

DISCIPLINA NAZIONALE IN TEMA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

INDICE

Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 e ss. modificazioni [Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (Abroga D.Lgs 26 maggio 1997, n. 155)].

Legge 30 aprile 1962, n. 283 e ss. integrazioni (Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande).

D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e ss. modificazioni (Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande).

Ordinanza del Ministero della sanità 3 aprile 2002 (Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche).

Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e ss. modificazioni (Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari).

Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190 e ss. integrazioni (Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare).

Legge 3 febbraio 2011, n. 4 e ss. modificazioni (Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari).

D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.**Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (Abroga D.Lgs 26 maggio 1997, n. 155).**

Publicato nella Gazz. Uff. 9 novembre 2007, n. 261, S.O.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87, della Costituzione;

Vista la direttiva 2004/41/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 aprile 2004, che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE e la decisione 95/408/CE del Consiglio;

Vista la legge 25 gennaio 2006, n. 29, ed in particolare l'articolo 1, commi 1 e 3, l'articolo 3, comma 1, lettera b), e l'allegato A);

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1982, n. 728, recante attuazione della direttiva 72/461/CEE relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1982, n. 889, recante attuazione della direttiva 72/462/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza da Paesi terzi nonché direttiva 77/96/CEE relativa alla ricerca delle trichine all'importazione da Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 194, attuazione delle direttive 77/99/CEE, 80/214/CEE, 80/215/CEE, 80/1100/CEE, 83/201/CEE, 85/321/CEE, 85/327 ed 85/328/CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne;

Visto il decreto del Ministro della sanità 5 ottobre 1991, n. 375, recante regolamento concernente l'attuazione delle direttive 87/491/CEE e 88/660/CEE, che modificano la direttiva 80/215/CEE, relativa a problemi di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di prodotti a base di carne;

Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 530, recante attuazione della direttiva 91/492/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi;

Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 531, attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi;

Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, recante attuazione della direttiva 92/5 che modifica e sostituisce la direttiva 77/99/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 558, recante regolamento per l'attuazione della direttiva 91/494/CEE relativa alle norme di polizia sanitaria intracomunitaria e le importazioni in provenienza da Paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, recante regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina di allevamento;

Visto il decreto legislativo 4 febbraio 1993, n. 65, recante attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti;

Visto il decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE, che modificano e sostituiscono la direttiva 64/433, concernente problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607, concernente regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/45/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54, concernente regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495, concernente regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CEE, che modifica la direttiva 71/118/CEE, relativa a problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998, n. 309, concernente regolamento recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CE relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni.

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, e successive modificazioni;

Visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e successive modificazioni;

Visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, e successive modificazioni;

Visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e successive modificazioni;

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, e successive modificazioni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, recante regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 27 luglio 2007;

Acquisiti i pareri delle competenti Commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano;

Vista la deliberazione definitiva del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 23 ottobre 2007;

Sulla proposta del Ministro per le politiche europee e del Ministro della salute, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, per gli affari regionali e le autonomie locali e delle politiche agricole alimentari e forestali;

Emana il seguente decreto legislativo:

1. Finalità ed ambito di applicazione.

1. Le disposizioni del presente decreto legislativo sono emanate al fine di abrogare la normativa nazionale di attuazione delle direttive comunitarie a loro volta abrogate dalla direttiva 2004/41.

2. Autorità competenti.

1. Ai fini dell'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, e successive modificazioni, per le materie disciplinate dalla normativa abrogata di cui all'art. 3, le Autorità competenti sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze. Per le forniture destinate ai contingenti delle Forze armate impiegati nelle missioni internazionali, l'Autorità competente è il Ministero della difesa, che si avvale delle strutture tecnico-sanitarie istituite presso gli organi di vigilanza militare, al cui personale, nello svolgimento della specifica attività, sono conferite le relative attribuzioni e le qualifiche di cui all'articolo 3 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

3. Abrogazioni.

1. Sono abrogati i seguenti provvedimenti:

a) art. 2, secondo comma, lettera z), articoli 12, 15, 27, 28 e 29 del decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1982, n. 889;

b) decreto del Presidente della Repubblica del 17 maggio 1988, n. 194; restano abrogati i commi 1, 2, 3, 4, e 5 dell'articolo 55 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298;

c) decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 530, ad eccezione dell'articolo 20;

d) decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 531;

e) decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537; restano abrogati gli articoli 50, 51, 52, 53, 54, 55, commi 6, 7 ed 8, 56, 57 e 58 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298;

f) decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 558;

g) decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559; restano abrogati gli articoli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 13-bis e 14 e l'allegato A) del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967;

h) decreto legislativo 4 febbraio 1993, n. 65;

i) decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, ad eccezione degli articoli 4 e 2, comma 3;

l) decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286; restano abrogati gli articoli da 4 a 6, da 8 a 12, da 14 a 16, da 18 a 28, 33, 34, 37 e da 39 a 49 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298; resta abrogato l'articolo 7 della legge 29 novembre 1971, n. 1073; restano abrogati gli articoli da 1 a 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312;

m) decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607;

n) decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54, ad eccezione degli articoli 19, 26 e dell'allegato C), capitolo I, lettera A), punti 4 e 7;

o) decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155;

p) decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 156;

q) decreto del Presidente della Repubblica del 10 dicembre 1997, n. 495; restano abrogati gli articoli da 1 a 25 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, e gli allegati al decreto medesimo;

r) decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998, n. 309; rimane abrogato il decreto del Presidente della Repubblica, 1° marzo 1992, n. 227;

s) articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

4. Macellazioni d'urgenza al di fuori del macello.

1. Le carcasse, le mezzene, i quarti e le mezzene tagliate in massimo tre parti, ottenute da macellazioni d'urgenza di ungulati domestici al di fuori del macello, di cui all'allegato III, sezione I, capitolo VI del regolamento (CE) n. 853/2004, devono recare un bollo sanitario di forma rettangolare che misuri almeno 6 cm in larghezza e 4 cm in altezza recante le seguenti indicazioni:

a) nella parte superiore l'indicazione dell'unità sanitaria locale nel cui territorio si trova il macello in cui le carni, ottenute da macellazione d'urgenza, vengono trasportate;

b) al centro la sigla MSU seguita dal numero d'identificazione del macello;

c) nella parte inferiore il nome della regione o provincia autonoma nel cui territorio si trova il macello.

2. Le carni ottenute dalle carcasse, dalle mezzene, dai quarti e dalle mezzene tagliate in massimo tre parti di cui al comma 1, devono recare un marchio d'identificazione di forma rettangolare che misuri almeno 6 cm in larghezza e 4 cm in altezza recante le seguenti indicazioni:

a) nella parte superiore l'indicazione dell'unità sanitaria locale nel cui territorio si trova il macello in cui le carni, ottenute da macellazione d'urgenza, vengono trasportate;

b) al centro la sigla MSU seguita dal numero d'identificazione del macello;

c) nella parte inferiore il nome della regione o provincia autonoma nel cui territorio si trova il macello.

5. Modifiche alla normativa in materia di scambi ed importazioni.

1. Al decreto legislativo 13 dicembre 1996, n. 674, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) le parole: «allegato I e allegato II», ovunque ricorrenti, sono sostituite dalle seguenti: «allegato I»;

b) l'allegato II è abrogato.

2. Tutte le disposizioni di cui alle direttive recepite con i provvedimenti indicati nell'articolo 3 e quelle indicate nell'allegato II del decreto legislativo 13 dicembre 1996, n. 674, come modificato al comma 1, sono riferite a quelle corrispondenti nei regolamenti (CE) n. 853/2004 e 854/2004 e nel decreto legislativo 27 maggio 2005, n. 117.

3. L'Allegato A), Parte I, del decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28, è sostituito dall'allegato I al presente decreto.

4. I riferimenti ai provvedimenti abrogati all'articolo 3 contenuti nella normativa in vigore devono intendersi riferiti a quelli corrispondenti di cui ai regolamenti (CE) n. 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004.

6. Sanzioni.

1. Chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività di macellazione di animali, di produzione e preparazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento ovvero la effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato è punito con l'arresto da sei mesi ad un anno o con l'ammenda fino a euro 150.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività in stabilimenti diversi da quelli di cui al comma 1, non riconosciuti ai sensi di tale regolamento ovvero le effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato, o che, pur essendo condotte presso un impianto riconosciuto, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento del riconoscimento, è punito, con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 852/2004 ed essendovi tenuto, non effettua la notifica all'Autorità competente di ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ovvero le effettua quando la registrazione è sospesa o revocata, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 9.000 o con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000, nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento della registrazione.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante a livello di produzione primaria e operazioni connesse che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500.

5. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000.

6. L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

7. Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il

mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

8. La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000.

9. L'operatore del settore alimentare che, pur in possesso di riconoscimento, omette di indicare sull'etichetta del prodotto alimentare di origine animale il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 3.000 euro;

10. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque immette in commercio carni fresche refrigerate o congelate senza la bollatura sanitaria di cui all'articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 854/2004, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3000 a 18000 euro per ogni lotto di carne non bollato.

11. Chiunque trasporta lotti di molluschi bivalvi vivi senza il documento di accompagnamento di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 1, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

12. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi senza che gli stessi transitino per un centro di spedizione, fatte salve le disposizioni relative ai pettinidi di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 all. III, sez. VII, cap. IX, punto 3, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000. Alla stessa sanzione sono sottoposti gli operatori che immettono sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone di produzione della classe B o C senza che gli stessi siano stati sottoposti al previsto periodo di depurazione.

13. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, diversi dai pettinidi, provenienti da una zona non classificata dalle autorità competenti, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 a euro 12.000.

14. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone giudicate non idonee o precluse dalle autorità competenti, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000.

15. Per quanto non previsto dal presente articolo, si applicano le disposizioni di cui alla legge 24 novembre 1981, n. 689, al decreto legislativo 30 dicembre 1999, n. 507, e al decreto del Ministro della sanità in data 11 ottobre 2000, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 29 dicembre 2000.

16. Ai fini dell'applicazione del presente articolo, per «operatore del settore alimentare» si intende la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

7. Disposizioni relative al riconoscimento degli stabilimenti.

1. Gli stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa abrogata all'art. 3 si intendono riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004.

2. Gli elenchi degli stabilimenti di cui al comma 1 rimangono pubblicati sul sito informatico del Ministero della salute, aggiornato attraverso il sistema informatico SINTESI STABILIMENTI.

3. Il sistema informatico di cui al comma 2 continuerà ad essere aggiornato dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano.

8. Clausola di invarianza finanziaria.

1. Dal presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri, nè minori entrate a carico della finanza pubblica.

2. Le amministrazioni interessate svolgono le attività previste dal presente decreto con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.

3. Le spese relative alle registrazioni e ai riconoscimenti degli stabilimenti previsti dai regolamenti di cui all'articolo 2 sono a carico delle imprese, secondo tariffe e modalità di versamento da stabilirsi con disposizioni regionali, sulla base del costo effettivo del servizio.

9. Clausola di cedevolezza.

1. In relazione a quanto disposto dall'articolo 117, quinto comma, della Costituzione e dall'articolo 16, comma 3, della legge 4 febbraio 2005, n. 11, le disposizioni del presente decreto legislativo riguardanti ambiti di competenza legislativa delle regioni e delle province autonome si applicano, nell'esercizio del potere sostitutivo dello Stato e con carattere di cedevolezza, a decorrere dalla scadenza del termine stabilito per l'attuazione della direttiva oggetto del presente decreto legislativo, nelle regioni e nelle province autonome nelle quali non sia ancora stata adottata la normativa di attuazione regionale o provinciale e perdono comunque efficacia dalla data di entrata in vigore di quest'ultima, fermi restando i principi fondamentali ai sensi dell'articolo 117, comma terzo, della Costituzione.

10. Disposizioni transitorie.

1. I contributi dovuti dalle imprese per le ispezioni e i controlli veterinari dei prodotti di cui ai regolamenti dell'articolo 2, ottenuti nel territorio nazionale, sono quelli stabiliti dal regolamento (CE) n. 882/2004.

2. Fino alla data di entrata in vigore delle disposizioni attuative del regolamento (CE) n. 882/2004 si applicano, ove di misura superiore a quelle previste dallo stesso regolamento (CE) n. 882/2004, le disposizioni del decreto legislativo 19 novembre 1998, n. 432, o quelle eventualmente rideterminate con disposizioni regionali, fino a concorrenza della copertura integrale dei costi.

Allegato I

(previsto all'art. 5)

Allegato A - Parte I

Capo I

Decreto legislativo 27 maggio 2005, n. 117 che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti di origine animale.

Capo II

Decreto legislativo 13 dicembre 1996, n. 674 che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A), capitolo I del decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28 e, per quanto riguarda i patogeni, allo stesso decreto legislativo.

Regolamento CE n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano.

L. 30 aprile 1962, n. 283.
Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie
approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica
della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

1. Sono soggette a vigilanza per la tutela della pubblica salute la produzione ed il commercio delle sostanze destinate alla alimentazione. A tal fine l'autorità sanitaria può procedere, in qualunque momento ed a mezzo dei competenti organi ed uffici, ad ispezione e prelievo di campioni negli stabilimenti ed esercizi pubblici, dove si producano, si conservino in deposito, si smerchino o si consumino le predette sostanze, nonché sugli scali e sui mezzi di trasporto. Essa può, altresì, procedere al sequestro delle merci e, ove dagli accertamenti eseguiti risulti necessario per la tutela della pubblica salute, alla loro distruzione.

Gli esami e le analisi dei campioni sono compiuti dai laboratori provinciali di igiene e profilassi o da altri laboratori, all'uopo autorizzati.

Quando dall'analisi risulti che i prodotti non corrispondono ai requisiti fissati dalla legge, il capo del laboratorio trasmetterà denuncia al medico o al veterinario provinciale, unendovi il verbale di prelevamento ed il certificato di analisi. Contemporaneamente a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunicherà all'esercente presso cui è stato fatto il prelievo e all'autorità che ha disposto il prelievo stesso il risultato dell'analisi. Analoga comunicazione sarà fatta al produttore, nel caso che il prelievo riguardi campioni in confezioni originali.

Entro 15 giorni dalla data del ricevimento della comunicazione, gli interessati potranno presentare al medico o al veterinario provinciale istanza di revisione, in bollo, unendo la ricevuta di versamento, effettuato presso la Tesoreria provinciale, della somma che sarà indicata nel regolamento per ogni singola voce.

Le analisi di revisione saranno eseguite presso l'Istituto superiore di sanità, entro il termine massimo di mesi due. In caso di mancata presentazione nei termini della istanza di revisione, o nel caso che l'analisi di revisione confermi quella di prima istanza, il medico o il veterinario provinciale trasmetteranno, entro quindici giorni, le denunce all'Autorità giudiziaria.

Il medico o veterinario provinciale, qualora si tratti di frode tossica o comunque dannosa alla salute, trasmetterà immediatamente le denunce all'Autorità giudiziaria.

La Corte costituzionale, con ordinanza 3-7 marzo 2006, n. 146 (Gazz. Uff. 12 aprile 2006, n. 15, 1ª Serie speciale), ha dichiarato la manifesta inammissibilità della questione di legittimità costituzionale dell'art. 1, sollevata in riferimento agli artt. 3 e 24 della Costituzione.

2. [abrogato dall'art. 3, D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193].

3. Le ispezioni ed i prelievi di campioni, di cui all'art. 1, sono effettuati da personale sanitario o tecnico appositamente incaricato, dipendente dall'autorità sanitaria provinciale o comunale.

Le persone indicate nel comma precedente, nei limiti del servizio a cui sono destinate e secondo le attribuzioni ad esse conferite, sono ufficiali o agenti di polizia giudiziaria e possono, in ogni caso, richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica.

4. Chiunque produce, prepara, detiene, vende o pone in vendita sostanze destinate all'alimentazione, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari è tenuto a fornire gratuitamente alle persone di cui all'art. 3, i campioni di tali sostanze, materiali e oggetti, da prelevarsi nei limiti e secondo le modalità stabilite nel regolamento.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da euro 15 a euro 154, salvo l'esecuzione coattiva del prelievo.

5. È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;

b) in cattivo stato di conservazione;

c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;

d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;

e) (soppressa);

f) (soppressa);

g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali;

h) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo.

6. La produzione, il commercio, la vendita delle sostanze di cui alla lettera *h)* dell'articolo precedente - fitofarmaci e presidi delle derrate alimentari immagazzinate - sono soggetti ad autorizzazione del Ministero della sanità, a controllo e a registrazione come presidi sanitari.

Tale disposizione non si applica ai surrogati o sucedanei disciplinati da leggi speciali, salvo il controllo del Ministero della sanità per quanto attiene alla composizione, all'igienicità e al valore alimentare di essi.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, i contravventori alle disposizioni del presente articolo e dell'articolo 5 sono puniti con l'arresto fino ad un anno o con l'ammenda da euro 309 a euro 30.987. Per la violazione delle disposizioni di cui alle lettere *d)* e *h)* dell'articolo 5 si applica la pena dell'arresto da tre mesi ad un anno o dell'ammenda da euro 2.582 a euro 46.481.

In caso di condanna per frode tossica o comunque dannosa alla salute non si applicano le disposizioni degli artt. 163 e 175, Cod. pen..

Nei casi previsti dal precedente comma, la condanna importa la pubblicazione della sentenza in uno o più giornali, a diffusione nazionale, designati dal giudice, nei modi stabiliti nel terzo comma dell'art. 36, Cod. pen..

7. Il Ministro per la sanità con proprio decreto, sentito il Consiglio superiore di sanità, può consentire la produzione ed il commercio di sostanze alimentari e bevande che abbiano subito aggiunte o sottrazioni o speciali trattamenti ivi compreso l'impiego di raggi ultravioletti, radiazioni ionizzanti, antibiotici, ormoni, prescrivendo, del pari, anche le indicazioni che debbono essere riportate sul prodotto finito.

8. I prodotti alimentari e le bevande confezionate debbono riportare sulla confezione o su etichette appostevi, l'indicazione a carattere leggibili ed indelebili, della denominazione del prodotto, nonché la indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato, e la indicazione della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, con la elencazione degli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento di cui all'articolo 23, ed infine il quantitativo netto in peso o volume.

Il regolamento determinerà altresì l'elenco dei prodotti alimentari o delle bevande confezionati per i quali, oltre alle indicazioni di cui al comma precedente, dovrà essere riportata anche la data di confezionamento secondo le modalità da stabilirsi nel regolamento stesso.

I prodotti alimentari o le bevande venduti sfusi debbono essere posti in vendita con l'indicazione degli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento di cui all'articolo 23.

I contravventori sono puniti con la sanzione amministrativa da euro 51 a euro 516.

9. 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.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da euro 154 a euro 7.746.

10. Il Ministro per la sanità, entro sei mesi dalla pubblicazione della presente legge, sentito il Consiglio superiore di sanità, approva con proprio decreto l'elenco delle materie coloranti che possono essere impiegate nella colorazione della carta o degli imballaggi destinati ad involgere le sostanze alimentari, nonché degli oggetti d'uso personale e domestico, i requisiti di purezza, i metodi di dosaggio negli alimenti, i casi di impiego e le modalità d'uso.

Il Ministro per la sanità provvederà nello stesso modo ai successivi periodici necessari aggiornamenti.

Chiunque produce, vende o comunque mette in commercio sostanze alimentari o carta od imballaggi destinati specificatamente ad involgere le sostanze stesse, nonché oggetti d'uso personale e domestico, colorati con colori non autorizzati è punito con l'ammenda da euro 309 a euro 7.746.

11. È vietato produrre, detenere per il commercio, porre in commercio od usare 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, che siano:

a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10 per cento di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;

b) stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'1 per cento;

c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati, che, messi a contatto per 24 ore con una soluzione all'1 per cento di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;

d) saldati con lega di stagno-piombo, con contenuto di piombo superiore al 10 per cento; sono, tuttavia, tollerate, per la saldatura esterna dei recipienti, leghe contenenti piombo in misura superiore al 10 per cento, purché le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire la impenetrabilità da parte della lega saldante;

e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;

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.

Per le sostanze che possono essere cedute dall'imballaggio al prodotto alimentare, il Ministro per la sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto entro sei mesi dalla pubblicazione della presente legge le eventuali condizioni, limitazioni o tolleranze di impiego ai fini indicati ⁽²⁸⁾.

Le predette disposizioni si applicano altresì ai recipienti, utensili ed apparecchi che possano 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 o dalle mucose.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da euro 154 a euro 4.648.

12. È vietata l'introduzione nel territorio della Repubblica di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione non rispondente ai requisiti prescritti dalla presente legge.

I contravventori sono puniti con le pene previste dall'articolo 6 se le sostanze sono destinate al commercio. Negli altri casi si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 516 a euro 3.098.

12-bis. Nel pronunciare condanna per taluno dei reati previsti dagli articoli 5, 6 e 12, il giudice, se il fatto è di particolare gravità e da esso è derivato pericolo per la salute, può disporre la chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio e la revoca della licenza, dell'autorizzazione o dell'analogo provvedimento amministrativo che consente l'esercizio dell'attività.

Le medesime pene accessorie possono essere applicate se il fatto è commesso da persona già condannata, con sentenza irrevocabile, per reato commesso con violazione delle norme in materia di produzione, commercio e igiene degli alimenti e delle bevande.

Le pene accessorie previste dal presente articolo si applicano anche quando i fatti previsti dagli articoli 5, 6 e 12 costituiscono un più grave reato ai sensi di altre disposizioni di legge.

13. È vietato offrire in vendita o propagandare a mezzo della stampa od in qualsiasi altro modo, sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità o le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da euro 309 a euro 7.746.

Alla stessa pena sono soggetti coloro che verbalmente, per iscritto, a mezzo della stampa ed in qualsiasi modo, offrono in vendita sostanze di qualsiasi natura atte ad adulterare e contraffare alimenti e bevande.

14. [abrogato dal comma 7-bis, dell'art. 42, D.L. 21 giugno 2013, n. 69, nel testo integrato dalla legge di conversione 9 agosto 2013, n. 98.]

15. Il medico ed il veterinario provinciale, secondo la competenza dei rispettivi uffici, indipendentemente dal procedimento penale, possono ordinare la chiusura temporanea fino a sei mesi e nei casi di recidiva o di maggiore gravità anche la chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio. Del provvedimento devono dare pubblicità a mezzo di avviso da apporre all'esterno dello stabilimento o dell'esercizio stesso per l'intero periodo di chiusura, con l'indicazione del motivo del provvedimento.

Contro il provvedimento del medico o del veterinario provinciale è ammesso il ricorso al Ministro per la sanità nel termine di quindici giorni.

16. L'autorità sanitaria, quando accerti la nocività di sostanze di qualsiasi natura destinate all'alimentazione, ne ordina il sequestro e la distruzione, a meno che non ritenga di consentirne l'utilizzazione per scopi diversi dall'alimentazione umana.

17. I contravventori alle disposizioni contenute nel regolamento generale di esecuzione della presente legge e ai vari regolamenti speciali sono puniti con l'ammenda fino a euro 774.

18. Le disposizioni di cui agli articoli 5, 9, 10, 11, 12 e 17 si applicano quando i fatti ivi contemplati non costituiscono reato più grave ai sensi di altre disposizioni.

19. Le sanzioni previste dalla presente legge non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo prodotti in confezioni originali, qualora la non corrispondenza alle prescrizioni della legge stessa riguardi i requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti o le condizioni interne dei recipienti e sempre che il commerciante non sia a conoscenza della violazione o la confezione originale non presenti segni di alterazione.

20. Sono abrogati gli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, nonché qualsiasi altra disposizione incompatibile con la presente legge.

21. La determinazione dei metodi ufficiali di analisi delle sostanze alimentari spetta al Ministero della sanità: a tale scopo è costituita, presso il Ministero della sanità una Commissione permanente, di cui fanno parte:

- a) un rappresentante del Ministero della sanità che la presiede;
- b) un rappresentante del Ministero dell'agricoltura e delle foreste;
- c) un rappresentante del Ministero dell'industria e del commercio;
- d) un rappresentante del Ministero delle finanze;
- e) tre rappresentanti dell'Istituto superiore di sanità;
- f) un direttore di sezione chimica di laboratorio provinciale d'igiene e profilassi;
- g) un direttore di sezione medico-micrografica di laboratorio provinciale d'igiene e profilassi;
- h) un rappresentante del laboratorio chimico centrale delle dogane;
- i) un direttore di istituto di chimica agraria.

Gli elenchi dei metodi ufficiali di analisi dovranno essere revisionati almeno ogni due anni.

La Commissione ha la facoltà di avvalersi dell'opera di esperti particolarmente competenti nelle singole materie in esame.

22. Il Ministro per la sanità, entro sei mesi dalla pubblicazione della presente legge, sentito il Consiglio superiore di sanità, pubblicherà, con suo decreto, l'elenco degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, nel quale dovranno essere specificate, oltre le loro caratteristiche chimico-fisiche, i requisiti di purezza, i metodi di dosaggio negli alimenti, i casi di impiego e le dosi massime d'uso degli stessi.

Entro un anno il Ministro per la sanità pubblicherà l'elenco dei metodi ufficiali d'analisi delle sostanze alimentari.

Il Ministro per la sanità è autorizzato a provvedere con successivi decreti ai periodici necessari aggiornamenti.

23. La presente legge entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

È concesso il termine massimo di diciotto mesi dalla data della predetta pubblicazione per lo smaltimento dei prodotti alimentari disciplinati dall'art. 8 della legge non confezionati con le norme prescritte.

Entro un anno dall'entrata in vigore della presente legge il Governo emanerà il regolamento per la sua esecuzione.

L'art. 9, terzo comma, L. 24 novembre 1981, n. 689, riportato alla voce Ordinamento giudiziario, stabilisce che ai fatti puniti dagli articoli 5, 6, 9 e 13 della presente legge, si applicano in ogni caso le disposizioni penali in tali articoli previste, anche quando i fatti stessi sono puniti da disposizioni amministrative che hanno sostituito disposizioni penali speciali. Le violazioni previste come reato dalla presente legge, ad esclusione di quelle di cui agli articoli 5, 6 e 12, sono state trasformate in illeciti amministrativi dall'art. 1, D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, in attuazione della delega contenuta nella L. 25 giugno 1999, n. 205. Vedi, anche, l'art. 93 del suddetto decreto, nel quale sono indicate le autorità competenti ad applicare le sanzioni amministrative per le violazioni depenalizzate.

D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

TITOLO I

Vigilanza igienico-sanitaria

1. Norma generale.

Agli effetti del presente regolamento, il termine «legge» senza ulteriori precisazioni, si intende riferito alla legge 30 aprile 1962, n. 283, modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e dalla legge 6 dicembre 1965, n. 1367.

2. Oggetto della vigilanza.

Ai fini della tutela della pubblica salute sono soggetti a vigilanza da parte dell'autorità sanitaria la produzione, il commercio e l'impiego:

1) delle sostanze destinate all'alimentazione;

2) degli utensili da cucina e da tavola;

3) dei recipienti per conservare le sostanze alimentari, nonché degli imballaggi e contenitori esterni che, pur non venendo a contatto diretto con le sostanze alimentari, per la natura di queste e per le condizioni di impiego, possono cedere i loro componenti alle sostanze stesse;

4) dei recipienti, utensili ed apparecchi, che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari nelle normali fasi della produzione e del commercio;

5) dei prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate di cui al decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1968, n. 1255.

Sono altresì soggetti a vigilanza da parte dell'autorità sanitaria:

a) i locali, gli impianti, gli apparecchi e le attrezzature usati nelle varie fasi della produzione e del commercio delle sostanze alimentari;

b) il personale addetto alla produzione, al confezionamento e al commercio delle sostanze alimentari;

c) i mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari.

3. Individuazione delle autorità sanitarie competenti.

La vigilanza di cui all'art. 2 del presente regolamento è esercitata:

1) dal Ministero della sanità, attraverso i propri organi centrali, ovvero attraverso gli uffici di sanità marittima e aerea e gli uffici veterinari di confine, porto, aeroporto e dogana interna;

2) dall'organo delle regioni, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento;

3) dai comuni, o loro consorzi, attraverso le unità sanitarie locali.

L'autorità sanitaria, per l'espletamento dei servizi di vigilanza sull'igiene degli alimenti, si avvale dell'opera, del personale all'uopo posto alle proprie dipendenze, nonché in particolari circostanze, e con l'osservanza delle norme vigenti, di personale di altre amministrazioni, previa intesa con le stesse amministrazioni.

4. Attività informativa e di coordinamento operativo delle autorità sanitarie periferiche.

Spetta all'organo regionale o provinciale di cui al n. 2) del precedente art. 3, nell'ambito delle proprie attribuzioni, sentito il direttore del competente istituto incaricato della vigilanza per la repressione delle frodi nella produzione e nel commercio dei prodotti agrari:

1) coordinare la vigilanza di cui all'art. 2 del presente regolamento, attuando unità di interventi e di criteri nelle ispezioni, nel prelievo dei campioni e nelle denunce:

2) formulare proposte o suggerimenti di ordine tecnico al Ministero della sanità sulla base dei prelievi effettuati in occasione di interventi di competenza;

3) segnalare al Ministero della sanità nuove forme di infrazioni riscontrate nell'ambito della vigilanza.

5. Ambito della vigilanza operativa.

Gli organi di vigilanza di cui all'art. 3 del presente regolamento, salvo quanto previsto al successivo art. 12, possono procedere in qualsiasi momento ad ispezioni o prelievi di campioni negli stabilimenti, nei laboratori di produzione e confezionamento, nei magazzini, nei depositi, nei mercati, negli spacci di vendita, negli alberghi, ristoranti, trattorie ed altri pubblici esercizi, nonché nelle mense soggette ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa, ed in genere ovunque si distribuiscono a qualsiasi titolo per il consumo e si smerciano sostanze alimentari.

La vigilanza si esercita altresì sulle merci, sia all'atto della spedizione che durante il trasporto, nonché al loro arrivo a destinazione.

Nel caso di trasporti aerei, ferroviari e navali, le operazioni di ispezione o prelievo si effettuano con l'assistenza del vettore negli impianti di partenza e di arrivo.

A tale scopo il personale delle amministrazioni ferroviarie nonché quello delle imprese di navigazione marittima, aerea, lacunale e fluviale e di trasporto stradale non può impedire le ispezioni ed i prelievi di campioni ritenuti necessari dagli organi di vigilanza né può condizionarne l'esecuzione ad una preventiva autorizzazione amministrativa.

6. Modalità e norme di prelievo dei campioni da sottoporre ad analisi chimica.

Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali, nonché dal successivo art. 9, o quando ricorrano particolari esigenze di controllo, si applicano le modalità stabilite dall'allegato A del presente regolamento.

Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelievo, dei motivi che vi hanno ostato.

7. Contrassegni di identificazione dei singoli campioni.

Ciascuno dei campioni di cui al precedente art. 6 deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.

Il responsabile dell'esercizio od un suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve far menzione nel verbale di prelevamento di cui al successivo art. 15.

Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.

Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su di un cartellino assicurato al campione, o alle parti equivalenti che lo compongono in modo da impedirne il distacco.

8. *Prelevamenti di campioni dalle grandi partite.*

Per eseguire il controllo di grandi partite di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione o depositi, si debbono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi, idonei ad accettare i requisiti dell'intera partita.

Con le procedure dell'art. 21 della legge, possono essere stabiliti i piani di prelevamento dei campioni.

9. *Adeguamento alle direttive della Comunità economica europea.*

Fatte salve le competenze stabilite da leggi e regolamenti speciali, il Ministro della sanità in applicazione di direttive comunitarie, può, con proprio decreto, apportare modifiche agli allegati al presente regolamento per quanto attiene al prelievo dei campioni.

10. *Prelevamento e conservazione di campioni di sostanze di particolare natura.*

Nel caso di sostanze alimentari, delle quali si debba controllare il contenuto di umidità, e di prodotti che per la loro natura, se posti in recipienti a chiusura ermetica siano soggetti ad alterazione, si applicano le speciali norme di prelevamento di cui all'allegato A, paragrafo 4, del presente regolamento.

Il Ministro della sanità, su proposta della commissione di cui all'art. 21 della legge, determina, con proprio decreto, le modalità di trasporto e conservazione dei campioni di sostanze alimentari da sottoporre a controlli chimici che, per la loro natura, sono soggette a subire alterazioni o variazioni dello stato in cui si trovano all'atto del prelievo.

11. *Operazioni di vigilanza, con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari.*

Nel caso di sostanze alimentari nazionali o nazionalizzate contenute in carri ed altri mezzi di trasporto, gli incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in loco, ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigilli, ad effettuare le operazioni di prelievo con relativo verbale, nonché ad apporre nuovi sigilli al carro e ad altro mezzo di trasporto.

12. *Operazioni di vigilanza, con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale o «allo stato estero».*

Nel caso di trasporto sotto vincolo doganale, le operazioni di ispezione e prelevamento di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di origine animale e per le sostanze soggette a controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la dogana, che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto. Il vettore od il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelevamento, trattenendone una copia. Altra copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.

Nel caso di sostanze alimentari «allo stato estero» il competente organo della vigilanza sanitaria - previo accertamento di tale condizione da parte delle competenti autorità doganali - può accedere agli spazi doganali, effettuando le operazioni di ispezione e campionamento in collaborazione con il personale del Ministero delle finanze e con l'assistenza del vettore o del suo rappresentante in loco.

Nei due casi suddetti le operazioni di ispezione e di campionamento possono essere effettuate, con le medesime garanzie, presso le imprese destinatarie, se le merci sono importate con la procedura semplificata, a termini degli articoli 232 e seguenti del testo unico delle disposizioni legislative in materia doganale approvato con decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43.

13. *Prelevamento di campioni destinati ad analisi e controlli speciali.*

I campioni da sottoporre ad analisi microbiologiche, parassitologiche e ad altri particolari controlli ed accertamenti, che per la loro natura e il loro scopo esigano speciali modalità di prelevamento, debbono essere prelevati dal personale tecnico appositamente incaricato dall'autorità sanitaria di cui all'articolo 3 del presente regolamento.

14. *Prelevamento dei campioni destinati alla determinazione delle cariche microbiche.*

Con le ordinanze previste dall'art. 5, lettera c), della legge e dall'art. 69 del presente regolamento, il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, nel determinare i limiti delle cariche microbiche, stabilisce altresì i criteri di campionamento delle varie sostanze alimentari e le modalità di prelievo, conservazione e trasporto dei campioni, nonché i relativi metodi di analisi.

15. *Verbale di prelevamento.*

Il verbale di prelevamento da compilarsi in esecuzione dei precedenti articoli deve contenere:

a) il numero d'ordine per ciascun prelievo;

b) la data, l'ora e il luogo del prelievo;

c) le generalità e la qualifica della o delle persone che eseguono il prelievo;

d) il nome o la ragione sociale e l'ubicazione dello stabilimento, deposito od esercizio in cui è stato eseguito il prelievo, nonché le generalità della persona che ha assistito al prelievo della merce in qualità di titolare dell'impresa, di rappresentante o di detentore della merce;

e) l'indicazione della natura della merce, la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione e le indicazioni con cui è posta in vendita, o le diciture apposte sulle etichette e la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali, con particolare cenno all'eventuale originalità ed integrità delle confezioni;

f) le modalità seguite nel prelievo;

g) la dichiarazione del prelevatore o dei prelevatori dalla quale risulti se si è proceduto o meno all'eventuale sequestro della merce da cui è prelevato il campione;

h) la dichiarazione che il titolare dell'impresa o un suo rappresentante o il detentore ha trattenuto una copia del verbale e un campione;

i) la dichiarazione che il verbale è stato letto alla presenza dell'interessato - titolare dell'impresa, rappresentante o detentore - e che è stato sottoscritto anche dal medesimo, o che lo stesso si è rifiutato di sottoscriverlo;

l) la firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce;

m) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa o del rappresentante o del detentore sul nome e residenza del fornitore della merce e sulla data della consegna della merce medesima;

n) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa, del rappresentante o del detentore sulle aggiunte o manipolazioni subite dalla merce dopo il ricevimento della stessa;

o) la specifica indicazione della merce eventualmente sequestrata, oggetto del prelievo;

p) le eventuali altre osservazioni o dichiarazioni, anche se fatte dal titolare dell'impresa, dal rappresentante o dal detentore;

q) l'eventuale peso lordo riportato sul campione;

r) l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo.

Il verbale viene redatto in quattro esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà gli accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta.

In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima.

Il laboratorio di analisi trattiene un esemplare del verbale e rimette gli altri all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo.

16. Destinazione del campione.

Una delle parti del campione prelevato a norma dei precedenti articoli viene consegnata, al momento del prelievo, al responsabile dell'esercizio o ad un suo rappresentante o al detentore della merce, escluso l'eventuale vettore, sempre che non trattasi di spedizioniere doganale rappresentante del proprietario della merce ai sensi del testo unico delle disposizioni legislative in materia doganale approvato con decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43. Le altre, insieme al verbale di prelievo, vengono inviate per le analisi nel più breve tempo possibile al laboratorio pubblico competente per territorio o ad altro laboratorio autorizzato allo scopo ai sensi dell'art. 1 della legge. Una di tali parti è utilizzata per l'analisi di prima istanza, un'altra è destinata all'eventuale analisi di revisione e deve essere conservata per la durata di sessanta giorni a decorrere dalla data di comunicazione dell'esito dell'analisi all'interessato; ed un'altra parte infine rimane di riserva per eventuali perizie ordinate dall'autorità giudiziaria.

In caso di prodotti confezionati, una parte del campione sarà messo a disposizione dell'impresa produttrice, per la durata di sessanta giorni, presso il laboratorio di cui al precedente comma.

Nel caso previsto dal precedente art. 11, una parte del campione viene tenuta presso il laboratorio di analisi competente, a disposizione del mittente per la durata di sessanta giorni.

17. Autorizzazione di analisi presso laboratori diversi.

Con riguardo alle attività di controllo e di vigilanza di rispettiva pertinenza, il Ministro della sanità e le autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 2), del presente regolamento, possono affidare a tempo determinato, ai sensi dell'art. 1 della legge, gli accertamenti anche ad istituti e laboratori pubblici diversi da quelli pubblici ordinariamente competenti, previa valutazione della idoneità tecnica degli stessi a svolgere tale funzione.

18. Comunicazione dei reperti analitici.

Non appena accertata, con l'esito delle analisi, la non conformità delle sostanze alle disposizioni di legge, il capo del laboratorio trasmette il certificato all'autorità sanitaria competente, unendovi il verbale di prelevamento. Contemporaneamente, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, trasmette all'esercente e ad altri eventuali interessati e, ove l'analisi si riferisca a prodotti confezionati, al produttore, copia del certificato di analisi comunicando anche la metodica seguita, ai fini delle garanzie di difesa di cui agli articoli 304, 304-bis, ter, quater e 390 del codice di procedura penale.

Nell'ipotesi prevista dall'ultimo comma dell'art. 1 della legge, l'autorità sanitaria di cui all'art. 3 del presente regolamento procede alla denuncia all'autorità giudiziaria, senza attendere il termine previsto per la presentazione della istanza di revisione di analisi dandone contestuale comunicazione al Ministero della sanità.

Nel caso in cui il risultato delle analisi non abbia messo in evidenza irregolarità, ciò deve essere comunicato all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo, affinché faccia le conseguenti comunicazioni all'esercente e, ove l'analisi si riferisca a prodotti confezionati, al produttore.

In caso di mera irregolarità formale rilevabile dall'esame dell'etichetta o della confezione dei prodotti prelevati, l'autorità sanitaria ha facoltà di non richiedere l'analisi dei campioni.

19. Istanza di revisione di analisi.

L'istanza di revisione di analisi di cui al quarto comma dell'art. 1 della legge, è diretta all'autorità competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 2), del presente regolamento.

Qualora l'istanza di revisione riguardi analisi disposte dai medici o veterinari preposti rispettivamente agli uffici di sanità marittima e aerea e agli uffici veterinari di confine, porto, aeroporto e dogana interna, la stessa deve essere rivolta al titolare del servizio.

Le istanze di cui ai precedenti commi debbono indicare il numero e la data del verbale di prelevamento e contenere l'eventuale nomina di un difensore di fiducia.

All'istanza deve essere allegata la quietanza del deposito provvisorio effettuato presso la tesoreria provinciale per spese di analisi, nella misura di lire cinquantamila per ogni voce elencata nell'allegato A, paragrafo 1, del presente regolamento e a disposizione dell'Istituto superiore di sanità.

L'esito della revisione sarà comunicato agli interessati, senza ritardo, a cura dell'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 3 del presente regolamento.

Nel caso in cui la revisione non confermi le conclusioni dell'analisi di prima istanza, la quietanza della somma versata deve essere restituita ai fini del rimborso del deposito provvisorio; nel caso di conferma, la somma viene versata sull'apposito capitolo di bilancio dell'Istituto superiore di sanità, dopo la condanna definitiva o la oblazione.

Nella procedura di revisione di analisi si applicano, in quanto compatibili, le garanzie stabilite per gli atti peritali dagli articoli 304, 304 bis, ter, quater e 390 del codice di procedura penale.

20. Sequestro ed eventuale distruzione di sostanze destinate all'alimentazione.

Salvo quanto previsto da leggi o regolamenti speciali, il sequestro previsto dall'art. 1, primo comma, della legge, viene disposto, ove risulti necessario per la tutela della salute pubblica, dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 3 del presente regolamento. In caso di necessità ed urgenza può procedere al sequestro anche il personale di cui all'ultimo comma del predetto art. 3, salvo conferma, nel termine di 48 ore, da parte della autorità sanitaria.

Quando sussista grave ed imminente pericolo di danno alla salute pubblica, la merce sequestrata deve essere immediatamente distrutta, dopo che dalla stessa merce sia stato effettuato il prelevamento dei campioni. La distruzione, salvo quanto stabilito da norme particolari, viene disposta dall'autorità sanitaria di cui al n. 2) del precedente art. 3.

Salvo che l'autorità sanitaria non disponga diversamente, la merce sequestrata è affidata in custodia, in quanto possibile, al proprietario o detentore, che è anche responsabile della sua corretta conservazione.

Dell'operazione di sequestro deve essere compilato motivato e circostanziato verbale, da redigersi in più copie, delle quali una viene trattenuta dall'autorità sanitaria, una viene rilasciata al detentore, le altre vengono trasmesse, con raccomandata a carico al produttore della merce e ad altri eventuali corresponsabili.

I soggetti di cui al comma precedente, entro dieci giorni dalla data di ricezione del verbale di sequestro, possono far pervenire le proprie deduzioni scritte, ed eventuali istanze di dissequestro, all'autorità sanitaria competente.

Trascorso il termine di cui al precedente comma, ed acquisito il referto d'analisi sui campioni prelevati, l'autorità sanitaria competente ordina il dissequestro della merce che sia risultata conforme alle norme vigenti.

In caso contrario, l'autorità sanitaria ne accerta la commestibilità, facendo ricorso, ove occorra, ad ulteriori specifiche indagini di laboratorio. Dall'esito dell'indagine è immediatamente informato il procuratore della Repubblica o il pretore competente, per i successivi provvedimenti.

21. Destinazione ad impieghi non alimentari delle sostanze alimentari non commestibili.

Nell'ipotesi prevista dall'ultimo comma dell'articolo precedente, qualora la merce risulti non commestibile ma idonea ad altra destinazione od a trasformazione industriale per scopi diversi da quelli dell'alimentazione umana, l'autorità sanitaria competente di cui all'art. 3 del presente regolamento, può dichiarare consentita tale destinazione o trasformazione, che dovrà avvenire sotto il controllo degli organi di vigilanza e con l'osservanza delle prescrizioni impartite.

Prima che si proceda alla destinazione o trasformazione prevista nel precedente comma, la predetta autorità sanitaria informa il procuratore della Repubblica o il pretore competente, per gli eventuali provvedimenti necessari per il processo penale.

22. Provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva di stabilimenti ed esercizi.

I provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva degli stabilimenti ed esercizi, previsti dall'art. 15 della legge, sono adottati con particolare riguardo allo stato di pericolo per la salute pubblica derivante dalla non igienicità delle operazioni di lavorazione o deposito, ovvero dalla natura o condizione delle sostanze prodotte o poste in vendita.

Qualora ricorrano gli estremi per l'adozione di uno dei provvedimenti di cui al precedente comma, e non sussista grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria di cui al n. 2) dell'art. 3 del presente regolamento comunica all'interessato i fatti accertati, assegnandogli un termine, non superiore a dieci giorni, per fornire eventuali chiarimenti.

Il provvedimento di chiusura definitiva non preclude la possibilità di autorizzazione di un nuovo esercizio.

23. *Sospensione dei provvedimenti di chiusura e nomina di un commissario.*

Quando nel ruolo generale della pretura o, a seconda della competenza, della procura della Repubblica presso il tribunale, viene iscritto il carico pendente nei confronti del denunciato, l'autorità sanitaria competente di cui al n. 2) dell'art. 3 del presente regolamento, può sospendere _ ai sensi dell'art. 14 della legge 26 febbraio 1963, n. 441 _ il provvedimento di chiusura temporanea di uno stabilimento o laboratorio di produzione o di un esercizio di vendita di sostanze alimentari, adottato ai sensi dell'art. 15 della legge, nominando un commissario per la vigilanza permanente sull'osservanza della disciplina igienico-sanitaria nell'ambito dell'attività svolta dal laboratorio o stabilimento o esercizio.

Le mansioni di commissario non possono essere affidate al personale che svolge l'attività di vigilanza di cui all'art. 3 del presente regolamento.

24. *Compiti del commissario per la vigilanza.*

Il commissario di cui all'articolo precedente:

1) deve risiedere nell'ambito della provincia nella quale ha sede lo stabilimento, deposito o esercizio e deve possedere le capacità tecnico-scientifiche richieste dal tipo di attività dello stabilimento o dell'esercizio;

2) assume la responsabilità dell'igiene delle lavorazioni effettuate anche per quanto riguarda i procedimenti tecnologici;

3) ha diritto ad un compenso forfettario a carico del titolare dello stabilimento o esercizio, da stabilirsi di volta in volta con decreto del Ministro della sanità, d'intesa con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, in relazione alla potenzialità dello stabilimento o esercizio, alla sua produzione durante il periodo di gestione commissariale e all'impiego richiesto dalla vigilanza.

Tale compenso, comprensivo di qualsiasi indennità o rimborso, non può in alcun caso superare la somma di lire trentamila giornaliera; è, tuttavia dovuta una indennità di missione per gli spostamenti fuori comune, corrispondente a quella degli impiegati dello Stato di qualifica pari al parametro 387.

Il predetto compenso viene liquidato e pagato alla scadenza dell'incarico, od anche in corso di gestione quando questa si protragga per oltre un mese.

La nomina del commissario può essere revocata in ogni momento con provvedimento motivato. Il commissario cessa comunque dall'incarico allo scadere del periodo di chiusura dello stabilimento, od esercizio, che era stato fissato dall'autorità sanitaria competente nel provvedimento adottato ai sensi dell'articolo 15 della legge, ovvero quando sia intervenuta sentenza di proscioglimento.

In caso di necessità, di cui peraltro deve essere fatta menzione nelle premesse del decreto di nomina del commissario, si può prescindere dal requisito della residenza previsto al n. 1) del presente articolo.

TITOLO II

Autorizzazioni sanitarie

25. *Autorizzazioni sanitarie per stabilimenti e laboratori di produzione e depositi all'ingrosso di sostanze alimentari.*

È soggetto ad autorizzazione sanitaria l'esercizio di stabilimenti di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari.

Salvi i casi in cui la legge, nonché leggi e regolamenti speciali, ne prevedano il rilascio da parte del Ministro della sanità, l'autorizzazione di cui al comma precedente è rilasciata:

a) dall'organo delle regioni, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia medica, nel caso di laboratori e stabilimenti per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze alimentari di origine vegetale e nei casi previsti in deroga alla successiva lettera b);

b) dall'organo delle regioni, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia veterinaria, nel caso di impianti di macellazione e di laboratori e stabilimenti per la produzione, la preparazione e il confezionamento delle sostanze alimentari di origine animale, o miste di origine prevalentemente animale, ad eccezione degli stabilimenti che trattano latte e prodotti derivati, sostanze alimentari miste di origine prevalentemente vegetale, e di carattere dolciario;

c) dal comune, o consorzio di comuni, attraverso le unità sanitarie locali, nel caso di depositi all'ingrosso di alimenti di origine vegetale e animale e nel caso di piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

26. Modalità di inoltrare delle richieste di autorizzazione.

Le domande per il rilascio delle autorizzazioni di cui all'articolo precedente debbono contenere:

a) il nome e la ragione sociale e la sede dell'impresa;

b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso;

c) l'indicazione per generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare o tenere in deposito;

d) la descrizione e gli estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgano ad identificare l'impresa;

e) l'eventuale carattere stagionale delle lavorazioni;

f) l'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate:

1) dalla pianta planimetrica dei locali, in scala non superiore a 1:500. In casi particolari potranno essere richieste piante più dettagliate;

2) dalla descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature;

3) dall'indicazione relativa all'impianto di approvvigionamento idrico, alla idoneità della rete di distribuzione, nonché dalla documentazione sulla potabilità dell'acqua, qualora non si tratti di acquedotti pubblici;

4) dall'indicazione relativa all'impianto di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, e, ove necessario, ai mezzi impiegati per la depurazione delle acque;

5) dall'indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari, nonché dalla documentazione di tali sistemi, ove richiesta;

6) da un esemplare degli eventuali marchi depositati.

I titolari di depositi all'ingrosso sono esonerati dall'obbligo di produrre le dichiarazioni previste dalle lettere *d)* ed *e)* del primo comma e dai punti 3) e 6) del secondo comma del presente articolo.

I titolari degli stabilimenti o laboratori di produzione che si trovano nelle condizioni previste dall'art. 48 del decreto del Presidente della Repubblica 19 marzo 1956, n. 303, concernente norme sull'igiene del lavoro, sono tenuti ad effettuare le notifiche prescritte dalla suddetta norma.

27. Rilascio delle autorizzazioni.

L'autorità sanitaria competente, entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione dell'interessato di avvenuto approntamento dei locali e degli impianti destinati alla produzione, preparazione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari, rilascia l'autorizzazione di cui all'art. 2 della legge, previo accertamento dell'osservanza delle disposizioni del presente regolamento e leggi e regolamenti speciali.

L'autorizzazione di cui al comma precedente deve contenere:

a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;

b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento, o del deposito all'ingrosso delle sostanze alimentari;

c) l'indicazione delle sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento e detenzione;

d) la dichiarazione di rispondenza dei locali e degli impianti ai requisiti igienico-sanitari prescritti;

e) l'indicazione degli eventuali marchi depositati e degli estremi relativi al deposito degli stessi;

f) le altre indicazioni e condizioni ritenute necessarie al fine di assicurare che le sostanze prodotte siano idonee, sotto il profilo igienico-sanitario.

L'impresa titolare dell'autorizzazione deve dare comunicazione all'autorità sanitaria competente di eventuali variazioni degli elementi di cui alle lettere *a)* ed *e)* del precedente comma. Nel caso di variazione degli elementi di cui alla lettera *e)* l'impresa interessata dovrà darne comunicazione all'autorità sanitaria competente dopo l'avvenuta registrazione e prima del loro impiego. La variazione degli elementi di cui alle lettere *a)* ed *e)* comporta l'aggiornamento da parte dell'autorità sanitaria competente, dell'autorizzazione precedentemente rilasciata.

Qualora l'impresa titolare dell'autorizzazione intenda variare taluno degli elementi di cui alle lettere *b)* e *c)*, o apportare modifiche ai locali ed impianti di cui alla lettera *d)*, deve darne preventiva comunicazione all'autorità sanitaria competente.

La variazione degli elementi di cui alle lettere *b)* e *c)* comporta il rilascio di una nuova autorizzazione.

Le modifiche ai locali ed impianti di cui alla lettera *d)* possono essere effettuate previo nulla osta dell'autorità sanitaria competente, da rilasciarsi entro sessanta giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'impresa interessata. Qualora, trascorso il predetto termine, l'autorità sanitaria non si sia pronunciata, almeno in via interlocutoria il nulla osta si intende concesso.

L'autorità sanitaria competente annota su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni intervenute e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

28. Requisiti minimi obbligatori per gli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

L'autorità sanitaria competente deve accertare che gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di cui all'art. 25, fatti salvi i requisiti stabiliti da leggi o regolamenti speciali, siano provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità di prodotti in lavorazione.

Tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio, ivi compresi i locali adibiti ad abitazione od uffici, sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari.

Nel caso di imprese che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.

L'autorità sanitaria può consentire in particolari casi, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo, che i locali di cui alle lettere a), b), c) e d) siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

L'autorità sanitaria deve inoltre accertare che i predetti locali siano:

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- 2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- 3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari;
- 4) con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- 5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti;
- 6) adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.

Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali i formaggi ed i salumi, nonché i vini, gli aceti, i liquori e le acquaviti, l'autorità sanitaria competente potrà prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4) limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.

Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutticoli non trasformati potrà derogarsi a quanto previsto dal precedente n. 4).

Gli stabilimenti elaboratori di produzione devono essere inoltre provvisti:

a) di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia.

Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento, debbono essere in materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge e relativi decreti di attuazione;

b) di depositi o magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo renda necessario;

c) di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo.

Ove non sia disponibile una quantità sufficiente di acqua potabile si può ricorrere ad acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse, ma in ogni caso corrispondenti ai requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili. È vietata l'utilizzazione di tali acque non potabili nel ciclo di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili destinati a venire a contatto con tali sostanze, salvo quanto previsto al successivo art. 29.

L'autorità sanitaria accerterà che le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili siano nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione;

d) di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari.

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, debbono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile.

Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione.

I gabinetti debbono essere in numero adeguato al personale addetto alla lavorazione: dotati di acqua corrente in quantità sufficiente e forniti di vaso a caduta di acqua, di lavabo con erogazione a comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido od in polvere e con asciugamani elettrici o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso.

Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Le docce debbono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione ed al numero di persone addette alla lavorazione;

e) di dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento delle acque di rifiuto industriale e delle acque luride, sia dei rifiuti solidi che debbono essere rimossi al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento;

f) di contenitori di rifiuti e immondizie, e ove necessario, di inceneritori od altri mezzi atti ad assicurare lo smaltimento dei rifiuti stessi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette.

I laboratori di produzione, preparazione e confezionamento annessi agli esercizi di vendita al dettaglio di sostanze alimentari destinate prevalentemente ad essere vendute nei predetti esercizi, ancorché muniti di attrezzature, impianti ed utensili in conformità alle prescrizioni contenute nei regolamenti locali d'igiene, devono adeguarsi alle disposizioni del presente articolo, in relazione alle effettive esigenze igieniche dell'attività svolta accertate di volta in volta dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 25.

29. Norme igieniche per i locali e gli impianti.

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, debbono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia. Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti, e prima della utilizzazione, debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

La corrispondenza delle acque impiegate negli stabilimenti e laboratori, non provenienti dai pubblici acquedotti, ai requisiti previsti dall'art. 28 del presente regolamento deve essere accertata dall'autorità sanitaria competente mediante periodici controlli, eseguiti dai laboratori provinciali di igiene e profilassi.

Per le particolari esigenze e le caratteristiche di taluni settori della produzione, in caso di insufficiente disponibilità di acqua potabile, può essere ammesso l'uso di altra acqua, ma comunque rispondente ai requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili. Tale acqua potrà essere utilizzata anche oltre i limiti di impiego di cui al precedente art. 28 previa autorizzazione della competente autorità sanitaria.

La stessa autorità sanitaria potrà esonerare da tali obblighi per le lavorazioni in cui, a causa di particolari necessità tecnologiche, possa essere giustificato l'impiego di acque non rispondenti ai requisiti di cui sopra, purché il procedimento tecnologico assicuri in ogni caso l'assoluta salubrità del prodotto finito.

Nei locali di cui alla lettera d) del primo comma dell'articolo precedente è consentita la detenzione di sostanze il cui impiego è determinato da esigenze di manutenzione, disinfezione e disinfestazione degli impianti e dei locali, nei quantitativi ragionevolmente necessari per tali usi e sempreché disposizioni speciali non ne vietino l'uso e la detenzione.

Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici debbono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili usati per la pulizia e disinfezione.

30. Requisiti dei depositi all'ingrosso.

I depositi all'ingrosso debbono possedere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura e alle caratteristiche dei prodotti in deposito.

Ai depositi suddetti si estendono, in quanto ricorrono le condizioni per la loro applicabilità le disposizioni di cui al precedente art. 28.

31. Requisiti degli esercizi di vendita e di somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Gli spacci di vendita ed i banchi di generi alimentari debbono essere forniti, sia nelle mostre che negli eventuali depositi, di mezzi idonei ad una adeguata conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla loro natura e alle loro caratteristiche.

Nei pubblici esercizi e nelle mense soggette ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa, i locali destinati a cucina e magazzini, nonché gli impianti ed i servizi, debbono essere riconosciuti idonei a norma dell'art. 231 del regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, modificato dalla legge 16 giugno 1939, n. 1112. Le apparecchiature, gli utensili, le attrezzature ed i materiali che comunque sono destinati a venire a contatto con gli alimenti debbono essere conformi alle norme vigenti.

Le norme particolari concernenti l'igiene degli spacci, delle mescite, delle trattorie e degli altri esercizi pubblici nei quali vengono manipolate e somministrate sostanze alimentari, sono stabilite dai regolamenti comunali d'igiene.

I regolamenti medesimi fissano altresì i requisiti igienici necessari per la vendita promiscua di alimenti.

La vendita ambulante di sostanze alimentari, ove non espressamente vietata dalle norme vigenti, deve essere effettuata con mezzi idonei ad assicurare la conservazione igienica delle sostanze alimentari, in rapporto alla loro natura od alle loro caratteristiche.

Gli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, debbono essere conservati a temperatura non superiore a +4 °C.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc.) debbono essere conservati da +60 °C a +65 °C.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (quali: arrostiti, roast-beef, etc.), e le paste alimentari fresche con ripieno debbono essere conservati a temperatura non superiore a +10 °C.

32. Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande.

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

1) essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;

2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari, di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;

3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;

4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:

delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4 °C;

delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a -18 °C;

delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65 °C, o comunque non inferiore a + 60 °C, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;

5) essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;

6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni.

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'autorità cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria, ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3), del presente regolamento.

33. *Requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici.*

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici debbono:

1) essere prodotte in stabilimenti o laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del presente regolamento;

2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui ai numeri da 1) a 4) dell'art. 64 del presente regolamento, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti, secondo le vigenti disposizioni.

34. *Idoneità sanitaria del personale addetto al rifornimento dei distributori.*

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori o che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del presente regolamento.

35. *Mezzi di lotta contro gli insetti e gli animali nocivi.*

Nei locali di cui all'art. 2, lettera a), del presente regolamento debbono essere attuati efficaci mezzi di lotta e di precauzione contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.

Tali mezzi non debbono costituire pericolo di danno anche indiretto per l'uomo, a causa di contaminazione delle sostanze alimentari.

36. *Sostanze alimentari deperibili in deposito in stato di alterazione.*

Le sostanze alimentari deperibili che si trovino in stato di alterazione non possono essere tenute in deposito. Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli di conservazione delle sostanze alimentari, destinate alla vendita o somministrazione.

Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte del fornitore.

TITOLO III

Igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto

37. Libretto di idoneità sanitaria.

[abrogato dal comma 7-bis, dell'art. 42, D.L. 21 giugno 2013, n. 69, nel testo integrato dalla legge di conversione 9 agosto 2013, n. 98.]

38. Profilassi del personale.

1. Il personale di cui all'articolo 37 è sottoposto ai trattamenti di profilassi che siano ritenuti necessari dall'autorità sanitaria competente, a salvaguardia della salute pubblica, ad esclusione della vaccinazione antitifico-paratifica.

39. Accertamenti sanitari preventivi.

Le visite mediche per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, quello di rinnovo, come pure quelle eseguite nell'ambito dell'attività di controllo, sono effettuate dai medici in servizio presso le unità sanitarie locali.

Per le indagini e gli accertamenti microbiologici, sierologici, radiologici e per ogni altro accertamento ritenuto necessario a completamento della visita per il rilascio del libretto e di quello successivo di rinnovo o controllo, l'autorità sanitaria competente si avvale dei servizi sanitari comunali o provinciali, che sono tenuti ad eseguire gli accertamenti e le indagini richieste o a verificarne i risultati (*).

(*) Il comma 14 dell'art. 92, L. 23 dicembre 2000, n. 388, ha disposto che, a decorrere dal 1° gennaio 2001, le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano al personale saltuariamente impiegato dagli organizzatori di sagre, fiere e manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico.

40. Caratteristiche del libretto di idoneità sanitaria.

Il libretto di idoneità sanitaria, redatto secondo il modello E allegato al presente regolamento, viene distribuito gratuitamente entro un anno dall'entrata in vigore del presente regolamento.

Nel libretto debbono essere annotati:

a) la data e i risultati della prima visita di accertamento e delle indagini complementari a tale scopo eseguite;

b) la data e i risultati delle visite mediche di controllo o per il rinnovo del libretto nonché delle relative indagini complementari;

c) la data delle vaccinazioni obbligatorie e facoltative praticate, il tipo di vaccino usato, la via di somministrazione e le eventuali reazioni (*).

(*) Il comma 14 dell'art. 92, L. 23 dicembre 2000, n. 388, ha disposto che, a decorrere dal 1° gennaio 2001, le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano al personale saltuariamente impiegato dagli organizzatori di sagre, fiere e manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico.

41. Prescrizioni supplementari e garanzie richieste in caso di malattia del personale.

I libretti di idoneità sanitaria del personale debbono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità sanitaria i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale dipendente per l'adozione degli eventuali provvedimenti conseguenziali, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia per oltre cinque giorni il certificato medico dal quale risulti che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima. A tal fine, i medici curanti od i medici di cui all'art. 5, terzo comma, della legge 20 maggio 1970, n. 300, sono tenuti a rilasciare l'attestazione sopra richiesta (*).

(*) Il comma 14 dell'art. 92, L. 23 dicembre 2000, n. 388, ha disposto che, a decorrere dal 1° gennaio 2001, le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano al personale saltuariamente impiegato dagli organizzatori di sagre, fiere e manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico.

42. Igiene, abbigliamento e pulizia del personale.

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione il personale di cui al primo comma dell'art. 37 deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari negli esercizi di vendita deve indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

L'autorità sanitaria può disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

43. Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale.

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in materia tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Ai fini e secondo la procedura del presente regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato è affidato al servizio sanitario dell'amministrazione medesima.

44. Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre.

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione viene rilasciata:

1) dall'organo della regione, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia medica, per le cisterne e gli altri contenitori di cui alla lettera a) e per i veicoli di cui alla lettera b);

2) dall'organo della regione, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia veterinaria, per i veicoli di cui alla lettera c).

Per i veicoli adibiti al trasporto nel solo ambito del territorio comunale l'autorizzazione viene rilasciata dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3), del presente regolamento. È fatto salvo quanto diversamente previsto, per i trasporti di carni nell'ambito del territorio comunale, dalle disposizioni speciali del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, e successive modificazioni.

La competenza territoriale al rilascio dell'autorizzazione di cui al presente articolo è determinata in relazione alla residenza del proprietario del veicolo risultante dall'iscrizione al pubblico registro automobilistico.

Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato.

45. Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto.

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
- d) l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande debbono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

Le domande relative ai veicoli già in esercizio per trasporto alimentare possono non essere corredate dalla dichiarazione di cui al comma precedente. La disposizione si estende anche ai mezzi di trasporto prodotti nei sei mesi successivi all'entrata in vigore del presente regolamento.

46. Validità o registrazione delle autorizzazioni sanitarie.

L'autorizzazione, rilasciata ai sensi del precedente art. 44, è valida per due anni dalla data del rilascio.

Le autorità sanitarie annotano su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato semestralmente, in duplice copia, al Ministero della sanità.

47. Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto.

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui all'art. 43 e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità.

L'autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa, dandone notizia al comando di polizia stradale della provincia in cui è stata rilasciata.

48. Requisiti delle cisterne e dei contenitori.

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici previsti dall'art. 11 della legge e dei relativi decreti di attuazione;

2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;

3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;

4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;

5) quando necessario, protezione termica e se del caso verniciatura esterna metallizzata;

6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne e i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e disinfezione con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art. 44.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

49. *Requisiti dei mezzi di trasporto delle carni dei prodotti ittici.*

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

a) avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;

b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento; salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi. Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge e dai relativi decreti di attuazione. Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al primo comma, lettera a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitarne il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo ultimato lo scarico.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

50. *Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari, immatricolati all'estero.*

Ferma restando l'applicazione delle norme tecniche concordate in sede internazionale, le disposizioni del presente regolamento si applicano anche ai veicoli ed ai contenitori provenienti dall'estero impiegati per il trasporto di sostanze alimentari.

I mezzi di trasporto di cui al comma precedente possono transitare attraverso i posti di confine dietro esibizione di attestato rilasciato dall'autorità competente del Paese di origine, dal quale risulti l'idoneità igienico-sanitaria del veicolo o contenitore.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore, pur dettando prescrizioni specifiche analoghe a quelle previste nel presente regolamento, non preveda né consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può chiedere tale attestazione al Ministero della sanità che la rilascia direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame comparato delle rispettive legislazioni.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore non stabilisca requisiti specifici di carattere igienico-sanitario, l'attestazione può essere rilasciata dal Ministero della sanità direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame di documentata domanda dell'impresa estera di trasporto.

51. Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto.

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C al presente regolamento deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate nell'allegato stesso.

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, può aggiornare con proprio decreto l'allegato di cui al precedente comma.

52. Sostanze alimentari per cui sono prescritte, ai fini del trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta.

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto l'elenco delle sostanze alimentari per il trasporto delle quali, in considerazione di particolari esigenze di natura igienico-sanitaria, è necessario adottare le misure che seguono.

Le sostanze alimentari di cui al precedente comma devono essere accompagnate da una dichiarazione o altro documento equipollente del venditore o dello spedizioniere nella quale sono indicati:

- 1) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del venditore o dello spedizioniere;
- 2) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del destinatario;
- 3) la località di destinazione;
- 4) l'indicazione precisa delle sostanze alimentari trasportate ed il loro quantitativo;
- 5) la dichiarazione che le sostanze alimentari sono conformi alle norme vigenti.

La dichiarazione di cui al precedente comma deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e consegnata a fine viaggio al destinatario che è tenuto a conservarla per almeno trenta giorni a disposizione dei predetti organi di vigilanza.

Nel caso di tentata vendita all'ingrosso, nella dichiarazione di cui sopra sono omesse le indicazioni previste ai punti 2) e 3) e che sono sostituite dalla indicazione che la merce è destinata alla tentata vendita. L'incaricato della vendita è tenuto a comunicare entro dieci giorni al fornitore il nome o la ragione sociale, la sede, il domicilio dell'acquirente e la località di consegna o, nel caso in cui la tentata vendita non sia conclusa, delle persone alle quali è stata effettuata la consegna. Il fornitore è tenuto a conservare per almeno sessanta giorni tale comunicazione.

53. Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive.

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme e regolamenti speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l'osservanza delle disposizioni di cui al quarto comma dell'art. 20 del presente regolamento.

L'eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. A tal fine, l'autorità sanitaria dispone che il mezzo venga accompagnato dal personale sanitario di cui all'ultimo comma dell'art. 3, all'uopo incaricato con l'ordine di servizio di cui nel successivo comma.

Detto personale è responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell'ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo con speciale ordine di servizio, dall'autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.

L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciata al trasportatore, una viene trattenuta dall'autorità sanitaria che ha disposto il trasferimento delle sostanze sotto scorta sanitaria e le altre vengono consegnate, all'inizio del servizio, al personali di scorta. Su queste due copie debbono essere annotati a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.

Una delle due copie, che debbono essere firmate dall'autorità sanitaria destinataria per la presa in consegna delle sostanze alimentari sequestrate, viene rilasciata al personale di scorta, la restituzione all'autorità sanitari che ha posto il servizio e la seconda viene trattenuta l'autorità sanitaria destinataria.

L'autorità sanitaria territorialmente competente riguardo alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento le sostanze stesse, da parte dell'autorità sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed è, a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

TITOLO IV

Impiego di materie coloranti nella produzione di sostanze alimentari

54. Confezioni delle materie coloranti.

Le materie coloranti indicate nell'elenco di cui all'art. 10 della legge, destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari, debbono essere poste in commercio in confezioni chiuse all'origine su cui debbono essere riportate le seguenti indicazioni:

a) nome o ragione sociale e sede della ditta produttrice o confezionatrice e sede dello stabilimento di produzione o confezionamento; oppure, ove trattisi di prodotti fabbricati nell'ambito della C.E.E., il nome o ragione sociale e la sede della ditta commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuata in base alla legislazione dello Stato membro della C.E.E.;

b) la dicitura «colorante» da aggiungere alle sostanze alimentari per le quali ne è sentito l'impiego, oppure «per sostanze alimentari (uso limitato)»;

c) la denominazione dei coloranti secondo la nomenclatura indicata nell'elenco di cui al citato art. 10 della legge;

d) il peso netto.

55. Sostanze alimentari trattate con materie coloranti.

Le sostanze alimentari colorate debbono recare sulla confezione e, se vendute sfuse, sull'apposito cartello di cui all'art. 66 del presente regolamento denominante le sostanze alimentari, la dicitura: «colorato con...» seguita dalla denominazione o dalla corrispondente sigla della sostanza colorante, secondo la nomenclatura riportata nei decreti ministeriali di cui all'art. 10 della legge.

L'osservanza dell'obbligo stabilito dal comma precedente esime dall'osservanza degli obblighi concernenti l'indicazione della colorazione stabilita da altre norme regolamentari.

56. Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario.

Le disposizioni previste dagli articoli 54 e 55 del presente regolamento non si applicano alle sostanze naturali dotate di proprietà aromatiche, saporose o nutritive che esplicano un effetto colorante secondario quali la paprica, la curcuma, lo zafferano e il legno di sandalo.

L'aggiunta di tali sostanze deve essere indicata tra gli ingredienti sulla confezione o su etichetta appostavi e, nel caso di sostanze alimentari vendute sfuse, sull'apposito cartello di cui al successivo art. 66 denominante le sostanze alimentari, secondo le modalità e nei casi previsti dal terzo e quarto comma dell'art. 63 del presente regolamento.

57. Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte.

Nella preparazione di prodotti alimentari risultanti dalla mescolanza di più sostanze possono essere impiegate sostanze colorate a norma di legge anche quando non è autorizzata la colorazione del prodotto alimentare finito, purché non si determini la colorazione di massa del prodotto stesso.

I semilavorati destinati alla preparazione di sostanze alimentari di cui è ammessa la colorazione possono essere colorati, fermo restando per essi quanto stabilito dal precedente art. 55.

TITOLO V**Additivi, aromatizzanti, surrogati o succedanei di sostanze alimentari****58. Impiego di additivi chimici autorizzati nella produzione di sostanze alimentari.**

Con decreto emanato ai sensi dell'art. 22 della legge il Ministro della sanità stabilisce apposite norme per l'impiego di additivi chimici autorizzati, in particolare per quanto riguarda le miscele degli stessi, le mescolanze di additivi chimici con diluenti e solventi, supporti, sostanze alimentari, nonché il loro impiego nei semilavorati.

Fino a quando non saranno emanate le disposizioni di cui al comma precedente e per quanto non previsto dal presente regolamento in materia di impiego degli additivi chimici, si fa rinvio al decreto ministeriale del 31 marzo 1965, e successive modificazioni, in materia di disciplina di additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione di sostanze alimentari.

59. Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi chimici.

[abrogato dall'art. 6, D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514.]

60. Domande di autorizzazione.

[abrogato dall'art. 6, D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514.]

61. Indicazioni per le confezioni di additivi.

Gli additivi chimici debbono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine sulle quali sono riportate, salvo deroghe previste da altre norme, le seguenti indicazioni:

a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice o confezionatrice e la sede dello stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento; oppure, ove si tratti di prodotti fabbricati in altri Paesi della C.E.E., il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuato in base alla legislazione dello Stato membro della C.E.E. in cui essa risiede;

b) la dicitura «additivo» da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego, oppure la dicitura «per alimenti (uso limitato)»;

c) la indicazione del gruppo di appartenenza, seguita dalla denominazione chimica o dalla corrispondente sigla, secondo la nomenclatura riportata nei decreti di cui all'art. 22 della legge e, nel caso di miscele, anche le relative percentuali;

d) il peso netto.

Le indicazioni di cui alla lettera c) vengono stabilite, per gli aromi, dai decreti ministeriali emanati ai sensi dell'art. 22 della legge.

62. Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici.

Salvo quanto previsto nei decreti del Ministro della sanità emanati ai sensi dell'art. 22 della legge, le sostanze alimentari trattate con gli additivi chimici o che, comunque li contengano, debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, sull'apposito cartello di cui all'art. 66 del presente regolamento, denominante la sostanza alimentare, oltre alle indicazioni di cui all'art. 64, anche l'indicazione del gruppo funzionale di appartenenza dell'additivo (es. conservativi, antiossidanti, ecc.) seguito dalla denominazione o dalla corrispondente sigla secondo la nomenclatura riportata nei predetti decreti.

È fatto divieto di adoperare o aggiungere denominazioni differenti da quelle con le quali gli additivi figurano nell'apposito elenco.

Le indicazioni di cui al primo comma non sono obbligatorie per i prodotti disciplinati dal decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti.

63. Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali.

Nell'autorizzazione di cui all'art. 25 del presente regolamento è compresa la facoltà di estrarre con mezzi fisici aromi naturali da parte delle imprese alimentari che utilizzano i detti aromi unicamente nella produzione degli alimenti e bevande di propria produzione. In tal caso la domanda di cui all'art. 26 del presente regolamento deve contenere anche le indicazioni previste dal precedente art. 59, quinto ed ultimo comma.

Le sostanze aromatizzanti di cui al precedente comma possono essere impiegate sia singolarmente che in miscela.

Le sostanze alimentari aromatizzate debbono riportare sulla confezione o sul cartello di cui all'art. 66, denominante la sostanza alimentare allo stato sfuso, la dicitura «aromi naturali» e/ o «aromi artificiali», a caratteri leggibili e indelebili, senza obbligo di specificare la sostanza aromatizzante.

Nel caso dell'aromatizzazione complementare prevista dalle norme vigenti la dicitura «aromi naturali» non è obbligatoria per i liquori i vini aromatizzati e le bevande disciplinate dal regolamento approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719, e per le acquaviti.

TITOLO VI

Prescrizioni per le etichette delle sostanze alimentari

64. Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate.

Le sostanze alimentari poste in commercio in confezioni debbono riportare sulla confezione o su etichetta saldamente appostavi le seguenti indicazioni:

1) denominazione legale, ove prevista, o merceologica, che caratterizza il prodotto; nel caso di prodotti tipici regionali o esteri, anche se di produzione nazionale, che non abbiano una corrispondente denominazione italiana è consentito riportare la denominazione originaria;

2) nome o ragione sociale o marchio depositato dall'impresa produttrice o dall'impresa confezionatrice;

3) sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento o di solo confezionamento; nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti, situati in località diverse, è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo di produzione e di confezionamento venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno particolare; nel caso dell'impresa che provvede alla distribuzione e vendita di sostanze alimentari prodotte da terzi per suo conto deve essere indicato anche l'indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento;

4) gli ingredienti, in ordine decrescente, determinato in base alla quantità rispettivamente ponderale o volumetrica dei singoli ingredienti impiegati a seconda che il contenuto sia espresso in peso o volume;

5) in quantitativo netto in peso o volume espresso in base al sistema metrico decimale indicato con maggiore ed immediata evidenza rispetto a quelli impiegati per l'indicazione dei singoli ingredienti.

Salvo quanto previsto da norme speciali, ai fini della prescrizione di cui al precedente punto 5), sulle confezioni di prodotti alimentari ai quali siano stati aggiunti i liquidi di governo, l'indicazione del contenuto netto complessivo deve essere accompagnata da quella del peso del prodotto sgocciolato. Si intende per liquido di governo quello di copertura ordinariamente non destinato alla consumazione.

Le indicazioni di cui ai numeri 3), 4) e 5) del primo comma possono essere omesse quando si tratta di confezioni di sostanze alimentari non destinate alla vendita al dettaglio purché risultino nei documenti di vendita e di consegna; dette indicazioni debbono risultare dai documenti di vendita e di consegna, anche nel caso dei prodotti alimentari non confezionati, oggetto di commercio internazionale o di scambio tra produttori e utilizzatori professionali che vengono venduti al dettaglio previa trasformazione e frazionamento. In entrambi i casi l'eventuale presenza di additivi deve risultare dai documenti di accompagnamento.

L'indicazione del peso (o volume) netto non è obbligatoria per i prodotti destinati alla vendita al dettaglio a peso, purché sugli involucri sia riportata la dizione «da vendersi a peso».

La denominazione legale costituisce denuncia di ingredienti. Le indicazioni di cui al punto 1) del presente articolo debbono essere riportate di seguito, con caratteri di dimensioni uniformi.

Tutte le indicazioni obbligatorie debbono essere riportate sulla confezione o sull'etichetta in lingua italiana ed in modo ben visibile, con caratteri facilmente leggibili ed indelebili salvo quanto previsto al punto 1) del presente articolo.

Le indicazioni richieste specificamente da leggi o regolamenti speciali debbono essere riportate quando non costituiscono indicazioni equipollenti a quelle prescritte dal presente regolamento.

Gli imballaggi di qualsiasi specie, anche se comprendenti una singola unità di vendita al dettaglio e contenenti prodotti confezionati eterogenei, possono non riportare le indicazioni previste nel presente articolo, purché esse figurino sulle singole confezioni dei prodotti contenuti.

I prodotti omogenei confezionati contenuti in unico imballaggio costituente una singola unità di vendita al dettaglio possono non riportare le predette indicazioni, purché esse figurino sull'imballaggio stesso. L'indicazione del peso netto può essere riferita al contenuto complessivo della unità di vendita.

65. Indicazione della data di confezionamento per talune sostanze alimentari.

Le sostanze alimentari elencate nell'allegato *B* al presente regolamento, oltre alle indicazioni di cui all'articolo precedente, debbono riportare la data di confezionamento in chiaro, riferita a giorno, mese ed anno, se incluse nella sezione I, o riferita soltanto a mese ed anno, se incluse nella sezione II di tale allegato.

66. Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre.

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine la cui confezione non sia più integra, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni di cui ai punti da 1) a 4) del primo comma dell'art. 64.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana, a caratteri ben leggibili e indelebili.

Le confezioni non superiori a g 40 possono riportare la sola indicazione del nome o ragione sociale del produttore, o il marchio depositato, sempreché sul loro contenitore figurino le indicazioni previste per i prodotti confezionati.

67. Tolleranza di peso o volume.

Nella determinazione del peso o del volume sono fatte salve le tolleranze relative al contenuto previste da leggi e regolamenti speciali per determinate sostanze, nonché quelle previste per pesi, misure, bilance e riempitrici automatiche.

Qualora in sede di analisi sia emersa una deficienza di peso o volume rispetto al dichiarato, il relativo controllo, ai fini dell'accertamento di una eventuale violazione dell'art. 8 della legge, deve essere effettuato, salvo il caso previsto al quarto comma del presente articolo, su una campionatura da prelevarsi in fabbrica o presso esercizi pubblici diversi, formata da dieci confezioni dello stesso tipo, qualora si tratti di confezioni di peso o volume non superiore a g 250 o ml 250, da cinque confezioni dello stesso tipo, qualora si tratti di confezioni di peso o volume superiori a g 250 o ml 250, e da tre confezioni qualora si tratti di confezioni di peso o volume superiore a g 1000 o ml 1000.

L'indicazione del peso o volume netto è considerata irregolare quando il contenuto complessivo, all'atto del controllo di cui al comma precedente, risulti inferiore tenuto conto delle tolleranze previste per ciascun tipo di prodotto nella prima parte dell'allegato *D* al presente regolamento, rispettivamente, al decuplo, quintuplo o triplo, del peso o volume indicato sulle confezioni.

Per ogni singolo recipiente il contenuto netto in peso o volume non potrà in ogni caso essere inferiore ai limiti previsti, per i vari tipi di prodotti, nella seconda parte del suddetto allegato *D*.

Ove a seguito dell'analisi di primo grado emerga una irregolarità nel peso o volume netto, in caso di mancata presentazione della domanda di revisione di analisi nei termini previsti oppure di conferma dei risultati dell'analisi di prima istanza, l'autorità sanitaria competente trasmette denuncia all'autorità giudiziaria.

TITOLO VII

Disposizioni varie

68. Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Le imprese che producono oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllare la rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie ed a dimostrare in ogni momento di avere provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale di oggetti di cui al precedente comma, è subordinata all'accertamento della loro idoneità allo scopo cui sono destinati.

69. Limiti di cariche microbiche negli alimenti.

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprie ordinanze i limiti delle cariche microbiche di cui all'art. 5, lettera c), della legge.

Con le ordinanze vengono indicati i criteri di valutazione delle risultanze degli accertamenti microbiologici effettuati sui singoli campioni prelevati.

L'assenza dei germi patogeni nelle sostanze alimentari deve intendersi riferita a quantità determinate di prodotto che saranno all'uopo fissate con le ordinanze di cui al presente articolo.

Qualora i valori emersi dagli accertamenti microbiologici risultino tali da rendere configurabile l'ipotesi prevista dall'articolo 5, lettera d), della legge, deve esserne fatta specifica menzione nel referto di analisi.

La eventuale revisione di analisi, in materia di cariche microbiche, non comporta necessariamente la ripetizione delle analisi.

Ove venga proposta istanza di revisione, il laboratorio di primo grado deve fornire una relazione dettagliata indicando le modalità operative degli accertamenti effettuati.

In funzione della particolare natura delle sostanze alimentari, le ordinanze di cui all'art. 5, lettera c), della legge, stabiliscono in quali casi si addivene alla ripetizione dell'analisi ed in quali altri ad un giudizio di revisione sulla base degli elementi emergenti dall'analisi di primo grado.

70. Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti.

La detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzanti, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di alimenti è ammessa nei laboratori di ricerca annessi agli stabilimenti produttori con l'osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 9 della legge e a condizione che la loro quantità sia rapportata alle esigenze di studio e che in ogni caso tali sostanze non siano impiegate nella produzione di alimenti da immettere al commercio.

La detenzione delle sostanze di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

71. Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti.

È ammessa la detenzione di specifiche sostanze usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti.

La detenzione di tali sostanze deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

72. Importazioni in Italia di sostanze alimentari.

Gli importatori di sostanze alimentari sono responsabili della natura, del tipo, della quantità, della omogeneità, dell'origine dei prodotti presentati all'importazione nonché della rispondenza dei requisiti igienico-sanitari previsti dalle vigenti disposizioni in materia di sostanze alimentari.

Resta salva l'osservanza delle modalità prescritte da altre leggi o regolamenti speciali, nonché da convenzioni internazionali concernenti particolari sostanze alimentari.

TITOLO VIII**Norme finali e transitorie****73. Disposizioni per gli esercizi già autorizzati in regola con le prescrizioni del regolamento.**

I titolari degli stabilimenti, dei laboratori o dei depositi all'ingrosso, di cui al presente regolamento, già in corso di esercizio, sono tenuti, ancorché in regola con le prescrizioni previste dal presente regolamento, a rinnovare entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, la domanda di autorizzazione sanitaria, all'autorità competente secondo le modalità di cui ai precedenti articoli 25 e 26.

L'autorità competente, effettuati gli opportuni accertamenti, provvede entro centottanta giorni dal ricevimento della domanda a rilasciare la relativa autorizzazione, la quale, decorso tale termine, si intende rilasciata sempreché lo stabilimento, il laboratorio o il deposito corrispondano alla prescrizione di cui al presente regolamento.

Resta comunque a carico dell'autorità competente l'onere di emanare il provvedimento formale di autorizzazione.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano anche agli esercizi di cui all'art. 59 tenuto conto delle modalità previste dall'art. 60.

74. Disposizioni per gli esercizi già autorizzati non in regola con le prescrizioni del regolamento.

I titolari di stabilimenti, laboratori o depositi già in corso di esercizio, che abbiano necessità di adeguarsi alle prescrizioni contenute nel presente regolamento ne danno comunicazione all'autorità competente, entro sessanta giorni dalla entrata in vigore del presente regolamento, indicando contestualmente il periodo di tempo per effettuare le necessarie modifiche.

Tale periodo non può essere superiore ad un anno, qualora occorra adempiere alle prescrizioni di cui all'art. 59, comma quinto.

Nel caso in cui occorra procedere alle modifiche strutturali dei locali di cui agli articoli 28 e 30 il periodo di tempo è protratto a tre anni.

Effettuati nei termini anzidetti gli adempimenti, i titolari degli esercizi di cui al primo comma devono chiedere il rinnovo dell'autorizzazione sanitaria all'autorità competente, secondo le modalità di cui agli articoli 25 e 26 del presente regolamento.

L'autorità è tenuta a provvedere secondo quanto stabilito dal precedente art. 73.

L'autorità sanitaria, può, ove occorra, prescrivere per il periodo necessario all'adeguamento, obblighi sostitutivi.

L'autorità sanitaria, comunque, in casi di necessità ed urgenza, può stabilire con proprio decreto un termine più breve per l'adeguamento degli esercizi di cui ai commi precedenti agli obblighi previsti dal presente regolamento, per quanto concerne:

- a) la separazione tra i banchi di lavorazione e i banchi di vendita;
- b) la separazione della rete di distribuzione interna delle acque potabili;
- c) requisiti dei servizi igienici.

Sono fatti salvi, in ogni caso, i requisiti minimi previsti per talune lavorazioni, dal decreto del Presidente della Repubblica 19 marzo 1956, n. 303, recante norme generali per l'igiene del lavoro.

75. Disposizioni particolari per distributori automatici di alimenti e bevande.

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari attualmente in funzione debbono essere adeguati alle prescrizioni di cui al precedente art. 32 entro un anno dall'entrata in vigore del presente regolamento.

76. Etichette - Termine per la nuova disciplina.

Per l'adeguamento ai nuovi oneri di cui agli articoli 62, 64 e 65 è consentita l'utilizzazione in sede di produzione, per la durata di un anno, delle etichette e delle confezioni conformi alla normativa vigente alla data di entrata in vigore del regolamento.

77. Disposizioni particolari per i mezzi di trasporto.

I mezzi di trasporto di cui agli articoli 48, 49 e 50 debbono adeguarsi alle prescrizioni contenute negli articoli stessi entro un anno dall'entrata in vigore del presente regolamento.

78. Norma di rinvio.

Il procedimento e le modalità di prelevamento dei campioni previsti nel presente regolamento, si applicano in quanto compatibili, all'esercizio della vigilanza per la repressione delle frodi sulla preparazione e sul commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari di cui al regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, di esecuzione del regio decreto 15 ottobre 1925, n. 2033.

79. Applicazione del regolamento.

Il presente regolamento entra in vigore il novantesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Allegato A

§ 1. *Quantità di campione, da suddividere in cinque aliquote necessaria per l'esecuzione analisi chimiche (*)*

(omissis)

§ 2. *Quantità di campione, da suddividere in cinque aliquote, necessaria per l'esecuzione delle analisi chimiche*

(omissis)

§ 3. Norme generali da seguire per il prelievo dei campioni da analizzare

a) Nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente, se ne preleva una quantità rappresentativa della massa, dalla quale si ricava il campione per l'analisi.

b) Nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

c) Nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in un unico recipiente e conservati alla rinfusa, se ne prelevano quantità parziali nella parte superiore, centrale e inferiore della massa; l'insieme delle quantità parziali rappresentative della partita, vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

d) Nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali prelevate vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

e) Nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse e quando la natura di tale sostanza o prodotto, e il tipo di controllo analitico da effettuare ne consentano l'apertura si prelevano a caso, da un numero di confezioni rappresentative della partita, aliquote di sostanza o prodotto dalle quali, riunite e mescolate, si ricava il campione per l'analisi.

f) Nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse, quando la natura delle sostanze o prodotti, e il tipo di controllo analitico da effettuare non ne consentono l'apertura, si preleva a caso, dalla partita, un numero rappresentativo di confezioni per formare il campione per l'analisi. In ogni caso il peso complessivo del campione non deve essere inferiore a quello previsto nell'apposita tabella.

g) Nel caso di latte in confezioni originali chiuse destinate alla vendita al dettaglio se ne prelevano cinque, indipendentemente dal loro volume.

§ 4. Norme speciali da seguire per il prelievo di campioni di particolari sostanze

Nel caso di sostanze alimentari delle quali si debba controllare il contenuto di umidità, i campioni prelevati debbono essere posti, di regola, in recipienti di vetro a chiusura ermetica, al fine di preservarli dall'assorbimento o dalla perdita di acqua.

Nel confezionamento dei campioni dei prodotti che, per la loro natura, posti in recipienti stagni a chiusura ermetica, si alterano per ammuffimento o putrefazione, si dovranno impiegare sacchetti di carta resistente o altro materiale idoneo.

In questi casi, come pure ogni volta che si debba controllare il contenuto di umidità e per mancanza di recipienti a chiusura ermetica si impieghino sacchetti di carta od altri contenitori non stagni e non a chiusura ermetica si dovrà determinare mediante bilancia sensibile al decigrammo il peso lordo di ogni singolo campione all'atto del prelevamento: peso lordo che dovrà essere annotato sull'involucro del campione medesimo, assieme alla data ed ora della pesatura.

Il peso di ciascun campione dovrà essere riportato, inoltre, anche sul verbale di prelevamento e la pesatura dovrà essere esatta al decigrammo per ciascuna aliquota. Il responsabile dello stabilimento, deposito od esercizio presso cui è stato prelevato il campione od il suo rappresentante ha diritto ad assistere alla pesata.

Allegato B

Elenco delle sostanze alimentari confezionate che debbono riportare la data del confezionamento

Sezione I - Prodotti alimentari che debbono recare la data di confezionamento riferita a giorno, mese ed anno

Latte, bevande a base di latte e simili, crema dessert, da consumarsi crudi o sottoposti a trattamento di pastorizzazione; Latti fermentati; Sfarinati riconfezionati; Paste alimentari fresche con ripieno di carne o ricotta (con indicazione del periodo di durata e delle condizioni di conservazione); Carni, pollame o selvaggina freschi o congelati; Prodotti ittici freschi o congelati; Latte o crema di latte sottoposti a trattamento UHT o sterilizzazione; Lieviti naturali; Prodotti d'uovo; Camomilla (limitatamente all'anno di produzione); Carni preparate, escluse quelle in scatola sterilizzate; Semiconserve ittiche; Pane in cassetta e altri tipi di pane in confezione.

Sezione II - Prodotti alimentari che debbono recare la data di confezionamento riferita a mese ed anno

Alimentari surgelati; Succhi di frutta e polvere di frutto; Estratti alimentari e prodotti affini; Salse non sterilizzate; Derivati del latte; Margarina e grassi idrogenati; Condimenti per panificazione; Grassi ed oli alimentari confezionati; Droghe e spezie; Latte condensato, latte in polvere e prodotti a base di latte sterilizzati.

Allegato C

Parte I

Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate

(omissis)

Parte II

Elenco delle condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto di determinate sostanze alimentari né congelate né surgelate

(omissis)

Allegato D

Parte I

Scarti in meno consentiti rispetto alle indicazioni apposte sulle confezioni di sostanze alimentari (in peso o volume)

(omissis)

Parte II

Sono ammessi come limiti massimi di scarti in meno rispetto alle indicazioni apposte sulle confezioni prelevate per il controllo

(omissis)

Allegato E

(Si omette il modulario)

Ordinanza Ministeriale 3 aprile 2002.**Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.**

Publicata nella Gazz. Uff. 17 maggio 2002, n. 114.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, recante «Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande»;

Visto l'art. 3, ultimo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, recante «Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande»;

Visto il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123 recante «Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari»;

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, recante «Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari»;

Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, recante «Riforma della disciplina relativa al settore del commercio a norma dell'art. 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59», ed in particolare l'art. 28, comma 8 che attribuisce al Ministero della sanità il compito di emanare una ordinanza per fissare le modalità di vendita e i requisiti delle attrezzature necessari nel settore del commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche;

Vista l'O.M. 2 marzo 2000, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - serie generale - n. 56 dell'8 marzo 2000, concernente i requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche;

Considerate le difficoltà di adeguamento alle prescrizioni di detta ordinanza segnalate dalle associazioni di categoria;

Tenuto conto delle segnalazioni delle aziende sanitarie locali e di altre amministrazioni pubbliche relative alla difficoltà di applicare la citata ordinanza in occasione di manifestazioni temporanee (come sagre, fiere e simili), nelle quali si procede alla somministrazione e vendita di prodotti alimentari su aree pubbliche;

Ritenuto pertanto opportuno predisporre adeguate modifiche alle disposizioni contenute nell'O.M. 2 marzo 2000;

Ordina:

1. Campo di applicazione e definizioni.

1. La presente ordinanza fissa i requisiti igienico-sanitari:

a) delle aree pubbliche, nelle quali si effettuano, in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente, i mercati per il commercio dei prodotti alimentari;

b) dei posteggi, sia singoli, sia riuniti in un mercato, sia presenti nelle fiere;

c) delle costruzioni stabili, dei negozi mobili e dei banchi temporanei che insistono sui posteggi di cui alla lettera b).

2. Ai fini della presente ordinanza si applicano le definizioni di cui all'art. 27, comma 1, lettere b), c), d) ed e) del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114. Inoltre, si intende per:

a) commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari: l'attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte; tale commercio può comprendere anche attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle condizioni indicate agli articoli 6 e 7;

b) mercato in sede propria: il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti;

c) mercato su strada: il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti, sui quali si alterna con altre attività cittadine;

d) costruzione stabile: un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale;

e) negozio mobile: il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio;

f) banco temporaneo: insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale;

g) operatori: soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività di cui alla lettera a) sui posteggi delle aree;

h) somministrazione di alimenti e bevande: la vendita dei prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che consentono la consumazione sul posto dei prodotti;

i) alimento deperibile: qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione;

l) acqua potabile: acqua avente i requisiti indicati dal decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236 e, dal momento della sua entrata in vigore, i requisiti indicati dal decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 e successive modifiche e integrazioni.

2. Caratteristiche generali delle aree pubbliche.

1. Le aree pubbliche di cui all'art. 1, comma 1, lettera a) e i posteggi che siano isolati o in numero tale da non far raggiungere nel loro insieme la qualifica di mercato secondo la legislazione regionale e la pianificazione comunale, dove si effettua il commercio dei prodotti alimentari, devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche.

2. Le aree pubbliche, di seguito denominate aree, destinate ai mercati di cui all'art. 1, comma 2, lettera b), dove si svolge quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari devono avere i requisiti generali di cui al comma 1 e inoltre, in particolare, devono essere:

a) appositamente delimitate o recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico ed ambientale, ed avere sia una propria rete fognaria con esito finale idoneo secondo la normativa vigente sia una pavimentazione con strato di finitura compatto ed igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato. Tale pavimentazione deve avere idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio, per consentire un'adeguata pulizia, ed essere dotata di

apposite caditoie atte a trattenere il materiale grossolano. Le fognature devono assicurare anche lo smaltimento idoneo dei servizi igienici sia generali del mercato sia dei posteggi che ne abbiano la necessità secondo questa ordinanza;

b) dotate di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue attraverso un chiusino sifonato, anche nella fognatura prescritta alla lettera *a)* e all'energia elettrica. Tali reti devono prevedere apparecchiature di allaccio indipendenti nella superficie di ciascun posteggio;

c) dotate di contenitori di rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio, in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili in particolare dai posteggi;

d) corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori. Tali servizi sono da distinguere per sesso e un numero adeguato di essi, sempre divisi per sesso, deve essere riservato agli operatori alimentari. I servizi igienici, che possono essere del tipo prefabbricato autopulente, devono avere la porta con chiusura automatica e fissabile con serratura di sicurezza ed il lavabo e lo sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale; nel loro interno vi devono essere il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

3. Se nelle aree di cui al comma 2 i posteggi destinati alla vendita ed alla somministrazione dei prodotti alimentari sono riuniti in uno o più spazi destinati esclusivamente ad essi, le prescrizioni di cui allo stesso comma 2 sono vincolanti soltanto per tali spazi.

4. Il comune, od il soggetto gestore del mercato in sede propria, è tenuto ad assicurare, per ciò che attiene gli spazi comuni del mercato e dei relativi servizi, la funzionalità delle aree come prescritta nei precedenti commi ed in particolare, per quanto di competenza, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la potabilità dell'acqua fornita, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Ciascun operatore è responsabile, per ciò che attiene il posteggio nel quale è autorizzato ad esercitare l'attività, del rispetto delle prescrizioni indicate nella presente ordinanza, dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie, e deve assicurare, per quanto di competenza, la conformità degli impianti, la potabilità dell'acqua dal punto di allaccio, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Gli operatori hanno tali responsabilità e doveri anche se il loro posteggio è isolato o riunito con altri che insieme non raggiungano la qualifica di mercato.

3. Caratteristiche delle costruzioni stabili.

1. La costruzione stabile di cui all'art. 1, comma 2, lettera *d)*, realizzata in un posteggio per comprendervi le attrezzature per il commercio sulle aree pubbliche, deve avere i seguenti requisiti:

a) essere posta permanentemente sull'area nell'intero periodo di tempo nel quale accoglie l'attività commerciale alla quale è destinata; essere coperta, se non è altrettanto protetta in un mercato in sede propria, e delimitata da pareti; realizzare un'adeguata protezione degli alimenti dalle contaminazioni esterne; essere sufficientemente ampia e ben ventilata; avere infissi bloccabili con serratura di sicurezza che vi impediscano l'accesso durante l'inattività; avere un'altezza interna utile di almeno 2,70 metri;

b) essere costruita con criteri tali da consentire l'esposizione, la vendita e la conservazione dei prodotti alimentari in modo igienicamente corretto; in particolare deve permettere un'adeguata pulizia ed evitare l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti;

c) avere un pavimento realizzato con materiale antiscivolo, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile con uno o più chiusini sifonati verso cui avviare i liquidi del lavaggio tramite pendenze idonee; avere pareti raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per un'altezza di almeno 2,00 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; le eventuali pedane poste sopra il pavimento devono averne le stesse caratteristiche suddette e consentire il deflusso dei liquidi di lavaggio verso i chiusini sifonati;

d) essere allacciabile, nel suo ambito, a reti di fognatura, attraverso un chiusino sifonato, e di distribuzione d'acqua potabile;

e) avere nel suo interno un contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

2. Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili la costruzione di cui al comma 1 deve avere inoltre i seguenti requisiti:

a) essere allacciata ad una fonte di distribuzione d'energia elettrica;

b) essere dotata di impianto frigorifero per la conservazione e la esposizione dei prodotti, di capacità adeguata alle esigenze commerciali di ogni singola attività, che consenta la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle condizioni di temperatura di conservazione prescritte, per i prodotti deperibili, dalle norme vigenti;

c) essere dotata di lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili.

3. I banchi utilizzati nella costruzione stabile per l'esposizione e la vendita dei prodotti alimentari devono essere, sia per caratteristiche costruttive che per caratteristiche tecnologiche, idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario, tenendo conto dei prodotti alimentari esposti. Tali prodotti devono essere comunque protetti da appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri. Dette protezioni non sono richieste per l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi.

4. L'autorizzazione al commercio di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi nelle costruzioni di cui al comma 1 è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 6.

5. I valori delle dimensioni di cui al comma 1, lettere a) e c), e al comma 3 si applicano alle costruzioni stabili installate successivamente alla data di entrata in vigore della presente ordinanza.

4. *Caratteristiche dei negozi mobili.*

1. Il negozio mobile, di cui all'art. 1, comma 2, lettera e), con il quale viene esercitato il commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari, sia nei posteggi isolati sia dove questi sono riuniti in un mercato, deve avere, oltre ai requisiti previsti dal capitolo III dell'allegato al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, i seguenti requisiti:

a) struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di conservazione e protezione di prodotti alimentari, e realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili, con un vano interno di altezza non inferiore a 2 metri ed il piano di vendita ad almeno 1,30 metri dalla quota esterna;

b) parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente esposte;

c) impianto idraulico di attingimento che, in alternativa, sia collegabile con la rete di acqua potabile predisposta in un'area di mercato, oppure sia alimentata da apposito serbatoio per acqua potabile installato nel negozio mobile e di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati;

d) impianto idraulico di scarico che, in alternativa, sia collegabile con la fognatura predisposta in un'area di mercato oppure, quando non sia attrezzata l'area, riversi le acque reflue in un apposito serbatoio a circuito chiuso, di capacità corrispondente a quella del serbatoio per acqua potabile di cui alla lettera c); nel secondo caso tale impianto di scarico deve essere corredato di un dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue;

e) impianto elettrico che deve essere allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area di mercato oppure, in alternativa, qualora tale collegamento non sia stato ancora realizzato, l'impianto elettrico deve essere alimentato da un sistema autonomo di erogazione. Tale sistema è comunque obbligatorio e deve essere azionato, al fine di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i negozi mobili utilizzati per la vendita dei prodotti deperibili, prima e al termine dell'attività di vendita durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito o al ricovero. Il sistema deve essere opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno ad esso e utilizzato durante la sosta per la vendita, esclusivamente sulle aree pubbliche non attrezzate. Tutto il sistema deve garantire lo svolgimento corretto, da un punto di vista igienico-sanitario, della vendita dei prodotti alimentari o della somministrazione di alimenti e bevande, e, in particolare, deve garantire l'idoneo funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;

f) banchi fissi o a spostamento anche automatico, orizzontale o inclinato, con gli stessi requisiti di quelli di cui all'art. 3, comma 3, idonei in ogni caso alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati;

g) frigoriferi di conservazione ed esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste per i prodotti deperibili dalle norme vigenti;

h) lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere;

i) contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato, all'interno del negozio mobile, in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

2. I requisiti di cui al comma 1 non sono richiesti per la vendita di prodotti ortofrutticoli freschi e prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non.

3. Nell'interno dei negozi mobili, da sottoporre periodicamente ad idonei trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione, i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

4. L'autorizzazione al commercio nei negozi mobili di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi, è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 6.

5. I valori delle dimensioni di cui al comma 1, lettera a), si applicano ai negozi mobili immatricolati successivamente alla data di entrata in vigore della presente ordinanza.

6. È consentita la conservazione nei negozi mobili di limitate quantità di prodotti, anche deperibili, rimasti invenduti al termine dell'attività di vendita. In tal caso i prodotti deperibili vanno mantenuti a temperatura controllata negli appositi impianti frigoriferi di cui i negozi mobili dispongono.

5. Caratteristiche dei banchi temporanei.

1. I banchi temporanei di cui all'art. 1, comma 2, lettera f), ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, devono avere i seguenti requisiti:

a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;

b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;

c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.

2. Le disposizioni di cui al comma 1, lettere b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

3. Per la vendita di prodotti della pesca, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo;

serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;

lavello con erogatore automatico di acqua;

serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;

adeguato piano di lavoro,

nonché rispettare le prescrizioni di cui all'art. 6, lettera c), punti 1), 2), 3) e 6).

4. Per la vendita di molluschi bivalvi vivi i banchi temporanei devono rispettare le prescrizioni di cui all'art. 6, lettera d).

5. Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60° e 65°, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto;

serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;

lavello con erogatore automatico di acqua;

serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

6. I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche e alla loro preparazione, nonché alla preparazione dei prodotti della pesca.

6. Prescrizioni particolari.

1. La vendita e la preparazione sulle aree di cui all'art. 1 dei seguenti prodotti alimentari sono subordinate al rispetto delle norme vigenti e in particolare delle specifiche condizioni di seguito riportate:

a) carni fresche, preparazioni di carni e carni macinate, prodotti a base di carne:

1) devono essere disponibili strutture frigorifere, di capacità adeguata alle esigenze commerciali delle singole unità e idonee a mantenere ininterrotta la catena del freddo sia durante la conservazione, sia durante l'esposizione delle carni, delle preparazioni di carne e dei prodotti di salumeria nei limiti richiesti dalle specifiche normative;

2) i banchi di esposizione devono essere provvisti di comparti separati per le carni fresche, per le carni avicunicole, per le preparazioni di carni e per i prodotti di salumeria;

3) le carni fresche allo stato di congelazione e scongelazione possono essere vendute solo all'interno di costruzioni stabili adeguatamente attrezzate; in questo caso, sono necessari banchi e attrezzature separati, rispettivamente per le carni refrigerate, congelate e scongelate;

4) si può procedere al momento, su richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate;

5) si può procedere al sezionamento delle carni, nel rispetto delle norme previste e della netta separazione per derrate igienicamente incompatibili, in un settore separato, non connesso direttamente con l'ambiente esterno, nel perimetro di una costruzione stabile; tale settore deve essere dotato di adeguata attrezzatura e disporre di uno spazio sufficiente e proporzionato alle capacità commerciali dell'attività;

6) si può procedere all'elaborazione di preparazioni di carne nel settore separato di cui al punto 5), purché in tempi diversi dall'attività di sezionamento delle carni, rispettando flussi igienici di produzione, limitatamente ai quantitativi che possono essere venduti nella stessa giornata di preparazione;

7) le attività di sezionamento e preparazione di cui ai punti 5) e 6) possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2;

b) prodotti di gastronomia cotti:

1) si può procedere sul posto alla preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti soltanto in un settore separato chiuso sui quattro lati, non connesso direttamente con l'ambiente esterno e posto nel perimetro dell'attività di una costruzione stabile. Tale locale deve essere dotato dei requisiti minimi propri di un laboratorio e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

2) il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto devono essere dotati di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori; essi e parte del banco caldo devono essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria per l'attività di preparazione di alimenti subordinata alla legge 30 aprile 1962, n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale. Tale rilievo è finalizzato all'accertamento specifico che le emissioni derivanti dalle attività di cottura, frittura e girarrosto non creino molestia al vicinato e che siano in regola con le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti;

3) le attrezzature utilizzate per l'esposizione dei prodotti da conservarsi in «regime caldo» devono essere munite di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60 °C e 65 °C;

4) il banco, gli armadi e la vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, devono essere mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente;

5) le attività di preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2;

6) nei negozi mobili è consentita l'attività di cottura di alimenti già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, per la successiva immediata somministrazione o in presenza delle attrezzature per l'esposizione dei prodotti da conservare in «regime caldo» di cui al punto 3);

c) prodotti della pesca:

1) i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;

2) è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;

3) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio;

4) si può procedere sul posto alla frittura dei prodotti della pesca soltanto in un settore separato e posto nel perimetro di una costruzione stabile o di un negozio mobile. Tale settore deve essere dotato di uno spazio sufficiente al regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

5) il piano della frittura deve essere fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo deve essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria, subordinata alla legge 30 aprile 1962, n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale, previo accertamento della condizione specifica che l'emissione dei fumi derivante dalla frittura non crei molestia;

6) è vietata sulle aree pubbliche la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili, nei negozi mobili e nei banchi temporanei aventi i requisiti di cui all'art. 5, comma 3, purché al momento su richiesta dell'acquirente;

d) molluschi bivalvi vivi:

1) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, e devono essere corredati da:

a) dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi;

b) idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi;

c) appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità;

2) la vendita di molluschi bivalvi vivi è consentita solo nelle strutture di cui all'art. 1, comma 2, lettere *d), e), f)*;

e) prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi:

1) la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi deve avvenire in costruzioni stabili attrezzate in modo esclusivo per questa attività o comunque in un locale nettamente separato dalla vendita di alimenti;

2) gli acquari, a tenuta stagna, devono essere dotati delle necessarie attrezzature per il mantenimento delle idonee condizioni di vita dei prodotti detenuti;

3) la macellazione e l'eviscerazione dei pesci deve essere effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia.

2. È vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso nella forma itinerante prevista all'art. 28 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114.

3. La vendita di pane sfuso è consentita sulle aree pubbliche nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili soltanto in presenza di banchi di esposizione che abbiano le caratteristiche di cui all'art. 3, comma 3. In assenza di tali banchi, è consentita la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

4. L'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi è consentita anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e di acqua potabile. In ogni caso l'eventuale bagnatura dei prodotti ortofrutticoli freschi può essere effettuata soltanto con acqua potabile.

5. In deroga a quanto previsto al comma 1, lettere *a)*, *b)* e *c)*, in occasione di manifestazioni temporanee come sagre, fiere e simili, la elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti, nonché di prodotti della pesca, può essere effettuata anche in un settore separato posto nel perimetro di un negozio mobile o di un banco temporaneo avente le opportune caratteristiche indicate all'art. 5, per la sola durata della manifestazione, con modalità atte a garantire la prevenzione della contaminazione microbica e nel rispetto delle altre prescrizioni, indicate al comma 1, lettere *a)*, *b)* e *c)*.

7. Attività di somministrazione.

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 27, comma 1, lettera *a)* del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, deve essere effettuata, fatti salvi quelli previsti dall'allegato del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, nel rispetto dei seguenti requisiti:

a) avere apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, autorizzati ai sensi dell'art. 25, comma 2, lettera *c)*, del medesimo decreto, oppure, nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni, attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento;

b) avere locali di consumo ben aerati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario;

c) avere locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero e di banchi caldi;

d) avere una dotazione di adeguati impianti per il lavaggio con lavastoviglie automatiche; nelle cucine di modeste potenzialità in assenza di detti impianti possono essere utilizzate stoviglie e posateria a perdere;

e) avere una adeguata erogazione di acqua potabile, avente i requisiti indicati all'art. 1, comma 1, lettera *d)*. I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;

f) avere servizi igienici fissi o mobili costituiti da gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabi ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso; avere la disponibilità di almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, per i primi cento posti a sedere; per capacità ricettive superiori a

100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. In ogni caso dovrà essere previsto un servizio igienico ad uso esclusivo del personale;

g) avere idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione. Va evitato comunque l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico. I locali adibiti a servizi igienici devono avere pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, le pareti fino all'altezza di due metri, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica;

h) avere contenitore dotato di dispositivo per l'apertura e chiusura non manuale, per la collocazione di sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi, collocato in un settore separato da quelli destinati agli alimenti.

2. La preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti composti pronti per la somministrazione, e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni similari vanno effettuate in settori o spazi separati con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione rispondenti ai requisiti di cui all'art. 3, comma 3, della presente ordinanza.

3. Qualora l'attività di somministrazione non possa disporre di locali di cui al punto 1), lettera a), sono richiesti i requisiti generici di cui agli articoli 3 e 4 e può essere esercitata esclusivamente l'attività di somministrazione di sole bevande espresse quali infusi, latte, frullati, preparate con le strutture da banco, di alimenti e bevande in confezioni originali chiuse e sigillate, di alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati. I locali devono disporre di adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili mediante l'impiego di lavastoviglie a ciclo termico oppure devono essere utilizzate posate e stoviglierie a perdere. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, ed al riparo da contaminazioni esterne.

4. Nel caso di strutture adibite alla preparazione di alimenti composti che comportano una elevata manipolazione quali i tramezzini, le tartine, i panini farciti, le frittate, la farcitura di pizze precotte, oltre ai requisiti di cui al comma 2, devono essere previsti appositi settori o spazi opportunamente attrezzati.

5. Qualora venga effettuato trattamento di riscaldamento e cottura dei cibi, sono richiesti appositi settori o spazi strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.

8. Autorizzazione e idoneità sanitaria.

1. L'attività di preparazione e trasformazione di alimenti e bevande è subordinata al rilascio, da parte dell'organo competente dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, in relazione dell'attività esercitata. Tale provvedimento deve espressamente indicare la specializzazione merceologica dell'attività medesima.

2. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 28 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 e per il rilascio dell'autorizzazione amministrativa prevista dal medesimo articolo, nonché di quella sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, l'autorità sanitaria territorialmente competente accerta la sussistenza dei requisiti sanitari prescritti dalla presente ordinanza. Al momento della presentazione della domanda, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria o di nulla-osta sanitario, il venditore deve indicare le modalità di conservazione e di condizionamento termico, qualora previsto, degli alimenti durante i periodi di non attività commerciale e deve altresì indicare il luogo dove è ricoverato il negozio mobile o il banco temporaneo.

3. Per i negozi mobili, l'autorizzazione di cui all'art. 2 deve contenere:

a) indirizzo del luogo di ricovero del mezzo;

b) indirizzo dei locali di deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale.

4. I locali di cui al comma 3, lettera b), devono essere adeguati da un punto di vista igienico, a contenere derrate alimentari, e garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.

5. I negozi mobili sprovvisti dei requisiti di cui alle lettere c), d) ed e) del comma 1 dell'art. 4 e dell'impianto di erogazione autonomo di energia elettrica di cui al comma 1, lettera e), possono effettuare l'attività commerciale esclusivamente nelle aree di cui all'art. 1 della presente ordinanza munite rispettivamente di:

a) allacciamento idropotabile accessibile da parte di ciascun veicolo;

b) scarico fognario sifonato accessibile da parte di ciascun veicolo;

c) allacciamento elettrico accessibile da parte di ciascun veicolo.

6. Anche se il sistema autonomo di erogazione di energia dispone di potenza adeguata da soddisfare al mantenimento costante della temperatura durante la sosta per la vendita, il suo impiego non è da intendersi alternativo, ma subordinato all'assenza di disponibilità di allacciamento elettrico dell'area pubblica.

7. Per il personale addetto alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande si applicano le disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, articoli 37 e 42.

9. Autocontrollo.

1. Per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche il responsabile dell'«industria alimentare» come definita dall'art. 2, lettera b) del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, deve procedere ad effettuare attività di autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure stabilite da tale decreto legislativo.

10. Vigilanza e controllo.

1. L'attività di vigilanza e controllo sull'osservanza delle norme di cui alla presente ordinanza è effettuata dagli organismi istituzionalmente preposti.

2. Tale attività è svolta anche dal personale del Comando Carabinieri per la sanità, funzionalmente dipendente dal Ministero della salute. Gli atti amministrativi compilati da detto personale vengono inoltrati all'autorità sanitaria competente per territorio in conformità alle procedure previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, e dal relativo regolamento d'esecuzione.

11. Disposizioni transitorie e finali.

1. I mercati in sede propria e su strada, realizzati dopo l'entrata in vigore dell'ordinanza, nei quali si effettui il commercio di prodotti alimentari, devono rispettare le disposizioni di cui all'art. 2 della presente ordinanza.

2. I mercati in sede propria e su strada, già esistenti alla data di entrata in vigore della ordinanza, nei quali si effettui il commercio dei prodotti alimentari, devono adeguarsi alle disposizioni previste dalla presente ordinanza entro il 30 giugno 2003. Per i mercati nei centri storici o in zone urbane dove non sia possibile l'adeguamento integrale, sono comunque vincolanti le prescrizioni di cui all'art. 6.

3. I banchi temporanei di cui all'art. 5 debbono essere conformi ai requisiti prescritti dalla presente ordinanza entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della stessa.

12. Abrogazioni.

1. L'O.M. 2 marzo 2000 del Ministro della sanità è abrogata.

13. Entrata in vigore.

1. La presente ordinanza entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.
Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE
concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità
dei prodotti alimentari.

*(come modificato dal D.Lgs 23 giugno 2003, n. 181, dal D.Lgs 8 febbraio 2006, n. 114,
infine dalla L 3 febbraio 2011, n. 4)*

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 45 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE del Consiglio del 14 giugno 1989, concernenti la etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché le diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 4 dicembre 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 27 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'agricoltura e delle foreste, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità;

Emana il seguente decreto legislativo:

Capo I - Disposizioni generali

1. Campo di applicazione.

1. L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato nazionale, salvo quanto previsto dall'articolo 17, nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal presente decreto.

2. Si intende per:

a) etichettatura l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli articoli 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare;

b) prodotto alimentare pre confezionato l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;

c) presentazione dei prodotti alimentari:

1) la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione;

- 2) il materiale utilizzato per il loro confezionamento;
- 3) il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita;
- 4) l'ambiente nel quale sono esposti;

d) prodotto alimentare preincartato l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita;

e) consumatore il consumatore finale nonché i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe, denominate in seguito «collettività».

3. Non sono considerati preconfezionati i prodotti alimentari non avvolti da alcun involucro nonché quelli di grossa pezzatura anche se posti in involucro protettivo, generalmente venduti previo frazionamento; le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate involucro o imballaggio.

2. Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari.

1. L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Esse devono essere effettuate in modo da:

a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;

b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;

c) non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;

d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

2. I divieti e le limitazioni di cui al comma 1 valgono anche per la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

3. Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati. (*)

1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:

a) la denominazione di vendita;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;

d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;

e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;

f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;

g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;

h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;

i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

l) le istruzioni per l'uso, ove necessario;

m) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;

m-bis) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall'articolo 8.

2. Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.

2-bis. L'indicazione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza deve figurare in modo facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile e in un campo visivo di facile individuazione da parte del consumatore.

3. Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.

4. Il presente decreto non pregiudica l'applicazione delle norme metrologiche, fiscali e ambientali che impongono ulteriori obblighi di etichettatura.

5. Per sede si intende la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento.

5-bis. Con decreto del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali sono definite le modalità ed i requisiti per l'indicazione obbligatoria della dicitura di cui al comma 1, lettera *m)* ⁽⁹⁾.

(*) Vedi, anche, i commi 1 e 12 dell'art. 4, L. 3 febbraio 2011, n. 4.

4. Denominazione di vendita.

1. La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista per tale prodotto dalle disposizioni della Comunità europea ad esso applicabili. In mancanza di dette disposizioni la denominazione di vendita è la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative dell'ordinamento italiano, che disciplinano il prodotto stesso.

1-bis. In assenza delle disposizioni di cui al comma 1, la denominazione di vendita è costituita dal nome consacrato da usi e consuetudini o da una descrizione del prodotto alimentare e, se necessario da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere l'effettiva natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

1-ter. È ugualmente consentito l'uso della denominazione di vendita sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro di origine. Tuttavia, qualora questa non sia tale da consentire al consumatore di conoscere l'effettiva natura del prodotto e di distinguerlo dai prodotti con i quali esso potrebbe essere confuso, la denominazione di vendita deve essere accompagnata da specifiche informazioni descrittive sulla sua natura e utilizzazione.

1-quater. La denominazione di vendita dello Stato membro di produzione non può essere usata, quando il prodotto che essa designa, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, si discosta in maniera sostanziale dal prodotto conosciuto sul mercato nazionale con tale denominazione.

1-quinquies. Nella ipotesi di cui al comma *1-quater*, il produttore, il suo mandatario o il soggetto responsabile dell'immissione sul mercato del prodotto, trasmette al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato la documentazione tecnica ai fini dell'autorizzazione all'uso di una diversa denominazione da concedersi di concerto con i Ministeri della sanità e delle politiche agricole, entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda. Con lo stesso provvedimento possono essere stabilite eventuali specifiche merceologiche, nonché indicazioni di utilizzazione.

2. La denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia.

3. La denominazione di vendita comporta una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato) se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.

4. La menzione del trattamento mediante radiazioni ionizzanti è in ogni caso obbligatoria e deve essere realizzata con la dicitura «irradiato» ovvero «trattato con radiazioni ionizzanti».

5. La conservazione dei prodotti dolciari alle basse temperature, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di conservazione degli alimenti, non costituisce trattamento ai sensi del comma 3.

5-bis. I prodotti alimentari, che hanno una denominazione di vendita definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con la stessa denominazione anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 5, commi 6, 11 e 13. Tuttavia nella denominazione di vendita e nell'etichettatura in generale del prodotto finito, può essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato.

5. Ingredienti.

1. Per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

2. Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia:

a) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato I e che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria;

b) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato II devono essere designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CEE. Qualora un ingrediente appartenga a più categorie, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che esso svolge nel prodotto finito;

b-bis) la designazione «amido(i)» che figura nell'allegato I, ovvero quella «amidi modificati» di cui all'allegato II, deve essere completata dall'indicazione della sua origine vegetale specifica, qualora l'amido possa contenere glutine.

2-bis. Gli ingredienti, elencati nell'Allegato 2, sezione III, o derivati da un ingrediente elencato in tale sezione, utilizzati nella fabbricazione di un prodotto finito e presenti anche se in forma modificata, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti se non figurano nella denominazione di vendita del prodotto finito.

2-ter. Le sostanze derivate da ingredienti elencati nell'Allegato 2, sezione III, utilizzate nella fabbricazione di un prodotto alimentare e presenti anche se in forma modificata, devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano; detta disposizione non si applica se la stessa sostanza figura già col proprio nome nella lista degli ingredienti del prodotto finito.

2-quater. Gli ingredienti elencati all'Allegato 2, sezione III, devono figurare nell'etichettatura anche delle bevande contenenti alcool in quantità superiore a 1,2 per cento in volume. L'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti o dei derivati di cui all'Allegato 2, sezione III, è preceduta dal termine «contiene», se detti ingredienti non figurano nella denominazione di vendita o nell'elenco degli ingredienti.

3. L'elenco degli ingredienti è costituito dalla enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola «ingrediente».

4. L'acqua aggiunta e gli altri ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. L'acqua aggiunta può non essere menzionata ove non superi, in peso, il 5 per cento del prodotto finito.

5. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro utilizzazione.

6. Nel caso di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione con la denominazione originaria.

7. Nel caso di prodotti concentrati o disidratati, da consumarsi dopo essere stati ricostituiti, gli ingredienti possono essere elencati secondo l'ordine delle proporzioni del prodotto ricostituito, purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo «ingredienti del prodotto ricostituito» ovvero «ingredienti del prodotto pronto per il consumo».

8. Tipi diversi di frutta, di ortaggi o di funghi, dei quali nessuno abbia una predominanza di peso rilevante, quando sono utilizzati in miscuglio in proporzioni variabili come ingredienti di un prodotto alimentare, possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la denominazione generica di «frutta», «ortaggi» o «funghi» immediatamente seguita dalla menzione «in proporzione variabile» e dalla elencazione dei tipi di frutta, di ortaggi o di funghi presenti. Il miscuglio è indicato, nell'elenco degli ingredienti, in funzione del peso globale della frutta, degli ortaggi e dei funghi presenti.

9. Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo «in proporzione variabile».

10. Le carni utilizzate come ingredienti di un prodotto alimentare sono indicate con il nome della specie animale ed in conformità a quanto previsto all'allegato I.

10-bis. Gli ingredienti, che costituiscono meno del 2 per cento nel prodotto finito, possono essere elencati in un ordine differente dopo gli altri ingredienti.

10-ter. Gli ingredienti simili o sostituibili fra loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito,

purchè costituiscano meno del 2 per cento del prodotto finito e non siano additivi o ingredienti elencati nell'Allegato 2, sezione III, possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti con la menzione «contiene ... e/o ...», se almeno uno dei due ingredienti sia presente nel prodotto finito.

11. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti con la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso in funzione del peso globale, purché sia immediatamente seguito dalla enumerazione dei propri componenti.

12. La enumerazione di cui al comma 11 non è obbligatoria:

a) se l'ingrediente composto, la cui composizione è specificata dalla normativa comunitaria in vigore, rappresenta meno del 2 per cento del prodotto finito; detta disposizione non si applica agli additivi, salvo quanto disposto all'articolo 7, comma 1;

b) se l'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2 per cento del prodotto finito; detta disposizione non si applica agli additivi, salvo quanto disposto all'articolo 7, comma 1;

c) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.

13. La menzione del trattamento di cui all'art. 4, comma 3, non è obbligatoria, salvo nel caso sia espressamente prescritta da norme specifiche; l'ingrediente sottoposto a radiazioni ionizzanti, tuttavia, deve essere sempre accompagnato dall'indicazione del trattamento.

6. Designazione degli aromi.

1. Gli aromi sono designati con il termine di «aromi» oppure con una indicazione più specifica oppure con una descrizione dell'aroma.

2. Il termine «naturale» o qualsiasi altra espressione avente un significato sensibilmente equivalente può essere utilizzato soltanto per gli aromi la cui parte aromatizzante contenga esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti.

3. Se la indicazione dell'aroma contiene un riferimento alla natura o all'origine vegetale o animale delle sostanze utilizzate, il termine «naturale» o qualsiasi altra espressione avente un significato equivalente può essere utilizzato soltanto se la parte aromatizzante è stata isolata mediante opportuni processi fisici o enzimatici o microbiologici oppure con processi tradizionali di preparazione di prodotti alimentari unicamente o pressoché unicamente a partire dal prodotto alimentare o dalla sorgente di aromi considerata.

3-bis. In deroga a quanto previsto al comma 1, il chinino e la caffeina, utilizzati come aromi nella fabbricazione o nella preparazione dei prodotti alimentari, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti del prodotto composto con la loro denominazione specifica, immediatamente dopo il termine «aroma».

3-ter. Nei prodotti che contengono più aromi tra i quali figurano il chinino o la caffeina, l'indicazione può essere effettuata tra parentesi, immediatamente dopo il termine «aromi», con la dicitura «incluso chinino» o «inclusa caffeina».

3-quater. Quando una bevanda destinata al consumo tal quale o previa ricostituzione del prodotto concentrato o disidratato contiene caffeina, indipendentemente dalla fonte, in proporzione superiore a 150 mg/litro, la seguente menzione deve figurare sull'etichetta, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita della bevanda: «Tenore elevato di caffeina». Tale menzione è seguita, tra parentesi e nel rispetto delle condizioni stabilite al comma 4 dell'articolo 14, dall'indicazione del tenore di caffeina espresso in mg/100 ml.

3-quinquies. Le disposizioni del comma *3-quater* non si applicano alle bevande a base di caffè, di tè, di estratto di caffè o di estratto di tè, la cui denominazione di vendita contenga il termine «caffè» o «tè».

7. Esenzioni dall'indicazione degli ingredienti.

1. Non sono considerati ingredienti:

a) i costituenti di un ingrediente che, durante il procedimento di lavorazione, siano stati temporaneamente tolti per esservi immessi successivamente in quantità non superiore al tenore iniziale;

b) gli additivi, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito, secondo quanto stabilito dai decreti ministeriali adottati ai sensi degli articoli 5, lettera g), e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

c) i coadiuvanti tecnologici; per coadiuvante tecnologico si intende una sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in sé, che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o trasformazione e che può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito;

d) le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi e per gli aromi e le sostanze il cui uso è prescritto come rivelatore;

d-bis) le sostanze che, pur non essendo additivi, sono utilizzate secondo le stesse modalità e con le stesse finalità dei coadiuvanti tecnologici e che rimangono presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

2. L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:

a) nei prodotti costituiti da un solo ingrediente, salvo quanto disposto da norme specifiche, a condizione che la denominazione di vendita sia identica al nome dell'ingrediente ovvero consenta di conoscere la effettiva natura dell'ingrediente;

b) negli ortofruitticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati, o che non abbiano subito trattamenti;

c) nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione; in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro;

d) nelle acque gassate che riportano la menzione di tale caratteristica nella denominazione di vendita;

e) nelle acqueviti e nei distillati, nei mosti e nei vini, nei vini spumanti, nei vini frizzanti, nei vini liquorosi e nelle birre con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;

f) negli aceti di fermentazione, provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.

2-bis. Le esenzioni di cui ai commi 1 e 2 non si applicano nel caso di ingredienti indicati all'allegato 2, sezione III.

2-ter. L'indicazione non è necessaria quando, con riferimento alle sostanze elencate nell'allegato 2, sezione III (allergeni), la denominazione di vendita indica l'ingrediente interessato.

3. L'indicazione dell'acqua non è richiesta:

a) se l'acqua è utilizzata nel processo di fabbricazione unicamente per consentire la ricostituzione nel suo stato originale di un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata;

b) nel caso di liquido di copertura che non viene normalmente consumato;

c) per l'aceto, quando è indicato il contenuto acetico e per l'alcole e le bevande alcoliche quando è indicato il contenuto alcolico.

4. Fatti salvi i casi indicati al comma 1, lettere b) e c), quanto previsto dalla lettera a) del comma 12 dell'art. 5 non si applica agli additivi.

8. Ingrediente caratterizzante evidenziato.

1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti, usata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, è obbligatoria, se ricorre almeno uno dei seguenti casi:

a) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figurino nella denominazione di vendita o sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita;

b) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o rappresentazione grafica;

c) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la sua denominazione o il suo aspetto.

2. Le disposizioni di cui al comma 1 non si applicano:

a) a un ingrediente o a una categoria di ingredienti:

1) la cui quantità netta sgocciolata è indicata ai sensi dell'articolo 9, comma 7;

2) la cui quantità deve già figurare nell'etichettatura ai sensi delle disposizioni comunitarie;

3) che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante;

4) che, pur figurando nella denominazione di vendita, non è tale da determinare la scelta del consumatore per il fatto che la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare il prodotto alimentare, né è tale da distinguerlo da altri prodotti simili;

b) quando disposizioni comunitarie stabiliscono con precisione la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti, senza l'obbligo dell'indicazione in etichetta;

c) nei casi di cui all'articolo 5, commi 8 e 9;

c-bis) nei casi in cui le indicazioni «edulcorante/i» o «con zucchero/i ed edulcorante» accompagnano la denominazione di vendita, ai sensi dell'allegato 2, sezione II;

c-ter) alle indicazioni relative all'aggiunta di vitamine e di sali minerali, nei casi in cui tali sostanze sono indicate nella etichettatura nutrizionale, ai sensi del decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77.

3. La quantità indicata, espressa in percentuale, corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto.

4. L'indicazione di cui al comma 1 deve essere apposta nella denominazione di vendita del prodotto alimentare o in prossimità di essa, oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente o alla categoria di ingredienti in questione.

5. Per i prodotti alimentari il cui tenore di acqua diminuisce a seguito di un trattamento termico o altro, la quantità indicata corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto, rispetto al prodotto finito. Tale quantità è espressa in percentuale.

5-bis. L'indicazione della percentuale è sostituita dall'indicazione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti usati per la preparazione di 100 grammi di prodotto finito, quando la quantità dell'ingrediente o la quantità totale di tutti gli ingredienti indicata nell'etichettatura superi il 100 per cento.

5-ter. La quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione del loro peso nel prodotto finito.

5-quater. La quantità degli ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione può essere indicata in funzione del loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.

5-quinquies. Nel caso di alimenti concentrati o disidratati cui va aggiunta acqua, la quantità degli ingredienti può essere espressa in funzione del loro peso rispetto al prodotto ricostituito.

5-sexies. Il presente articolo si applica fatte salve le disposizioni di cui al decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77, relativo all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

5-septies. In caso di indicazione obbligatoria ai sensi del presente articolo, è fatto altresì obbligo di indicare l'origine dell'ingrediente caratterizzante evidenziato. (*)

(*) Comma aggiunto dal comma 5 dell'art. 4, L. 3 febbraio 2011, n. 4. Vedi, anche, i commi 10 e 12 del citato art. 4.

9. Quantità.

1. La quantità netta di un preimballaggio è la quantità che esso contiene al netto della tara.

2. La quantità nominale di un preimballaggio è quella definita dall'articolo 2 del decreto-legge 3 luglio 1976, n. 451, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 agosto 1976, n. 614, dall'articolo 2 della legge 25 ottobre 1978, n. 690, e dall'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391.

3. La quantità dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi ed in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.

4. Nel caso di imballaggio, costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità nominale di ciascuno di essi.

5. Le indicazioni di cui al comma 4 non sono obbligatorie quando il numero totale dei preimballaggi individuali può essere visto chiaramente e contato facilmente dall'esterno e la quantità contenuta in ciascun preimballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno almeno su uno di essi.

6. Nel caso di imballaggi preconfezionati, costituiti da due o più preimballaggi individuali che non sono considerati unità di vendita, l'indicazione della quantità è fornita menzionando la quantità totale ed il numero totale dei preimballaggi individuali. Tuttavia, per i prodotti da forno, quali fette biscottate, crackers, biscotti, prodotti lievitati monodose, e per i prodotti a base di zucchero è sufficiente l'indicazione della quantità totale.

7. Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo, deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato; per liquido di governo si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione alimentare e non sia, pertanto, decisivo per l'acquisto:

a) acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia;

b) soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto;

c) soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti;

d) succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi.

8. L'indicazione della quantità non è obbligatoria:

a) per i prodotti generalmente venduti a pezzo o a collo; qualora contenuti in un imballaggio globale, il numero dei pezzi deve essere chiaramente visto dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso;

b) per i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g;

c) per i prodotti la cui quantità sia inferiore a 5 g o 5 ml, salvo per le spezie e le piante aromatiche.

9. I prodotti soggetti a notevoli cali di massa o di volume devono essere pesati alla presenza dell'acquirente ovvero riportare l'indicazione della quantità netta al momento in cui sono esposti per la vendita al consumatore.

10. La quantità di prodotti alimentari, per i quali sono previste gamme di quantità a volume, può essere espressa utilizzando il solo volume.

10. Termine minimo di conservazione.

1. Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

2. Il termine minimo di conservazione, che non si applica ai prodotti di cui all'articolo 10-bis, è determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione europea, ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità.

3. Il termine minimo di conservazione si compone dell'indicazione in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso:

a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;

b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;

c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

4. Qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso sino al termine di cui al comma 1 ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 completano l'enunciazione delle condizioni di conservazione.

5. L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta per:

a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;

b) i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva nonché delle bevande dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99, ottenute da uva o mosto d'uva;

c) le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;

d) le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività;

e) i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;

f) gli aceti;

g) il sale da cucina;

h) gli zuccheri allo stato solido;

i) i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi;

l) le gomme da masticare e prodotti analoghi;

m) i gelati monodose.

10-bis. Data di scadenza.

1. Sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza; essa deve essere preceduta dalla dicitura "da consumarsi entro" seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto della confezione in cui figura.

2. La data di scadenza comprende, nell'ordine ed in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno e comporta la enunciazione delle condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

3. Per i prodotti lattieri freschi, per i formaggi freschi, per la pasta fresca, nonché per le carni fresche ed i prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi, la data di scadenza può essere determinata con decreti dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.

4. Per il latte, escluso il latte UHT e sterilizzato a lunga conservazione, la data di scadenza è determinata con decreto dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica. Con l'entrata in vigore del presente decreto cessa di avere efficacia ogni diversa disposizione relativa alla durabilità del latte.

5. È vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.

11. Sede dello stabilimento.

1. L'indicazione della sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento, di cui all'articolo 3, comma 1, lettera f), può essere omessa nel caso di:

a) stabilimento ubicato nello stesso luogo della sede già indicata in etichetta, ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera e);

b) prodotti preconfezionati provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in Italia;

c) prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria.

2. Nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti, è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno.

3. Nel caso di impresa che provveda alla distribuzione o alla vendita dei prodotti, sulle cui confezioni non sia indicato il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore, la sede dello stabilimento deve essere completata dall'indirizzo ovvero, in mancanza, da una indicazione che ne agevoli la localizzazione.

12. Titolo alcolometrico.

1. Il titolo alcolometrico volumico effettivo è il numero di parti in volume di alcole puro alla temperatura di 20 °C contenuta in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura.

2. Il titolo alcolometrico volumico è espresso dal simbolo «% vol», preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale; può essere preceduto dal termine «alcol» o dalla sua abbreviazione «alc.».

3. Al titolo alcolometrico si applicano le seguenti tolleranze in più o in meno, espresse in valori assoluti:

a) 0,5% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, nonché per le bevande della NC 2206 00 93 e 2206 00 99 ricavate dall'uva;

b) 1% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico superiore a 5,5%, per i sidri e le altre bevande fermentate ottenute da frutta diversa dall'uva nonché per le bevande della NC 2206 00 91 ricavate dall'uva e le bevande a base di miele fermentato;

c) 1,5% vol per le bevande contenenti frutta o parti di piante in macerazione;

d) 0,3% vol per le bevande diverse da quelle indicate alle lettere *a)*, *b)* e *c)*.

4. Le tolleranze di cui al comma 3 si applicano senza pregiudizio delle tolleranze derivanti dal metodo di analisi seguito per la determinazione del titolo alcolometrico.

5. Ai mosti, ai vini, ai vini liquorosi, ai vini spumanti ed ai vini frizzanti si applicano le tolleranze stabilite nei regolamenti comunitari.

13. Lotto.

1. Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

2. I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.

3. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

4. Per i prodotti alimentari preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.

5. Per i prodotti alimentari non preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.

6. L'indicazione del lotto non è richiesta:

a) quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;

b) per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;

c) per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:

1) venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio,

2) avviati verso organizzazioni di produttori o

3) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;

d) per i prodotti alimentari preincartati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata;

e) per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

7. Sono considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse con la menzione almeno del giorno e del mese nonché la menzione di cui all'art. 7 del decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391, qualora conforme al disposto del comma 1.

8. Ai fini dei controlli sull'applicazione delle norme comunitarie, il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato può con proprio decreto stabilire le modalità di indicazione del lotto per taluni prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari.

14. Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati.

1. La denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza nonché il titolo alcolometrico volumico effettivo devono figurare nello stesso campo visivo.

2. L'obbligo di cui al comma 1 non si applica fino al 30 giugno 1999 per le bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è impressa in modo indelebile una delle indicazioni riportate al comma 1.

3. Nel caso delle bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è riportata in modo indelebile una dicitura e, pertanto, non recano né etichetta né anello né fascetta nonché nel caso degli imballaggi o dei recipienti la cui superficie piana più grande è inferiore a 10 cm² sono obbligatorie solo le seguenti indicazioni: la denominazione di vendita, la quantità e la data; in tale caso non si applica la disposizione di cui al comma 1.

4. Le indicazioni di cui all'art. 3 devono figurare sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura e devono essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili; esse non devono in alcun modo essere dissimulate o deformate.

5. Per i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore ma commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore stesso, le indicazioni di cui all'art. 3 possono figurare soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa, fatto salvo quanto previsto al comma 7.

6. Le disposizioni di cui al comma 5 si applicano anche ai prodotti alimentari preconfezionati destinati alle collettività per esservi preparati o trasformati o frazionati o somministrati.

7. Nel caso in cui le indicazioni di cui all'art. 3 figurino, ai sensi dei commi 5 e 6, sui documenti commerciali, le indicazioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere *a)*, *d)* ed *e)* devono figurare anche sull'imballaggio globale in cui i prodotti alimentari sono posti per la commercializzazione.

7-bis. Gli imballaggi di qualsiasi specie, destinati al consumatore, contenenti prodotti preconfezionati, possono non riportare le indicazioni prescritte all'articolo 3, purché esse figurino sulle confezioni dei prodotti alimentari contenuti; qualora dette indicazioni non siano verificabili, sull'imballaggio devono figurare almeno la denominazione dei singoli prodotti contenuti e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza del prodotto avente la durabilità più breve.

15. Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura.

1. I prodotti alimentari preconfezionati posti in vendita attraverso i distributori automatici o semiautomatici devono riportare le indicazioni di cui all'art. 3.

2. Nel caso di distribuzione di sostanze alimentari non preconfezionate poste in involucri protettivi ovvero di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto le indicazioni di cui alle lettere *a)* e *b)* del comma 1 dell'art. 3, nonché il nome o ragione sociale e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto.

3. Le indicazioni di cui ai commi 1 e 2 devono essere riportate in lingua italiana ed essere chiaramente visibili e leggibili.

16. Vendita dei prodotti sfusi.

1. I prodotti alimentari non confezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente confezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente ed i prodotti confezionati ai fini della vendita immediata, devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti.

2. Sul cartello devono essere riportate:

a) la denominazione di vendita;

b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione;

c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;

d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187;

e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;

f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

3. Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi.

4. Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello di cui al comma 1 può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.

5. Le acque idonee al consumo umano non confezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica.

6. I prodotti dolciari confezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni di cui al comma 2 solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.

7. Sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono essere riportate le menzioni di cui all'articolo 3, comma 1, lettere a), b), e) ed h); tali menzioni possono essere riportate soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa.

17. Prodotti non destinati al consumatore.

1. I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare le menzioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere a), c), e) ed h).

2. Le indicazioni di cui al comma 1 possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali.

2-bis. Ai prodotti di cui al comma 1 non si applicano le disposizioni di cui all'articolo 3, comma 2.

18. Sanzioni.

1. La violazione delle disposizioni dell'articolo 2 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro tremilacinquecento a euro diciottomila.

2. La violazione delle disposizioni degli articoli 3, 10-bis e 14 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro milleseicento a euro novemilacinquecento.

3. La violazione delle disposizioni degli articoli 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16 e 17 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro seicento a euro tremilacinquecento.

4. La competenza in materia di applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie spetta alle regioni ed alle province autonome di Trento e di Bolzano competenti per territorio.

4-bis. Nelle materie di propria competenza, spetta all'Ispettorato centrale repressioni frodi l'irrogazione delle sanzioni amministrative.

Capo II - Disposizioni concernenti prodotti particolari

19. Birra.

1. Sostituisce l'art. 2, L. 16 agosto 1962, n. 1354.

20. Burro.

1. Sostituisce l'art. 4, L. 23 dicembre 1956, n. 1526.

21. Camomilla.

1. Sostituisce l'art. 5, L. 30 ottobre 1940, n. 1724.

2. Sostituisce l'art. 6, L. 30 ottobre 1940, n. 1724.

22. Cereali, sfarinati, pane o paste alimentari.

1. Sostituisce l'art. 6, L. 4 luglio 1967, n. 580.

2. Sostituisce l'art. 14, L. 4 luglio 1967, n. 580.

3. Modifica il comma 1 dell'art. 16, L. 4 luglio 1967, n. 580.

23. Formaggi freschi a pasta filata.

1. Sostituisce l'intero D.L. 11 aprile 1986, n. 98 con il solo art. 1.

24. Margarina e grassi idrogenati.

1. Sostituisce l'art. 9 della L. 4 novembre 1951, n. 1316.

25. Miele.

1. Sostituisce l'art. 3, comma 5, L. 12 ottobre 1982, n. 753.
2. Sostituisce l'art. 6, L. 12 ottobre 1982, n. 753.

26. Olio di oliva e di semi.

1. Sostituisce l'art. 7, L. 27 gennaio 1968, n. 35.
2. Sono abrogati:
 - a) gli articoli 2, comma primo, 8 e 9 della legge 27 gennaio 1968, n. 35;
 - b) gli articoli 22 e 23, comma secondo, ultimo periodo del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e successive modificazioni;
 - c) l'art. 70, R.D. 1° luglio 1926, n. 1361.

27. Pomodori pelati e concentrati di pomodoro.

1. Abroga gli artt. 4 e 5, commi terzo e quarto, D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428.
2. Sostituisce l'art. 7, D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428.

28. Riso.

1. Sostituisce l'art. 1, L. 18 marzo 1958, n. 325
2. Sostituisce con un solo comma i commi primo e secondo dell'art. 5, L. 18 marzo 1958, n. 325.
3. Sostituisce i commi secondo, terzo e quarto dell'art. 2, L. 18 marzo 1958, n. 325.
4. Abroga il quarto comma dell'art. 5 e l'art. 7, L. 18 marzo 1958, n. 325.

29. Norme finali.

1. Il presente decreto non si applica ai prodotti alimentari destinati ad altri Paesi.
 2. Sono abrogati il D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, nonché tutte le disposizioni in materia di etichettatura, di presentazione e di pubblicità dei prodotti alimentari e relative modalità, diverse o incompatibili con quelle previste dal presente decreto, ad eccezione di quelle contenute nei regolamenti comunitari e nelle norme di attuazione di direttive comunitarie relative a singole categorie di prodotti.
 3. Le disposizioni del presente decreto possono essere modificate o integrate, in attuazione di norme comunitarie in materia con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro della sanità.
- 3-bis. Le modifiche della sezione III dell'Allegato 2, rese necessarie per il recepimento di direttive comunitarie in materia, sono adottate con decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, previo parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da esprimere entro trenta giorni dalla richiesta. (*)

(*) Comma aggiunto dal comma 3 dell'art. 27, L. 7 luglio 2009, n. 88 - Legge comunitaria 2008.

30. Norme transitorie.

1. È consentita fino al 30 giugno 1992 l'etichettatura dei prodotti alimentari in conformità alle disposizioni del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, o alle norme concernenti singole categorie di prodotti alimentari, salvo quanto espressamente previsto dai regolamenti comunitari relativi a singole categorie di prodotti.

2. È altresì consentito fino al 31 dicembre 1993 designare le sostanze aromatizzanti e le polveri lievitanti in conformità alle disposizioni del decreto ministeriale 31 marzo 1965, modificato da ultimo dal decreto ministeriale 24 luglio 1990, n. 252, concernente la disciplina degli additivi consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

3. I prodotti alimentari etichettati ai sensi dei commi 1 e 2 possono essere venduti fino al completo smaltimento delle scorte.

Allegato 1

CATEGORIA DI INGREDIENTI PER I QUALI L'INDICAZIONE DELLA CATEGORIA PUÒ SOSTITUIRE QUELLA DEL NOME SPECIFICO.

Definizione	Designazione
Oli raffinati diversi dall'olio di oliva	«Olio», completata dal qualificativo «vegetale» o «animale», a seconda dei casi ovvero dalla indicazione dell'origine specifica vegetale o animale. L'aggettivo «idrogenato» deve accompagnare la menzione di un olio idrogenato.
Grassi raffinati	«Grasso» o «materia grassa», completata dal qualificativo «vegetale» o «animale», a seconda dei casi ovvero dalla indicazione della origine specifica vegetale o animale. L'aggettivo «idrogenato» deve accompagnare la menzione di un grasso idrogenato.
Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali	«Farina» seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso
Amidi e fecole naturali, amidi e fecole modificati per via fisica o enzimatica	«Amido(i)/fecola(e)»
Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento ad una precisa specie di pesce	«Pesce(i)»
Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento ad una precisa specie di formaggio	«Formaggio(i)»
Tutte le spezie che non superino il 2% in peso del prodotto	«Spezia(e) o miscela di spezie»
Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superino il 2% in peso del prodotto	«Pianta(e) aromatica(che) o miscela di piante aromatiche»
Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare	«Gomma base»
Pangrattato di qualsiasi origine	«Pangrattato»
Qualsiasi categoria di saccarosio	«Zucchero»
Destrosio anidro o monoidrato	«Destrosio»
Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato	«Sciroppo di glucosio»
Tutte le proteine del latte (caseine caseinati, proteine del siero di latte) e loro miscele	«Proteine del latte»
Burro di cacao di pressione di torsione o raffinato	«Burro di cacao»
Tutti i tipi di vino quali definiti nel regolamento 822/87/CE del Consiglio	«Vino»
I muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di uccelli riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grasso e di tessuto connettivo non supera i valori di seguito indicati e quando la carne costituisce ingrediente di un altro prodotto alimentare.	Carne (i) seguita (e) dal nome della (e) specie animale (i) da cui proviene (provengono) o dal qualificativo relativo alla specie.

1. I limiti massimi di grasso e di tessuto connettivo sono indicati nella tabella seguente:

Specie animale	Grasso (%)	Tessuto connettivo (%)
Mammiferi, esclusi conigli e suini, miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25	25
Suini	30	25
Volatili e conigli	15	10

2. Se tali limiti di grasso o di tessuto connettivo o di entrambi sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di carne sono rispettati, il tenore di "carne di" deve essere conseguentemente ridotto e la lista degli ingredienti deve contenere, oltre alla dicitura "carne di", l'indicazione del grasso o del tessuto connettivo o di entrambi. Il tessuto connettivo, qualora coincide col nome specifico della parte anatomica che lo apporta, può essere designato con tale nome.

3. Il tenore di tessuto connettivo si calcola facendo il rapporto fra i tenori di collagene e di proteine di carne. Il tenore di collagene è pari ad 8 volte il tenore di idrossiprolina.

4. Le percentuali di grasso e di connettivo si applicano sia nella designazione delle carni nella lista degli ingredienti dei prodotti alimentari sia per la determinazione della percentuale di cui all'articolo 8.

5. Le "carni meccanicamente separate" sono escluse dalla definizione di "carne" di cui al comma 1 e devono essere designate come tali seguite dal nome della specie animale.

6. Il diaframma ed i masseteri fanno parte dei muscoli scheletrici; ne sono esclusi il cuore, la lingua, i muscoli della testa diversi dai masseteri, del carpo, del tarso e della coda.

7. Nel caso di utilizzazione di una miscela di carni di specie diverse, le percentuali di grasso e di connettivo sono proporzionali alle relative quantità.

Allegato 2

Sezione I

Ingredienti obbligatoriamente designati con il nome della categoria seguito dal loro nome specifico o dal numero CE

Acidificanti	Coloranti
Addensanti	Conservanti
Agenti di carica	Correttori di acidità
Agenti di resistenza	Edulcoranti
Agenti di rivestimento	Emulsionanti
Agenti di trattamento della farina	Esaltatori di sapidità
Agenti lievitanti	Gas propulsore
Amidi modificati [1]	Gelificanti
Antiagglomeranti	Sali di fusione [2]
Antiossidanti	Stabilizzanti
Antischiumogeni	Umidificanti

[1] Non è obbligatorio indicare il nome specifico o il numero CE.

[2] Soltanto per i formaggi fusi e i prodotti a base di formaggio fuso.

Sezione II

**ULTERIORI INDICAZIONI DA RIPORTARE NELLA ETICHETTATURA
DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Tipo o categoria di prodotti alimentari	Indicazione
<i>a)</i> Prodotti alimentari la cui durata è stata prolungata mediante l'impiego di gas di imballaggio consentiti	Confezionato in atmosfera durata protettiva
<i>b)</i> Prodotti alimentari che contengono edulcorante/i consentito/i	Con edulcorante/i Tale indicazione segue la denominazione di vendita di cui all'art. 4 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109
<i>c)</i> Prodotti alimentari che contengono sia zucchero/i aggiunto/i sia uno o più edulcoranti consentiti	Con zucchero/i ed edulcorante/i Tale indicazione segue la denominazione di vendita di cui all'art. 4 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109
<i>d)</i> Prodotti alimentari contenenti aspartame	Contiene una fonte di fenilalanina
<i>e)</i> Prodotti alimentari nei quali sono stati incorporati polioli per un tenore superiore al 10%	Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi

f) Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/l.	La dicitura « <i>contiene liquirizia</i> » va aggiunta subito dopo l'elenco degli ingredienti, salvo nel caso in cui il termine « <i>liquirizia</i> » figuri già nell'elenco di ingredienti o nella denominazione di vendita del prodotto. In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.
g) Dolciumi contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg.	All'elenco di ingredienti va aggiunta la seguente indicazione: « <i>contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione</i> ». In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.
Bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande contenenti più di 1,2% per volume di alcool. [1]	All'elenco di ingredienti va aggiunta la seguente indicazione: « <i>contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione</i> ». In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.

(1) Tale livello si applica ai prodotti proposti pronti per il consumo o per la ricostituzione conformemente alle istruzioni del produttore.

Sezione III

ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;*
- b) maltodestrine a base di grano, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;*
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;*
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.*

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;*
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;*
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;*
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;*
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;*

b) lattitolo.

8. *Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.*

9. *Sedano e prodotti derivati.*

10. *Senape e prodotti derivati.*

11. *Semi di sesamo e prodotti derivati.*

12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.*

13. *Lupini e prodotti derivati.*

14. *Molluschi e prodotti derivati. (*)*

(*) Allegato così modificato dagli allegati I - modificato dall'art. 2, D.Lgs. 27 settembre 2007, n. 178 (Gazz. Uff. 29 ottobre 2007, n. 252) - e II al D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114, ai sensi di quanto disposto dagli artt. 8 e 9 dello stesso decreto, dal comma 1 dell'art. 27, L. 7 luglio 2009, n. 88 - Legge comunitaria 2008 - e, da ultimo, dal comma 1 dell'art. 6, D.L. 25 settembre 2009, n. 135. L'art. 3 del suddetto D.Lgs. n. 178/2007 così dispone: «Art. 3. Norme transitorie. - 1. Le etichette non conformi a quanto previsto dall'articolo 1 possono essere utilizzate fino al 30 giugno 2008 e i prodotti così etichettati possono essere venduti fino al 23 dicembre 2008. 2. I prodotti di cui all'articolo 2 non conformi a quanto previsto dal presente decreto, etichettati prima del 23 dicembre 2008, possono essere venduti fino ad esaurimento delle scorte.».

D.Lgs. 5 aprile 2006, n. 190.

Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 18 aprile 2005, n. 62, ed in particolare l'articolo 3;

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni;

Vista la legge 15 febbraio 1963, n. 281, e successive modificazioni;

Viste le linee guida sulla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 14 ottobre 2005;

Acquisito il parere favorevole della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 23 marzo 2006;

Sulla proposta dei Ministri per le politiche comunitarie e della giustizia, di concerto con i Ministri della salute, delle politiche agricole e forestali e delle attività produttive;

Emana

il seguente decreto legislativo:

1. Campo di applicazione.

1. Il presente decreto reca la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui agli articoli 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

2. Violazione degli obblighi derivanti dall'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità.

1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da settecentocinquanta euro a quattromilacinquecento euro.

3. Violazione degli obblighi derivanti dagli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 relativi all'avvio delle procedure per il ritiro dal mercato.

1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, i quali, essendo a conoscenza che un alimento o un mangime o un animale da loro importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito, non più nella loro disponibilità, non è conforme ai requisiti di sicurezza, non attivano le procedure di ritiro degli stessi, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da tremila euro a diciottomila euro.

2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali, avendo attivato la procedura di ritiro di cui al comma 1 non ne informano contestualmente l'autorità competente, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a tremila euro.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali non forniscono alle autorità competenti le notizie o la collaborazione dalle stesse legittimamente richieste, al fine di evitare o ridurre i rischi legati ad un alimento, ad un mangime o ad un animale da essi fornito, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a dodicimila euro.

4. Violazione degli obblighi nei confronti dei consumatori e degli utilizzatori di cui agli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002.

1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, i quali, avendo importato, prodotto, trasformato o distribuito un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza poi pervenuto al consumatore od all'utilizzatore, non informano questi ultimi circa i motivi dell'attivazione della procedura per il ritiro dal mercato, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a dodicimila euro.

5. Violazione degli obblighi nei confronti dell'operatore che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento ai sensi degli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002.

1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi svolgenti attività di vendita al dettaglio o distribuzione di alimenti o mangimi, che non incidono sulla sicurezza o integrità dell'alimento o del mangime, i quali non avviano procedure, nei limiti della propria attività, per il ritiro dal mercato di prodotti di cui siano a conoscenza che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a tremila euro.

2. La sanzione di cui al comma 1 si applica anche nelle ipotesi in cui gli stessi operatori non attuino, per quanto di competenza, gli interventi predisposti dai responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e dalle autorità competenti, ai fini del ritiro o richiamo degli alimenti o mangimi.

6. Violazione degli obblighi specifici a carico degli operatori del settore dei mangimi di cui all'articolo 20 del regolamento (CE) n. 178/2002.

1. Fatte salve le eventuali diverse disposizioni impartite dall'autorità competente, gli operatori del settore dei mangimi i quali, dopo il ritiro dal mercato di mangime non conforme ai requisiti di sicurezza, non provvedono alla distruzione della partita, del lotto o della consegna di tale mangime, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a tremila euro.

7. Disposizioni finali.

1. Nel caso di reiterazione delle violazioni previste dal presente decreto è disposta, in aggiunta alla sanzione amministrativa pecuniaria, la sospensione del provvedimento che consente lo svolgimento dell'attività che ha dato causa all'illecito per un periodo di giorni lavorativi da un minimo di dieci ad un massimo di venti.

2. Per quanto non previsto dal presente decreto, restano ferme le disposizioni della legge 24 novembre 1981, n. 689, e successive modificazioni, in quanto compatibili.

3. Fatte salve le disposizioni previste dagli articoli 28, 29 e 30 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, dall'articolo 1, commi 8, 9, 10, 10-bis, 10-ter, 10-quater, 10-quinquies e 10-sexies del decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260, dagli articoli 34, 35, 36, 38 e 39 della legge 20 febbraio 2006, n. 82, e dagli articoli 1, comma 1, lettera a), e 3 del decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297, al settore vitivinicolo e al settore relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari si applicano le disposizioni dell'articolo 2.

4. Le regioni e province autonome provvedono nell'ambito delle proprie competenze all'accertamento delle violazioni amministrative e alla irrogazione delle relative sanzioni.

Legge 3 febbraio 2011, n. 4.
Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari.

Pubblicata nella Gazz. Uff. 19 febbraio 2011, n. 41.

Art. 1 Estensione dei contratti di filiera e di distretto a tutto il territorio nazionale

1. All'articolo 66 della legge 27 dicembre 2002, n. 289, e successive modificazioni, il comma 1 è sostituito dal seguente:

«1. Al fine di favorire l'integrazione di filiera del sistema agricolo e agroalimentare e il rafforzamento dei distretti agroalimentari, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nel rispetto della programmazione regionale, di concerto con il Ministero dello sviluppo economico, promuove, nel limite finanziario complessivo fissato con deliberazione del CIPE in attuazione degli articoli 60 e 61 della presente legge e nel rispetto dei criteri di riparto territoriale stabiliti dalla medesima deliberazione del CIPE, ovvero nei limiti finanziari fissati dall'articolo 1, comma 354, della legge 30 dicembre 2004, n. 311, e successive modificazioni, nonché dagli eventuali altri stanziamenti previsti dalla legge, contratti di filiera e di distretto a rilevanza nazionale con gli operatori delle filiere, ivi comprese le forme associate di cui all'articolo 5 del decreto legislativo 27 maggio 2005, n. 102, finalizzati alla realizzazione di programmi di investimenti aventi carattere interprofessionale, in coerenza con gli orientamenti comunitari in materia di aiuti di Stato in agricoltura».

Art. 2 Rafforzamento della tutela e della competitività dei prodotti a denominazione protetta e istituzione del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata

1. All'articolo 6 della legge 11 aprile 1974, n. 138, è aggiunto, in fine, il seguente comma: «Le sanzioni di cui ai commi primo e secondo sono raddoppiate se la violazione riguarda prodotti a denominazione protetta ai sensi dei regolamenti (CE) n. 509/2006 e n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o se la violazione riguarda locali in cui sono lavorati i predetti prodotti».

2. Al fine di assicurare un elevato livello di tutela dei consumatori e di evitare che siano indotti in errore, è vietata nelle etichettature delle miscele di formaggi l'indicazione di formaggi a denominazione di origine protetta (DOP), tranne che tra gli ingredienti, a condizione che per ciascun formaggio DOP la percentuale utilizzata non sia inferiore al 20 per cento della miscela e che ne sia stata data comunicazione al relativo consorzio di tutela, che può verificarne l'effettivo utilizzo nella percentuale dichiarata; in ogni caso, l'indicazione tra gli ingredienti deve essere riportata utilizzando i medesimi caratteri, dimensioni e colori delle indicazioni concernenti gli altri ingredienti.

3. È istituito il «Sistema di qualità nazionale di produzione integrata», di seguito denominato «Sistema». Il Sistema è finalizzato a garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti. Il Sistema assicura che le attività agricole e zootecniche siano esercitate in conformità a norme tecniche di produzione integrata, come definita al comma 4; la verifica del rispetto delle norme tecniche è eseguita in base a uno specifico piano di controllo da organismi terzi accreditati secondo le norme vigenti.

4. Si definisce «produzione integrata» il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. I requisiti e le norme tecniche che contraddistinguono la produzione integrata, nonché le procedure di coordinamento da seguire da parte delle regioni e delle province autonome che hanno già istituito il sistema di produzione integrata nei propri territori, sono definiti con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano. I prodotti conformi al Sistema possono essere contraddistinti da uno specifico segno distintivo. Il decreto di cui al secondo periodo prevede le

opportune forme di coordinamento in relazione a eventuali segni distintivi già adottati dalle regioni o dalle province autonome per la produzione integrata.

5. L'adesione al Sistema è volontaria ed è aperta a tutti gli operatori che si impegnano ad applicare la disciplina di produzione integrata e si sottopongono ai relativi controlli.

6. Con successivi provvedimenti, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, provvede a istituire, al proprio interno, un organismo tecnico-scientifico, eventualmente organizzato in gruppi di lavoro omogenei per materia, con il compito di definire:

- a) il regime e le modalità di gestione del Sistema;
- b) la disciplina produttiva;
- c) il segno distintivo con cui identificare i prodotti conformi al Sistema;
- d) adeguate misure di vigilanza e controllo.

7. Ai componenti dell'organismo tecnico-scientifico di cui al comma 6 non è corrisposto alcun emolumento, indennità o rimborso di spese.

8. Le disposizioni del presente articolo divengono efficaci dopo il completamento della procedura di notifica alla Commissione europea.

9. All'attuazione dei commi 3, 4, 5 e 6 si provvede nell'ambito delle risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Art. 3 Disposizioni per la salvaguardia e la valorizzazione delle produzioni italiane di qualità nonché misure sanzionatorie per la produzione e per il commercio delle sementi e degli oli

1. All'articolo 1, comma 1, del decreto-legge 25 maggio 1994, n. 313, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 luglio 1994, n. 460, e successive modificazioni, dopo le parole: «del Corpo forestale dello Stato» sono inserite le seguenti: «, del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari» e dopo le parole: «di sicurezza pubblica» sono inserite le seguenti: «nonché di vigilanza, prevenzione e repressione delle frodi nel settore agricolo, alimentare e forestale».

2. Al fine di rafforzare l'azione di repressione delle frodi alimentari e di valorizzare le produzioni di qualità italiane, alla legge 25 novembre 1971, n. 1096, e successive modificazioni, sono apportate le seguenti modificazioni:

- a) l'articolo 31 è sostituito dal seguente:

«Art. 31. - 1. A chiunque esercita la produzione a scopo di vendita di prodotti sementieri senza l'autorizzazione prescritta dall'articolo 19 del decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 214, si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 6.000.

2. Si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 6.000, nel caso di violazione delle norme relative alla detenzione dei prodotti sementieri nei locali adibiti alla vendita, previste all'articolo 13»;

- b) l'articolo 32 è sostituito dal seguente:

«Art. 32. - 1. A chiunque omette di tenere o tiene irregolarmente i registri di carico e scarico prescritti dagli articoli 5 e 18 si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 6.000.

2. Nel caso di violazione delle disposizioni relative alle condizioni per l'immissione in commercio dei prodotti sementieri di cui agli articoli 10, secondo comma, 11, 12, primo comma, e 17, si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 6.000, salvo quanto disposto dall'articolo 33»;

c) l'articolo 33 è sostituito dal seguente:

«Art. 33. - 1. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti sementieri non rispondenti ai requisiti stabiliti, o non rispondenti a quelli indicati sulla merce, o pone in vendita miscugli in casi non consentiti ovvero pone in commercio prodotti importati in confezioni non originali o riconfezionati senza l'osservanza delle disposizioni di cui agli ultimi tre commi dell'articolo 17, si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma stabilita in misura proporzionale di euro 40 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotti sementieri e comunque per un importo non inferiore a euro 4.000.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, la sanzione prevista al comma 1 si applica a chi vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti sementieri non sottoposti al controllo prescritto per la categoria nella quale essi risultano classificati.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da euro 4.000 a euro 6.000 in caso di violazione delle norme della presente legge per le quali non sia prevista una specifica sanzione»;

d) l'articolo 35 è sostituito dal seguente:

«Art. 35. - 1. Indipendentemente dalle sanzioni amministrative previste dagli articoli precedenti, nel caso di grave infrazione delle norme contenute nella presente legge o in caso di recidiva può essere disposta la sospensione o la revoca dell'autorizzazione prevista dall'articolo 19 del decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 214.

2. La sospensione o la revoca dell'autorizzazione sono applicate dai servizi fitosanitari regionali a seguito di segnalazione da parte del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

3. Si applicano in ogni caso le disposizioni dell'articolo 7 del decreto legislativo 30 dicembre 1999, n. 507».

3. Al regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito dalla legge 18 marzo 1926, n. 562, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 41:

- 1) al primo comma, dopo le parole: «è tenuto a fornire,» sono inserite le seguenti: «a titolo gratuito,»;
- 2) il terzo comma è abrogato;

b) dopo l'articolo 47 è inserito il seguente:

«Art. 47-bis. - 1. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti in violazione di quanto stabilito dall'articolo 20, primo comma, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 200 a euro 1.500 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto irregolare.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque produce, vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti in violazione di quanto stabilito dall'articolo 21, quarto comma, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 200 a euro 1.500 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto irregolare.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque produce, vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti in violazione di quanto stabilito dall'articolo 23, primo comma, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 200 a euro 1.500 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto irregolare.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti in violazione di quanto stabilito dall'articolo 23, secondo comma, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000»;

c) l'articolo 54 è abrogato.

4. Alla legge 13 novembre 1960, n. 1407, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) l'articolo 8 è sostituito dal seguente:

«Art. 8. - 1. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque viola le disposizioni dell'articolo 5 si applica la sanzione amministrativa pecuniaria di euro 400 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto irregolare.

2. Se il fatto è di lieve entità, la sanzione è diminuita fino alla metà.

3. Se il fatto è commesso dal produttore diretto che abbia venduto modeste quantità del suo prodotto, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria fino a euro 1.500»;

b) l'articolo 9 è sostituito dal seguente:

«Art. 9. - 1. A chiunque viola le disposizioni dell'articolo 6, secondo comma, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000».

5. L'articolo 4 della legge 24 luglio 1962, n. 1104, è sostituito dal seguente:
«Art. 4. - 1. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque viola le disposizioni dell'articolo 1 si applica la sanzione amministrativa pecuniaria di euro 1.032 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto irregolare».

Art. 4 Etichettatura dei prodotti alimentari

1. Al fine di assicurare ai consumatori una completa e corretta informazione sulle caratteristiche dei prodotti alimentari commercializzati, trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati, nonché al fine di rafforzare la prevenzione e la repressione delle frodi alimentari, è obbligatorio, nei limiti e secondo le procedure di cui al presente articolo, riportare nell'etichettatura di tali prodotti, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, l'indicazione del luogo di origine o di provenienza e, in conformità alla normativa dell'Unione europea, dell'eventuale

utilizzo di ingredienti in cui vi sia presenza di organismi geneticamente modificati in qualunque fase della catena alimentare, dal luogo di produzione iniziale fino al consumo finale.

2. Per i prodotti alimentari non trasformati, l'indicazione del luogo di origine o di provenienza riguarda il Paese di produzione dei prodotti. Per i prodotti alimentari trasformati, l'indicazione riguarda il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e il luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata nella preparazione o nella produzione dei prodotti.

3. Con decreti interministeriali del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e del Ministro dello sviluppo economico, d'intesa con la Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, e successive modificazioni, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative a livello nazionale nei settori della produzione e della trasformazione agroalimentare e acquisiti i pareri delle competenti Commissioni parlamentari, previo espletamento della procedura di cui agli articoli 4, paragrafo 2, e 19 della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, e successive modificazioni, sono definite le modalità per l'indicazione obbligatoria di cui al comma 1, nonché le disposizioni relative alla tracciabilità dei prodotti agricoli di origine o di provenienza del territorio nazionale. In sede di prima applicazione, il procedimento di cui al presente comma è attivato entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

4. Con i decreti di cui al comma 3 sono altresì definiti, relativamente a ciascuna filiera, i prodotti alimentari soggetti all'obbligo dell'indicazione di cui al comma 1 nonché il requisito della prevalenza della materia prima agricola utilizzata nella preparazione o produzione dei prodotti.

5. All'articolo 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, è aggiunto, in fine, il seguente comma:

«5-septies. In caso di indicazione obbligatoria ai sensi del presente articolo, è fatto altresì obbligo di indicare l'origine dell'ingrediente caratterizzante evidenziato».

6. Fatte salve le competenze del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, le regioni dispongono i controlli sull'applicazione delle disposizioni del presente articolo e dei decreti di cui al comma 3, estendendoli a tutte le filiere interessate.

7. Al fine di rafforzare la prevenzione e la repressione degli illeciti in materia agroambientale, nonché di favorire il contrasto della contraffazione dei prodotti agroalimentari protetti e le azioni previste dall'articolo 18, comma 1, della legge 23 luglio 2009, n. 99, all'articolo 5, comma 1, delle norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale, di cui al decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 271, sono aggiunte, in fine, le seguenti parole: «nonché del Corpo forestale dello Stato».

8. Nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano, le sezioni di polizia giudiziaria sono composte anche dal personale con qualifica di polizia giudiziaria appartenente ai rispettivi corpi forestali regionali o provinciali, secondo i rispettivi ordinamenti, previa intesa tra lo Stato e la regione o provincia autonoma interessata.

9. All'articolo 2, comma 6, del decreto-legge 6 maggio 2002, n. 83, convertito, con modificazioni, dalla legge 2 luglio 2002, n. 133, e successive modificazioni, sono aggiunte, in fine, le seguenti parole: «, nonché, limitatamente alle persone appartenenti all'Amministrazione centrale delle politiche agricole alimentari e forestali, del Corpo forestale dello Stato».

10. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti alimentari non etichettati in conformità alle disposizioni del presente articolo e dei decreti di cui al comma 3 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.600 euro a 9.500 euro.

11. A decorrere dalla data di entrata in vigore del primo dei decreti di cui al comma 3 del presente articolo, è abrogato l'articolo 1-bis del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, convertito, con modificazioni, dalla legge 3 agosto 2004, n. 204.

12. Gli obblighi stabiliti dal presente articolo hanno effetto decorsi novanta giorni dalla data di entrata in vigore dei decreti di cui al comma 3. I prodotti etichettati anteriormente alla data di cui al periodo precedente e privi delle indicazioni obbligatorie ai sensi del presente articolo possono essere venduti entro i successivi centottanta giorni.

Art. 5 Presentazione dei prodotti alimentari

1. Per i prodotti alimentari di cui all'articolo 4, comma 1, ottenuti da materie prime agricole prodotte in Italia o negli altri Paesi comunitari ed extracomunitari, le informazioni relative al luogo di origine o di provenienza delle stesse materie prime sono necessarie al fine di non indurre in errore il consumatore medio ai sensi del codice di cui al decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206. L'omissione delle informazioni di cui al presente articolo costituisce pratica commerciale ingannevole ai sensi dell'articolo 22 del citato codice di cui al decreto legislativo n. 206 del 2005, e successive modificazioni.

Art. 6 Misure sanzionatorie per la produzione e per il commercio dei mangimi

1. L'articolo 22 della legge 15 febbraio 1963, n. 281, e successive modificazioni, è sostituito dal seguente: «Art. 22. - 1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio o prepara per conto di terzi o, comunque, per la distribuzione per il consumo prodotti disciplinati dalla presente legge non rispondenti alle prescrizioni stabilite, o risultanti all'analisi non conformi alle dichiarazioni, indicazioni e denominazioni, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 15.000 euro.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque vende, pone in vendita, mette altrimenti in commercio o prepara per conto di terzi o, comunque, per la distribuzione per il consumo prodotti disciplinati dalla presente legge contenenti sostanze di cui è vietato l'impiego, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 8.000 euro a 30.000 euro.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio o prepara per conto di terzi o, comunque, per la distribuzione per il consumo sostanze vietate o prodotti, con dichiarazioni, indicazioni e denominazioni tali da trarre in inganno sulla composizione, specie e natura della merce, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 20.000 euro a 66.000 euro.

4. Le sanzioni previste dai commi 2 e 3 si applicano anche all'allevatore che detiene e somministra i prodotti richiamati ai medesimi commi».

2. L'articolo 23 della legge 15 febbraio 1963, n. 281, e successive modificazioni, è sostituito dal seguente: «Art. 23. - 1. In caso di reiterazione della violazione delle disposizioni previste dall'articolo 22, commi 2 e 3, l'autorità competente dispone la sospensione dell'attività per un periodo da tre giorni a tre mesi. 2. Se il fatto è di particolare gravità e da esso è derivato pericolo per la salute umana, l'autorità competente dispone la chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio. Il titolare dello stabilimento o dell'esercizio non può ottenere una nuova autorizzazione allo svolgimento della stessa attività o di un'attività analoga per la durata di cinque anni».

Art. 7 Disposizioni per la rilevazione della produzione di latte di bufala

1. Al fine di assicurare la più ampia tutela degli interessi dei consumatori e di garantire la concorrenza e la trasparenza del mercato, gli allevatori bufalini sono obbligati ad adottare strumenti per la rilevazione, certa e verificabile, della quantità di latte prodotto giornalmente da ciascun animale, secondo le modalità disposte con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, sentite le regioni interessate. (*)

(*) In attuazione di quanto disposto dal presente comma vedi il D.M. 14 gennaio 2013.