



CITTÀ DI ARONA

Provincia di Novara

REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE

approvato con D.C.C. n. 42 del 28 settembre 2015
con recepimento delle prescrizioni del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL NO
di cui al parere favorevole in data 13/08/2015 prot. n. 40794/15/SISP/N

INDICE

PARTE PRIMA: IGIENE EDILIZIA	8
TITOLO I - NORME GENERALI	8
Art. 1 - Compiti e scopi	8
CAPITOLO 1 - COMPETENZE	9
Art. 2 - Autorità sanitaria	9
Art. 3 - Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria	9
Art. 4 - Vigilanza igienico-sanitaria	9
CAPITOLO 2 - VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE	10
Art. 5 - Ambiti dell'attività di vigilanza.....	10
Art. 6 - Figure soggette a vigilanza	10
Art. 7 - Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza	10
Art. 8 - Definizioni e autorizzazioni	11
TITOLO II - PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE	12
CAPITOLO 3 - VACCINAZIONI E PROFILASSI	12
Art. 9 - Vaccinazioni	12
Art. 10 - Segnalazione e profilassi dei casi di malattie infettive	12
Art. 11 - Disinfezione ambientale	13
Art. 12 - Vendita e affitto di abiti e accessori usati	13
TITOLO III - IGIENE DEL TERRITORIO	14
CAPITOLO 4 - SUOLO E ACQUE SUPERFICIALI	14
Art. 13 - Opere	14
Art. 14 - Impaludamenti	14
Art. 15 - Canali	14
Art. 16 - Sbarramenti e marcite	14
Art. 17 - Irrigazioni	15
Art. 18 - Bacini di raccolta di acqua a scopo agricolo	15
Art. 19 - Acque meteoriche	15
Art. 20 - Protezione del suolo dall'inquinamento. Depositi esterni	16
Art. 21 - Aree Libere	16
CAPITOLO 5 - ACQUE POTABILI	18
Art. 22 - Gestione dell'approvvigionamento idrico	18
Art. 23 - Approvvigionamento case	18
Art. 24 - Approvvigionamento acqua	18
Art. 25 - Conduitture acqua	18
Art. 26 - Caratteristiche costruttive generali	18
Art. 27 - Parte superficiale del pozzo	20
Art. 28 - Testata del pozzo	20
Art. 29 - Pozzi attingenti a falde sovrapposte	20
Art. 30 - Serbatoi di accumulo	21
Art. 31 - Rubinetti per prelievi	21
Art. 32 - Installazione di contatori	21
Art. 33 - Trattamenti di potabilizzazione.....	21
Art. 34 - Accesso alle strutture	21
Art. 35 - Segnalazione di variazioni	22

Art. 36 - Campionamento	22
Art. 37 - Giudizio di potabilità	22
Art. 38 - Acqua non usabile	22
Art. 39 - Acqua non potabile	23
Art. 40 - Pozzi abbandonati	23
CAPITOLO 6 - FOGNATURE E SCARICHI	23
Art. 41 - Scolo acque	23
Art. 42 - Acque cortili	24
Art. 43 - Fognatura domestica	24
Art. 44 - Prolungamento condotti verticali dei servizi igienici	24
Art. 45 - Modalità di costruzione	24
Art. 46 - Afflusso nelle fogne	25
CAPITOLO 7 - RIFIUTI	25
Art. 47 - Pulizia	25
Art. 48 - Immondizie	25
Art. 49 - Terreni scoperti di proprietà privata	26
Art. 50 - Pulizia cortili, scale ecc.	26
Art. 51 - Raccolta immondizie	26
CAPITOLO 8 - PRESID SANITARI PER L'AGRICOLTURA	27
Art. 52 - Ambito di applicazione	27
Art. 53 - Divieti	28
Art. 54 - Limitazioni d'impiego	28
Art. 55 - Condizioni e precauzioni durante il trattamento	28
Art. 56 - Modalità di preparazione delle miscele	28
Art. 57 - Modalità di conservazione	29
Art. 58 - Formulati consentiti	29
Art. 59 - Colture e dimensioni delle aree da trattare	29
Art. 60 - Zone sensibili	30
Art. 61 - Segnalazione a terra	30
Art. 62 - Base a terra - Preparazione delle miscele	30
Art. 63 - Erogazione dei prodotti	30
Art. 64 - Intervallo di inagibilità	30
Art. 65 - Autorizzazione	30
Art. 66 - Contenuto della richiesta di autorizzazione	31
Art. 67 - Controllo e vigilanza	31
CAPITOLO 9 - INQUINAMENTO DELL'ARIA	32
Art. 68 - Camini posti a servizio di impianti termici o generatori di calore asserviti all'attività produttiva.	32
Art. 69 - Camini posti a servizio di impianti termici destinati al riscaldamento di ambienti e alla produzione di acqua calda sanitaria annessi ad abitazioni, uffici, negozi ed esercizi pubblici assimilabili alle categorie precedenti	33
Art. 70 - Canne di esalazione poste a servizio di cucine o impianti di cottura annessi a negozi, mense, ristoranti o altri esercizi pubblici	34
Art. 71 - Camini a servizio di impianti termici domestici, stufe e caminetti alimentati a combustibile liquido e solido	35
Art. 72 - Depositi e trasporti polverulenti	36
Art. 73 - Fumi o esalazioni moleste	36
CAPITOLO 10 - INQUINAMENTO ACUSTICO E VIBRAZIONI	36
Art. 74 - Inquinamento acustico	36
Art. 75 - Vibrazioni	37

TITOLO IV – IGIENE EDILIZIA	37
CAPITOLO 11 - NORME GENERALI	37
Art. 76 - Opere edilizie	37
Art. 77 - Permesso di costruzione	37
Art. 78 - Eccezioni	37
Art. 79 - Pavimentazione aree libere - Cortili	38
Art. 80 - Fondazioni di edifici	38
Art. 81 - Costruzione su terreni umidi	38
Art. 82 - Isolamento dei fabbricati	38
Art. 83 - Intercapedini e vespai	39
Art. 84 - Materiale di demolizione	39
Art. 85 - Demolizioni - Modalità	39
Art. 86 - Materiali vietati	40
Art. 87 - Abitazione e loro annessi regolamentari ai sensi dei Regolamenti Locali d’Igiene precedenti	40
Art. 88 - Strutture e infissi	40
Art. 89 - Inabitabilità sotterranei	41
Art. 90 - Utilizzo locali seminterrati ed interrati	41
Art. 91 - Aerazione cantinati	42
Art. 92 - Impianti di condizionamento.....	42
Art. 93 - Canali di gronda e pluviali	43
Art. 94 - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici	44
Art. 95 - Presenza di animali domestici nell’abitato	44
Art. 96 - Detenzione di animali esotici.....	45
Art. 97 - Detenzione di animali pericolosi.....	46
Art. 98 - Detenzione di animali selvatici	46
Art. 99 - Cimiteri per animali d’affezione	46
CAPITOLO 12 - EDILIZIA INDUSTRIALE E COMMERCIALE	48
Art. 100 - Allevamento animali	48
Art. 101 - Allevamenti zootecnici - Distanze	48
Art. 102 - Allevamenti zootecnici - Caratteristiche dei ricoveri	50
Art. 103 - Concimaie	51
Art. 104 - Attività di vendita, addestramento e toelettatura di animali d’affezione	51
Art. 105 - Attività circensi e/o itineranti con presenza di animali	52
Art. 106 - Vigilanza industriale	53
Art. 107 - Industrie insalubri	54
Art. 108 - Termocoibentazione, protezione dall’umidità	56
Art. 109 - Sistemazione aree esterne	56
Art. 110 - Isolamento dei pavimenti	56
Art. 111 - Caratteristiche dei locali destinati ad attività produttive	56
Art. 112 - Rifiuti industriali	57
Art. 113 - Definizioni	57
Art. 114 - Requisiti tecnici differenziati in base alle tipologie commerciali	58
Art. 115 - Requisiti tecnici validi per tutte le tipologie commerciali	60
CAPITOLO 13 - SERBATOI DI PRODOTTI INQUINANTI	62
Art. 116 - Serbatoi fuori terra	62
Art. 117 - Serbatoi interrati	62
Art. 118 - Dismissione dei serbatoi interrati	63
Art. 119 - Condotti di collegamento	63
CAPITOLO 14 - EDILIZIA RESIDENZIALE	63
Art. 120 - Tipologia dei locali	63

Art. 121 - Superfici minime	64
Art. 122 - Altezza interna dei locali	64
Art. 123 - Soppalchi	65
Art. 124 - Finestre	66
Art. 125 - Verande	67
Art. 126 - Serre	67
Art. 127 - Locali cucina	69
Art. 128 - Locali di ripostiglio	70
Art. 129 - Portinerie.....	70
Art. 130 - Scale e anditi	70
Art. 131 - Locali per bagni	71
Art. 132 - Antibagni	72
Art. 133 - Impianto di riscaldamento	72
Art. 134 - Condizioni di abitabilità	73
Art. 135 - Vigilanza igienico - sanitaria delle case	73
Art. 136 - Dichiarazione di unità immobiliare antigienica	73
Art. 137 - Dichiarazione di unità immobiliare inagibile	74
CAPITOLO 15 - EDILIZIA NON RESIDENZIALE	75
Art. 138 - Edifici e stabilimenti pubblici e privati	75
Art. 139 - Laboratori artigianali - Requisiti	75
Art. 140 - Copertura cortili	75
Art. 141 - Servizi igienici annessi ad attività artigianali, direzionali e di pubblico esercizio	76
Art. 142 - Antilatrine e antibagni	76
Art. 143 - Lavanderie: autorizzazioni	76
Art. 144 - Caratteristiche delle lavanderie ad acqua	76
Art. 145 - Caratteristiche delle lavanderie a secco	77
Art. 146 - Caratteristiche delle lavanderie industriali	77
Art. 147 - Collegi, convitti, ecc.	78
Art. 148 - Dormitori	78
Art. 149 - Teatri e locali pubblici in genere	78
Art. 150 - Pubblici spettacoli all'aperto	79
Art. 151 - Stabilimenti balneari e piscine.....	80
Art. 152 - Requisiti tecnici degli impianti natatori	81
Art. 153 - Controlli sull'acqua di balneazione	81
Art. 154 - Palestre	82
Art. 155 - Requisiti tecnici delle palestre	82
Art. 156 - Ambulatori, studi medici e altri locali destinati allo svolgimento di attività sanitarie o parasanitarie: caratteristiche dei locali	83
Art. 157 - Locali uffici	84
Art. 158 - Locali per fumatori	84
Art. 159 - Phone centers, Internet points e simili	85
Art. 160 - Vigilanza igienico-sanitaria sugli ospedali, convitti, teatri, laboratori, alberghi, ecc.	86
Art. 161 - Regime transitorio	86
PARTE SECONDA: IGIENE DEGLI ALIMENTI	87
TITOLO V - IGIENE DEGLI ALIMENTI, DELLE BEVANDE, DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE	87
CAPITOLO 16 - DISPOSIZIONI GENERALI	87
Art. 162 - Principi generali.	87
Art. 163 - Definizioni.....	87
Art. 164 - Ambito di applicazione	88
Art. 165 - Igiene del personale ed autocontrollo	88

Art. 166 - Requisiti generali e regole comportamentali	89
CAPITOLO 17 - REQUISITI GENERALI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI	90
Art. 167 - Requisiti generali strutturali	90
Art. 168 - Esposizione degli alimenti	91
Art. 169 - Produzione e commercio di utensili per sostanze alimentari.....	92
Art. 170 - Materiale di imballaggio degli alimenti	92
Art. 171 - Insudiciamento e deterioramento derrate alimentari	93
Art. 172 - Preparazione vendita, somministrazione e distribuzione per il consumo di sostanze alimentari	93
Art. 173 - Sostanze consentite nella lavorazione: divieti speciali	94
Art. 174 - Confezionamento e preincarto.	94
Art. 175 - Caratteristiche dei locali.	94
Art. 176 - Approvvigionamento idrico.	95
Art. 177 - Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue.	95
Art. 178 - Lavamani e servizi igienici per gli addetti	96
Art. 179 - Servizi igienici per il pubblico.	96
Art. 180 - Spogliatoi.	96
Art. 181 - Prodotti ed attrezzature per pulizia.	97
Art. 182 - Sistemi contro animali nocivi.	97
CAPITOLO 18 - REQUISITI SPECIFICI PER ESERCIZI DI VENDITA GENERI ALIMENTARI	97
Art. 183 - Ambito di applicazione.	97
Art. 184 - Esercizi di vendita generi alimentari	98
CAPITOLO 19 - FUNGHI	98
Art. 185 - Commercializzazione funghi	98
Art. 186 - Divieto di vendita	99
Art. 187 - Luoghi di vendita e controllo	99
Art. 188 - Commercio funghi coltivati	100
CAPITOLO 20 - ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE	100
Art. 189 - Esercizi di somministrazione (compresi i circoli privati): requisiti comuni	100
Art. 190 - Somministrazione in pertinenze esterne	101
CAPITOLO 21 - LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE ED ARTIGIANALE.....	102
Art. 191 - Laboratori di produzione industriale	102
Art. 192 - Depositi all'ingrosso di sostanze alimentari.....	102
Art. 193 - Vinificazione: requisiti generici per l'attività	102
Art. 194 - Vinificazione: requisiti specifici per le piccole attività	102
Art. 195 - Vinificazione: requisiti specifici per le attività di media e grande entità	103
Art. 196 - Produzione e commercio della birra	103
Art. 197 - Produzione e locali per la lavorazione della birra	104
Art. 198 - Locali e spacci di confetti e prodotti similari	104
Art. 199 - Agriturismo	104
CAPITOLO 22 - VENDITA, PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE	104
Art. 200 - Definizioni	104
Art. 201 - Misure contro l'ingresso di volatili e roditori	105
Art. 202 - Preparazione e cottura nei negozi mobili	105
Art. 203 - Vendita e preparazione carni, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi	106
Art. 204 - Impianto elettrico e idraulico per negozi mobili	106
Art. 205 - Stoccaggio alimenti nel periodo di inattività	106
Art. 206 - Banchi temporanei	107
Art. 207 - Vendita generi alimentari su aree pubbliche in occasione di manifestazioni	107

Art. 208 - Casette dell'acqua	107
CAPITOLO 23 - TRASPORTO ALIMENTI	107
Art. 209 - Caratteristiche	107
Art. 210 - Cisterne e contenitori	108
CAPITOLO 24 - DISCIPLINA DEL PROCEDIMENTO	108
Art. 211 - Norme procedurali	108
CAPITOLO 25 - NORME TRANSITORIE E FINALI	109
Art. 212 - Disposizioni transitorie	109
CAPITOLO 26 - LATTE, BURRO E SURROGATI, FORMAGGI ED ALTRI LATTICINI	109
Art. 213 - Produzione e vendita di latte e derivati	109
Art. 214 - Trattamenti termici del latte.	110
Art. 215 - Formaggi	110
Art. 216 - Divieto di vendita dei formaggi	110
CAPITOLO 27 - UOVA E MIELE	111
Art. 217 - Uova	111
Art. 218 - Vendita miele	111
CAPITOLO 28 - GRASSI ANIMALI E VEGETALI	112
Art. 219 - Strutto	112
Art. 220 - Fabbricazione e commercio di oli d'oliva e di semi	112
Art. 221 - Vendita ambulante di oli	112
CAPITOLO 29 - GELATI	112
Art. 222 - Produzione e vendita gelati	112
Art. 223 - Locali per la preparazione dei gelati	113
Art. 224 - Fabbricazione gelati	113
Art. 225 - Veicoli vendita gelati	113
Art. 226 - Personale addetto al confezionamento e vendita dei gelati	114

PARTE PRIMA: IGIENE EDILIZIA

TITOLO I - NORME GENERALI

Art. 1 - Compiti e scopi

1. Il presente Regolamento disciplina la materia dell'igiene e sanità pubblica in attuazione ed interpretazione della legislazione nazionale e regionale adeguandosi alle particolari condizioni locali.
2. Per quanto non compreso nel presente Regolamento valgono le disposizioni contenute nel Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con Regio Decreto n. 1265 del 27 luglio 1934, e successive modifiche ed integrazioni, e le altre normative emanate dallo Stato e dalla Regione sulle specifiche materie.
3. Le norme delle leggi statali e regionali che verranno emanate sulle materie oggetto del presente Regolamento, comportano implicita modifica di quanto in esso contenuto, senza bisogno di specifico recepimento.

CAPITOLO 1 - COMPETENZE

Art. 2 - Autorità sanitaria

1. Il Sindaco, quale autorità sanitaria, provvede nel territorio del Comune, e secondo la propria competenza, alla tutela della sanità pubblica.
2. Il Sindaco, nell'esercizio delle sue attribuzioni in materia sanitaria, si avvale dei competenti Servizi dell'ASL, col concorso dei Servizi Comunali, da attivarsi ciascuno secondo le specifiche competenze. Nel caso in cui si evidenziassero problematiche sanitarie collegabili a particolari criticità ambientali, potrà essere attivato il Dipartimento Provinciale dell'ARPA.

Art. 3 - Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria

1. Quando nel territorio comunale si manifestano eventi che possono pregiudicare o minacciare la salute pubblica, il Sindaco, previe le constatazioni del caso, dispone i provvedimenti necessari a far cessare o contenere i danni ed i rischi per la collettività.

Art. 4 - Vigilanza igienico-sanitaria

1. Il Sindaco, nell'esercizio delle funzioni di cui sopra, potrà disporre che il personale medico, tecnico o di Vigilanza ed Ispezione dei competenti Servizi dell'ASL, proceda ad ispezioni igienico-sanitarie presso i luoghi aperti al pubblico, per la verifica dell'eventuale presenza di condizioni pregiudizievoli per la salute pubblica.
2. In via eccezionale, quando ricorrano gravi ed urgenti ragioni, nell'interesse della salute pubblica, il Sindaco potrà disporre, con Ordinanza emanata ai sensi della vigente normativa in materia di procedimento amministrativo, anche sopralluoghi presso edifici privati, anche a carattere residenziale, e loro pertinenze.
3. I Servizi dell'ASL e dell'ARPA provvederanno all'esecuzione delle ispezioni avvalendosi del proprio personale medico e tecnico, munito, qualora occorra, della qualifica di Agente o Ufficiale di Polizia Giudiziaria; il personale dell'ASL procederà all'adozione dei provvedimenti previsti dalla propria qualifica e a relazionare al Comune, per tramite del proprio Dirigente, allo scopo di far adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.
4. Su proposta dei competenti Servizi dell'ASL e dell'ARPA, il Sindaco potrà provvedere a far togliere le cause di insalubrità con provvedimenti emanati secondo le procedure descritte nel precedente articolo.

CAPITOLO 2 - VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

Art. 5 - Ambiti dell'attività di vigilanza

1. Fatto salvo quanto eventualmente previsto da norme specifiche diverse, il Comune, avvalendosi per la parte tecnica degli uffici e servizi dell'ASL, esercita la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie; tale vigilanza si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle istituzioni, strutture e persone che esercitano attività sanitarie o comunque finalizzate alla tutela della salute.

Art. 6 - Figure soggette a vigilanza

1. La vigilanza sulle persone che svolgono attività sanitaria si esercita nei confronti di:

- a) esercenti la professione sanitaria di medico chirurgo, veterinario, odontoiatra e protesista dentario, biologo, quest'ultimo limitatamente all'attività di analisi biologiche;
- b) esercenti la professione sanitaria ausiliaria di ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale e professioni assimilate, massaggiatore o massofisioterapista, fisioterapista;
- c) esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie di odontotecnico, ottico, meccanico ortopedico, dietista, logopedista, audiometrista, optometrista, audioprotesista ed altre figure parasanitarie.

Art. 7 - Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza

1. La vigilanza sulle istituzioni e strutture private a carattere sanitario si esercita, attraverso le strutture regionali e locali preposte, nei confronti delle strutture regolamentate da normative specifiche di settore, ed inoltre nei confronti di:

- a) ambulatori medici e veterinari o altre strutture sanitarie;
- b) ambulatori in cui si erogano prestazioni sanitarie gestite da infermieri, assistenti sanitari, ostetrici e logopedisti;
- c) laboratori odontotecnici, protesisti dentali;
- d) laboratori di massaggiatore, massofisioterapista, fisioterapista;
- e) laboratori di audioprotesisti, audiometristi;
- f) laboratori di ottici;

g) laboratori di meccanica ortopedica.

Art. 8 - Definizioni e autorizzazioni

1. Si definiscono studi medici professionali gli ambienti nei quali i medici generici e specialisti (compresi gli odontoiatri) ed i medici veterinari esercitano la loro professione. Per la loro attivazione non si richiede alcuna autorizzazione, salvo quella inerente l'agibilità dei locali per la specifica destinazione d'uso.
2. Si definiscono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria ed autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato o personale in cui il medico o il veterinario esercitano la loro professione.
3. L'attivazione degli ambulatori (medici e veterinari) è soggetto alla presentazione allo Sportello Unico Attività Produttive della Segnalazione Certificata di Inizio Attività; la relativa documentazione sarà trasmessa al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, che, attraverso i propri Servizi (Igiene e Assistenza Veterinaria e Igiene e Sanità Pubblica, ciascuno per la parte di propria competenza), provvederà ad effettuare il sopralluogo di verifica e a rilasciare il proprio parere di competenza nei termini previsti dalla normativa di Sportello Unico; per l'attivazione di strutture sanitarie di rilevante complessità funzionale ed organizzativa, o intestate a società, il titolare dell'attività dovrà preventivamente adempiere alle disposizioni dell'art. 8/ter del D.Lgs. 502/92.
4. Sono altresì soggette a presentazione allo Sportello Unico Attività Produttive della Segnalazione Certificata di Inizio Attività, tutte le altre istituzioni contemplate nel presente articolo, oltre a quelle contemplate al precedente articolo 7, con esclusione delle attività di fisioterapista, soggette a notifica diretta all'ASL di competenza. Per la successiva vigilanza si procederà come al comma precedente."

TITOLO II - PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE

CAPITOLO 3 - VACCINAZIONI E PROFILASSI

Art. 9 - Vaccinazioni

1. Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite Leggi e Regolamenti.
2. Con ordinanza del Sindaco, su motivata richiesta del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, possono essere disposti interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.
3. L'Ufficio dello Stato Civile trasmette mensilmente al Servizio dell'ASL incaricato dell'esecuzione delle vaccinazioni, i dati anagrafici di ogni nuovo nato. Lo stesso Ufficio trasmette parimenti ogni mese, al medesimo Servizio dell'ASL, l'elenco, corredato delle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore a 15 anni.
4. I Direttori delle scuole, istituti, collettività, ecc. anche private, che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza delle norme vigenti in materia di vaccinazione dei minori da accogliere nella struttura.
5. In attuazione del disposto della legge 5 marzo 1963, n. 292 e s.m.i., e del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., i datori di lavoro devono curare che vengano sottoposti a vaccinazione antitetanica i propri lavoratori dipendenti addetti ad attività lavorative elencate nella suddetta legge. Se le vaccinazioni antitetaniche vengono eseguite a cura del datore di lavoro, questi deve provvedere a che la documentazione dell'avvenuta vaccinazione antitetanica di ciascun lavoratore e dei successivi richiami sia trasmessa al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL nel cui territorio ha sede l'Azienda; l'ASL provvederà ad informare l'ASL di residenza dei lavoratori.
6. Copia della documentazione dovrà essere conservata presso l'azienda.
7. Tutti i sanitari che eseguano vaccinazioni a qualsiasi titolo ne devono dare comunicazione, per iscritto, al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, la data in cui sono state eseguite le somministrazioni, il tipo di vaccino utilizzato e il nome della ditta produttrice, il lotto del vaccino, la data di scadenza.

Art. 10 - Segnalazione e profilassi dei casi di malattie infettive

1. Le segnalazioni di malattie infettive previste dall'art. 254 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie e dal D.M. 15.12.1990 e s.m.i. devono essere fatte pervenire al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL nei tempi previsti per ciascuna classe di malattia, nel cui territorio si è manifestata la malattia per l'adozione dei necessari interventi di profilassi.
2. Qualora, successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modifica della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al medesimo Servizio.
3. La segnalazione di malattia infettiva dovrà essere redatta su apposito modello regionale.
4. Il medico accertatore dovrà fornire, a richiesta del personale sanitario del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL ogni altra informazione utile.
5. Su richiesta del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, il Sindaco o il Servizio Comunale competente collaborano per l'adozione dei provvedimenti previsti dalla Circolare Ministeriale n° 4 del 13 marzo 1998 "Misure di profilassi per esigenze di sanità pubblica. Provvedimenti da adottare nei confronti di soggetti affetti da alcune malattie infettive e nei confronti di loro conviventi e contatti", e s.m.i.

Art. 11 - Disinfezione ambientale

1. La disinfezione ambientale, ove prescritta, ovvero ritenuta necessaria dal responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL ad integrazione dei normali processi di sanificazione, è obbligatoria ed i suoi costi sono a carico dei soggetti obbligati.
2. Ogni volta che sia ritenuto necessario da parte del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, può essere fatta eseguire la disinfezione straordinaria di istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo; la disinfezione sarà in questo caso posta a carico del titolare dell'esercizio, del mezzo o dei locali interessati dall'intervento.

Art. 12 - Vendita e affitto di abiti e accessori usati

1. L'attività di vendita ed affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, è consentita a seguito dell'acquisizione del parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
2. La suddetta vendita e affitto sono vietati senza che gli oggetti siano stati sottoposti, a carico dell'interessato, a procedimento di disinfezione e disinfestazione secondo le modalità stabilite dall'Autorità Sanitaria.
3. Sono esenti dai trattamenti di bonifica e dalla disinfezione gli abiti che siano stati sottoposti a lavatura a secco, mediante trattamento con solventi clorurati o altri prodotti equivalenti e successiva asciugatura a caldo.

TITOLO III - IGIENE DEL TERRITORIO

CAPITOLO 4 - SUOLO E ACQUE SUPERFICIALI

Art. 13 - Opere

1. Chiunque intenda intraprendere opere sul suolo che possano interessare il naturale deflusso delle acque sotterranee e superficiali fuori dal fondo privato, deve prima ottenere l'autorizzazione del competente Servizio comunale.
2. Nel caso di scarichi in corpi idrici superficiali o sul suolo derivanti da insediamenti civili o produttivi dovranno essere eventualmente previsti idonei impianti di trattamento secondo le indicazioni dell'ente preposto al rilascio dell'autorizzazione, al fine di perseguire i requisiti di qualità ambientale del sito ove avviene lo scarico.

Art. 14 - Impaludamenti

1. I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso o la destinazione, li devono conservare costantemente liberi da impaludamenti provvedendoli, qualora occorra, dei necessari canali di scolo e mantenendo questi sempre in buono stato di funzionamento.
2. Così pure i proprietari e gli utenti delle gore, canali artificiali e fosse di proprietà privata dovranno mantenerli in buono stato a loro cura e spese.

Art. 15 - Canali

1. E' vietato costruire qualsiasi opera sul corso di canali di acque superficiali per cui, impedendosi il normale deflusso delle acque dai terreni o dai canali o bacini adiacenti, ne derivino impaludamenti nei terreni stessi o sulle sponde dei detti canali o bacini.
2. E' altresì vietato compiere qualsiasi operazione che comporti l'utilizzo di detersivi, saponi, o sostanze comunque contenenti tensioattivi sulle rive o nei corsi d'acqua.

Art. 16 - Sbarramenti e marcite

1. Non sono permessi gli sbarramenti dei corsi d'acqua a scopo agricolo o a scopo industriale, se non a condizione che non determinino impaludamenti dannosi alla salute pubblica.
2. La coltivazione dei terreni a marcita è permessa al di fuori della zona dove la coltivazione è vietata con ordinanza sindacale.

3. Per le frazioni la distanza minima consentita è di m 100.

Art. 17 - Irrigazioni

1. Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sui terreni, sono solo permesse a condizione che l'acqua vi abbia, durante tale tempo, un continuo ricambio, e siano fatte in modo che i terreni stessi non divengano paludosi.

Art. 18 - Bacini di raccolta di acqua a scopo agricolo

1. I bacini e altri contenitori di raccolta di acqua, a scopi agricoli ed industriali, devono essere situati, costruiti e tenuti con convenienti ripuliture in modo che non risultino nocivi alla salute pubblica.

2. Non sono tollerate e debbono esaurirsi e prosciugarsi le acque stagnanti nell'interno dei cortili delle cascine e nelle vicinanze di qualunque abitazione.

Art. 19 - Acque meteoriche

1. Le acque meteoriche cadute sui tetti delle case e le acque pluviali dei cortili, dovranno essere convenientemente raccolte ed a cura del proprietario convogliate alle fognature cittadine (linee delle acque bianche o miste).

2. In caso di assenza della fognatura comunale bianca, è vietato in ogni caso lo scarico diretto o l'immissione delle acque meteoriche nelle acque sotterranee (art. 113 D.Lgs n. 152/2006).

3. In caso di assenza della fognatura comunale, potrà essere consentito lo smaltimento delle acque meteoriche nei corsi d'acqua superficiali, oppure nel suolo e sottosuolo, previa acquisizione dei necessari nulla osta o autorizzazioni da parte degli Enti competenti, e con l'esclusione dei casi soggetti alla disciplina del D.P.G.R. 1/R del 20.02.2006 e s.m.i., per i quali è fatto obbligo di presentare il piano di prevenzione e di gestione ai sensi del citato Regolamento. Per l'individuazione dell'Ente competente si fa riferimento alla L.R. n. 48 del 17/11/1993.

4. Quando le acque da allontanare provengano da edifici destinati ad uso produttivo o misto o provengano da superfici impermeabili con dimensione maggiore di 500 mq, si dovrà provvedere mediante appositi separatori a convogliare le acque di prima pioggia nella fognatura comunale, onde consentire il recapito sul suolo e sottosuolo o nelle acque superficiali esclusivamente delle acque meteoriche di piena o di stramazzo.

5. In caso di esistenza di rete separata, le acque meteoriche devono essere collegate alla fognatura per acque bianche.

Art. 20 - Protezione del suolo dall'inquinamento. Depositi esterni

1. Ad eccezione delle attività autorizzate ai sensi di leggi speciali nazionali e regionali, gli stoccaggi esterni fuori terra di materie prime, semilavorati, prodotti finiti e rifiuti, anche se recuperabili, devono essere realizzati e condotti in modo da non produrre inquinamento del suolo ed inconvenienti igienici o fastidi al vicinato. I materiali di costruzione dei contenitori devono essere compatibili con le sostanze detenute e resistenti all'eventuale azione corrosiva.
2. Le piazzole prescelte per lo stoccaggio devono essere poste a distanza di sicurezza dal transito di veicoli, dalla movimentazione di merci diverse, da pozzetti e caditoie, da terreno nudo e da acque superficiali correnti o stagnanti.
3. Ogni stoccaggio costituito da uno o più recipienti mobili quali fusti, barili, taniche, cisternette o serbatoi carrellabili, deve essere posto su pavimentazione piena, su sede dotata di pozzetto di raccolta per gli sversamenti e di cordolo perimetrale di altezza minima di 20 cm. I contenitori possono essere movimentati solo quando ben chiusi. Eventuali travasi vanno effettuati all'interno della piazzola di stoccaggio.
4. Per lo stoccaggio di piccoli quantitativi sono ammessi sistemi di contenimento a cassonetto, fabbricati allo scopo purché garantiscano la medesima efficacia.
5. Il sistema di raccolta e di smaltimento delle acque meteoriche provenienti dai piazzali destinati a depositi, dovrà essere conforme all'art. 19.4 indipendentemente dall'estensione della superficie di riferimento.

Art. 21 - Aree Libere

1. La salvaguardia dell'igiene del suolo è indispensabile anche allo scopo di prevenire il formarsi di focolai di zanzare o di altri insetti nocivi e molesti, di rendere più agevole ed efficace la lotta contro topi, ratti, insetti ed erbe infestanti allergogeniche.
2. I cortili, i terreni scoperti e le aree libere del suolo fabbricabile nei centri abitati devono essere tenuti costantemente in stato di pulizia e manutenzione a cura dei proprietari o conduttori, sgombri da vegetazione infestante, sterpi, nonché rifiuti di ogni genere ed eventualmente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti, devono inoltre essere sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza.
3. Presso le officine di riparazione e qualsiasi punto di deposito, rigenerazione e commercio di pneumatici, deve essere evitato l'accatastamento all'esterno, dei pneumatici stessi; nei casi in cui ciò non sia possibile, occorre comunque proteggere i pneumatici dalle intemperie per impedire qualsiasi raccolta di acqua al loro interno. Non è, di norma, consentito utilizzare pneumatici come zavorre per teli plastici o per altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto.

4. L'utilizzazione agronomica degli effluenti zootecnici deve rispettare le indicazioni della DPGR n. 10/R del 29.10.2007 e in ogni caso deve essere svolta con accorgimenti e in condizioni tali da contenere al massimo possibile la diffusione di odori molesti.

CAPITOLO 5 - ACQUE POTABILI

A) APPROVVIGIONAMENTO IDRICO DA ACQUEDOTTO

Art. 22 - Gestione dell'approvvigionamento idrico

1. La gestione dell'approvvigionamento idrico potabile attraverso la rete pubblica dell'acquedotto è soggetta alle disposizioni previste dalle norme nazionali e regionali in vigore; in presenza di analisi effettuate dai Laboratori ARPA sui campioni prelevati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL che accertino il mancato rispetto dei livelli minimi di qualità delle acque potabili, in caso di inerzia o inadempienza del gestore del servizio idrico integrato, il Sindaco o suo delegato, in qualità di autorità sanitaria locale, potrà disporre gli interventi ritenuti necessari per assicurare la qualità dell'acqua distribuita dall'acquedotto.

Art. 23 - Approvvigionamento case

1. Gli edifici pubblici e privati devono essere approvvigionati di acqua riconosciuta pura e potabile in quantità adeguata alle esigenze della vita e dell'attività delle persone che vi dimorano e vi lavorano.

2. Gli edifici si intendono regolarmente approvvigionati quando la rete di distribuzione domestica raggiunga tutti i piani e l'acqua vi possa essere erogata in modo continuo e sotto sufficiente pressione in misura non inferiore ai 200 litri al giorno per persona.

3. Nelle case di abitazione l'impianto delle colonne montanti, il loro numero e la loro portata dovrà essere adeguato alla possibilità di distribuzione di acqua a tutti i servizi igienici, cucine e servizi di doccia e bagno esistenti nella casa e, nella sua struttura e consistenza, dovrà rendere agevole l'allacciamento delle condotte particolari.

4. Per quanto sopra indicato, fare inoltre riferimento al "Regolamento d'utenza del servizio idrico integrato" ATO N. 1, rev. del 18/12/2008, Punto 3.2.3 - Prescrizioni per impianti interni.

Art. 24 - Approvvigionamento acqua

1. Nelle località ove l'acquedotto municipale può erogare acqua agli edifici, essi dovranno allacciarsi alla condotta pubblica. Allo stesso obbligo devono sottostare i proprietari di case prospicienti a vie dove viene estesa la rete di distribuzione dell'acquedotto municipale.

Art. 25 - Conduzioni acqua

1) I tubi che conducono l'acqua potabile nell'interno delle case devono:

- a) essere realizzati con materiale riconosciuto idoneo dal Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL;
- b) essere collocati in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti;
- c) essere posati nel rispetto dei disposti di cui all'allegato II del D.M. 26.03.1991 "Norme tecniche di prima attuazione del DPR 24.05.1988 n. 236;
- d) garantire che nelle eventuali interferenze con la rete fognaria, la quota della generatrice inferiore dell'acquedotto dovrà essere possibilmente superiore a quella della generatrice superiore della fognatura; negli eventuali incroci tra la condotta dell'acquedotto e la condotta della fogna, entrambe dovranno essere contenute in distinti manufatti, a tenuta e ispezionabili, di idonea lunghezza;
- e) assicurare che gli scarichi delle condotte della rete comunichino con le fognature mediante pozzetti provvisti di intercettatore idraulico; lo sbocco della condotta di scarico dell'acquedotto nel pozzetto dovrà essere posto a quota convenientemente superiore al livello massimo nel pozzetto medesimo;
- f) garantire che le diramazioni degli utenti siano munite di apparecchiatura automatica atta ad impedire il ritorno dell'acqua già consegnata agli utenti stessi, dovuto ad eventuale abbassamento della pressione in rete.

2. Durante il periodo di svolgimento dei lavori di posa delle tubazioni dovranno essere disposti provvedimenti atti a preservare la qualità dell'acqua distribuita all'utenza (es. clorazione dell'acqua a scopo precauzionale), fatta salva l'esecuzione delle necessarie operazioni di disinfezione e spurgo delle tubazioni al termine dei lavori medesimi. L'Ente Gestore (nel caso di opere eseguite sulla rete acquedottizia pubblica), oppure il soggetto privato esecutore delle opere (nel caso di interventi in ambito privato) sarà tenuto a comunicare al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL la data di inizio dei lavori, per consentire il controllo sulla qualità dell'acqua distribuita all'utilizzatore finale.

3. Per quanto sopra indicato, fare inoltre riferimento al "Regolamento d'utenza del servizio idrico integrato" ATO N. 1, rev. del 18/12/2008, Punto 3.2.3 - Prescrizioni per impianti interni, Punto 3.2.4 - Modifiche di impianti ed apparecchi, Punto 3.2.5 - Modifiche degli impianti interni.

B) APPROVVIGIONAMENTO IDRICO DA POZZI PRIVATI

Art. 26 - Caratteristiche costruttive generali

1. I pozzi impiegati per l'approvvigionamento idrico, sia civile che industriale, devono essere del tipo tubolare con la prima fenestrazione al di sotto di una fascia di terreno impermeabile, e l'emungimento deve avvenire, salvo casi eccezionali, mediante pompe del tipo sommerso, non posizionate in corrispondenza dei filtri, allo scopo di ridurre al minimo la presenza di sabbia.
2. La zona adibita ad opere di presa e a costruzioni di servizio deve essere dotata, per un'opportuna ampiezza, di idonea recinzione e di canalizzazioni per le acque meteoriche; inoltre, deve essere identificata una zona di rispetto circostante l'installazione nella quale si dovrà evitare accumulo di concimi organici, stoccaggio di rifiuti, reflui, prodotti e sostanze pericolose in genere; inoltre occorre impermeabilizzare eventuali fossi confinanti con la zona al fine di tutelare la qualità dell'acqua emunta.

Art. 27 - Parte superficiale del pozzo

1. La parte superficiale del pozzo deve essere contenuta in apposita cameretta in uso esclusivo, che può essere interrata, seminterrata o, preferibilmente, sopra suolo, in relazione alle possibilità tecniche. Tale cameretta deve, comunque, avere dimensioni tali da consentire l'agevole accesso e movimento degli operatori addetti alla manutenzione, essere illuminata ed aerata (eventuali aperture devono essere protette con reti a maglia fine), nonché dotata di caratteristiche ed attrezzature tali da restare sempre asciutta, senza ristagni d'acqua sul pavimento e infiltrazioni d'acqua dalle pareti e dalla copertura.

Art. 28 - Testata del pozzo

1. La testata del pozzo deve essere provvista di una chiusura, dotata di foro (\varnothing 1 pollice) munito di tappo filettato per l'introduzione di una sondina.
2. Per l'effettuazione della misura di livello, nel caso in cui lo spazio tra la colonna e la camicia del pozzo non consenta il passaggio della sondina, si deve fissare alla colonna montante oppure alla camicia del pozzo un tubetto di acciaio zincato (\varnothing 1 pollice), che corra lungo la colonna fino alla profondità della pompa, chiusa superiormente con un tappo filettato.

Art. 29 - Pozzi attingenti a falde sovrapposte

1. Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, è opportuno che, in sede costruttiva, in corrispondenza degli strati impermeabili del terreno (argille, limi, conglomerati e rocce compatte), il riempimento tra perforo e rivestimento venga realizzato con materiale impermeabile con caratteristiche preferibilmente simili a quelle del materiale originario.
2. Qualora le falde superficiali siano contaminate, devono essere escluse.
3. E' vietata la costruzione di pozzi che consentano la comunicazione tra le falde in pressione e la falda freatica (art. 2 L.R. 30/04/1996, n. 22).

Art. 30 - Serbatoi di accumulo

1. Nel caso vengano impiegati nella distribuzione dell'acqua serbatoi di accumulo, questi devono essere previsti in parallelo e a doppia camicia. Inoltre devono essere chiusi e costruiti con materiali idonei, con valvola di non ritorno.
2. Almeno trimestralmente si deve provvedere alla verifica della loro tenuta e alla loro pulizia e disinfezione.
3. L'arrivo dei rifornimenti deve essere distinguibile e campionabile.
4. La verifica dello stato dei manufatti deve essere fatta ad ogni prelievo e comunque almeno trimestralmente, mentre le operazioni di pulizia e disinfezione dei serbatoi vanno effettuate annualmente, salvo frequenze maggiori in relazione a specifiche esigenze.

Art. 31 - Rubinetti per prelievi

1. Subito dopo la testata del pozzo o l'uscita del serbatoio di accumulo deve essere derivato un rubinetto per il prelievo dei campioni ed un idoneo lavello con canalizzazione delle acque di scarico.

Art. 32 - Installazione di contatori

1. Tutti i proprietari degli impianti autonomi di approvvigionamento idrico devono provvedere all'installazione, sulla tubazione in uscita dalla testata del pozzo e prima di ogni derivazione, di un contatore, regolarmente sigillato e controllato.

Art. 33 - Trattamenti di potabilizzazione

1. Allorché vengano utilizzate per scopo potabile acque da sottoporre a trattamento di potabilizzazione, all'atto del prelievo di tali acque, deve essere effettuata la determinazione del cloro residuo libero onde verificare l'efficacia del trattamento di disinfezione in atto.
2. I processi di clorazione, sia per quanto riguarda gli aspetti quantitativi che i metodi di attuazione, vanno effettuati sotto il controllo e su prescrizione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL.
3. Il livello ottimale del cloro libero nell'acqua emunta deve essere compreso tra 0,1 mg/l e 0,2 mg/l e, in ogni caso, nei punti rete terminali non deve essere inferiore a 0,1 mg/l, mentre nei punti di immissione nella rete interna non deve superare 0,4 mg/l.

Art. 34 - Accesso alle strutture

1. Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti i tecnici dell'ASL devono avere libero accesso, anche fuori dall'orario di funzionamento dei pozzi, alle strutture, qualora ciò sia necessario.

Art. 35 - Segnalazione di variazioni

1. I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia e a portare la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si verificano cambiamenti nelle opere di captazione o nell'impianto con possibili influenze sulla qualità dell'acqua, di darne immediata comunicazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL.

Art. 36 - Campionamento

1. Il campionamento viene di regola eseguito dal Personale del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL; in caso di necessità o per particolari situazioni, potranno essere concordate tra ASL e ARPA diverse modalità di campionamento.

2. Qualora nel corso delle analisi si riscontrino valori analitici non conformi alla normativa vigente, il Laboratorio ARPA informerà, con modalità di urgenza, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL, che provvederà a ripetere il campione o a disporre gli interventi che si renderanno necessari.

3. Le analisi di controllo sulle fonti di approvvigionamento private dovranno essere eseguite, con costi a carico del proprietario del pozzo, con periodicità almeno annuale, salvo diverse disposizioni impartite dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL su casi particolari.

Art. 37 - Giudizio di potabilità

1. Il giudizio di potabilità di un'acqua prelevata da pozzo privato è competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL, sulla base del referto analitico e del parere del responsabile del Laboratorio ARPA che ha eseguito l'analisi.

2. Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dall'esame dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e batteriologici forniti dal controllo completo e sulla loro rispondenza ai limiti di cui al D. Lgs 31/2001 e s.m.i., nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc. Il giudizio di potabilità deve essere trasmesso a cura del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL al proprietario del pozzo e al Sindaco del Comune.

Art. 38 - Acqua non usabile

1. Se non sia stata accertata e dichiarata dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL la potabilità dell'acqua di un pozzo, non ne è consentito l'impiego per l'alimentazione, per la preparazione di sostanze alimentari nonché per la lavatura di recipienti e utensili impiegati per dette attività.

Art. 39 - Acqua non potabile

1. Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non potabile, su segnalazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL, il competente ufficio comunale emetterà ordinanza di divieto di utilizzo dell'acqua stessa fino ad avvenuta risoluzione dell'inconveniente ed emissione, da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL di una nuova dichiarazione di potabilità dell'acqua.

Art. 40 - Pozzi abbandonati

1. Spetta al Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL o dell'ARPA, disporre mediante propria ordinanza la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico.

2. Le opere e i lavori per la disattivazione e chiusura dei pozzi di cui al comma precedente sono eseguiti a cura e spese del proprietario nel rispetto dei seguenti criteri e delle prescrizioni impartite nel provvedimento ordinatorio:

- nel caso di falde artesiane, cioè acquiferi confinati, deve essere evitato il mescolamento di acque appartenenti a falde diverse;

- nel caso di falde freatiche, cioè acquiferi non confinati verso l'alto, deve essere evitata l'infiltrazione accelerata di acque superficiali verso la falda.

3. La chiusura del pozzo, ove è possibile, deve essere realizzata dopo l'estrazione dei manufatti d'approvvigionamento, mediante sigillatura esterna rimovibile della testata del pozzo.

4. Ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificazione di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti, ivi comprese quelle del presente regolamento.

5. E' vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami e rifiuti di qualsiasi natura.

CAPITOLO 6 - FOGNATURE E SCARICHI

Art. 41 - Scolo acque

1. Tutte le strade, le piazze ed in genere il suolo pubblico e d'uso pubblico devono essere provviste di facile e pronto scolo delle acque meteoriche.
2. Il convogliamento deve essere fatto per mezzo di canali coperti o tubazioni a pareti impermeabili e a perfetta tenuta; le giunzioni devono essere isolate dai muri e dalle condutture delle reti di distribuzione dell'acqua potabile e devono essere poste ad un livello inferiore ad esse; la immissione nelle fognature o condotti assimilabili ad esse dovrà essere interrotta da idoneo sifone ispezionabile.
3. La costruzione dei condotti che interessano proprietà private e la loro conservazione in perfetto stato, sono a carico del proprietario, con facoltà del Comune di provvedere direttamente ai lavori a spese del proprietario stesso in caso di inadempienza.

Art. 42 - Acque cortili

1. I proprietari di stabili non possono dare sfogo alle acque dei loro cortili o siti interni sul suolo pubblico.
2. I giardini, gli orti e i prati annessi alle abitazioni e le aree fabbricabili devono essere dotati di canali per lo smaltimento delle acque, ed in ogni caso i loro piani di scolo dovranno essere disposti in modo che le acque non possano essere dirette contro i muri di fabbrica.

Art. 43 - Fognatura domestica

1. E' vietata la immissione nelle condotte di scarico degli edifici di qualsiasi oggetto o materiale che possa ostacolarne il regolare deflusso.
2. Ogni guasto delle condotte di scarico, da cui possano derivare infiltrazioni, esalazioni moleste, inquinamento dell'acqua o umidità, deve essere immediatamente riparato dal proprietario.

Art. 44 - Prolungamento condotti verticali dei servizi igienici

1. I condotti verticali dei servizi igienici dovranno trovare sfogo al di sopra della copertura del fabbricato a cui servono, a quota tale da non generare molestia e danno ai vicini; nel caso in cui i servizi igienici non siano dotati di finestre apribili, le canne necessarie alla ventilazione primaria e secondaria dovranno essere distinte, come previsto dalla Legge 166/75.

Art. 45 - Modalità di costruzione

1. I condotti per gli scarichi liquidi di ogni natura, tanto interni quanto esterni alla proprietà, dovranno essere fatti di materiale impermeabile, ben connessi nei giunti in modo da impedire qualsiasi infiltrazione od esalazione e così disposti e mantenuti da assicurare sempre libero deflusso.

Art. 46 - Afflusso nelle fogne

1. Tutti gli scarichi civili domestici devono essere collegati alla fognatura pubblica se canalizzabili in meno di 100 metri, fatte salve motivate deroghe, da parte dell'Autorità competente.
2. Gli scarichi civili non collegabili alla pubblica fognatura devono essere autorizzati ai sensi delle normative vigenti; possono essere recapitati in acque superficiali o negli strati superficiali del sottosuolo seguendo le norme tecniche di cui all'allegato 5 alla deliberazione del Comitato dei Ministri del 04/02/1977, includendo possibilmente anche trattamenti migliorativi come la fitodepurazione.
3. Prima dell'innesto della condotta privata di scarico delle acque nere nella fognatura pubblica, sarà collocato un intercettatore idraulico o tubo a sifone facile ad essere ispezionato ed accessibile da apposito pozzo di ispezione munito di chiusino, costruito nel sottterraneo o nel cortile, secondo le norme prescritte.
4. Per quanto sopra indicato, fare inoltre riferimento al "Regolamento d'utenza del servizio idrico integrato" ATO N. 1, rev. del 18/12/2008, Punto 4.3.3 - Prescrizioni per impianti interni, Punto 4.3.4 - Scarichi sanitari, Punto 4.3.5 - Scarichi vietati.

CAPITOLO 7 - RIFIUTI

Art. 47 - Pulizia

1. La pulizia delle strade, delle piazze e di altri suoli di uso pubblico nell'aggregato urbano è di pertinenza dell'Amministrazione comunale, salvo i marciapiedi delle strade, che i singoli proprietari delle case stesse dovranno mantenere costantemente puliti, ciascuno per la parte che rispettivamente gli tocca.
2. Eguale obbligo di nettezza del suolo pubblico spettante ai proprietari è imposto a coloro che tengono botteghe ed occupano comunque locali a piano terreno o sono concessionari di aree pubbliche.

Art. 48 - Immondizie

1. E' proibito gettare, spandere, fare deposito, anche temporaneo nelle vie e nelle piazze e su qualsiasi altro suolo pubblico o nei fossi o nei corsi d'acqua e presso gli edifici abitabili, di letame, di spazzature, di residui degli usi domestici e degli esercizi, di acque immonde, di immondizie, di rifiuti provenienti da scavi di suoli fabbricati e delle immondizie di edifici, di materie putrescibili, di prodotti chimici, di oggetti che possano arrecare molestia.

2. Sono fatte salve le procedure di deposito temporaneo, raccolta e conferimento previsti dal sistema di raccolta differenziata dei rifiuti urbani.

Art. 49 - Terreni scoperti di proprietà privata

1. I proprietari debbono provvedere alla sistemazione e al mantenimento delle vie private, nonché alla pulizia di esse tenendole sgombre da immondizie, da sostanze decomponibili e da rifiuti di ogni genere.

Art. 50 - Pulizia cortili, scale ecc.

1. Nei cortili, nei pozzi di luce, anditi delle porte, sulle scale e nei corridoi e su qualunque altra superficie del suolo privato nell'area fabbricabile deve osservarsi, rispetto alla loro nettezza, il disposto dell'art. 47. I proprietari o chi per essi dovranno curare la periodica pulizia.

Art. 51 - Raccolta immondizie

1. In ogni edificio tanto destinato ad abitazione quanto a uffici, magazzino, bottega, opificio, deposito e simili, dovrà essere, a cura della proprietà, predisposta un'area o un ambiente a livello del suolo (piano terreno) nel quale saranno collocati recipienti mobili atti a raccogliere le immondizie dell'edificio.

2. I contenitori per la raccolta domiciliare devono essere posizionati su una superficie piana, pavimentata e appositamente delimitata tramite segnaletica orizzontale, al fine di favorire le operazioni di conferimento dei rifiuti, la movimentazione dei contenitori e la pulizia dell'area.

3. Il posizionamento dei contenitori non deve costituire intralcio od ostacolo al passaggio nelle stesse pertinenze dei fabbricati, al normale accesso al suolo pubblico o ad altre aree private.

4. I contenitori per la raccolta domiciliare dei rifiuti urbani non possono essere posizionati a ridosso dei muri perimetrali degli edifici sui quali siano presenti, al piano terra e/o al piano rialzato, ingressi, porte, finestre, punti di ventilazione e balconi di civile abitazione e/o di attività produttive commerciali e direzionali. In caso di nuova costruzione essi dovranno essere posizionati a distanza non inferiore a m 10 da porte, finestre e balconi di abitazioni o attività produttive, commerciali e direzionali poste ai piani terra o rialzato; in caso di impossibilità a reperire spazi opportuni, i contenitori condominiali dovranno essere posizionati in locali chiusi, appositamente realizzati, e destinati ad uso esclusivo a tale scopo. Per le costruzioni esistenti essi dovranno essere posizionati nel punto più distante possibile da aperture, porte e finestre nel rispetto delle vigenti normative di settore.

5. Per gli edifici sprovvisti di spazi interni agli stabili, idonei al posizionamento dei contenitori della raccolta differenziata, alla data di attivazione della stessa, e in attesa di intervento di recupero/restauro dello stesso immobile, qualora non fosse possibile il rispetto delle prescrizioni di cui sopra, accertato dal gestore dei servizi di raccolta dei rifiuti, potrà essere predisposta un'area di raccolta sul suolo pubblico, previa acquisizione dell'autorizzazione da parte del Servizio Ambiente, riservandola esclusivamente alle utenze a cui sono

espressamente dedicate. I costi relativi alla manutenzione, pulizia dell'area, occupazione permanente del suolo pubblico ed eventuali costi aggiuntivi dei servizi, saranno a totale carico delle utenze interessate.

6. I contenitori destinati a raccogliere i rifiuti raccolti negli stabili devono essere conformi alle caratteristiche tecniche prescritte dalla normativa vigente e sono forniti dal gestore del servizio di raccolta.

CAPITOLO 8 - PRESIDIO SANITARI PER L'AGRICOLTURA

A) IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI

Art. 52 - Ambito di applicazione

1. Il presente capitolo disciplina l'impiego dei prodotti fitosanitari utilizzati per scopi agricoli ed extra-agricoli entro e fuori dalle aree di tutela, nelle situazioni in cui, per la presenza di strutture o per le caratteristiche fisico-ambientali si rendono necessarie, anche in via cautelativa, misure di particolare attenzione per la protezione della popolazione e per la salvaguardia dell'ambiente.

2. Fatte salve eventuali limitazioni previste da Norme nazionali o regionali, per aree di tutela si intendono:

a) le fasce comprese entro 10 metri dalle sponde dei laghi naturali e invasi ad uso pubblico, e dall'orlo di sponde dei corsi d'acqua compresi nell'elenco previsto dal Regio Decreto 25 luglio 1904, n. 523 e s.m.i.;

b) le fasce comprese entro 10 metri dalle sorgenti e pozzi privati, se ad uso agricolo, o 20 metri se ad uso potabile;

c) le fasce di rispetto dei pozzi di captazione di acque potabili collegati alla rete idrica pubblica, determinate ai sensi del Regolamento Regione Piemonte 1/R, ovvero comprese entro 200 metri, qualora non ancora ridefinite ai sensi del predetto regolamento;

d) le fasce comprese entro 200 metri da pozzi di captazione di acque potabili collegati alla rete idrica pubblica;

e) le fasce comprese entro 10 metri dalle strade statali, provinciali, comunali e assimilate ai sensi del Codice della Strada;

f) le fasce comprese entro 10 metri dalle abitazioni e dai ricoveri degli animali;

g) i centri abitati (così come definiti dal Codice della Strada).

Art. 53 - Divieti

1. Nelle aree di tutela definite dal precedente articolo è vietato l'impiego di prodotti fitosanitari appartenenti alle classi "molto tossici" e "tossici", come definite dalla normativa vigente.

Art. 54 - Limitazioni d'impiego

1. L'impiego di prodotti fitosanitari contenenti la sostanza attiva bentazone è vietato su tutto il territorio del Comune.

2. in tutte le aree oggetto di intervento è obbligatorio conservare per due anni la documentazione degli avvenuti trattamenti.

B) IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI CON MEZZI MECCANICI

Art. 55 - Condizioni e precauzioni durante il trattamento

1. Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare, evitando le ore più calde della giornata e le giornate piovose o ventose.

2. Devono essere apposte, durante il trattamento e durante l'intervallo di inagibilità, la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di inagibilità, se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.

3. La distanza dalle abitazioni deve essere tale da evitare qualunque molestia anche in rapporto alle condizioni meteorologiche.

4. Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuali necessari a seconda delle modalità di trattamento.

5. Devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.

6. I trattamenti dovranno essere effettuati con speciali cautele e limitazioni durante il periodo della fioritura, in modo da salvaguardare gli insetti pronubi; dovranno in ogni caso essere sfalciate le erbe fiorite presenti sotto le colture da trattare.

Art. 56 - Modalità di preparazione delle miscele

1. Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette dei prodotti impiegati, in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuati per gli addetti.

2. Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservati per tutto il periodo dei trattamenti, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di eventuali fenomeni di intossicazione.
3. I contenitori dovranno essere raccolti e smaltiti ai sensi degli artt. 183, 184, 188 del D. Lgs 152/2006 e della D.G.R. n. 26-25685 del 19.10.1988, e s.m.i.

Art. 57 - Modalità di conservazione

1. I prodotti fitosanitari classificati Tx, T e Xn devono essere conservati in appositi locali o armadi, ambedue da tenere chiusi a chiave, in modo da renderli inaccessibili a bambini, a persone estranee e ad animali.
2. All'esterno dei magazzini o degli armadi dovrà essere apposta la scritta "VELENO", o comunque una dicitura o un simbolo che avverta della pericolosità dei prodotti immagazzinati.
3. I prodotti fitosanitari non devono essere conservati insieme a derrate alimentari o ad alimenti destinati ad animali.

C) IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI CON MEZZI AEREI

Art. 58 - Formulati consentiti

1. I trattamenti con prodotti fitosanitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Salute, che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formulati a base di principi attivi classificati nelle ex classi III e IV di cui al DPR 1255/68, contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.

Art. 59 - Colture e dimensioni delle aree da trattare

1. I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture di pioppo, vite, olivo e cereali e su estensioni coltivate a monocoltura.
2. Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese (particelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) ed essere topograficamente ed orograficamente idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.
3. Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i prodotti fitosanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e che pertanto i prodotti di queste ultime non potranno essere destinati all'alimentazione ed alla commercializzazione.
4. La suddetta comunicazione formale, controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto dell'autorizzazione al trattamento.

Art. 60 - Zone sensibili

1. Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti e zone di rispetto di pozzi d'acqua potabile, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc., strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.
2. Possono essere richieste ed ottenute specifiche deroghe per casi particolari, su parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL.

Art. 61 - Segnalazione a terra

1. Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.

Art. 62 - Base a terra - Preparazione delle miscele

1. La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, e di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.
2. Per le modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste al precedente art. 56.

Art. 63 - Erogazione dei prodotti

1. Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie di ultrabasso volume.

Art. 64 - Intervallo di inagibilità

1. L'intervallo di inagibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

Art. 65 - Autorizzazione

1. L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti con prodotti fitosanitari deve essere autorizzato dal Settore Fitosanitario Regionale; del futuro trattamento deve essere data comunicazione all'ASL competente per territorio con congruo anticipo, secondo quanto previsto dal D. Lgs. 194/95 e s.m.i.

Art. 66 - Contenuto della richiesta di autorizzazione

1. La richiesta di autorizzazione dovrà contenere un programma per il trattamento aereo da cui risultino:

- a) il nominativo del/dei committenti agricoli;
- b) il nominativo dell'operatore a terra, responsabile di tutte le operazioni a terra;
- c) il nominativo dell'operatore aereo, che dovrà essere autorizzato come pilota da ENAC, e dovrà assumersi la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni connesse al volo e alla distribuzione dell'antiparassitario;
- d) informazioni riguardanti il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
- e) la monocoltura da irrorare;
- f) il prodotto/ i prodotti fitosanitari registrati per l'impiego aereo e per la nomenclatura e le quantità previste;
- g) il diario e l'orario del trattamento;
- h) l'indicazione della base operativa;
- i) la dichiarazione dell'operatore aereo di aver effettuato una accurata ricognizione del territorio da trattare, con cui egli abbia determinato:
 - le misure di sicurezza per le persone, per gli animali d'azienda e per i beni pubblici e privati, per i corsi d'acqua e per le zone sensibili in generale;
 - la presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, ecc.);
 - la presenza di piante isolate o di limitate colture diverse all'interno del territorio o monocoltura da trattare.
- j) In caso di aree non completamente a monocoltura, una copia della comunicazione formale rilasciata al committente, e da questi controfirmata, da cui risulti che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e che pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati all'alimentazione ed alla commercializzazione.

Art. 67 - Controllo e vigilanza

1. Ai Servizi di Igiene e Sanità Pubblica e di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL, congiuntamente al Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria per le parti di rispettiva competenza, spetta il controllo e la vigilanza, perché vengano adottate tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli animali, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, durante i trattamenti.
2. Il Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL, tramite i suoi operatori con qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria, può svolgere controlli e prelevare campioni dei prodotti utilizzati.
3. Qualora riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.
4. Nei casi invece di riscontro di irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, può disporre la sospensione.
5. In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune interessato per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.
6. Inoltre da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL sono svolti controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

CAPITOLO 9 - INQUINAMENTO DELL'ARIA

Art. 68 - Camini posti a servizio di impianti termici o generatori di calore asserviti all'attività produttiva

1. Si definisce "impianto termico o generatore di calore asservito all'attività produttiva" qualsiasi impianto di produzione di calore o acqua calda, comunque alimentato, nel quale la produzione di calore o di acqua calda sia funzionale, anche in modo non esclusivo, alla produzione di beni o servizi propri dell'esercizio all'interno del quale sono installati; sono pertanto esclusi dalle norme contenute nel presente articolo gli impianti finalizzati al solo riscaldamento o distribuzione di acqua calda sanitaria, anche se inseriti in immobili a destinazione produttiva; per questi ultimi valgono le disposizioni dell'art. 69;
2. Al fine di assicurare un regolare smaltimento dei fumi prodotti, ogni impianto di cui al comma 1 deve disporre di un condotto di evacuazione dei fumi di combustione, al quale non potrà essere collegato alcun impianto o installazione di tipo diverso;
3. Al fine di favorire la dispersione delle emissioni, la direzione del loro flusso allo sbocco deve essere verticale verso l'alto;
4. I condotti di esalazione dovranno avere le seguenti caratteristiche, attestate da dichiarazione sostitutiva di atto notorio firmata da tecnico abilitato:

- essere correttamente isolate termicamente lungo tutto il loro percorso;

- i materiali utilizzati dovranno essere idonei a condurre fumi alla temperatura normale di esercizio;

- non vi dovrà essere propagazione di calore da tali condotti ai locali entro le cui murature scorrono.

5. Il punto di sbocco del camino dovrà essere posto ad una quota superiore di almeno 1 metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti o a qualsiasi altro ostacolo, struttura o edificio distante meno di 10 metri.

6. Il punto di sbocco di un camino situato a distanza compresa tra 10 e 50 metri da aperture di locali abitabili esterni al perimetro dello stabilimento deve avere altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta di tale edificio, diminuita di un metro per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i 10 metri.

7. Eventuale deroga alle prescrizioni dei precedenti punti 5 e 6 potrà, su richiesta del proponente, essere concessa dal Sindaco ai sensi della normativa vigente, previa presentazione di idonea documentazione tecnica.

8. Per la porzione di camino sporgente dal tetto o dalla copertura dell'edificio non potrà essere imposta un'altezza di costruzione superiore a metri 5; qualora, per il rispetto del precedente comma 3, fosse necessaria una altezza di costruzione superiore a metri 5, può essere richiesta una deroga al Comune, documentando l'adozione di opportuni accorgimenti tecnici atti a garantire a un camino di quota inferiore la medesima efficienza di dispersione in atmosfera.

Art. 69 - Camini posti a servizio di impianti termici destinati al riscaldamento di ambienti e alla produzione di acqua calda sanitaria annessi ad abitazioni, uffici, negozi ed esercizi pubblici assimilabili alle categorie precedenti

1. Al fine di assicurare un regolare smaltimento dei fumi prodotti, ogni impianto termico deve disporre di un condotto di evacuazione dei fumi di combustione, al quale non potrà essere collegato alcun impianto o installazione di tipo diverso.

2. Gli impianti termici siti in edifici costituiti da più unità immobiliari devono essere collegati ad appositi camini, canne fumarie o sistemi di evacuazione dei prodotti della combustione, che abbiano sbocco sopra il tetto dell'edificio alla quota prevista dalla regolamentazione tecnica vigente, oltre che dai successivi commi 5 e 6 del presente articolo;

3. Le disposizioni del comma precedente possono non essere applicate nei seguenti casi:

- impianti termici a metano posti a servizio di edifici isolati costituiti da una sola unità immobiliare;

- singole ristrutturazioni di impianti termici individuali a metano già esistenti (come definiti all'art. 1, punto 1, lettera l, del DPR 412/93); trasformazione di impianto centralizzato in individuale (limitatamente ad edifici composti da meno di quattro unità abitative); mera

sostituzione di generatore di calore individuale, effettuati in stabili plurifamiliari, qualora gli stessi non dispongano già di camini, canne fumarie o sistemi di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco sopra il tetto, funzionali ed idonei o comunque adeguabili all'applicazione di apparecchi con combustione asservita da ventilatore, e a condizione che il generatore di calore appartenga, per valori di emissione dei prodotti della combustione, alla classe meno inquinante prevista dalla Norma Tecnica UNI EN 297;

- nuove installazioni di impianti termici individuali a metano in edificio assoggettato dalla legislazione nazionale o regionale vigente a categorie di intervento di tipo conservativo, precedentemente mai dotato di alcun tipo di impianto termico, a condizione che non esista camino, canna fumaria o sistema di evacuazione dei prodotti della combustione funzionale e idoneo, o comunque adeguabile allo scopo.

4. Al fine di favorire la dispersione delle emissioni, la direzione del loro flusso allo sbocco deve essere verticale verso l'alto.

5. I condotti per lo scarico dei prodotti della combustione, derivanti da qualsiasi tipologia di generatore di calore, devono essere realizzati in modo tale da superare qualsiasi ostacolo o struttura distante meno di m 10.

6. Il punto di sbocco di un camino situato a distanza compresa tra 10 e 50 metri da aperture di locali abitabili esterni al perimetro dell'edificio deve avere altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta di tale edificio, diminuita di un metro per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i 10 metri.

7. Eventuale deroga alle prescrizioni dei precedenti punti 5 e 6 potrà, su richiesta del proponente, essere concessa dal Sindaco ai sensi della normativa vigente, previa presentazione di idonea documentazione tecnica.

8. Per la porzione di camino sporgente dal tetto o dalla copertura dell'edificio non potrà essere imposta un'altezza di costruzione superiore a metri 5; qualora, per il rispetto dei precedenti commi 5 e 6, fosse necessaria un'altezza di costruzione superiore a metri 5, può essere richiesta una deroga al Comune, documentando l'adozione di opportuni accorgimenti tecnici atti a garantire a un camino di quota inferiore la medesima efficienza di dispersione in atmosfera.

9. Sono altresì esclusi dal campo di applicazione del presente articolo gli impianti a metano non considerati "impianti termici" secondo la definizione data all'art. 1, punto 1, comma f del DPR 412/93, ossia stufe, caminetti, radiatori individuali, scaldacqua unifamiliari; per questi impianti vengono applicate direttamente le Norme UNI-CIG 7129 in vigore.

10. In ogni caso, il punto di sbocco dei terminali di scarico degli impianti di cui ai punti 3 e 9 non potrà essere collocato su muri prospettanti su suolo pubblico, intendendosi con questo i muri rivolti verso le strade o altro suolo destinato al pubblico passaggio; l'esalazione a parete degli apparecchi di cui al punto 8 potrà pertanto essere tollerata solo nel caso di terminale di scarico prospettante sull'interno dei cortili o su spazi privati, nel rispetto delle distanze tra terminale di scarico ed altri elementi dell'edificio previste dalle Norme UNI-CIG 7129 in vigore.

Art. 70 - Canne di esalazione poste a servizio di cucine o impianti di cottura annessi a negozi, mense, ristoranti o altri esercizi pubblici

1. Al fine di assicurare un regolare smaltimento dei fumi prodotti, ogni impianto di cottura, indipendentemente dal tipo di alimentazione (compresa quella elettrica) deve disporre di un condotto di evacuazione dei fumi e vapori di cottura, al quale non potrà essere collegato alcun impianto o installazione di tipo diverso.
2. Il condotto di esalazione deve prendere origine verso l'interno da una cappa posta sopra il punto di cottura, dotata di idoneo filtro ai sensi delle linee guida contro l'inquinamento olfattivo da cottura di alimenti.
3. Tali condotti di esalazione devono poter sfociare sulla copertura del fabbricato.
4. I condotti di esalazione dovranno avere le seguenti caratteristiche, attestate da dichiarazione sostitutiva di atto notorio firmata da tecnico abilitato:
 - essere correttamente isolate termicamente lungo tutto il loro percorso;
 - i materiali utilizzati dovranno essere idonei a condurre fumi alla temperatura normale di esercizio;
 - non vi dovrà essere propagazione di calore da tali condotti ai locali entro le cui murature scorrono i condotti stessi.
5. Il punto di sbocco della canna di esalazione deve essere posto a quota non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta di qualsiasi edificio distante meno di m 10.
6. Rispetto agli edifici situati a distanza compresa fra m 10 e 50 il punto di sbocco della canna di esalazione deve essere posto a quota non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta, diminuita di m 1 per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i m 10.
7. Per la porzione di camino sporgente dal tetto o dalla copertura dell'edificio non potrà essere imposta una altezza di costruzione superiore a m 5.
8. Eventuale deroga alle prescrizioni dei precedenti punti 5 e 6 potrà, su richiesta del proponente, essere concessa dal Sindaco ai sensi della normativa vigente, previa presentazione di idonea documentazione tecnica.
9. In tutti i casi, ma in particolare per gli impianti alimentati a combustibile solido (es. forni di pizzeria, ecc.), il gestore dovrà adoperarsi in ogni modo per evitare spandimenti di fuliggine o di residui di combustione verso l'esterno, eventualmente anche attraverso l'installazione di opportuni dispositivi di filtrazione.
10. Il controllo dei fattori fisici, chimici e biologici rilevanti ai fini della prevenzione nonché della riduzione ed eliminazione dell'inquinamento dell'aria sarà gestito dagli Enti Tecnici competenti in materia secondo i principi enunciati nella D.G.R. 17-11422 del 18/5/09.

Art. 71 - Camini a servizio di impianti termici domestici, stufe e caminetti alimentati a combustibile liquido e solido.

1. Per tali camini dovranno essere rispettati i commi da 4 a 7 dell'art. 69 del presente Regolamento.
2. In tutti i locali in cui venga installato un impianto termico, alimentato a combustibile liquido o solido, la cui camera di combustione sia in comunicazione con l'ambiente, deve essere realizzata una presa d'aria permanente di dimensione minima pari a 150 cmq per gli impianti a combustibile solido e di 6 cmq ogni kW di potenza termica nominale per gli impianti a combustibile liquido (con un minimo di 100 cmq).

Art. 72 - Depositi e trasporti polverulenti

1. Fatto salvo quanto previsto da leggi speciali nazionali e regionali, tutti i depositi di materie prime o di rifiuti, classificabili come pericolosi, o in grado di liberare polveri per sollevamento eolico o a causa di operazioni di carico e scarico, devono essere detenuti al coperto in ambienti chiusi. La norma si estende a polveri e fibre la cui innocuità non sia sufficientemente documentata.
2. Se tale sistemazione non è tecnicamente possibile, il ricovero all'aperto è ammesso solo in appositi contenitori a tenuta, quali big-bag, silos o serbatoi verticali dotati di impianto filtrante sugli sfiati.
3. Le attività che richiedono l'utilizzo di aree cortilizie per il deposito all'aperto di materie prime o rifiuti, non classificabili come pericolosi, sono tenute a confinare l'area di deposito mediante pannelli prefabbricati su tre lati, di altezza minima pari a m 2,50, e a provvedere alla piantumazione di essenze idonee a costituire siepi di contenimento delle diffusioni polverulente, i cumuli devono essere mantenuti bagnati
4. Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiali simili in grado di liberare polveri con il movimento del mezzo o per trasporto eolico, devono essere dotati di adeguati mezzi di protezione come teli di copertura.

Art. 73 - Fumi o esalazioni moleste

1. E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, residui di gomma o di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari e altri materiali che possano originare fumo o esalazioni moleste.
2. Allo stesso modo è vietato bruciare all'aperto residui di produzioni agricole di qualunque genere, anche se tale operazione viene svolta direttamente sul fondo coltivato.

CAPITOLO 10 - INQUINAMENTO ACUSTICO E VIBRAZIONI

Art. 74 - Inquinamento acustico

1. Sono in capo all'Amministrazione Comunale le competenze di cui all'art 6 della legge 447/1995 e all'art. 5 della legge regionale 52/2000. L'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente fornisce all'Amministrazione Comunale, nell'ambito dei propri compiti istituzionali, il necessario supporto tecnico-scientifico.

2. Le attività a carattere temporaneo, così come definite dal punto 3 della D.G.R. n.24-4049 del 27/06/2012, se non possono essere condotte nel rispetto della vigente normativa sull'inquinamento acustico, devono richiedere un'autorizzazione in deroga per il superamento dei limiti. Tale autorizzazione in deroga al superamento dei limiti dovrà essere richiesta agli uffici comunali come stabilito dal regolamento comunale per la disciplina delle attività rumorose approvato con D.C.C. n.18 del 17/01/2013 e s.m.i.

Art. 75 - Vibrazioni

1. La determinazione del quadro della molestia sarà fatta da tecnici di Arpa con la misura del rumore generato e con rilievi atti a documentare le caratteristiche della vibrazione e le possibili fonti.

TITOLO IV – IGIENE EDILIZIA

CAPITOLO 11 - NORME GENERALI

Art. 76 - Opere edilizie

1. A termine degli artt. 218 e 219 del T.U. delle leggi sanitarie R.D. 27 luglio 1934 n° 1265, le opere di qualsiasi natura che interessino la salubrità degli edifici compresi nel territorio comunale devono essere conformi alle disposizioni del presente Regolamento d'Igiene.

2. Per la parte relativa alle opere di acquedotto e fognatura va inoltre acquisito il parere di competenza da parte dell'Ente Gestore, come previsto dal "Regolamento d'utenza del Servizio Idrico Integrato" ATO N. 1 rev. del 18/12/2008.

Art. 77 - Permesso di costruzione

1. Qualsiasi intervento soggetto a titolo abilitativo/comunicazione dovrà rispettare quanto previsto dal presente Regolamento.

Art. 78 - Eccezioni

1. Nel caso di edifici esistenti di vecchia costruzione oppure nel caso di edifici o parte di essi condonati, qualora le caratteristiche dei medesimi non siano conformi a quanto prescritto dal

presente Regolamento in termini di altezze minime e/o di rapporto aeroilluminante, il Dirigente del Servizio competente può accogliere le proposte di titolo abilitativo edilizio inerenti lavori di manutenzione straordinaria o restauro o risanamento conservativo in assenza dei predetti requisiti di altezze o rapporti aeroilluminanti nei casi di applicabilità della deroga di cui alla DGR n. 20-10187 del 1/08/2003 (BUR n. 33 del 14/08/2003) "Istruzioni per la determinazione dei valori minimi ammissibili delle altezze interne dei locali degli edifici esistenti di vecchia costruzione, oggetto di interventi di recupero edilizio".

Art. 79 - Pavimentazione aree libere - Cortili

1. Tutte le aree libere del suolo fabbricabile, spazi tra casa e casa, cortili, vicoli e passaggi privati, ecc. debbono essere sistemati in modo da favorire lo scolo delle acque e pavimentati per una zona perimetrale larga almeno un metro, riducibile, quando l'area di pertinenza sia di larghezza inferiore, ad una larghezza corrispondente a quella dell'area di pertinenza stessa, e posta a quota non superiore a quella del pavimento del piano terreno.
2. La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di polvere, né a ristagno di acqua e ad impantanamento.
3. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale e in genere tutti i luoghi di proprietà privata dovranno essere tenuti costantemente puliti, imbiancati, intonacati e sgombri da ogni immondizia e da qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o compromettere l'aerazione naturale.

Art. 80 - Fondazioni di edifici

1. E' vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano stati utilizzati come deposito di materiali insalubri (immondizie, letame, residui organici, ecc.) se non dopo aver risanato il sottosuolo corrispondente. Il giudizio concernente l'opera di risanamento è dato dal servizio competente in materia ambientale, previa acquisizione della documentazione e dei pareri tecnici ritenuti necessari, i cui oneri sono a carico del richiedente.

Art. 81- Costruzione su terreni umidi

1. Se il terreno da edificare è umido e/o soggetto a infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e devono essere adottati gli accorgimenti atti ad impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alle murature e/o alle strutture sovrastanti.
2. Se su un terreno da coprire con nuove costruzioni scorrono corsi d'acqua o vi sono invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa dall'umidità e dagli allagamenti.

Art. 82 - Isolamento dei fabbricati

1. Devono essere adottate soluzioni costruttive tali da impedire la risalita dell'acqua per capillarità e le parti murarie dei locali sotterranei o seminterrati devono essere protette mediante la posa di manti impermeabili o la realizzazione di intercapedini.

Art. 83 - Intercapedini e vespai

1. Nel rispetto di quanto previsto dal successivo art. 89, in casi particolari può essere consentita la realizzazione di locali di abitazione parzialmente addossati al terreno, dotati di caratteristiche di aerazione e illuminazione naturali conformi a quanto previsto dall'art. 124 del presente regolamento, assicurate da finestre ricavate sui lati liberi del locale, a condizione che vengano adottati tutti gli accorgimenti tecnici idonei ad impedire che l'umidità del terreno possa diffondersi ai muri dei locali di abitazione; nel caso in cui il terreno venga separato dai muri dei locali di abitazione mediante intercapedini, su queste non potranno aprirsi finestre o porte utilizzate nel calcolo dei rapporti aeroilluminanti.

2. I pavimenti non devono appoggiare direttamente sul terreno e l'edificio deve essere isolato dal suolo mediante vespaio di altezza non inferiore a 0,30 m, ventilato tramite condotti sfocianti in bocchette di aerazione.

3. Di norma il pavimento del piano terreno non deve essere situato ad una quota inferiore rispetto al piano dell'area esterna alla soglia di accesso.

4. Possono essere ammesse, soprattutto nel caso di interventi sul patrimonio edilizio esistente, su conforme parere del Servizio di Igiene Pubblica, ovvero su asseverazione del progettista, soluzioni tecniche diverse da quelle disciplinate nei commi precedenti, atte a conseguire i medesimi risultati circa la protezione dall'umidità e dalle infiltrazioni di acqua.

Art. 84 - Materiale di demolizione

1. In assenza di specifiche autorizzazioni, il deposito di terrami e materiali provenienti dall'esecuzione o demolizione di opere, è consentito nel rispetto delle condizioni previste dalla normativa vigente per il deposito temporaneo dei rifiuti; il proprietario o costruttore dovrà provvedere al completo sgombero ed al trasporto dei materiali a discariche autorizzate, o al suo corretto riutilizzo.

2. Nel caso in cui i terrami e materiali da scavo e demolizione fossero impregnati di sostanze maleodoranti, dovranno essere rimossi tempestivamente.

Art. 85 - Demolizioni - Modalità

1. Prima di praticare qualsiasi demolizione di edifici si dovranno vuotare completamente e pulire tutti i pozzi neri, le fognature private osservando le norme indicate nel presente Regolamento.

2. Durante la demolizione anche parziale di edifici, si dovranno praticare frequenti bagnature, per impedire il sollevamento di polvere.

3. Si dovrà altresì assicurare il deflusso delle acque meteoriche ed evitare impaludamenti.
4. Nel corso di interventi di demolizione si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti, e successivamente trasportati e smaltiti nelle discariche autorizzate. Il titolare della concessione di demolizione dovrà conservare allo scopo la relativa documentazione probante.

Art. 86 - Materiali vietati

1. Nella costruzione dei muri e nei reinterri o riempimenti di pavimentazioni o di coperture è proibito l'impiego di materiale di costruzione di vecchie pareti o di vecchi pavimenti salnitri o inquinati, così come l'uso di terra proveniente da luoghi malsani o di altro materiale non igienicamente idoneo.
2. E' pure proibito l'uso di materiale igroscopico.

Art. 87 - Abitazione e loro annessi regolamentari ai sensi dei Regolamenti Locali d'Igiene precedenti

1. Le abitazioni costruite prima dell'approvazione del presente Regolamento e che erano regolamentari ai sensi dei Regolamenti secondo i quali furono costruite, sono considerate tali fino a che, per inconvenienti riscontrati, il Sindaco o suo delegato non ne ordini la modificazione e il miglioramento con apposita ordinanza, che preciserà le norme tecniche da applicare affinché siano eliminati gli inconvenienti igienici riscontrati.

Art. 88 - Strutture e infissi

1. I fabbricati devono presentare nelle fondazioni, nelle strutture verticali, in quelle orizzontali, negli infissi e negli impianti termici le caratteristiche di stabilità, isolamento termico - acustico e igiene, necessarie a rendere i singoli vani idonei alla loro rispettiva destinazione.
2. I muri esterni devono essere intonacati sul lato esterno o rivestiti con materiali che permettano lo scorrimento delle acque meteoriche in superficie e il loro rapido asciugamento, e che impediscano l'infiltrazione di umidità all'interno delle mura, nel rispetto della normativa vigente in materia di contenimento del consumo energetico.
3. Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter eliminare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e rimanere asciutti. Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi previste in progetto, sulle superfici interne delle parti opache delle pareti non si deve avere condensazione.
4. I muri perimetrali e le coperture degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche (secondo quanto stabilito dalla specifica normativa) e dall'azione degli agenti atmosferici, ovvero per ottenere adeguato abbattimento acustico.

5. I materiali utilizzati per la costruzione, la ristrutturazione e l'ampliamento dei locali ad uso abitativo e la loro posa in opera devono garantire una protezione acustica che soddisfi i requisiti prescritti dal DPCM 5/12/1997 "Requisiti acustici passivi degli edifici".

6. Parimenti gli impianti a servizio degli edifici quali ascensori, scarichi idraulici, servizi igienici, rubinetteria, riscaldamento, aerazione e condizionamento devono essere realizzati in modo tale da soddisfare i requisiti acustici di cui al medesimo DPCM.

7. Le richieste di permesso di costruire per la realizzazione di nuovi edifici ad uso abitativo ovvero per la ristrutturazione di edifici esistenti devono essere accompagnate da una relazione sulle caratteristiche acustiche delle partizioni e degli impianti ove siano illustrati i materiali e la tecnologia utilizzati per la realizzazione dell'opera in conformità ai requisiti prescritti dalla normativa, redatta da un tecnico competente in acustica ambientale. Per "Tecnico competente in acustica ambientale" si intende la figura professionale definita dalla L. 447/95 e successivi specifici decreti. Ove previsto dalle norme vigenti l'idoneità dell'opera progettata può essere autocertificata.

8. A fine lavori, dovrà essere certificata da tecnico specializzato in acustica ambientale, come definito dalla Legge 447/95 e s.m.i., la conformità ai requisiti acustici delle opere in progetto.

Art. 89 - Inabitabilità sotterranei

1. Con le eccezioni previste dell'art. 83.1 del presente Regolamento, qualunque locale con pavimento posto a quota inferiore a quella media dello spazio circostante il fabbricato per un'ampiezza di almeno 5 m non può essere destinato a scopi abitabili.

Art. 90 - Utilizzo locali seminterrati ed interrati

1. Negli edifici residenziali o a destinazione mista si definiscono locali seminterrati i locali con pavimento posto a quota inferiore a quella del marciapiede stradale, ma che abbiano sporgenza fuori terra per ogni lato non inferiore a 1/3 dell'altezza. I locali con pavimento posto a quota inferiore a quella del marciapiede stradale che non abbiano sporgenza fuori terra pari ad almeno un terzo dell'altezza si definiscono interrati.

2. I locali seminterrati e interrati possono essere destinati ad ambienti di lavoro artigianale, locali commerciali, uffici, mense, esercizi pubblici e simili, fatte salve particolari norme vigenti per i singoli casi, quando abbiano i seguenti requisiti:

a) altezza netta interna utile pari ad almeno m 3 per ambienti di lavoro commerciali ed artigianali; m 2,70 per tutte le altre destinazioni, riducibile a m 2,40 per corridoi, disimpegni, servizi igienici, depositi, ripostigli, oltre che per spogliatoi realizzati in fabbricati preesistenti in cui sia documentata l'impossibilità tecnica di garantire un'altezza netta interna di m 2,70.

b) presenza di dispositivi tecnici tali da assicurare una buona impermeabilizzazione e ventilazione sia delle pareti laterali che del pavimento, quali ad esempio intercapedini, vespai ventilati, ecc.;

c) adeguate condizioni di aera illuminazione naturale diretta. Tali condizioni si considerano soddisfatte qualora la superficie finestrata apribile sia pari a 1/8 della superficie pavimentata per i locali di lavoro con permanenza continuativa di persone; per locali magazzino e locali di servizio si applicano le disposizioni previste dalla D.G.R. 30-1995 del 16.01.2006. Qualora sia tecnicamente impossibile soddisfare tale requisito, nei locali dovrà essere installato impianto di condizionamento conforme alle disposizioni dell'art. 92 del presente Regolamento, il cui progetto dovrà essere preventivamente approvato dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'A.S.L., nonché idonea illuminazione artificiale;

d) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti.

3. Per destinare ad attività di lavoro locali interrati o seminterrati è necessario ottenere la specifica deroga prevista dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., da richiedere al Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro dell'ASL.

4. Per i locali seminterrati o interrati annessi ad edifici scolastici si applicano le disposizioni contenute nel punto 3.0.6 del D.M. 18.12.1975 e successive modificazioni e integrazioni.

5. In ogni caso è vietata l'installazione di cucine all'interno di piani interrati e seminterrati privi di aeraazione diretta regolamentare.

Art. 91 - Aeraazione cantinati

1. Quando non si possa provvedere diversamente per la aeraazione dei cantinati che in tutta la loro altezza siano entro terra, è consentita la costruzione di adatte intercapedini, coperte a livello del suolo con grigliato antitacco removibile, in modo da consentire la pulizia dell'intercapedine.

2. Nelle intercapedini di cui sopra può essere permesso porre tubi di energia elettrica, gas, telefoni ecc.

3. Il proprietario dell'edificio deve mantenere le intercapedini in perfetto stato di manutenzione e pulizia.

Art. 92 - Impianti di condizionamento

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria installati nei locali pubblici, di ritrovo o di pubblico spettacolo, e in genere in qualsiasi locale in cui siano ritenuti necessari per garantire un adeguato ricambio e trattamento dell'aria, devono essere realizzati in conformità alle Norme tecniche in vigore (Norme UNI 10339 e UNI 8852 e s.m.i.).

2. Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- Dovrà essere adottata la classe di filtrazione massima prevista dalla Norma UNI 10339 prospetto VI, in relazione alle varie categorie di edifici;
- La velocità dell'aria nelle zone occupate dalle persone, dal pavimento sino ad una altezza di 2 metri, non deve superare 0,15 m/sec;
- I valori microclimatici da rispettare nella stagione invernale sono i seguenti: Temperatura interna compresa tra 18 e 22 gradi - umidità relativa compresa tra il 40 e il 60%;
- I valori microclimatici da rispettare nella stagione estiva sono i seguenti: Differenza massima tra la temperatura interna ed esterna non superiore a 7° C - umidità relativa compresa tra 40 e 50%;
- Non è consentito l'utilizzo di sistemi di umidificazione che permettano il ristagno d'acqua;
- Le prese d'aria esterna dovranno essere ubicate ad idonea distanza da camini o altre fonti di emissione (bocca di espulsione dell'impianto di condizionamento) per garantire la non interferenza da parte di queste emissioni;
- Le emissioni sonore dell'impianto non dovranno recare disturbo ad abitazioni poste nelle vicinanze e dovranno rispondere ai limiti di rumorosità dettati dalla Legge 447 del 1995 ("Legge quadro sull'inquinamento acustico") e dal D.P.C.M. 14/11/1997 ("Determinazione dei valori limite delle sorgenti sonore") verso l'ambiente e gli edifici vicini. Per quanto concerne gli ambienti serviti dall'impianto, la rumorosità dovrà rispondere a quanto indicato dalla Norma UNI 8199/98;
- Termometri e igrometri di controllo dovranno essere installati in almeno due punti del locale, opportunamente stabiliti.

Art. 93 - Canali di gronda e pluviali

1. Tutti gli edifici devono essere provvisti di idonee coperture piane o inclinate, munite di canali di gronda e pluviali per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche.
2. I canali di gronda e i pluviali devono essere previsti tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili interni e gli altri spazi scoperti e devono convogliare le acque meteoriche nelle fognature bianche o miste; non sono ammessi scarichi liberi a livello del piano marciapiede o del piano stradale o comunque sul suolo pubblico, mentre sono ammessi scarichi in cortili, giardini, cisterne o in appositi pozzi perdenti posti alla distanza minima di 1,5 ml. dai muri dell'abitazione; è anche ammesso il loro recapito in acque superficiali, previo ottenimento dell'autorizzazione prevista dalla vigente normativa.
3. Nei canali di gronda e nei pluviali è vietato immettere acque diverse da quelle meteoriche, con la sola eccezione delle acque di condensa provenienti dagli impianti tecnologici, che

potranno esservi immesse con gli opportuni accorgimenti atti a impedire qualsiasi diffusione di umidità sui muri interni o perimetrali dell'edificio.

4. Idonei pozzetti di ispezione forniti di chiusura idraulica devono essere installati nei punti delle condutture interrato in cui si verifichi un cambiamento di direzione o la confluenza con altre condutture; un pozzetto finale di ispezione posto ai limiti della proprietà deve precedere l'allacciamento alla pubblica fognatura.

Art. 94 - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

1. In tutti gli edifici presenti sul territorio comunale, compresi quelli soggetti alla conservazione nel centro storico, devono essere adottati i necessari accorgimenti tecnici idonei ad impedire la penetrazione di piccioni, ratti o animali randagi o selvatici negli edifici;

2. Nei sottotetti non abitabili vanno rese impenetrabili con griglie o reti le finestre e tutte le aperture di aerazione.

3. Nelle cantine sono da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere; dovranno inoltre essere stuccate le sconnessure dei pavimenti e delle pareti.

4. Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata, i fori di aerazione devono essere protetti con reti a maglia fitta, realizzate con materiale idoneo a garantirne la funzionalità nel tempo; per le condotte di aerazione dovranno essere utilizzati tubi in cemento o grès a forte inclinazione o verticali.

5. Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione o con aerazione forzata, le aperture devono essere munite, alla sommità delle canne stesse o in posizione accessibile per i necessari controlli, di reti a maglia fitta, realizzate con materiale idoneo a garantirne la funzionalità nel tempo.

6. All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

7. Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

Art. 95 - Detenzione di animali nell'abitato ai fini dell'utilizzazione familiare

1. Per l'attivazione di nuove strutture per la detenzione di animali nell'abitato ai soli fini dell'utilizzazione familiare, e fatto salvo quanto previsto dal Regolamento Comunale per la tutela, il benessere e la detenzione degli animali, il territorio, viene suddiviso in tre zone con riferimento con riferimento al vigente Piano Regolatore Generale Comunale:

ZONA A: è costituita dalle aree del tessuto residenziale esistente e degli ambiti di nuovo impianto del capoluogo. In tale zona non è ammessa la presenza di allevamenti di animali. E'

consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia, da guardia o ornamentali, compatibilmente con i regolamenti condominiali. In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia o pericolo per il vicinato.

ZONA B: è costituita dalle aree del tessuto residenziale esistente dei nuclei frazionali di Montrigiasco e Dagnente. In questa zona, ad eccezione dei centri storici così come identificati dal P.R.G.C., nel rispetto dei requisiti stabiliti dall'ultimo comma del presente articolo, è ammesso detenere ai soli fini dell'utilizzazione familiare (concentramento di animali non finalizzato ad allevamento a scopo commerciale): 10 avicoli (polli, tacchini, anatre, ecc.), 10 conigli, 2 bovini, 2 suini, 2 equini, 4 ovi-caprini. E' ammessa la presenza contemporanea di non più di 15 capi. In tale evenienza gli animali di media e grossa taglia non dovranno superare il numero di 4, in ogni caso nella salvaguardia dei requisiti di ordine sanitario igienico ed ambientale.

ZONA C: tutto il restante territorio del Comune, dove valgono le disposizioni della zona B, salvo la possibilità di insediare, ove consentito dalle norme dello strumento urbanistico e del presente Regolamento, attività di allevamento animali.

2. I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati e illuminati, avere agevole accesso ad un punto di erogazione d'acqua pulita e di alimentazione, essere forniti di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezione contro gli insetti e i roditori, nonché dotati di pavimentazioni impermeabili e protezione dall'umidità del suolo, di protezione dalle intemperie e di adeguato contenimento o isolamento (es. idonee recinzioni); i ricoveri dovranno essere collocati ad almeno 10 m dalle abitazioni più vicine.

3. Per l'attivazione degli allevamenti di tipo familiare il titolare dovrà seguire le procedure previste dalla normativa vigente per ciascun tipo di allevamento e l'eventuale presenza di protocolli stabiliti dagli Enti interessati.

4. Gli allevamenti già esistenti al momento dell'entrata in vigore del presente Regolamento potranno essere mantenuti, a condizione che vengano adeguati a quanto previsto dal punto 2 del presente articolo, e che il conduttore adotti tutte le misure necessarie ad evitare molestia al vicinato.

5. Potranno essere ammesse deroghe al presente articolo su aree pubbliche destinate ad attività di carattere sociale.

Art. 96 - Detenzione e commercio di animali esotici

1. La detenzione e/o l'allevamento di animali esotici, non pericolosi, da parte di privati e/o il loro commercio, è subordinata all'autorizzazione prevista dalla Legge Regionale n. 6 del 18.02.2010: la domanda deve essere presentata al Servizio Veterinario, che istruisce la pratica e la trasmette al Comune per il rilascio dell'autorizzazione da parte del Sindaco.

2. La detenzione di questi animali deve avvenire nel rispetto del loro benessere, correlato alle caratteristiche delle strutture che dovranno essere disposte e costruite in modo tale da non

provocare lesioni agli animali, consentire libertà di movimento e garantirne un adeguato contenimento ai fini della tutela della sicurezza delle persone. Devono essere assicurate condizioni favorevoli di circolazione d'aria, temperatura, umidità, luminosità, rumorosità ambientale e fotoperiodicità; agli animali tenuti in locali chiusi deve essere garantito un rapporto artificiale luce/buio compatibile con le necessità fisiologiche di veglia/riposo. Qualora sia necessario per particolari esigenze termiche degli animali, le strutture che li ospitano devono essere dotate di dispositivi per garantire adeguati condizioni di umidità e temperatura, nonché di arricchimento ambientale.

Art. 97 - Detenzione di animali pericolosi

1. La detenzione da parte dei privati degli animali pericolosi, anche esotici, è vietata (L. n. 150 del 07/02/1992).
2. Animali pericolosi sono quelli elencati nell'Allegato A del D.M. 19/04/1996 e s.m.i..

Art. 98 - Detenzione di animali selvatici

1. La detenzione di animali selvatici appartenenti alla fauna nazionale è soggetta a specifica autorizzazione provinciale (ai sensi della L. n. 157 del 11/02/1992), ed a quanto prescritto nell'art. 95, "Presenza di animali domestici nell'abitato", del presente regolamento, e al rispetto delle procedure istituite da altri Enti interessati.

Art. 99 - Cimiteri per animali d'affezione

A) Riferimenti normativi:

- Legge regionale n° 39 del 7 Aprile 2000 e Regolamento regionale di attuazione n° 5/R del 22 Maggio 2001;
- Regolamento (CE) n° 1069 del 21/10/2009;
- Regolamento 142 del 03/03/2011;
- Accordo Stato-Regioni "Protezione degli animali e pet-therapy" del 6 Febbraio 2003

1. I cimiteri per animali possono essere realizzati sia da soggetti privati che da enti pubblici in zone giudicate idonee dall'Amministrazione Comunale nell'ambito dello strumento urbanistico.
2. Gli animali che possono beneficiare della sepoltura nelle aree ad essa destinate sono quelli appartenenti alle specie zoofile domestiche, comunemente classificati come animali d'affezione, ovvero cani, gatti, criceti, uccelli da gabbia ed altri animali domestici di piccole dimensioni, a condizione che un apposito certificato veterinario escluda la presenza di malattie trasmissibili all'uomo o denunciabili ai sensi del vigente Regolamento di Polizia Veterinaria.
3. L'istituzione dei cimiteri per animali è soggetta ad autorizzazione dell'Autorità comunale, che viene rilasciata dietro parere dell'ASL, pertanto chiunque sia interessato alla costruzione o

all'ampliamento di cimiteri per animali d'affezione deve richiedere al Comune il rilascio dell'autorizzazione edilizia con relativa domanda corredata dall'elaborato progettuale di rito e dalla documentazione tecnico-amministrativa, secondo quanto definito dal Regolamento regionale n° 5/R del 22 Maggio 2001.

B) Disposizioni di carattere localizzativo:

4. i campi destinati all'interro delle spoglie devono essere ubicati in suolo idoneo per natura geologica e mineralogica, per proprietà meccaniche e fisiche e per livello della falda idrica;
5. il cimitero per animali d'affezione deve essere isolato da un edificio o da più edifici o dal centro abitato mediante una zona di rispetto a salvaguardia dell'igiene e della salute pubblica;
6. le dimensioni della fascia di rispetto sono determinate con un minimo di 50 m dalla recinzione esterna del cimitero; in caso di ampliamento di un cimitero esistente, l'ampiezza della fascia di rispetto deve essere mantenuta ad almeno 50 m;
7. il cimitero deve essere recintato lungo il perimetro ed adeguatamente schermato da una cortina verde; la recinzione deve avere un'altezza non inferiore a 2 m dal piano esterno di campagna;
8. il cimitero deve essere approvvigionato di acqua potabile e dotato sia di servizio igienico completo almeno di una tazza o turca e di un lavandino accessibile e visitabile, utilizzato anche dal pubblico, sia di un locale ufficio riscaldato, corredato di ripostiglio e spogliatoio;
9. il terreno del cimitero deve essere dotato di scoli superficiali per il pronto smaltimento delle acque meteoriche e, ove sia necessario, di opportuno drenaggio, purché questo non provochi una eccessiva privazione dell'umidità del terreno destinato a campo per l'interro, tale da nuocere al regolare andamento del processo di mineralizzazione delle spoglie.

C) Caratteristiche delle fosse da interro:

10. ciascuna fossa per interro deve essere scavata ad una profondità dal piano di superficie del cimitero tale da consentire una copertura di terreno di almeno 70 cm per i piccoli animali e di 150 cm per gli animali di grossa taglia;
11. le dimensioni delle fosse devono essere adeguate alle spoglie da interrare;
12. i vialetti tra le fosse non possono invadere lo spazio destinato all'accoglimento delle spoglie, ma devono essere larghi almeno 50 cm tra fossa e fossa.

D) Disseppellimento di spoglie animali:

13. il disseppellimento delle spoglie di piccoli animali è consentito solo dopo che sia trascorso un periodo non inferiore a 5 anni dall'inumazione; per il disseppellimento delle spoglie di animali di grossa taglia tale termine è determinato in 10 anni dall'interro;
14. le fosse, liberate dalle spoglie e previa disinfezione, possono essere utilizzate per nuovi interri;

15. l'ASL svolge attività di vigilanza per quanto attiene alle condizioni igienico-sanitarie del cimitero.

E) RegISTRAZIONI:

16. il gestore del cimitero per animali d'affezione è tenuto a compilare apposito registro, vidimato inizialmente ed ogni anno dal Servizio Veterinario dell'ASL, in cui sono annotati tipo di animale, estremi del proprietario, data di accettazione, punto di interrimento. Le certificazioni veterinarie acquisite sono allegate al registro.

F) Trasporto delle spoglie:

17. l'impresa che gestisce il sito cimiteriale deve essere autorizzata dal Servizio Veterinario dell'ASL al trasporto delle spoglie animali ai sensi del Regolamento (CE) n° 1774/2002.

G) Soppressione del cimitero :

18. l'istanza di soppressione deve essere indirizzata al Comune; l'ASL esprime parere in merito e fornisce indicazioni atte alla salvaguardia della salute pubblica e del territorio;

19. la soppressione del cimitero può essere effettuata solo se siano superati 5 anni dall'ultimo seppellimento di animali di piccola taglia e 10 anni dall'ultimo seppellimento di animali di grossa taglia.

H) Vigilanza:

20. la vigilanza sull'esercizio dei cimiteri per animali d'affezione è affidata al Servizio Veterinario dell'ASL.

CAPITOLO 12 - EDILIZIA INDUSTRIALE E COMMERCIALE

A) ATTIVITA' DI ALLEVAMENTO, ARTIGIANATO ED INDUSTRIA

Art. 100 - Allevamento animali

1. Chiunque intenda mantenere od iniziare l'esercizio di attività di allevamento animali a fine commerciale ed industriale, dovrà seguire le procedure previste dal successivo art. 107; l'inizio dell'attività sarà subordinato all'accertamento da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL e dell'ARPA dell'idoneità igienico-sanitaria dell'allevamento e delle cautele adottate a tutela dell'ambiente e degli abitanti della zona circostante.

Art. 101 - Allevamenti zootecnici - Distanze

1. La costruzione di nuove stalle, capannoni o altre strutture destinate ad allevamento di animali di qualunque tipo a scopo commerciale o industriale o per produzione zootecnica, oltre che di concimaie o vasche per la raccolta di letame o liquami, è consentita soltanto nelle aree a destinazione agricola del territorio comunale, purché ne sia stata accertata la compatibilità ambientale e nel rispetto delle procedure autorizzative ed urbanistiche previste dalla legislazione vigente.

2. I nuovi insediamenti per allevamento zootecnico devono essere ubicati alle seguenti distanze minime:

- dal perimetro del centro abitato, come definito da apposito provvedimento comunale: 300 metri;

- da case isolate o da case sparse non di pertinenza agricola (intese come agglomerati con popolazione inferiore a 50 abitanti): 100 metri;

- da abitazioni ricadenti in zona agricola, ma non facenti parte dell'azienda agricola titolare dell'allevamento: 50 metri;

- da abitazioni rurali facenti parte dell'azienda agricola titolare dell'allevamento: 25 metri.

3. Gli edifici o strutture destinate alla raccolta, stoccaggio e maturazione di liquami e letami, le concimaie ed in genere ogni altra struttura che, per utilizzo, contenuto e modalità di gestione sia in grado di generare odori molesti, devono essere ubicati alle seguenti distanze minime:

- dal perimetro del centro abitato, come definito da apposito provvedimento comunale: 300 metri;

- da case isolate o da case sparse non di pertinenza agricola (intese come agglomerati con popolazione inferiore a 50 abitanti): 150 metri;

- da abitazioni ricadenti in zona agricola, ma non facenti parte dell'azienda agricola titolare dell'allevamento: 100 metri;

- da abitazioni rurali facenti parte dell'azienda agricola titolare dell'allevamento: 50 metri.

4. Gli allevamenti già esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, e posti a distanze inferiori ai limiti stabiliti nel presente articolo, possono continuare la loro attività a condizione che essi siano stati legittimamente autorizzati e che le modalità di conduzione dell'azienda siano tali da evitare forme di danno o molestia per i lavoratori e la popolazione circostante.

5. Gli allevamenti esistenti posti all'interno del perimetro del centro abitato non possono essere ampliati.

6. Nei casi in cui l'allevamento sia posto al di fuori del perimetro del centro abitato, ma a distanza inferiore a quanto previsto ai punti precedenti, possono essere consentiti i seguenti interventi:

- ampliamento "una tantum" del peso animale insediato non superiore al 35% per bovini da latte e al 20% per le restanti tipologie;
- interruzione dell'attività per un periodo non superiore a tre anni;
- cessione dell'azienda insieme al fondo su cui insiste;
- riconversione dell'attività da un tipo di animale ad un altro, soltanto a condizione che:
 - a) siano adottate soluzioni atte a garantire che l'azienda rispetti le normative vigenti in materia di stoccaggio e utilizzazione dei reflui, benessere e biosicurezza;
 - b) sia presentata, unitamente ad adeguata documentazione tecnica, una soluzione migliorativa per tutti gli aspetti igienico-sanitari e relativi all'inquinamento del territorio circostante;
 - c) sia documentata l'assenza di forme di danno o molestia per i lavoratori e la popolazione circostante;
 - d) l'intervento sia conforme allo strumento urbanistico vigente.

7. Il Comune può individuare particolari zone, al di fuori del perimetro del centro abitato, come definito dal Piano Regolatore, entro le quali, per particolari condizioni di contiguità con le zone abitative, non è possibile in ogni caso consentire l'esecuzione degli interventi di ampliamento o riconversione.

Art. 102 - Allevamenti zootecnici - Caratteristiche dei ricoveri

1. I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati e illuminati, approvvigionati di acqua pulita e idonee strutture per la somministrazione degli alimenti, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezione contro gli insetti e i roditori, e, limitatamente ad alcune tipologie di allevamenti (es. avicoli, ...), e/o ad alcune zone dell'allevamento (es. deposito mangimi, ...), contro uccelli selvatici o sinantropi; tutti i ricoveri devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, con adeguata protezione dalle intemperie, dotati di pavimentazione impermeabile, protetti dall'umidità del suolo, da vespaio ventilato o almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canaletti di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con un sistema regolamentare di smaltimento delle acque reflue.

2. I ricoveri destinati ad ospitare suini devono rispettare i disposti del D.Lgs. 122/2011, quelli dei vitelli il D. Lgs. 126/2011, quelli delle galline ovaiole il D.Lgs. 267/2003 e s.m.i., quelli dei polli da carne il D. Lgs. 181/2010 e s.m.i..

3. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superficie finestrata apribile.
4. Per le porcilaie e per le stalle la superficie finestrata dovrà essere pari ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono garantire un adeguato ricambio di aria.
5. La ventilazione dell'ambiente va comunque intensificata anche mediante canne di ventilazione attraverso il soffitto, di diametro pari ad almeno 30 cm, prevedendone una ogni 120 mc di stalla.
6. L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m 3,50, le pareti devono essere lavabili.
7. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.
8. Gli allevamenti a scopo commerciale di nuova realizzazione dovranno prevedere idonee misure di biosicurezza legate alla specie allevata, che saranno soggette a parere da parte del Servizio Igiene e Assistenza Veterinaria dell'ASL.

Art. 103 - Concimaie

1. A norma dell'art. 236 del T.U. delle leggi sanitarie, il letame deve essere raccolto in concimaie di ampiezza proporzionale al numero dei posti stalla, come stabilito dal DPGR 29.10.2007, n. 10/R.
2. E' vietato ammassare il letame nell'interno dei cortili rurali. Le aziende agricole di ogni genere devono essere fornite di concimaie in muratura, con platea impermeabile pendente e pozzetto di raccolta dei liquami in muratura e a perfetta tenuta.
3. Tutti i conduttori di stalla sono tenuti a servirsi della concimaia esistente presso la stalla e a conservare la concimaia stessa e il bottino dei liquidi in perfetto stato di funzionamento.
4. Le fosse per il letame devono essere costruite in modo da non recare pregiudizio alla salute degli abitanti e da non esalare miasmi puzzolenti.
5. I mucchi di concime devono essere tenuti coperti con pagliate e cosparsi di polvere di gesso e simili.

Art. 104 - Attività di vendita, addestramento e toelettatura di animali d'affezione

1. Le attività di vendita, addestramento e toelettatura di animali d'affezione ed ornamentali, sono subordinate alla presentazione al SUAP della Segnalazione Certificata di Inizio Attività, corredata della documentazione tecnica necessaria; il SUAP trasmetterà copia della suddetta documentazione al Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria dell'ASL, per il rilascio del parere igienico-sanitario sui locali e sulle attrezzature.
2. Le attività di vendita di animali devono disporre di idonei locali e strutture (box - gabbie) lavabili e disinfettabili, in misura proporzionale al numero degli animali ospitati, alla durata

della detenzione e che consentano l'isolamento e la cura degli animali ammalati. Tali locali devono avere :

- pareti lavabili e disinfettabili fino a 2 mt. di altezza;
- pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili;
- idonee attrezzature per la pulizia e la disinfezione di gabbie e strutture;
- disponibilità di acqua potabile;
- presenza di locale per lavaggio e disinfezione attrezzature;
- presenza di servizi igienici

3. La detenzione degli animali deve avvenire nel rispetto del loro benessere, correlato alle caratteristiche delle strutture che dovranno essere disposte e costruite in modo tale da non provocare lesioni agli animali, consentire la libertà di movimento e garantirne un adeguato contenimento ai fini della tutela della sicurezza pubblica. Devono essere assicurate condizioni favorevoli di circolazione d'aria, temperatura, umidità, rumorosità ambientale e fotoperiodicità; agli animali detenuti in locali chiusi deve essere garantito un rapporto artificiale luce/buio compatibile con le necessità fisiologiche di veglia/riposo. Qualora sia necessario per particolari esigenze termiche degli animali, i locali devono essere dotati di impianto di ventilazione, riscaldamento e/o condizionamento o di emissione UV. Per garantire la continuità di funzionamento dei suddetti impianti tecnologici durante le ore di assenza del personale, devono essere predisposti dispositivi di segnalazione di eventuali anomalie o guasti, nonché un gruppo di continuità per l'alimentazione elettrica.

4. Negli esercizi di vendita devono essere tenuti appositi registri di carico-scarico degli animali, vidimati dal Servizio Veterinario dell'ASL.

5. Ogni caso di morbilità e/o mortalità deve essere segnalato tempestivamente al Servizio Veterinario dell'ASL che disporrà gli eventuali provvedimenti.

6. I locali in cui vengono toelettati gli animali devono avere :

- pareti lavabili e disinfettabili fino a 2 mt. di altezza;
- pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili con chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio, in alternativa devono essere presenti efficaci attrezzature per l'aspirazione dei liquidi;
- idonee attrezzature per la pulizia e la disinfezione di gabbie e strutture;
- disponibilità di acqua potabile;
- presenza di locale per lavaggio e disinfezione attrezzature;
- presenza di servizi igienici

7. I centri di addestramento per cani sono soggetti ad autorizzazione sanitaria anche qualora non sia prevista la permanenza di animali in sede. Le eventuali strutture ed attrezzature utilizzate devono essere idonee all'attività svolta e garantire adeguate condizioni igienico sanitarie ai cani ospitati.

8. Gli addestratori devono impegnarsi a non utilizzare metodi coercitivi, rispettando le esigenze fisiologiche ed etologiche degli animali. Nei centri di addestramento devono essere tenuti specifici registri di carico-scarico degli animali vidimati dal Servizio Veterinario dell'ASL.

Art. 105 - Attività circensi e/o itineranti con presenza di animali

1. Qualsiasi attività circense e/o itinerante che preveda la presenza di animali al seguito, necessita di "nulla osta" da parte del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria competente per territorio dove tale struttura deve insediarsi, secondo quanto previsto dal D.P.G.R. 28.11.2012, n. 11/R e s.m.i..
2. Al fine del rilascio, il Servizio Veterinario acquisirà preventivamente, attraverso il Comune, la prescritta scheda informativa circhi, debitamente compilata in ogni sua parte dal Legale Rappresentante della struttura (circo o mostra itinerante) e scortata della documentazione richiesta (planimetrie, autorizzazioni prefettizie e dichiarazione).
3. Tale scheda dovrà essere consegnata all'impresa circense o itinerante dal Comune, all'atto della richiesta di concessione del plateatico e dovrà essere restituita all'Amministrazione comunale che la trasmetterà al Servizio veterinario competente per territorio, il cui parere sarà condizionante al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui sopra.
4. Il Servizio Veterinario rilascerà il nulla osta dopo aver controllato quanto riportato sulla scheda e visionato l'allegata documentazione, verificando la corrispondenza tra quanto indicato e quanto previsto nelle Linee Guida della Commissione Scientifica CITES del Ministero dell'Ambiente del 13.4.2006 e quanto realmente constatato all'atto del sopralluogo.
5. Il parere del Servizio Veterinario si riferisce esclusivamente agli aspetti relativi alla tutela, al benessere ed alla sanità animale, mentre per quanto attiene alla sicurezza ed incolumità pubblica la valutazione spetta alla Commissione Provinciale di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo.
6. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo e proteggere la pubblica incolumità, nonché tutelare il benessere animale rispettando le caratteristiche etologiche delle varie specie, il Comune dovrà specificare all'atto del rilascio dell'Autorizzazione ad esercitare attività circense il divieto o l'autorizzazione ad effettuare attività di visita agli animali al seguito, sia durante gli intervalli degli spettacoli, sia in altri orari.
7. Gli animali, comunque, non potranno essere esibiti al di fuori della struttura (circo o mostra itinerante) per la quale è stata rilasciata l'idoneità.
8. Dovrà altresì essere osservato quanto contenuto nei criteri e delle linee guida di indirizzo della Commissione Scientifica CITES del Ministero Ambiente del 13.4.2006 e s.m.i. nella custodia e nella gestione degli animali presenti nell'attendamento delle strutture circensi.

Art. 106 - Vigilanza industriale

1. Il Comune esercita la vigilanza igienico-sanitaria sulle attività industriali e artigianali, avvalendosi dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL e degli Altri Enti territoriali, qualora si rilevi che il tipo di attività o il ciclo di lavorazione possano determinare rischi per la salute dei lavoratori e della popolazione o rischi per l'ambiente; l'inizio delle attività è disciplinato dal DPR 160/2010 e s.m.i.

2. Sono escluse dall'ambito di applicazione del presente articolo:

- le attività industriali soggette a norme speciali che disciplinano l'impatto ambientale (es. D. Lgs. 334/99 e successive modifiche, D. Lgs 152/06, Legge Regionale 40/98 e successive modifiche, Procedura di VIA, ecc.);
- le attività soggette alla disciplina del Decreto Lgs.vo n. 81/2008 e s.m.i. e pertanto soggette a vigilanza da parte del Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro dell'ASL;
- le attività soggette alla classificazione di industrie insalubri, previste dal successivo articolo 107;

le attività industriali e artigianali soggette a normativa specifica di settore, indipendentemente dal numero di dipendenti (es. industrie alimentari, parrucchieri, estetisti e mestieri affini, ecc.).

3. Per l'avvio delle attività, il titolare dovrà presentare al Comune la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.), allegando la necessaria documentazione attestante la sussistenza dei requisiti igienici, di sicurezza e tecnici previsti dalle vigenti norme e dal presente Regolamento; il Comune provvederà ad inoltrare copia della documentazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL per le valutazioni di competenza; eventuali osservazioni, prescrizioni o altri provvedimenti dovranno essere emanati nei termini previsti dalla normativa vigente.

4. L'espletamento della procedura di cui al comma 3 consente al titolare di esercitare l'attività; il titolare ha in ogni caso l'obbligo di comunicare ogni modifica del ciclo produttivo o dei locali utilizzati al Comune con le stesse modalità di cui sopra.

5. In caso di subingresso, voltura di intestazione, cambio di ragione sociale, e simili, il titolare ha l'obbligo, entro 30 giorni, di comunicare al Comune la nuova situazione, segnalando e documentando ogni eventuale variazione nel ciclo produttivo o nei locali utilizzati.

6. L'esercizio dell'attività senza il preventivo adempimento alle disposizioni sopra elencate comporta l'emissione di Ordinanza Sindacale di cessazione dell'attività fino all'avvio della procedura autorizzativa, secondo quanto sopra specificato.

7. I Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL hanno facoltà di esercitare in qualunque momento le funzioni di vigilanza sulle attività oggetto della disciplina del presente articolo, e qualora rilevi il mancato rispetto delle normative vigenti in materia igienico-sanitaria, ne informerà il Comune, che provvederà ai conseguenti adempimenti.

Art. 107 - Industrie insalubri

1. Ai sensi della legislazione e normativa vigente, ed in base all'elenco ministeriale delle lavorazioni insalubri, il Comune procede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zootecnici già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nell'elenco di cui al D.M. 05.09.1994 e successive modifiche e al T.U.LL.SS. art. 216.

2. I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di prima classe, non sono di norma consentiti fino ad una distanza di 100 metri dal perimetro del centro

abitato, come definito da apposito provvedimento comunale, salvo che si tratti di insediamenti in aree specificamente destinate a tale scopo.

3. Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zootecnici già esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento e che effettuino, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di prima classe, possono essere autorizzati a rimanere nell'area interna ai 100 ml dal perimetro del centro abitato, a condizione che essi siano stati legittimamente autorizzati e che le modalità di conduzione dell'azienda siano tali da evitare forme di danno o molestia per i lavoratori e la popolazione circostante. Inoltre, in una fascia di 100 metri dal perimetro del centro abitato, potrà essere concesso l'ampliamento di insediamenti esistenti che effettuino lavorazioni insalubri della prima classe alle condizioni di cui sopra.

4. L'attivazione di una fabbrica o laboratorio che eserciti un'attività compresa nell'elenco delle industrie insalubri di prima classe è vincolata alla valutazione, da parte del Comune, dei possibile effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, derivanti dall'attività effettuata.

5. L'attivazione di un'industria insalubre deve essere comunicata allo Sportello Unico Attività Produttive del Comune almeno 30 giorni prima dell'inizio dell'attività, corredata della necessaria documentazione.

6. Lo Sportello Unico inoltrerà la documentazione all'ARPA e al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, per l'acquisizione dei pareri di competenza; eseguite le valutazioni degli Enti esterni e dei Servizi comunali competenti, il Comune potrà porre un divieto all'attivazione o al prosieguo dell'esercizio, oppure prescrivere le speciali cautele da adottare a tutela della salute pubblica.

7. Contemporaneamente alla chiusura del procedimento, l'Ufficio comunale competente procederà alla classificazione dell'attività, includendola nell'elenco delle industrie insalubri di prima e seconda classe, con l'adozione del relativo provvedimento di classificazione.

8. Analogamente, per l'acquisizione di un titolo abilitativo edilizio relativo ad edifici che saranno destinati ad ospitare un'industria insalubre dovrà essere presentata, oltre a quanto già previsto, documentazione che descriva le cautele adottate per la protezione dei lavoratori e dell'ambiente dalle cause di insalubrità presenti in azienda.

9. L'esercizio dell'attività senza il preventivo adempimento alle disposizioni sopra elencate comporta l'emissione di Ordinanza Sindacale di cessazione dell'attività fino all'avvio della procedura autorizzativa, secondo quanto sopra specificato.

10. I Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL e gli altri Enti territoriali competenti hanno facoltà di esercitare in qualunque momento le funzioni di vigilanza sulle attività disciplinate dal presente articolo, e qualora rilevino il mancato rispetto delle normative vigenti in materia igienico-sanitaria, oppure variazioni del ciclo lavorativo tali da rendere inefficaci le cautele precedentemente adottate, ne informeranno il Comune, che provvederà a prescrivere l'esecuzione delle opere di adeguamento ritenute necessarie; qualora non sia tecnicamente possibile adottare cautele sufficienti alla tutela della salute pubblica, il Comune potrà disporre la chiusura dell'attività o il suo spostamento in altra sede.

Art. 108 - Termocoibentazione, protezione dall'umidità

1. I locali di lavorazione devono essere protetti dagli agenti atmosferici e dall'umidità.
2. I locali di lavoro devono avere soffitti e pareti esterne realizzate con materiali tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni.

Art. 109 - Sistemazione aree esterne

1. Lungo tutto il perimetro esterno degli edifici industriale dovrà essere realizzato un marciapiede impermeabile di larghezza pari ad almeno un metro, riducibile, quando l'area di pertinenza sia di larghezza inferiore, ad una larghezza corrispondente a quella dell'area di pertinenza stessa, e posta a quota non superiore a quella del pavimento del piano terreno.
2. Dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle specifiche normative nazionali e regionali in vigore, idonei sistemi di raccolta e smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio.
3. Le acque di prima pioggia dovranno essere condotte alla fognatura comunale, previo passaggio attraverso impianti di disoleazione e dissabbiatura; le acque di supero potranno invece essere smaltite sul suolo, sottosuolo o in acque superficiali, secondo le indicazioni della normativa vigente. Sono escluse dalla disciplina del presente articolo le acque meteoriche assoggettate alla disciplina del D.P.G.R. 1/R del 20.02.2006 e s.m.i..
4. Quanto sopra come pure previsto dall'art. 19 del presente Regolamento.

Art. 110 - Isolamento dei pavimenti

1. Il pavimento dei locali di lavoro deve essere adeguatamente isolato dal terreno mediante la realizzazione di interventi tecnici in grado di evitare la presenza di umidità all'interno delle unità produttive; il piano di calpestio non deve essere di norma situato ad una quota inferiore rispetto al piano dell'area esterna alla soglia di accesso. Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile e resistente, in superficie unita, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.
2. La quota del pavimento deve essere posta ad altezza adeguata rispetto alla quota massima della falda freatica sottostante.

Art. 111 - Caratteristiche dei locali destinati ad attività produttive, artigianali e direzionali

1. I locali destinati ad attività produttive ed i locali accessori dovranno rispondere alle caratteristiche previste dal D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni e alle "Linee-guida per la notifica relativa a costruzione, ampliamento o adattamento di locali e di ambienti di lavoro" pubblicate con D.G.R. 30-1995 del 16.01.2006 e successive modifiche e integrazioni, indipendentemente dal numero di dipendenti che vi sono impiegati; l'utilizzo a scopo

lavorativo di locali sotterranei o semisotterranei, è disciplinato dai disposti del D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

2. Per quanto riguarda l'aeroilluminazione naturale diretta, in caso di locali comunicanti, il calcolo potrà essere effettuato sul totale della superficie dei locali contigui, solo nel caso in cui i locali siano comunicanti tramite un'apertura di larghezza non inferiore alla metà della parete che li divide.

Art. 112 - Rifiuti industriali

1. A norma dell'art. 217 del T.U. delle Leggi Sanitarie R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, quando vapori, gas o altre esalazioni provenienti da manifatture o fabbriche, possono riuscire di pericolo o di danno per la salute pubblica, il Sindaco prescrive le norme da applicare per prevenire o impedire il danno o il pericolo e si assicura della loro esecuzione ed efficienza.

2. E' vietata altresì la dispersione indiscriminata sul suolo pubblico e anche su terreni di proprietà privata di rifiuti industriali liquidi e solidi; questi dovranno essere allontanati a cura e spese dell'industria e conferiti in località idonee, osservando le prescrizioni che indicheranno la Provincia e l'ARPA circa i mezzi da impiegarsi nella raccolta, trasporto e smaltimento dei predetti residui industriali.

B) ATTIVITA' COMMERCIALI

Art. 113 - Definizioni

1. Sono soggetti alla disciplina del presente capitolo i fabbricati a destinazione commerciale e le singole unità immobiliari a destinazione commerciale site all'interno di fabbricati ad utilizzo misto.

2. I laboratori di produzione o confezionamento di alimenti annessi alle unità commerciali, nonché gli esercizi di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale posti all'interno di esercizi e strutture commerciali devono rispettare i successivi articoli per quanto riguarda i requisiti strutturali edilizi; per tutti gli altri aspetti si dovrà far riferimento alle indicazioni contenute nel D.P.R. 327/80 e nel D.P.G.R. del 03.03.2008, n. 2/R e s.m.i., la cui applicazione spetta al Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL.

3. I requisiti tecnici richiesti per i fabbricati commerciali sono differenziati secondo le tipologie definite sulla base della classificazione riportata nell'art. 4, punto 1 del D. Lgs. 114/98, che si riporta di seguito:

- esercizi di vicinato, con superficie fino a 250 mq;
- medie strutture, con superficie compresa tra 250 e 2500 mq;
- grandi strutture, con superficie superiore a 2500 mq;
- centro commerciale, inteso come una media o grande struttura nella quale più esercizi commerciali sono inseriti in una struttura a destinazione specifica e usufruiscono di infrastrutture comuni e spazi di servizio gestiti unitariamente.

Art. 114 - Requisiti tecnici differenziati in base alle tipologie commerciali

A) ESERCIZI DI VICINATO DESTINATI ALLA VENDITA DI GENERI NON ALIMENTARI

1. I locali destinati a tale tipo di attività e gli spogliatoi dovranno avere altezza netta interna minima di m 2,70, riducibili a m 2,40 per locali accessori senza permanenza continuativa di persone e magazzini, illuminazione ed aerazione naturali conformi a quanto indicato nella D.G.R. 30-1995 del 16.01.2006; per locali realizzati in edifici esistenti è ammessa un'altezza degli spogliatoi di m 2,40 e una superficie aerante pari a non meno del 50% della superficie proposta nella D.G.R. sopra citata con l'adozione di idoneo impianto di ricambio e trattamento aria da realizzarsi nel rispetto delle Norme UNI 10339; il progetto dell'impianto dovrà essere sottoposto a parere preventivo del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
2. I locali destinati a deposito dovranno essere dotati di finestre apribili o di aerazione meccanica, anche in sola estrazione, realizzata con dispositivi a comando elettrico, anche temporizzato, in grado di ricambiare almeno due volumi d'aria/ora.
3. Deve essere disponibile un servizio igienico ad uso esclusivo dell'attività, preferibilmente accessibile dall'interno dell'unità immobiliare, di misura minima conforme a quanto previsto dell'art. 130 c. 4 del presente Regolamento, ventilato in conformità ai disposti dello stesso art. 130 e disimpegnato dai locali di lavorazione a mezzo di antibagno, conforme all'art. 131 del presente Regolamento.

B) ESERCIZI DI VICINATO DESTINATI ALLA VENDITA DI GENERI ALIMENTARI

4. Un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari deve essere composto da:
 - un locale destinato alla vendita;
 - un vano o zona, annesso al locale di vendita, munito di lavabo;
 - un locale o zona opportunamente delimitata destinata al deposito dei prodotti di scorta.
5. I locali dovranno avere tutte le caratteristiche strutturali indicate nel punto A del presente articolo, ed inoltre:
 - l'aerazione meccanica dei depositi dovrà essere in grado di ricambiare almeno cinque volumi d'aria/ora.
 - deve essere disponibile un servizio igienico ad uso esclusivo dell'attività, di misura minima conforme a quanto previsto dall'art. 131, c. 4 del presente Regolamento, preferibilmente accessibile dall'interno dell'unità immobiliare, ventilato in conformità ai disposti dello stesso art. 131; il servizio igienico dovrà essere disimpegnato dai locali di lavorazione deposito e vendita a mezzo di antibagno, conforme all'art. 132 del presente Regolamento.
 - è obbligatoria la disponibilità di un locale o spazio spogliatoio, opportunamente delimitato dagli altri locali, anche a mezzo di arredi o pareti mobili, di dimensioni

sufficienti a consentire il posizionamento di un armadietto individuale a doppio scomparto per ogni operatore, mantenendo il necessario spazio di movimento; lo spogliatoio può essere ricavato in un locale autonomo o all'interno dell'antibagno, se di dimensioni sufficienti; il locale spogliatoio può essere aerato naturalmente o meccanicamente, con dispositivo a comando elettrico, anche temporizzato, in grado di ricambiare almeno 5 volumi d'aria/ora.

C) MEDIE STRUTTURE E GRANDI STRUTTURE

6. I locali destinati a tale tipo di attività dovranno avere altezza netta interna minima di m 3,00, riducibili a m 2,70 per gli spogliatoi e a m 2,40 per locali di servizio e magazzini, illuminazione ed aerazione naturali conformi a quanto indicato nella D.G.R. 30-1995 del 16.01.2006; in casi particolari, e per strutture realizzate in edifici esistenti sono ammesse:

- illuminazione naturale minima di 1/8 della superficie in pianta dell'area nella quale si prevede di posizionare le casse;
- illuminazione naturale pari ad almeno 1/30 della superficie dell'area in cui si prevede di posizionare scaffalature o altre strutture per la vendita al pubblico;
- aerazione naturale pari a quella specificata ai punti precedenti, con l'adozione di idoneo impianto di ricambio e trattamento aria da realizzarsi nel rispetto delle Norme UNI 10339; il progetto dell'impianto dovrà essere sottoposto a parere preventivo del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

7. I locali di deposito, intesi come locali per lo stoccaggio e il rifornimento delle merci senza permanenza continuativa di personale, dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- superficie: negli esercizi destinati alla vendita di generi alimentari, dovrà essere garantita una superficie minima di locali destinati a deposito di generi non deperibili pari ad almeno 1/12 della superficie dell'area di vendita; per gli altri tipi di esercizio la superficie da destinare a deposito dovrà essere adeguata alle esigenze dell'attività.
- valore minimo di illuminamento pari a 40 lux, come previsto dall'art. 10 del DPR 303/56; tale valore di illuminamento potrà essere ottenuto, indicativamente, dotando il locale di finestrate pari a circa 1/30 della superficie di pavimento o di idoneo impianto di illuminazione artificiale;
- finestre apribili nella stessa misura o, in alternativa, impianto meccanico di aerazione, funzionante anche in sola estrazione, e realizzato con dispositivi a comando elettrico, anche temporizzato, in grado di ricambiare almeno due volumi d'aria/ora.

8. Dovranno essere disponibili spogliatoi e servizi igienici per il personale, con caratteristiche conformi a quanto previsto dalla D.G.R. 30-1995 del 16.01.2006, e servizi igienici per il pubblico (distinti rispetto ai servizi per il personale) in numero di un servizio igienico ogni 1000 mq di area aperta al pubblico, con un minimo di un servizio igienico per aree aperte al

pubblico di superficie inferiore a 400 mq e di due servizi divisi per sesso negli altri casi, di cui almeno uno accessibile a persone con ridotta o impedita capacità motoria; i bagni dovranno essere distribuiti uniformemente su eventuali vari piani dell'edificio.

9. I servizi igienici destinati agli operatori alimentari devono essere disimpegnati dai locali di lavorazione, deposito e vendita a mezzo di antibagno.

D) CENTRI COMMERCIALI

10. I locali destinati a tale tipo di attività dovranno avere le stesse caratteristiche previste per le medie e grandi strutture, e inoltre dovranno rispettare le seguenti disposizioni specifiche:

- le medie e grandi strutture interne ai centri commerciali devono possedere servizi igienici propri per il personale, in numero conforme a quanto indicato nello specifico paragrafo;

- i laboratori artigianali (es. parrucchiere, estetista, lavanderia, riparazioni di scarpe o lavori di sartoria, panetterie, pasticcerie, gelaterie, pizzerie da asporto), esercizi pubblici ed eventuali esercizi di vendita al dettaglio di generi alimentari devono possedere servizi igienici propri destinati al personale addetto o alla clientela, in numero corrispondente alle necessità determinate dalla regolamentazione dello specifico settore di attività (artigianale, esercizio di vicinato o esercizio pubblico);

- altri esercizi commerciali, destinati alla vendita di generi non alimentari, possono usufruire di gruppi di servizi, anche collocati nell'area in cui sono posti i servizi realizzati per il pubblico, ma riservati ad uso esclusivo degli operatori degli esercizi commerciali;

- dovranno essere disponibili servizi igienici per il pubblico, in numero di un servizio igienico ogni 1000 mq di area aperta al pubblico, con un adeguato numero di servizi accessibili a persone con ridotta o impedita capacità motoria; i bagni dovranno essere distribuiti uniformemente su eventuali vari piani dell'edificio.

11. Nel caso in cui vengano realizzati spazi per il consumo di alimenti e bevande (cosiddette "food-court") questi dovranno avere servizi per il pubblico, distinti da quelli del centro commerciale, in numero corrispondente alle prescrizioni contenute nel Regolamento Regionale n. 2/R del 03.03.2008 e s.m.i. sui pubblici esercizi; i servizi potranno anche essere articolati in gruppi.

Art. 115 - Requisiti tecnici validi per tutte le tipologie commerciali

A) Servizi igienici

1. I servizi igienici non possono aprirsi direttamente nei locali di lavoro senza interposizione di antibagno. La separazione tra servizi igienici ed antibagno, come quella tra antibagno ed altri locali, deve essere realizzata a tutta altezza ed essere dotata di porta di chiusura.
2. I servizi igienici devono essere adeguatamente aerati conformemente alle prescrizioni del presente Regolamento.
3. Nel caso in cui i servizi igienici siano separati tra loro da pareti non a tutt'altezza, e dunque costituiscano nell'insieme un unico locale, l'aerazione naturale dovrà corrispondere ad almeno 1/8 di tale superficie.
4. Le pareti dei servizi igienici (bagno e antibagno) devono essere piastrellate o rivestite con materiali lisci, lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza di 2 metri.
5. All'interno dei servizi igienici dovranno essere disponibili lavabi, distributori di sapone liquido e di asciugamani monouso, o impianti asciugamani elettrici.
6. Per i servizi igienici dei laboratori di produzione e manipolazione di alimenti e bevande e degli esercizi pubblici sono validi i disposti delle normative di settore, e quelle contenute nel Regolamento Regionale pubblicato con D.P.G.R. n. 2/R del 03/03/2008 e s.m.i. sui pubblici esercizi, oltre a quanto contenuto nella specifica sezione di questo Regolamento.
7. Tutti i servizi igienici, con relativo antibagno, devono essere riscaldati ad una temperatura di 20 °C +/- 2 °C.

B) Docce

8. Quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono devono essere messe a disposizione dei lavoratori docce appropriate, riscaldate, separate per sesso e facilmente comunicanti con gli spogliatoi.
9. Nel caso in cui si realizzino le docce, esse dovranno essere in numero di almeno 1 ogni 10 addetti.
10. I locali doccia potranno essere ricavati nell'antibagno, dovranno essere piastrellati o rivestiti in materiale liscio, lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di 2 metri, riscaldati ad una temperatura di 20 °C +/- 2 °C, dotati di aerazione naturale diretta per almeno 1/8 della superficie o, in alternativa, di ventilazione meccanica, anche in sola estrazione, realizzata con dispositivi a comando elettrico, anche temporizzato, in grado di ricambiare almeno cinque volumi d'aria/ora.

C) Spogliatoi

11. I locali spogliatoio devono avere superficie minima conforme alle prescrizioni della D.G.R. 30-1995 del 16.01.2006, essere riscaldati ad una temperatura di 20 °C +/- 2 °C, avere pavimenti rivestiti in materiale liscio, lavabile e disinfettabile, e pareti intonacate al civile e tinteggiate con smalto lavabile fino a due metri di altezza.

12. Negli spogliatoi da realizzare a servizio di medie e grandi strutture e di centri commerciali, realizzati all'interno di nuovi fabbricati dovrà essere prevista idonea aerazione naturale pari ad almeno 1/12 della superficie utile del pavimento.

13. Negli spogliatoi già realizzati o da realizzare all'interno di fabbricati esistenti, in caso di documentata impossibilità tecnica a garantire l'aerazione naturale, dovrà prevedersi un impianto di aerazione meccanica comprendente immissione ed estrazione continua pari a 5 volumi/ora.

D) Soppalchi

14. Le superfici su soppalco realizzati all'interno di locali a destinazione commerciale dovranno avere le caratteristiche previste dall'art. 123 del presente Regolamento.

CAPITOLO 13 - SERBATOI DI PRODOTTI INQUINANTI

Art. 116 - Serbatoi fuori terra

1. Al fine di prevenire possibili cause di inquinamento del suolo e del sottosuolo, i nuovi serbatoi di prodotti potenzialmente inquinanti posizionati fuori terra devono essere collocati su superficie pavimentata e dotati di bacino di contenimento di capacità pari al serbatoio stesso, oppure, nel caso in cui nello stesso bacino di contenimento vi fossero più serbatoi, la capacità del bacino deve essere pari ad almeno il 30% del volume totale dei serbatoi e comunque non inferiore al volume del serbatoio di maggiore capacità aumentato del 10% e, in ogni caso, dotato di adeguato sistema di svuotamento. I serbatoi e i bacini di contenimento dovranno essere realizzati con materiale inattaccabile dalle sostanze stoccate.

2. Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico con recapito diretto nella pubblica fognatura, in acque superficiali, suolo e sottosuolo.

Art. 117 - Serbatoi interrati

1. I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze o prodotti potenzialmente inquinanti, devono essere costruiti con doppia parete con intercapedine a tenuta ispezionabile o con sistema di monitoraggio in continuo, e devono prevedere una struttura esterna atta al contenimento di eventuali fuoriuscite del liquido. Eventuali soluzioni diverse dovranno avere requisiti di sicurezza equivalenti rispetto alle possibili perdite. Le caratteristiche di tenuta dei serbatoi dovranno essere periodicamente controllate a cura dei proprietari, la prima volta non oltre 15 anni dall'installazione, e successivamente ogni 5 anni.

2. Il competente Servizio comunale, su indicazione dei Servizi tecnici territoriali (ASL, ARPA; Vigili del Fuoco, ecc.) può prescrivere l'adeguamento alle suddette prescrizioni dei serbatoi già esistenti, in relazione a particolari situazioni di rischio connesse con lo stato di conservazione del manufatto, le prove di tenuta e la natura delle sostanze contenute.

Art. 118 - Dismissione dei serbatoi interrati

1. I serbatoi interrati che cessano di essere operativi devono essere dismessi e quindi svuotati, bonificati e successivamente rimossi o messi in sicurezza in modo permanente.
2. Le modalità di dismissione dovranno essere comunicate al Comune, all'ARPA ed alle altre autorità competenti con 30 giorni di anticipo rispetto alla data di inizio lavori. Nella comunicazione, sia in caso di dismissione che di messa in sicurezza permanente, si ritiene necessario siano indicati:
 - generalità del titolare e del serbatoio;
 - modalità di pulizia interna del serbatoio, delle tubazioni connesse e del pozzetto di accesso al passo d'uomo, e dell'eventuale certificazione gas free nel caso di stoccaggio di sostanze infiammabili;
 - modalità di deposito temporaneo e smaltimento dei rifiuti derivanti dalla pulizia del serbatoio;
 - data di avvio lavori.
3. Nel caso di dismissione con messa in sicurezza permanente, la comunicazione dovrà altresì contenere le motivazioni circa l'impossibilità di rimozione del serbatoio stesso.
4. Nel caso in cui, in fase di dismissione dei serbatoi, si rilevi una potenziale contaminazione delle matrici ambientali, si dovrà procedere ai sensi della normativa vigente in materia di siti inquinati.

Art. 119 - Condotti di collegamento

1. I condotti fissi o mobili di collegamento tra i recipienti ed i serbatoi ed i punti di utilizzazione delle sostanze o prodotti contenenti sostanze inquinanti e/o combustibili, devono essere realizzati in modo da consentire, in caso di guasti o rotture accidentali, l'interruzione del flusso ed il convogliamento delle sostanze o prodotti medesimi nelle vasche di contenimento o in altri dispositivi aventi le medesime caratteristiche di sicurezza.

CAPITOLO 14 - EDILIZIA RESIDENZIALE

Art. 120 - Tipologia dei locali

1. In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo, in ogni alloggio si distinguono:
 - a) locali di abitazione: camere da letto, soggiorni, cucine, sale da pranzo, studi, sale da gioco, sale lettura e assimilabili;

b) locali di servizio: corridoi, disimpegno, bagni, ripostigli, taverne.

2. I requisiti previsti per i locali di abitazione si applicano, salvo specifiche diverse regolamentazioni, anche per uffici, negozi, studi professionali, nonché per laboratori a conduzione dei soli titolari.

Art. 121 - Superfici minime

1. Negli alloggi, per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile calpestabile (superficie al netto delle murature e tramezzature), comprensiva dei locali di servizio, non inferiore a:

- 28 mq per 1 persona;
- 38 mq per 2 persone;
- 14 mq ciascuno per 3 o 4 abitanti;
- 10 mq in più per ciascuno dei successivi abitanti.

2. Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno 14 mq.

3. Le camere da letto devono avere una superficie minima di mq 9 se per una persona e di mq 14 se per due persone. Per camere da letto destinate a più di due persone la superficie dovrà essere aumentata di 6 mq per ogni persona in più.

4. La superficie minima di tutti gli altri locali di abitazione deve essere di almeno 6 mq.

5. Ogni locale di abitazione deve avere un lato minimo di m 2.

6. L'alloggio monostanza deve avere superficie minima, comprensiva dei locali di servizio, non inferiore a mq 28 per una persona e non inferiore a mq 38 per due persone.

Art. 122 - Altezza interna dei locali

1. Per le altezze minime nette da rispettare tra pavimenti e soffitti, nonché per la quota dei pavimenti al piano terreno rispetto alla quota stradale, si rimanda alle disposizioni del Regolamento Edilizio e delle altre normative statali e regionali in vigore.

2. Per garantire un corretto isolamento dei pavimenti dall'umidità, dovranno essere rispettati i disposti dei commi 2, 3 e 4 dell'art 83 del presente Regolamento.

3. Ai fini del presente regolamento è definita altezza interna di un locale la distanza tra pavimento finito e soffitto finito, misurata in metri [m] sulla verticale; nel caso di solai nervati, l'altezza interna è misurata "sottotrave" qualora le nervature si trovino a distanza inferiore a 80 cm di interasse.

4. Nel caso in cui il soffitto non presenti andamento orizzontale o il locale sia articolato in parti a differenti sezioni verticali, la misura dell'altezza interna si ottiene, convenzionalmente, dividendo il volume netto del locale per l'area netta del pavimento.

5. La misura minima dell'altezza interna dei locali adibiti ad abitazione e dei vani accessori è fissata rispettivamente in m 2,70 e 2,40 in conformità alle vigenti leggi statali, regionali ed ai regolamenti comunali.

6. Sono quindi consentite misure minime dell'altezza interna inferiori a quelle prescritte dalle leggi statali:

a) per le nuove costruzioni, nei casi di:

- ricostruzione di edificio di valore storico e/o artistico e/o ambientale, che deve necessariamente mantenere le caratteristiche originarie;

- inserimento di nuovo edificio a completamento di costruzioni di valore storico e/o artistico e/o ambientale, disposte a cortina, per cui è richiesto l'allineamento con gli orizzontamenti contigui e preesistenti;

- ampliamento di edificio di valore storico e/o artistico e/o ambientale, per cui è richiesto l'allineamento con gli orizzontamenti preesistenti;

b) per le costruzioni esistenti, nei casi di:

- interventi edilizi volti al recupero di costruzioni in cui è in atto una funzione abitativa legittima;

- interventi edilizi volti al recupero di costruzioni in cui non è in atto una funzione abitativa, ma di valore storico e/o artistico e/o ambientale, per cui sia necessario il mantenimento delle caratteristiche originarie.

7. In tutti i casi menzionati al comma precedente, il rilascio del certificato di agibilità è comunque subordinato al rispetto degli altri requisiti igienico sanitari prescritti dalle leggi vigenti o all'adozione di misure compensative indicate nel progetto, anche offerte dalle attuali tecnologie, giudicate idonee dal responsabile del servizio sanitario competente.

8. Ferme restando le prescrizioni di cui ai commi quinto e sesto, nei locali di nuova costruzione destinati ad uso abitativo non è consentita, in alcun punto, una altezza tra pavimento e soffitto inferiore a 1,80 m. Per quanto riguarda le altezze dei locali di sottotetto, recuperati ad uso abitativo, si dovranno rispettare le disposizioni contenute nella Legge Regionale 21/98

Art. 123 - Soppalchi

1. Ai fini del presente regolamento è definita "soppalco" la superficie ottenuta mediante l'interposizione parziale di una struttura orizzontale in uno spazio delimitato da pareti; lo spazio ricavato al piano soppalco dovrà avere un affaccio a tutta larghezza sullo spazio sottostante; qualora le caratteristiche di altezza lo consentano, negli spazi sotto e sopra il soppalco potranno essere ricavati dei vani chiusi, le cui caratteristiche dovranno essere conformi a quanto previsto dal presente Regolamento per la destinazione dei vani da ricavare;

la superficie del soppalco, anche se distribuita su più livelli, non può superare $1/2$ della superficie del vano in cui esso è ricavato; entrambe le superfici dovranno essere calcolate includendovi anche eventuali vani ricavati al di sotto o al di sopra del soppalco.

2. La realizzazione del soppalco è:

- a) soggetta alle ordinarie procedure autorizzative;
- b) consentita nel rispetto dei requisiti di illuminazione e ventilazione di almeno $1/8$, calcolato sulla somma delle superfici libere dei due livelli e, in caso di destinazione ad uso lavorativo, anche di tutte le specifiche norme che regolano l'attività esercitata.

3. E' comunque richiesto il rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a) la parte superiore del soppalco deve essere munita di balaustra di altezza non inferiore a 1,10 m;
- b) l'altezza media tra il pavimento finito del soppalco ed il punto più basso del soffitto finito deve risultare non inferiore a 2,00 m; nel caso di soppalchi con soffitto obliquo, il punto più basso dovrà avere altezza non inferiore a m 1,80;
- c) l'altezza tra il pavimento del locale e il punto più basso dell'intradosso della struttura del soppalco deve risultare non inferiore a 2,20 m.

4. Nel caso di soppalchi non destinati a permanenza di persone, è consentita la riduzione del rapporto aeroilluminante indicato al punto b del precedente comma 2 (relativamente alla quota parte relativa al soppalco) fino ad un minimo di $1/10$, dell'altezza minima dei soppalchi a soffitto obliquo fino a 1,60 m e dell'altezza media del soppalco fino ad un minimo di 1,9 m.

5. In ogni caso i soppalchi non devono compromettere neppure parzialmente l'apertura delle superfici finestrate.

Art. 124 - Finestre

1. Ogni locale di abitazione deve avere almeno una finestra, opportunamente ubicata, che prospetti direttamente all'esterno verso vie, o cortili o spazi regolamentari in modo che venga assicurato un fattore medio di luce diurna non inferiore al 2% (D.M. 5.7.1975, art. 5), misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale e ad un'altezza di m 0,90 dal pavimento.

2. Per ciascun locale di abitazione, eccettuati quelli destinati a servizi igienici, disimpegni, corridoi e ripostigli, l'ampiezza della/e finestra/e non deve essere inferiore ad $1/8$ della superficie del pavimento; in presenza di aggetti, sporgenze o confrontanze su spazi liberi ristretti la superficie delle finestre dovrà essere adeguatamente aumentata fino a rispettare il fattore medio di luce diurna previsto al punto precedente; la dimostrazione dovrà essere effettuata mediante relazione asseverata dal tecnico progettista.

3. Per le soffitte non abitabili è prescritto un rapporto aeroilluminante che non può essere maggiore di $1/15$ della superficie di pavimento.

4. In caso di locali adiacenti resi comunicanti, il calcolo potrà essere effettuato sul totale della superficie dei locali contigui, solo nel caso in cui i locali siano comunicanti tramite un'apertura di larghezza non inferiore alla metà della parete che li divide.

Art. 125 - Verande

1. In deroga a quanto previsto all'articolo precedente, qualora consentito dalla normativa urbanistica ed edilizia, è ammessa, in corrispondenza di porte finestra o di finestre di unità immobiliari ad uso residenziale, la realizzazione, sotto forma di pertinenza dei locali residenziali, di verande realizzate mediante la chiusura con pareti vetrate trasparenti di balconi e terrazzi, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

a) la superficie finestrata di ciascun locale di abitazione prospiciente la veranda non dovrà essere inferiore a 1/8 della superficie di pavimento del locale stesso;

b) la superficie finestrata apribile verso l'esterno della veranda non dovrà essere inferiore a 1/8 della somma delle superfici di pavimento della veranda stessa e di tutti i locali che si affacciano su di essa, esclusi quelli che non devono obbligatoriamente fruire di aerazione e di illuminazione naturali dirette (es. bagni, ripostigli, disimpegno, antibagni, ecc.); nel caso in cui i locali adiacenti sulla veranda abbiano altre aperture dirette all'esterno, si potrà detrarre dalla superficie dei pavimenti dei locali la quota parte di essa alla cui aerazione ed illuminazione provvedono le suddette aperture dirette all'esterno; tale quota parte del pavimento dovrà essere pari a 8 volte la superficie delle suddette aperture;

c) la superficie di pavimento della veranda non dovrà superare 9 metri quadrati; è consentita la realizzazione di una sola veranda a servizio di ogni singola unità immobiliare, come suscettibile di accatastamento;

d) in nessun caso saranno ammessi scarichi in veranda di apparecchi tecnologici di qualunque tipo; di conseguenza le cucine e i locali con posto di cottura che si aprono sulle verande dovranno essere muniti di cappa aspirante sopra i fornelli, con scarico in canna di esalazione a sbocco sul tetto; allo stesso modo gli scarichi di impianti termici di qualsiasi tipo dovranno essere canalizzati a norma di legge; i servizi igienici che prospettano sulla veranda, anche se muniti di finestra, dovranno essere dotati di impianto di ventilazione meccanica collegato a canna di esalazione sfociante all'esterno in conformità a quanto prescritto dall'art. 130 del presente Regolamento;

e) nel caso di edifici plurifamiliari, nelle verande non dovranno essere installate apparecchiature finalizzate al riscaldamento, né apparecchi igienico-sanitari, impianti di cucina o altre apparecchiature tali da mutare le caratteristiche di volume tecnico accessorio a servizio dell'unità immobiliare;

f) qualora nella veranda siano installate la caldaia per il riscaldamento e/o la produzione dell'acqua calda per l'intera unità immobiliare o tubazioni di adduzione del gas, la loro installazione dovrà rispettare le Norme UNI-CIG in vigore e le norme del presente Regolamento; la stessa regola vale se le installazioni di cui sopra sono effettuate in uno dei locali prospicienti la veranda.

Art. 126 - Serre

1. Ai fini dell'esclusione delle serre dal computo della volumetria di cui all'articolo 8 della l.r. 13/2007 si applicano i seguenti criteri:

a) la superficie totale esterna, escluse le pareti che confinano con l'ambiente interno riscaldato e il pavimento, deve essere delimitata da chiusure trasparenti per almeno il 60%;

b) la serra deve consentire un miglioramento delle prestazioni energetiche dell'edificio mediante il rispetto dei seguenti parametri:

- la riduzione delle dispersioni termiche dell'ambiente con il quale confina (c.d. serra tampone);

- la generazione di un apporto termico gratuito derivante da un'adeguata esposizione alla radiazione solare (c.d. serra captante);

c) la serra non deve compromettere il rispetto del rapporto aero-illuminante degli ambienti interni confinanti e non può essere adibita alla permanenza di persone; tale parametro si ritiene soddisfatto qualora siano verificate le condizioni descritte al punto b) del precedente articolo 125;

d) la superficie vetrata apribile della serra deve essere pari o superiore alla superficie finestrata che si affaccia sulla stessa, maggiorata di un ottavo della superficie del pavimento della serra medesima;

e) il surriscaldamento deve essere controllato mediante sistemi di schermatura delle superfici vetrate e con l'apertura degli elementi vetrati;

f) la presenza della serra non deve modificare le condizioni di sicurezza per quanto concerne la ventilazione e l'aerazione delle cucine o locali in cui esistano impianti di cottura cibi o di riscaldamento a fiamma libera, con essa comunicanti. In tal caso devono essere previsti adeguati sistemi di aspirazione forzata con scarico diretto all'esterno;

g) all'interno della serra non devono essere installati impianti o sistemi di riscaldamento.

2. Le chiusure esterne della serra, ad esclusione dell'eventuale tetto, devono avere una superficie trasparente maggiore o uguale al 60% e il materiale utilizzato deve avere un coefficiente di trasmissione luminosa maggiore o uguale a 0,6.

3. Nell'ambito di ogni singolo intervento le serre devono essere realizzate con caratteristiche tipologiche, materiali e finiture omogenee.

4. Le serre captanti, nel caso di edifici esistenti e di nuova costruzione, sono escluse dai computi per la determinazione dei volumi, delle superfici e dei rapporti di copertura a condizione che il volume non sia superiore al 10% della volumetria esistente o approvata.

5. Per volumetria esistente o approvata si intende il volume lordo climatizzato dell'unità immobiliare oggetto dell'intervento.
6. Nel caso di edifici esistenti, le serre tampone sono escluse dai computi per la determinazione dei volumi, delle superfici e dei rapporti di copertura fino ad una profondità in pianta di due metri.
7. La chiusura di vani scale e piani pilotis realizzati a seguito di titolo edilizio abilitativo richiesto prima dell'entrata in vigore del d.lgs 192/2005 rientra nei casi di esclusione dal calcolo delle volumetrie edilizie se effettuata con elementi prevalentemente vetrati e aventi una trasmittanza massima U_w di $2,85 \text{ W/m}^2\text{K}$.
8. Negli edifici esistenti composti da una pluralità di unità immobiliari, al fine dell'applicazione del presente provvedimento, le serre devono avere caratteristiche estetiche uniformi. A tal fine possono essere realizzate anche in tempi differenti a condizione che sia approvato un progetto unitario.
9. Negli edifici di nuova costruzione composti da una pluralità di unità immobiliari, al fine dell'applicazione del presente provvedimento, le serre devono avere caratteristiche estetiche uniformi e devono essere realizzate sull'intero edificio.
10. Le eventuali superfici o volumetrie che eccedono i limiti di cui ai punti precedenti vengono conteggiati applicando le regole urbanistiche vigenti.
11. Le disposizioni di cui al presente paragrafo si applicano compatibilmente con la salvaguardia di facciate, murature ed altri elementi costruttivi e decorativi di pregio storico ed artistico.

Art. 127 - Locali cucina

1. La cucina di un alloggio sarà considerata locale abitabile, quando abbia superficie superiore a mq 6; in questo caso essa dovrà avere altezza netta interna non inferiore a m 2,70 e rapporto aeroilluminante conforme alle prescrizioni dell'art. 124 del presente Regolamento.
2. Spazi destinati a cucina di superficie inferiore a mq 6, comunicanti con il locale soggiorno, saranno classificati come "angolo cottura" e dovranno rispettare i seguenti requisiti minimi:
 - altezza non inferiore a m 2,40;
 - rapporto aeroilluminante non inferiore a $1/8$, ottenuto mediante finestra propria, o, in alternativa, mediante finestre a servizio del locale soggiorno; in questo caso il rapporto aeroilluminante dovrà essere calcolato sulla somma delle superfici dello spazio cucina e del soggiorno cui esso è collegato; sempre in questo caso i due locali dovranno essere comunicanti tramite un'apertura a tutt'altezza, non chiusa da porte, di larghezza non inferiore alla metà della parete che li divide, con una larghezza minima di m 1,50.

3. Il locale cucina, così come l'angolo cottura, deve essere provvisto di canna di esalazione autonoma o collettiva ramificata sfociante sul tetto indipendentemente dal tipo di combustibile o sistema di cottura utilizzati.

4. La canna deve prendere origine verso l'interno da una cappa posta sopra il punto di cottura.

5. Eventuale deroga alle prescrizioni dei punti 3 e 4 del presente articolo potrà, su richiesta del proponente, essere concessa dal Sindaco a condizione che il proponente dimostri, con opportuna documentazione tecnica:

- l'impossibilità di realizzare il camino nel rispetto di quanto previsto ai commi precedenti;

- l'adozione di accorgimenti tecnici idonei a far sì che l'impatto delle emissioni sui recettori non sia maggiore di quello ipotizzabile se fossero rispettate le distanze previste ai commi precedenti.

6. Le cucine dovranno essere provviste di finestre regolamentari, di un pavimento di materiale lavabile e di un rivestimento lavabile alle pareti di altezza non inferiore a m 1,50 almeno in corrispondenza delle apparecchiature di lavaggio, riscaldamento e cottura dei cibi.

Art. 128 - Locali di ripostiglio

1. I locali di ripostiglio, che si trovano nell'ambito di un appartamento, non devono avere superficie superiore a mq. 4 se sprovvisti di illuminazione e ventilazione diretta o meccanica.

2. I ripostigli con superficie compresa tra 4 e 6 mq dovranno avere finestre con dimensione minima di mq 0,50, o essere dotati di impianto di estrazione meccanica con portata minima di 2 vol/h, collegato con l'interruttore della luce e con sbocco all'esterno del fabbricato.

3. Per i ripostigli con superficie maggiore di mq. 6,00 si applica quanto previsto per i locali di abitazione.

4. La realizzazione di vani ripostiglio direttamente comunicanti con le camere da letto (c.d. cabine armadio), prive di aperture diretta verso l'esterno, è consentita, senza limitazione di superficie, a condizione che il rapporto aeroilluminante di 1/8 sia garantito sulla somma delle superfici della camera e della cabina armadio.

Art. 129 - Portinerie

1. Le portinerie sono considerate come locali di abitazione e quindi soggette alle prescrizioni relative del presente Regolamento.

2. I locali delle portinerie per l'abitazione dei portinai dovranno essere almeno due e dovranno avere un servizio igienico con i requisiti di cui agli artt. 131 e 132.

Art. 130 - Scale e anditi

1. Gli anditi ed i vani delle scale comuni debbono essere mantenuti puliti, avere le pareti rivestite fino alla altezza di m. 1,50 almeno, con materiale di facile pulitura.
2. Nelle nuove costruzioni la scala principale di accesso agli alloggi deve essere coperta.
3. Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra devono, di norma, essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di superficie non inferiore a mq 1 per piano. Gli eventuali infissi dovranno essere comodamente e agevolmente apribili per una superficie di almeno mq 0,50 per piano.
4. Potrà essere consentita l'illuminazione a mezzo di lucernari, la cui superficie dovrà essere pari ad almeno mq 0,4 per piano servito; il lucernario dovrà essere apribile con comando, manuale o elettrico, posto ad altezza d'uomo.
5. Le finestre dei vani scala devono essere munite di vetri di sicurezza e le aperture devono essere realizzate in modo da prevenire cadute accidentali.
6. E' vietato utilizzare i vani scala comuni per realizzarvi aperture di finestre per l'aerazione di locali contigui.
7. Nella costruzione delle scale dovranno essere osservati i requisiti tecnici disposti dalla normativa che disciplina l'abbattimento delle barriere architettoniche.
8. Le scale devono essere sempre dotate di corrimano posto ad altezza minima di m 1,10.
9. Qualora ammesso dalla normativa, per collegare tra loro locali abitabili di una stessa unità immobiliare, esclusi quindi cantine, sottotetti non abitabili, ecc., potranno essere utilizzati tipi alternativi di scala, che dovranno avere le seguenti caratteristiche:
 - **scale a chiocciola:**
 - profondità media della pedata di almeno cm 25;
 - larghezza del gradino di almeno cm 70;
 - alzata massima di cm 20;
 - **scale "alla marinara":**
 - profondità media della pedata, nella zona destinata all'appoggio del piede, di almeno cm 25;
 - larghezza della scala di almeno 70 cm;
 - alzata massima di cm 20;
10. Per il collegamento tra loro di locali abitabili non potranno essere utilizzate scale a pioli o scale retrattili.

Art. 131 - Locali per bagni

1. Ciascun alloggio deve avere almeno un servizio igienico dotato di: vaso, bidet, lavabo, vasca da bagno o doccia; con superficie minima di mq 4 (larghezza minima m. 0,90). Il servizio igienico deve avere altezza netta interna di almeno m 2,40, pareti rivestite fino all'altezza di almeno m 1,50, pavimenti rivestiti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile, ed essere

completamente separato con pareti fisse da ogni altro locale. L'accesso al servizio igienico deve avvenire direttamente dall'interno dell'unità immobiliare.

2. La stanza da bagno deve essere preferibilmente dotata di finestra, apribile su spazio libero, di superficie non inferiore a mq 0,50.

3. Sarà ammessa la realizzazione di locali per bagno privi di aperture o con aperture di dimensioni inferiori a mq 0,50, purché detti locali rispondano alle seguenti caratteristiche:

a) Siano collegati ad acquedotti che diano garanzie di funzionamento continuo e gli scarichi siano dotati di efficiente e distinta canna di ventilazione primaria e secondaria;

b) Siano dotati di dispositivo di ventilazione meccanica, conforme ai disposti dell'art. 8 del D.M. 5.7.1975 (in tema di rumorosità) ed in grado di assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua, e di 12 volumi/ora se in aspirazione meccanica intermittente con comando adeguatamente temporizzato, in modo da ottenere tre ricambi completi ad ogni utilizzazione, collegato all'interruttore di illuminazione ed evacuante l'aria in condotto di esalazione obbligatoriamente sfociante sul tetto.

4. Eventuali altri servizi igienici possono avere una dotazione impiantistica ridotta; essi devono avere una superficie minima di mq 1,10 (larghezza minima m 0,90) e possono essere ventilati meccanicamente secondo quanto prescritto ai punti a) e b) del comma precedente.

Art. 132 - Antibagni

1. E' vietato far comunicare i servizi igienici direttamente con la cucina, la stanza da pranzo, la stanza di soggiorno, o altri locali con caratteristiche di locale abitabile (escluse camere da letto), senza interporvi un antibagno di almeno mq. 1,00. In caso di alloggiamento del lavabo nell'antibagno, la superficie minima di quest'ultimo deve essere di mq 1,50.

2. La separazione tra servizi igienici ed antibagno, come quella tra antibagno ed altri locali, deve essere realizzata a tutta altezza ed essere dotata di porta di chiusura.

3. E' consentito l'accesso diretto per bagni o servizi annessi a singole camere da letto nelle unità abitative con plurimi servizi; nel caso di unità abitative con un solo bagno, cui si acceda dalla camera da letto, è necessario che il bagno venga dotato di antibagno.

Art. 133 - Impianto di riscaldamento

1. Gli spazi adibiti ad abitazione devono essere serviti da idonei impianti di riscaldamento, in grado di garantire all'interno di tutti i locali una temperatura di 20°C +/- 2°C. Al fine di contenere le emissioni in atmosfera di agenti inquinanti devono essere adottate soluzioni conformi alla L.R. n. 13 del 28.5.2007 e s.m.i, salvo in caso di evidenti e dimostrate impossibilità tecniche.

2. Nella progettazione di nuovi edifici si dovrà privilegiare la ricerca delle forme di riscaldamento più vantaggiose sotto il profilo ambientale.
3. Nel caso in cui la zona risulti servita da reti di riscaldamento con ridotto impatto ambientale (es. teleriscaldamento), si dovrà prevedere l'obbligo di allacciamento a tali reti.

Art. 134 - Condizioni di abitabilità

1. Nessun edificio destinato ad abitazione privata o collettiva, dimora notturna ed anche soltanto diurna per ufficio, laboratorio, esercizio pubblico, scuola, istituto, negozio, botteghe, caffè, trattorie, ristoranti, alberghi, luoghi di riunione di pubblico spettacolo, ecc. e per qualsiasi altra prolungata dimora, di nuova costruzione, oppure ampliato, modificato, o riparato con nuove murature, può essere integralmente o parzialmente abitato prima che il proprietario abbia presentato al competente Ufficio Comunale la richiesta di abitabilità del fabbricato o dell'alloggio, e che siano trascorsi i tempi previsti dalla vigente normativa per la chiusura del procedimento o per il silenzio-assenso. L'eventuale diniego dell'autorizzazione al precedente comma sarà notificato agli interessati a cura dell'Ufficio comunale competente.
2. E' facoltà del Sindaco o suo delegato a norma di legge di ordinare e fare eseguire lo sgombero delle case che venissero abitate contro il precedente disposto.

Art. 135 - Vigilanza igienico - sanitaria delle case

1. Il Sindaco può fare eseguire regolari ispezioni dal personale tecnico - sanitario agli edifici a qualunque uso destinati, per conoscere se rispondano alle prescrizioni delle Leggi sanitarie, del Regolamento edilizio e del presente Regolamento, ed a quelle che venissero deliberate in seguito.
2. All'infuori delle ispezioni ordinate come sopra dal Sindaco, il competente servizio dell'ASL potrà eseguire ispezioni delle case di abitazione e delle loro pertinenze ogniqualvolta sia necessario verificare la presenza di inconvenienti igienico-sanitari o di rischi per la salute e la sicurezza.
3. Tutte le volte che nelle case costruite ed abitate anche anteriormente all'applicazione del presente Regolamento, il competente servizio dell'ASL riconosca che le condizioni di un'abitazione non siano in armonia con le disposizioni sanitarie vigenti e col presente Regolamento, ovvero vi sia pericolo per la salute di chi l'abita o di chi abita quelle vicine, il Sindaco o suo delegato a norma di legge promuoverà presso il proprietario gli opportuni provvedimenti perché l'abitazione stessa sia risanata e le cause di insalubrità siano eliminate.

Art. 136 - Dichiarazione di unità immobiliare antigienica

1. L'unità immobiliare può essere dichiarata antigienica se ricorrono una o più delle seguenti condizioni:
 - a) assenza di servizi igienici propri e incorporati al suo interno;

- b) presenza di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione;
- c) requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti (inferiore all'80% del limite ammissibile);
- d) locali di abitazione e locali di servizio con superfici comprese tra l'80 e il 100% di quelle previste dall'art. 2 del D.M. 5/7/1975 e dall'art. 121 del presente Regolamento;
- e) condizioni che non garantiscono sufficiente isolamento termico e protezione dagli agenti atmosferici;
- f) altezze inferiori alla norma, con tolleranza pari al 2%
- g) mancanza di sistema di riscaldamento.

2. Sono antigieniche altresì le unità immobiliari che risultano interessate da altre cause di insalubrità obiettivamente accertate.
3. Un'unità immobiliare può essere dichiarata antigienica dall'Ufficio comunale competente previo accertamento tecnico da parte dell'ASL.
4. Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.
5. Un'unità immobiliare dichiarata antigienica può continuare ad essere occupata solo a condizione che vengano messi in atto i necessari interventi di risanamento igienico e di rimozione delle cause di antigenicità entro i termini stabiliti nel provvedimento.

Art. 137 - Dichiarazione di unità immobiliare inagibile

1. L'Ufficio comunale competente, sentito il parere o su richiesta dell'ASL può dichiarare inagibile un'unità immobiliare o parte di essa per motivi di igiene.
2. L'unità immobiliare può essere dichiarata inagibile se ricorrono una o più delle seguenti condizioni:
 - a) degrado strutturale tale da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
 - b) alloggio improprio (sottotetto, seminterrato, rustico, box);
 - c) requisiti di superficie e di altezza inferiori all'80% di quelli previsti dal presente Regolamento;
 - d) requisiti di aeroilluminazione inferiori di oltre il 50% rispetto a quelli previsti dal presente Regolamento;

e) mancata disponibilità di servizi igienici e di acqua potabile;

f) mancanza di collegamento dell'edificio ad una rete di fognatura conforme alla normativa vigente, alla rete di erogazione dell'elettricità (esclusi i casi di mancato allacciamento delle singole unità immobiliari).

3. Un'unità immobiliare dichiarata inagibile ai sensi dell'art. 222 del T.U.LL.SS. deve essere sgomberata con ordinanza del Dirigente o responsabile dell'Ufficio comunale competente e non potrà essere rioccupata se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuovo certificato di agibilità, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

CAPITOLO 15 - EDILIZIA NON RESIDENZIALE

Art. 138 - Edifici e stabilimenti pubblici e privati

1. Sono considerati come oggetto del presente capitolo tutti gli edifici adibiti totalmente o parzialmente ad uffici, luoghi di riunione o di svago, istituti di istruzione, impianti sportivi, attività artigianali, direzionali, di pubblico esercizio ed in genere tutti quei locali nei quali si svolge una attività temporanea o permanente di carattere sociale.

Art. 139 - Laboratori artigianali - Requisiti

1. Indipendentemente da tutte le altre condizioni che saranno imposte dal Sindaco nell'esercizio delle industrie insalubri agli effetti dell'art. 216 del T.U. delle leggi sanitarie e dal D.Lgs. 81/2008, e dall'esistenza di normative specifiche per ciascun tipo di attività, i locali di lavoro nei quali si esercita un'attività artigianale, dovranno avere cubatura e superficie proporzionata al numero degli operai che vi sono impiegati, in ogni caso mai inferiore a 10 mc. e a due mq. per individuo, avere assicurate ventilazione ed illuminazione naturali conformi alle prescrizioni della D.G.R. 30-1995 del 16.01.2006 e s.m.i., essere dotati di bagni ed altri locali accessori conformi alla medesima D.G.R., di acqua potabile in quantità abbondante e di tutto l'occorrente per i primi soccorsi d'urgenza in caso d'infortunio, di lavabi con erogazione in serie, di spogliatoi ed all'occorrenza di refettori proporzionati al numero degli operai.

Art. 140 - Copertura cortili

1. Il permesso di coprire con vetrate o altre strutture fisse un cortile, per destinazione a magazzino, ufficio, laboratorio od esercizi pubblici, verrà dato soltanto quando non vi prospettino locali di abitazione o comunque destinati a permanenza continuativa di persone, cucine, bagni, e sempreché, sentito il parere del competente servizio dell'ASL, le condizioni igieniche degli ambienti che lo circondano non possano avere pregiudizio a causa della progettata copertura.

2. I locali ottenuti a seguito dell'intervento di copertura dovranno rispettare tutti i requisiti previsti dal presente Regolamento.

Art. 141 - Servizi igienici annessi ad attività artigianali, direzionali e di pubblico esercizio

1. Ogni unità immobiliare adibita ad attività artigianali, direzionali e di pubblico esercizio dovrà disporre di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo con superficie minima pari a mq. 1,10 (larghezza minima m. 0,90), dotato di tazza w.c. e lavabo e completamente separato con pareti fisse da ogni altro locale.
2. Il servizio igienico deve avere altezza netta interna di almeno m. 2,40, pareti rivestite fino all'altezza di almeno m. 2,00 e pavimenti rivestiti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile; deve essere dotato di finestra, apribile su spazio libero, di superficie non inferiore a mq. 0,50 o di impianto di ventilazione meccanica conforme a quanto previsto dall'art. 131 del presente Regolamento.
3. Qualora sussistano evidenti difficoltà tecniche, in caso di inserimento di un nuovo servizio igienico all'interno di locali destinati o da destinare alle attività di cui sopra, è ammessa l'espulsione dell'aria in condotto non sfociante a tetto, purché tale espulsione non avvenga verso il suolo pubblico.
4. Tutti i cantieri a lunga permanenza (oltre 30 giorni) dovranno essere provvisti di idonei servizi igienici e adeguate forniture di acqua potabile.

Art. 142 - Antilatrine e antibagni

1. E' vietato far comunicare i servizi igienici direttamente con i locali di lavoro, di fabbricazione, di deposito o di vendita di sostanze alimentari senza interporvi una adatta antilatrina di almeno mq. 1,00.
2. La separazione tra servizi igienici ed antibagno, come quella tra antibagno ed altri locali, deve essere realizzata a tutta altezza ed essere dotata di porta di chiusura.

Art. 143 - Lavanderie: autorizzazioni

1. Chiunque intenda attivare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, a umido e a secco, deve presentare al Suap la Segnalazione Certificata di Inizio Attività, corredata della documentazione tecnica necessaria; il Suap trasmetterà copia della suddetta documentazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL per le successive verifiche dell'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature.
2. Nella segnalazione devono essere indicati:
 - a) il sistema di lavaggio;
 - b) gli impianti e gli apparecchi in dotazione;
 - c) la fonte di approvvigionamento idrico;
 - d) le modalità di smaltimento delle acque reflue.

Art. 144 - Caratteristiche delle lavanderie ad acqua

1. Le lavanderie ad acqua, oltre al reparto in cui si effettuano il lavaggio, la centrifuga ed eventualmente l'asciugatura, devono disporre almeno di:
 - a) un locale/spazio per la raccolta e la sosta della biancheria sporca;
 - b) un locale/spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
 - c) uno spogliatoio con un servizio igienico.
2. Si potrà derogare da tali requisiti quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, il lavaggio e il ritiro della biancheria siano effettuati in un unico locale nel quale siano installate macchine automatiche o a gettone.
3. In ogni caso dovrà essere garantita la disponibilità di un servizio igienico ad uso esclusivo dell'attività e accessibile alla clientela anche nel caso in cui l'attività di lavanderia sia organizzata con modalità self-service a gettone.

Art. 145 - Caratteristiche delle lavanderie a secco

1. Le lavanderie a secco devono disporre di almeno due locali regolamentari oltre a un servizio igienico.
2. Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sfociare sopra il tetto dell'edificio oppure sulle pareti esterne non prospicienti il suolo pubblico, previa installazione di dispositivi di depurazione in grado di effettuare l'abbattimento e la raccolta completa del solvente.
3. Durante la conduzione devono essere osservate le seguenti norme:
 - a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
 - b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata in condizioni di sicurezza da personale munito di dispositivi di protezione individuale;
 - c) i fanghi residui devono essere raccolti in recipienti a chiusura ermetica e smaltiti nel rispetto delle norme vigenti.

Art. 146 - Caratteristiche delle lavanderie industriali

1. Le lavanderie industriali, in quanto classificate industrie insalubri di seconda classe sono soggette alle procedure autorizzative descritte nell'art. 107 del presente Regolamento. Oltre a quanto previsto dall'articolo precedente, le lavanderie industriali dovranno avere:
 - a) locali con pavimenti impermeabili, con gli angoli raccordati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
 - b) pareti lisce e lavabili fino all'altezza di 2,00 m dal pavimento.
2. I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile.

3. La biancheria sporca deve sempre essere racchiusa in sacchi tenuti separati dai contenitori della biancheria pulita.

4. La biancheria e gli altri effetti personali di ammalati di malattie trasmissibili dovranno essere raccolti e trasportati in contenitori separati e riconoscibili e prima di essere lavati dovranno essere sottoposti a un idoneo trattamento di disinfezione o disinfestazione.

Art. 147 - Collegi, convitti, ecc.

1. Chiunque intenda aprire scuole private, convitti, asili infantili, e comunità comunque costituite deve presentare al Servizio Comunale competente la Segnalazione Certificata di Inizio Attività, corredata della documentazione tecnica necessaria; il Servizio comunale competente trasmetterà copia della suddetta documentazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, affinché possa eseguire le visite necessarie per attestare che le condizioni interne ed esterne del locale destinato ad uno degli usi suddetti soddisfino o meno tutte le esigenze dell'igiene e, quando richiesto, le disposizioni contenute nel regolamento in vigore sugli edifici scolastici e tutte le altre che venissero emanate in proposito.

2. Pertanto gli edifici destinati alla convivenza di molte persone dovranno avere tutte le condizioni richieste dal presente Regolamento per le case adibite ad uso abitazione e disporre di locali di ampiezza proporzionata al numero degli individui che vi sono accolti e distinti in camere da letto, locali di studio e di ricreazione, refettorio, cucina ed infermeria, ed essere dotati di un adeguato numero di servizi igienici per uso esclusivo dei conviventi.

Art. 148 - Dormitori

1. I locali adibiti a dormitorio dovranno essere previsti con una superficie di mq. 5 per ogni posto letto, con distribuzione dei letti che assicuri la possibilità di circolazione, di pulizia e di decenza giudicate sufficienti per ciascun convivente.

2. Sarà escluso ogni impiego di letti multiposto e il cubo d'aria assegnato a ciascun convivente non dovrà essere inferiore a mc. 15.

3. Ogni dormitorio dovrà essere ventilato mediante finestre di superficie non inferiore a 1/7 del pavimento. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL potrà ordinare l'impianto di ventilazione sussidiaria qualora il prospetto verso gli spazi liberi non assicuri un conveniente riscontro d'aria.

4. Il pavimento dei dormitori e degli altri ambienti dovrà essere di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile e le pareti rivestite di zoccolo impermeabile e lavabile sino a m. 1,50 misurati a partire dal pavimento.

Art. 149 - Teatri e locali pubblici in genere

1. I teatri, cinematografi, ed altri locali destinati a pubblici spettacoli, ovvero riunioni, conferenze, feste e divertimenti e in genere tutti i locali dove può verificarsi notevole affluenza dovranno rispondere alle seguenti condizioni igieniche, che verranno verificate dalla Commissione Comunale di Vigilanza sui Locali di Pubblico Spettacolo, oppure quando ne ricorrano le condizioni, dalla Commissione Provinciale di Vigilanza sui Locali di Pubblico Spettacolo:

a) avere locali bene aerati e, qualora occorra, forniti di adeguato impianto di condizionamento;

b) essere provvisti di almeno due servizi igienici, divisi per sesso e forniti di regolare antibagno, fino ad una capienza di 200 persone; dovrà essere previsto un ulteriore servizio igienico ogni 100 persone (o frazione) di capienza in più.

2. Ogni servizio igienico deve essere munito di lavabo ad acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredato di erogatore di sapone liquido e di asciugamani a perdere o di asciugamani elettrico.

3. Sia il bagno che l'antibagno devono essere ventilati direttamente dall'esterno, o dotati di sistema di ventilazione meccanica conforme all'art. 131 del presente Regolamento. Ogni locale deve in ogni caso disporre di almeno un servizio igienico accessibile a portatori di handicap, e di un adeguato numero di rubinetti di erogazione di acqua potabile, collegati all'acquedotto.

Art. 150 - Pubblici spettacoli all'aperto

1. I luoghi scoperti destinati a pubblici spettacoli dovranno essere forniti di acqua potabile con congruo numero di punti di erogazione distinti per i partecipanti alle gare o agli spettacoli e per il pubblico.

2. Dovranno essere funzionanti e disponibili servizi igienici distribuiti distintamente per i partecipanti alle gare o agli spettacoli e per il pubblico, in numero di almeno uno ogni 200 persone per gli spettacoli e le manifestazioni in cui si somministrano e si consumano alimenti e bevande (es. feste di piazza, ecc.) e per le manifestazioni che si svolgono in più di due giorni diversi, e di uno ogni 500 persone per le manifestazioni che consistono soltanto del pubblico spettacolo (es. concerti, spettacoli acrobatici, manifestazioni sportive, ecc.) e che si svolgono in non più di due giorni diversi; i servizi dovranno essere dotati di regolari mezzi di scarico e di allacciamento all'acquedotto comunale o ad altra fonte di acqua sicuramente potabile; solo per manifestazioni a carattere occasionale, della durata massima di due giorni e prive di somministrazione di alimenti e bevande potranno essere ammessi servizi igienici di tipo chimico, che dovranno essere dotati di punto di erogazione d'acqua, di distributore di sapone liquido e asciugamani monouso e dovranno essere sottoposti ad accurata manutenzione almeno giornaliera.

3. Nel caso di manifestazioni a carattere occasionale che prevedano la produzione e somministrazione di alimenti e bevande, dovranno essere disponibili servizi igienici regolamentari ad uso esclusivo degli operatori alimentari. Nell'impossibilità di poter disporre di servizi igienici regolamentari, si potranno utilizzare i servizi igienici dei locali pubblici

situati nelle vicinanze della manifestazione, previo consenso scritto dei responsabili degli esercizi, prevedendo altresì che tali servizi siano di uso esclusivo dell'operatore alimentare in caso di preparazione alimenti.

4. Le aree per pubblici spettacoli all'aperto dovranno essere dotate, qualora necessario, di spogliatoi con lavabi in numero sufficiente e di un locale di pronto soccorso opportunamente attrezzato. Quest'ultimo dovrà essere accessibile per vie diverse dal pubblico e dai partecipanti alla manifestazione. Il posto di pronto soccorso dovrà essere facilmente raggiungibile dai mezzi di soccorso, e dotato di una barella e di un locale nel quale ospitare gli infortunati, in attesa di trasporto al luogo di cura.

5. Dovranno essere inoltre assicurate vie di accesso e di deflusso nell'interno dell'impianto, che si svolgano senza intralcio e separatamente per il pubblico e per i partecipanti agli esercizi e giochi, e per gli animali o i mezzi necessari allo svolgimento della manifestazione.

6. Il piano di pavimento delle aree, compatibilmente con le esigenze della manifestazione, non dovrà risultare polveroso e dovrà essere privato, con opportune operazioni, di asperità, affioramenti rocciosi, materiale sparso di qualunque natura capace di offendere o ferire con azione meccanica o chimica.

Art. 151 - Stabilimenti balneari e piscine

1. E' soggetto alle disposizioni del presente articolo l'esercizio di ogni vasca natatoria che non sia situata in una proprietà privata e sotto il diretto controllo del proprietario per essere destinata alla balneazione esclusiva da parte dei membri della famiglia o dei loro ospiti.

2. Rientra pertanto nel campo di applicazione del presente articolo anche l'esercizio di impianti natatori appartenenti a circoli privati, club, società, sodalizi, cooperative e affini, e a condomini o complessi residenziali.

3. Chiunque intenda attivare uno stabilimento balneare o un impianto natatorio, al coperto o all'aperto, deve presentare al Suap la Segnalazione Certificata di Inizio Attività corredata della seguente documentazione:

a) Per nuove aperture:

- Planimetria della struttura;
- Relazione tecnica descrittiva della struttura, con dimostrazione del rispetto dei parametri minimi previsti dalla normativa vigente;
- Relazione tecnica relativa al sistema di trattamento dell'acqua della piscina;
- Elenco dei prodotti utilizzati per il trattamento dell'acqua e relative schede tecniche;
- Certificato di agibilità dell'immobile (art. 221 T.U.LL.SS., DPR 380/2001 e s.m.i.);
- Dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico (D.Lgs 37/2008);
- Dichiarazione in merito all'approvvigionamento idrico: allacciamento all'acquedotto comunale, oppure certificato di potabilità dell'acqua del pozzo privato;
- Dichiarazione sullo smaltimento delle acque reflue: allacciamento alla fognatura, oppure autorizzazione allo smaltimento in altro corpo recettore (ex D.Lgs. 152/99 e s.m.i.);

- Elenco addetti al servizio di salvataggio corredato da copia attestati;
- Relazione descrittiva sui presidi di primo soccorso;
- Indicazione di un nominativo e di un recapito telefonico e/o fax cui fare riferimento in caso di necessità
- Registro dei controlli in acqua e dei requisiti tecnico-funzionali.

b) Per apertura stagionale:

- Indicazione della presumibile data di apertura e chiusura dell'impianto;
- Relazione tecnica dettagliata sugli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle vasche, dei servizi annessi e degli impianti tecnologici;
- Verifica annuale inerente la conformità dell'impianto elettrico della piscina, locali docce, servizi igienici, spogliatoi ecc. (D.P.R. 37/08);
- Segnalazione di eventuali modifiche apportate all'impianto (sezioni attività natatorie, servizi, impianti tecnici);
- Elenco prodotti utilizzati per il trattamento dell'acqua corredato dalle relative schede tecniche (se variate rispetto all'anno precedente);
- Elenco addetti al servizio di salvataggio corredato da copia attestati (se variati rispetto all'anno precedente);
- Indicazione di un nominativo e di un recapito telefonico e/o fax cui fare riferimento in caso di necessità (se variati rispetto all'anno precedente)
- Registro dei controlli in acqua e dei requisiti tecnico-funzionali.

5. Il Suap trasmetterà la suddetta documentazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, per la verifica della sussistenza dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente, e la successiva vigilanza.

Art. 152 - Requisiti tecnici degli impianti natatori

1. Per la definizione dei requisiti tecnici degli impianti natatori compresi nel campo di applicazione del precedente articolo, si rinvia alle indicazioni contenute nell'Atto di Intesa Stato-Regioni e Province Autonome del 17.02.1992. Per la definizione delle caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua di approvvigionamento, di immissione e di vasca, si rinvia alle indicazioni contenute nell'Atto di Intesa Stato-Regioni e Province Autonome del 16.01.2003 e, per la parte applicabile, a quelle contenute nell'Atto di Intesa Stato-Regione e Province Autonome del 17.02.1992.

2. Per gli impianti natatori destinati all'attività sportiva agonistica, si rinvia, oltre che alle norme sopra citate, alla legislazione vigente in tema di impianti sportivi e alle disposizioni della Federazione Italiana Nuoto.

Art. 153 - Controlli sull'acqua di balneazione

1. Durante il periodo di apertura degli impianti, il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL ha facoltà di libero accesso all'impianto, per la verifica dei registri dei controlli effettuati dal titolare dell'impianto, per l'effettuazione di controlli diretti sull'acqua di vasca e per l'esecuzione dei campionamenti sull'acqua di approvvigionamento, di immissione e di vasca

che saranno ritenuti necessari; i campioni prelevati saranno analizzati dal Laboratorio ARPA di riferimento.

2. Qualora nel corso delle analisi si riscontrino valori analitici non conformi alla normativa vigente, il Laboratorio ARPA informerà, con modalità di urgenza, il Servizio d'Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, che informerà il gestore dell'impianto e il Servizio comunale competente dell'accaduto, prescrivendo l'adozione dei provvedimenti ritenuti necessari per l'eliminazione dell'inconveniente. A lavori ultimati, il titolare dell'impianto dovrà darne comunicazione ai predetti uffici, che disporranno le verifiche analitiche del caso. In casi ritenuti particolarmente gravi, a giudizio del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, potrà essere fatta richiesta di emissione di ordinanza sindacale di chiusura dell'impianto.

Art. 154 - Palestre e attività affini

1. Sono soggette alla disciplina del presente articolo le palestre per l'attività sportiva non agonistica, le attività ad esse assimilabili (scuole per arti marziali, scuole di danza ecc.), e in generale tutti i luoghi in cui si svolge attività fisica, con o senza l'ausilio di attrezzature specifiche, a scopo ludico, ricreativo o volto al benessere psico-fisico, senza alcuna finalità terapeutica o riabilitativa, e non inserite all'interno di altre strutture soggette ad autorizzazione specifica (es. centri estetici, ecc.).

2. Sono escluse dalla disciplina del presente articolo le palestre per l'attività sportiva agonistica e le palestre appartenenti a complessi scolastici, per le quali si rinvia alla specifica normativa; anche per queste attività, comunque, i requisiti tecnici dei locali dovranno essere conformi alla norme del presente Regolamento, per la parte applicabile.

3. Per l'avvio dell'attività il titolare dell'attività dovrà presentare al Suap una Segnalazione Certificata di inizio attività (S.C.I.A.) allegando la necessaria documentazione attestante la sussistenza dei requisiti igienici, di sicurezza e tecnici previsti dalle norme vigenti e dal presente Regolamento; il Comune provvederà ad inoltrare copia della documentazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, per la successiva attività di vigilanza.

Art. 155 - Requisiti tecnici delle palestre

1. In tutte le palestre, indipendentemente dall'uso a cui sono destinate, gli spazi in cui si svolge l'attività fisica o quelli destinati alla permanenza di persone devono essere dotati di illuminazione naturale e ventilazione diretta, assicurate da aperture di superficie non inferiore a 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui, per comprovate ragioni tecniche, non fosse possibile assicurare la ventilazione naturale, potrà, su parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL, essere ammessa l'installazione di un impianto di condizionamento dell'aria conforme a quanto prescritto dall'art. 92 del presente Regolamento.

2. L'affollamento massimo teorico di una palestra dovrà essere calcolato nella misura di una persona ogni 4 mq di superficie destinata all'attività fisica sportiva. In casi particolari, il calcolo dell'affollamento della struttura potrà essere effettuato su basi diverse, dietro richiesta specifica del proponente, accompagnata da relazione tecnica, descrittiva dell'attività, da cui si

possano dedurre le motivazioni che giustificano la richiesta di applicazione di un parametro diverso; l'eventuale riduzione del valore di affollamento massimo della struttura sarà comunque valida soltanto per l'attività per la quale viene chiesta.

3. Tutte le palestre, indipendentemente dall'uso a cui sono destinate, devono essere dotate di spogliatoi e servizi distinti per sesso. Dovrà essere assicurata la disponibilità di almeno 1 mq. di spogliatoio per persona contemporaneamente presente. La dotazione minima di servizi dovrà essere la seguente:

- fino ad un affollamento massimo teorico di 15 persone: 1 servizio igienico, 1 lavabo e tre docce, in questo caso solo le docce dovranno essere divise per sesso;
- per un affollamento massimo teorico da 15 a 30 persone: 2 servizi igienici, due lavabi e 6 docce (tutti divisi per sesso);
- in caso di affollamento massimo teorico superiore a 30 persone, per ogni 15 (o frazione di 15) persone in più: un servizio igienico, un lavabo e due docce in più; la dotazione complessiva dovrà essere opportunamente divisa per sesso.

Le caratteristiche strutturali di servizi e spogliatoi dovranno essere conformi a quanto prescritto dal presente Regolamento.

4. In ogni palestra dovranno essere realizzati servizi e docce per gli istruttori e i dipendenti, supplementari rispetto alla dotazione minima prevista per i frequentatori, e separati dai servizi per la clientela, e in numero conforme a quanto previsto dalla D.G.R. 30-1995 del 16/01/2006 e s.m.i.

5. Tutte le palestre, indipendentemente dall'uso a cui sono destinate, devono assicurare la presenza, durante l'orario di apertura, di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica, del diploma di laurea in scienze motorie, o di altro titolo abilitativo equivalente.

Art. 156 - Ambulatori, studi medici e altri locali destinati allo svolgimento di attività sanitarie o parasanitarie: caratteristiche dei locali

1. I locali da adibire ad uso ambulatorio e studio medico, o all'esercizio delle attività sanitarie e parasanitarie elencate nell'art. 7 del presente Regolamento devono possedere i requisiti igienico-sanitari stabiliti dalle norme generali previste per i locali di civile abitazione, e più in particolare:

- disponibilità di sala d'attesa per il pubblico;
- altezza dei locali, compresa la sala d'attesa, non inferiore a metri 2,70;
- ambulatori, laboratori e sala d'attesa aerati ed illuminati naturalmente da finestre apribili direttamente su spazio libero in misura non inferiore a 1/8;
- servizio igienico con antibagno accessibile dalla sala d'attesa, senza attraversare l'ambulatorio;

- installazione di lavamani ad acqua corrente calda e fredda nel locale ambulatorio, addossato a parete piastrellata o rivestita di materiale lavabile e impermeabile per una misura minima di m 1,50 x 1,50.

2. Nel caso in cui, compatibilmente con lo strumento urbanistico comunale vigente, l'attività sia attivata presso l'abitazione privata del medico stesso, dovrà essere garantita la presenza di un locale visite destinato soltanto a tale scopo, e dovranno essere disponibili spazi per l'attesa e un servizio igienico diverso dal bagno principale dell'alloggio.

Art. 157 - Locali uffici

1. I locali destinati ad ufficio dovranno essere costituiti da ambienti aventi altezza, illuminazione ed aerazione naturale conformi a quanto previsto per i locali di abitazione, e dotati di adeguato impianto di illuminazione artificiale. Essi dovranno essere disimpegnati da locali o corridoio illuminati e ventilati direttamente o indirettamente.

2. Nelle unità immobiliari con destinazione d'uso ad ufficio dovranno essere disponibili servizi igienici in numero conforme a quanto indicato nel D.G.R. 30-1995 del 16/01/2006 e s.m.i..

Art. 158. Locali per fumatori

1. I locali per fumatori dovranno essere realizzati nel rispetto di quanto previsto dal DPCM 23.12.2003, ed inoltre dovranno rispettare le seguenti prescrizioni:

- in tutti i tipi di struttura, la superficie della sala fumatori non potrà essere superiore al 50% della superficie complessiva aperta al pubblico
- Nel calcolo del 50% della superficie si intende come "superficie complessiva aperta al pubblico" la porzione di locale effettivamente destinata agli avventori, escludendo quindi dal calcolo la superficie occupata ad es. dal banco bar, dal retrobanco, o da altre aree destinate ad attrezzature concernenti l'attività; su questa area dovranno essere calcolate le proporzioni relative tra superficie destinata a i fumatori e superficie totale dell'esercizio;
- La superficie utile a calcolare la capienza dei locali fumatori è quella effettiva del locale, così come delimitato dalle murature, senza esclusione di componenti d'arredo mobili e fissi;
- La capienza del locale fumatori dovrà essere determinata sulla base della superficie effettiva del locale, senza riferimento al numero di posti a sedere allestiti o ad altre limitazioni;
- sia il locale per fumatori, sia i locali per non fumatori risultanti dopo la separazione del locale fumatori dovranno possedere, oltre ai normali requisiti strutturali previsti dalle normative in vigore, un rapporto aerante e illuminante naturale conforme a quanto prescritto dal presente Regolamento.
- i locali per fumatori non potranno costituire passaggio obbligato per l'accesso ai servizi igienici, che conseguentemente dovranno essere realizzati nella zona non fumatori; nel

caso in cui si realizzino servizi separati per fumatori e non fumatori, i medesimi dovranno essere in numero proporzionale al numero di posti a sedere delle due zone, secondo le specifiche indicate nel Regolamento Regionale 2/R del 03.03.2008;

- negli esercizi pubblici di produzione e somministrazione alimenti e bevande di tipologia 2, 3 e 4, i locali per fumatori non dovranno costituire passaggio obbligato dalla cucina (o locale di preparazione) al locale destinato ai non fumatori;
- in tutti i tipi di esercizio pubblico (tipologia 1, 2, 3, 4) i locali per fumatori non dovranno costituire passaggio obbligato da e per il deposito di alimenti;
- i locali per fumatori non possono essere collocati all'ingresso dell'esercizio e il banco di mescita non potrà essere collocato nella zona fumatori;
- negli spogliatoi per il personale e nei servizi igienici per il personale o per il pubblico dovrà essere in vigore il divieto di fumo.
- gli impianti di ricambio dell'aria dovranno attenersi a quanto previsto dal Decreto, oltre che, per la parte applicabile, alle indicazioni contenute nelle norme tecniche specifiche per la realizzazione di impianti di ventilazione (UNI 10339); si precisa che gli impianti dovranno garantire l'immissione di aria dall'esterno, opportunamente filtrata e riscaldata nella stagione invernale, oppure da altri locali per non fumatori, nell'ambito quindi di un impianto più complesso.
- Per la salvaguardia del vicinato, si prescrive che l'espulsione dell'aria dal locale fumatori debba essere canalizzata in idonea canna da uso esclusivo e condotta sopra il tetto dell'edificio, in posizione non molesta per gli occupanti di edifici vicini, e conforme a quanto previsto dall'art. 69 del Reg. Loc. Ig.;

2. In caso di documentata impossibilità tecnica, potranno essere ammesse forme di smaltimento alternative, che dovranno comunque prevedere accorgimenti tecnici tali da evitare qualunque forma di molestia al vicinato;

3. Qualora in un locale venga realizzata o sia in esercizio una sala fumatori non conforme alle prescrizioni del DPCM 23.12.2003 e del presente articolo, sarà emanata Ordinanza sindacale che prescriverà il divieto di fumo in tutto il locale fino ad avvenuta regolarizzazione delle caratteristiche del locale e degli impianti.

Art. 159 - Phone centers, Internet points e simili

1. L'esercizio dell'attività di "phone center", "internet point" e simili deve essere autorizzato dalla locale Questura, previo accertamento dell'idoneità igienico-sanitaria dei locali da parte del Servizio d'Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL.

2. Gli esercizi destinati a "phone center", "internet point" ed attività simili dovranno essere costituiti da locali aventi altezza, illuminazione ed aerazione naturale conformi a quanto previsto per i locali commerciali con analoghe caratteristiche dimensionali, e dotati di adeguato impianto di illuminazione artificiale. Essi dovranno essere disimpegnati da locali o corridoio illuminati e ventilati direttamente o indirettamente.

3. I locali destinati all'attività di "phone center", "internet point" e simili devono essere dotati di servizi igienici ad uso esclusivo.

Art. 160 - Vigilanza igienico-sanitaria sugli ospedali, convitti, teatri, laboratori, alberghi, ecc.

1. Il competente Servizio dell'ASL potrà eseguire ogniqualvolta lo ritenga opportuno ispezioni igienico - sanitarie presso gli ospedali, i convitti, gli asili, le scuole pubbliche e private, gli stabilimenti industriali, i laboratori, gli alberghi, locande, dormitori, caffè, osterie, trattorie, fabbriche e depositi insalubri o pericolosi o simili.

2. Qualora i suddetti esercizi non rispondessero alle norme del presente Regolamento o alle normative specifiche di settore, il Sindaco o suo delegato o, nei casi previsti dalla normativa vigente, il competente Servizio dell'ASL, a norma di legge potrà ordinare ai proprietari, conduttori o direttori l'esecuzione delle necessarie opere di adeguamento entro un termine ritenuto opportuno.

3. In caso di persistente inadempienza o in condizioni di particolare gravità, potrà essere ordinata la chiusura dell'esercizio.

Art. 161 - Regime transitorio

1. I titolari di attività, laboratori o esercizi già esistenti, che ai sensi della precedente normativa non necessitavano di autorizzazione, per i quali invece il presente Regolamento preveda l'obbligo di un'autorizzazione all'apertura o all'esercizio o di una Segnalazione Certificata di inizio attività (S.C.I.A.), sono tenuti a presentare la domanda di autorizzazione o dichiarazione di inizio attività (D.I.A.) al Servizio competente entro il termine massimo di anni uno dal momento dell'entrata in vigore del Regolamento stesso.

2. Qualora al momento della richiesta i suddetti esercizi non rispondessero alle norme del presente Regolamento, il Sindaco o suo delegato o, nei casi previsti dalla normativa vigente, il competente Servizio dell'ASL, a norma di legge potrà prescrivere ai proprietari, conduttori o direttori l'esecuzione delle necessarie opere di adeguamento entro il termine che sarà ritenuto opportuno; la stessa procedura si applicherà nel caso di esercizi già esistenti e regolarmente autorizzati, nei quali l'attività ispettiva dei Servizi preposti riscontri la mancanza di uno o più requisiti previsti dal presente Regolamento.

3. I locali o edifici già esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, e che erano regolamentari ai sensi delle norme in vigore all'atto della costruzione o ristrutturazione, continueranno ad essere ritenuti regolamentari fino al momento della presentazione di istanze di ristrutturazione o comunque di ridefinizione degli spazi interni; i relativi progetti dovranno essere conformi alle prescrizioni del presente Regolamento.

PARTE SECONDA: IGIENE DEGLI ALIMENTI

TITOLO V - IGIENE DEGLI ALIMENTI, DELLE BEVANDE, DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

CAPITOLO 16 - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 162 - Principi generali.

1. Il presente Titolo V del Regolamento Locale d'Igiene disciplina gli aspetti igienico sanitari ed igienico-edilizi delle attività produttive riguardanti la materia degli alimenti e delle bevande.

Art. 163 - Definizioni

1. Agli effetti del presente Titolo V del Regolamento, salva diversa definizione contenuta in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:

Alimenti - si rimanda alla definizione di cui all'Art. 2 del Regolamento CE n. 178 /2002 del Parlamento Europeo e s'intende comprensiva delle bevande;

Industria alimentare - ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito familiare e le altre attività comunque diversamente disciplinate);

Produzione di alimenti - l'insieme delle attività dirette alla creazione/ trasformazione/ elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;

Preparazione - l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;

Vendita - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato per il consumo;

Somministrazione - la vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che ne consentano la consumazione sul posto;

Degustazione - assaggio di prodotti alimentari organizzato dal produttore o dal venditore a fini promozionali e/o di vendita;

Locale - tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare, ivi compresi quelli accessori;

Impianti - gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare;

Attrezzature - l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare;

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

Alimento preincartato - l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita;

Locale di lavorazione - un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione.

Art. 164 - Ambito di applicazione

1. Il presente Titolo V del Regolamento definisce i requisiti igienico-sanitari di locali e attrezzature, con particolare riferimento ai principi contenuti nella normativa comunitaria, nazionale e regionale.
2. Sono soggette al rispetto dei predetti requisiti igienico-sanitari tutte le industrie alimentari così come definite dalla vigente normativa comunitaria.
3. Il Regolamento definisce:
 - i requisiti di locali, impianti ed attrezzature dell'unità produttiva;
 - i requisiti funzionali connessi con il ciclo produttivo della preparazione, produzione, somministrazione, deposito e vendita di alimenti e bevande e con ogni altra attività o azione rilevante sotto il profilo igienico-sanitario.

Art. 165 - Igiene del personale ed autocontrollo

1. Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo si rimanda alla normativa comunitaria vigente e relative norme statali di recepimento.
2. Il Servizio competente dell'ASL può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Art. 166 - Requisiti generali e regole comportamentali

1. Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente Titolo V del Regolamento dovranno essere garantite le migliori condizioni igieniche in merito alle modalità di esposizione, congelamento, conservazione, confezionamento e preincarto dei prodotti comunque garantendo le condizioni minime previste nel presente regolamento.
2. Durante la vendita di alimenti sfusi, la manipolazione e la somministrazione di alimenti, il personale addetto deve:
 - Indossare adeguata sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura. Le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; la divisa da lavoro del personale non addetto direttamente alla preparazione di alimenti, può essere di foggia e colori diversi, purché sempre rispondente al requisito della massima pulizia;
 - Curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto;
 - Utilizzare idonei strumenti o modalità tali da evitare il contatto con le mani; in modo particolare dovranno essere seguite le regole fondamentali per impedire ai germi patogeni di contaminare gli alimenti e di moltiplicarsi in essi.
3. Per la vendita di alimenti sfusi a libero servizio dovranno essere messi a disposizione del cliente appositi guanti monouso.
4. Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente Regolamento è vietato:
 - fumare e mangiare nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti;
 - la detenzione di qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata;
 - l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo;
 - l'introduzione e la permanenza di qualsiasi specie di animale.
5. Occorrerà predisporre procedure adeguate per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni, ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

CAPITOLO 17 - REQUISITI GENERALI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

Art. 167 - Requisiti generali strutturali

1. Ai fini della definizione dei requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi, le attività produttive disciplinate dal presente Titolo V del Regolamento sono suddivise in:

- a) esercizi di vendita di generi alimentari, comprese macellerie e pescherie;
- b) esercizi di somministrazione;
- c) laboratori di produzione artigianale e industriale;
- d) depositi all'ingrosso di sostanze alimentari;
- e) trasporto alimenti;
- f) strutture ricettive e agriturismo;
- g) preparazione, vendita, somministrazione di prodotti alimentari su aree pubbliche;
- h) sagre feste popolari e manifestazioni similari;
- i) club e circoli privati.

2. Gli esercizi di cui al presente Titolo, oltre a quanto specificatamente previsto dalle vigenti norme comunitarie, devono assicurare un'organizzazione funzionale della loro attività ispirata a principi di razionalità (percorsi e linee di produzione separate ed adeguatamente organizzate) nonché alla cura degli alimenti e alla tutela della salute pubblica.

3. Le industrie alimentari devono avere locali o zone distinti e funzionalmente separati, destinati a:

a) deposito delle materie prime, accessibile o dall'esterno dello stabilimento o comunque in maniera tale che il rifornimento del deposito non avvenga attraversando i locali di lavorazione durante le attività di preparazione e somministrazione;

b) produzione, preparazione, con i seguenti requisiti:

- una superficie di almeno 15 mq destinata a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, articolata nei seguenti settori:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio

- preparazione carni rosse, carni bianche e prodotti della pesca con specifico lavello e relativo piano d'appoggio; tale settore deve essere dotato di piani di lavoro diversificati per le diverse tipologie di alimento e di idonei dispositivi e/o procedure di sanificazione degli utensili utilizzati; - zona cottura con relativi sistemi di aspirazione conformi a quanto previsto dall'art. 69 del presente Regolamento;

- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Nel locale cucina deve essere presente:

- un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere;

- una zona lavaggio, in area funzionalmente separata, attrezzata con lavello e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività, adibita esclusivamente a tale uso;

- almeno uno dei lavelli collocati nell'area preparazione dovrà essere dotato di rubinetteria con comando non manuale (pedale, fotocellula, ecc.).

c) deposito dei prodotti finiti;

d) detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;

e) vendita:

- nel caso di vendita pane, questo va collocato in idonei scaffali (marne) e pesato utilizzando bilancia ad uso esclusivo; è obbligatorio utilizzare guanti o altri dispositivi nella manipolazione evitando di maneggiare contemporaneamente denaro;

- per il trasporto del pane vanno utilizzati recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo tale che il pane risulti protetto da polveri e da ogni altra causa di insudiciamento;

f) servizi igienici e spogliatoi provvisti di doccia in caso di lavorazioni insudicianti.

4. I locali destinati all'industria alimentare devono rispettare i requisiti previsti dai Regolamenti comunitari specifici per ogni tipologia di attività, dal Regolamento Edilizio e dalle vigenti disposizioni in materia di igiene del lavoro, nonché dalle normative in materia di impianti elettrici, impianti termici, antincendio e di altre normative vigenti.

Art. 168 - Esposizione degli alimenti

1. Salvo quanto stabilito al successivo comma, gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti e le cui specifiche tecniche sono specificate al comma 4.

2. Gli alimenti confezionati non soggetti al controllo di temperatura e gli ortofrutticoli freschi, compresi i funghi e tartufi, possono essere esposti all'aperto a condizione che siano sollevati dal piano stradale di almeno 50 centimetri nel rispetto delle disposizioni di autocontrollo.

3. I generi alimentari devono essere tenuti tra loro separati in base all'affinità merceologica, in modo tale da evitare contaminazione crociata e collocati su idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere un'altezza da terra di circa trenta centimetri o tale da consentire l'ispezione e la pulizia agevole del pavimento sottostante in rapporto con la profondità del ripiano.

4. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico, devono essere dotate di un termometro per la rilevazione della temperatura interna, visibile direttamente dal consumatore. Le celle e gli armadi frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna e muniti di appositi contenitori e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (frutta e verdura, latticini, carni, prodotti ittici, ecc.). I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari.

5. I depositi e le dispense devono essere dotati di idonei scaffali conformi a quanto previsto da precedente punto 3. È vietato il deposito diretto sul pavimento sia degli alimenti sia delle attrezzature. Gli scaffali e gli alimenti sui ripiani non devono essere disposti a diretto contatto con la parete, in maniera tale da non ostacolare la circolazione dell'aria. Devono essere dotati di protezioni contro gli insetti e altri animali infestanti.

6. Le attrezzature destinate a venire a contatto direttamente con gli alimenti devono essere stoccate in modo tale da essere protette dalla polvere. Gli imballaggi secondari (cartoni) devono essere eliminati in apposito spazio, in modo tale che sugli scaffali dei locali dispensa e all'interno delle apparecchiature refrigerate siano presenti, adeguatamente separati tra loro, solo alimenti sfusi o contenuti negli imballaggi primari.

Art. 169 - Produzione e commercio di utensili per sostanze alimentari

1. E' vietato produrre, detenere per il commercio, porre in commercio od usare utensili da cucina e da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto di sostanze alimentari, igienicamente non idonei come da normativa specifica di settore.

2. Le predette disposizioni si applicano altresì ai recipienti, utensili od apparecchi che possono venire a contatto direttamente con le sostanze alimentari durante la loro lavorazione o preparazione, nonché ai recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanza di uso personale, domestico od igienico, che possa essere assorbita dalla cute o dalle mucose.

Art. 170 - Materiale di imballaggio degli alimenti

1. E' vietato nell'imballaggio l'impiego di carta usata, stampata, preparata con gesso, barite od altra materia che si presti a frode nel peso ovvero colorata con colori diversi da quelli ammessi dal Ministero della Salute ai sensi della normativa specifica di settore.

2. Chi utilizza materiale di imballaggio di varia natura (materie plastiche, alluminio, carta, ecc.) per avvolgere gli alimenti è tenuto ad assicurarsi della loro idoneità allo scopo cui vengono destinati, e deve essere in grado di fornire all'Autorità Sanitaria la certificazione di conformità alle norme vigenti.

3. Agli effetti del precedente comma saranno osservate le norme seguenti:

a) i fogli di carta e tutti gli altri materiali di confezionamento destinati ad avvolgere, con contatto diretto ed immediato, derrate alimentari, devono essere conservati al riparo dalla polvere e da tutto quanto possa comunque compromettere la nettezza e l'innocuità dal punto di vista igienico sanitario.

Detti materiali dovranno essere collocati in appositi cassetti o apparecchi che li proteggano dalla polvere e da contatti di qualsiasi specie.

I fogli di carta, nella parte che va a diretto contatto ed immediato delle derrate alimentari, non dovranno essere stampati o manoscritti e saranno estratti dai detti apparecchi o cassetti protettivi, man mano che se ne presenti l'immediato fabbisogno;

b) la persona indicata della estrazione dei fogli di carta di cui al comma 1 non dovrà soffiare nei fogli per facilitarne la separazione, né inumidirsi le dita con la saliva per la loro prensione e dovrà astenersi da quant'altro possa comprometterne comunque l'igiene;

c) Si dovrà disporre di sufficienti quantità di pinze, spatole, coltelli e altri strumenti necessari per evitare il contatto delle mani coi generi distribuiti che debbano essere consumati senza precedente depellamento, sbucciatura, cottura o preventiva lavatura.

4. Agli incaricati del maneggio della moneta o cartamoneta, è vietato di attendere promiscuamente alla preparazione e confezione di pacchetti, se non ottemperando alle norme di cui al precedente punto c).

Art. 171 - Insudiciamento e deterioramento derrate alimentari

1. E' vietato vendere o ritenere per vendere, in uno stesso esercizio insieme a sostanze alimentari, generi che per la loro natura e per le esigenze dello smercio possono essere causa diretta o indiretta di insudiciamento o di deterioramento, oppure possono comunicare sapore od odore sgradevole ai generi alimentari stessi.

Art. 172 - Preparazione vendita, somministrazione e distribuzione per il consumo di sostanze alimentari

1. Salvo quanto sarà disposto nelle norme riguardanti ciascuna sostanza alimentare, è vietato:

a) impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere o tenere per vendere o somministrare come compenso ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

- 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;
- in cattivo stato di conservazione;
- con cariche microbiche superiori ai limiti previsti dalle normative vigenti;
- insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a mascherare un preesistente stato di alterazione;
- adulterate, contraffatte o non corrispondenti per natura, sostanza o qualità alla denominazione con cui sono designate o sono richieste;
- colorate artificialmente quando la colorazione artificiale non sia autorizzata o nel caso che sia autorizzata senza l'osservanza delle speciali norme prescritte e senza l'indicazione a caratteri chiari e ben leggibili, della colorazione stessa. Questa indicazione, se non espressamente prescritta da norme speciali, potrà essere omessa quando la colorazione è effettuata mediante caramello, enocianina od altri colori naturali consentiti;
- con l'aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati o se autorizzati senza l'osservanza fissate nelle autorizzazioni;

- che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo;
- ripugnanti per natura, aspetto, odore e sapore.

Art. 173 - Sostanze consentite nella lavorazione: divieti speciali

1. E' vietato tenere nei medesimi locali di lavorazione o comunque in locali che siano in diretta comunicazione con questi le sostanze il cui impiego non è consentito nella lavorazione.

Art. 174 - Confezionamento e preincarto.

1. Il confezionamento e/o il preincarto dei prodotti alimentari deve avvenire in un locale o zona dedicata a questa fase del ciclo produttivo ubicata in modo tale da garantire il proseguimento della "marcia in avanti" del prodotto e attigua alle zone e ai locali di stoccaggio del prodotto finito.

2. Il locale/zona deve essere attrezzato con armadi per lo stoccaggio dei materiali necessari al confezionamento/preincarto e all'etichettatura dei prodotti.

3. Per il preincarto, il confezionamento effettuato su richiesta dell'acquirente ed il preconfezionamento effettuato ai fini della vendita immediata delle sostanze alimentari, deve essere utilizzato esclusivamente materiale idoneo allo scopo, da conservare in appositi contenitori che lo riparino da contaminazioni esterne. Le sostanze alimentari non confezionate ma esposte per la vendita allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse devono mostrare apposita etichettatura o cartello secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

4. Non è consentito il contatto della parte esposta edibile di insaccati e formaggi sottoposti a taglio, con le mani o altre superfici igienicamente non idonee;

5. Per la vendita di frutta e verdura self-service mettere a disposizione sufficienti scorte di guanti monouso e cartelli indicativi. La mancata osservanza di tale disposizione prevedrà la sanzione sia per il negoziante o responsabile del punto vendita che per l'acquirente.

6. Nel caso di imballaggio (cartonamenti) di alimenti già confezionati questi devono essere effettuati in locali o zone distinte ed esterne al laboratorio di produzione.

Art. 175 - Caratteristiche dei locali.

1. Fatto salvo quanto previsto all'art. 78 del presente Regolamento, tutti gli insediamenti di cui al presente titolo devono avere i requisiti generali di cui agli artt. 114, 115 e ai seguenti punti:

a) i locali devono essere costruiti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia e sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;

b) devono inoltre essere adibiti esclusivamente agli usi consentiti;

c) i locali interrati e seminterrati possono essere destinati a somministrazione di alimenti e bevande o ad altre attività del settore alimentare quando presentano i requisiti di cui all'art. 90 del presente Regolamento;

d) le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere piastrellate fino ad una altezza non inferiore a mt. 2. Le pareti dei locali destinati a deposito devono essere trattate in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a mt. 2; tutti i locali devono avere, altresì, pareti dipinte di colore chiaro;

e) i pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e, per i locali di lavorazione, raccordati alle pareti con angoli arrotondati.

Art. 176 - Approvvigionamento idrico.

1. Gli esercizi devono essere dotati prioritariamente di acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto.
2. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere acquisito, a cura del titolare, il giudizio di potabilità dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni normative in materia.
3. L'installazione di impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, deve essere comunicata all'A.S.L. come previsto dal DM n. 443 del 21/12/1990 e realizzata secondo le tecniche previste da normative o da buona pratica.

Art. 177 - Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue.

1. La raccolta e/o smaltimento dei rifiuti solidi e delle acque reflue dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia. In particolare, i rifiuti solidi devono essere raccolti in recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere e tenuti di norma in luogo idoneo.
2. Gli scarti di origine animale devono essere stoccati in appositi contenitori chiusi, identificati da una banda di colore verde alta almeno 15 cm e dalla dicitura "materiale di categoria 3"; qualora tali scarti non vengano ritirati quotidianamente da apposite ditte autorizzate ai sensi della normativa specifica di settore, dovranno essere conservati a temperatura di refrigerazione idoneamente separati dagli alimenti destinati alla vendita.
3. Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli, lavastoviglie, ecc.
4. I pozzetti di raccolta delle acque, eventualmente presenti all'interno dei locali, devono essere sifonati o comunque devono garantire l'isolamento dall'impianto fognario.

5. Inoltre le attività che producono reflui contenenti residui di sangue e/o altri materiali di origine animale dovranno rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria specifica per il settore per lo smaltimento degli stessi.

Art. 178 - Lavamani e servizi igienici per gli addetti

1. Il numero di lavamani ad uso esclusivo del personale alimentarista deve essere adeguato all'attività ed al tipo di lavorazione effettuata. Questi devono essere adeguatamente collocati rispetto ai locali di lavorazione, dotati di comando per l'erogazione dell'acqua (calda e fredda) non azionabile manualmente (es. pedale, fotocellula ecc.), di asciugamani non riutilizzabili da raccogliere in contenitori con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo nonché di distributore automatico di sapone liquido inodore.

2. I lavamani devono essere altresì separati dagli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari.

3. Tutti gli insediamenti di cui al presente Titolo devono essere dotati di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto, con le eccezioni previste dal D.P.G.R. n. 2/R del 03/03/2008 e s.m.i..

4. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli addetti.

5. Il servizio igienico deve inoltre essere dotato di: porta con chiusura automatica; lavabo munito di sistema di erogazione di acqua corrente calda e fredda con azionamento non manuale; distributore automatico di sapone liquido; asciugamani non riutilizzabili da raccogliere in contenitori con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo.

6. Per quanto non citato in questo articolo si rimanda agli artt. 116, 141 e 142 del presente Regolamento e ai disposti contenuti nel D.P.G.R. n. 2/R del 03/03/2008 e s.m.i..

Art. 179 - Servizi igienici per il pubblico.

1. Tutti gli insediamenti in cui si svolge attività di somministrazione come definita nel precedente art. 163 devono essere dotati di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del pubblico, con le caratteristiche di cui al precedente art. 178, preferibilmente accessibile direttamente dall'interno dell'esercizio.

2. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli avventori e alla tipologia dell'attività come riportato nel D.P.G.R. 03/03/2008 n. 2/R e s.m.i. e nell'art. 190 del presente Regolamento.

Art. 180 - Spogliatoi.

1. Tutti gli insediamenti di cui al presente Titolo devono essere dotati di almeno un vano spogliatoio per il personale, conforme a quanto previsto dall'art. 115 del presente

Regolamento; in quelle attività ove operano sia personale alimentarista, sia personale non addetto direttamente alla preparazione di alimenti sono necessari locali spogliatoio separati.

2. Lo spogliatoio deve essere fornito di armadietti individuali, a doppio scomparto (per il deposito separato di indumenti personali e di abbigliamento usato per il lavoro), di materiale lavabile, disinfettabile, preferibilmente con piano di copertura inclinato.

3. Per quanto non citato nel presente articolo si rimanda ai disposti contenuti nel D.P.G.R. 03/03/2008 n. 2/R e s.m.i..

Art. 181 - Prodotti ed attrezzature per pulizia.

1. Il materiale di pulizia deve essere conservato in locali o armadi appositi per evitare la contaminazione degli alimenti, delle attrezzature e dei materiali di confezionamento.

Art. 182 - Sistemi contro animali nocivi.

1. Nelle industrie alimentari devono essere adottati idonei sistemi atti ad impedire la presenza di roditori, insetti volanti e striscianti ed altri animali nocivi nei locali e nelle pertinenze esterne.

2. I locali di fabbricazione, di deposito, di vendita o comunque di somministrazione di sostanze alimentari e di bevande devono essere muniti di mezzi di protezione contro le mosche.

3. Le porte d'ingresso saranno provviste di tende o altre tipologie di barriere (es. lama d'aria), e alle finestre dovranno essere applicate reti metalliche o di altro materiale idoneo a non permettere l'ingresso alle mosche.

4. Le carni fresche, i preparati di carne, il pane, le paste e dolci, la frutta, le conserve, le verdure ed in genere qualsiasi sostanza alimentare che si consumi senza sufficiente cottura o lavaggio o depellamento posti in mostra nei negozi di vendita debbono sempre essere mantenuti al riparo a mezzo di vetrine, campane di vetro, ecc. La loro esposizione all'aperto fuori dal negozio, è vietata.

5. Le predette prescrizioni valgono anche per i venditori ambulanti, ed a posto fisso od in chioschi negli spazi pubblici, e per i locali nei quali si ripongono, custodiscono e si preparano le merci.

CAPITOLO 18 - REQUISITI SPECIFICI PER ESERCIZI DI VENDITA GENERI ALIMENTARI.

Art. 183 - Ambito di applicazione.

1. Fermo restando il rispetto dei requisiti generali previsti dalle disposizioni di cui al precedente Capitolo 17, alle specifiche attività di cui all'Art. 166 comma 1 lett. a) si applicano le seguenti disposizioni.

Art. 184 - Esercizi di vendita generi alimentari

1. Per gli esercizi destinati alla vendita di generi alimentari si rimanda agli artt. 115 e 116 del presente Regolamento.

2. Tali esercizi, inoltre, devono essere in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

a) Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di conservazione e manutenzione; per le altre caratteristiche resta valido quanto previsto dagli artt. 167 comma 4 e 169 del presente Regolamento;

b) Il personale addetto alla manipolazione di alimenti deve indossare adeguata sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura. Le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

c) Divieto di accesso di animali domestici/affezione all'interno dei negozi di vendita di generi alimentari, comprese le zone accessibili al pubblico. Il mancato rispetto di tale disposizione comporterà la sanzione al titolare.

CAPITOLO 19 – FUNGHI

Art. 185 - Commercializzazione funghi

1. La vendita dei funghi freschi spontanei destinati al consumatore finale allo stato sfuso a dettaglio, fatti salvi i requisiti igienici dei locali, delle strutture e delle attrezzature, è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi dell'ASL o da parte di micologi privati in possesso della qualifica di cui al D.M. 686/96, autorizzati dal competente Ufficio della Direzione Sanità della Regione Piemonte.

2. Le disposizioni che, a livello nazionale e regionale, disciplinano gli obblighi di certificazione sanitaria per la vendita di funghi spontanei freschi, destinati al dettaglio o alla ristorazione sono le seguenti:

- Art. 15 Legge 23 agosto 1993 n. 352

- Art. 3 Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995 n. 376.

3. Detta certificazione deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione e non può essere rimossa dal contenitore fino all'esaurimento del contenuto.

4. Per tale attività verranno individuati dei punti in periodi stabiliti nelle vicinanze delle aree mercatali; il giudizio di commestibilità del controllo micologico va riferito, in quantità e qualità, al prodotto presentato all'atto dell'ispezione.
5. La rivendita al minuto dei funghi freschi e di quelli secchi sfusi è consentita agli esercenti il commercio provvisti di autorizzazione comunale.
6. Il responsabile della vendita è responsabile della corretta conservazione dei funghi e del rispetto della normativa vigente.
7. L'Ispettore micologo dovrà:
 - a) verificare che i funghi presentati siano in un unico strato e in appositi contenitori destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla normativa vigente; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione (es.: gr. Edulis, sez. Dapetes);
 - b) controllare ogni esemplare contenuto nel collo da certificare, accertandone l'appartenenza ad una specie prevista dall'allegato I del D.P.R. 376/95 (ad esclusione del n. 40: Tricholoma equestre: O. M. della Salute 20 agosto 2002), integrato con le specie di cui alla Deliberazione Giunta Regionale 3 marzo 1997 n. 66-17092;
 - c) compilare un apposito certificato che attesti il controllo sanitario, apporvi timbro e firma;
 - d) apporre il certificato di cui al punto precedente sul collo conservandone una matrice;
 - e) procedere al ritiro dal commercio e alla successiva distruzione dei funghi ritenuti non commestibili perché appartenenti a specie tossiche o non commestibili, o perché alterati, ammuffiti, invasi da parassiti, eccessivamente maturi, o perché privi di parti essenziali al loro riconoscimento.

Art. 186 - Divieto di vendita

1. E' vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso nella forma itinerante prevista all'art. 28 del D. Lgs. n. 114 del 31/03/1998.

Art. 187 - Luoghi di vendita e controllo

1. E' altresì vietato produrre, vendere o detenere per vendere:
 - a) funghi freschi spontanei di cui all'art. 184 che siano:
 - in pezzi ovvero eccezionalmente piccoli o comunque tali da non consentire la sicura individuazione specifica;
 - eccessivamente sviluppati e maturi, vecchi, coriacei, molto verminati o corrosi, rammolliti per pioggia o altre cause, avariati, ammuffiti, velenosi o sospetti di esserlo;

b) funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini) ed è altresì vietata la vendita di funghi secchi confezionati che siano:

- diversi dai “porcini” (*Boletus edulis*, *B. aereus*, *B. reticulatus*, *B. pinicola*) o dalle specie di cui all’art. 5 del D.P.R. 14/07/1995 n. 376;
- contenenti corpi estranei, insudiciati, bruciati dalle pratiche di essiccamento, invasi da muffe o larve e loro escrementi, trattati con additivi chimici diversi da quelli consentiti;
- in miscela fra loro, in polvere ovvero in frammenti non microscopicamente riconoscibili;
- confezionati in involucri o contenitori che non rispondano in ogni caratteristica alle vigenti disposizioni di legge;
- con denominazione di vendita che non individui la specie fungina o che si serva di nomi volgari dialettali, di fantasia o poco noti o che non indichi lo stato fisico ovvero il tipo merceologico del prodotto.

c) funghi conservati, che siano:

- non rispondenti a quanto prescritto per legge per le conserve alimentari preparate con sostanze vegetali;
- appartenenti a specie diverse in una stessa confezione;
- appartenenti a specie non facilmente riconoscibili e poco conservabili.

Art. 188 - Commercio funghi coltivati

1. La normativa (D.P.R. 376/95) considera i funghi freschi coltivati come veri e propri prodotti ortofrutticoli.

2. Per quanto non contemplato nel presente Regolamento si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

CAPITOLO 20 – ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

Art. 189 - Esercizi di somministrazione (compresi i circoli privati): requisiti comuni

1. In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della marcia in avanti a partire dalla zona (o punto) di ricezione merci fino al punto di somministrazione, evitando il più possibile incroci tra percorsi e operazioni sporche e pulite.

2. I requisiti minimi necessari per l'esercizio di tali attività sono quelli previsti dal D.P.G.R. n. 2/R del 03/03/2008 e s.m.i..

3. Per quanto non indicato nel succitato D.P.G.R. si rinvia alle altre parti del presente Regolamento.

Art. 190 - Somministrazione in pertinenze esterne

1. La mera somministrazione di prodotti alimentari già ordinati dal cliente e detenuti in appositi locali può essere consentita, a discrezione del cliente, anche in spazi esterni pubblici e privati attrezzati (terrazze, dehors) diversi dalle previste sale di somministrazione purché tali aree siano:

- provviste di protezioni aeree (a protezione dei tavoli) costituite da materiale impermeabile tipo capottine, ombrelloni ecc..

- opportunamente perimetrate con barriere frangivento (anche vegetali) di altezza non inferiore a metri 1 qualora collocati su strada e non superiore a 2/3 dell'altezza totale della struttura.

2. La collocazione dei dehors deve realizzarsi davanti all'esercizio pubblico o, in casi particolari, in spazi limitrofi o, comunque, di pertinenza dell'esercizio stesso, come stabilito dal relativo regolamento comunale.

3. Non è consentito installare dehors o parti di esso se, per raggiungerli dall'ingresso dell'esercizio cui sono annessi, è necessario l'attraversamento di strade adibite al transito di veicoli, con l'eccezione in cui il dehors venga realizzato in isole od aree pedonali o a traffico limitato e della storica Piazza del Popolo. In tali casi il trasporto degli alimenti andrà fatto prevedendo la copertura dei piatti stessi con appositi coperchi di protezione.

4. Il dehors non deve essere adibito ad uso improprio; l'area occupata è destinata all'attività di somministrazione e/o consumo di alimenti e bevande nel rispetto della normativa vigente.

5. Nei dehors non è consentita l'installazione di banchi ed attrezzature da utilizzarsi per la miscita e la preparazione di bevande od alimenti ivi compreso banco/frigo per gelati e/o prodotti similari.

6. Poiché la collocazione del dehors comporta un incremento del numero dei posti a sedere, la richiesta del titolare dell'esercizio di attivazione del dehors dovrà essere inoltrata al Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della competente A.S.L. per la valutazione della congruità delle unità igieniche presenti nell'esercizio, la potenziale produttività del locale o zona preparazione e le dimensioni dei locali dispensa e spogliatoio per gli addetti ai sensi del D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R e s.m.i..

7. Nel caso in cui i dehors siano dotati di perimetrazione su tutti i lati di altezza superiore a mt 1,50, all'interno di essi dovrà essere imposto il divieto di fumo.

CAPITOLO 21 – LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE E ARTIGIANALE

Art. 191 - Laboratori di produzione industriale

1. Oltre ai requisiti previsti dalle disposizioni generali del Titolo V del presente Regolamento (capp. 16 e 17) i laboratori industriali di preparazione alimenti e bevande devono possedere caratteristiche specifiche in relazione alla tipologia dell'attività svolta e al ciclo produttivo attuato e rispettare quanto previsto dalle normative vigenti e specifiche per ciascun settore.
2. Per quanto attiene le attività industriali di produzione di alimenti di origine animale devono essere rispettati i requisiti previsti dalle normative comunitarie vigenti e specifiche per il settore.

Art. 192 - Depositi all'ingrosso di sostanze alimentari

1. I depositi all'ingrosso devono avere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche dei prodotti in deposito e rispettare quanto previsto dalle normative vigenti.
2. Per quanto attiene i depositi all'ingrosso di alimenti di origine animale è necessario che questi vengano autorizzati secondo quanto previsto dai vigenti regolamenti comunitari.

Art. 193 - Vinificazione: requisiti generici per l'attività

1. Gli stabilimenti devono essere provvisti di locali o aree funzionalmente separati per:
 - La pigiatura;
 - La vinificazione;
 - Il servizio igienico e il locale spogliatoio;
 - Gli imballaggi e il prodotto finito.
2. Tutti i locali della struttura, oltre ai requisiti generali previsti nel presente Titolo V del Regolamento, devono disporre di:
 - idonea aerazione, in particolare il locale ove avviene la fermentazione dovrà essere ventilato adeguatamente in modo da allontanare i gas derivanti da questo processo di lavorazione;
 - depositi (accettabile area ad armadio) per lo stoccaggio degli additivi e coadiuvanti tecnologici consentiti, separati da quelli utilizzati per la pulizia e la disinfezione.
3. Nell'ambito delle aziende vinicole si distinguono le piccole attività e le attività di media e grande entità.

Art. 194 - Vinificazione: requisiti specifici per le piccole attività

1. Si definiscono tali quelle aziende che hanno una conduzione familiare e/o il prodotto trattato non eccede i 500 ettolitri ogni anno.
2. E' consigliabile che la pigiatura venga effettuata all'interno del locale di vinificazione anche se comunque è consentito effettuare tale operazione all'esterno. In quest'ultimo caso è necessario che l'area sia protetta da eventuali inquinamenti e dagli agenti atmosferici.
3. Non sono richiesti requisiti specifici per i locali di invecchiamento, che possono essere approntati in funzione delle specifiche caratteristiche organolettiche che si intende fare assumere al prodotto finale.

Art. 195 - Vinificazione: requisiti specifici per le attività di media e grande entità

1. Si definiscono tali le attività con dipendenti e/o con prodotto trattato eccedente i 500 ettolitri ogni anno.
2. In aggiunta ai requisiti indicati per le piccole attività:
 - l'altezza dei locali vinificazione e imbottigliamento deve essere minimo mt. 3 se viene impiegato personale dipendente, eventualmente derogabile a mt. 2,70 in rapporto alle quantità prodotte, al ciclo produttivo a vincoli ambientali e/o architettonici.

Art. 196 - Produzione e commercio della birra

1. La denominazione "birra" è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi di *saccharomyces carlsbergensis* o di *saccharomyces cerevisiae* di un mosto preparato con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele ed acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o con entrambi.
2. La fermentazione alcolica del mosto può essere integrata con una fermentazione lattica.
3. Nella produzione della birra è consentito l'impiego di estratti di malto torrefatto e degli additivi alimentari consentiti dal Decr. MINISAN 27.2.96, n. 209.
4. Il malto di orzo o di frumento può essere sostituito con altri cereali, anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi, nonché con materie prime amidacee e zuccherine nella misura massima del 40% calcolato sull'estratto secco del mosto.
5. La denominazione "birra analcolica" è riservata al prodotto con grado Plato non inferiore a 3 e non superiore a 8 e con titolo alcolometrico volumico non superiore a 1,2%.
6. La denominazione "birra leggera" o "birra light" è riservata al prodotto con grado Plato non inferiore a 5 e non superiore a 10,5 e con titolo alcolometrico volumico superiore a 1,2% e non superiore a 3,5%.
7. La denominazione "birra" è riservata al prodotto con grado Plato superiore a 10,5 e con titolo alcolometrico volumico superiore a 3,5%; tale prodotto può essere denominato "birra speciale"

se il grado Plato non è inferiore a 12,5 e "birra doppio malto" se il grado Plato non è inferiore a 14,5.

8. Quando alla birra sono aggiunti frutta, succhi di frutta, aromi, o altri ingredienti alimentari caratterizzanti, la denominazione di vendita è completata con il nome della sostanza caratterizzante.

Art. 197 - Produzione e locali per la lavorazione della birra

1. L'acqua impiegata per la preparazione dei mosti di birra e per il lavaggio dei recipienti e degli attrezzi deve essere potabile e tale requisito deve essere accertato dall'Autorità Sanitaria mediante valutazione di referti analitici effettuati in autocontrollo dall'impresa alimentare.

2. I serbatoi e la rete di distribuzione interna dell'acqua potabile debbono essere costruiti e mantenuti in modo da garantire l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento.

3. I locali destinati alla produzione ed imbottigliamento della birra o al solo imbottigliamento debbono avere requisiti igienico-sanitari indicati nel capitolo 17 del Titolo V del presente Regolamento.

4. Per tutti gli altri aspetti non contemplati si rimanda alla normativa specifica di settore.

Art. 198 - Locali e spacci di confetti e prodotti simili

1. I locali dove si preparano confetti e prodotti simili devono avere i requisiti prescritti per i laboratori dal presente Regolamento.

Art. 199 - Agriturismo

1. La preparazione e somministrazione di pasti e bevande nelle strutture agrituristiche è soggetta alla vigente normativa regionale in materia.

2. La suddetta normativa disciplina anche la vendita diretta dei prodotti aziendali, come uova e latte crudo, specificando anche i requisiti che devono avere i locali adibiti a tale attività.

CAPITOLO 22 – VENDITA, PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE

Art. 200 - Definizioni

1. I requisiti previsti per l'attività di cui al presente capo sono quelli definiti dall'Ordinanza Ministeriale 03/04/2002 "requisiti per il commercio alimenti e bevande su aree pubbliche" integrata dalle seguenti disposizioni e interpretazioni.

2. Ai fini del presente capo, si intende per:

a) **ALIMENTO DEPERIBILE** - qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione e ai sensi del DM 16/12/93:

- ogni alimento confezionato che abbia una vita commerciale inferiore ai 90 giorni (3 mesi) e che figuri con la data di scadenza in etichetta preceduta dalla dizione "da consumarsi entro il". Spesso tali prodotti necessitano di una conservazione in regime di temperatura controllata.

- ogni alimento sfuso non sottoposto a congelazione, o ad altri trattamenti che ne consentono una conservazione superiore a tre mesi come la sterilizzazione, la disidratazione, l'affumicatura e l'aggiunta di conservanti.

b) **PRODOTTO COTTO**: qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a un trattamento termico tale da modificare sostanzialmente le sue caratteristiche al fine di renderlo più mangiabile, più digeribile o più gustoso.

c) **PRODOTTI DI GASTRONOMIA**: in senso lato, prodotti alimentari sia dolci che salati.

d) **NEGOZIO MOBILE**: Appartengono a questa categoria, al di là della originaria iscrizione al P.R.A., tutte quelle strutture mobili di vendita in possesso dei requisiti previsti dall'Art. 4 dell' O.M. 03/04/02: vano interno, parete laterale ribaltabile destinata alla copertura dei banchi di vendita, zone dedicate alla cottura, reparti di conservazione a temperatura controllata, altezze interne e da terra. I requisiti di dimensione del mezzo, così come previsti dal comma 5 dell'Art. 4 dell'O.M. citata, sono derogati per i veicoli già omologati o modificati nella destinazione in data anteriore alla pubblicazione della O.M. stessa.

3. L'ordinanza di cui sopra stabilisce anche le caratteristiche di tutte le attrezzature e delle strutture adibite alla conservazione e lavorazione degli alimenti, siano quest'ultime stabili, temporanee, mobili o fisse; stabilisce infine le tipologie di lavorazione che si possono effettuare sulle aree pubbliche in relazione alle varie matrici alimentari.

4. Le attività di produzione e vendita generi alimentari sulle aree pubbliche sono soggette a segnalazione certificata di inizio attività (S.C.I.A.) secondo quanto previsto dal REG. CE/852/2004 e relative disposizioni di attuazione in ambito nazionale e regionale.

Art. 201 - Misure contro l'ingresso di volatili e roditori

1. Nelle strutture stabili adibite alla vendita di generi alimentari, compresi i prodotti ortofrutticoli, devono essere adottati i necessari accorgimenti tecnici idonei ad impedire l'ingresso di piccioni, ratti o animali randagi o selvatici negli edifici.

Art. 202 - Preparazione e cottura nei negozi mobili

1. Nei negozi mobili, è consentita la sola cottura di alimenti che siano già preparati oppure che non necessitino di alcuna preparazione. Tali alimenti possono essere venduti direttamente o dopo assemblaggio in panini caldi o freddi. E' consentita la conservazione al caldo.
2. Gli alimenti per i quali non è consentita la preparazione nel negozio mobile, dovranno provenire da laboratori autorizzati ai sensi delle Direttive Comunitarie o da laboratorio funzionalmente e formalmente correlato.

Art. 203 - Vendita e preparazione carni, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi

1. E' consentita la vendita e la preparazione sulle aree pubbliche di carni, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi nel rispetto di quanto previsto dall'art. 6 dell'O.M. 03/04/2002.

Art. 204 - Impianto elettrico e idraulico per negozi mobili

1. E' requisito fondamentale per il funzionamento degli impianti dedicati alla conservazione, al freddo e, in alcuni casi anche al caldo, dei cibi. L'impianto deve essere in via prioritario allacciato alla rete di distribuzione elettrica; tuttavia è consentito l'uso di generatori di corrente elettrica che dovranno essere insonorizzati, rispettosi delle norme sull'inquinamento dell'aria e non provocare molestie per le persone né rischi per gli alimenti.
2. L'uso dei generatori di corrente autonomi non è alternativo, ma subordinato all'assenza di disponibilità di allaccio alla rete presente nell'area pubblica. I negozi mobili che esercitano attività fissa esclusivamente in aree attrezzate non hanno l'obbligo della dotazione di un sistema autonomo di corrente. Nel piano di autocontrollo dovranno essere indicate le modalità di mantenimento e rilevazione delle temperature di conservazione degli alimenti in fase di trasporto.
3. L'impianto per l'approvvigionamento dell'acqua potabile e quello dello scarico delle acque reflue sono da considerarsi non obbligatori, qualora il titolare dell'impresa dimostri di svolgere la propria attività esclusivamente su area pubblica attrezzata. Dovrà essere garantita la fornitura di acqua calda al lavello.

Art. 205 - Stoccaggio alimenti nel periodo di inattività

1. Per l'esercizio della vendita su aree pubbliche mediante autonegozio dovrà essere predisposto un locale deposito destinato allo stoccaggio degli alimenti nel periodo di inattività. Il locale dovrà essere idoneo da un punto di vista igienico sanitario e dovranno essere installate le attrezzature necessarie alla conservazione degli alimenti. E' consentita la conservazione nei negozi mobili di limitate quantità di prodotti, anche deperibili, rimasti invenduti al termine dell'attività di vendita.
2. In tal caso i prodotti deperibili vanno mantenuti a temperatura controllata negli appositi impianti frigoriferi di cui i negozi mobili dispongono.

Art. 206 - Banchi temporanei

1. Per i requisiti dei banchi temporanei si rinvia all'art. 5 dell' O.M. 03.04.2002.

Art. 207 - Vendita generi alimentari su aree pubbliche in occasione di manifestazioni

1. In occasione di fiere, sagre, manifestazioni, la vendita e/o la preparazione di generi alimentari su sede stradale, in aree appositamente destinate, ma non attrezzate di tutti i dispositivi previsti dall'O.M. 03.04.2002, deve essere effettuata in modo da garantire comunque il rispetto di quanto previsto dalla succitata ordinanza (art. 6 comma 5); l'interessato, al momento della comunicazione all'Autorità competente dovrà certificare il possesso di tutti i requisiti previsti per la produzione/vendita di alimenti che intende effettuare.

Art. 208 - Casette dell'acqua

1. Sono unità distributive, aperte al pubblico, di acque destinate al consumo umano, provenienti dall'acquedotto comunale, sottoposte a processi di trattamento (filtrazione ed eventuale addizionamento di anidride carbonica). Esse si caratterizzano per la distribuzione, gratuita o a pagamento, e per il consumo sia direttamente in loco sia dopo riempimento di appositi contenitori, forniti dai gestori o portati dagli stessi consumatori.

2. L'attività viene definita come "somministrazione di bevande", pertanto i gestori delle casette dell'acqua sono equiparati a "operatori del settore alimentare" (OSA) e sono sottoposti alla disciplina vigente in materia di igiene degli alimenti ed in particolare agli obblighi di cui al Regolamento CE 852/2004.

3. Prima dell'inizio dell'attività occorre inoltrare, in forma telematica, al SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) una notifica di SCIA compilata dal gestore dell'attività in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare), allegando una relazione tecnica sulle caratteristiche dell'impianto di trattamento, tipologia della struttura, planimetria dell'ubicazione e del tracciato della derivazione della condotta acquedottistica.

4. I gestori, in qualità di OSA, sono tenuti a predisporre, per ciascuna unità distributiva, piani di autocontrollo, comprensivi di: procedure di pulizia, piano di campionamento per il mantenimento dei requisiti di potabilità ai sensi del D.lgs 31/01 s.m.i. e documentazione inerente l'idoneità dei materiali destinati a venire a contatto con l'acqua ai sensi del D.M. 174/2004.

CAPITOLO 23 – TRASPORTO ALIMENTI

Art. 209 - Caratteristiche

1. Il trasporto delle sostanze alimentari confezionate o sfuse deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali, nonché il mantenimento delle temperature previste dalla vigente normativa in materia.
2. I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di alimenti devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
3. In particolare il trasporto di alimenti dai luoghi di produzione (panifici, laboratori di pasticceria, gastronomie, macelli, sezionamenti carni, salumifici, ecc.) ai negozi al dettaglio o al domicilio del consumatore finale e dal negozio di vendita direttamente al domicilio del consumatore finale è consentito esclusivamente a condizione che gli automezzi siano provvisti di un vano o contenitore destinato esclusivamente al trasporto di sostanze alimentari, a perfetta chiusura, che garantisca la protezione dalla polvere e da altre fonti di contaminazione ed assicuri il controllo della temperatura.
4. Il pane e gli altri prodotti da forno assimilabili, oggetto di ogni singola consegna, devono essere racchiusi in incarti "per alimenti".
5. Sono soggetti a comunicazione all'autorità competente di inizio attività, ai sensi del REG. CE/852/2004 e relative disposizioni di attuazione in ambito nazionale e regionale, le attività di trasporto carni, latte, prodotti della pesca, prodotti alimentari sfusi e alimenti surgelati; i mezzi adibiti a tali attività, così come quelli destinati al trasporto di alimenti deperibili, devono essere dotati di certificazione ATP.

Art. 210 - Cisterne e contenitori

1. Le cisterne e gli altri recipienti adibiti al trasporto di alimenti sfusi (solidi e liquidi) devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

CAPITOLO 24 – DISCIPLINA DEL PROCEDIMENTO

Art. 211 - Norme procedurali

1. Per quanto attiene agli aspetti procedurali relativi alla S.C.I.A. (segnalazione certificata di inizio attività), si rimanda alla disciplina prevista nella DGR 16-4910 del 14.11.2012 (BURP n. 49 del 06.12.2012) e relative disposizioni di attuazione in ambito nazionale e regionale.
2. Al fine di ottenere il riconoscimento e/o la registrazione dal punto di vista sanitario, la pratica dovrà essere corredata dai seguenti allegati:
 - a) Relazione tecnica, datata e firmata dall'interessato descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, contenente anche indicazioni in merito:

- all'approvvigionamento idrico;
- allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, alle emissioni in atmosfera, in riferimento all'allegato della DGR 16-4910 del 14.11.2012 (BURP n. 49 del 06.12.2012);

La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.

b) Planimetria completa dell'esercizio, in scala 1:100 datata e firmata dall'interessato, con indicati, per ciascun locale, superficie, altezza, rapporto aeroilluminante, destinazione d'uso, disposizione di arredi ed attrezzature (layout).

c) Parere favorevole rilasciato dal competente Servizio di Igiene e Sanità Pubblica (SISP) per gli esercizi in cui sia previsto un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso;

d) Planimetria con indicata la disposizione delle linee di produzione (layout), della rete idrica e degli scarichi per gli stabilimenti industriali.

3. La piantina planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione.

CAPITOLO 25 - NORME TRANSITORIE E FINALI

Art. 212 - Disposizioni transitorie

1. Le imprese alimentari esistenti e autorizzate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento non dovranno adeguarsi ai requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi previsti dallo stesso.
2. Non vi è obbligo di adeguamento anche in caso di subingresso senza modifiche dei locali e delle attrezzature.
3. Nel caso di variazioni e modifiche ai locali, impianti e attrezzature devono essere rispettati i requisiti della normativa specifica di settore.
4. Per quanto non trattato, in materia di igiene degli alimenti, nel presente Regolamento, restano valide le disposizioni previste dalle normative vigenti.

CAPITOLO 26 - LATTE, BURRO E SURROGATI, FORMAGGI ED ALTRI LATTICINI

Art. 213 - Produzione e vendita di latte e derivati

1. La produzione e la vendita di latte e di tutti i prodotti a base di latte derivati (crema, burro, yogurt, formaggi molli e duri, ecc.) è regolamentata dai vigenti regolamenti comunitari i quali determinano i requisiti degli stabilimenti di produzione, dei mezzi di trasporto, e le caratteristiche fisico chimiche microbiologiche, nonché igienico sanitarie del prodotto finale, compresi alcuni parametri microbiologici da ricercare in fase di vigilanza per le valutazioni da parte dell'autorità sanitaria.
2. E' consentita la commercializzazione al consumatore finale di latte crudo direttamente nell'azienda di produzione o attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di essa secondo le indicazioni contenute nel protocollo d'Intesa Stato Regioni 5/CSR del 25 gennaio 2007.
3. Nelle aziende agricole è consentita inoltre la vendita di formaggi e altri prodotti lattiero-caseari direttamente dal produttore al consumatore finale, a patto che il prodotto sia conservato a temperatura di refrigerazione, correttamente etichettato in base alla normativa vigente e che tale attività sia registrata.

Art. 214 - Trattamenti termici del latte.

1. La produzione di latte alimentare trattato termicamente (pastorizzato, UHT, sterilizzato, microfiltrato, e ad alta pastorizzazione) deve avvenire in stabilimenti riconosciuti e operanti secondo quanto previsto dai Regolamenti CE 852/04 e 853/04.

Art. 215 - Formaggi

1. I formaggi di qualunque tipo e provenienza posti in vendita nel Comune devono rispondere per composizione e caratteristiche a quelle stabilite da Leggi e Regolamenti generali e speciali.

Art. 216 - Divieto di vendita dei formaggi

1. E' vietato vendere e detenere per vendere formaggi:
 - a) ottenuti con latte non avente i requisiti stabiliti da Leggi e Regolamenti generali e speciali;
 - b) in stato di eccessiva maturazione o con alterazione delle caratteristiche organolettiche;
 - c) invasi da acari o da altri parassiti;
 - d) colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi;
 - e) contenenti residui di farmaci o altri contaminanti ambientali nocivi per qualsiasi altra causa.

CAPITOLO 27 – UOVA E MIELE

Art. 217 - Uova

1. La produzione e commercializzazione delle uova è regolamentata dai vigenti regolamenti comunitari in materia di igiene delle produzioni e degli alimenti.
2. Le uova dovranno essere vendute in stato di perfetta conservazione ed idoneamente etichettate (con indicazioni qualificative riconosciute dalle consuetudini e dai regolamenti di mercato).
3. Sulle uova deve essere stampigliato il codice distintivo del produttore, preceduto dal numero indicante la modalità di allevamento; sull'imballaggio devono essere riportati il nome, l'indirizzo ed il numero identificativo del centro d'imballaggio, la categoria di qualità, la categoria di peso, il numero delle uova o peso netto, la data di scadenza, le modalità di conservazione e la spiegazione del significato del codice stampigliato sulle uova.
4. Le uova vendute direttamente dal produttore al consumatore finale nel luogo di produzione o in un mercato pubblico locale o porta a porta (raggio max 10 Km dal luogo di produzione) devono essere marchiate con il codice del produttore ad eccezione di quelle provenienti da produttori aventi fino a 50 galline ovaiole e a condizione che il nome e l'indirizzo del produttore siano indicati nel punto di vendita o comunicati all'acquirente nel caso di vendita porta a porta.
5. Qualora le uova siano vendute sfuse devono essere fornite al consumatore le seguenti informazioni: categoria, peso, indicazione del metodo di allevamento, la spiegazione del significato stampigliato sulle uova e la data di scadenza.
6. Nei punti vendita le uova devono essere mantenute in locali a temperatura non inferiore a 5° C, lontane da fonti di calore o sorgenti luminose, o possono essere refrigerate purché il quantitativo di uova non superi i tre giorni di vendita al dettaglio. In questo caso le uova devono essere vendute con indicazione di "uova refrigerate", posta su di un cartello visibile al pubblico.

Art. 218 - Vendita miele

1. La produzione e la vendita del miele è regolamentata dai vigenti regolamenti comunitari in materia di igiene delle produzioni.
2. E' prevista la cessione al consumatore e le relative autorizzazioni alla vendita dovranno essere subordinate a SCIA.
3. Sotto la denominazione di miele si intende il puro miele di ape, senza alcuna mescolanza.
4. E' proibito vendere e ritenere per vendere miele alterato, naturalmente nocivo, e sofisticato con acqua, glucosio, melasse, destrina, saccarina, dulcinea e prodotti simili, sostanze conservatrici, o con altre sostanze organiche o minerali.

CAPITOLO 28 - GRASSI ANIMALI E VEGETALI.

Art. 219 - Strutto

1. Il nome di strutto è riservato esclusivamente al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dei tessuti adiposi del maiale.
2. E' vietato fabbricare, porre in vendita, vendere o ritenere per vendere strutto:
 - contenente grassi diversi da quello del maiale;
 - contenente acqua in proporzione superiore all'1%;
 - contenente sostanze estranee di qualsiasi natura fatta eccezione per il sale da cucina;
 - irrancidito o altrimenti alterato o di consistenza, colore, odore o sapore anormali;
 - proveniente rispettivamente da animali affetti da morbi infettivi;
 - mescolato con grassi animali o vegetali, o contenenti acqua, allume, carbone calcico, gesso, carbonato sodico, farina, amido od altre sostanze estranee.

Art. 220 - Fabbricazione e commercio di oli d'oliva e di semi

1. Col nome di «olio» o di «olio d'oliva» si intende il prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o di olii di altra natura.
2. La fabbricazione, il deposito e la vendita di olii commestibili sono disciplinati dalle normative specifiche di settore.

Art. 221 - Vendita ambulante di oli

1. E' proibita nel territorio del Comune la vendita ambulante di olio in recipienti non sigillati.

CAPITOLO 29 - GELATI

Art. 222 - Produzione e vendita gelati

1. La produzione e la vendita dei gelati è regolamentata dai vigenti regolamenti comunitari in materia di igiene delle produzioni.
2. La produzione e la vendita al dettaglio sono subordinate a quanto previsto dal REG. CE/852/2004 e relative disposizioni di attuazione D.G.R. 79/7605 del 26 novembre 2007 pubblicata sul B.U.R.P. n. 49-6 dicembre 2007, mentre è necessario il riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004 in caso di produzione utilizzando come materie prime latte crudo e uova fresche.

Art. 223 - Locali per la preparazione dei gelati

1. I locali per la preparazione e il deposito dei gelati devono possedere i seguenti requisiti:

- a) essere bene illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e non devono avere comunicazioni con ambienti destinati ad Uffici o ad abitazione;
- b) le pareti debbono essere ricoperte per l'altezza di m. 2 di materiale impermeabile, di colore bianco o chiaro e facilmente lavabili;
- c) i pavimenti devono essere di materiale impermeabile e lavabile e costruiti in modo da permettere il facile scolo delle acque;
- d) devono essere forniti di acqua dell'acquedotto municipale o comunque riconosciuta potabile e le condutture devono essere tali che non la espongano ad inquinamenti;
- e) le finestre e le porte di detti locali devono essere sistemate in modo da impedire l'entrata delle mosche;
- f) i servizi igienici non devono immettere direttamente nei locali di lavorazione e devono essere mantenuti in stato di perfetta pulizia;
- g) i locali per spogliatoio devono essere illuminati ed aerati direttamente dall'esterno, in alternativa si deve provvedere con ventilazione forzata e illuminazione artificiale e le pareti devono essere ricoperte per l'altezza di mt 2 di materiale impermeabile e lavabile.

Art. 224 - Fabbricazione gelati

1. Nella preparazione dei gelati si devono osservare le seguenti norme:

- a) le sostanze che entrano nella preparazione dei gelati devono rispondere ai richiesti caratteri di genuinità e buono stato di conservazione;
- b) le miscele gelate residue alla fine della vendita di ciascun giorno dovranno essere mantenute sotto zero sino alla ripresa della vendita del giorno successivo. E' pertanto vietato il reimpiego di miscele residue tenute a temperatura ambiente;
- c) l'acqua, sia per il lavaggio degli utensili e delle stoviglie, che per la manipolazione vera e propria, dovrà rispondere ai requisiti di potabilità;
- d) le campane, le sorbettiere, gli stampi, i mestoli e tutti gli altri utensili adoperati per la lavorazione dei gelati devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti.

Art. 225 - Veicoli vendita gelati

1. I veicoli per la vendita ambulante di gelati devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile, provvisti di idoneo coperchio o costruiti in modo da consentire la conservazione dei gelati alla giusta temperatura.

Art. 226 - Personale addetto al confezionamento e vendita dei gelati

1. Il personale addetto alla confezione e vendita dei gelati deve indossare un'apposita veste di colore chiaro con copricapo che contenga tutta la capigliatura.