

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti, purchè vi siano le garanzie di cui agli articoli precedenti.

Art. 27.

E' vietato vendere o detenere per vendere pane alterato, adulterato, sofisticato o infestato da parassiti animali o vegetali.

TITOLO IV.

PASTA

Art. 28.

Sono denominati « pasta di semola di grano duro » e « pasta di semolato di grano duro » i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccaamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente: a) con semola di grano duro ed acqua; b) con semolato di grano duro ed acqua.

Art. 29.

La pasta destinata al commercio può essere prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca				Sostanze azotate (azoto x 5,70 minimo)	Acidità espressa in gradi massimo (*)
		Ceneri		Cellulosa			
		minimo	massimo	minimo	massimo		
Pasta di semola di grano duro .	12,50	0,70	0,85	0,20	0,45	10,50	4
Pasta di semolato di grano duro .	12,50	0,90	1,20	—	0,85	11,50	5

(\*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

Art. 30.

E' consentita la produzione di paste speciali contenenti vari ingredienti alimentari. Tali ingredienti debbono essere autorizzati con decreto del Ministro per la sanità, di concerto con i Ministri per l'agricoltura e foreste e per l'industria, per il commercio e per l'artigianato. Nel decreto sono stabilite le norme e le modalità per l'impiego e, al caso, per la produzione, il commercio, la conservazione e, ove necessario, la prescrizione della data di fabbricazione e la durata di conservabilità degli ingredienti autorizzati.

Le paste speciali devono essere prodotte esclusivamente con semola; tali paste devono essere poste in commercio con la denominazione « pasta di semola di grano duro », seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti.

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.

Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione.

Art. 31.

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la sola denominazione di « pasta all'uovo » e deve avere le seguenti caratteristiche:

UNIDITÀ MASSIMA PER CENTO	Su cento parti in sostanza secca				'Sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo	Acidità espressa in gradi massimo (*)
	Ceneri		Cellulosa			
	minimo	massimo	minimo	massimo		
12,50	0,85	1,05	0,20	0,45	12,50	5

(\*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale, occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

L'estratto etereo e l'estratto alcoolico non devono risultare inferiori rispettivamente a grammi 2,80 e a grammi 4,00, riferiti a cento parti di sostanza secca. Il contenuto degli steroli non deve risultare inferiore a grammi 0,15, sempre riferiti a cento parti di sostanza secca.

Art. 32.

E' consentita la produzione di paste dietetiche autorizzate ai sensi della legge 29 marzo 1951, n. 327, e del decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 1953, n. 578, concernenti la produzione e il commercio dei prodotti dietetici.

Art. 33.

E' consentita la produzione di paste alimentari fresche.

Nella produzione di tali paste devono essere osservate le prescrizioni stabilite nei precedenti articoli per le paste alimentari secche, salvo che per l'umidità. L'acidità non deve superare il limite di gradi 6; per la pasta alimentare fresca con l'aggiunta di carne il limite massimo di acidità è stabilito in gradi 7.

E' consentito l'uso delle farine di grano tenero.

La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche.

Il limite di umidità è stabilito nel 30 per cento per le paste alimentari fresche, poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sotto vuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica.

Art. 34.

E' vietato qualsiasi trattamento della pasta di ogni tipo e specie con agenti chimici e l'aggiunta di sostanze organiche od inorganiche di qualsiasi natura, salvo il disposto dei precedenti articoli e salvi i poteri del Ministro per la sanità a norma della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Art. 35.

Le paste secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma contenute in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, del peso netto di gram-