

esentato dall'obbligo di disporre di un laboratorio, proprio o convenzionato, procede esclusivamente all'estrazione di olii essenziali nonchè di aromi naturali e piante o loro parti sotto forma di infusi o distillati acquosi od idroalcolici.

Art. 221.

DOMANDE DI AUTORIZZAZIONE

Le domande intese ad ottenere le autorizzazioni di cui all'articolo precedente devono 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 in deposito, secondo la denominazione prevista dai decreti di cui all'art.22 della legge n.283/1962.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate dalla pianta planimetrica dei locali, in scala 1:100.

Art. 222.

INDICAZIONI PER LE CONFEZIONI DI ADDITIVI

Le confezioni di additivi chimici debbono essere poste in commercio in confezioni chiuse di cui sull'etichetta 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; nel caso di prodotti fabbricati in altri Paesi della C.E.E., il nome e 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 specifica 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

Salvo quanto stabilito nei decreti da emanare dal Ministro della Sanità, previsti dalla legge, le sostanze alimentari trattate con gli additivi chimici o che, comunque contengano, debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, sull'apposito etichetta che denomina la sostanza alimentare, oltre alle indicazioni di cui sopra, anche l'indicazione del gruppo funzionale di appartenenza dell'additivo (es. conservanti, 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, aceti ed aceti.

Nell'autorizzazione sanitaria prevista dal presente regolamento è annessa 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 autorizzazione deve contenere anche le indicazioni dell'utilizzazione di detti aromi.

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 prescritto, 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 di 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.

ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 225.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER LE SOSTANZE ALIMENTARI CONFEZIONATE

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

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto;
- d) il termine minimo di conservazione;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine o di provenienza;
- h) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia in vendita nel territorio nazionale.

E' vietato il commercio dei prodotti alimentari che non riporta in lingua italiana indicazioni di cui al precedente comma.

Qualora le indicazioni siano fornite in più lingue, i caratteri relativi alle scritte in lingua italiana debbono essere uguali o superiori a quelli relativi alle scritte in altre lingue.

Restano ferme le disposizioni che impongono ulteriori o più specifici obblighi fini fiscali e metrologici.

Art. 226.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome concreto da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica di commercio, o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta, inoltre, una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione nell'acquirente.

Art. 227.

ETICHETTATURA

L'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal D.P.R. 18 maggio 1972, n.322.

Esso si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, ai mense e ad altre collettività simili.

Art. 228
QUANTITA' NETTA DEL PRODOTTO

L'art.9 del richiamato D.P.R. 18 maggio 1982, n.322 prescrive che la quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri il chilogrammo o il grammo.

Nel caso di imballaggio preconfezionato, costituito da due o più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi.

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:

- a) per i prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa, venduti al prezzo o pesati in presenza dell'acquirente, che debbono però recare rispettivamente l'indicazione "da vendersi a pezzo" o "da vendersi a peso";
- b) per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a 5 gr. o 5 ml. salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi e i lieviti;
- c) per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a 30 grammi.

Art. 229 .
TERMINI DI CONSERVAZIONE

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: "da consumarsi preferibilmente entro..." ovvero con la menzione: "da consumarsi entro..." nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

La menzione di cui al comma precedente deve essere seguita dalla data stessa oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Qualora sia necessario adottare, particolari per l'uso nel tempo del prodotto, le indicazioni di cui sopra vanno completate con il periodo di validità.

La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.

In deroga a quanto previsto dal precedente comma la data può essere espressa:

- 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 non per oltre diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta:

- a) per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati e che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) per tutti i vini ivi compresi i vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati;
- c) per le bevande con un contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;
- d) per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione;
- e) per gli aceti;
- f) per il sale da cucina;
- g) per gli zuccheri solidi;
- h) per i prodotti di confetteria;
- i) per i gelati monodose.

Fino al 31 dicembre 1985 i prodotti alimentari la cui conservazione non è inferiore a 12 mesi possono non riportare la indicazione del termine minimo di conservazione.

Art. 230.
INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER LE SOSTANZE ALIMENTARI SFUSE
O POSTE IN VENDITA IN CONFEZIONI NON PIU' 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 etichetta in cui siano riportate le indicazioni di cui ai punti da a) a b) dell'articolo

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

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

TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

Art. 231.

IDONEITA' 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.

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

E' 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 prevista dal regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete della Amministrazione delle ferrovie dello Stato è affidato al Servizio Sanitario della Amministrazione medesima.

Art. 232.

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;
- d) i veicoli adibiti al trasporto del pane.

L'autorizzazione viene rilasciata:

Art. 233.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE PER IL RILASCIO
DELLE AUTORIZZAZIONI PREVENTIVE DEI MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di mezzi adibiti al trasporto 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.

VALIDITA' O REGISTRAZIONE DELLE AUTORIZZAZIONI SANITARIE

autorizzazione, rilasciata ai sensi di cui sopra, è valida per due anni dalla del rilascio.

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.

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

MANTENIMENTO DELL'IDONEITA' IGIENICO-SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità a sospendere 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, dandone notizia al comando di polizia stradale della provincia in cui è stata rilasciata.

REQUISITI DELLE CISTERNE E DEI CONTENITORI

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

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici consentiti dalla legge e dei relativi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordi 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 e portare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Prima di 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 dal 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 delle presenti norme.

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

Salvo le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedono idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le stesse norme.

REQUISITI DEI VEICOLI DI TRASPORTO DELLE CARNI E 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 evitare 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 provvedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

Art. 238.

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 nè consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può richiedere 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.

TEMPERATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI DURANTE IL TRASPORTO

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C al regolamento del 1980 deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento e condizioni di temperatura fissate nell'allegato stesso.

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

Art. 240.

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 proprio decreto l'elenco delle sostanze alimentari per il trasporto delle quali, in considerazione di particolari esigenze di natura igienico-sanitaria, è necessario prendere 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 cui 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 ai 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 indicate 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.

Art. 241.

SEQUESTRO, DURANTE IL TRASPORTO, DI SOSTANZE ALIMENTARI POTENZIALMENTE NOCIVE

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti di sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti di 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 del presente comma.

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

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

L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene consegnata al trasportatore, una viene trattenuta dall'autorità sanitaria che ha