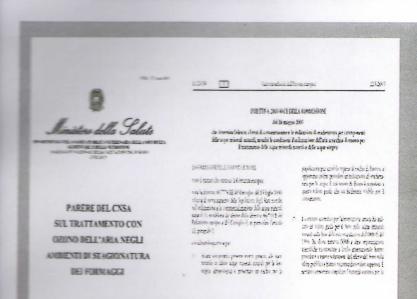


## LEGISLAZIONE NAZIONALE





Il Ministero della Salute Italiano con protocollo del 31 luglio 1996 n° 24482 ha riconosciuto l'utilizzo dell'Ozono nel trattamento dell'aria e dell'acqua come presidio naturale per la sterilizzazione di ambienti contaminati da batteri, virus, spore muffe e acari.

Questa direttiva viene espressamente citata nel Parere del CNSA (Comitato nazionale per la Sicurezza Alimentare) sul Trattamento con Ozono dell'aria negli ambienti di stagionatura dei formaggi.

n Europa l'utilizzo di ozono ai fini alimentari è stato introdotto nel 2003, per la disinfezione e statizzazione durante i processi di imbottigliamento del acqua. Infatti la Direttiva 2003/40/CE della Compositi di concentrazione e le indicazioni di escretaria per i componenti delle acque minerali e delle acque sorgive. In particolare, come si evince dalla direttiva 80/7/7/CEE modificata, secondo l'articolo 4, paragrafo 1, lettera b), è prevista la possibilità di separare il ferro, il



manganese, lo zolfo e l'arsenico di alcune acque minerali naturali mediante un trattamento all'aria arricchita di ozono con riserva di valutazione di questo trattamento da parte del comitato scientifico per l'alimentazione umana e dell'adozione delle condizioni di utilizzazione da parte del comitato permanente della catena alimentare e della salute animale".