

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento s'intende per:

- a) «armadio frigorifero/congelatore professionale»: un apparecchio di refrigerazione isolato provvisto di uno o più scomparti accessibili attraverso una o più porte o cassette, in grado di mantenere gli alimenti a temperatura costante nei limiti prescritti per la temperatura di esercizio per la refrigerazione o il congelamento, utilizzando un ciclo a compressione di vapore, e destinati allo stoccaggio di alimenti in ambienti non domestici ma non all'esposizione o all'accesso da parte dei clienti;
- b) «alimenti»: cibo, ingredienti, bevande (compreso il vino) e altri prodotti destinati principalmente al consumo, che devono essere refrigerati a temperature specifiche;
- c) «armadio da incasso»: un apparecchio di refrigerazione fisso e isolato, destinato a essere installato all'interno di un mobile, di un'apposita rientranza del muro o in ubicazioni simili e che necessita di elementi di finitura;
- d) «armadio roll-in»: un armadio frigorifero/congelatore professionale provvisto di un unico scomparto che consente di introdurre prodotti su carrelli;
- e) «armadio passante»: un armadio frigorifero/congelatore professionale accessibile da entrambi i lati;
- f) «armadio statico»: un armadio frigorifero/congelatore professionale sprovvisto di ventilazione forzata interna, destinato specificamente allo stoccaggio di alimenti sensibili alla temperatura o ad evitare l'asciugatura degli alimenti conservati in contenitori non sigillati, laddove un unico scomparto statico nell'armadio non è sufficiente a designare quest'ultimo come statico;
- g) «armadio aperto»: un armadio frigorifero/congelatore professionale il cui scomparto refrigerato può essere raggiunto dall'esterno senza aprire una porta o un cassetto, laddove la semplice presenza di uno scomparto raggiungibile dall'esterno senza aprire una porta o un cassetto e il cui volume netto equivalga a meno del 20 % del volume totale dell'armadio frigorifero/congelatore professionale non è sufficiente a qualificarlo come tale;
- h) «saladette»: un armadio frigorifero/congelatore professionale con una o più porte o cassette posti sul piano verticale, provvisto di diversi fori sulla superficie superiore nei quali è possibile introdurre recipienti per lo stoccaggio temporaneo e di facile accesso di alimenti quali, tra gli altri, condimenti per pizza o ingredienti per insalate;
- i) «armadio combinato»: un armadio frigorifero/congelatore professionale provvisto di due o più scomparti con temperature differenti per la refrigerazione e lo stoccaggio degli alimenti;
- j) «frigocongelatore a due porte»: un tipo di armadio combinato provvisto di almeno uno scomparto destinato esclusivamente alla temperatura di esercizio per la refrigerazione e di uno scomparto destinato esclusivamente alla temperatura di esercizio per il congelamento;
- k) «congelatore a pozzetto»: un congelatore per alimenti i cui scomparti sono accessibili dall'alto oppure, se dispone sia di apertura dall'alto che di scomparti verticali, in cui il volume lordo degli scomparti ad apertura dall'alto supera il 75 % del volume lordo totale dell'apparecchio.

Articolo 3

Responsabilità dei fornitori e calendario

1. A partire dal 1° luglio 2016 i fornitori che immettono sul mercato o mettono in servizio armadi frigoriferi/congelatori professionali garantiscono il rispetto delle seguenti specifiche:
 - a) ciascun armadio frigorifero/congelatore professionale è provvisto di un'etichetta stampata conforme, per formato e contenuto informativo, a quanto stabilito nell'allegato III;
 - b) per ciascun modello di armadio frigorifero/congelatore professionale è messa a disposizione dei distributori un'etichetta elettronica conforme, per formato e contenuto informativo, a quanto stabilito nell'allegato III;
 - c) è messa a disposizione una scheda relativa al prodotto, secondo quanto stabilito nell'allegato IV;

