con antigabinetto accessibile direttamente dai locali dell'esercizio ed indipendente dalla cucina.
2. I chioschi, autorizzati alla vendita di bibite o gelati, con presenza di sedie e tavolini per la sosta del pubblico, devono avere a disposizione, nel raggio di metri 50, un gabinetto con lavabo ad uso dei clienti.

Art. 165
Servizi nei ristoranti, ecc.

1. Negli esercizi di ristorante, trattoria, mensa e negli ambienti dove sostano persone allo scopo di consumarvi il pasto, i servizi igienici devono risultare in numero minimo di una latrina e un lavamani e vaschetta ogni 20 posti a sedere.

Art. 166
Pulizia locali e attrezzature

1. I locali, i servizi, le attrezzature, i banchi, gli arredi, i contenitori e i veicoli destinati alla lavorazione, confezionamento, deposito, vendita e trasporto degli alimenti e delle bevande, devono essere tenuti in ordine e con la massima pulizia.
2. La pulizia dei locali, dei mobili, degli arredi e dei contenitori deve essere fatta in modo da non sollevare polvere.
3. Gli esercizi dove si svolgono le predette attività devono essere forniti di un capace recipiente impermeabile, munito ai coperchio, giornalmente svuotato e lavato, per la raccolta delle immondizie.

Art. 167
Destinazione dei settori di vendita nei negozi di alimentari misti

1. Gli spacci di generi alimentari misti devono avere settori separati per la vendita:

- a) delle carni insaccate e fresche;
 - b) dei prodotti caseari e latticini;
 - c) del pane;
 - d) della pasta alimentare e della pasticceria;
 - e) della drogheria alimentare.
2. I detersivi, i saponi e altre sostanze che passano contaminare gli alimenti, devono ugualmente essere collocati in settori separati con le cautele necessarie ad evitare l'alterazione e l'inquinamento dei generi alimentari, e devono essere venduti preconfezionati,
 3. Le merci, anche confezionate, devono essere tenute sollevate dal pavimento in modo da garantire una accurata pulizia dello stesso.

**Art. 168
Protezione degli alimenti**

1. Nei locali di cui all'art. 163, oltre che effettuare la lotta contro le mosche, debbano adottarsi gli accorgimenti atti a proteggere gli alimenti da qualsiasi inquinamento.
2. Pertanto le carni fresche, i preparati di carne, i latticini, il pane, le paste, la frutta, le conserve, le verdure e, in genere, qualsiasi altra sostanza alimentare, devono essere mantenuti al riparo da ogni inquinamento e non possono essere esposti fuori dal negozio. Può essere comunque consentita l'esposizione dei prodotti ortofrutticoli all'esterno dell'esercizio di vendita solo nel caso vengano utilizzate vetrinette a protezioni similari al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento e da agenti atmosferici e in ogni caso sollevati dal suolo in modo tale da consentire una facile, adeguata pulizia.
3. Le prescrizioni di cui al 1° comma debbano essere osservate anche dai venditori ambulanti, comunque venga esercitata l'attività (banco mobile o fissa, chiosco, ecc.) e così pure per i locali nei quali i venditori ambulanti ripongono, custodiscono e preparano la loro merce.
4. Gli alimenti deperibili debbono essere conservati in frigorifero a temperatura non superiore a 5°C.
5. E' proibito al pubblico toccare gli alimenti esposti. Sui banchi di vendita devono essere messi in evidenza cartelli che indicano tale divieto.

**Art. 169
Precauzioni Igieniche per la vendita di alimenti**

1. Le sostanze da consumarsi senza cottura o sbucciamento o lavaggio, e non preconfezionate, non possono essere vendute dalla stessa persona che maneggia denaro.
2. In ogni caso dette sostanze devono essere prelevate con appositi strumenti (pinze, cucchiali, forchette, ecc.).
3. E' assolutamente vietato inumidire le dita con saliva per maneggiare carta da avvolgere generi alimentari.

**Art. 170
Visita sanitaria al personale addetto ai generi alimentari**

1. Il personale addetto alla preparazione, manipolazione, confezionamento e vendita di sostanze alimentari e bevande dove essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dall'Ufficiale Sanitario, che dovrà essere esibito su richiesta del personale di vigilanza.
2. Esso è pure tenuto a sottoporsi ad eventuali speciali misure profilattiche nei modi e termini stabiliti caso per caso dall'Ufficiale Sanitario.
3. Il libretto di idoneità sanitaria ha validità annuale e viene rinnovato previa visita medica. Tuttavia l'Ufficiale Sanitario può procedere a visita medica delle persone di cui al 1° comma anche prima della scadenza del libretto stesso, che verrà ritirato qualora dette persone risultino affette da malattia trasmissibile.
4. Il personale al quale sia stato ritirato il libretto di idoneità sanitaria non potrà esercitare le attività di cui al 1° comma fino a che, a seguito di visita medica di controllo, non ne rientri in possesso.
5. E' vietato assumere o mantenere in servizio il personale di cui al 1° comma non munito del libretto di idoneità sanitaria o con libretto di idoneità sanitaria scaduta.

**Art. 171
Malattie trasmissibili**

1. I titolari, i gestori o i direttori delle attività di cui all'articolo precedente hanno l'obbligo di segnalare tempestivamente all'Ufficiale Sanitario qualsiasi caso accertato o sospetto di malattia trasmissibile e di

infezione della cute e delle mucose, verificatosi tra le persone addette alla preparazione, manipolazione, confezionamento e vendita di sostanze alimentari e bevande.

Art. 172
Igiene personale

1. Il personale addetto alla produzione, manipolazione, confezionamento e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, deve curare scrupolosamente la pulizia della propria persona. ed in particolare delle mani.
2. Deve indossare, durante il lavoro, apposito vestiario di colore bianco o chiaro e di foggia (giacca, camice, tuta, ecc.) rispondente alle esigenze della specifica attività svolta, nonché idoneo copricapo atto a contenere completamente la capigliatura.

Art. 173
Profilassi della tossinfezioni alimentari

1. Il personale comunque addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari deve essere sottoposto ai controlli igienico - sanitari previsti dalla normativa vigente.

Art. 174
Vaccinazione antitififica (ABROGATO)

Art. 175
Definizione di alimento

1. Con il termine di alimenti si intendono, ai fini del presente Regolamento, le sostanze alimentari, i prodotti alimentari e le bevande, nonché i prodotti da masticare e da succhiare. come il "chewing gum" ed analoghi.

Art. 176
Caratteristiche degli alimenti

1. Gli alimenti venduti e detenuti per la vendita o somministrati ai propri dipendenti devono essere sani, genuini, privi di odori e sapori anormali, in buono stato di conservazione e rispondenti per natura, qualità e provenienza alla denominazione con la quale sono designati o richiesti.

Art. 177
Sostanze alimentari guasta o adulterate. Divieto

1. Sono proibiti: il deposito, la vendita o la somministrazione ai propri dipendenti di sostanze alimentari o bevande adulterate, guaste, con segni di decomposizione anche solo incipiente, contenenti corpi estranei, sudice, corrotte, infette, le quali possano riuscire comunque insalubri o nocive sia immediatamente sia per l'uso continuato.
2. E' pure proibito l'uso dell'acqua contaminata, o comunque non potabile, nella preparazione dei generi alimentari e delle bevande.

Art. 178
Sostanza alimentari adulterate. Definizione

1. Salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali, si considerano adulterati, anche se giudicati non nocivi, i prodotti alimentari e le bevande non rispondenti, per natura, sostanza e qualità, alla denominazione con la quale sono designati o richiesti.
2. Del pari si considerano adulterati i prodotti alimentari e le bevande che siano stati spogliati in tutto o in parte delle proprie materie nutrienti, o mescolati a materie di qualità inferiore, o comunque trattati in modo da variarne la composizione naturale.

3. La vendita degli alimenti e delle bevande, così modificati, sarà solamente permessa quando portino scritta in modo evidente l'indicazione della modificazioni subite.

Art. 179
Detenzione sostanze non consentite. Divieto

1. Le sostanze il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande non possono essere detenute nei locali stessi di lavorazione o comunque in locali che siano in diretta comunicazione con questi.

Art. 180
Oggetti scherzo

1. E' vietato vendere o detenere per vendere oggetti - scherzo simulanti prodotti alimentari che, per loro natura, siano potenzialmente dannosi alla salute pubblica.

Art. 181
Prelievo campioni

1. Chiunque produce, prepara, detiene, vende o pone in vendita sostanze destinate all'alimentazione è tenuto a fornire gratuitamente, a richiesta del personale tecnico dipendente dell'Autorità Sanitaria, le sostanze stesse per il prelevamento dei campioni da effettuarsi nei limiti e secondo le modalità stabilite nelle leggi e nel presente Regolamento.

Art. 182
Campioni - prelevamento e formazione

1. Al prelevamento dei campioni provvedono il personale addetto alla vigilanza sanitaria degli alimenti nonché gli agenti comunali, secondo disposizioni dell'Ufficiale Sanitario.
2. Ciascun campione deve essere diviso in tre o quattro parti, secondo le norme dell'articolo seguente, riempiendo con ognuna di esse un recipiente adatto ovvero sacchetti di carta o di tela, che devono essere chiusi in modo da impedirne la manomissione ad assicurarne la integrità e devono essere suggellati col sigillo dell'Ufficio d'Igiene.
3. Le sostanze suscettibili d'assorbire o perdere umidità devono essere collocate in recipienti od involucri asciutti di materiale Impermeabile e chiusi a tenuta.
4. I liquidi devono essere posti in bottiglie adatte previamente lavate con acqua e poi con il liquido stesso e, chiuse con tappo.
5. Per ogni prelevamento si deve redigere apposito verbale e su ogni campione si deve indicare: la data ed il numero del verbale a cui si riferisce il campione, il nome del produttore o del detentore della merce, e la natura di questa.
6. Ciascun campione deve essere firmato dal prelevatore e dall'interessato, il quale ha facoltà di apporvi il proprio timbro. Qualora l'interessato si rifiuti di firmare, se ne farà menzione nel verbale.

Art. 183
Modalità prelevamento campioni

1. Le quantità di sostanze da prelevarsi per campione e il numero di parti in cui viene diviso il campione sono le seguenti:

Sostanza	Quantità prelevarsi	Divise in n° parti
Aceto	L. 4	4
Acquavite e liquori	L. 1	4
Acque gassate e bibite analcoliche	non meno di L. 1,5	3
Alcool etilico	gr. 400	4
Alimenti animali conservati	non meno di gr. 800	4
Alimenti ittici	non meno di gr. 800	4
Alimenti vegetali	non meno di gr. 800	4
Alimenti dietetici e 1 ^a infanzia	secondo buona tecnica	

Birra	bott. 4	4
Burro	gr. 800	4
Cacao e cioccolato	gr. 300	3
Caffè e surrogati	gr. 600	3
Cioccolato speciale	gr. 450	3
Carne insaccata	gr. 600	4
Carta da avvolgere alimenti	gr. 300	3
Concimi, antiparassitari, mangimi	gr. 2000	4
Dolciumi	gr. 450	3
Droghe e sostanze aromatizzanti	gr. 150	3
Estratti alimentari e analoghi	gr. 200	4
Brodi concentrati	gr. 400	4
Formaggio	gr. 800 (da almeno 3 forme)	4
Frutta secca e legumi	gr. 600	3
Gelati	gr. 600	3
Grano	gr. 600	3
Latte sfuso	L. 1,500	3
Latte confezionato	conf. 3	3
Latticini e preparazioni lattee	gr. 750	3
Manna	gr. 1600	4
Margarina e grassi idrogenati	gr. 600	3
Marmellata, confetture e succhi di frutta	gr. 800	4
Miele	gr. 300	3
Mosti concentrati e sciroppi	gr. 800	4
Olio di oliva e olio di semi	L. 1	4
Pane e paste alimentari	gr. 600	3
Prodotti di pasticceria	gr. 600	3
Pesce fresco, crostacei, molluschi	gr. 800	4
Riso	gr. 600	3
Sementi	gr. 800	4
Sfarinati di grano e di altri vegetali	gr. 600	3
Strutto	gr. 800	4
The e affini	gr. 600	3
Uova	n. 9	3
Vino e vini speciali	L. 4	4
Vini aromatizzati	L. 3	3
Zafferano	gr. 150	3
Zucchero	gr. 600	3

Agrumi e frutta fresca:
(vedi tabelle seguenti)

1) in imballaggi (casse, scatole e recipienti analoghi)

n° recipienti di una partita	fino a 20	da 21 a 500	da 501 a 1000	più di 1000
n° minimo di recipienti da prelevare	1	2	3	4
kg di frutta da prelevare per recipiente	2	2	2	8

2) alla rinfusa

peso della partita in kg	fino a 20	da 21 a 500	più di 500
kg da prelevare	2	4	2

2. I prelevamenti di campioni si devono fare separatamente per ogni singola merce e per ogni tipo o qualità di ciascuna merce. Nel caso di merci contenute in più imballaggi o recipienti che portino identiche indicazioni, si può prelevare un campione unico mescolando fra loro i campioni parziali presi dai diversi imballaggi e recipienti.
3. I prelevamenti si eseguono nel modo seguente:
 - a) per merce alla rinfusa o contenuta in unico imballaggio o recipiente, si prendono convenienti quantità di merce dall'alto, dal basso e dal centro del mucchio, dell'imballaggio o del recipiente e si mescolano fra loro le diverse porzioni;
 - b) per merce contenuta in più imballaggi o recipienti, che portino identiche indicazioni, si deve prelevare un conveniente numero di campioni da alcuni imballaggi o recipienti, scelti a caso, seguendo le norme di cui alla lettera a) e mescolando fra loro i singoli campioni per formare quello medio.
4. I campioni da sottoporre ad esami batteriologici devono essere prelevati con le cautele intese ad evitare inquinamenti.

Art. 184
Verbali di prelevamento

1. I processi verbali da compilarsi in esecuzione dei precedenti articoli devono contenere:
 - a) la data e il luogo della visita;
 - b) le generalità del prelevatore e del proprietario o detentore o venditore della merce o del suo rappresentante, nonché dei testi eventualmente intervenuti;
 - c) la descrizione dei locali in cui la merce si trova;
 - d) le ragioni per la quali viene eventualmente contestata la violazione od eventualmente eseguito il sequestro;
 - e) la modalità seguite nel prelevamento dei campioni con la descrizione dei suggelli apposti;
 - f) le eventuali osservazioni dell'interessato;
 - g) la dichiarazione che il verbale è stato letto e firmato dall'interessato o dell'eventuale suo rifiuto, indicando motivi che gli adducesse;
 - h) le firme degli intervenuti.

Art. 185
Destinazione dei campioni

1. Unitamente ad un esemplare del verbale di prelevamento, uno dei campioni prelevati secondo le modalità dei precedenti articoli, viene rilasciato all'interessato, mentre gli altri sono inviati ai laboratori per gli adempimenti di legge.

Art. 186
Sequestri

1. Il personale che effettua l'ispezione sanitaria procede al sequestro delle sostanze alimentari ritenute non idonee all'alimentazione o che contravvengono a disposizioni di legge per quali sia applicabile la confisca, nonché delle sostanze, recipienti ed oggetti non conformi alle leggi e ai regolamenti o il cui uso possa comunque risultare nocivo alla salute pubblica. Dell'avvenuto sequestro deve essere redatto apposito verbale, secondo la norma di cui all'art. 184, in quanto applicabili. Detto verbale deve essere trasmesso dall'agente immediatamente all'Ufficiale Sanitario, direttamente o per via gerarchica, al fine di disporre la destinazione del materiale sequestrato ai sensi dell'art. 188.

Art. 187
Modalità del sequestro

1. Le sostanze sequestrate devono essere chiuse e suggellate in modo da impedirne la manomissione e da assicurarne l'integrità, e qualora non possano essere asportate dal personale stesso che effettua il sequestro, verrà nominato un custode che potrà essere lo stesso proprietario o detentore, con l'obbligo di conservarle e di presentarle a richiesta dell'Autorità Giudiziaria, fatti salvi i provvedimenti disposti dall'Ufficiale Sanitario a norma dell'art. 188, 1 comma.

Art. 188
Destinazione delle merci sequestrate

1. Qualora le sostanze sequestrate risultino alterate o soggette ad alterazione o comunque pericolose alla salute pubblica, l'Ufficiale Sanitario ne dispone la distruzione, a meno che non ritenga di consentirne la utilizzazione per scopi diversi dall'alimentazione umana.
2. Negli altri casi le sostanze sequestrate saranno messe a disposizione dell'Autorità Giudiziaria.

Art. 189
Campioni richiesti dai privati

1. I compratori di sostanze di cui al presente titolo, assoggettandosi al pagamento delle indennità per i sopralluoghi e delle tasse di analisi, possono chiedere prelevamenti di campioni. In tal caso il verbale deve fare constatare che il prelevamento è fatto a richiesta del compratore o del destinatario della merce e deve contenere l'indicazione precisa della provenienza di essa e dello stato in cui si trova.

CAPO II
CEREALI - FARINE PANE E PASTE ALIMENTARI

Art. 190
Cereali vietati per uso alimentare

1. E' vietata la vendita per uso alimentare di cereali oleati, umidi, commisti a semi di altra specie o a sostanze minerali che rendano le farine nocive o di sapore o di odore cattivo.
2. E' vietata altresì la vendita di cereali invasi da parassiti o crittogramme, alterati per processi fermentativi o comunque avariati o nocivi.
3. I grani impuri o avariati che si vogliono vendere per l'alimentazione degli animali domestici o anche per uso industriale, devono essere denunciati al pubblico con cartelli speciali fissati ai recipienti che li contengono.

Art. 191
Macinazione vietata

1. E' vietata la macinazione del talco, del gesso, dei nocciuoli di olive, delle bucce del cacao o di altre sostanze sospette di essere usate a scopo di sofisticazione delle farine, delle droghe, ecc., negli stessi locali o con gli stessi apparecchi destinati a tritare o macinare generi alimentari.

Art. 192
Farine di cui è vietata la vendita e l'impiego

1. E' proibita la vendita, il deposito, la somministrazione anche i dipendenti, nonché l'impiego, per la preparazione di pane, pasta ed altri alimenti, di farine:
 - a) ottenute da cereali impuri o avariati;
 - b) mescolate con sostanza minerali o sofisticate con sostanze estranee;
 - c) alterate per fermentazione, inacidimento, ecc. o invase da parassiti o da muffe;
 - d) contenenti farine di cereali diversi da quelli dichiarati;
 - e) contenenti umidità superiore ai limiti consentiti;
 - f) contenenti sostanze che ne alterino il colore naturale;
 - g) contenenti residui di sostanze antiparassitarie.

Art. 193
Granoturco e farine di granoturco. Polenta

1. E' vietato vendere o detenere per vendere o somministrare sotto qualsiasi forma granoturco immaturo o non bene essiccato, ammuffito, guasto o alterato, sia in grano che in farina, ovvero prodotti ottenuti dalla farina suddetta e che, sebbene preparati con farina normale sana, siano in seguito ammuffiti o comunque deteriorati.
2. I prodotti preparati con farina di granoturco (polenta), devono essere posti in commercio in confezioni originali recanti la data di confezionamento, salvo che non siano venduti nel luogo stesso di preparazione.

Art. 194
Utilizzazione granoturco guasto

1. La circolazione, la macinazione e la utilizzazione del granoturco e dei suoi derivati che trovansi nelle condizioni di cui all'articolo precedente, 1° comma, sono subordinate alla autorizzazione del Medico Provinciale o del Sindaco, secondo la rispettiva competenza.
2. La mancanza dell'autorizzazione dà luogo al sequestro immediato del prodotto.

Art. 195
Farine di frumento

1. Per "farina di grano tenero" o semplicemente "farina" deve intendersi il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato da ogni sostanza estranea e da ogni impurità.

Art. 196
Semola e semolato di grano duro

1. E' denominato "semola di grano duro", o semplicemente "semola", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.
2. E' denominato "semolato di grano duro" o semplicemente "semolato", il prodotto ottenuto della macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee dalle impurità, dopo l'estrazione della semola.

Art. 197
Miscele di farina

1. La farine di cereali diverso dal grano, se miscelate con sfarinati di grano in qualsiasi proporzione, devono essere posta in vendita con la chiara indicazione della denominazione del cereale da cui proviene la farina miscelata con quella di grano.

Art. 198
Farina integrale

1. E' consentite la produzione di farina denominata "farina integrale" avente la caratteristiche stabilite dalla legge.

Art. 199
Farine. Commercio

1. Gli sfarinati, da chiunque prodotti e commerciali, devono all'atto dell'immissione in commercio, essere contenuti in sacchi recanti un sigillo, che identifichi l'impresa molitrice, e un cartellino che ne indichi il nome o la ragione sociale e la sede, la sede dello stabilimento e il tipo dello sfarinato, nonché la data di macinazione.
2. Tanto i sacchi che i cartellini debbono rimanere integri fino momento dell'impiego della farina.
3. Gli sfarinati di grano duro, destinati alla panificazione, devono essere posti in commercio con l'indicazione suppletiva sul cartellino "solo per panificazione".
4. Qualora si adoperino, per il contenimento degli sfarinati, sacchi di carta o di altro materiale, rispondente alle norme igienico - sanitarie, con chiusura automatica a valvola che corrisponde a sigillo, è consentito di sostituire il cartellino, di cui al primo comma del presente articolo, con l'apposizione a stampa sui sacchi stessi della indicazioni prescritte.
5. Gli sfarinati acquistati in sacchi originali possono esse riconfezionati e posti in commercio, sempreché le nuove confezioni rechino all'esterno, con scritte a stampa, oltre il peso netto, le indicazioni del tipo di farina, il nome e l'indirizzo del confezionatore.

Art. 200
Pane - Definizione - Fabbricazione

1. Per pane deve intendersi il prodotto che si ottiene dalla cottura della pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.

- Il pane deve essere fabbricato con farina di buona qualità, bene macinata e abburattata, mescolata con acqua pura e con lievito fresco oppure con farine maltate o malto ben conservati e non alterati per fermentazione troppo spinta.
- E' fatto divieto di usare lieviti chimici e sostanze estranee che comunque possano modificare la composizione del prodotto, salvo le sostanze ammesse dalla legge.

**Art. 201
Pane integrale**

- Nella panificazione è consentito l'impiego di farina integrale di grano tenero. Detto prodotto deve essere posto in commercio con la denominazione di "pane integrale".

**Art. 202
Pane confezionato con farine miscelate e pane per regimi dietetici**

- Nella panificazione è altresì consentito l'impiego di farine di segale, di granoturco o altre farine alimentari anche miscelate in qualsiasi proporzione con sfarinati di grano. Il pane così prodotto deve essere posto in commercio sotto la denominazione di "pane di segale", "pane di granoturco", ecc., cioè col nome del vegetale da cui proviene la farina mescolata a quella di frumento.

**Art. 203
Pane: requisiti**

- E' vietata la vendita del pane fabbricato con farine di cui all'art. 192 del presente Regolamento, mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito, inacidito, con odore e sapore ingrato o ripugnante, o, comunque, alterato, sofisticato o infestato da parassiti.
- E' vietata inoltre la vendita di pane (qualunque sia il tipo d sfarinato impiegato) contenente una quantità di sostanza minerali (dedotto il cloruro di sodio) maggiore dell'1%, ed una quantità d acqua (determinata alla temperatura di 100/105°C) maggiore del:

29% per pani fino a 70 gr.
 31% per pani da 100/250 gr.
 34% per pani da 300/500 gr.
 38% per pani da 600/1000 gr.
 40% per pani oltre 1000 gr.

**Art. 204
Sostanze estranee vietate. Pane speciale**

- Analogamente a quanto è stabilito per le farine, è vietato aggiungere nella panificazione sostanze estranee e che comunque possano modificare la composizione del prodotto, salvo quanto espressamente consentito dalle leggi e dai regolamenti.
- Nella confezione dei pani speciali è consentito l'impiego di burro, olio di oliva – in tutti i tipi ammessi dalle leggi vigenti, escluso l'olio di salsa di oliva rettificato – e strutto, sia come tali che sotto forma di emulsionati, nonché latte e polvere di latte, mosto d'uva, zibibbo e altre uve passe, fichi, olive, anice, origano, cumino, sesamo, malto, saccarosio e destrosio.
- Il pane speciale con l'aggiunta di grassi deve contenere non meno del 4,5% di sostanza grassa totale riferita a sostanza secca.
- Per esigenze tecniche di produzione di particolari forme di pane normale, è ammessa la spalmatura con uno dei grassi di cui sopra. Il pane speciale deve essere posto in vendita con diciture che indichino l'ingrediente aggiunto. Nel caso che più ingredienti siano stati aggiunti, le diciture debbono indicare questi in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso.
- E' vietata la vendita di pane speciale con la generica denominazione di pane condito, ingrassato o migliorato.
- Il pane speciale deve essere tenuto, nei locali di vendita, in scaffali separati forniti di cartelli recanti la dicitura di cui al precedente comma.
- E' vietato, nella produzione di qualsiasi tipo di pane, l'utilizzazione nell'impasto di residui di pane.

Art. 205
Norme per la vendita del pane al pubblico

1. La vendita del pane al pubblico può essere esercitata solo dalle ditte in possesso della licenza di commercio con la specifica indicazione della voce "Pane". Le ditte con rivendita di pane non annessa al panificio sono tenute a farsi rilasciare dai produttori una distinta per ogni quantitativo di pane fornito con l'indicazione dell'indirizzo della ditta produttrice, della data di consegna, qualità e quantità del pane consegnato. Tali distinte debbono essere conservate nella rivendita a disposizione degli agenti di sorveglianza fino ad esaurimento del pane al quale si riferisce la distinta.
2. Il pane deve essere venduto a peso.

Art. 206
Protezione del pane da inquinamenti

1. Nei locali di vendita devono essere esposti in modo visibile cartelli con l'indicazione del divieto di toccare il pane.
2. Negli esercizi pubblici e negli ospedali e case di cura, le singole forme o porzioni di pane servite a tavola devono essere contenute in idoneo involucro protettivo, quelle esposte sui banchi di vendita devono essere riparate da inquinamenti con mezzi idonei.

Art. 207
Trasporto del pane e divieto vendita ambulante

1. Per il trasporto del pane dai panifici alle rivendite o enti, comunità, ecc., devono essere usati recipienti adibiti esclusivamente allo scopo, rivestiti internamente in lamiera zincata o altro materiale lavabile, muniti di coperchio fissabile, in modo da garantire costantemente la protezione del pane dalla polvere e da ogni causa di insudiciamento.
2. E' vietato l'uso di tele o sacchi per coprire il pane dagli inquinamenti esterni.
3. Per il trasporto del pane dalle vendite a domicilio, devono venire usati involucri idonei in modo che, se lo stesso recipiente dovesse rovesciarsi, il contenuto non possa uscirne.
4. E' vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti.

Art. 208
Pane grattugiato

1. E' consentita la vendita del pane grattugiato purché proveniente esclusivamente dai panifici e contenuto in confezioni originali recanti le diciture prescritte dalle vigenti disposizioni.

Art. 209
Industria della macinazione e panificazione

1. L'impianto, la riattivazione, il trasferimento o la trasformazione dei molini e dei panifici sono soggetti a licenza rilasciata dalla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.
2. I molini e i panifici debbono rispondere alle prescrizioni di carattere igienico sanitario previste dalle leggi e dai regolamenti anche in materia di igiene del lavoro.

Art. 210
Deposito farine

1. Il locale adibito a deposito delle farine deve essere asciutto e i sacchi che le contengono non devono essere a diretto contatto dal pavimento, ma poste su pedane di legno sollevato di circa 20 centimetri.

Art. 211
Oggetti vietati

1. Nei panifici è vietato detenere ed impiegare, per incidere le forme di pane, lamette da barba nonché altri oggetti che per la loro forma o dimensione, possono accidentalmente essere smarrite nell'impasto.

Art. 212
Panifici e pastifici. Requisiti

1. I panifici e i pastifici devono essere ubicati in locali sufficientemente ampi, bene arieggiati e illuminati, con altezze non inferiori a m. 3,50 per il piano terra e a m. 4 per i seminterrati.
2. Devono inoltre possedere i seguenti requisiti:
 - a) locali adibiti alla lavorazione attrezzati secondo quanto stabilito dalle leggi in vigore, con pavimenti lisci, lavabili e impermeabili, con scarico per le acque di lavaggio munito di chiusino, pareti rivestite di piastrelle bianche fino all'altezza di m. 2, efficaci mezzi di protezione contro le mosche, aspiratore meccanico sufficiente ad eliminare i vapori, presa di acqua potabile con relativo scarico;
 - b) localetto o armadietto per la custodia dagli indumenti del personale;
 - c) pacchetto di medicazione o cassetta di pronto soccorso;
 - d) servizi igienici regolari con lavandino ad acqua corrente, dotato di asciugamano, sapone, carta igienica e impianto di doccia con acqua calda e fredda.

Art. 213
Paste alimentari. Divieto di colorazione

1. Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccazione di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente:
 - a) con semola di grano duro ed acqua;
 - b) con semolato di grano duro ed acqua.
2. E' proibita la colorazione artificiale delle paste alimentari di qualsiasi tipo. Salvo quanto disposto dall'art. 217, non possono essere poste in commercio paste preparate con sfarinati di grano tenero.

Art. 214
Paste speciali

1. Sono consentite la fabbricazione e la vendita di paste speciali contenenti vari ingredienti alimentari, autorizzati con decreto del Ministero della Sanità, purché preparate esclusivamente con semola di grano duro. Tali paste devono essere poste in commercio con la denominazione di "pasta di semola di grano duro", seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti.
2. Sulle confezioni devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso e gli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi.
3. Per la pasta con aggiunta di carne (limitatamente al ripieno) devono essere indicate sull'involucro o recipiente che la contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione,

Art. 215
Pasta all'uovo

1. La pasta con impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni Kg. di semola.
2. Detta pasta deve essere posta in commercio con la sola denominazione di "pasta all'uovo".

Art. 216
Confezioni

1. Le paste secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, del peso netto di grammi 100 o 250 o 500 o 1.000 o multipli di 1.000.
2. Per gli involucri di materiale trasparente è vietato l'uso di altro colore al di fuori del neutro.
3. Gli involucri, di qualsiasi specie, non possono essere reimpiegati per la confezione delle paste.

Art. 217
Paste alimentari fresche

1. E' consentita la produzione di paste alimentari fresche, anche facendo uso di farina di grano tenero.
2. La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche. La pasta fresca può essere venduta sfusa; in tal caso le indicazioni di cui all'art. 214 devono essere riportate nell'apposito cartello denominante le paste.

Art. 218
Ingredienti deperibili. Conservazione

1. Gli ingredienti alimentari di facile deperibilità impiegati nella preparazione delle paste speciali debbono essere conservati a temperatura non superiore a +3°C.

CAPO III
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI

Art. 219
Vigilanza Igienica

1. Il commercio dei prodotti ortofrutticoli (frutta, verdura, ecc.), sia all'ingrosso che al minuto, è soggetto all'osservanza delle disposizioni sanitarie vigenti in materia di vigilanza e controllo delle sostanze alimentari.

Art. 220
Divieti

1. E' vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli immaturi, guasti, fermentati, insudiciati, invasi da parassiti, colorati artificialmente e comunque alterati o sottoposti a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione.
2. E' pure vietata la vendita di patate o di altri tuberi o bulbi germogliati o che abbiano subito la congelazione o colpiti da malattie parassitarie così da risultare nocivi.

Art. 221
Innaffiamento. Lavaggio. Sostanze tossiche. Esposizioni

1. E' vietato l'innaffiamento degli ortaggi con liquidi luridi o inquinanti.
2. E' vietato mettere in commercio prodotti ortofrutticoli sudici o che contengano residui di sostanze tossiche per l'uomo, usate in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa dei prodotti alimentari immagazzinati.
3. Gli ortaggi e la frutta debbono essere esposti in vendita in adatti recipienti sollevati dal pavimento o da terra di almeno 20 centimetri. Nei ristoranti, trattorie e analoghi, mense aziendali e di collettività, la frutta e gli ortaggi debbono essere accuratamente lavati con abbondante acqua potabile prima di essere serviti a tavola o comunque utilizzati per il consumo.

Art. 222
Funghi freschi

1. E' permessa la vendita dei funghi freschi soltanto delle specie sottoindicate:

Amanita caesarea Q. (uovo - uovo buono - bolé);
Boletus edulis Bull. (porcino - brisa);
Boletus aereus Bull. (porcino bronzeo - porcino nero);
Boletus cestaneus Bull. (porcino castano);
Boletus pinicola Vitt. (porcino del pino);
Cantharellus cibarius Fr. (finferlo - galletto);
Cantharellus lutescens Fr. (finferla);
Cantharellus tubiformis Fr. (finferla);
Armillariella mellea Karsten (chiodini - famigliola buona - cioccolato);
Hydnellum repandum Fr. (steccherino dorato - gallinaccio spinoso);
Lepiota procera Q. (bubbola maggiore - mazza di tamburo);
Lyophyllum aggregatum Kuhner (agarico conglobato);
Morchella rotunda Boud. (spugnola gialla o rotonda);
Morchella vulgaris Boud. (spugnola grigia);
Morchella conica Boud. (spugnola bruna o conica);
Pholiota aegerita Q. (piopparello);
Psalliota campestris Q. (prataiolo);
Psalliota arvensis Sch. (prataiolo maggiore);
Tricholoma terreum Q. (moretto);
Rhodopoxillus nudus Maire (agarico violetto);
Tuber magnatum Pico (tartufo bianco);
Tuber Melanosporum Vitt. (tartufo nero).

2. Pertanto è vietata la vendita di tutti gli altri funghi, anche se non velenosi, non contemplati nell'elenco soprascritto, nonché di quelli di dubbia classificazione.

Art. 223

Funghi di bosco. Commercio all'ingrosso. Visita sanitaria

1. Il commercio all'ingrosso dei funghi di bosco è consentito presso i posteggi del mercato ortofrutticolo e ai raccoglitori previamente iscritti in apposito elenco, tenuto presso l'Ufficio d'Igiene.
2. Prima di essere posti in vendita dal grossista o dai raccoglitori, i funghi devono avere subito, con esito favorevole, la visita sanitaria effettuata presso il Mercato ortofrutticolo, o presso altra sede, e secondo gli orari stabiliti dall'Ufficio d'Igiene.
3. In esito a tale visita viene rilasciato apposito certificato sanitario che deve essere esibito a richiesta del personale di vigilanza sanitaria.
4. Il venditore all'ingrosso ed i raccoglitori devono munire ciascuna partita di funghi venduta di una distinta di accompagnamento recante il proprio nome e indirizzo, nonché l'indicazione della data di consegna, delle specie e rispettive quantità di funghi venduti.
5. I funghi devono essere portati al controllo privi di terra, sufficientemente sviluppati, contenuti in appositi colli e distinti secondo le specie consentite in modo che il controllo sia facile e sollecito.

Art. 224

Funghi di bosco. Commercio minuto

1. Il commercio al minuto dei funghi di bosco è consentito ai titolari di licenza con la specifica indicazione della voce "funghi di bosco".
2. Ogni anno, prima di iniziare la vendita dei funghi, gli interessati devono farne denuncia all'Ufficio di Igiene su appositi moduli.
3. Il venditore al minuto non può rifornirsi contemporaneamente da più grossisti o raccoglitori per ciascuna delle specie di funghi di cui è consentita la vendita, ed è tenuto a farsi rilasciare dai grossisti o dai raccoglitori una distinta per ogni quantitativo di funghi forniti, con l'indicazione della ditta fornitrice, della data di consegna, delle specie e rispettive quantità di funghi consegnati.
4. Tali distinte devono essere tenute nelle rivendite a disposizione degli agenti di vigilanza fino ad esaurimento dei funghi.

Art. 225

Funghi freschi. Esposizione

1. I funghi freschi devono essere opportunamente distesi sui banchi di vendita e portare un cartello indicante la specie.

Art. 226
Funghi coltivati. Produzione e commercio

1. Le ditte che intendono provvedere alla coltivazione di funghi devono darne preventiva comunicazione all'Ufficio d'Igiene, che può imporre speciali cautele.
2. La vendita dei funghi freschi coltivati non è soggetta alle norme e limitazioni stabilite per i funghi freschi di bosco, salvo l'obbligo di tenere un cartello con la scritta "funghi coltivati".

Art. 227
Funghi secchi. Specie permessa

1. Dei funghi secchi è permessa la vendita del solo porcino (*Boletus edulis*), non mescolato ad altra specie di funghi.

Art. 228
Funghi alterati di cui è vietata la vendita

1. E' vietata la vendita di funghi freschi o secchi alterati per eccessiva maturazione, bacati, insudiciati, fermentati, infraciditi, ammuffiti, congelati, bruciati o troppo sminuzzati.

Art. 229
Funghi secchi. Commercio

1. I funghi secchi devono essere posti in vendita contenuti in confezioni originali di materiale trasparente recante, oltre alle altre indicazioni prescritte dalle vigenti disposizioni, quella della specie del fungo (*Boletus edulis*).
2. Le ditte che confezionano i funghi secchi nel Comune di Verona devono chiedere la visita sanitaria preventiva all'Ufficio d'Igiene, il quale stabilisce le modalità della visita e rilascia un cartellino, da applicare a ciascuna confezione, attestante l'avvenuta visita.

CAPO IV
CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI - MARMELLATE - GELATINE di FRUTTA - SUCCHI - SCIROPPI

Art. 230
Conserve. Marmellate. Gelatine. Definizione

1. I nomi di "conserva", di "marmellata" e di "gelatina" di un dato frutto sono riservati ai prodotti ottenuti per concentrazione delle polpe e dei succhi del frutto nominato, con o senza aggiunta di saccarosio, fino a consistenza pastosa e fino a che il prodotto si rapprenda e solidifichi per raffreddamento.

Art. 231
Succo. Mosto. Definizione

1. Il nome di "succo", "mosto" e simili di un dato frutto è riservato esclusivamente al liquido ottenuto per spremitura del frutto nominato con o senza concentrazione.

Art. 232
Sciroppi. Definizione. Sciroppi glucosati

1. Il nome di "sciroppo" è riservato alla soluzione acquosa del saccarosio.
2. Il nome di "sciroppo", seguito della indicazione di un dato frutto, è riservato al prodotto ottenuto dalla mescolanza di succo o mosto del frutto nominato, concentrato o non, con saccarosio o soluzione di saccarosio.

3. Nella preparazione degli sciroppi è ammessa l'aggiunta di glucosio, purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione " contenente glucosio" oppure "sciroppo glucosato" da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono.

Art. 233
Sciroppi e base di estratti.

1. Il nome di "sciroppo da estratto di ...", seguito dall'indicazione di una data pianta che porta frutta a succo, è riservato alle soluzioni di saccarosio con aggiunta di estratto ricavato da frutta, semi anche tostati, corteccce e bucce, radici, foglie, fiori o altre parti della pianta nominata.
2. Tale indicazione deve essere apposta in maniera visibile sui recipienti che contengono gli sciroppi.
3. Qualora si tratti di pianta che non porta frutta a succo, il nome dello sciroppo di cui al primo comma potrà essere sostituito dal nome della pianta, o da un nome di fantasia da esso derivato o no, seguito dalla indicazione "sciroppo all'estratto di ..." completata dal nome della pianta; oppure dalla indicazione "sciroppo di ..." completata dal nome della stessa.

Art. 234
Materie coloranti negli sciroppi

1. Negli sciroppi è ammessa l'aggiunta di sostanze coloranti, ritenute innocue a norma delle disposizioni vigenti, destinate e ravvivare il colore, purché sia posta sui recipienti, in modo chiaro e ben leggibile, l'indicazione "colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie" seguita dalla denominazione o dal numero (indicati negli specifici decreti ministeriali) del o dei coloranti impiegati.
2. Non è consentita la colorazione dei succhi d'uva.

Art. 235
Estratti di pomodoro. Requisiti

1. Gli estratti o concentrati di pomodoro in conserva e i succhi di pomodoro debbono essere prodotti direttamente dal frutto fresco maturo, sano e ben lavato, e conservati in recipienti idonei, ermeticamente chiusi, di capacità non superiore ai litri venti. Sono esclusi da quest'ultimo obbligo le farine di pomodoro e i concentrati solidi in pani.

Art. 236
Divieti

1. E' vietato vendere, porre in vendita o comunque mettere in commercio conserve, marmellate, gelatine di
 - a) che derivino da frutti immaturi o alterati; frutta, sciroppi;
 - b) colorati con sostanze coloranti diverse da quelle del frutto con la quale sono preparate; tuttavia per le conserve, le marmellate, le gelatine e gli sciroppi di fragole, di ciliege, di amarene e di prugne è consentito di ripristinare il colore perduto o alterato durante la lavorazione mediante l'aggiunta di sostanze coloranti ritenute innocue a norma delle disposizioni vigenti.
I prodotti così ricolorati debbono essere messi in commercio portando sulla confezione la dicitura "colorato con..." seguito dalla denominazione o dal numero (indicati negli specifici decreti ministeriali) del o dei coloranti impiegati;
 - c) contenenti sostanze edulcoranti sintetiche, quali saccarina, dulcina e simili;
 - d) contenenti sostanze estranee alla composizione del frutto non consentite dalle vigenti disposizioni;
 - e) aromatizzati con essenze artificiali
 - f) che siano invasi da organismi animali o vegetali, o comunque aventi colore, sapore e odore disgustosi o anormali.

Art. 237
Denominazioni di fantasia. Indicazioni

1. Le denominazioni di fantasia derivate dal nome di un frutto, quali "aranciata", "limonata", "succuva", "mostuva" e simili equivalgono alla denominazione di "sciroppo" seguita dall'indicazione del frutto e costituiscono dichiarazione che gli sciroppi, posti in vendita sotto le denominazioni stesse, sono costituiti da succo o mosto,

- concentrato o non, del frutto dal cui nome è derivata la denominazione di fantasia adoperata, con aggiunta di saccarosio o soluzione di saccarosio.
2. Quando la denominazione adottata per uno sciroppo di frutta non sia derivata dal nome del frutto stesso, deve essere seguita dall'indicazione "sciroppo di..." completata col nome del frutto.
 3. I nomi di "orzata", "bomba", "cocco" e simili costituiscono nomi di fantasia e debbono essere seguiti dalla indicazione "a base di sciroppo al benzoino" oppure "sciroppo di latte di cocco".
 4. Le indicazioni di cui agli articoli del presente capo debbono essere poste in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti contenenti gli sciroppi.

Art. 238
Alimenti vegetali conservati. Definizione

1. Sono alimenti vegetali conservati: la frutta, le conserve di pomodoro, gli ortaggi di qualsiasi specie, conservati in recipienti e sottoposti ad un processo di lavorazione che ne garantisca la igienica preparazione e la buona conservazione.

Art. 239
Autorizzazione

1. Chiunque a scopo di commercio fabbrica conserve alimentari di sostanze vegetali è obbligato a farne denuncia al Medico provinciale.

Art. 240
Indicazione sui recipienti

1. Le conserve alimentari poste in commercio devono portare impresse in modo indelebile e chiaro, sui recipienti, carte, tele o involti di qualunque genere in cui esse sono contenute, le seguenti indicazioni:
 - a) natura della conserva;
 - b) composizione quantitativa degli elementi essenziali che la costituiscono;
 - c) peso netto;
 - d) denominazione della ditta fabbricante;
 - e) dichiarazione di essere confezionate in conformità alle norme vigenti.

Art. 241
Altre indicazioni

1. Le conserve poste in vendita devono inoltre portare le indicazioni di cui al seguente prospetto:

PER GLI ESTRATTI DI POMODORO

- a) concentrato o estratto di pomodoro peso netto del contenuto gr ...;
- b) concentrato doppio o estratto doppio di pomodoro peso netto del contenuto gr ...;
- c) concentrato triplo o estratto triplo di pomodoro peso netto del contenuto gr ...

PER LE ALTRE CONSERVE DI POMODORO INTEGRALI

- a) denominazione del contenuto (conserva cruda, salata, conserva in pani)
residuo secco totale (per cento);
peso netto del contenuto gr.
grammi di sale aggiunto (per cento)
- b) puré di legumi, ortaggi e frutti
residuo secco totale (per cento)
peso netto del contenuto gr.
grammi di sale aggiunto (per cento)
- c) mostarda o frutta allo sciroppo con senape
frutta sgocciolata grammi
sciroppo con senape grammi
peso netto del contenuto grammi

- d) marmellate
zucchero (per cento)
peso netto del contenuto grammi

PER LE CONSERVE NELLE QUALI GLI ELEMENTI VEGETALI SONO MANTENUTI INTATTI CON SPECIALI PROCEDIMENTI

- a) conserve varie all'olio, all'aceto, giardiniere
peso del legume sgocciolato gr.
peso netto del contenuto gr.
- b) pomodori pelati e naturali, peperoni arrostiti, ecc.
peso netto del contenuto gr
- c) frutta allo sciroppo
peso della frutta sgocciolata gr
peso dello sciroppo gr.
- d) piselli, fagiolini, carciofi al naturale in genere
peso netto del legume sgocciolato gr.

CAPO V
ALIMENTI SURGELATI

Art. 242
Definizione

1. Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine, che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di 18°C sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

Art. 243
Vendita

1. La vendita al pubblico degli alimenti surgelati è consentita a tutti gli esercizi commerciali di qualsiasi tipo e specializzazione merceologica che esercitano la vendita al pubblico di prodotti alimentari, comunque conservati, senza alcuna limitazione in rapporto alla gamma merceologica per la quale è stata loro concessa licenza di vendita.
2. La concessione della licenza per la voce "alimenti surgelati", è subordinata a certificato dell'Ufficiale Sanitario dal quale risulti che il richiedente dispone di un locale di vendita rispondente ai requisiti igienico - sanitari necessari per il commercio degli alimenti surgelati, nonché di apparecchiatura frigorifera atta a conservare detti prodotti ad una temperatura costante uguale o inferiore a 18°C sotto zero. Dette apparecchiature non devono essere riempite oltre la linea di carico che deve essere segnata sull'apparecchio stesso.
3. Non possono essere posti in vendita alimenti surgelati che abbiano subito uno scongelamento anche solo iniziale.

CAPO VI
ESTRATTI ALIMENTARI E PRODOTTI AFFINI

Art. 244
Estratti alimentari. Produzione e vendita

1. La produzione e la vendita degli estratti alimentari, brodi concentrati, dadi e prodotti affini sono disciplinati dalle leggi e regolamenti vigenti.

Art. 245
Materie prime usate

1. Gli estratti, i brodi concentrati, i dadi ed i prodotti affini di origine animale o vegetale, destinati all'alimentazione, debbono essere prodotti esclusivamente con le materie prime autorizzate dal Ministero della Sanità.

Art. 246
Divieti

1. Gli estratti, i brodi concentrati, i dadi ed i prodotti affini non debbono essere preparati né ottenuti con sostanze guaste, o alterate o infette o in putrefazione ovvero con carne che non sia licenziata al libero consumo; con frattaglie, cartilagini, aponeurosi, midollo osseo, unghie, carnicci di pelle e sottopelle, residui non muscolari della lavorazione del pesce, crisalidi del baco da seta, non debbono essere addizionati di farina di carne di qualsiasi specie, urea, amido, destrina, zuccheri, glicerina, colla, gelatina, metalli estranei, sostanze antisettiche o coloranti o sostanze che possono comunque alterarne o variarne la composizione indicata nella richiesta di autorizzazione o risultare nocive alla salute.

CAPO VII
PRODOTTI DOLCIARI E AFFINI

Art. 247
Laboratori di pasticceria e dolciumi

1. Per quanto riguarda i laboratori di pasticceria e dolciumi in genere debbono osservarsi le norme stabilite all'art. 212.

Art. 248
Pasticceria fresca. Requisiti igienici

1. La prescrizioni stabilite per i gelati al successivo capo XII del presente titolo si applicano anche ai prodotti di pasticceria, alle creme comunque ottenute e ai preparati dolciari affini. La pasticceria a base di panna o di crema non può essere venduta oltre il giorno successivo e quello di preparazione.

Art. 249
Confetti, caramelle e preparati zuccherini. Divieti

1. E' proibita la preparazione e la vendita di confetti, dolciumi, e preparati zuccherini:
 - a) colorati con sostanze nocive o non messe;
 - b) dolcificati con saccarina e glucosio o con sostanze dolci diverse dallo zucchero;
 - c) contenenti sostanze minerali, sostanze vegetali alterate od altre impurità;
 - d) alterati o contenenti composti tossici.

Art. 250
Canditi di frutta. Divieti

1. E' vietata la vendita di canditi di frutta:

- a) alterati;
- b) colorati con sostanza diversa da quella naturale del frutto col quale sono preparati;
- c) contenenti metalli tossici, saccarina, glicerina, acido ossalico, od agenti di conservazioni quali acido borico, salicilico, ecc.;
- d) falsificati per sostituzione del frutto.

Art. 251
Zucchero. Definizione e caratteristiche

1. Per zucchero deve intendersi solo quello estratto dalla canna da zucchero o dalla barbabietola, che non contenga più del 5% di zucchero riduttore.
2. Le caratteristiche dello zucchero raffinato e dello zucchero cristallino sono quelle fissate dalla legge.

Art. 252
Miele

1. Per miele si intende il prodotto della elaborazione di succhi zuccherini operata dalle api ed estratto dai favi per colatura o centrifugazione.
2. E' proibita la vendita del miele alterato o naturalmente nocivo o addizionato con sostanze estranee.

Art. 253
Cacao, cacao in polvere, cacao solubile. Definizioni

1. Il nome del "cacao" è riservato ai semi dell'albero di cacao che abbiano subita o no la torrefazione, mondatura e frantumazione
2. "Cacao in polvere" denominasi quello ottenuto mediante la macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dal germe; esso non deve contenere più del 7% di ceneri.
3. La denominazione di "cacao solubile" è riservata al cacao polverizzato e reso solubile col trattamento con carbonati alcalini, con vapore o altri procedimenti similari. Esso non deve contenere più del 7% di ceneri oltre il 3% di carbonati alcalini.

Art. 254
Divieti

1. "Il cacao in polvere" ed il "cacao solubile" non debbono contenere:
 - a) sostanze estranee alla composizione del prodotto;
 - b) gli elementi della corteccia del seme;
 - c) sostanza grassa (burro di cacao) inferiore al 20%.

Art. 255
Cacao zuccherato

1. E' ammessa la vendita di cacao in polvere miscelato con zucchero ed aromi, purché la percentuale di zucchero non superi il 65% del totale.
2. I recipienti contenenti detto prodotto devono avere l'indicazione "cacao zuccherato".

Art. 256
Cioccolato. Definizione

1. La denominazione di cioccolato è riservata al prodotto composto esclusivamente di cacao e zucchero, con o senza aggiunta di burro di cacao o aromi.
2. Il tenore di zucchero (saccarosio) non deve essere superiore al 65% e quello della sostanza grassa (burro di cacao) non inferiore al 16%.

3. E' tollerata la presenza di zuccheri diversi dal saccarosio, purché in misura non eccedente il 5% della quantità di zucchero impiegata.

Art. 257
Cioccolati speciali. Divieti

1. E' permessa la fabbricazione e la vendita di cioccolati speciali con aggiunta di sostanze diverse da quelle contemplate dal precedente articolo.
2. Tali cioccolati devono essere venduti con denominazioni che indichino la natura dei costituenti.
3. Il cioccolato al biscotto è ammesso purché il biscotto sia intero o in pezzi.
4. E' vietato l'uso di semi dannosi; è consentito l'impiego di semi di anacardio sgusciati e decorticati in modo da eliminarne totalmente le sostanze nocive alla salute.

Art. 258
Surrogato di cioccolato

1. Il cioccolato preparato con aggiunta di qualsiasi farina o di fecole, di sostanze grasse estranee diverse dal burro di cacao, di arachidi o di altri semi oleosi che non siano le noci, le nocciole le mandorle, di zuccheri diversi dal saccarosio in misura eccedente il 5% della quantità di zucchero impiegata, o comunque di sostanze diverse da quelle nominate ai precedenti articoli 256 e 257, deve essere venduto sotto la denominazione di "surrogato di cioccolato".

CAPO VIII
DROGHE E SPEZIE - ZAFFERANO - CAFFE' - THE - CAMOMILLA

Art. 259
Droghe e spezie. Divieti

1. E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste. Le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo alterate o sofisticate.

Art. 260
Droghe e spezie. Surrogati

1. Le droghe e spezie poste in vendita mescolate con qualsiasi sostanza estranea non devono essere indicate con il nome della droga ma con un nome di fantasia. Le scritte da riportarsi sulle confezioni devono rispondere alle norme stabilite dalle leggi e regolamenti vigenti.

Art. 261
Aromatizzazione naturale

1. Per l'aromatizzazione degli alimenti è consentito impiegare sostanze aromatizzanti naturali, costituite da vegetali commestibili, nonché i seguenti loro derivati:
 - a) succhi alcoolizzati, concentrati o liofilizzati;
 - b) olii essenziali semplici, rettificati, deterpenati o sesquideterpenati;
 - c) essenze concrete ed assoluto ottenute da sostanze aromatiche per estrazione con solventi;
 - d) estratti, tinture ed infusi;
 - e) aromi distillati, alcooliti e idroliti;
 - f) costituenti di sostanze aromatizzanti naturali estratti o isolati dalle medesime o riprodotti per sintesi chimica;
 - g) costituenti di sostanze naturali pur se non aromatizzanti, estratti o isolati dalle medesime, o riprodotti per sintesi chimica e che sono atti ad esaltare favorevolmente il sapore o l'odore di alimenti. I predetti aromatizzanti possono essere impiegati sia singolarmente che in miscela.

2. Gli alimenti aromatizzati debbono riportare sulla confezione o sul cartello denominante l'alimento sfuso, la dicitura "aromi naturali". Questa dicitura non è obbligatoria per i liquori, le bevande analcoliche gassate e non gassate e le acquaviti nel caso dell'aromatizzazione complementare prevista dalle vigenti norme.

Art. 262
Aromatizzazione artificiale

1. Per l'aromatizzazione degli alimenti è altresì consentito impiegare le sostanze aromatizzanti artificiali previste dalle vigenti disposizioni, a condizione che venga apposta sulla confezione o sul cartello denominante gli alimenti sfusi la dicitura "aromi artificiali".

Art. 263
Zafferano. Divieti

1. E' vietata la vendita e la somministrazione, sotto la denominazione di "zafferano", di sostanze diverse da quelle cui spetta la suddetta denominazione, e di zafferano sia in filamenti che in polvere. mescolato con una qualsiasi sostanza estranea.

Art. 264
Vendita e confezione

1. Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati recanti, oltre alla denominazione di cui all'articolo precedente, la indicazione del peso netto, del nome e della sede della ditta preparatrice. Tale disposizione non si applica allo zafferano venduto nelle farmacie, a dosi terapeutiche.

Art. 265
Vendita caffè. Divieti

1. E proibita la vendita:
 - a) del caffè crudo in grani colorato con sostanze nocive, avariato per fermentazione, ammuffito, solo o commiato a caffè sano;
 - b) del caffè torrefatto o macinato che sia avariato o misto a polvere di caffè esaurito o con polveri estranee.

Art. 266
Torrefazione. Impiego materie estranee

1. E' proibito impiegare nella torrefazione del caffè, a scopo di vendita, e in operazioni successive a tale torrefazione, qualsiasi materia estranea a detto prodotto.

Art. 267
Umidità. Olio vaselina

1. E' proibito aggiungere acqua al caffè torrefatto allo scopo di aumentarne il peso.
2. Non può essere messo in vendita caffè che conservi una percentuale di umidità superiore al 5%.
3. E' vietato l'impiego dell'olio di vaselina nella torrefazione del caffè.

Art. 268
Surrogati del caffè

1. I surrogati del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive e possono essere messi in vendita solo con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione, non mai nella forma dei semi del caffè. Tali indicazioni devono essere ripetute sui libri, fatture, polizze di carico, ecc..
2. Il caffè in bevanda preparato con surrogati deve essere venduto col nome di "caffè preparato con surrogati" indicato da appositi cartelli.

Art. 269
The. Divieti di vendita

1. E' proibita la vendita di the: colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, esaurito o avariato anche parzialmente. E' pure proibita la vendita, col nome di the, di foglie di altre piante, di detriti, polveri di foglie, frammenti di picciuoli, ecc..

Art. 270
Camomilla. Vendita. Confezione

1. La camomilla destinata alla vendita al dettagliante deve essere contenuta in pacchetti ed essere confezionata in modo che non sia possibile estrarla senza infrangere l'involucro della confezione (sigillatura).
2. Sull'involucro deve essere direttamente applicata una etichetta indicante il nome e l'indirizzo della ditta che ha confezionato il prodotto, il "tipo" e l'anno di produzione.
3. Dopo due anni dalla data di produzione risultante dall'etichetta, qualunque tipo di camomilla non può essere ceduta al pubblico che come camomilla industriale.

CAPO IX
VINO - ACETO - BIRRA - ECC.

Art. 271
Vino. Definizione

1. Il nome di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammottata o del mosto d'uva, con gradazione alcolica non inferiore ai tre quinti della gradazione complessiva.

Art. 272
Divieto di vendita

1. E' vietato vendere, ritenere per vendere o somministrare ai propri dipendenti vino che non corrisponda alle caratteristiche organolettiche, chimiche e microbiologiche stabilite dalla legge.

Art. 273
Aceto

1. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e dei vinelli che presenta:
 - a) un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a grammi 6 per cento millilitri;
 - b) un quantitativo di alcool non superiore all'1,5 per cento in volume.

Art. 274
Aceto. Commercio

1. L'aceto posto in vendita deve essere imbottigliato solamente in bottiglie aventi rispettivamente la capacità di litri 2, litri 1, litri 0,500, litri 0,250.
2. Le bottiglie devono essere munite di contrassegno statale di garanzia.

3. Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di "aceto" o "aceto di vino". Devono inoltre essere indicati:
 - a) nome e sede della ditta produttrice;
 - b) lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di..." seguita dal nome della località di produzione. Se la sede e lo stabilimento di produzione si trovano nella stessa località deve essere applicata la dicitura "sede e stabilimento di produzione in..." seguita dal nome della località;
 - c) la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa: "contenuto minimo litri... a gradi... di acidità";
 - d) gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.
4. Le indicazioni suddette devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con caratteri di altezza e di larghezza non inferiore a 5 millimetri per l'indicazione di cui alla lettera a) e non inferiore a 2 millimetri per le altre.
5. Dette indicazioni, invece che su etichette, possono essere riportate in rilievo mediante smaltatura o possono essere permanentemente apposta in altro modo sul recipiente.

Art. 275

Birra. Stabilimenti di produzione o di imbottigliamento

1. Chiunque intenda 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.
2. Il Sindaco, istruita la domanda, la trasmette con i relativi allegati al Prefetto, che rilascia l'autorizzazione previo parere favorevole del Medico Provinciale.

Art. 276

Locali di mescita

1. 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.

Art. 277

Bevande alcoliche. Divieti di vendita

1. E' vietato vendere bevande alcoliche, essenze, ecc. non fabbricate con alcool etilico puro e contenenti acidi minerali, metalli tossici, acido picrico, gomma gutta, nitro – benzolo e droghe medicinali a dose di medicamento.

CAPO X

ACQUA POTABILE - GHIACCIO - ACQUE MINERALI

Art. 278

Acqua potabile. Contaminazione

1. Chiunque contamini l'acqua delle fonti, dei pozzi delle cisterne, dei canali, degli acquedotti, dei serbatoi di acqua potabile è punito ai sensi dell'art. 249 del T.U. Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, salvo le maggiori pene previste dal Codice Penale, quando il fatto renda l'acqua pericolosa per la salute pubblica.

Art. 279

Ghiaccio alimentare

1. Il ghiaccio, messo in vendita per uso alimentare, non deve mai provenire da acqua impura o esposta a inquinamenti ed è considerato bevanda.

2. Esso deve essere ottenuto esclusivamente con acqua potabile.
3. Chiunque intenda fabbricare, a scopo di commercio, ghiaccio alimentare, deve ottenere la preventiva autorizzazione del Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 280
Ghiaccio per uso industriale

1. Il ghiaccio che non possieda i requisiti richiesti dal Regolamento generale sanitario approvato con R.D. 3. febbraio 1901, n. 45, perché proviene da acque impure ed esposte ad inquinamento, deve essere esclusivamente adoperato per uso industriale.

Art. 281
Spacci di ghiaccio

1. I venditori e i depositari di ghiaccio devono ottenere il nulla osta da parte dell'Ufficio d'Igiene, che sarà concesso solo quando i locali destinati alla conservazione ed alla vendita siano riconosciuti tali da proteggere il ghiaccio da qualsiasi inquinamento.
2. All'esterno degli spacci e sui veicoli adibiti al trasporto deve essere posto un cartello con la scritta, a caratteri evidenti, "ghiaccio alimentare" oppure "ghiaccio industriale".

Art. 282
Divieti

1. E' proibito vendere o conservare nello stesso spaccio o deposito, ghiaccio alimentare e ghiaccio industriale.
2. In tutti gli esercizi per la vendita di bibite, caffè, osterie, gelaterie, ecc., dove il ghiaccio viene adoperato per uso alimentare, è proibito detenere ghiaccio industriale anche se impiegato solo come refrigerante.

Art. 283
Ghiaccio per uso refrigerante

1. Qualora tra sostanze alimentari e ghiaccio usato come refrigerante vi sia contatto diretto, si dove adoperare ghiaccio alimentare.
2. Il ghiaccio adoperato per refrigerare materiale vario non può essere usato nella preparazione di bibite.

Art. 284
Trasporto e conservazione

1. Il trasporto del ghiaccio artificiale dalle fabbriche o dagli spacci deve essere fatto con mezzi chiusi e coperti, rivestiti di lamiera zincata ben connessa, tenuti puliti e approvati dall'Ufficio d'Igiene.
2. Il ghiaccio negli spacci deve essere conservato in casse foderate di zinco o di rame stagnato senza l'interposizione di stracci, segatura o altro materiale inquinante.

Art. 285
Acque minerali. Definizione

1. Sono considerate acque minerali quelle che vengono adoperate, per le loro proprietà terapeutiche o igieniche speciali, sia come bevanda sia per altri usi curativi.
2. Si considera acqua minerale naturale quella che viene offerta all'uso così come scaturisce dalla sorgente.
3. Si considera acqua minerale artificiale quella che viene offerta all'uso dopo essere stata sottoposta ad operazioni diverse dalle seguenti: captazione, canalizzazione, elevazione meccanica, approvvigionamento in vasca, restituzione all'acqua di gas della sorgente, separazione del ferro mediante decantazione quando tale metallo non costituisca l'elemento terapeutico essenziale.

Art. 286
Stabilimenti di produzione o smercio

1. Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti di produzione o di smercio di acque minerali (naturali o artificiali) senza autorizzazione del Ministero della Sanità.
2. Uguale, autorizzazione è richiesta per l'importazione di acque minerali

CAPO XI
ACQUE GASSATE - BIBITE ANALCOLICHE GASSATE E NON GASSATE - ESSENZE

Art. 287
Acque gassate. Definizioni e requisiti

1. Sono considerate acque gassate:
 - a) l'acqua di seltz, la cui denominazione è riservata alle acque potabili rese soprassature di anidride carbonica;
 - b) l'acqua di soda, la cui denominazione è riservata alle acque potabili, contenenti bicarbonato di sodio, rese soprassature di anidride carbonica.

Art. 288
Bibite analcoliche. Requisiti

1. Sono considerate bibite analcoliche: le bibite gassate e non gassate confezionate in bottiglie od altri recipienti a chiusura ermetica, preparate con acqua potabile od acqua minerale naturale contenenti una o più delle seguenti sostanze:
 - a) succo di frutta;
 - b) infusi, estratti di frutta o di parte di piante commestibili o amaricanti o aromatizzanti;
 - c) essenze naturali;
 - d) saccarosio;
 - e) acido citrico, acido tartarico.

Art. 289
Bibite preparate con acque minerali

1. L'impiego, nella preparazione delle bibite analcoliche, di acque minerali naturali, è subordinato alla preventiva autorizzazione del Ministero della Sanità. Sulle confezioni è consentito riportare il nome della fonte autorizzata a sensi del T.U. Leggi Sanitarie, escluso ogni riferimento ad indicazioni terapeutiche e alle caratteristiche medico - fisiche e batteriologiche dell'acqua minerale.

Art. 290
Bibite preparate con sciroppo naturale

1. Le bibite analcoliche, vendute con il norme di uno o più frutta a succo (quali l'uva, l'arancio, il limone, il mandarino, la ciliegia, il lampone, la pesca e simili o recanti denominazioni che a tali frutti si richiamano), debbono essere preparate con il succo naturale concentrato liofilizzato o sciroppato del frutto o della frutta di cui alla denominazione. Le bibite analcoliche preparate con il succo di più specie di frutta debbono riportare sulle etichette i nomi della relativa frutta.
2. E' consentita l'aggiunta di estratti o essenze naturali provenienti da altre parti delle frutta impiegate nella preparazione.
3. La percentuale complessiva del frutto contenuto deve essere dichiarato sull'etichetta.

4. L'aggiunta, senza obbligo di specificazione, di succhi, di estratti o di essenze naturali provenienti da agrumi diversi da quello di cui alla denominazione, è consentita soltanto alle bibite analcoliche preparate con succo di "arancia" o "limone" o "mandarino".

Art. 291

Bibite preparate con estratto di frutta, erbe, ecc.

1. Le bibite analcoliche vendute con il nome di un frutto non a succo, ivi compreso il cedro ed il chinotto, o con il nome della relativa pianta, debbono essere preparate con sostanze provenienti dal frutto o dalla pianta cui alla denominazione.
2. Alle bibite di cui al presente articolo è consentita l'aggiunta di succhi di frutta e di sostanze aromatizzanti ed amaricanti naturali diverse dal frutto e dalla pianta a cui la denominazione si richiama.

Art. 292

Gassose. Definizione

1. La denominazione "gassosa" è riservata alla bibita incolore preparata con acqua potabile gassata ed edulcorata con saccarosio con l'eventuale aggiunta di acido citrico, acido tartarico ed essenza di limone.
2. E' vietata l'aggiunta di sostanze coloranti nella preparazione della gassosa.

Art. 293

Bibite - Colorazione

1. E' consentita l'aggiunta alle bibite analcoliche, ad eccezione della gassosa, di sostanze coloranti ritenute innocue ai sensi delle vigenti disposizioni, purché sia posta sulla confezione in modo ben visibile ed a caratteri indelebili, l'indicazione "colorata con colori consentiti", seguita dalla denominazione e dal numero (indicati negli specifici decreti ministeriali) del o dei coloranti impiegati.

Art. 294

Denominazioni di fantasia - salubrità - pastorizzazione edulcoranti sintetici - denominazione spremuta

1. La bibite analcoliche vendute con denominazioni di fantasia o comunque diverse da quella previste, debbono rispondere alle disposizioni di legge.
2. Per la salubrità, la conservazione, l'uso di edulcoranti sintetici valgono le norme dettate dal D.P.R. 19.5.1958 n. 719.
3. E' vietato l'uso della denominazione "spremuta", o di altre che a questa facciano riferimento, per le bibite analcoliche disciplinate dal succitato Regolamento.

Art. 295

Bottiglie e sifoni di altre ditte

1. E' vietato ai fabbricanti dei prodotti di cui al presente capo impiegare recipienti ed imballaggi recanti i nomi od i marchi di altre fabbriche.

Art. 296

Acqua per bibite

1. L'acqua impiegata nella preparazione delle bibite deve provenire dall'acquedotto comunale o da acquedotto privato autorizzato dal Sindaco e controllato almeno ogni sei mesi dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 297

Sostanze da impiegarsi. Anidride carbonica

1. Le sostanze impiegate nella fabbricazione delle bibite analcoliche di qualsiasi tipo debbono essere genuine e in perfetto stato di conservazione,
2. L'anidride carbonica usata per la gassazione deve essere esente da gas nocivi.

Art. 298
Divieti

1. Sono vietate la fabbricazione e la vendita di acque gassate e di bibite analcoliche preparate con sciroppo di zucchero non ottenuto con zucchero raffinato, guaste o torbide per inoltrata fermentazione o alterazione, oppure che contengano:
 - a) metalli tossici;
 - b) glicerina, alcoli diversi dall'etilico;
 - c) sostanze dotate di potere schiumogeno;
 - d) qualsiasi altra sostanza che per natura, qualità e quantità possa essere nociva;
 - e) anidride solforosa (sono tollerate tracce di anidride solforosa derivanti dai succhi di frutta impiegati);
 - f) sudiciume o altre materie eterogenee.

Art. 299
Recipienti. Caratteristiche

1. Le bottiglie e gli altri recipienti destinati a contenere le acque gassate e le bibite debbono essere a fondo piano; la loro forma ed il sistema di chiusura debbono essere tali da consentire il razionale lavaggio e la disinfezione.
2. E' vietato, in ogni caso, usare bottiglie a chiusura cosiddetta "a pallottola".
3. Le bottiglie e gli altri recipienti, gli anelli ed i dischi di guarnizione, i mastici delle chiusure dei sifoni ed in genere qualsiasi accessorio con i quali le bibite vengono a contatto non debbono cedere piombo, arsenico, antimonio ed altre sostanze nocive. Gli oggetti fabbricati con resine sintetiche non debbono essere plastificati con sostanze dotate di azione tossica. I tappi a corona ove contengano uno strato conglomerato di sughero, debbono portare, sulla faccia destinata al contatto diretto col liquido, uno strato di materiale plastico o di altro isolante idoneo.

Art. 300
Indicazioni obbligatorie sui recipienti

1. Le bottiglie e gli altri recipienti contenenti le acque gassate e le bibite analcoliche di qualsiasi tipo ivi compresa la gassosa, debbono portare scritto in modo indelebile sul tappo o sulla chiusura metallica, nel caso di sifoni, il nome del fabbricante o la ragione sociale od il marchio di fabbrica, che valga ad identificare l'azienda, nonché la sede della fabbrica.
2. Le bottiglie e gli altri recipienti contenenti bibite debbono portare una etichetta recante la denominazione della bibita; in luogo della etichetta, la denominazione della bibita e tutte le altre indicazioni prescritte possono essere impresse o stampate sul recipiente.
3. Le bottiglie e gli altri recipienti contenenti le acque gassate debbono portare impresso soltanto le rispettive denominazioni "acqua di seltz", "acqua di soda", "gassosa" e non possono recare etichette di qualsiasi genere.

Art. 301
Produzione

1. Per quanto si riferisce alle fabbriche di produzione, ai locali adibiti alla preparazione degli sciroppi, agli impianti e apparecchi automatici, alla pulizia, ecc., valgono le norme dettate dal D.P.R. 19.5.1958 n. 719.

Art. 302
Autorizzazione

1. Chiunque intenda impiantare una fabbrica di acque gassate o di bibite analcoliche deve presentare domanda al Sindaco, il quale ne rilascerà l'autorizzazione, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 303
Apparecchi da banco per la preparazione di acqua da seltz

1. Chiunque intenda impiantare apparecchi da banco per la preparazione estemporanea nei pubblici esercizi di acque di seltz o di soda, dove farne denuncia al Sindaco, il quale dispone gli accertamenti igienico - sanitario da eseguirsi dall'Ufficiale Sanitario, e ne rilascia l'autorizzazione.
2. Detti apparecchi debbono essere impiegati esclusivamente per la preparazione estemporanea di bevande gassate per la diretta mescita al banco e per il servizio ai tavolini dell'esercizio con divieto di riempire bottiglie, sifoni, e qualsiasi altro recipiente.

**Art. 304
Essenze di agrumi**

1. Chiunque fabbrica, tiene in deposito o pone in vendita essenze di agrumi che siano commiste a sostanze eterogenee, deve indicare con chiari caratteri la qualità e la quantità delle commistioni sui recipienti che le contengono.

**CAPO XII
GELATI**

**Art. 305
Gelati. Produzione**

L'ARTICOLO 305 E' STATO ABROGATO CON DELIBERA CONSILIARE N. 290 DEL 23 MARZO 1986.

**Art. 306
Gelati sfusi e confezionati. Vendita**

L'ARTICOLO 306 E' STATO ABROGATO CON DELIBERA CONSILIARE N. 290 DEL 23 MARZO 1986.

**Art. 307
Locali di fabbricazione**

1. La fabbricazione dei gelati e la preparazione delle miscele da congelare devono essere eseguite in appositi locali idonei, bene illuminati ed aerati, che non siano direttamente comunicanti con ambienti di abitazione e con latrine.
2. Detti locali devono avere il pavimento impermeabile, le pareti rivestite di piastrelle fino all'altezza di m. 1.80 e devono essere dotati di impianto di acqua potabile, con lavabi di porcellana o di metallo inossidabile, muniti di sifone e collegati con la fognatura.
3. Il laboratorio deve essere protetto dalle mosche e avere armadietti per la custodia degli ingredienti e dei rispettivi utensili.

**Art. 308
Locali di vendita**

1. La vendita dei gelati può essere fatta solamente in locali che rispondano ai requisiti previsti dal presente Regolamento. I chioschi all'aperto devono essere ripristinati, ai fini igienico - sanitari, almeno una volta all'anno, prima dell'inizio della stagione di vendita del gelati, e devono essere riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene.

**Art. 309
Gelati di panna e di crema**

1. Col nome di gelato di panna o di crema non possono essere messi in commercio che quelli ottenuti gelando una crema formata esclusivamente con latte, saccarosio, uova ed eventualmente pectina e sostanze aromatiche. Questi gelati e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte pastorizzato.
2. E' consentito l'uso della panna solo se pastorizzata.

Art. 310
Trasporto dei gelati e delle miscele da gelare

- Il trasporto dei gelati dai laboratori di produzione e dai magazzini di deposito agli spacci di vendita deve essere compiuto con mezzi adeguati, riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria, atti a preservare i prodotti dal pericolo di qualsiasi inquinamento.

Art. 311
Edulcoranti sintetici e coloranti. Divieto

- Nella fabbricazione dei gelati è assolutamente vietato l'impiego di edulcoranti sintetici di ogni specie.
- E' vietata la colorazione di massa del gelato; tuttavia è consentito impiegare, nella fabbricazione dei gelati, ingredienti colorati dei quali sia consentita la colorazione.

Art. 312
Recipienti e suppellettili

- I recipienti per la fabbricazione e per la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo. Le campane, le sorbettiere, gli stampi, i mestoli e tutti gli altri utensili adoperati nella lavorazione dei gelati devono essere preferibilmente di alluminio o di metallo inossidabile; quelli di rame devono essere perfettamente stagnati e conservati in modo tale che la stagnatura permanga sempre integra.
- Le spatole metalliche ed i mestoli impiegati per il prelevamento dei gelati devono essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non venga mai a contatto con l'orlo dei recipienti. Il prelevamento del gelato deve compiersi in modo che la mano del venditore non abbia alcun contatto col prodotto.
- Le spatole, i cucchiai, e tutti gli utensili usati per il contenimento e distribuzione dei gelati devono essere frequentemente puliti con acqua bollente e con soluzioni detergenti e disinfettanti idonee, quali le soluzioni di ipocloriti, i composti quaternari di ammonio e simili.
- E' vietato lasciare gli oggetti sopra indicati scoperti, depositati sul banco, o comunque esposti al pericolo di inquinamento. Le sorbettiere, i frigoriferi, e gli altri recipienti destinati alla conservazione dei gelati (compresi quelli preconfezionati) non possono essere utilizzati, nemmeno occasionalmente, per altri scopi. Pertanto resta vietato l'impiego di detta attrezzatura per la conservazione di prodotti alimentari di qualunque specie, in promiscuità o meno coi gelati.

Art 313
Coni cialde

- I coni, le cialde, ecc. che servono per il consumo diretto dei gelati devono essere integri e non alterati, siano o no commestibili, ed essere sempre conservati in recipienti coperti, al riparo dalle mosche e dalla polvere.
- In tutti gli esercizi di vendita dei gelati, compresi i chioschi, e nelle immediate vicinanze di essi, devono esserci recipienti idonei per deporvi i rifiuti (coni, bicchieri, ecc.) da parte dei consumatori.

Art. 314
Conservazione dei gelati

- Per la fabbricazione e la conservazione dei gelati potrà essere impiegato ghiaccio per uso alimentare.
- I gelati residuati alla fine della vendita di ciascun giorno devono essere mantenuti a temperatura sotto zero fino alla ripresa della vendita nel giorno successivo. E' pertanto vietato il reimpegno di gelati tenuti a temperatura ambiente e liquefatti.

Art. 315
Vendita ambulante

- E' vietata la vendita ambulante dei gelati sfusi di crema e di panna o comunque preparati con l'impiego di latte.
- Il rilascio della licenza per la vendita ambulante di gelato diversamente confezionato, è subordinato al nulla osta dell'Ufficiale Sanitario, rinnovabile annualmente. I venditori ambulanti di gelato devono disporre di idoneo locale per il deposito di tutto quanto occorra al loro commercio.
- E' fatto assoluto divieto ai venditori ambulanti di fabbricare i gelati all'aperto e nelle pubbliche vie.

4. La attrezzature usate per la vendita ambulante devono essere tenute sempre in buono stato di pulizia, dotate di apparecchiature refrigeranti atte a garantire la buona conservazione dei gelati, corredate di scatole di materiale idoneo per la conservazione dei coni, munite di chiusura che protegga il contenuto dalle mosche, dalla polvere o da qualsiasi altro inquinamento.

Art. 316
Distinta consegna gelati sfusi

1. Chiunque venga a vendere gelati sfusi, non di propria produzione, è tenuto a farsi rilasciare dai produttori una apposita distinta o bolla di consegna, sulla quale devono essere indicati il tipo di gelato e il quantitativo per ciascun tipo, nonché il nome del produttore e del venditore e la data di consegna.

Art. 317
Requisiti igienici dei gelati

1. È vietato produrre o vendere gelati di qualunque specie aventi le seguenti caratteristiche batteriologiche:
 - a) bacterium coli superiore a 50 in 1 c.c.;
 - b) carica microbica totale superiore a 200.000 germi in 1 c.c.;
 - c) presenza di stafilococchi enterotossici, di salmonelle e di altri germi enteropatogeni.
2. Quando dall'analisi dei campioni il gelato risulti inquinato nei modi sopraindicati, l'Ufficio Igiene può sospendere o revocare la licenza di fabbricazione.
3. Resta salva, comunque, la facoltà di particolari misure di carattere profilattico (disinfezioni ambientali, ecc.) da parte dell'Ufficio Igiene, qualora se ne ravvisasse la opportunità in relazione ai risultati delle analisi, anche nei casi in cui non si manifesti il superamento dei limiti batteriologici sopraindicati.

CAPO XIII
PRODUZIONE E COMMERCIO DEL LATTE E DELLE PREPARAZIONI
LATTEE SPECIALI

Art. 318
Vaccherie per la produzione del latte. Modalità per l'apertura

1. Chiunque intenda aprire una vaccheria per la produzione del latte destinato al consumo diretto deve, almeno quindici giorni prima, presentare domanda al Sindaco corredandola di tutte le indicazioni richieste dall'art. 1 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994.
2. Le vaccherie riconosciute idonee alla produzione del latte destinato al consumo diretto, devono essere munite di autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, rinnovabile ogni anno.

Art. 319
Requisiti del latte

1. Per "latte alimentare" deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa delle mammelle di animali in buono stato di salute e di nutrizione.
2. Con la sola parola "latte" deve intendersi il latte proveniente dalla vacca.
3. Il latte di altri animali deve portare la denominazione dell'animale da cui proviene.
4. Il latte di vacca in commercio, oltre ad essere genuino ed intero, deve corrispondere ai seguenti requisiti:
 - a) peso specifico fra 1.029 e 1.034 a + 15 °C;
 - b) grasso non inferiore al 3,50%;
 - c) residuo secco magro non inferiore all'8,50%;
 - d) valore crioscopico - 0,55 °C;
 - e) acidità, non superiore all'1,6%, espressa in acido lattico.

Art. 320
Provenienza del latte

1. Tutto il latte destinato al consumo diretto deve provenire da stalle debitamente autorizzate. Esso deve essere filtrato e refrigerato subito dopo la mungitura.
2. La refrigerazione può venire praticata presso i centri di raccolta qualora il latte possa esservi rapidamente trasportato.

Art. 321
Centri di raccolta

1. I centri di raccolta devono sorgere prossimi alla produzione ed essere debitamente autorizzati.
2. Essi devono essere separati dalle stalle e dai locali di abitazione e lontani dalle concime.
3. Devono avere inoltre
 - a) pareti rivestite di materiale liscio facilmente lavabile;
 - b) pavimento impermeabile costruito a declivio e munito di scarico per i liquidi;
 - c) apparecchio di filtrazione e refrigerazione, anche ad acqua, ma atti a portare la temperatura del latte almeno a 12°C;
 - d) locale separato munito di adatto impianto per la lavatura dei bidoni e di tutti gli attrezzi del centro di raccolta;
 - e) locale adatto per il deposito dei bidoni contenenti il latte refrigerato per mantenerlo a bassa temperatura;
 - f) lavabo e latrina non in diretta comunicazione con i locali del centro.

Art. 322
Raccolta e trasporto

1. Tutti i raccoglitori e trasportatori di latte destinato alla Centrale o ai Centri di pastorizzazione di Verona, sia in proprio sia per conto di terzi, devono essere muniti di speciale autorizzazione sanitaria da rilasciarsi dal Sindaco.
2. Le domande devono indicare: zona di raccolta, quantitativo presunto di latte raccolto, centro di conferimento e mezzo di trasporto adoperato.

Art. 323
Locali di deposito dei bidoni puliti

1. Ogni raccoglitore e trasportatore di latte deve avere a disposizione un locale idoneamente attrezzato da adibire esclusivamente a deposito dei bidoni puliti, che devono essere posti su appositi sostegni, capovolti e aperti, per evitare lo sviluppo di odori sgradevoli.

Arto 324
Libretto di stalla

1. Ogni produttore di latte destinato al consumo diretto, deve tenere a disposizione il cosiddetto "libretto di stalla" dal quale deve risultare il quantitativo di latte conferito giornalmente al raccoglitore di zona.
2. Ogni raccoglitore, a sua volta, deve essere in possesso di uguale libretto dal quale risulti il quantitativo di latte raccolto giornalmente presso i singoli produttori.

Art. 325
Veicoli per il trasporto del latte

1. Il trasporto del latte dal luogo di produzione ai centri di raccolta e agli stabilimenti di pastorizzazione deve essere eseguito con veicoli tenuti ben puliti esclusivamente destinati a tale uso.
2. Per proteggere i recipienti che contengono il latte dai raggi diretti del sole, i veicoli devono essere dotati di adatta copertura, al di sotto della quale l'aria possa liberamente circolare.

Art. 326
Recipienti per la mungitura, raccolta e il trasporto del latte

- I recipienti per la mungitura, per la raccolta, il trasporto e il commercio del latte devono rispondere ai requisiti stabiliti dagli articoli 19 e 20 del Regolamento 9 maggio 1929, n. 994, nonché dal D.M. 14 settembre 1963 sulla disciplina del trasporto del latte alimentare.

Art. 327
Pastorizzazione del latte

- Il latte destinato al consumo diretto deve essere preventivamente sottoposto alla pastorizzazione, o ad altro trattamento idoneo allo scopo di assicurare la genuinità e la salubrità del prodotto. Tali operazioni devono venire praticate in una centrale o in centri di pastorizzazione.

Art. 328
Attrezzatura dei centri di pastorizzazione

- I centri di pastorizzazione debbono, per ambienti, macchinario e arredamento, soddisfare a tutto la esigenze industriali e tecnico - igieniche richieste dal Medico Provinciale.

Art. 329
Latte pastorizzato. Caratteristiche

- Il latte pastorizzato deve avere le seguenti caratteristiche:
 - caratteristiche fisico - chimiche: quelle stabilite per il "latte alimentare" nell'art. 319;
 - caratteristiche batteriologiche:
In campioni prelevati presso il centro di pastorizzazione:
 - colimetria: assenza di B. coli in 5 c.c.;
 - carica batterica: il numero dei germi non deve superare le 10.000 unità per c.c.Nei recipienti lavati il B. coli deve essere costantemente assente.
In campioni prelevati presso le latterie:
 - colimetria: assenza di B. coli in 0,5 c.c.;
 - carica batterica: il numero dei germi non deve superare le 50.000 unità per cc.

Art. 330
Latte pastorizzato. Recipienti

- Il latte pastorizzato deve essere confezionato in bottiglie da litro o da mezzo litro, o in recipienti a perdere.
- Le bottiglie devono avere il collo zigrinato superiormente ed essere chiuse e sigillate con capsule di alluminio non rimovibili se non con manovra che le renda inservibili.
- Le capsule o i contenitori a perdere devono portare impresso, in modo chiaro e indelebile, il nome della ditta confezionatrice, la data del giorno di confezionamento ed il quantitativo di latte contenuto.
- E' consentita la confezione in bidoni per la fornitura alle collettività (collegi, caserme, ospedali, ecc.); i recipienti devono essere sigillati dal centro di pastorizzazione.

Art. 331
Distribuzione latte pastorizzato. Mezzi di trasporto

- La distribuzione dalla centrale o dai centri di pastorizzazione alle rivendite deve essere effettuata con automezzi chiusi, coibentati, preventivamente approvati dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 332
Controllo latte ai centri di pastorizzazione

- La centrale o i centri di pastorizzazione, funzionanti nel Comune, devono compiere, prima dell'accettazione, un controllo sistematico e rigoroso delle partite di latte conferite per svelarne eventuali alterazioni e adulterazioni.

Art. 333
Personale addetto al controllo del latte

1. Il personale addetto al controllo del latte presso la centrale o i centri di pastorizzazione deve documentare di essere in possesso di specifica competenza.

Art. 334
Vigilanza

1. Il controllo delle varie operazioni che si compiono negli stabilimenti di pastorizzazione e la vigilanza sanitaria in genere devono essere sistematicamente esercitati dall'Ufficio d'Igiene con proprio personale tecnico.

Art. 335
Disciplina della vendita del latte

1. In tutte le latterie del territorio comunale è vietata la vendita di latte non proveniente da stabilimenti di pastorizzazione debitamente autorizzati. E' ammessa la vendita alla stalla del latte da consumarsi crudo a condizione che sia ottenuta l'autorizzazione del Sindaco, a norma di legge. E' proibita in tutto il territorio comunale la vendita ambulante del latte. La consegna a domicilio deve essere fatta esclusivamente con latte nelle confezioni originali. Per il recapito del latte a domicilio devono venire usati furgoncini chiusi. Per quantitativi inferiori a dieci bottiglie o contenitori possono usarsi altri mezzi quali sporte, ceste o simili, purché siano tenuti costantemente puliti ed il latte sia protetto dai raggi solari. Nel periodo dal 15 maggio al 15 settembre il recapito a domicilio non può essere effettuato dalle ore 8:30 alle 18:00.

Art. 336
Latte di cui è vietata la vendita

1. E' vietato tenere in deposito, vendere o tenere per vendere, o somministrare ai dipendenti:
 - a) il latte che provenga da animali affetti dalle malattie di cui all'art. 9 del R.D. 9 maggio 1929 n. 994, o che presenti alterazioni di odore, sapore e colore o degli altri suoi caratteri generali;
 - c) il colostro;
 - d) il latte sudicio;
 - e) il latte annacquato, scremato o comunque sofisticato;
 - f) il latte cui siano state aggiunte sostanze estranee, anche al solo scopo di facilitarne la conservazione o correggerne i difetti;
 - g) il latte che coaguli spontaneamente con l'ebollizione oppure trovato acido alla prova della alizarina;
 - h) il latte che formi un sedimento di elementi patologici o comunque anormali;
 - i) il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e della integrità.
2. 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 comunale.

Art. 337
Prova di stalla

1. Se, nel caso di violazione della norma di cui alla lettera d) del precedente articolo avvenisse contestazione, si procederà, a richiesta e a spese del contravventore, all'esame del cosiddetto campione di stalla, ossia del liquido ottenuto dalla mescolanza del latte munto completamente da tutti i capezzoli delle vacche, da cui è derivato il latte di composizione sospetta.
2. Il prelevamento di detto campione deve essere fatto non più tardi di tre giorni della fatta violazione; si baderà che il regime della mungane non sia stato nel frattempo cambiato.
3. La prova di stalla si considera favorevole al produttore o al venditore del latte nel solo caso che la differenza fra il campione prelevato ed il latte sospetto non sia maggiore di 2 (due) gradi. Quevenne per la densità e di 0,3% per la materia grassa, e di 1% per il residuo magro.
4. Anche nel caso che la prova di stalla fosse favorevole al produttore o rivenditore del latte, si proibirà la vendita del latte stesso, ove per alimentazione incongrua delle vacche o per altro motivo, il latte abbia una quantità di residuo magro e di materia grassa minori di quelli stabiliti nel presente Regolamento.

Art. 338
Latteria

1. Chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve farne domanda al Sindaco, il quale concederà l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamento dell'Ufficiale Sanitario, risulti che i locali siano in possesso dei seguenti requisiti:
 - a) pavimento di materiale impermeabile;
 - b) efficace sistema di lotta contro le mosche;
 - c) impianto di acqua corrente con relativo lavabo;
 - d) cella o armadio refrigerante capace di contenere tutto il latte in deposito;
 - e) banco per la vendita coperto di materiale impermeabile e facilmente lavabile.
2. Detti locali non debbono essere adibiti ad uso di abitazione.

Art. 339
Vendita in latteria. Tenuta del personale

1. La vendita del latte negli spacci dove avvenire esclusivamente in recipienti originali chiusi.
2. Il latte deve essere conservato sempre nel frigorifero a temperature non superiore a 5°C.
3. Il personale addetto alla latteria deve indossare, durante la permanenza in negozio, un camice bianco.

Art. 340
Lavatura bottiglie

1. Prima della restituzione agli stabilimenti di pastorizzazione, le bottiglie devono venire sciacquate a cura dei rivenditori.

Art. 341
Preparazioni lattee speciali

1. Chiunque intende produrre e mettere in commercio crema, panna montata, yogurt, gioddu, kefir, ed analoghi, latte in polvere e in blocchi, latte condensato, conserve di latte, latte umanizzato, maternizzato ed analoghi, deve ottenere la preventiva autorizzazione sanitaria del Sindaco, nella quale saranno indicate le norme igieniche da osservare nella produzione e nel commercio di dette preparazioni.
2. I lattii fermentati (yogurt e simili) devono essere posti in commercio in confezioni originali recanti la data di confezionamento.

Art. 342
Latte scremato e parzialmente scremato

1. Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a trattamento di pastorizzazione presso gli stabilimenti autorizzati devono essere venduti solamente nelle latterie; se sottoposti a sterilizzazione o altri analoghi procedimenti che ne assicurano l'indefinita conservazione, possono essere venduti anche nei negozi di generi alimentari.
2. Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" dove contenere sostanza grassa in quantità non superiore allo 0,50%.
3. 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%.
4. E' obbligatoria per tale tipo di latte la dichiarazione ben evidente, sulla confezione, della percentuale massima di sostanza grassa in esso contenuta.
5. 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 lette intero.
6. E' fatto obbligo all'esercente della rivendita di latte di:
 - a) apporre all'esterno e all'interno della latteria cartelli recanti l'indicazione ben leggibile "latte scremato" e "latte parzialmente scremato";
 - b) vendere latte scremato o parzialmente scremato soltanto in recipienti chiusi aventi le caratteristiche indicate dall'art. 330 del presente Regolamento.
7. Allorché tale latte sia contenuto in confezioni "a perdere", la data dell'imbottigliamento o quella della scadenza devono essere impresse sul contenitore.

Art. 343
Produzione del latte

1. Per quanto non previsto nel presente Regolamento si seguono le disposizioni fissate dal R.D. 9 maggio 1929, n. 994, sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto.

Art. 344
Crema o panne. Requisiti

1. La panna prodotta e posta in vendita per essere consumata come tale, o per venire trasformata in panna montata, od anche se usata per la fabbricazione dei gelati o della pasticceria fresca, deve preventivamente avere subito la pastorizzazione, o altro idoneo trattamento di bonifica.
2. La panna pastorizzata posta in commercio, deve avere le stesse caratteristiche batteriologiche stabilità per i gelati.
3. Il prodotto deve venire messo in commercio in bottiglie del tipo di quelle usate per il latte, a bocca molto larga e tappate con capsula portante, il nome e la sede della ditta produttrice, la data del giorno di preparazione, il quantitativo di panna contenuta e il titolo di grasso.
4. Nel caso di impiego di contenitore a perdere le indicazioni di cui copra debbono essere riportate sul contenitore.

Art. 345
Crema. Divieto di vendita

1. E' proibita la vendita della crema inacidita, alterata o derivata la latte che non abbia i requisiti del latte alimentare, della crema a cui siano aggiunti albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivanti dal latte, o altre sostanze estranee.

CAPO XIV
BURRO E GRASSI IDROGENATI - STRUTTO - FORMAGGI E LATTICINI

Art. 346
Definizione del burro

1. La denominazione di "burro" è riservata al prodotto ottenuto dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca.
2. Al prodotto ottenuto dalle creme, ricavate dal latte di animali diversi dalla vacca, può essere attribuita la denominazione di "burro" purché seguita dall'indicazione della specie animale da cui proviene il latte.

Art. 347
Percentuale di grasso. Commercio del burro

1. Il burro destinato al consumo diretto o alle industrie alimentari deve avere un contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%.

Art. 348
Burro pastorizzato - Da tavola, da the, ecc.

1. L'uso di denominazioni o di dizioni riferentesi a trattamenti applicati alla materia prima od al prodotto finito per garantirne la salubrità è consentito a condizione che la panna o il burro siano stati sottoposti a processi di pastorizzazione o simili. Per "burro da tavola", "burro da the" e simili e "burro da potersi consumare crudo" deve intendersi burro che abbia subito i trattamenti di cui al comma precedente.

Art. 349
Agenti di conservazione e materie coloranti. Acido sorbico

1. Nella lavorazione del burro è vietata l'aggiunta di agenti di conservazione e di materie coloranti diversi da quelli consentiti dalle disposizioni in vigore.
2. E' consentito l'impiego di acido sorbico, quale agente di conservazione per il burro, in quantità non superiore a cinquecento milligrammi per chilogrammo, con l'obbligo di apporre sull'involucro, in modo evidente e indelebile, l'indicazione qualitativa e quantitativa percentuale di acido sorbico aggiunto.

Art. 350
Divieti

1. E' vietato produrre, detenere per vendere o comunque porre in commercio burro che:
 - a) non corrisponda alle definizioni di cui all'art. 346;
 - b) non provenga da latte conforme alle disposizioni sanitarie;
 - c) contenga materie estranee alla composizione del latte o della crema di latte di provenienza;
 - d) contenga agenti di conservazione diversi dal sale comune o dall'acido sorbico;
 - e) sia colorato con sostanze non consentite dalla legge;
 - f) all'esame organolettico e chimico risulti rancido, amaro o di sapore od odore anormali, ammuffito, azzurro o sudicio.

Art. 351
Burro di siero

1. Il burro ottenuto dal siero o dalla scotta deve essere venduto con la denominazione di "burro di siero o di scotta".

Art. 352
Vendita al minuto

1. Il burro destinato al consumo diretto deve essere posto in vendita o ceduto a qualsiasi titolo esclusivamente preparato in confezioni originali ed intere, di peso netto non superiore a 1 Kg. e contenuto in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi o in involucri chiusi con sigilli portanti la sigla della ditta confezionatrice e congegnati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili.
2. Sull'involucro che racchiude il burro deve risultare, con caratteri indelebili e ben visibili e in lingua italiana, la denominazione del prodotto, il peso netto, il cognome e il nome o la ragione e la denominazione sociale del confezionatore e il luogo dello stabilimento di confezione.
3. Nel locali destinati alla vendita al minuto per consumo diretto non è consentita la detenzione di burro che non sia confezionato secondo le norme del presente articolo.

Art. 353
Burro per industrie alimentari

1. Il burro non destinato al consumo diretto può essere preparato in pezzature di peso maggiore di 1 Kg. e senza il confezionamento prescritto dall'articolo precedente.
2. In ciascun trasferimento il burro non destinato al consumo diretto deve essere accompagnato da un documento da cui risulti il nome della ditta speditrice, quello del vettore e quello della ditta destinataria, nonché la denominazione, il peso netto del prodotto e la data di spedizione. Mancando tale documento la merce si intende destinata al consumo diretto in violazione delle norme di cui all'articolo precedente.

Art. 354
Strutto. Definizione

1. Il nome di "strutto" è riservato esclusivamente al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale.

Art. 355
Strutto. Divieti

1. E' vietato fabbricare, porre in vendita, vendere o mettere comunque in commercio strutto che all'esame organolettico si mostri rancido o in altro modo alterato, e contenente:
 - a) grassi diversi da quelli del maiale;
 - b) acqua in proporzione superiore all'1%;
 - c) sostanze estranee di qualsiasi natura non consentite dalle vigenti disposizioni.

Art. 356
Grassi alimentari. Definizione

1. Per grassi alimentari solidi diversi dal burro e dal grasso suino, si intendono tutti i grassi di origine vegetale e animale diversi dal burro e dal grasso suino, sia al naturale sia che abbiano subito manipolazioni atte a modificare in tutto o in parte i caratteri fisici, fisico - chimici e chimici del grasso primitivo.
2. Debbono altresì ritenersi grassi alimentari solidi diversi dal burro o dal grasso suino, il burro e i grassi suini che abbiano subito manipolazioni tali da modificare le loro caratteristiche fisiche, fisico - chimiche e chimiche, nonché tutti gli olii di origine vegetale e animale che abbiano subito le stesse manipolazioni.

Art. 357
Miscele

1. I grassi alimentari solidi diversi dal burro e dal grasso suino, possono essere costituiti da un solo grasso o da miscela di più grassi.

Art. 358
Margarina

1. Per margarina si intendono le miscele ed emulsioni, confezionate con grassi alimentari di origine animale o vegetale diversi dal burro e dai grassi suini, contenenti più del 2% di umidità.

Art. 359
Margarina. Divieti

1. E' vietato fabbricare, detenere per vendere, vendere o comunque porre in commercio margarina che abbia un grado di acidità superiore all'1% espresso in acido oleico, che si presenti rancida, ammuffita o alterata, o che contenga:
 - a) meno dell'84% di materie grasse;
 - b) grassi derivanti dal latte;
 - c) idrocarburi di origine minerale;
 - d) materie conservative e coloranti non consentite dalle vigenti disposizioni.

Art. 360
Grassi idrogenati. Divieti

1. E' vietato fabbricare, detenere per vendere, vendere o comunque porre in commercio grassi idrogenati alimentari rancidi, ammuffiti o alterati e che:
 - a) abbiano un grado di acidità superiore all'1% espresso in acido oleico;
 - b) contengano più del 2% di umidità;
 - c) presentino tracce di catalizzatore, precipitabili con i metodi ponderali dell'analisi chimica;
 - d) contengano idrocarburi d'origine minerale;
 - e) contengano materie coloranti di qualsiasi specie.

Art. 361
Conservativi

1. Alla margarina e ai grassi idrogenati alimentari possono essere aggiunte le sostanze conservative previste dalle leggi vigenti in materia.

Art. 362
Margarina e grassi idrogenati per il consumo diretto

1. La margarina e i grassi idrogenati alimentari destinati al consumo diretto debbono essere confezionati e posti in vendita in pani originali e interi del peso netto non superiore a 1 Kg., contenuti in rivestimenti chiusi con sigilli congegnati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili.

2. Sull'involucro del pane, in una delle facce maggiori, debbono figurare, con caratteri indelebili ben visibili e in lingue italiane, la denominazioni "margarina" e "grasso idrogenato", l'indicazione del peso netto del solido in grammi, del nome e del cognome o della ragione sociale del produttore e del luogo di residenza o sede del medesimo.
3. Le altre facce dell'involucro del pane debbono portare in carattere indelebile, ben visibile, non inferiore a mm. 2 di altezza e su righe distanti fra loro non più di 4 mm. le diciture "margarina" o "grasso idrogenato" ripetute in sequenza senza soluzione di continuità.
4. Sull'involucro dei pani può figurare un marchio. Le raffigurazioni contenute nel marchio e le eventuali denominazioni di fantasia applicate sul prodotto, sulle etichette, sugli involucri o sul materiale pubblicitario non devono fare riferimento, neppure indiretto, al latte ed ai suoi derivati. Tutte le indicazioni diverse dalla denominazione "margarina" o "grasso idrogenato" debbono essere di dimensioni inferiori e meno appariscenti di tale denominazione.

**Art. 363
Margarina e grassi idrogenati per industrie alimentari**

1. La margarina e i grassi idrogenati destinati alle industrie alimentari e dolciarie debbono essere confezionati in pezzature di peso maggiore di 1 Kg, e non debbono essere colorati né addizionati con sostanze aromatizzanti.
2. Sugli imballaggi devono figurare le denominazioni "margarina" o "grasso idrogenato" nonché l'indicazione "per usi industriali e dolciari".

**Art. 364
Formaggio. Definizione**

1. Il nome "formaggio" o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale di cucina.

**Art. 365
Divieti**

1. E' vietato vendere o comunque mettere in commercio formaggi:
 - a) ottenuti da latte con i caratteri designati dall'art. 336 del presente Regolamento;
 - b) in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione;
 - c) bacati o invasi da acari;
 - d) con aggiunta di grassi estranei farine, fecole, amido, ecc.;
 - e) colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi;
 - f) con la crosta formata da sostanze che possono rendere nocivo il consumo del formaggio;
 - g) trattati con essenze allo scopo di conferire ai formaggi immaturi l'apparenza, il sapore e l'odore di quelli maturi;
 - h) coperti con stagnole o vernici contenenti piombo;
 - i) con la crosta formata artificialmente con solfato di bario o talco o altre sostanze estranee al formaggio;
 - j) nocivi per qualsiasi altra causa.

**Art. 366
Formaggio grattugiato**

1. E' consentito la vendita del formaggio grattugiato, purché confezionato in involucri originali, ermeticamente sigillati e formati di materiale impermeabile, recanti le indicazioni stabilite dalla legge.

**Art. 367
Deposito formaggi**

1. I magazzini di deposito dei formaggi devono essere collocati in località approvate dall'Ufficio d'Igiene.
2. Nel corso degli accertamenti di cui all'art. 159 per il rilascio del nulla osta sanitario, l'Ufficiale Sanitario deve tenere conto dei cattivi odori che possono riuscire molesti agli abitanti delle case vicine.

**Arti 368
Latticini**

1. E' proibita la vendita di altri latticini preparati con latte nelle condizioni di cui all'art. 336 del presente Regolamento, o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

CAPO XV **OLIO D'OLIVA E DI SEMI**

Art. 369 **Olio d'oliva. Definizione**

1. Con il nome di "olio" e di "olio di oliva" si intende il prodotto della lavorazione dell'oliva (*olea europea*), senza aggiunta di sostanze estranee o di olii di altra natura.

Art. 370 **Olio commestibile**

1. E' olio di oliva commestibile l'olio di oliva che contiene non più del 4% in peso di acidità espressa come acido oleico e che all'esame organolettico non rivelhi odori o sapori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

Art. 371 **Classificazione olio di oliva**

1. L'olio di oliva commestibile si classifica con le seguenti denominazioni che devono essere sempre indicate nei documenti commerciali e apposte sui recipienti contenenti gli olii:
 - 1) olio extra vergine di oliva;
 - 2) olio sopraffino vergine di oliva;
 - 3) olio fino vergine di oliva;
 - 4) olio vergine di oliva;
 - 5) olio di oliva;
 - 6) olio di sansa e di oliva;
 - 7) olio di oliva rettificato;
 - 8) olio di sansa di oliva rettificato.
2. E' vietato vendere olii di oliva con denominazioni diverse da quelle indicate nel comma precedente.

Art. 372 **Olio di semi**

1. Olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commestibile, a processo industriale di rettificazione, altrimenti detto di raffinazione, deve essere denominato "olio di semi".
2. Alla detta denominazione deve aggiungersi l'indicazione del seme oleoso sempreché l'olio di semi sia stato prodotto da una sola specie, mentre qualora l'olio di semi sia costituito da miscele di olii prodotti da diverse specie di semi oleosi, esso deve essere denominato "olio di semi vari". E' vietato l'aggiunta di qualsiasi aggettivo qualificativo.

Art. 373 **Olio non commestibile**

1. Sono considerati non commestibili gli olii derivati da processi di esterificazione o di sintesi, o comunque da altri metodi diversi da quelli della neutralizzazione con alcali o da processi fisici.

Art. 374
Miscelazione. Divieto

1. E' fatto divieto di preparare e smerciare miscele di olio di oliva con altri olii commestibili.

Art. 375
Divieti di vendita

1. E' vietato vendere, porre in vendita o porre altrimenti in commercio per uso commestibile olii rancidi, nonché olii comunque alterati e contenenti tracce del solvente eventualmente adoperato.

Art. 376
Vendita di olii di semi

1. Chiunque intende vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili, diversi da quello di oliva, deve presentare all'Ufficio d'Igiene denuncia scritta contenente l'indicazione del nome e cognome, oppure la ragione sociale del denunciante, nonché dei locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi.
2. La denuncia è riportata in un registro a madre e figlia, con l'indicazione della data di presentazione; la figlia è rilasciata al denunciante, il quale deve presentarla ad ogni richiesta dell'Autorità.

Art. 377
Rivelatore: sesamo

1. Gli olii di semi commestibili estratti da vegetali diversi dal sesamo, anche se importati dall'estero, debbono essere addizionati, prima di passare al commercio, con il cinque per cento di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica quale rivelatore.

Art. 378
Indicazioni e targhe

1. La denominazione "olio di seme" deve essere sempre indicata nelle fatture commerciali, nelle polizze di carico, nelle lettere di porto e in ogni altro documento, come pure su tutti i recipienti che contengono detti olii, dovunque essi si trovino.
2. Analoghe scritte devono essere applicate all'interno e all'esterno dei locali di vendita all'ingrosso e al minuto, e caratteri leggibili e alti non meno di dieci centimetri in nero su fondo bianco. In mancanza delle indicazioni all'esterno del locale di vendita, si riterrà messo in vendita come olio d'oliva tutto l'olio esistente nel locale stesso, anche se i recipienti portino indicazioni "olio di seme".

Art. 379
Targhe

1. Quando in uno stesso locale si vendono olii di oliva e olii di semi, l'eventuale indicazione della vendita di olio di oliva non si deva fare nelle stesse targhe in cui si annuncia la vendita di olii diversi.
2. La targa in cui si annuncia la vendita di olio di oliva non deve essere più visibile per grandezza, colore e caratteri in essa usati di quelle portanti indicazioni di altri olii.

Art. 380
Olio di semi sfuso. Divieto

1. E' vietato mettere in commercio olio di semi sfuso.
2. Per quantitativi fino a Kg. 5 esso deve essere contenuto esclusivamente nei recipienti indicati nell'art. 161.

Art 381
Divieti

1. E' vietato fabbricare, vendere, porre in vendita o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili che:
 - a) contengano più del 4% di acidità totale espressa in acido oleico;
 - b) all'esame organolettico rivelino sapori od odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, di verme, ecc.;
 - c) contengano sostanze estranee ovvero grassi colorati allo scopo di correggerne il colore;
 - d) siano stati colorati.

CAPO XVI
SUPPELLETTILI DA CUCINA, INVOLUCRI, GIOCATTOLI, MATERIE COLORANTI

Art. 382
Suppellettili da cucina, giocattoli, ecc.

1. E' vietato produrre, detenere per il commercio, porre in commercio ed usare:
 - 1) utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande, che siano:
 - a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10% di piombo ad eccezione dei tubi di acqua potabile;
 - b) stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'1%;
 - c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati che, messi a contatto per 24 ore con una soluzione all'1% di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;
 - d) saldati con lega di stagno - piombo, con contenuto in piombo superiore al 10%; sono, tuttavia, tollerate, per la saldatura esterna dei recipienti, leghe contenenti piombo in misura superiore al 10%, purché le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire l'impenetrabilità da parte della lega saldante;
 - e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovino più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale, fermo restando il divieto di cui al n. 2 del presente articolo;
 - f) di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possano cedere sapori od odori che modifichino sfavorevolmente le proprietà organolettiche e rendano nocive le sostanze alimentari;
 - g) costituiti da rame o da ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra, ad eccezione dei tubi di rame elettrolitico delle condotte per acqua potabile nell'interno delle abitazioni, per i quali si applicano le disposizioni contenute nel D.P.R. 3.8.1968 n. 1095;
 - 2) gli oggetti di gomma o caucciù per uso di giocattoli, poppatoi, tettarelle, anelli di dentizione, copricapezzoli, tiralatte e simili contenenti piombo, zinco, antimonio, arsenico o altra sostanza nociva. Gli oggetti predetti devono portare la indicazione indeleibile della fabbrica;
 - 3) stagnole o fogli metallici contenenti piombo al di sopra del limite dell'1% e destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari;
 - 4) pompe per la birra e sifoni per acque gassate contenenti piombo o vetro piombifero nelle parti a contatto col liquido.
2. Le predette disposizioni si applicano altresì ai recipienti, utensili o apparecchi che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari durante la loro lavorazione o preparazione, nonché ai recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanza d'uso personale, domestico o igienico che possa essere assorbita dalla cute e dalle mucose.

Art. 383
Recipienti di plastica. Vendita

1. Gli oggetti di materie plastiche, venduti al dettaglio, destinati a venire a contatto con alimenti, debbono essere contrassegnati da un marchio di identificazione del produttore, portare la dicitura "per alimenti" e, ove vi sia limitazione di impiego, anche una dicitura dalla quale risulti la limitazione d'impiego per determinati alimenti o gruppi di essi.

2. Tale marchio e le diciture possono essere riportate, in modo indelebile e chiaramente leggibile, su un talloncino saldamente legato all'oggetto o sulla confezione, quando gli oggetti sono posti in vendita al dettaglio in confezione chiusa all'origine in modo da non consentirne la manomissione.

Art. 384
Recipienti di plastica. Utilizzazione

1. Chiunque utilizza, per la preparazione di alimenti, in sede industriale o commerciale, oggetti di materie plastiche, è tenuto ad assicurarsi della loro idoneità allo scopo cui sono destinati e deve essere in grado di consentire all'Autorità Sanitaria l'identificazione del produttore o del fornitore dell'oggetto impiegato.

Art. 385
Carta e laminati da involti

1. E' vietato impiegare per avvolgere sostanze alimentari carta sudicia, usata, stampata, rigenerata a freddo o preparata con gesso, allume, barite o altra materia che si presti a frode nel peso, ovvero colorata con sostanze nocive o che ceda facilmente il colore, nonché laminati di materie plastiche o di altro materiale non conforme alle norme di cui all'art. 382.
2. I fogli destinati ad avvolgere sostanze alimentari devono essere conservati al riparo dalla polvere e da quanto possa comunque comprometterne la nettezza e l'innocuità. E' vietato soffiare nei fogli per separarli e inumidirsi le dita con saliva per facilitarne la prensione.

Art. 386
Stuzzicadenti

1. La materia prima per la produzione degli stuzzicadenti deve essere conservata in luogo idoneo ad evitare imbrattamenti.
2. Gli stuzzicadenti devono essere posti in vendita in involucri sigillati, recanti il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante.
3. Nei ristoranti, nelle trattorie e nei locali pubblici In genere gli stuzzicadenti messi a disposizione dei clienti devono essere singolarmente confezionati in bustine.
4. E' vietata la vendita di stuzzicadenti e cannucce da bibita non sterilizzati. Tale qualità deve essere indicata sugli involucri che li contengono.

Art. 387
Coriandoli

1. Sono proibiti la vendita o il getto di coriandoli già usati o ricavati dei carta stampata.

Art. 388
Colorazione stoffe, carte, ecc.

1. E' proibito l'uso e il commercio dei colori arsenicali e antimoniali per la colorazione delle stoffe, dei mobili, delle carte per tappezzerie ed ornamenti di oggetti per uso domestico.

Art. 389
Giocattoli

1. E' proibito colorare i giocattoli con i colori vietati per le sostanze alimentari. Sono però permessi:
 - a) il cinabro e il cromato di piombo, purché adoperati come colori all'olio o applicati come vernice aderente e insolubile;
 - b) l'ossido di piombo insolubile nelle vernici;
 - c) i solfuri di antimonio e di cadmio incorporati nella massa del caucciù;
 - d) il solfato di bario;
 - e) l'ossido di stagno;

- f) i composti insolubili di zinco e di stagno incorporati nella massa di caucciù o applicati con vernice aderente insolubile.

CAPO XVII **COSMETICI, DENTIFRICI, SAPONI E DETERSIVI**

Art. 390 **Cosmetici. Tinture. Dentifrici. Cipria**

1. I cosmetici e le altre materie adoperate per tingere la pelle, i capelli e la barba debbono essere confezionati in recipienti portanti la indicazione della ditta fabbricante oppure di quella venditrice e, se contengono sostanze velenose, come ad esempio composti di piombo, argento, rame oppure parafenilendiamina, pirogallolo, amidofenolo, e simili, devono portare sull'etichetta la esatta indicazione del contenuto, oltre a una striscia gialla con le parole "può essere nocivo" stampate in modo chiaro, con caratteri alti almeno 4 mm.
2. Nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire e conservare i denti, e in genere, per l'igiene della bocca, è vietato l'impiego di coloranti proibiti per la colorazione delle sostanze alimentari e delle bevande.
3. Gli involucri per i dentifrici devono rispondere ai requisiti per gli involucri delle sostanze alimentari.
4. E' permessa la libera vendita di polvere di cipria formata a base di solfuro di cadmio, ossido di zinco, solfuro di zinco, come pure di rame, di stagno, di zinco e delle loro leghe.

Art. 391 **Coloranti nei saponi**

1. Nella preparazione dei saponi non si possono usare coloranti, sia organici sia inorganici, i quali contengano arsenico, antimonio, bario, cromo, mercurio, piombo, rame, stagno, zinco, uranio e derivati del cianogeno.

Art. 392 **Saponi neutri**

1. I saponi posti in commercio con la denominazione di "sapone neutro", "sapone neutro per neonati", "sapone medicinale", devono avere reazione neutra e non contenere resine, né materiali di carica o indurimento.

Art. 393 **Materiali contenenti sostanze velenose**

1. Le soluzioni per bucato, nonché qualsiasi prodotto destinato all'uso personale o domestico, contenenti sostanze velenose, quali l'ipoclorito di sodio, ecc., debbono essere posti in commercio in confezioni originali recanti in modo ben evidente la scritta "veleno", nonché il contrassegno delle sostanze velenose (teschio su tibiae incrociate).

CAPO XVIII **PETROLIO E GAS**

Art. 394 **Vendita del petrolio negli spacci alimentari**

1. Negli spacci di sostanze alimentari, dove si venga anche a contatto con il petrolio, il medesimo deve essere tenuto isolato e con tutte le cautele necessarie affinché non possa alterare le sostanze alimentari o comunicare ad esse cattivo odore e sapore.

**Art. 395
Gas**

- Il gas della rete urbana e il gas liquido usati per illuminazione, riscaldamento o forza motrice, non devono contenere acido solfidrico, né solfuri, né prodotti arsenicali o ammoniacali, né cianuri. Le condutture di distribuzione interna, nonché gli apparecchi d'uso domestico devono offrire garanzie tali da impedire fughe e perdite che rendano insalubre e nociva l'aria dell'ambiente.

**CAPO XIX
PRESIDI SANITARI
(FITOFARMACI E PRESIDI DELLE DERRATE ALIMENTARI IMMAGAZZINATE)**

**Art. 396
Produzione**

- La produzione e il commercio dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate sono sottoposti ad autorizzazione, a controllo ed a registrazione da parte del Ministero della Sanità, come presidi sanitari.

**Art. 397
Vigilanza e definizione**

- L'Ufficiale Sanitario effettua la vigilanza sulla produzione, confezionamento, deposito e vendita dei presidi sanitari.
- Per presidi sanitari si intendono:
 - i prodotti destinati a combattere gli organismi animali e vegetali, i microrganismi e virus, nocivi alla produzione agricola e alla conservazione delle derrate alimentari;
 - i prodotti destinati ad impedire con azione di repulsione, di ostacolo, di prevenzione, il danno causato dagli organismi viventi indicati alla lettera a);
 - i prodotti destinati ad essere impiegati come bagnanti, adesivanti ed emulsionanti, messi in commercio a tale scopo, per favorire l'azione dei presidi sanitari;
 - i gas tossici destinati alla protezione delle derrate alimentari immagazzinate.

**Art. 398
Classificazione**

- Ai fini del presente Regolamento ed in relazione alla tossicità per l'uomo e per gli animali, i presidi sanitari sono classificati come segue:

CLASSE I

- i presidi sanitari contenenti un principio attivo la cui DL 50 per via orale nel ratto è inferiore a 50 mg/Kg;
- i presidi sanitari classificabili secondo la loro DL 50 per via orale nel ratto nelle classi II, III, IV, la cui manipolazione ed impiego normali possono provocare intossicazioni mortali per l'uomo, in seguito ad assorbimento per qualsiasi via ed in seguito a qualsiasi azione, tali da includerli nella classe I.

CLASSE II

- i presidi sanitari contenenti un principio attivo la cui DL 50 per via orale nel ratto è compresa tra 50 e 500 mg/Kg;
- i presidi sanitari classificabili secondo la loro DL 50 per via orale nel ratto nelle classi III e IV, la cui manipolazione ed impiego normali possono provocare intossicazioni gravi per l'uomo, in seguito ad assorbimento per qualsiasi via ed in seguito a qualsiasi azione, tali da includerli nella classe II;
- i presidi sanitari classificati nella classe I quando la concentrazione in principio attivo in essi contenuta è tale da abbassare la tossicità per l'uomo degli stessi presidi sanitari ai limiti ed alle condizioni stabilite dai punti a) e b) di questa classe.

CLASSE III

- a) i presidi sanitari contenenti un principio attivo la cui DL 50 per via orale nel ratto è superiore a 500 mg/Kg;
- b) i presidi sanitari classificati secondo la loro DL 50 per via orale nel ratto nella classe IV, la cui manipolazione ed impiego normali possono comunque provocare intossicazioni di lieve entità per l'uomo in seguito ad assorbimento per qualsiasi via ed in seguito a qualsiasi azione, tali da includerli nella III classe;
- c) i presidi sanitari classificati nelle classi I e II quando la concentrazione in principio attivo in essi contenuta è tale da abbassare la tossicità per l'uomo degli stessi presidi sanitari ai limiti ed alle condizioni stabiliti dai punti a) e b) di questa classe.

CLASSE IV

- a) i presidi sanitari la cui manipolazione ed impiego normali possono comportare rischi trascurabili per l'uomo;
- b) i presidi sanitari classificati nella classe III, quando la concentrazione in principio attivo in esso contenuta è tale da abbassare la nocività per l'uomo degli stessi presidi sanitari ai limiti ed alle condizioni stabiliti dal punto a) di questa classe.

2. La classificazione dei presidi sanitari è effettuata dal Ministero della Sanità.

Art. 399 Vendita. Autorizzazione

1. Chiunque intende esercitare il commercio e la vendita o istituire o gestire depositi e locali per il commercio e la vendita dei presidi sanitari deve ottenere preventivamente l'autorizzazione presentando la domanda all'Ufficiale Sanitario. Il richiedente deve proporre a ciascun deposito o locale di vendita un institore o un procuratore o una persona maggiorenne muniti del certificato di abilitazione di cui all'art. 401, per la gestione di esso, salvo la facoltà del titolare dell'impresa, se si tratta di persona fisica, di assumere personalmente la gestione di un locale.
2. La domanda, redatta secondo le norme di cui all'art. 162, deve indicare la classe dei presidi sanitari che si intende commerciare o vendere ed il nome e cognome e l'eventuale titolo di studio ed estremi del certificato di abilitazione di cui all'art. 401 dell'institore o del procuratore o di chi è preposto all'esercizio di ciascun deposito o locale di vendita, allegando la dichiarazione di chi assume l'incarico.
3. Le norme di cui al presente articolo non si applicano ai depositi di smistamento delle aziende autorizzate a produrre presidi sanitari, anche se fuori fabbrica, salvo che presso di essi non si effettuino vendite di presidi sanitari direttamente ai consumatori.
4. Le aziende interessate sono tenute peraltro a notificare all'Ufficiale Sanitario l'ubicazione del deposito, con la precisazione che in esso non si effettuano vendite al consumo di presidi sanitari, nonché a tenere a disposizione presso il deposito stesso la documentazione inherente al carico e allo scarico dei presidi ivi depositati.
5. L'Ufficiale Sanitario, previa visita di idoneità dei locali e previo accertamento che il titolare dell'impresa e la persona da esso preposta all'esercizio del commercio e della vendita, sia in possesso del certificato di abilitazione alla vendita, rilascia l'autorizzazione richiesta.

Art. 400 Norme di vendita

1. Nel commercio dei presidi sanitari devono essere osservate le seguenti disposizioni:
 - 1) i presidi sanitari devono essere detenuti o venduti in locali che non siano adibiti al deposito o alla vendita di generi alimentari;
 - 2) è vietata la vendita dei presidi sanitari sia in forma ambulante che allo stato sfuso;
 - 3) i presidi sanitari appartenenti alle classi I e II devono essere conservati in appositi locali o in appositi armadi, da tenere chiusi a chiave. Essi devono recare sulle confezioni rispettivamente i seguenti simboli e diciture, oltre alle altre indicazioni stabilite caso per caso dal Ministero della Sanità in sede di autorizzazione e registrazione: a) per la classe I: teschio nero su ossa incrociate, in campo giallo arancio, e la parola "veleno"; b) per la classe II: croce di S. Andrea nera in campo giallo arancio, e la parola "nocivo"; c) per la classe III: la dicitura "attenzione: manipolare con cura";
 - 4) le confezioni in vetro possono essere consentite solo se sufficientemente protette da idonei imballaggi;
 - 5) tenere un registro o uno schedario numerato di carico e scarico, debitamente vistato in ogni pagina dall'Ufficiale Sanitario, nel quale deve essere registrato il movimento dei presidi sanitari appartenenti alle classi I e II.

Art. 401
Certificato abilitazione alla vendita

1. A ciascun locale di vendita dei presidi sanitari deve essere preposta una persona in possesso di speciale certificato di abilitazione alla vendita.
2. Detto certificato viene rilasciato dall'Ufficiale Sanitario del luogo di residenza del richiedente, alle persone che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età ed abbiano sostenuto favorevolmente un colloquio sui seguenti argomenti:
 - 1) elementi fondamentali sull'impiego in agricoltura dei presidi sanitari;
 - 2) elementi sulla tossicità dei presidi sanitari e sul loro corretto impiego dal punto di vista sanitario;
 - 3) nozioni sulle modalità utili e necessarie per prevenire le intossicazioni acute e croniche derivanti dall'impiego di presidi sanitari;
 - 4) nozioni sulla legislazione relativa ai presidi sanitari.
3. Il colloquio di cui al comma precedente viene effettuato alla presenza dell'Ufficiale Sanitario e di un funzionario del ruolo tecnico del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste designato dall'Osservatorio per le malattie delle piante.
4. Il certificato di abilitazione deve contenere il nome e cognome, la data e il luogo di nascita, di residenza e la fotografia del richiedente.
5. Il certificato ha validità 5 anni ed alla scadenza viene automaticamente rinnovato a richiesta del titolare.
6. Sono esentati dal colloquio i laureati in scienze agrarie e scienze forestali, i periti agrari, i laureati in chimica, medicina e chirurgia, scienze biologiche, farmacia, i diplomati in farmacia ed i periti chimici.

Art. 402
Alimenti contenenti residui di antiparassitari

1. E' vietato Impiegare nella preparazione di alimenti e bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare ai propri dipendenti, sostanze alimentari che contengano residui di antiparassitari tossici per l'uomo, usati per la protezione delle piante e per la difesa delle derrate alimentari immagazzinate, salvo i residui ritenuti tollerabili dal Ministro per la Sanità con propria ordinanza.

Art. 403
Tempi di sicurezza per i trattamenti antiparassitari

1. E' vietato raccogliere i prodotti ortofrutticoli e immettere al consumo le sostanze alimentari immagazzinate, che siano stati trattati con presidi sanitari, prima che dall'ultimo trattamento sia trascorso l'intervallo minimo stabilito dal Ministro per la Sanità per ciascun presidio sanitario di cui sia stata autorizzata la produzione dal Ministero della Sanità.

TITOLO IV
MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE
INFETTIVE
DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

CAPO I
PROFILASSI CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Art. 404
Prestazione d'opera

1. Tutti i medici iscritti nell'albo dell'Ordine, nonché tutti gli iscritti nell'elenco degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie nel Comune, sono tenuti, a richiesta dell'Autorità Sanitaria, a prestare l'opera loro nel Comune di Verona per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive.
2. In caso di manifestazione di malattia infettiva di carattere epidemico ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni conformi alla sua condizione, delle quali venga richiesto dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 405

Denuncia delle malattie infettive. Allontanamento

1. E' obbligatoria la denuncia delle malattie indicate nell'art. 407, anche se trattasi di casi sospetti.
2. Qualora più medici abbiano visitato una stessa persona affetta da malattia infettiva o diffusiva, o anche semplicemente sospetta, sono tutti egualmente tenuti all'obbligo dell'immediata denuncia al Sindaco o, per esso, all'Ufficiale Sanitario.
3. Gli stessi medici sono obbligati a coadiuvare l'Autorità Sanitaria nell'esecuzione delle prime urgenti disposizioni ordinate per impedire la diffusione della malattia e, di regola, nelle cautele igieniche necessarie durante la malattia stessa.
4. La denuncia delle malattie infettive o sospette è obbligatoria per i direttori di istituti di cura pubblici o privati, per gli albergatori, affittacamere, direttori di collegi, convitti, scuole pubbliche e private, ricoveri di mendicità, istituti di beneficenza, nonché per i proprietari, conduttori di vaccherie, latterie o altri stabilimenti destinati alla produzione ed al commercio del latte alimentare e dei gelati.

Art. 406

Profilassi antitubercolare nelle collettività

1. Tutte le persone che a qualunque titolo fanno parte di una comunità devono essere sottoposte a visita schermografica, a cura delle istituzioni aventi funzione profilattica antitubercolare, prima della loro ammissione e, successivamente, almeno ogni due anni.

Art. 407

Elenco malattie infettive

1. Elenco malattie infettive di cui è obbligatoria la denuncia:
Alastrim - Anchilostomiasi - Blenorragia - Brucellosi - Colera - Congiuntiviti contagiose - Difterite - Dissenteria amebica - Dissenteria bacillare - Encefalite letargica - Enterite coleriforme - Epatopatie acute primitive con o senza ittero - Febbre gialla - Febbre Q - Febbre ricorrente - Febbre tifoide - Forme dermo-tifosimili - Forme ulcerative dei genitali femminili - Gastroenterite dell'infanzia - Gozzo endemico - Idatidosi - Infezioni da paratifili - Infezione puerperale - Influenza – Lebbra - Leishmaniosi cutanea Leishmaniosi viscerale - Linfogranulomatosi inguinale - Malaria primitiva –Malaria recidiva - Meningite cerebro spinale epidemica - Morbillo - Morsicatura da animali rabidi o sospetti - Morva - Nevrassiti virali - Oftalmoblenorrea dei neonati - Parotite epidemica - Pellagra - Pertosse - Peste - Poliomielite anteriore acuta - Psittacosi - Pustola maligna - Rabbia - Rachitismo – Reumatismo poliarticolare acuto - Scabbia - Scarlattina - Scorbuto infantile - Sifilide - Sifilide da baliatico - Spirochetosi ittero infettiva - Tetano - Tifo petecchiale - Tigna - Tracoma – Trichinosi - Tubercolosi cutanea ulcerosa - Tubercolosi ossea ghiandolare - Tuberculosis polmonare in collettività - Tubercolosi polmonare in case private - Tularemia - Ulcera venerea - Vaiuolo o Vaiuoloide - Varicella - Vulvovaginite.

Art. 408

Malattie infettive nelle scuole

1. Per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, è altresì obbligatoria la denuncia delle seguenti malattie oltre quelle indicate nell'articolo precedente, che si riscontrano nelle persone che a qualunque titolo frequentano gli asili infantili, le scuole primarie o medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto d'istruzione sia pubblico che privato:
 - a) eresipola;
 - b) rosolia;
 - c) stati impotiginoidi della cute;
 - d) pediculosi;
 - e) qualunque altra manifestazione di malattia infettiva che, per la sua natura e per il numero dei casi constatati, possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Art. 409
Altre malattie diffusibili da denunciare

1. E' fatto obbligo ai sanitari di denunciare nel più breve tempo al Sindaco od all'Ufficiale Sanitario manifestazioni di malattia infettiva non considerata nel presente Regolamento, la quale per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Art. 410
Denuncia obbligatoria per levatrici

1. E' obbligatoria per le levatrici, in assenza del medico, la denuncia di oftalmia dei neonati e delle puerpera febbricitanti quando la temperatura ascellare supera i 38°C.

Art. 411
Modalità della denuncia

1. Le denuncie da parte dei sanitari devono essere redatte possibilmente nell'apposito foglio a madre e figlia fornito dall'Ufficio d'Igiene.
2. In ogni modo nella denuncia stessa dovranno essere indicati i seguenti particolari:
 - i) il nome e cognome, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'infermo, e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia;
 - j) diagnosi della malattia (se trattasi di vaiuolo o varicella indicare se fu già vaccinato o rivaccinato, e con quale esito, e se fu altre volte colpito dalla stessa malattia);
 - k) le norme prescritte dal medico per prevenire la diffusione della malattia;
 - l) la scuola o luogo di lavoro eventualmente frequentato dall'ammalato o da conviventi con esso.
3. Le denuncie devono essere inviate con la massima sollecitudine all'Ufficio d'Igiene, ed imbucate nell'apposita cassetta esistente presso l'Ufficio stesso. Nel giorni festivi, o durante la chiusura dell'Ufficio, devono essere consegnate al vigile di guardia del palazzo municipale o ad altro vigile di servizio, del quale però il denunciante deve rilevare il numero. Nei casi più urgenti e di eccezionale gravità deve essere immediatamente avvertito l'Ufficiale Sanitario.
4. Della denuncia fatta il sanitario può richiedere regolare ricevuta all'Ufficio d'Igiene.

Art. 412
Isolamento dell'ammalato. Tossinfezioni

1. In tutti i casi, il medico curante che ha osservato un ammalato di malattia infettiva o diffusiva o sospetta di esserlo, oltre che la denuncia nei modi suindicati, deve dare alle persone che assistono ed avvicinano l'infermo le istruzioni necessarie e prendere egli stesso tutte le precauzioni consigliate dalla scienza per evitare la propagazione del contagio.
2. Quando l'isolamento domiciliare non risulti possibile, il medico stesso deve consigliare il ricovero del malato in ospedale.
3. Nel caso di tossinfezione alimentare il medico curante, oltre agli obblighi di cui sopra, deve predisporre affinché le eventuali fonti che hanno procurato l'intossicazione (alimenti, bevande, recipienti, ecc.) siano tenute, a cura dei familiari degli infermi, a disposizione dell'Ufficio d'Igiene o dell'Autorità Giudiziaria.

Art. 413
Indagini da parte dell'Ufficio d'Igiene

1. Ricevuta denuncia di un caso di malattia infettiva o di tossinfezione alimentare, l'Ufficiale Sanitario, personalmente o per mezzo del personale tecnico o sanitario dipendente, esegue un'immediata indagine sull'origine della malattia, sulle condizioni dell'abitazione, provvedendo, ove occorra, all'accertamento diagnostico ed assicurandosi che il medico curante abbia dato alla famiglia le istruzioni necessarie, di cui all'articolo precedente, e della loro perfetta esecuzione.

Art. 414
Esame batteriologico

1. Nei casi di malattie infettive elencate nel presente Regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, dello scovolamento faringeo, del liquido cefalo rachidiano, degli essudati, ecc. dell'ammalato, i medici esercenti nel Comune, che assistono detti ammalati, devono avvalersi dei mezzi d'indagine di laboratorio, dando notizia sia della data d'invio dei detti materiali sia del risultato delle indagini all'Ufficio d'Igiene.

Art. 415
Spedalizzazione

1. Di regola l'ammalato di malattia contagiosa deve essere isolato nell'ospedale, reparto infettivi.
2. L'ammalato stesso può essere isolato a domicilio quando, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, concorrono speciali condizioni familiari e di ambiente.

Art. 416
Trasporto malati contagiosi

1. Il trasporto del malato contagioso in ospedale deve essere fatto, di norma, con autoambulanza che deve successivamente essere disinfeccata.
2. Se eventualmente, per urgenza o necessità, il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfeccata nei modi stabiliti dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 417
Isolamento domiciliare

1. Quando l'ammalato dovesse essere isolato a domicilio, tale isolamento è affidato al medico curante ed alle persone della famiglia che lo assistono e ne assumono completamente la responsabilità.
2. Sulla porta del locale dove l'ammalato è isolato deve essere affisso un cartello che ricorda gli obblighi del curante e della famiglia, per ogni singola malattia contagiosa verificatasi, nei riguardi della profilassi specifica di quella malattia.
3. Un altro cartello con la scritta "malattia contagiosa" deve essere affisso alla porta dell'appartamento occupato dall'ammalato.

Art. 418
Doveri del medico curante e dei familiari

1. Il medico curante e i membri della famiglia dell'infermo, durante la malattia ed il periodo di convalescenza finché l'ammalato non può riuscire più contagioso, hanno l'obbligo di mettere in esecuzione i provvedimenti indicati dall'Ufficio d'Igiene, per la disinfezione periodica di tutti gli oggetti venuti a contatto con l'ammalato o curando che gli oggetti stessi vengano consegnati agli agenti incaricati delle disinfezioni.

Art. 419
Disinfezione dell'abitazione e della biancheria

1. La disinfezione dell'abitazione e degli effetti letterecci, nonché degli altri oggetti che possono essere stati contagiati dall'ammalato, deve essere eseguita a mezzo dei disinfettori municipali non appena l'ammalato stesso venga isolato all'ospedale o quando, per successivi accertamenti diagnostici, sia stata constatata la scomparsa di ogni pericolo di contagiosità.
2. E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato biancheria, vestiario ed oggetti, prima che siano disinfeccati.
3. E' pure proibito consegnare ai lavandai biancheria, vestiti, effetti letterecci, ecc. che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forme infettive.
4. Tale biancheria durante la malattia deve essere ravvolta in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenuta a disposizione dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 420
Disinfezione abiti e strumenti delle levatrici

1. Gli abiti usati dalle levatrici nell'assistere donne colpite da processo puerale, nonché la relativa busta con gli strumenti ostetrici devono essere disinfezati prima e dopo ogni loro impiego.

Art. 421
Disinfezione e ripulitura stabilimenti pubblici

1. Sono obbligatorie ed a carico degli interessati la ripulitura e la generale disinfezione e disinfestazione, almeno una volta all'anno, degli alberghi, locande e pensioni.
2. Tale obbligo è esteso agli ospedali, case di salute, ospizi, istituti di cura e ricovero in genere, pubblici e privati.

Art. 422
Vetture pubbliche e veicoli ad uso pubblico.

1. Le vetture pubbliche ed in genere tutti i veicoli o autoveicoli in servizio nel Comune di Verona, oltre che corrispondere ai regolamenti di polizia locale e a quelli per la circolazione stradale, devono essere sottoposti a visita dell'Ufficio di Igiene almeno una volta l'anno, per conoscere se sono costruiti ed arredati in modo da poter essere completamente e facilmente disinfezati. Essi devono essere sottoposti a giornaliera pulizia e portare ben visibile nell'interno il cartello che indica il divieto di sputare.

Art. 423
Locali di pubblico ritrovo

1. I locali di pubblico ritrovo (teatri, cinema, sale da ballo, esercizi pubblici, ecc.), i quali devono essere costruiti secondo il disposto del Titolo 2° del presente Regolamento, debbono essere sottoposti a pulizia giornaliera e a periodiche disinfezioni con sostanze indicate dall'Ufficio d'Igiene. Nell'interno devono essere esposti in modo ben visibile i cartelli indicanti il divieto di sputare sul pavimento.

Art. 424
Divieto di sputare

1. Nei veicoli pubblici e nei luoghi di pubblico ritrovo è vietato sputare sul pavimento.

Art. 425
Disinfezione abiti od effetti letterecci usati

1. E' proibito vendere o ritenere per vendere o affittare abiti, oggetti di vestiario o letterecci usati che non siano stati sottoposti a disinfezione e convenientemente puliti. A prova dell'avvenuta disinfezione verrà applicato dagli incaricati municipali un bollo a piombo, da rendere estensibile alla vendita.

Art. 426
Stracci

1. E' vietata l'introduzione nel Comune di stracci sudici che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza, dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfezati e il modo di disinfezione adottato, modo di disinfezione che deve ottenere l'approvazione dell'Ufficio d'Igiene; in caso contrario gli stracci devono essere disinfezati a spese degli interessati.

CAPO II
MALATTIE ESOTICHE

Art. 427
Provvedimenti contingibili ed urgenti

- Il Sindaco o l'Ufficiale Sanitario, in caso di sviluppo di malattie esotiche o sospette tali, valendosi delle facoltà loro concesse dall'art. 153 della legge comunale e provinciale e dall'art. 2 del D.P.R. 11 febbraio 1961 n. 264, provvedono all'isolamento del malato e delle persone che hanno avuto contatto con esso, nel modo che crederanno più opportuno e finché non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

Art. 428
Provenienze da luoghi infetti

- I viaggiatori e le persone provenienti da luoghi infetti, oltre alle visite e misure sanitarie applicate nei porti di approdo od alle stazioni di arrivo, devono sottoporsi ad una vigilanza speciale da parte dell'Ufficiale Sanitario per il periodo di tempo fissato dalle ordinanze sanitarie.

Art. 429
Obbligo della denuncia da parte degli albergatori

- Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, debbono darne immediata denuncia al Sindaco.

Art. 430
Oggetti provenienti da luoghi infetti

- Tutti gli oggetti che provengono direttamente da luoghi infetti e che non siano già stati disinfezati, devono essere sottoposti alla disinfezione a cura dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 431
Divieto di riunioni

- Il Sindaco può, per misura profilattica nei casi di malattie esotiche, vietare le fiere e i mercati e le pubbliche riunioni.

CAPO III
DISCIPLINA DELLA ATTIVITA' DI BARBIERE, PARRUCCHIERE ED AFFINI

Art. 432
Attività di barbiere e affini

- Le attività di barbiere, di parrucchiere per signora ed istituti di bellezza, siano esse esercitate in pubblico locale o presso il domicilio dell'esercente o del cliente o presso enti, istituti, uffici, associazioni, anche a titolo gratuito, sono disciplinate dalla legge 14 febbraio 1963, n. 161 e dal Regolamento comunale 10 giugno 1965, n. 59.

Art. 433
Istituti di bellezza

- Gli istituti di bellezza, qualora usino apparecchi per la depilazione, abbronzatura (con raggi ultravioletti), trattamenti sudoripari per favorire la linea estetica (Sauna, Bier, impacchi di paraffina, ecc.) devono essere autorizzati, oltre che dall'Ufficio d'Igiene, anche dal Medico Provinciale.
- Il personale addetto a tali prestazioni deve essere munito di certificato di abilitazione ritenuto idoneo.

Art. 434
Norma precauzionali e divieti

1. E' fatto divieto di usare, per i trattamenti dei capelli e del viso, preparati prelevati da confezioni all'ingrosso privi delle prescritte indicazioni.
2. E' d'obbligo effettuare, a scopo precauzionale, una prova di sensibilità, secondo le modalità comuni, ai soggetti ai quali in passato non è stato fatto alcun trattamento (tintura capelli, estetica del viso.. ecc.), oppure se vengono trattati per la prima volta con prodotti nuovi.

CAPO IV **VIGILANZA IGIENICO - SANITARIA NELLE SCUOLE E NEI CONVITTI**

Art. 435 **Vigilanza nella scuole**

1. Secondo le norme contenute nel titolo III del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264, e nel relativo Regolamento di cui al D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518, il Comune provvede alla vigilanza igienico - sanitaria in tutte le scuole pubbliche e private, negli asili infantili, ecc. Tale vigilanza è esercitata dall'Ufficiale Sanitario a mezzo dei medici scolastici.
2. I medici delle condotte suburbane visitano le scuole pubbliche o private entro i limiti del loro territorio su richiesta dell'Ufficiale Sanitario.
3. Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza ed ogni insegnante deve sapersene servire.
4. Nei convitti e negli istituti di istruzione e di educazione le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate, quando non sia possibile provvedere al loro rigoroso isolamento.

Art. 436 **Doveri del medico scolastico**

1. Il medico scolastico deve ispezionare almeno una volta al mese tutte le scuole pubbliche e private del Comune per rilevare non solo le condizioni di salute degli alunni, degli insegnanti e del personale addetto agli edifici scolastici, ma anche le condizioni igieniche dell'ambiente, proponendo, ove occorra, all'Ufficio d'Igiene i relativi provvedimenti.
2. I dirigenti delle scuole pubbliche e private devono coadiuvare il medico scolastico nelle ispezioni suddette e devono richiederne l'intervento in via straordinaria ogni qualvolta le condizioni di salute della scolaresca o fatti speciali lo rendano necessario.
2. Il personale incaricato della sorveglianza igienica sulle scuole, deva rivolgere speciale attenzione alle condizioni della vista e dell'udito degli scolari ad allo stato della dentatura per rilevarne la eventuali anomalie che debbono essere segnalate alle famiglie degli alunni.

Art. 437 **Obbligo dai parenti dagli alunni**

1. E' fatto obbligo ai parenti degli alunni assenti per malattie di denunciare alla Direzione della scuola la ragione dell'assenza non più tardi di tre giorni dall'inizio della malattia stessa.

Art. 438 **Allontanamento della scuola e riammissione degli alunni e dal personale docente e non docente**

1. L'allontanamento dalla scuola e la riammissione degli alunni e del personale docente e non docente per ragioni di profilassi di malattie infettive, viene effettuato in conformità alle disposizioni nazionali vigenti.

Art. 439 **Allontanamento della scuola di alunni conviventi (ABROGATO)**

Art. 440 **Riammissione alla scuola degli alunni e dei conviventi (ABROGATO)**

Art. 441
Pulizia dai locali scolastici

1. I direttori degli istituti pubblici o privati di istruzione o di educazione sono responsabili della pulizia dei locali e debbono sorvegliare che questa venga fatta secondo le norme del presente Regolamento, oltre quelle speciali dettate dall'Ufficio d'Igiene.
2. Nel corso delle lezioni deva essere assicurato il frequente ricambio dell'aria nelle aule.
3. E' severamente proibito fumare nelle scuole.

Art. 442
Chiusura classi

1. Nel caso di ripetute manifestazioni di malattia contagiosa, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può ordinare la sospensione temporanea delle lezioni di una o più classi o la chiusura dell'intero edificio scolastico.
2. L'Ufficiale Sanitario prescrive inoltre le altre norme profilattiche che riterrà opportune nei singoli casi (vaccinazioni, disinfezioni, profilassi antibiotica, ecc.).

Art. 443
Orario per la pulizia dei locali scolastici

1. La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dell'orario di lezione o di ricreazione, con l'avvertenza di non sollevare polvere.
2. Per la pulitura dei banchi e delle cattedre si devono usare strofinacci umidi.

CAPO V
NORME SPECIALI CONTRO LA DIFFUSIONE DI DETERMINATE MALATTIE

Art. 444
Vaccinazioni

1. L'Ufficio d'Igiene provvede a praticare gratuitamente ai bambini e ai ragazzi le seguenti vaccinazioni obbligatorie:
 - a) antipoliomielitica;
 - b) antivaiuolosa;
 - c) antidifterica;
 - d) antitetanica.
2. L'antidifterica va associata all'antitetanica.
3. Inoltre, consenzienti i genitori, si possono praticare le vaccinazioni antipertossica e antitubercolare; quest'ultima viene eseguita presso il Dispensario Antitubercolare.
4. Il calendario delle varie vaccinazioni viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario, al quale compete di vigilare perché tutti i bambini, all'età stabilita, siano sottoposti alle vaccinazioni d'obbligo.

Art. 445
Esenzione dall'obbligo della vaccinazione

1. Sono esclusi dall'obbligo delle vaccinazioni i bambini che abbiano sofferto nel frattempo il vaiuolo, la difterite, la polio, e quelli che da certificato medico risultino in condizioni speciali di malattia o di debolezza organica, tali da non poter subire senza pericolo le vaccinazioni. In tal caso devono assoggettarsi alla vaccinazione appena le loro condizioni lo permetteranno.

Art. 446
Ammissioni a scuole, officine, ecc.

1. Nessuno può essere ammesso a scuole pubbliche o private, o ad esami ufficiali, od in istituti di educazione e di beneficenza, qualunque carattere essi abbiano, pubblico o privato, o in fabbriche, officine, opifici industriali di qualunque natura, se non presenti un certificato dell'Ufficio d'Igiene da cui risulti di aver subito le vaccinazioni obbligatorie per legge.

Art. 447
Obbligo dei medici vaccinatori

1. I medici che hanno eseguito privatamente vaccinazioni o rivaccinazioni, devono darne comunicazione per iscritto all'Ufficio d'Igiene, indicando i dati anagrafici del vaccinato, il tipo e serie nonché il nome della casa produttrice del vaccino impiegato.

Art. 448
Certificati di vaccinazione

1. L'Ufficio d'Igiene, su richiesta dei privati, rilascia gratuitamente il certificato delle subite vaccinazioni.

CAPO VI
MALATTIE DEL BESTIAME

Art. 449

1. La materia del presente Capo è regolata dal D.P.R. 8 febbraio 1954 n. 320 (Regolamento di polizia veterinaria).

TITOLO V
POLIZIA MORTUARIA

CAPO UNICO

Art. 450
Polizia mortuaria

1. La materia riguardante la polizia mortuaria è disciplinata dal Regolamento di cui al R.D. 21 dicembre 1942 n. 1880, e successive modificazioni nonché dallo speciale Regolamento comunale.

TITOLO VI
DISPOSIZIONI FINALI

Art. 451
Sanzioni

1. Le violazioni alle norme contenute nel presente Regolamento, quando non costituiscano violazione della legge penale, sono soggette alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma nella misura fissata dalle leggi.

Art. 452
Norme incompatibili. Abrogazione

1. Sono abrogati il Regolamento comunale d'igiene, deliberato con provvedimento n. 955 del 24 agosto 1931, e successive modifiche, nonché ogni altra disposizione precedente nella materia disciplinata dal presente Regolamento.

Art. 453
Rinvio a disposizioni di legge

1. Ogni rinvio a disposizioni di legge vigenti deve intendersi esteso ad ogni successiva modificazione.
2. Ogni disposizione di questo Regolamento deve intendersi abrogata ogni qualvolta una nuova disposizione di legge regola la materia in modo da offrire una maggiore tutela dell'igiene.