

a vigilanza sanitaria delle carni in tutte le fasi di produzione, conservazione, arazione, trasporto, commercio, distribuzione e consumo è regolata dalle leggi e regolamenti speciali, nonché dalle norme del presente regolamento.

I locali destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria, non essere sufficientemente ampi, non devono comunicare con ambienti che non siano in relazione funzionale con l'esercizio, devono avere aperture con l'esterno per illuminazione naturale e la ventilazione.

Non devono comunque per nessun motivo avere comunicazione diretta con l'abitazione o con cortili interni.

Le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione degli insetti mediante ante retine metalliche per le finestre e veli o simili per le porte.

Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 metri con materiale impermeabile ritenuto idoneo dal Veterinario competente dell'U.S.L., facilmente lavabile, disinfettabile, escludendo comunque i materiali in plastica o in polietilene che assorbono o lasciano odori. Il rivestimento impermeabile dovrà superare di almeno 5 cm. l'altezza delle uncinate.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declino, con conduttura per i rifiuti munita di chiusura idraulica (valvola idraulica).

In tutto il locale angoli e spigoli devono essere smussi ed arrotondati al fine di evitare insudiciamenti e depositi di polvere.

Lo spaccio o la macelleria devono essere dotati di:

- acqua potabile, fredda e calda, in quantità sufficiente;
- almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacità con spigoli arrotondati;
- un banco refrigerante, qualora si esponga la carne in mostra;
- un banco di vendita rivestito di marmo o altro materiale ritenuto idoneo;
- un servizio igienico e relativo anti-servizio con i requisiti igienico-sanitari prescritti dalle leggi vigenti.

Il banco refrigerante e il banco di vendita possono essere costruiti da un unico blocco.

Tutti gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere di materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabili e disinfettabili.

E' vietato l'impiego di polietilene, materiale plastico ed altri materiali, non autorizzati espressamente idonei per alimenti mediante contrassegno specifico. Questo materiale deve essere tenuto sempre in buono stato di manutenzione e di pulizia, e deve essere sempre disinfettato con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, sia all'inizio e alla fine della stessa.

Non è ammesso l'uso del legno, salvo che per i ceppi ed i taglieri, per i quali non fa comunque obbligo di procedere al periodico livellamento ed adeguata disinfezione e pulizia.

L'uso dei detersivi, disinfettanti e antiparassitari per l'igiene dei locali e delle attrezzature deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

E' vietato spargere segatura o altro materiale analogo nei locali di produzione, conservazione e vendita delle carni.

I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni.

E' vietato introdurre anche temporaneamente cani, gatti ed animali da cortile nei macelli, laboratori e spacci.

Le carni provenienti dal sezionamento e comunque non destinate al consumo umano (ossia le schegge d'osso, i gruppi di sangue e tutto il materiale di scarto) devono essere raccolti in recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile, muniti di coperchio di chiusura. Tali recipienti devono essere giornalmente smontati e puliti.

Negli spacci e nelle macellerie può essere autorizzata, previo parere del veterinario competente dell'U.S.L. e nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia, la vendita

- a) carne appartenente a qualunque specie di animali, eccetto quella di bassa

macelleria e quella equina, che devono essere vendute in spacci a ciò esclusivamente destinati.

E' vietata l'introduzione negli esercizi di vendita di animali non scuoiati;

b) volatili, pollame, conigli, nonché selvaggina.

Negli spacci e nelle macellerie può essere autorizzata, oltre la vendita delle carni fresche o refrigerate e selvaggina:

a) salumi a taglio, carne insaccata o comunque preparata;

b) uova, purchè confezionate ai sensi delle vigenti leggi;

c) alimenti surgelati, purchè l'esercente sia in possesso dell'attestato rilasciato dal Veterinario competente dell'U.S.L.

Coloro che intendono porre in vendita carni congelate, sia allo stato di congelamento che di scongelamento, devono presentare domanda al Sindaco il quale autorizzerà la vendita, sentito il Veterinario competente dell'U.S.L. dopo aver accertato la sussistenza delle condizioni e dei requisiti previsti dalle norme vigenti, nonché dalle norme del presente Regolamento.

La vendita delle carni congelate, allo stato di congelamento, è ammessa negli spacci di carne e nelle macellerie che posseggono:

- banchi o armadi frigoriferi, destinati alla vendita di tali carni, che assicurino una temperatura non superiore a - 15°C;

- celle frigorifere per il deposito di tali carni con temperatura non superiore a -15°C, ove lo richiedono esigenze commerciali;

- adeguata attrezzatura di sezionamento, a meno che la vendita al dettaglio di carni congelate venga effettuata in tagli preconfezionati.

Negli spacci di carne e nelle macellerie è vietata la vendita di alimenti carnei preconfezionati per l'alimentazione di carni e gatti.

La vendita di carni congelate, allo stato di scongelamento, è ammessa negli spacci dotati di banchi o armadi frigoriferi che assicurino temperature non superiori a +4°C, separati dai banchi destinati alla vendita delle carni fresche o muniti di parete divisoria igienicamente idonea.

Le carni congelate devono tenersi distinte per specie nel modo seguente:

a) un banco o scomparto per carni bovine, bufaline, suine e ovicaprine;

b) un banco o scomparto per carni avicunicole e per la selvaggina allevata.

Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere in ogni caso taglieri, utensili ed attrezzature distinte.

Il deposito della carne congelata allo stato di scongelamento deve avvenire in scomparti autonomi ovvero in idonei contenitori lavabili e disinfettabili.

Le carni congelate devono prevenire esclusivamente dagli esercizi come da normativa speciale vigente.

Negli esercizi di vendita al dettaglio è vietato il ricongelamento delle carni.

Negli esercizi di vendita al dettaglio di carni congelate è ammessa la possibilità di scongelare la carne.

Sulle carni preconfezionate devono figurare le indicazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge.

Le carni, sia allo stato fresco che allo stato congelato, devono essere distinte, oltre che dal bollo sanitario (V.S.), anche da uno speciale bollo portante per esteso indicazioni della categoria degli animali dai quali le carni provengono.

Gli spacci di carni e le macellerie devono esporre, in maniera ben visibile e con caratteri che risultino facilmente leggibili, all'interno e all'esterno del locale, insegne o tabelle con la dizione "carni fresche" o "carni congelate" o "carni scongelate", secondo lo stato della carne della quale è autorizzata la vendita, seguita dalle indicazioni della specie di animali: bovina, bufalina, suina, ovina, caprina, avicunicola, selvaggina.

Sulle carni in mostra al pubblico deve essere esposto un cartellino con l'indicazione del prezzo unitario per chilogrammo, la specie di carni della quale trattasi, lo stato della carne (fresca, congelata, scongelata).

La vendita ambulante di carni fresche, congelate o comunque preparate, è vietata.

Il Sindaco può consentire la vendita ambulante delle carni preparate, insaccati o salumi opportunamente protette, purchè effettuate mediante unità mobili riconosciute

se dal Veterinario competente dell'U.S.L. La relativa autorizzazione sanitaria
lida esclusivamente per il territorio comunale di competenza.

laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate,
disciplinati dal Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, nonché
e disposizioni del presente Regolamento.

Qualora la lavorazione consista solo nella confezione, da parte dei macellai,
i insaccati di pronto consumo e sia limitata alla vendita diretta nell'annesso
cio, la preparazione può essere consentita anche nel locale retrobottega, purchè
e dal Veterinario competente dell'U.S.L.

In caso gli esercizi di vendita al dettaglio è consentita la preparazione, ai fini
vendita, di carni fresche o scongelate, macinate o tritate, soltanto in presenza
consumatore che lo richieda.

L'istituzione ed il funzionamento dei macellai pubblici e privati è autorizzata
Sindaco su conforme parere delle competente autorità veterinaria dell'U.S.L.

Art. 161 .

CARNI EQUINE E DI BASSA MACELLAZIONE

La vendita al pubblico delle carni equine e di bassa macellazione viene effettuata
locali speciali, esclusivamente destinati a tale scopo e sotto la diretta sorveglianza
della competente autorità veterinaria.

Art. 162.

CELLE FRIGORIFERE

Gli spacci di carne fresca e di carne congelata devono essere dotati di cella
a armadio refrigerante.

Art. 163.

PERSONALE ADDETTO AGLI SPACCI DI CARNE

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista
presente regolamento.

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubbe o grembiolini
tela bianca da tenersi sempre puliti.

Le donne addette alla vendita devono portare in capo una cuffia bianca che tenga
colti i capelli.

Art. 164.

LAVORAZIONE DEI RESIDUI DELLA MACELLAZIONE

Le ossa, le unghie, le materie grasse, e simili e altri residui della macellazione
sono essere tenuti ben distinti dalle carni di vendita custoditi in casse rivestite
permanente di materiale conforme alle vigenti disposizioni e sottoposte giornalmente
a vuotatura e alla pulizia.

Art. 165.

TRASPORTO DELLE CARNI

Il trasporto delle carni e dei vari visceri lavorati e puliti, dai macellai agli
spacci e da questi alle celle frigorifere, si deve fare in carri chiusi, con coperchio
solido, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di materiale conforme alle vigenti
disposizioni.

Tali carri devono essere muniti di autorizzazione dall'autorità sanitaria e corrispon-
dente ai requisiti previsti nel presente regolamento al capitolo trasporto di alimenti
revisionati periodicamente e non possono essere adibiti ad altri scopi.

Art. 166.

INTRODUZIONE DI CARNE NEL COMUNE

L'introduzione nel Comune di carne fresca macellata fuori Comune, destinata agli

spacci di vendita e agli stabilimenti situati nell'ambito del Comune è disciplinata dalle disposizioni previste dall'art.40 del R.D. 20 dicembre 1928, n.3298 e successive modifiche.

Art.167 .

LABORATORI DI CARNI

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate sono disciplinati dagli artt.50 e segg. del R.D. 20 dicembre 1928, n.3298.

L'apertura e l'esercizio di tali laboratori sono disciplinati dal D.P.R. 26.3.1980 n.327.

Le domande per ottenere l'autorizzazione alla apertura di tali esercizi devono essere rivolte al Sindaco e contenere una planimetria dei locali e la descrizione delle lavorazioni che si intendono eseguite.

Il Sindaco previo parere del veterinario dell'U.S.L. rilascerà la prescritta autorizzazione.

Art. 168 .

LOCALI PER LABORATORIO DELLE CARNI

I locali destinati alla lavorazione di carni debbono essere dichiarati idonei da competente Servizio Sanitario dell'U.S.L.

I locali, i banchi di lavorazione ed ogni altro materiale necessario debbono essere usati esclusivamente per la lavorazione cui sono destinati ed essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Ogni laboratorio deve essere fornito di sufficienti prese di acqua potabile corrente a comando manuale con vasche di lavaggio allacciate alla fognatura ovvero a pozzi di scarico riconosciuti idonei.

I pavimenti debbono essere di materiale lavabile e impermeabile con chiusini per il lavaggio e le pareti debbono essere rivestite di materiale che consenta un'adeguata pulizia.

Gli arredi, i banchi di lavorazione, gli utensili non debbono essere in legno neppure parzialmente, ma di materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti.

Art. 169.

PERSONALE ADDETTO AI LABORATORI DI CARNI

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale stesso dovrà essere assoggettato a vaccinazione antitifica.

Detto personale dovrà indossare una vestaglia sempre di bucato e portare in testa copricapi per evitare caduta dei capelli nelle lavorazioni.

Art. 170.

CHIUSURA DEI LOCALI

L'autorità sanitaria può ordinare la chiusura dei laboratori o sospendere la lavorazione quando l'esercente non garantisca l'igiene della lavorazione o non ottemperare alle prescrizioni impartite dall'autorità sanitaria ovvero abbia ripetutamente contravvenuto alle norme.

Art. 171.

CARNI DI VOLATILI E DI SELVAGGINA

La disciplina sanitaria per la produzione e commercio di volatili, conigli e selvaggina è fissata con D.P.R. 10 agosto 1972, n.967, modificato con D.M. 12 novembre 1976, n.1000.

La vigilanza sui locali di produzione macellazione e vendita è affidata ai servizi veterinario dell'U.S.L.

CAPO VI

PRODOTTI ITTICI PER ALIMENTAZIONE

Art. 172.

ALLEVAMENTO E VENDITA DI PESCI - CROSTACEI - MOLLUSCHI

Qualsiasi allevamento di pesci, crostacei, molluschi e simili sia in mare che in acque dolci deve essere preventivamente autorizzato dall'Autorità sanitaria.

L'autorizzazione di vendita deve essere richiesta al Sindaco.

La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'Autorità municipale e non potrà essere permessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

Il pesce congelato non può essere venduto promiscuamente con il pesce fresco, ma separatamente e distinto con la scritta "congelato".

Art. 173.

LOCALI PER LA VENDITA DI PESCE

I locali adibiti a vendita e deposito di pesci freschi o congelati o di crostacei devono essere areati, con pavimento in declivo e pareti di materiale impermeabile e di facile lavatura e dovranno essere provvisti di abbondante acqua potabile e di scolo a chiusura idraulica.

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso comunque il legno. La merce collocata sui banchi deve essere posta in idonei recipienti igienicamente ammessi dall'autorità sanitaria comunale (bacinelle e vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.), dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio.

Anche i venditori ambulanti devono adottare solo recipienti come quelli descritti nel comma precedente.

I residui della pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio, e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono pesce non debbono mai sgocciolare sui pavimenti e spandere colaticcio fuori della pescheria.

Detti recipienti appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche e, comunque, non esposti al pubblico.

Anche le friggitoie di pesce devono sottostare alle norme sopracitate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo, destinato alla vendita per uso alimentare, devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, sempre puliti.

Art. 174.

CONTROLLO SANITARIO E REQUISITI DEI PRODOTTI ITTICI

L'industria ed il commercio di prodotti ittici (freschi, refrigerati e congelati) sono sottoposti al controllo sanitario del Servizio veterinario dell'U.S.L.

Il veterinario competente dell'U.S.L. nell'esercizio delle sue funzioni di controllo, deve accertare lo stato di conservazione e commestibilità dei prodotti ittici, fin dal momento dell'arrivo dai luoghi di produzione e comunque prima che siano immessi al commercio ed al consumo; a tal fine l'Autorità Sanitaria comunale stabilirà un orario di introduzione del pesce nel mercato.

Analogo controllo deve essere fatto sulla partite di pesce residuate dal giorno precedente, prima che siano rimesse alla vendita.

Durante queste visite ed in quelle eseguite nello svolgimento dei compiti di normale vigilanza, il Veterinario addetto procede anche al riconoscimento della specie e alla loro classificazione in categorie, accerta la loro provenienza e procede ad un particolare esame di provenienza da mercati esteri; specie per quanto riguarda il trattamento conservativo al mercurio.

Particolare attenzione dovrà essere posta all'accertamento dello stato di contaminazione di prodotti allo stato fresco, nella ricerca di sostanze coloranti o additivi non permessi dalla normativa vigente, nonché nella scoperta di incipienti fatti di putrefazione e, comunque, nella repressione dell'attività diretta a far apparire come freschi prodotti che non lo sono più.

Ai fini del controllo delle partite del pesce, dovranno essere regolamentate tutte le operazioni connesse alla commercializzazione come l'orario di introduzione delle visite e l'applicazione di sigilli di riconoscimento per l'identificazione delle partite visitate. La vendita dei prodotti fuori dagli esercizi è vietata.

Il Veterinario Ispettore dei prodotti ittici provvederà ad identificare, sottrarre al consumo alimentare ed avviare alla distribuzione:

- a) pesci in stato di alterazione anche incipiente;
- b) pesci pescati morti, uccisi con sostanze chimiche, con veleni vegetali, con materie esplodenti e con qualsiasi altro prodotto mezzo illegale o nocivo;
- c) pesci imbrattati da alghe, terra, fango, pescati in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materie luride o in vicinanza di sbocchi di fogne;
- d) pesci velenosi o comunque tossici per la loro natura o per fatti contingenti (inquinamenti ambientali);
- e) pesci affetti da malattie;
- f) molluschi lamellibranchi e gasteropodi morti per qualsiasi malattia o velenosi;
- g) ostriche e mitili vivi, ma non provenienti da allevamenti, depositi o stabulati regolarmente autorizzati.

E' vietato introdurre nei magazzini frigoriferi esistenti nel territorio comunale, nonché porre in vendita negli spacci, pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte del Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale), che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario (per partite). E' permessa la vendita promiscua di pesce fresco o congelato nel medesimo esercizio purchè le diverse partite siano distinte con banchi separati e con l'apposizione di distinti cartellini indicatori. Il pesce congelato potrà essere venduto solo negli spacci muniti di cella frigorifera e, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

La commercializzazione all'ingrosso e al minuto dei molluschi eduli è consentita solamente se sono presentati vivi, in confezioni originali sigillate, scortate dai certificati sanitari previsti dalla normativa vigente, nei depositi, nei mercati e negli esercizi autorizzati.

I banchi destinati esclusivamente alla vendita dei molluschi e dei frutti di mare devono essere:

- a) costituiti o almeno ricoperti da materiale impermeabile lavabile che non presenti soluzioni di continuità;
- b) muniti di dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazioni del pubblico;
- c) muniti di impianto refrigerante che assicuri una temperatura idonea al mantenimento della freschezza e della vitalità del prodotto.

E' in ogni caso vietata la vendita ambulante dei molluschi e dei frutti di mare, salvo che questa venga effettuata nei locali o chioschi regolarmente autorizzati e rispondenti ai requisiti igienico-sanitari.

E' altresì vietato il rinfresco dei molluschi eduli e ogni altra operazione che unque possa compromettere la salubrità del prodotto.

Il pesce congelato deve essere posto in vendita alla temperatura di conservazione - 18°C.

Ultimate le operazioni di ispezione del pesce, il Veterinario competente dell'U.S.L. e provvedere all'identificazione delle partite con apposito contrassegno.

Art. 175.

VASCHE PER L'AMMOLLO DI PESCI SALATI

Le vasche ove si mettono a bagno il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale impermeabile.

Per l'ammollo di tali pesci deve usarsi solo acqua potabile da rinnovarsi frequentemente, con divieto assoluto di usare acqua di calce o altri liquidi.

Art. 176.

DIVIETO DI PESCA IN ACQUE CONTAMINATE

E' vietata la pesca in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materiale fangoso ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne.

L'Autorità sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza da acque inquinate sia permessa la pesca.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FUNGHI

Art. 177.

ORTAGGI

Sono considerati ortaggi le piante o le parti di esse utilizzate per l'alimentazione:

- a) le radici: carote, rape, ecc.;
- b) i bulbi: aglio, cipolle, ecc.;
- c) i tuberi: patate, ecc.;
- d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.;
- e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc.;
- f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.;
- g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc.;
- h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc.

E' vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

E' vietata la vendita di tuberi o bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

Art. 178.

FRUTTA

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono avere raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

E' vietata la vendita:

- a) della frutta immatura, anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b) della frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità;
- c) della frutta rotta o tagliata;
- d) di frutta o verdura che contenga residui usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

In deroga al disposto del punto c) e limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio e conseguentemente vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie del taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi, debbono essere sempre puliti.

E' vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori, contenenti muffe.

Art. 179.

COCOMERAIE

I tradizionali chioschi per la vendita dei cocomeri e meloni sono autorizzati dall'Autorità Sanitaria competente, con permesso stagionale, a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispongano:

- a) di due vani separati: uno per il custode ed uno per il deposito della merce;
- b) di allacciamento all'acquedotto ed alla fognatura comunale. Per i chioschi già esistenti, ove non risulti possibile l'allacciamento suddetto, si può

prevedere la dotazione di cisterne contenenti non meno di 200 (duecento) litri d'acqua sicuramente potabile da rinnovare quotidianamente e di contenitore idoneo per le acque usate;

- c) di tavolo a superficie intera, liscia e lavabile per il taglio e la vendita dei frutti;
- d) di idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo sul posto dei frutti, ove questo si effettui;
- e) di lavabo ad acqua corrente con rubinetteria a comando non manuale anche per i chioschi che dispongono solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto;
- f) di idonee stoviglie (piatti o posate) da tenersi sempre puliti e ben protetti dalla polvere.

Tutt'intorno ai chioschi dovrà essere effettuata una efficiente lotta contro le mosche, gli insetti ed altri parassiti.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanati quotidianamente, e, fino al momento dell'asportazione, dovranno essere tenuti in idonei recipienti muniti di coperchio a perfetta tenuta.

- g) di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
- h) di frigorifero per il ghiaccio.

Art. 180.

FUNGHI

La vendita dei funghi freschi, secchi o lavorati e dei tartufi freschi o conservati, soggetta ad autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere del Medico igienista del Servizio d'Igiene Pubblica a che è già in possesso di licenza di commercio comprendente le voci dei gruppi I e VI della tabella merceologica.

L'autorizzazione per la vendita dei funghi freschi spontanei deve essere rinnovata ogni anno.

I funghi freschi coltivati potranno essere venduti da chi è in possesso di licenza di commercio per prodotti ortofrutticoli e tale commercio non necessita di speciale autorizzazione.

E' consentita la vendita dei funghi freschi spontanei compresi nel seguente elenco che siano stati sottoposti ad analisi di commestibilità da parte dell'Esperto Micologo comunale o dell'U.S.L. che ne rilascia relativa certificazione scritta.

Manitoba Caesarea	Ovulo bianco
Millariella Mellea	Chiodino
Pleurotus Edulis (e sue varietà)	Porcino
Pleurotus Aereus	Porcino nero
Pleurotus Scaber	Albarola
Pleurotus Rufus	Porcinello rosso
Pleurotus Granulatus	Pinarolo
Pleurotus Luteus	Pinarolo anellato
Cantharellus Cibarius	Galletto-Finferlo
Cantharellus Cornucopioides	Trombetta da morto
Hydnum Repandum	Dentimo-Steccherino dorato
Clavaria Exriata	Mazza di tamburo - Bubbola buona
Clavaria Procera	Mazza di tamburo
Clavaria Oreades	Cappellina - Gamba secca
Clavaria Ibrida	Fratino
Clavaria orchella	Spugnosa
Clavaria Aegerita	Pioppino
Clavaria Cornucopiae	Corno dell'abbondanza
Clavaria Ostreatus	Gelone - Ostricone
Clavaria Hortensis	
Clavaria Arvensis	Prataioli
Clavaria Silvicola (e varietà)	
Clavaria Georgi	Prugnolo
Clavaria Nundum	Piede violetto
Clavaria Magnutum	
Clavaria Melanosporum	Tartufo - Trifola
Clavaria Brumale	
Clavaria Aestivum	

Potranno essere venduti, sotto la responsabilità accertata per iscritto dal micologo responsabile, incaricato dall'Autorità Sanitaria competente, funghi di altre specie purchè non confondibili con specie tossiche.

E' vietata la vendita di funghi di specie diverse miscelati.

Sui contenitori deve essere indicata la specie dei funghi posti in vendita ed ogni contenitore può contenere solo funghi di un stessa specie.

E' proibita la vendita promiscua di funghi di specie diverse anche se commestibili; è altresì vietata la vendita di funghi eccessivamente maturi, vecchi, coriacei, rammolliti od altrimenti avariati.

E' consentita la vendita dei pezzi di tartufo, intendendo per pezzi porzioni di tartufo superiore a cm. 0,5, e di tritume di tartufo costituito da porzioni di tartufo inferiore a cm. 0,5.

I pezzi ed il tritume di tartufo debbono essere venduti separatamente dai tartufi interi.

Art. 181.

FUNGHI CONSERVATI

Potranno essere venduti funghi mangerecci sott'olio, sott'aceto al naturale, o comunque conservati, purchè rispondenti a quanto prescritto dalle leggi vigenti.

E' vietata la vendita di funghi conservati appartenenti a specie diverse nella stessa confezione.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, congelati o comunque conservati al freddo, purchè rispondenti a quanto prescritto dalle leggi specifiche in materia.

E' vietata la vendita di funghi conservati al freddo appartenenti a specie diverse nella stessa confezione.

E' vietata la vendita di Armillariella Mellea (Chiodino) conservata con il freddo.

Su ogni confezione dovrà essere riportata ben visibile la specie di fungo contenuto.

Art. 182.

FUNGHI SECCHI

Con denominazione "funghi secchi" possono essere posti in commercio interi o in sezioni o fettine di cappello e gambo, funghi appartenenti ai generi:

Boletus Edulis (e sue varietà)	Porcino
Morchella (tutte le specie)	Spugnola
Cantharellus Friesii	Galletto o Finferlo
Cantharellus Cibarius	Galletto o Finferlo
Cantharellus Lutescens	Trombetta o Finferlo
Psalliota Hortensis (varietà Bispora)	Prataiolo o Champignon

E' vietata la vendita di funghi secchi invasi da muffe o da larve, insudiciati, contenenti corpi estranei o additivi chimici con consentiti o mancanti del tipico aroma.

E' vietata la vendita di funghi secchi in forma ambulante.

I funghi secchi possono essere venduti in confezioni chiuse con almeno il 50% di una facciata completamente trasparente ed incolore e dovranno portare inpresso ben visibili: specie e genere di appartenenza, peso netto, norme e ragione sociale della Ditta confezionatrice.

Le confezioni potranno essere del peso netto di: 10/20/30/40/50/60/70/80/90/100 grammi e multipli interi.

E' vietata la vendita di funghi secchi venduti in confezioni di peso netto diverso.

I funghi porcini secchi dovranno essere venduti nella naturale proporzione di fettine di cappello e gambo (non meno del 35% di cappello, non più del 65% di gambo). E' lasciata al Sindaco la facoltà di autorizzare la vendita di funghi secchi sfusi. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere analizzati da un esperto micologo sotto il controllo dell'Autorità Sanitaria competente che rilascerà certificazione scritta di idoneità alla vendita. I funghi secchi da vendersi sfusi dovranno essere ceduti al rivenditore al dettaglio già analizzati dall'esperto micologo. La confezione originale, dopo l'apertura, resta sotto la responsabilità del rivenditore.

UOVA - GELATI - SURGELATI

Art. 183.

UOVA

Per "uova" si intendono le uova di gallina in guscio, atte al consumo come tali, alla utilizzazione nell'industria alimentare.

La produzione, la raccolta, l'immagazzinamento, il confezionamento e la vendita delle uova sono sottoposti a vigilanza del Veterinario dell'U.S.L.

Le uova sono classificate nelle seguenti categorie di qualità:

CATEGORIA A o "uova fresche" con camera d'aria non superiore a 6 mm.;

CATEGORIA B o "uova di seconda qualità o conservate" con camera d'aria non superiore a 9 mm.;

CATEGORIA C o "uova declassate destinate all'industria alimentare".

E' vietata la vendita di uova sfuse e prive della data di produzione e confezionamento.

Art. 184.

GELATI

I gelati, ai fini del presente regolamento, sono considerati prodotti della pasticceria e debbono possedere, riferiti al prodotto disaerato, i requisiti prescritti.

Art. 185.

AUTORIZZAZIONE SANITARIA A PRODURRE E VENDERE GELATI

La produzione e vendita dei gelati è subordinata al possesso rispettivamente dell'autorizzazione per laboratorio di pasticceria e dell'autorizzazione a vendere dolci.

Oltre i casi previsti al comma precedente, chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione del Sindaco.

E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetto dal contatto con il pubblico. La preparazione delle miscele, e conseguente loro trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuata in un vano apposito, od in un settore del vano vendita, avente le caratteristiche di laboratorio a norma dei precedenti artt. 106 e 107. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma d'inquinamento.

E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento quali la pastorizzazione o l'ebollizione.

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 186.

PRODUZIONE E VENDITA DI GELATI

La produzione ed il commercio del gelato devono avvenire nel rispetto delle disposizioni vigenti.

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte bollito o pastorizzato.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. E' vietato l'impiego di uova conservate.

I recipienti per la fabbricazione e la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua calda e soda e risciacquati con acqua a getto continuo.

E' vietata l'importazione di funghi freschi, secchi o lavorati e di tartufi freschi o conservati non rispondenti alle presenti norme. I magazzini, i depositi ed i locali di lavorazione sono soggetti a vigilanza sanitaria.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono essere sempre perfettamente stagnati. I contenitori delle miscele prima e dopo congelamento debbono essere tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione e la vendita del gelato devono essere ritenuti idonei all'accertamento del Servizio di Igiene Pubblica.

Le pareti dei locali saranno piastrelle fino a 2 metri; i locali avranno pavimenti impermeabili, gli attrezzi saranno mantenuti puliti; le aperture saranno munite di reti e di bacchette pendule per evitare l'ingresso degli insetti. Il laboratorio sarà fornito di acqua corrente potabile.

Coni, i cestini, le ostrie ecc. che costituiscono l'involucro dei gelati devono essere prodotti con materie idonee all'alimentazione. Il Servizio d'Igiene Pubblica non consentirà l'uso di altri recipienti, purchè non cedano sostanze tossiche. Coni, cestini, ecc., usati per la distribuzione del gelato, dovranno essere protetti dalle mosche, insetti e polvere.

Art. 187.

Vendita ambulante dei gelati e simili

La vendita ambulante dei gelati e simili deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria locale ed è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recenti le dichiarazioni obbligatorie per legge. I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono essere autorizzati dall'autorità sanitaria e debbono:

- avere il cassone, in cui vengono sistemati i contenitori, refrigeranti e le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia, sia all'interno che all'esterno ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni, almeno settimanali.

Art. 188.

RECIPIENTI PER LA CONSERVAZIONE DEI GELATI

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati non possono essere di alluminio o di altro metallo inossidabile riconosciuto idoneo. I recipienti ed utensili di rame devono essere perfettamente stagnati ed approvati dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

Le spatole metalliche ed i mestoli per il prelievo del gelato devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere ed essere di forma e lunghezza tali che la mano del venditore e l'impugnatura dell'autensile non abbiano alcun contatto con il prodotto.

Art. 189.

SURGELATI - DISCIPLINA

La produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti surgelati sono disciplinate dalla legge 27 gennaio 1968, n.32, dal D.M. 15 giugno 1971, dal D.M. 16 luglio 1971, dal D.M. 29 gennaio 1981 e D.M. 3 novembre 1982.

Il decreto ministeriale del 29 gennaio 1981 concernente i requisiti igienico sanitari dei locali in cui si effettua la vendita degli alimenti surgelati, nonché le apparecchiature di emergenza per il caso di sospensione della erogazione ed i requisiti di idoneità dei veicoli e contenitori adibiti al trasporto.

Art. 190.

DEFINIZIONE DI SURGELATO

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

Art. 191.

ELENCO

Fanno parte degli alimenti surgelati i prodotti alimentari di origine vegetale o animale, sia allo stato naturale o comunque preparati, che in composizione mista, indicati nell'art.1 del Decreto Ministeriale Industria, Commercio e Artigianato del 15 giugno 1971 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 192.

TRASPORTO DEGLI ALIMENTI SURGELATI

Per il trasporto degli alimenti surgelati si applicano le norme contenute nel D.M. 29 gennaio 1981.

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto dei prodotti alimentari surgelati sono soggetti a preventiva autorizzazione sanitaria che ha validità di due anni.

Art. 193.

VENDITA ALIMENTI SURGELATI

I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Art. 194.

DIVIETO DI IMPORTAZIONE DI PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati lavorati all'estero non possono essere importati nel territorio dello Stato se non risultano preparati e commercializzati in conformità alle norme stabilite dalle leggi italiane.

Detti prodotti debbono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti idonei dalle autorità sanitarie.

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Art. 195.

CREME

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte, zucchero, a con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.

Le creme debbono avere i seguenti requisiti microbiologici in 1 gr. di prodotto:

Carica microbica	100.000
Germi patogeni	assenti
Saliformi	100
Stafilococchi aurei	100

Art. 196.

PASTE DOLCI E FRESCHE - TRASPORTO E VENDITA

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi e olii, uova, zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi o cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria. Le creme contenute nelle paste dolci fresche debbono corrispondere ai requisiti microbiologici loro attribuiti al precedente art.195, mentre la panna deve corrispondere ai requisiti di cui al precedente art. 151.

Il rifornimento delle paste dolci alle rivendite da parte dei laboratori di pasticceria deve avvenire con bolletta di accompagnamento specificante la Ditta produttrice, Ditta destinataria e di conseguenza la data, la qualità e quantità di merce spedita. La bolletta di accompagnamento deve essere conservata dal rivenditore fino allo esaurimento della merce ed essere esibita, a richiesta, al personale incaricato della sorveglianza.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato per mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte d'inquinamento e con veicolo autorizzato al trasporto alimentare.

Se si utilizzano per il trasporto contenitori a recupero, questi devono avere pareti lisce e di materiale lavabile.

Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dagli insetti e dal contatto con il pubblico.

ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 197.

LO ZUCCHERO

La produzione e vendita dello zucchero è disciplinata dal R.D. 3 agosto 1890, n.7045 e DD.MM. 14 febbraio 1972 e 11 agosto 1972.

Lo zucchero è il prodotto che deriva dalla canna da zucchero o barbabietole.

Lo zucchero raffinato deve risultare completamente solubile in acqua e non contenere nessuna sostanza estranea organica o minerale.

Art. 198.

CAFFE'

Il caffè è il prodotto dell'albero della coffea arabica.

La disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè è regolamentata dal D.P.R. 16 febbraio 1973, n.470.

Per il caffè decaffeinato valgono le norme del D.M. 28 dicembre 1972.

E' assolutamente vietato di dare il nome di caffè e di vendere con questa denominazione qualsiasi sostanza, in grana o in polvere, non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

Art. 199.

CACAO - CIOCCOLATO

Il cacao è il prodotto dei semi dell'albero di cacao (*Theobroma cacao* L.), fermentati ed essiccati.

La produzione, preparazione e commercio del cacao e dei suoi composti è disciplinata dalla legge 30 aprile 1976, n.351, D.L. 3 giugno 1987, n.254 - legge 19 luglio 1977, n.420.

Art. 200.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE SUI PRODOTTI DI CACAO

La legge dispone le indicazioni che debbono riportarsi su ogni tipo di prodotto e di confezione.

I contravventori sono puniti, a secondo delle infrazioni, con le ammende previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 201.

CAMOMILLA

La raccolta, confezionamento e vendita della camomilla è disciplinata dalla legge 30 ottobre 1940, n.1974.

La camomilla non può essere posta in commercio sfusa.

Art. 202.

DROGHE E SPEZIE

E' vietato vendere droghe e spezie non consentite dalla legge e la cui qualità non corrisponda al nome merceologico sotto cui sono vendute o che siano alterate, sofisticate, avariate ecc.

I recipienti o involucri che le contengono devono portare chiaramente la denominazione della droga.

I prodotti con denominazioni di fantasia debbono chiaramente indicare le sostanze di cui formati.

CAPO XI

REQUISITI DELLE BEVANDE

Art. 203.

ACQUE MINERALI

norme per la produzione e vendita delle acque minerali sono previste dalle sanitarie 27 luglio 1934, n.1263 (art. 194 - 199 - 200), con le modifiche di al D.P.R. 10 giugno 1955, n.854, nonchè dal R.D. 28 settembre 1919, n.1924, dal 20 gennaio 1927.

D.M. 1 febbraio 1983 prescrive le nuove norme per la etichettatura delle acque ali.

Art. 204 .

ACQUE GASSATE

produzione e la vendita delle acque gassate sono disciplinate dal regolamento ario 19 maggio 1958, n.719, nonchè dalla legge 3 aprile 1961, n.286.

Art. 205 .

GHIACCIO ARTIFICIALE

inunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di ta per uso alimentare deve essere munito di licenza rilasciata dal Sindaco, o parere del Servizio sanitario competente dell'U.S.L.

ufficiale sanitario dovrà accertarsi dello stato dei locali, dei mezzi di produzio- dell'acqua impiegata nella produzione di ghiaccio.

introduzione del Comune di ghiaccio deve essere autorizzata dall'autorità ariaria.

Art. 206 .

GHIACCIO NATURALE

impiego del ghiaccio naturale può essere consentito dall'Autorità sanitaria in quegli esercizi in cui vi è la garanzia che il ghiaccio non venga in alcun a contatto con gli alimenti o bevande.

vietata l'introduzione e la vendita nel Comune del ghiaccio naturale.

Art. 207 .

SCIROPPI - SUCCHI DI FRUTTA

nome di sciroppo viene usato per indicare la mescolanza di un succo o mosto tutto con saccarosio o soluzione di saccarosio.

produzione e la vendita sono disciplinate dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n.2033, legge 23 febbraio 1968, n.116, nonchè dal D.M. 22 dicembre 1967 e successive icazioni.

r gli sciroppi contenenti soluzione di saccarosio, estratti o tinture ricavati emi, cortecce, bucce, radici, foglie, fiori o altre parti delle piante ovvero i denominazione di fantasia devono essere indicate le sostanze da cui è stato to l'estratto.

preparazione e vendita dei succhi di frutta sono disciplinate dal D.P.R. 18 o 1982, n.489.

controllo sull'effettiva trasformazione in succhi ed in olii essenziali delle e e dei limoni è disciplinata dal D.M. 7 gennaio 1983.

Art. 208.
SCIROPPI VIETATI

E' assolutamente vietato porre in vendita sciroppi composti in tutto o in parte da sostanze che non siano chiaramente indicate ovvero sciroppi che non corrispondono alla definizione.

E' altresì vietata la vendita di sciroppi colorati con sostanze non consentite dalle vigenti disposizioni.

Art. 209.
MOSTI E VINI

I Mosti ed i vini sono regolamentati dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162, e dalla legge 9 ottobre 1970, n.739.

Particolari sanzioni sono previste per le frodi sui vini e sui mosti.

Art. 210
VINACCE, VINELLO E ACETO

Il D. 12 febbraio 1965, n.162 modificato con D.P.R. 14 marzo 1968, n.773 disciplina in modo completo la materia riguardante la detenzione delle vinacce, la preparazione del vinello e dell'aceto ed il loro commercio.

Art. 211.
BIRRA

Il prodotto della birra è disciplinato dal R.D. 3 agosto 1890, n.7045, dalla legge 10 agosto 1962, n.1354, dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n.1498 e dalla legge 16 luglio 1974, n.329.

Art. 212.
LAVORAZIONE DELLA BIRRA

Nella lavorazione della birra debbono essere impiegate sostanze innocue, come trucioli di faggio o di quercia, o legno di noce avellana, colla di pesce, fosfato, di calcio e altri ingredienti consentiti dalle leggi.

La colorazione della birra proviene dal malto torrefatto.

Art. 213.
BIRRE VIETATE

E' vietata la vendita di birre di seguito indicate:

- a) aventi concentrazione del mosto minore all'11% ovvero grado alcoolometrico minore del 3% e grado di fermentazione minore del 48%;
- b) che abbia l'aspetto torbido per eccesso di lievito o per lalattie dell'inacidimento o per vischiosità o altre cause di avarie;
- c) che abbiano una acidità maggiore di quella normale consentita;
- d) che siano state addizionate con sostanze estranee non consentite;
- e) che abbiano un contenuto di glicerina maggiore di gr.0,4 X litro.

Art. 214.
TRASPORTO DELLA BIRRA

La birra deve essere trasportata in recipienti di legno ovvero di vetro scuro, non piombiferi o in recipienti di materiale opaco e non intaccabili dalla birra.

IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 215.

CONFEZIONI DELLE MATERIE COLORANTI

Le materie coloranti indicate nell'elenco di cui all'art.10 della legge 283/1962 e 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:

1. Il nome o ragione sociale e sede della ditta produttrice o confezionatrice 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 sulla base della legislazione dello Stato membro della C.E.E.;

2. La dicitura "colorante" da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali non è consentito l'impiego, oppure "per sostanze alimentari (uso limitato)";

3. La denominazione dei coloranti secondo la nomenclatura indicata nell'elenco di cui sopra;

4. Il peso netto.

Art. 216.

SOSTANZE ALIMENTARI TRATTATE CON MATERIE COLORANTI

Le sostanze alimentari colorate debbono recare sulla confezione e, se vendute in recipienti, sul recipiente che le contiene l'apposito cartello con l'indicazione: "colorato" seguita dalla denominazione o dalla corrispondente sigla della sostanza colorante secondo la nomenclatura ufficiale ammessa.

Art. 217.

SOSTANZE NATURALI CHE ESPLICANO UN EFFETTO COLORANTE SECONDARIO

Le disposizioni previste dagli articoli di cui sopra non si applicano alle sostanze alimentari 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. La presenza di tali sostanze deve essere indicata tra gli ingredienti sulla confezione o su etichetta appostavi e, nel caso di sostanze alimentari, secondo le modalità previste dal presente regolamento.

Art. 218.

IMPIEGO DI INGREDIENTI E DI SEMILAVORATI COLORATI NELLA PREPARAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI COMPOSTE

La preparazione di prodotti alimentari risultanti dalla mescolanza di più sostanze alimentari non può essere impiegata se non le sostanze colorate a norma di legge anche quando non è autorizzata la colorazione del prodotto alimentare finito, purchè non si determini la colorazione della massa del prodotto stesso.

Le materie coloranti destinate alla preparazione di sostanze alimentari di cui è ammessa la colorazione possono essere colorate, fermo restando per essi quanto sopra stabilito.

INGREDIENTI, ADDITIVI, AROMATIZZANTI, SURROGATI
O SUCCEDANEI DI SOSTANZE ALIMENTARIArt. 219 .
INGREDIENTI

L'art.5 del D.P.R. 18 maggio 1982, n.32, definisce "ingrediente" 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.

L'elenco degli ingredienti è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione. Esso è preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola "ingredienti".

L'acqua e gli ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti adoperati al momento della loro messa in opera. L'acqua aggiunta può non essere indicata ove non superi, in peso, nel prodotto finito, il 5%.

Qualora trattasi 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.

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

a) gli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 1 del presente regolamento e che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria; nei casi in cui il prodotto alimentare sia costituito unicamente da una miscela di oli ottenuti da semi diversi deve essere indicato l'elenco degli ingredienti solo se ciascuno di essi sia impiegato in quantità non inferiore al 20%;

b) agli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 2 del presente regolamento si applicano le disposizioni contenute nei decreti ministeriali emanati ai sensi degli articoli 5, lettere f) e g), 10 e 22 della legge 30 aprile 1962, n.283.

Negli allegati n.1 e n.2 del presente regolamento sono indicati gli ingredienti che, rientrando nella composizione di un prodotto, debbono essere indicati con il loro nome specifico.

Con D.M. 13 luglio 1984 è stato determinato l'elenco previsto dal D.M. 31 marzo 1965 per la disciplina degli additivi chimici consentiti per la preparazione di alimenti.

Art. 220.

AUTORIZZAZIONE ALLA PRODUZIONE, AL COMMERCIO E DEPOSITO ALL'INGROSSO DI ADDITIVI CHIMICI

La produzione, il commercio ed il deposito all'ingrosso di additivi chimici per uso alimentare sono soggetti ad autorizzazione sanitaria.

L'autorizzazione alla produzione è rilasciata dal Ministero della sanità.

Le autorizzazioni al commercio e al deposito all'ingrosso sono rilasciate, rispettivamente dall'autorità di cui all'art.3, comma primo, n.2), e dall'autorità di cui all'art.3, comma primo, n.3), del D.P.R. n.327 del 1980.

Le autorizzazioni di cui ai precedenti commi vengono rilasciate previo sopralluogo inteso ad accertare l'idoneità degli impianti, delle attrezzature e dei locali all'esercizio, rispettivamente, delle attività di produzione, commercio e deposito delle sostanze alle quali si riferisce l'istanza.

Il rilascio dell'autorizzazione alla produzione di additivi chimici per uso alimentare è subordinato, inoltre, alla disponibilità, da parte del richiedente, di un idoneo laboratorio per il controllo analitico delle caratteristiche prescritte dai decreti ministeriali, per le sostanze alle quali l'istanza si riferisce, ovvero all'esistenza di una convenzione stipulata con idoneo laboratorio di analisi per il controllo periodico della produzione.

domande intese ad ottenere le autorizzazioni di cui all'articolo precedente o contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione e dell'ubicazione locali destinati al commercio o deposito all'ingrosso degli additivi;
- c) l'indicazione degli additivi che si intende produrre, commerciare o detenere posito, secondo la denominazione prevista dai decreti di cui all'art.22 della n.283/1962.

domande debbono, inoltre, essere corredate dalla pianta planimetrica dei locali, la 1:100.

Art. 222.

INDICAZIONI PER LE CONFEZIONI DI ADDITIVI

additivi chimici debbono essere posti in commercio in confezioni chiuse e le indicazioni 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; , ove si tratti di prodotti fabbricati in altri Paesi della C.E.E., il nome della 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 o dalla corrispondente sigla, secondo la nomenclatura riportata nei decreti di cui all'art.22 della legge 283/1962 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, con decreti ministeriali.

Art. 223.

INDICAZIONI PER LE SOSTANZE ALIMENTARI TRATTATE CON ADDITIVI CHIMICI

Per quanto stabilito nei decreti da emanare dal Ministro della Sanità , previsti dalla legge, le sostanze alimentari trattate con gli additivi chimici o che, comunque non contengono, debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, sull'apposito etichetta che denomina la sostanza alimentare, oltre alle indicazioni di cui sopra, l'indicazione del gruppo funzionale di appartenenza dell'additivo (es. conservanti, antiossidanti, ecc.) seguito dalla denominazione o dalla corrispondente sigla o la nomenclatura riportata nei predetti decreti.

È fatto divieto di adoperare o aggiungere denominazioni differenti da quelle in cui 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, dei succhi e degli aceti.