COMUNE DI CERTALDO

(Città Metropolitana di Firenze)

******

Regolamento Edilizio

Sommario

PARTE PRIMA – PRINCIPI GENERALI E DISCIPLINA GENERALE DELL'ATTIVITÀ' EDILIZIA ... 11
Art. 1 - Finalità e struttura del presente Regolamento Edilizio ... 11
Art. 2 - Rinvio alla normativa generale nazionale e regionale ... 11
PARTE SECONDA – DISPOSIZIONI REGOLAMENTARI COMUNALI IN MATERIA EDILIZIA ... 12
TITOLO I – DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE E PROCEDURALI ... 12
Art. 3 – Natura, finalità e ambito di applicazione della Parte Seconda del Regolamento Edilizio ... 12
Art. 4 – Contenuti della Parte Seconda del Regolamento Edilizio ... 12
Capo I – SUE, SUAP e organismi consultivi ... 12
Art. 5 – Sportello Unico per l'Edilizia (SUE) ... 12
Art. 6 – Sportello Unico Attività Produttive (SUAP) ... 12
Art. 7 – Commissione Edilizia ... 13
Art. 8 – Commissione Urbanistica ... 14
Art. 9 – Commissione per il Paesaggio ... 14
Art. 10 – Modulistica unificata ... 16
Art. 11 – Modalità di presentazione e di esame delle domande ... 16
Art. 13 – Requisiti del progetto edilizio ... 16
Art. 14 – Specifiche ai fini dell'aggiornamento del Sistema Informativo Territoriale Comunale ... 17
Capo II – Altre procedure e adempimenti edilizi ... 17
Art. 15 – Proroga dei titoli abilitativi ... 17
Art. 16 – Sospensione dell'uso e dichiarazione di inagibilità ... 17
Art. 17 – Monetizzazione aree a standard urbanistici. Contributo per oneri urbanizzazione e costo di costruzione: criteri applicativi, e rateizzazioni ... 18
Art. 18 – Ordinanze ed interventi urgenti ... 19
Art.19 – Modalità e strumenti per l'informazione e la trasparenza del procedimento edilizio ... 19
TITOLO II – DISCIPLINA DELLA ESECUZIONE DEI LAVORI ... 19
Capo I – Norme procedimentali sull'esecuzione dei lavori ... 19
Art. 20 – Comunicazione di inizio dei lavori ... 19
Art. 21 – Comunicazione di fine dei lavori ... 19
Art. 22 – Occupazione e manomissione di suolo pubblico ... 20
Capo II – Norme tecniche sull'esecuzione dei lavori ... 20
Art. 23 – Principi generali dell'esecuzione dei lavori ... 20
Art. 24 – Conduzione del cantiere e recinzioni provvisorie ... 20
Art. 25 – Cartelli di cantiere ... 21
TITOLO III – DISPOSIZIONI PER LA QUALITÀ' URBANA, PRESCRIZIONI COSTRUTTIVE E FUNZIONALI ... 21
Capo I – Disciplina dell'oggetto edilizio ... 21
Art. 26 – Requisiti generali degli edifici ... 21
Art. 27 – Distanze minime tra edifici e dai confini ... 22

Art. 28 – Requisiti dimensionali e generali dei vani abitabili per edifici residenziali 22
Art. 29 – Deroghe ai requisiti dimensionali e generali dei vani abitabili per edifici residenziali esistenti 24
Art. 30 – Requisiti dimensionali e generali dei fabbricati e dei locali adibiti ad attività diverse dalla residenza 25
Art. 31 – Requisiti prestazionali degli edifici, riferiti alla compatibilità ambientale, efficienza energetica e confort abitativo 25
Art. 32 – Requisiti dei locali interrati e seminterrati 25
Art. 33 – Requisiti relativi alla riservatezza 26
Art. 34 – Scale 26
Capo II – Disciplina degli spazi aperti, pubblici o di uso pubblico 26
Art. 35 – Aree a parcheggio 26
Art. 36 – Servitù pubbliche sui fronti degli edifici 27
Art. 37 – Spazi e strutture all'aperto su suolo pubblico o privato ad uso pubblico 27
Art. 38 – Numerazione Civica 27
Capo III – Tutela degli spazi verdi e dell'ambiente 27
Art. 39 – Alberature e verde di arredo 27
Art. 40 – Tutela del suolo e del sottosuolo 27
Capo IV – Infrastrutture, servizi e reti tecnologiche 28
Art. 41 – Approvvigionamento idrico potabile 28
Art. 42 – Misure di risparmio idrico 28
Art. 43 – Smaltimento dei reflui, criteri e prescrizioni generali 28
Art. 44 – Smaltimento dei reflui, modalità di calcolo degli Abitanti Equivalenti 29
Art. 45 – Raccolta differenziata dei rifiuti urbani e assimilati 29
Art. 46 – Impianti di ricarica dei veicoli elettrici 30
Capo V – Recupero urbano, qualità architettonica e inserimento paesaggistico 30
Art. 47 – Reti di distribuzione negli edifici 30
Art. 48 – Insegne, cartelli, mostre e vetrine 30
Capo VI – Elementi costruttivi 31
Art. 49 – Recinzioni 31
Art. 50 – Facciate degli edifici 32
Art. 51 – Coperture degli edifici 32
Art. 52 – Serramenti esterni degli edifici 32
TITOLO IV – VIGILANZA E SISTEMI DI CONTROLLO 33
Art. 53 – Vigilanza urbanistico-edilizia 33
Art. 54 – Sanzioni per violazioni delle norme regolamentari 33
TITOLO V – NORME TRANSITORIE 33
Art. 55 – Coordinamento con gli strumenti urbanistici 33
Art. 56 – Efficacia e aggiornamento delle disposizioni 33

ALLEGATI 35
Allegato 1 – Norme per gli scarichi di acque reflue domestiche fuori dalla pubblica fognatura 36
Punto 1.1 – Ambito di applicazione 36
Punto 1.2 – Definizioni 36
Punto 1.3 – Autorizzazione allo scarico 36
Punto 1.4 – Contenuto della domanda 37
Punto 1.5 – Durata del procedimento 38
Punto 1.6 – Istruttoria 38
Punto 1.7 – Scarichi esistenti non conformi alle prescrizioni dettate dal Regolamento Regionale (D.P.G.R. 46R/2008) 39
Punto 1.8 – Prescrizioni generali per i sistemi di trattamento delle acque reflue domestiche 39
Punto 1.9 – Contenuto e durata dell'atto di autorizzazione allo scarico 40
Punto 1.10 – Sorteggio e modalità di controllo dei rinnovi taciti 40
Punto 1.11 – Modifiche dell'atto di autorizzazione allo scarico 40
Punto 1.12 – Oneri istruttori 41
Punto 1.13 – Modulistica 41
Punto 1.14 – Collegamento con altre normative 41
Punto 1.15 – Sanzioni 41
Allegato 2 – Norme per la tutela del verde pubblico e privato 42
Punto 2.0 - Premessa 42
Punto 2.1 - Principi generali e finalità 42
Punto 2.2 - Ambito di applicazione 43
Punto 2.3 - Funzioni dell'Amministrazione Comunale 43
Punto 2.4 – Casi in cui è ammesso l'abbattimento di alberature 43
Punto 2.5 - Abbattimento di alberature PUBBLICHE e relative procedure 44
Punto 2.6 - Abbattimento di alberature PRIVATE e relative procedure 44
Punto 2.7 - Abbattimenti urgenti e relative procedure 45
Punto 2.8 - Norme di sicurezza per l'abbattimento e la potatura di alberi pubblici e privati 46
Punto 2.9 - Accorgimenti da seguire per la potatura delle specie arboree e arbustive esistenti 46
Punto 2.10 - Zone di rispetto 47
Punto 2.11 - Norme di tutela degli alberi: scavi e cantieri 47
Punto 2.12 - Norme generali di difesa fitosanitaria e controllo infestanti 49
Punto 2.13 - Concimazioni 49
Punto 2.14 - Risparmio idrico 49
Punto 2.15 - Attività consentite nelle aree a verde pubblico 50
Punto 2.16 - Danneggiamenti di alberi e arbusti 50
Punto 2.17 - Aree prative pubbliche 51
Punto 2.18 - Manutenzione di terreni incolti in ambito urbanizzato. 51

Punto 2.19 - Criteri generali 51
Punto 2.20 - Disposizioni per l'impianto di specie arboree e arbustive su aree pubbliche e private. . 52
Punto 2.21 - Progettazione di aree verdi private 53
Punto 2.22 - Progettazione di aree verdi pubbliche o ad uso pubblico 53
Punto 2.23 - Criteri per la realizzazione di aree ludiche e per la scelta degli arredi 54
Punto 2.24 - Criteri generali 54
Punto 2.25 - Monetizzazioni 54
Punto 2.26 - Attività di controllo delle istanze e delle piantumazioni 54
Punto 2.27 - Sanzioni 55
Punto 2.28 - Donazioni liberali 55
Punto 2.29 - Risorse economiche 56
Allegato 3 – Modalità di calcolo del Valore per le aree oggetto di Monetizzazione 57
Premessa 57
Punto 3.1 – Determinazione dei parametri 57
Allegato 4 – Modalità per la rateizzazione del contributo per oneri di urbanizzazione e costo di costruzione 58
Punto 4.1 – Modalità per la rateizzazione 58
Allegato 5 – Modalità di calcolo del contributo straordinario, di cui all'art. 16, comma 4, lettera d-ter), del D.P.R. 380/01 e dell'art. 184 co. 5bis della L.R. n° 65/2014 59
Premessa 59
Punto 5.1 – Condizioni 60
Punto 5.2 – Esclusione dal contributo 60
Punto 5.3 – Criteri di calcolo 60
Punto 5.4 – Modalità di versamento del contributo 61
Punto 5.5 – Verifiche e controversie 62
Punto 5.6 – Norme finali 62
Allegato 6 – Modalità per la determinazione delle sanzioni di cui alla L.R. 65/2014 63
Punto 6.1 – Ambito di applicazione 63
Punto 6.2 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 206, comma 2 - (Interventi eseguiti in parziale difformità dal permesso di costruire) 63
Punto 6.3 - Modalità di determinazione della sanzione nei restanti articoli - (interventi sul patrimonio edilizio esistente) 65
Punto 6.4 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 204, comma 2 - (Annullamento del Permesso di Costruire) 67
Punto 6.5 - Ipotesi residuale (parte I) 67
Punto 6.6 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 141, comma 14 68
Punto 6.7 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 149, comma 3 bis - (Attestazione asseverata di agibilità) 68
Punto 6.8 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 196, comma 4 bis - (Interventi soggetti a permesso di costruire) 68

Punto 6.9 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 200, comma 5 - (Interventi soggetti a SCIA) 69
Punto 6.10 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 209, comma 4 - (Accertamento di Conformità - Permesso di Costruire in sanatoria)..... 69
Punto 6.11 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 209 bis, commi 9 e 10 - (Accertamento di Conformità –Permesso di costruire in sanatoria e Scia in sanatoria)..... 69
Punto 6.12 – Ipotesi residuale (parte II) 69
Punto 6.13 - Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 206 bis – (Regolarizzazione di interventi realizzati in parziale difformità da titoli edilizi anteriori al 30 gennaio 1977)..... 70
Allegato 7 – Norme per la progettazione di spazi e strutture all'aperto su suolo pubblico o privato ad uso pubblico, attrezzate per il consumo di alimenti e bevande annessi a esercizi commerciali al dettaglio e artigiani del settore alimentare..... 71
Punto 7.1 – Finalità e ambito di applicazione..... 72
Punto 7.2 – Elenco Elaborati 72
Punto 7.3 – Ambiti omogenei..... 72
Punto 7.4 – Definizioni..... 72
Punto 7.5 – Elementi compositivi dei strutture esterne 72
Punto 7.6 – Criteri costruttivi generali 72
Punto 7.7 – Criteri localizzativi generali 73
Punto 7.8 – Obblighi e divieti generali..... 75
Punto 7.9 – Disciplina ambito <A> – Centro Storico di Certaldo Alta..... 76
Punto 7.10 – Disciplina ambito <B> – Aree contermini a Certaldo Alta..... 77
Punto 7.11 – Disciplina ambito <C> – Centro Storico di Certaldo Bassa e del Fiano 78
Punto 7.12 – Disciplina ambito <D> – Città Diffusa 85
Punto 7.13 – Riferimenti per la procedura amministrativa e contenuti della domanda di occupazione 86
Punto 7.14 – Installazioni di strutture esterne su suolo privato..... 86
Punto 7.15 – Vigilanza, sanzioni e sospensione della concessione..... 86
Punto 7.16 – Entrata in vigore e salvaguardia 86
Allegato 8 – Istruzioni per l'invio in modalità telematica delle pratiche 88
Premessa..... 88
Punto 8.1 – Istruzioni per la presentazione di pratiche SUAP..... 88
Punto 8.2 – Istruzioni per la presentazione di pratiche edilizie..... 89
Punto 8.3 – Casi in cui la pratica sarà dichiarata irricevibile 91
Punto 8.4 – Indicazioni sul formato e la denominazione dei file allegati alle pratiche trasmesse in modalità telematica..... 92
Punto 8.5 – Breve dizionario delle denominazioni dei principali procedimenti SUAP 94
Allegato 9 – Indirizzi tecnici comunali di igiene in materia di alimenti e bevande 95
Introduzione..... 95
Punto 9.1 - Principi..... 95

Punto 9.2 - Definizioni 96
Punto 9.3 - Ambito di applicazione 97
Punto 9.4 - Igiene del personale ed autocontrollo 97
Punto 9.5 - Requisiti generali e regole comportamentali 97
Punto 9.6 - Requisiti generali strutturali 97
Punto 9.7 - Requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi 98
Punto 9.8 - Disposizioni transitorie 98
Punto 9.9 - Obblighi 99
Punto 9.10 - Sanzioni 99
Punto 9.11 - Norme di raccordo fra regolamentazione comunale ed allegati tecnici 99
Punto 9.12 – Requisiti generali 99
Punto 9.12.a - Classificazione dei locali 99
Punto 9.12.b - Vendita e somministrazione 100
Punto 9.12.c - Esposizione degli alimenti 100
Punto 9.12.d - Congelamento di alimenti 101
Punto 9.12.e - Conservazione di alimenti deperibili sottoposti a cottura 101
Punto 9.12.f - Confezionamento e preincarto 101
Punto 9.12.g - Degustazione di alimenti e bevande 102
Punto 9.12.h - Altezze e caratteristiche locali 102
Punto 9.12.i - Pareti 102
Punto 9.12.l - Pavimenti 102
Punto 9.12.m - Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue 102
Punto 9.12.n - Lavabi 103
Punto 9.12.o - Servizi igienici per gli addetti 103
Punto 9.12.p - Servizi igienici per il pubblico 103
Punto 9.12.q - Spogliatoi 103
Punto 9.12.r - Aerazione locali 104
Punto 9.12.s - Aerazione naturale 104
Punto 9.12.t - Aerazione forzata 104
Punto 9.12.u - Sistemi di aspirazione fumi 105
Punto 9.12.v - Illuminazione naturale 106
Punto 9.12.z - Illuminazione artificiale 106
Punto 9.12.aa - Acqua potabile 107
Punto 9.12.bb - Prodotti ed attrezzature per pulizia 107
Punto 9.12.cc - Impianti 107
Punto 9.12.dd - Abbattimento barriere architettoniche 107
Punto 9.12.ee - Sicurezza sui luoghi di lavoro 107
Punto 9.12.ff - Norme di prevenzione incendi 107

Punto 9.12.gg - Sistemi contro animali nocivi 107
Punto 9.13 – Esercizi di vendita 107
Punto 9.13.a - Esercizi di vendita generi alimentari 107
Punto 9.13.b - Macellerie 108
Punto 9.13.c - Pescherie 108
Punto 9.13.d - Piccolo laboratorio di preparazione annesso ad es. di vendita generi alimentari per la cottura di legumi e verdure 108
Punto 9.13.e - Commercializzazione funghi 109
Punto 9.14 – Esercizi di somministrazione 109
Punto 9.14.a - Esercizi di sola somministrazione 109
Punto 9.14.b - Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva 110
Punto 9.14.c - Esercizi di somministrazione con preparazione 110
Punto 9.14.d - Somministrazione in pertinenze esterne 113
Punto 9.14.e - Somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, mense aziendali e simili) 113
Punto 9.14 f - Somministrazione non assistita (vendita con consumo immediato sul posto) 113
Punto 9.15 – Laboratori di produzione industriale e artigianale 114
Punto 9.15a- Laboratori di produzione industriale 114
Punto 9.15.b - Catering 114
Punto 9.15.c - Produzione alimenti da asporto 115
Punto 9.15.d - Produzione pasti per la ristorazione collettiva (Centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili) 116
Punto 9.15.e - Laboratori di produzione pasta fresca 118
Punto 9.15.f - Panifici 118
Punto 9.15.g - Laboratori di produzione gelato, pasticceria ed affini 119
Punto 9.15bis - Impresa alimentare presso abitazione privata 119
Punto 9.16 – Depositi all'ingrosso di sostanze alimentari 120
Punto 9.16 bis – Commercio per corrispondenza, tramite televisione o altri sistemi di comunicazione. 120
Punto 9.17 – Trasporto alimenti 120
Punto 9.17a - Trasporto carni e prodotti della pesca 121
Punto 9.17.b - Cisterne e contenitori 121
Punto 9.18 – Produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca 122
Punto 9.18a - Produzione e commercio di carni bovina, equina, suina, ovi-caprina 122
Punto 9.18.b - Produzione ed immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carne 122
Punto 9.18.c - Produzione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale 122
Punto 9.18.d - Produzione e commercio di conigli e selvaggina di allevamento 123
Punto 9.18.e - Produzione e commercio di selvaggina cacciata 123
Punto 9.18.f - Produzione e commercio di pollame e avicoli 123

Punto 9.18.g - Produzione e commercio di prodotti della pesca 124
Punto 9.18.h - Macellazione in deroga di conigli e selvaggina allevata 124
Punto 9.18.i - Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate (macellerie) 125
Punto 9.18.l - Vendita al dettaglio di prodotti della pesca (pescherie) 126
Punto 9.18.m - Vendita al dettaglio di chiocciole e rane 127
Punto 9.18.n - Laboratori "pronti a cuocere" annessi a macelleria e pescheria 127
Punto 9.18.o - Laboratori di gastronomia annessi a macellerie o pescherie 127
Punto 9.18.p - Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie 127
Punto 9.19 – Attività rurali 128
Punto 9.19.a - Disposizioni generali e deroghe 128
Punto 9.19.b - Macellazioni a domicilio 128
Punto 9.19.c - Latte crudo e derivati 129
Punto 9.19.d - Vendita di latte crudo 129
Punto 9.19.e - Caseifici annessi ad azienda agricola 129
Punto 9.19.f - Laboratori di produzione miele 130
Punto 9.19.g - Produzione, confezionamento, imbottigliamento vini, olio ed altri alimenti 130
Punto 9.19.h - Vinificazione 130
Punto 9.19.i - Produzione olio 131
Punto 9.19. - Imbottigliamento olio e vino 131
Punto 9.19.m - Produzione e confezionamento di conserve 132
Punto 9.19.n Essiccazione castagne, erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi 132
Punto 9.19.o Vendita diretta dal produttore al consumatore 132
Punto 9.19.p Vendita animali vivi 132
Punto 9.20 – Strutture ricettive e agriturismo 133
Punto 9.20.a - Strutture ricettive alberghiere ed extra-alberghiere 133
Punto 9.20.b - Agriturismo 133
Punto 9.21 – Preparazione, vendita e somministrazione di aree pubbliche 133
Punto 9.22 – Sagre, feste popolari e manifestazioni similari 135
Punto 9.22.a - Sola somministrazione di alimenti e bevande 135
Punto 9.22.b -Preparazione e Somministrazione di alimenti e bevande 136
Punto 9.23 – Circoli privati 137
Punto 9.24 – Attività e disposizioni particolari 137
Punto 9.24a- Erboristerie 137
Punto 9.B1 - Principi generali 137
Punto 9.B2 - Regime transitorio 137
Punto 9.B3 - Procedure amministrative 138

PARTE PRIMA – PRINCIPI GENERALI E DISCIPLINA GENERALE DELL'ATTIVITÀ' EDILIZIA

Art. 1 - Finalità e struttura del presente Regolamento Edilizio

1. Il presente Regolamento Edilizio disciplina l'attività edilizia esercitata nell'ambito del territorio comunale, in conformità alla normativa statale e regionale vigente. Disciplina inoltre le modalità costruttive atte a garantire la tutela dei valori architettonici, ambientali, specificando aspetti complementari alle normative tecniche di settore allo scopo di meglio rispondere alle particolari esigenze dovute al contesto territoriale di riferimento;
2. Il presente Regolamento Edilizio (d'ora in poi R.E. oppure Regolamento), è redatto secondo lo schema-tipo e gli allegati approvati dall'Intesa Stato Regioni del 18 ottobre 2016 (G.U. 268 del 16.11.2016) in attuazione dell'articolo 4, comma 1- sexies del decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380, come recepiti da parte della Regione Toscana, con Deliberazione della Giunta Regionale n. 524 del 21 Maggio 2018, e si articola in due parti:
    a) Parte prima, "Principi generali e disciplina generale dell'attività edilizia", nella quale è semplicemente richiamata e non riprodotta la disciplina generale dell'attività edilizia operante in modo uniforme su tutto il territorio nazionale e regionale.
    b) Parte seconda, "Disposizioni regolamentari comunali in materia edilizia", nella quale è raccolta la disciplina regolamentare in materia edilizia di competenza comunale.

Art. 2 - Rinvio alla normativa generale nazionale e regionale

1. Per ciò che concerne le seguenti materie si fa riferimento alla normativa nazionale e alla legislazione regionale vigenti, direttamente operanti senza necessità di recepimento da parte del presente regolamento ed alle quali si rinvia:
    a) le definizioni uniformi dei parametri urbanistici ed edilizi, di cui al regolamento regionale n.39/R/2018 e s.m.i.;
    b) le definizioni degli interventi edilizi e delle destinazioni d'uso, fatte salve le specifiche declinazioni di cui allo strumento della pianificazione urbanistica vigente;
    c) il procedimento per il rilascio e la presentazione dei titoli abilitativi edilizi e le modalità di controllo degli stessi;
    d) la modulistica edilizia unificata;
    e) i requisiti generali delle opere edilizie, attinenti:
        - ai limiti inderogabili di densità, altezza, distanza tra i fabbricati e dai confini;
        - ai rispetti (stradale, ferroviario, aeroportuale, cimiteriale, dei corsi d'acqua, degli acquedotti e impianti di depurazione, degli elettrodotti, dei gasdotti, del demanio marittimo);
        - alle servitù militari;
        - agli accessi stradali;
        - alle zone interessate da stabilimenti a rischio di incidente rilevante;
        - ai siti contaminati;
    f) alla disciplina relativa agli immobili soggetti a vincoli e tutele di ordine paesaggistico, ambientale, storico culturale e territoriale;
    g) alle discipline settoriali aventi incidenza sulla disciplina dell'attività edilizia, tra cui la normativa sui requisiti tecnici delle opere edilizie e le prescrizioni specifiche stabilite dalla normativa statale e regionale per alcuni insediamenti o impianti;
2. Tale normativa generale di riferimento è richiamata a titolo indicativo e non esaustivo, nell'Allegato C della DGRT 524/18.
3. Ai fini di favorire la conoscibilità della disciplina di cui ai punti precedenti, il Comune provvede alla pubblicazione e all'aggiornamento di un collegamento ad essa all'interno del proprio sito istituzionale.

PARTE SECONDA – DISPOSIZIONI REGOLAMENTARI COMUNALI IN MATERIA EDILIZIA

TITOLO I – DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE E PROCEDURALI

Art. 3 – Natura, finalità e ambito di applicazione della Parte Seconda del Regolamento Edilizio

1. La presente parte del Regolamento Edilizio disciplina l'attività edilizia, per le finalità di tutela e riqualificazione dell'organismo urbano, il mantenimento e miglioramento delle condizioni di vivibilità, decoro e igiene della città, perseguendo il miglioramento della qualità, della sicurezza e della sostenibilità degli interventi edilizi.
2. Allo scopo di realizzare quanto enunciato al comma precedente, il Regolamento Edilizio, in conformità alla normativa sovraordinata e al vigente strumento della pianificazione urbanistica, detta prescrizioni integrative e/o complementari in materia di modalità costruttive degli interventi, volte al miglioramento della vivibilità degli spazi e degli edifici pubblici e privati intesi quali insiemi interdipendenti, la cui armonizzazione e cura costituisce un obiettivo primario per il corretto sviluppo urbano.
3. Le presenti disposizioni, per le relative finalità, si applicano a tutti gli interventi edilizi indipendentemente dalla tipologia e classificazione, fatti salvi e impregiudicati i diritti di terzi. La contravvenzione alle specifiche disposizioni e prescrizioni della presente parte del Regolamento Edilizio è soggetta alle disposizioni repressive di cui alla normativa statale e regionale vigenti, nonché di sanzione pecuniaria nei casi specificati dal presente Regolamento.

Art. 4 – Contenuti della Parte Seconda del Regolamento Edilizio

1. La presente parte del Regolamento, organizzata secondo la struttura dello schema-tipo allegato all'Intesa tra Governo, Regioni e Autonomie locali e recepito con DGRT 524/18, costituisce disciplina dell'attività edilizia di cui al Testo Unico dell'edilizia, DPR 380/01, con riguardo a:
    a) le modalità operative per la progettazione, la valutazione, l'esecuzione e il controllo delle diverse tipologie di intervento edilizio;
    b) i requisiti igienico-sanitari, di sicurezza e di vivibilità degli immobili;
    c) le prescrizioni in materia di decoro urbano ed extra-urbano, aspetto esteriore dei fabbricati, nonché le norme di tutela specifica da osservare negli interventi su edifici e contesti di particolare valore storico, culturale e ambientale, in linea con i relativi indirizzi della pianificazione comunale.
2. La presente parte del Regolamento si avvale di appositi allegati facenti parte dello stesso R.E. allo scopo di specificare in dettaglio le modalità operative da applicarsi in determinati ambiti.

Capo I – SUE, SUAP e organismi consultivi

Art. 5 – Sportello Unico per l'Edilizia (SUE)

1. Lo sportello Unico per l'Edilizia (d'ora in poi SUE) svolge le funzioni ad esso attribuite ai sensi dell'art.5 del DPR 380/2001 s.m.i. e dell'art.132 della LR 65/2014 s.m.i.

Art. 6 – Sportello Unico Attività Produttive (SUAP)

1. Lo Sportello Unico per le Attività Produttive (d'ora in poi SUAP), svolge le funzioni ad esso attribuite ai sensi dell'articolo 4 DPR 160/2010 s.m.i. e dell'art.132 della LR 65/2014 s.m.i.

Art. 7 – Commissione Edilizia

1. Al fine di garantire i necessari requisiti di parità di trattamento e trasparenza nell'applicazione della vigente disciplina urbanistica ed edilizia, è istituita la Commissione Edilizia.
2. La Commissione Edilizia è chiamata ad esprimersi nei seguenti casi:
    a) istanze di permesso di costruire, con esclusione delle istanze in sanatoria e delle richieste di rinnovo e proroga;
    b) ogni casistica specificatamente prevista negli strumenti urbanistici o nei regolamenti comunali;
    c) ogni istanza/fattispecie che il responsabile del settore comunale competente ritenga opportuno sottoporre alla valutazione della Commissione Edilizia, anche fra quelle di norma escluse;
    d) interpretazione delle norme del presente Regolamento ed eventuali sue modifiche, oltreché sull'interpretazione dell'applicabilità di altre normative riguardanti interventi sul territorio.
3. Il parere della Commissione Edilizia deve attenere unicamente alla conformità delle opere proposte rispetto alle caratteristiche qualitative e formali richieste dagli strumenti urbanistici, dai regolamenti comunali e da tutte le normative vigenti in materia.
4. La Commissione Edilizia è composta da:
    a) membri di diritto:
        - Il Responsabile del settore comunale competente, in qualità di presidente della Commissione;
    b) membri nominati secondo i criteri di cui al comma 5:
        - Un Architetto;
        - Un Ingegnere;
        - Un Geometra o Perito Edile;
        - Un Geologo.
5. I membri nominati:
    a) vengono scelti su terne proposte dai rispettivi ordini professionali, dureranno in carica quattro anni e potranno essere rieletti solo dopo due anni dalla cessazione effettiva dell'ultimo mandato;
    b) non possono essere tra loro fratelli, discendenti, affini di primo grado oppure l'adottante e l'adottato;
    c) non possono essere dipendenti del Comune di Certaldo.
6. Uno o più tecnici comunali interverranno nella seduta della Commissione Edilizia con funzione di:
    a) relatore;
    b) segretario.
7. Alle riunioni della Commissione possono essere chiamati, senza diritto di voto:
    a) i richiedenti e/o i progettisti dell'opera in esame, al fine di fornire chiarimenti;
    b) esperti esterni su richiesta della Commissione stessa, al fine di fornire consulenza.
8. In caso di rinuncia o dimissioni di un membro nominato esso dovrà essere sostituito seguendo la stessa procedura adottata per la nomina del rinunciatario o del dimissionario, entro trenta giorni dalla data della comunicazione di rinuncia o di dimissioni.
9. Per la validità delle adunanze devono intervenire almeno la metà dei componenti.
10. Le decisioni sono prese a maggioranza dei voti ed in caso di parità prevale quello del presidente.
11. Quando la Commissione Edilizia deve esprimersi su progetti o richieste o comunque abbia a trattare argomenti nei quali si trovi direttamente o indirettamente interessato alcuno dei suoi membri, questi, se presente, deve denunciare tale sua condizione e non deve assistere all'esame, alla discussione e al parere relativo all'argomento stesso. Dell'osservanza di questa prescrizione deve essere presa nota nel verbale. In caso di inosservanza a quanto stabilito nel presente comma il parere formulato dalla Commissione non sarà valido ad alcun effetto.
12. I verbali delle adunanze della Commissione Edilizia devono essere raccolti in apposito registro a cura del segretario e devono riportare: la motivazione sintetica del parere espresso, il nominativo degli

esperti eventualmente invitati, le eventuali dichiarazioni dei singoli commissari e la firma del presidente e del segretario.

13. Il parere della Commissione Edilizia è comunicato agli interessati per i successivi adempimenti o con integrazioni eventualmente necessarie per il completamento della pratica.

Art. 8 – Commissione Urbanistica

1. Al fine di supportare l'attuazione delle previsioni degli strumenti urbanistici, compatibilmente con gli obiettivi strategici della pianificazione è istituita la Commissione Urbanistica.
2. La Commissione urbanistica è chiamata ad esprimersi nei seguenti casi:
    a) strumenti urbanistici;
    b) piani attuativi;
    c) progetti unitari convenzionati;
    d) ogni casistica specificatamente prevista negli strumenti urbanisti o nei regolamenti comunali;
    e) ogni istanza/fattispecie che il responsabile del settore comunale competente ritenga opportuno sottoporre alla valutazione della Commissione Urbanistica, anche fra quelle di norma escluse.
3. Il parere della Commissione Urbanistica deve attenere unicamente alla conformità delle proposte rispetto alle caratteristiche qualitative ed agli obiettivi degli strumenti urbanistici.
4. La Commissione Urbanistica è formata da:
    a) il Sindaco, in qualità di presidente della Commissione;
    b) l'assessore all'urbanistica;
    c) il responsabile del settore comunale competente;
    d) due esperti, nominati dal Consiglio Comunale, di cui uno in recupero del patrimonio edilizio; ed uno in pianificazione, scelti su terne proposte dall'ordine professionale degli Architetti;
    e) un rappresentante per ciascun gruppo consiliare.
5. Uno o più tecnici comunali interverranno nella seduta della Commissione Edilizia con funzione di:
    a) relatore;
    b) segretario.
6. Alle riunioni della Commissione possono essere chiamati, senza diritto di voto:
    a) i richiedenti e/o i progettisti dell'opera in esame, al fine di fornire chiarimenti;
    b) esperti esterni su richiesta della Commissione stessa, al fine di fornire consulenza.
7. Le decisioni sono prese a maggioranza dei voti ed in caso di parità prevale quello del presidente.
8. I membri esperti durano in carica cinque anni.
9. I rappresentanti dei gruppi consiliari durano in carica fino alla scadenza del mandato del Consiglio Comunale che li ha nominati.
10. I verbali delle adunanze della Commissione Urbanistica devono essere raccolti in apposito registro a cura del segretario e devono riportare: la motivazione sintetica del parere espresso, il nominativo degli esperti eventualmente invitati, le eventuali dichiarazioni dei singoli commissari e la firma del presidente e del segretario.
11. Il parere della Commissione Urbanistica è comunicato agli interessati per i successivi adempimenti o con integrazioni eventualmente necessarie per il completamento della pratica.

Art. 9 – Commissione per il Paesaggio

1. La Commissione per il Paesaggio è composta da tre membri scelti tra gli esperti in materia paesaggistica ed ambientale aventi i seguenti requisiti:
    a) architetti, ingegneri, agronomi e forestali, geologi, iscritti da almeno cinque anni agli albi dei relativi ordini professionali oppure in possesso di diploma post-universitario di specializzazione in materia paesaggistica;
    b) professori e ricercatori universitari di ruolo nelle materie storiche, artistiche, architettoniche, paesaggistiche, urbanistiche e agronomiche;

c) dipendenti dello Stato e di enti pubblici, anche in quiescenza, iscritti agli albi professionali di cui alla lettera a) o in possesso dei titoli di studio e di abilitazione richiesti per l'accesso agli stessi, che siano stati responsabili, per un periodo non inferiore a 3 anni, di una struttura organizzativa della pubblica amministrazione con competenze in materia paesaggistica.

2. I membri della Commissione per il Paesaggio sono nominati con deliberazione della Giunta Comunale e tra di essi dovrà esserci almeno un architetto.
3. La deliberazione di nomina è corredata di curricula attestanti il possesso dei requisiti di idoneità sopra elencati, nonché dell'eventuale documentazione sugli specifici titoli di esperienza e professionalità nella materia.
4. Non possono essere nominati nella Commissione per il Paesaggio del Comune dipendenti della stessa Amministrazione Comunale.
5. I membri della Commissione per il Paesaggio restano in carica per cinque anni e possono essere rieletti una sola volta nello stesso Comune.
6. La Commissione per il Paesaggio è convocata responsabile del settore comunale competente in materia di autorizzazione paesaggistica.
7. La Commissione esprime parere obbligatorio ai fini del rilascio dell'autorizzazione paesaggistica e delibera con la presenza e il voto concorde di almeno due membri. Ciascun membro ha diritto di far verbalizzare le motivazioni del proprio voto.
8. Uno o più tecnici comunali interverranno nella seduta della Commissione Edilizia con funzione di:
    a) relatore;
    b) segretario.
9. Alle riunioni della Commissione possono essere chiamati, senza diritto di voto:
    a) i richiedenti e/o i progettisti dell'opera in esame, al fine di fornire chiarimenti;
    b) Esperti esterni su richiesta della Commissione stessa, al fine di fornire consulenza.
10. Quando la Commissione debba pronunziarsi su progetti o richieste o comunque abbia a trattare argomenti nei quali si trovi direttamente o indirettamente interessato alcuno dei suoi membri, questi, se presente, deve denunciare tale sua condizione e non deve assistere all'esame, alla discussione e al parere relativo all'argomento stesso. Dell'osservanza di questa prescrizione deve essere presa nota nel verbale.
11. In caso di inosservanza a quanto stabilito nel comma precedente il parere formulato dalla Commissione non sarà valido ad alcun effetto.
12. I verbali delle adunanze della Commissione devono essere raccolti in apposito registro a cura del segretario della Commissione e devono riportare: la motivazione sintetica del parere espresso, il nominativo degli esperti eventualmente invitati, le eventuali dichiarazioni dei singoli commissari, le loro firme nonché la firma del segretario della Commissione.
13. Il parere della Commissione per il Paesaggio è comunicato agli interessati con lettera notificata per i successivi adempimenti o con integrazioni eventualmente necessarie per il completamento della pratica:
    a) dal responsabile del procedimento amministrativo in materia di autorizzazione paesaggistica per le pratiche soggette ad autorizzazione paesaggistica ai sensi del D.lgs. 42/04;
    b) dal responsabile del settore comunale competente per le pratiche non soggette ad autorizzazione paesaggistica.
14. Sono sottoposti al parere della Commissione per il Paesaggio tutti gli interventi edilizi e le trasformazioni al paesaggio ed all'ambiente nelle aree vincolate ai sensi del d.lgs. n. 42/04 per le quali è previsto il rilascio dell'autorizzazione ambientale;
15. La Commissione per il Paesaggio si esprime altresì relativamente a istanze di accertamento di compatibilità paesaggistica presentate ai sensi dell'art. 181 del d.lgs. 42/04.
16. Non sono sottoposti al parere delle Commissione per il Paesaggio, i progetti degli interventi che non alterino lo stato dei luoghi o l'aspetto esteriore degli edifici.
17. La Commissione per il Paesaggio esprime il proprio parere in ordine alla coerenza dell'intervento con i principi, le norme ed i vincoli degli strumenti paesaggistici vigenti, nell'ottica complessiva del

territorio, valutando gli interventi proposti in relazione alla compatibilità con i valori paesaggistici ed i criteri di gestione del bene tutelato.

18. È facoltà del Comune, a valle di specifiche convenzioni, costituire e mettere in esercizio, con forme consorziate ed assieme ad altri Comuni, la commissione per il paesaggio. In tal caso non si applicano le norme di cui ai commi precedenti ma le disposizioni che regolano tale commissione sono quelle definite nella specifica convenzione tra gli Enti.

Art. 10 – Modulistica unificata

1. La modulistica che l'utente dovrà utilizzare per richiedere o produrre titoli edilizi abilitativi è quella unificata come recepita e aggiornata dalla Regione Toscana o, per fattispecie non ancora codificate, quella elaborata da parte del Comune.
2. La modulistica predisposta dal Comune per fattispecie non ancora unificate in sede regionale, è approvata con determinazione dirigenziale e pubblicata sul sito web istituzionale in una apposita sezione.
3. L'ampliamento della tipologia di modelli unificati da parte della Regione Toscana supererà immediatamente e senza necessità di alcun atto di recepimento la modulistica comunale.

Art. 11 – Modalità di presentazione e di esame delle domande

1. Le pratiche devono di norma essere presentate tramite l'apposito sportello telematico (es: SUE, SUAP).
2. Ai fini della predisposizione delle istanze dovrà essere fatto riferimento a quanto disposto dall'Allegato 8 al presente regolamento.
3. L'esame delle domande si svolge secondo l'ordine di presentazione; detto ordine cronologico potrà essere modificato solo in casi eccezionali e particolarmente urgenti adeguatamente dimostrati e documentati.
4. L'Ufficio preposto istruisce le domande e nel caso necessiti di ulteriori approfondimenti in merito all'istanza potrà condizionare il parere a specifiche richieste. In tal caso il Responsabile del procedimento comunicherà le manchevolezze riscontrate e richiederà di integrare la documentazione mancante.
5. Dopo l'espressione del parere da parte della Commissione di cui agli articoli 7, 8 e 9 le eventuali integrazioni richieste dovranno pervenire entro 60 giorni dalla notifica del medesimo, pena la decadenza dell'istanza.

Art. 13 – Requisiti del progetto edilizio

1. Il progetto edilizio deve verificare:
    a) il rispetto dei vincoli insistenti sull'immobile per le relative finalità, e pertanto il preventivo ottenimento delle autorizzazioni e nulla osta prescritti dalle relative norme di Legge, quali a titolo esemplificativo:
        - vincoli di Bene culturale, paesaggistico o archeologico ai sensi del d.lgs. 42/2004;
        - vincoli di rispetto di varia natura (ferroviario, cimiteriale e altri);
        - vincoli idrogeologico, di ambito fluviale e idraulico;
    b) la conformità alla disciplina urbanistico-edilizia di livello nazionale e regionale, nei diversi settori afferenti alla tutela idraulica, geologica e sismica, alla sicurezza statica e antincendio delle costruzioni, alle distanze minime dai confini e tra le costruzioni, alle dotazioni di parcheggi prescritti, all'accessibilità anche da parte dei soggetti diversamente abili, l'igiene e salubrità delle costruzioni, la protezione contro il rumore il contenimento dei consumi energetici;
    c) la conformità allo strumento della pianificazione urbanistica comunale e al Regolamento Edilizio, verificando in particolare:

- la disciplina di tutela idraulica, geologica e sismica definita dallo strumento della pianificazione urbanistica;
- la disciplina generale e particolare definita dallo strumento della pianificazione urbanistica e i relativi requisiti in termini di dotazioni riferite ai diversi usi;
- la disciplina igienico-sanitaria delle costruzioni e dei locali definita dal presente Regolamento e i relativi requisiti generali e particolari (distanze minime dai confini e tra le costruzioni, dotazioni generali di impianti e servizi, dimensionamento, posizionamento, areazione e illuminazione dei locali);
- la disciplina di decoro e tutela dell'immagine urbana definita dal presente Regolamento.

Art. 14 – Specifiche ai fini dell'aggiornamento del Sistema Informativo Territoriale Comunale

1. Allo scopo di implementare continuamente il Sistema Informativo Territoriale Comunale sono individuati alcuni casi specifici ed i dati cui è fatto obbligo di trasmettere, in un formato digitale editabile:
   a) in caso di Piani Attuativi (P.A.), Progetti Unitari Convenzionati (P.U.C.), altri piani o programmi comunque denominati aventi valore di Piano Attuativo deve essere trasmesso in formato digitale (.dwg, shapefile o simili), il perimetro del relativo piano o programma georeferito in uno dei più comuni sistemi di riferimento spaziale;
   b) in caso di progetti relativi alla realizzazione di infrastrutture (es: fognature, acquedotti, metanodotti, elettrodotti ecc..) nonché delle altre opere di urbanizzazione (parcheggi, aree verdi attrezzate ecc..) deve essere trasmesso in formato digitale (dwg, shapefile o simili) il tracciato o la posizione delle specifiche opere georeferita in uno dei più comuni sistemi di riferimento spaziale.

Capo II – Altre procedure e adempimenti edilizi

Art. 15 – Proroga dei titoli abilitativi

1. Il termine di inizio e di ultimazione dei lavori può essere prorogato solo per fatti estranei alla volontà dell'intestatario del titolo abilitativo e per le fattispecie di cui all'art.15 del DPR 380/2001; a titolo esemplificativo non possono essere addotte, quali motivazioni valide, situazioni di difficoltà economica dell'operatore, ritardi o dinieghi di finanziamenti o contenziosi in corso.
2. La richiesta di proroga dovrà essere presentata prima della scadenza del termine, su apposita modulistica, completa di idonea documentazione, anche fotografica, che attesti la sussistenza delle condizioni per il rilascio e la loro estraneità alla volontà dell'intestatario del titolo abilitativo e comunque ai sensi ed effetti dell'art. 133 della LR 65/2014 e s.m.i.
3. L'istanza sarà valutata entro il termine di 30 giorni.

Art. 16 – Sospensione dell'uso e dichiarazione di inagibilità

1. Si definisce inagibile l'edificio o l'unità immobiliare per la quale vengano a mancare i requisiti definiti dalla Legge.
2. In presenza di condizioni di inabitabilità o inagibilità degli immobili, anche quando sia stato in precedenza rilasciato il certificato di abitabilità/agibilità, o depositata l'attestazione ai sensi di Legge, il Comune dichiara, ai sensi dell'art. 222 del RD 1265/1934, l'inagibilità dell'edificio o della parte di esso per la quale siano venuti a mancare i sopracitati requisiti.
3. Un edificio dichiarato inabitabile/inagibile non può essere utilizzato fino a quando non sono rimosse le cause che hanno determinato la dichiarazione di inagibilità.

Art. 17 – Monetizzazione aree a standard urbanistici. Contributo per oneri urbanizzazione e costo di costruzione: criteri applicativi, e rateizzazioni

1. Relativamente alla cessione delle aree finalizzate alla realizzazione degli standard urbanistici nel caso di Piani Attuativi o Progetti Unitari Convenzionati è ammessa la monetizzazione:
   a) nei casi previsti dalla normativa regionale;
   b) ove espressamente previsto dallo strumento della pianificazione urbanistica;
   c) laddove la proposta progettuale non comprenda spazi pubblici da destinare ad opere di urbanizzazione (ad eccezione della quota parcheggi che dovrà comunque essere realizzata);

   in detti casi il Comune può convenire che, in luogo della cessione, il proprietario versi una somma corrispondente al valore delle aree stesse.
   Previo accordo con il Comune, il valore della monetizzazione dovrà essere corrisposto in uno dei seguenti momenti:
   a) all'atto della stipula della convenzione se prevista;
   b) prima del rilascio del primo permesso di costruire;
   c) alla presentazione del primo titolo abilitativo relativamente agli interventi previsti.

   Nell'ipotesi di interventi di recupero, le quantità delle aree da monetizzare saranno dimensionate ai sensi del D.M. 1444/68 e riferite unicamente alle superfici oggetto dell'intervento di ristrutturazione urbanistica proposto.
   Le modalità di calcolo del valore per le aree oggetto di monetizzazione sono riportate nell'Allegato 4 al presente regolamento.
2. La determinazione degli oneri di urbanizzazione e del costo di costruzione è effettuata con deliberazione della Giunta regionale come previsto dagli articoli 184 e 185 della L.R. 65/2014;
3. Nelle more della deliberazione di cui al comma precedente si applicano le tabelle A1 (a, b), A2 (a, b), A3 (a, b), A4 (a, b), A5, B, C e D allegate alla abrogata L.R. 1/2005 come previsto dall'art.250 della L.R. 65/2014;
4. Fino agli aggiornamenti regionali, il responsabile del settore Comunale competente applica ai valori delle tabelle di cui al comma 3) gli aggiornamenti annuali correlati con l'indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) determinati dall'ISTAT. Tali aggiornamenti sono applicati senza ulteriori atti, alle istanze, segnalazioni e comunicazioni presentate successivamente al 1° gennaio dell'anno seguente.
5. La rateizzazione del contributo per gli oneri di urbanizzazione e per il costo di costruzione è consentita per qualsiasi importo, sia per le pratiche ordinarie che per le sanatorie, con le modalità di cui all'Allegato 4 al presente regolamento.
6. Relativamente al contributo straordinario, di cui all'art. 16, comma 4, lettera d-ter), del D.P.R. 380/01 e dell'art. 184 co. 5bis della L.R. n° 65/2014 le modalità di calcolo sono riportate nell'Allegato 5 al presente regolamento.
7. Gli oneri di urbanizzazione per i mutamenti delle destinazioni d'uso degli immobili di cui all'art.184, comma 1, lettera b, della L.R. 65/2014, sono dovuti qualora sia prevedibile o riscontrabile un effettivo e sostanziale incremento dei carichi urbanistici, ovvero qualora a valle della mutazione sia prevedibile o riscontrabile:
   a) una riduzione dei servizi pubblici;
   b) un sovraffollamento di mezzi o persone in relazione all'area prossima all'intervento;
   c) un aumento del traffico;
   d) la necessità di dotare l'area di nuove opere di urbanizzazione;
   e) l'esigenza di utilizzare più intensamente le opere di urbanizzazione esistenti.
8. Fatta salva la puntuale verifica delle condizioni di cui al punto precedente, sono di norma ritenuti avere incremento di carico urbanistico i passaggi da una categoria funzionale con classe maggiore ad una con classe minore, come indicate nella seguente tabella:

Categorie funzionali	Classe
Commerciale al dettaglio	*1*
Residenziale	*2*

Industriale e artigianale	*3*
Direzionale e di servizio	*4*
Turistico-ricettiva	*5*
Commerciale all'ingrosso e depositi	*6*
Agricola e funzioni connesse ai sensi di legge	*7*

9. Fatto salvo quanto riportato ai punti precedenti, non sono di norma ritenuti avere incremento di carico urbanistico i passaggi da una categoria funzionale con classe minore ad una con classe maggiore come indicate nella tabella di cui al punto precedente.

Art. 18 – Ordinanze ed interventi urgenti

1. Possono essere iniziate in assenza di Permesso di costruire o SCIA:
   a) opere da eseguirsi su ordinanza del Sindaco per la tutela della pubblica incolumità;
   b) opere di messa in sicurezza che presentino documentato carattere di necessità e urgenza.
2. Nei casi di cui alla lettera b) del comma precedente, entro 24 ore dall'inizio delle opere deve essere data comunicazione al Comune, specificando natura ed entità delle medesime, nonché la motivazione che ha determinato la necessità di procedere con urgenza.
3. Nel termine di 30 giorni dalla data di presentazione della comunicazione, l'interessato deve integrarla con regolare richiesta di Permesso di costruire, oppure con il deposito di SCIA in funzione del tipo di intervento ricorrente.
4. In mancanza della presentazione della richiesta di Permesso di costruire ovvero in caso di mancato deposito della SCIA, le opere sono considerate come eseguite in assenza di titolo e soggette alle procedure sanzionatorie ai sensi di Legge.

Art.19 – Modalità e strumenti per l'informazione e la trasparenza del procedimento edilizio

1. Sul sito istituzionale del Comune sono pubblicate le tabelle riepilogative, suddivise per settore, di tutti i procedimenti amministrativi dell'Ente, ai sensi dell'art.35 del D.lgs.33/2013, nonché il monitoraggio dei tempi procedimentali. Tali indicazioni, alle quali si rimanda integralmente, riepilogano le modalità di informazione e trasparenza del procedimento edilizio.
2. Sul sito istituzionale del Comune sono altresì riportate tutte le informazioni necessarie e la modulistica per esercitare il proprio diritto di accesso agli atti amministrativi di natura edilizia.

TITOLO II – DISCIPLINA DELLA ESECUZIONE DEI LAVORI

Capo I – Norme procedimentali sull'esecuzione dei lavori

Art. 20 – Comunicazione di inizio dei lavori

1. Il titolare del permesso di costruire deve dare comunicazione scritta dell'inizio dei lavori, fornendo i riferimenti dell'impresa esecutrice, del Direttore dei Lavori, del Responsabile per la sicurezza e di tutti gli altri soggetti necessari, come da modulistica unica regionale.

Art. 21 – Comunicazione di fine dei lavori

1. L'avvenuta ultimazione dei lavori deve essere comunicata dal titolare del permesso di costruire o della SCIA contestualmente all'attestazione della conformità dell'opera al progetto contenuto nel permesso di costruire o nella SCIA, o nelle varianti ad essi. A seguito di tale comunicazione, il titolo edilizio

estingue la propria efficacia e non può più costituire presupposto per qualsiasi ulteriore opera o variante.
2. Quando non sia data regolare comunicazione della fine dei lavori entro il periodo di validità dei titoli abilitativi in conseguenza dell'inizio lavori, le opere si considerano comunque in corso fino alla decorrenza dei termini suddetti e ciascuno dei soggetti interessati all'esecuzione delle stesse continua a mantenere le responsabilità previste dalla vigente normativa.

Art. 22 – Occupazione e manomissione di suolo pubblico

1. Qualora si renda necessario occupare il suolo pubblico, deve essere fatta domanda al Comune ed ottenuta da quest'ultimo la concessione all'occupazione del suolo pubblico.
2. La domanda deve essere corredata dai seguenti elementi:
    a) generalità complete del richiedente (nome, cognome, indirizzo, eventuale partita IVA o Codice Fiscale);
    b) estremi identificativi del richiedente;
    c) durata presumibile dell'occupazione;
    d) quantificazione dello spazio da occupare;
    e) firma del richiedente.
3. A supporto della domanda devono essere versate:
    a) la tassa di occupazione di suolo pubblico;
    b) eventuale cauzione, qualora ritenuta necessaria dal Comune, a garanzia della ripristino dello stato dei luoghi in caso di eventuali danni al suolo occupato.
4. A seguito della domanda il personale del Comune o della Polizia Municipale effettuerà un sopralluogo atto a verificare:
    a) la congruità della richiesta con le caratteristiche del sito;
    b) l'impatto sull'accessibilità alle proprietà limitrofe;
    c) la compatibilità dell'occupazione con le esigenze di traffico e di sicurezza;
    d) la conformità ai requisiti previsti dalla normativa vigente e dai regolamenti di settore.
5. La concessione all'occupazione del suolo pubblico sarà rilasciata solo in seguito all'esito positivo del sopralluogo. In caso di esito negativo, la richiesta sarà respinta motivatamente.
6. Per quanto riguarda le modalità e i termini di presentazione della domanda, la tassa sull'occupazione, le condizioni e gli importi della eventuale cauzione, i tempi del procedimento e quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento si rimanda al Regolamento Comunale *"Canone patrimoniale delle esposizioni pubblicitarie, delle pubbliche affissioni, delle occupazioni del suolo pubblico e del canone mercatale di cui alla legge 160 del 27/12/2019"*.

Capo II – Norme tecniche sull'esecuzione dei lavori

Art. 23 – Principi generali dell'esecuzione dei lavori

1. In tutti i cantieri dove si eseguono lavori edili vanno rispettate le norme di prevenzione infortuni vigenti, le norme riguardanti la prevenzione incendi, l'obbligo a termini di Legge della denuncia di eventuali ritrovamenti, ogni cautela atta ad evitare danni e molestie a persone e cose pubbliche e private.
2. Sono tenuti all'osservanza di tali norme tutti gli addetti che esercitano le attività di cui sopra, per quanto di loro spettanza e competenza, in conformità alla normativa vigente.

Art. 24 – Conduzione del cantiere e recinzioni provvisorie

1. Per tutta la durata dei lavori il cantiere deve essere:

a) idoneamente recintato e, se ubicato in centro abitato o comunque visibile da spazi pubblici, deve essere organizzato in modo da essere libero da materiali inutili, dannosi o che producano inquinamento per polveri, cattivi odori, liquami, etc.
b) provvisto di segnalazioni di ingombro e di pericolo diurne (bande bianche e rosse) e notturne (luci rosse), dispositivi rifrangenti ad integrazione dell'illuminazione stradale.

2. Il responsabile del cantiere provvede a recintare e segnalare il cantiere ai sensi del comma 1), in caso contrario ricorreranno le sanzioni amministrative previste.
3. Qualora nell'area del cantiere debbano essere previste opere, anche provvisorie, per alloggio o ricovero degli addetti nonché per i relativi servizi, magazzini, depositi, ecc., ne dovrà essere data notizia al Comune in sede di comunicazione inizio lavori, precisando consistenza e caratteristiche igienico sanitarie e costruttive dei suddetti manufatti.
4. In cantiere devono essere conservati a disposizione delle autorità competenti:
   a) il titolo abilitativo ed i relativi elaborati di progetto;
   b) copia del progetto e della relazione depositati/autorizzati dal Genio Civile;
   c) il giornale dei lavori, periodicamente vistato dal Direttore dei lavori;
   d) ogni ulteriore autorizzazione o nulla osta eventualmente necessario in relazione alle modalità del progetto o alle caratteristiche ambientali del luogo ove si interviene.
5. Nel caso all'interno del cantiere non vengano conservati i suddetti documenti, ricorreranno le sanzioni amministrative previste.

Art. 25 – Cartelli di cantiere

1. Il cantiere deve essere provvisto di un cartello, visibile dall'esterno e contenente le seguenti indicazioni:
   a) tipo e titolo dell'opera in corso di realizzazione;
   b) nominativo del titolare della concessione edilizia;
   c) nome dei progettisti (progetto architettonico, strutturale, impianti, sicurezza etc.);
   d) nome dei direttori dei lavori e del coordinatore per l'esecuzione dei lavori;
   e) nome del costruttore e dell'assistente di cantiere.
2. Il cartello di cantiere è esente dal pagamento di tasse e diritti comunali.
3. Nel caso di mancata apposizione del cartello contenente tutte le indicazioni relative al cantiere, ricorreranno le sanzioni amministrative previste.

TITOLO III – DISPOSIZIONI PER LA QUALITÀ' URBANA, PRESCRIZIONI COSTRUTTIVE E FUNZIONALI

Capo I – Disciplina dell'oggetto edilizio

Art. 26 – Requisiti generali degli edifici

1. Nella progettazione e nella realizzazione di nuovi edifici, nonché negli interventi che riguardano il patrimonio edilizio esistente, dovranno essere adottate le migliori soluzioni progettuali ai fini del perseguimento della qualità abitativa e della riduzione degli impatti energetici e ambientali.
2. Ogni edificio dovrà essere progettato utilizzando soluzioni che rendano il più semplice ed economico possibile la sua adattabilità a persone con ridotte capacità motoria e sensoriale.
3. Ogni edificio deve essere fornito di energia elettrica, acqua potabile, impianto di riscaldamento e impianto di smaltimento dei reflui fognari.

4. Nel caso di progetti di nuova costruzione o di ristrutturazione che comprendono la demolizione e ricostruzione di edifici residenziali dovranno essere reperiti spazi condominiali atti a migliorare i servizi di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.
5. La progettazione degli impianti dovrà essere quanto più possibile architettonicamente integrata.

Art. 27 – Distanze minime tra edifici e dai confini

1. La definizione di "distanza" è riportata nella normativa regionale vigente.
2. Le distanze minime di cui al presente articolo, oltre alle specifiche fornite dalle normative vigenti, dovranno rispettare le seguenti indicazioni in materia di distanze:
    a) per i nuovi edifici ogni parete finestrata deve avere dinanzi una distanza libera di almeno 10,00m da pareti di edifici antistanti.
    b) la distanza di cui al precedente punto va rispettata tra costruzioni che si fronteggiano anche solo in parte, ma non quando le costruzioni, pur trovandosi sui lati opposti del confine, non abbiano alcun tratto reciprocamente antistante;
    c) non sono considerate pareti finestrate le pareti con sole "luci" come definite dal Codice Civile.
3. Ai fini del rispetto di quanto sopra, si precisa che due pareti si intendono antistanti quando la perpendicolare condotta da un punto qualunque di una delle due pareti incontra la parete opposta, limitatamente alla porzione di parete per cui esista tale condizione.
4. Le distanze tra costruzioni nelle diverse zone territoriali omogenee di cui al D.M. 1444/1968, sono quelle ivi stabilite, oltreché quelle individuate dallo strumento della pianificazione urbanistica nel rispetto delle norme del Codice Civile; sono comunque fatte salve norme più restrittive dettate da Leggi dello Stato o della Regione e restano ferme le deroghe di cui all'art. 140 della LR 65/2014.
5. La distanza minima dal confine di norma deve essere pari alla metà della distanza minima tra fabbricati; sono tuttavia ammesse distanze minori qualora tra i confinanti si stabilisca una convenzione per atto pubblico in base alla quale venga assicurato il rispetto della distanza prescritta tra edifici fronteggiantisi ove il confinante realizzi un intervento edilizio.
6. Salvo diverse disposizioni contenute nello strumento della pianificazione urbanistica o altra normativa sovraordinata, la disciplina delle distanze non si applica nei seguenti casi:
    a) strutture di arredo urbano (gazebo, pensiline di attesa per il servizio del trasporto pubblico, cabine telefoniche, opere artistiche);
    b) manufatti completamente interrati, i quali possono essere realizzati, fatte salve le comuni norme di sicurezza, anche in aderenza ai confini;
    c) muri di recinzione con altezza inferiore a 3,00 ml ai sensi del Codice Civile;
    d) pergolati e strutture temporanee prive di rilevanza edilizia;
    e) opere di coibentazione termica degli edifici strettamente funzionali al risparmio energetico;
    f) realizzazione di ascensori e montacarichi o altri interventi su fabbricati esistenti finalizzati al superamento delle barriere architettoniche;
    g) impianti tecnologici di modesta entità al servizio dei fabbricati esistenti (es: box antincendio, gruppo di spinta, ecc.);
    h) scale di sicurezza esterne quando imposte da norme di sicurezza o prevenzione incendi, limitatamente agli edifici esistenti;
    i) ogni altro manufatto che non concorre alla determinazione della sagoma.

Art. 28 – Requisiti dimensionali e generali dei vani abitabili per edifici residenziali

1. Ai fini del presente regolamento si definiscono locali residenziali quelli che includono tutti gli ambienti destinati all'abitazione e quelli che vi si possono equiparare ai sensi di Legge.
2. Ai fini del presente articolo, i locali afferenti agli edifici residenziali sono così classificati:
    a) locali principali: i locali principali di abitazione, ovvero quelli in cui si svolge la vita, la presenza e l'attività domestica delle persone, quali il soggiorno, la sala da pranzo, la cucina, la camera da letto, lo studio d'abitazione.

b) locali secondari: ingressi, disimpegni, corridoi, ripostigli, lavanderia, punto cottura, guardaroba, scale, cantine, garage, servizi igienici.

3. Le caratteristiche dei locali sono definite relativamente ad:
   a) altezze;
   b) superficie minima;
   c) illuminazione e aerazione naturale;
   d) aerazione forzata.
4. **I locali principali** devono rispettare le seguenti caratteristiche e le dotazioni minime prescritte dalla vigente normativa integrata con le seguenti disposizioni:
   a) *Altezze:*
      - l'altezza utile (minima e/o media) viene definita dalla normativa regionale vigente. In questa sede si precisa che per intradosso di solai in legno a vista, si intende l'intradosso della piccola orditura (travicelli);
      - altezza utile media dei locali d'abitazione maggiore o uguale a 2,70m, comunque con altezza minima non inferiore a 2,40m;
      - in caso di realizzazione di soppalchi l'altezza minima degli spazi sottostanti ad essi non deve essere inferiore a 2,20m e l'altezza minima tra il pavimento finito ed il sovrastante solaio almeno 2,20m;
   b) *Superficie minima:*
      - il locale destinato a sala da pranzo deve avere superficie di almeno 9 m;
      - il locale destinato a cucinotto/cucina deve avere una superficie di almeno 4 mq, ambiente che se sprovvisto di finestra, deve comunicare con il locale contermine mediante un'apertura di almeno 4 mq;
      - nel caso di locali aperti, contenenti sala da pranzo e cucina, detto ambiente deve avere superficie di almeno 12 mq;
      - nel caso di locali aperti, contenenti soggiorno sala da pranzo e cucina, detto ambiente deve avere superficie di almeno 18 mq;
      - la superficie dei soppalchi non deve essere superiore ad un terzo di quella del locale soppalcato. Gli affacci dei soppalchi verso i locali sottostanti devono essere dotati di parapetti.
   c) *Illuminazione e aerazione naturale:*
      - i locali destinati alla permanenza di persone devono avere almeno un serramento esterno opportunamente dimensionato e posizionato, dotato di una o più parti apribili;
      - in ogni ambiente dovrà essere garantito un rapporto aero-illuminante pari a 1/8 della superficie utile del locale sotteso, mediante aperture direttamente comunicanti con l'esterno;
      - la superficie dei soppalchi disciplinati dal presente articolo, non concorre al calcolo della superficie utile del locale soppalcato;
      - le componenti finestrate dell'involucro esterno - verticale e orizzontale - devono essere dimensionate e disposte in modo da permettere l'adeguata illuminazione, nonché la corretta aerazione degli spazi sottesi;
      - nel caso di finestrature poste dietro a sistemi fissi del tipo "grigliato" o "protette da murature a salto di gatto", come per le partizioni tipiche dei fienili, la superficie aeroilluminante deve essere computata in base all'effettiva dimensione delle specchiature libere.
   d) Aerazione forzata:
      - I locali destinati ad abitazione devono comunque essere dotati dei requisiti di aerazione naturale di cui alla lettera precedente. L'aerazione forzata è da intendersi esclusivamente quale elemento aggiuntivo opzionale.
5. **I locali secondari** devono rispettare le seguenti caratteristiche e le dotazioni minime prescritte dalla vigente normativa integrata con le seguenti disposizioni:

a) *Altezze:*
   - l'altezza utile (minima e/o media) viene definita dalla normativa regionale vigente. In questa sede si precisa che per intradosso di solai in legno a vista, si intende l'intradosso della piccola orditura (travicelli);
   - altezza utile media dei locali d'abitazione 2,40 metri, comunque con altezza minima non inferiore a 2,00 metri;
   - in caso di realizzazione di soppalchi l'altezza minima degli spazi sottostanti ad essi non deve essere inferiore a 2,20m e l'altezza minima tra il pavimento finito ed il sovrastante solaio almeno 2,20m;

b) *Superficie minima:*
   - La superficie utile degli alloggi deve corrispondere ai requisiti fissati dalle disposizioni di legge, così come il dimensionamento minimo dei singoli vani. Per i seguenti locali, salvo diverse disposizioni di legge, devono essere comunque rispettate le seguenti dimensioni minime:
     - i bagni devono avere superficie non inferiore a 2,00 mq con lato minimo non inferiore a 1,20 m e disposizione tale da consentire un agevole utilizzo degli impianti igienici previsti dal D.M. 05/07/1975.
     - i bagni all'interno degli alloggi, fatta eccezione per quelli ad uso esclusivo degli utenti di una sola camera da letto, devono essere disimpegnati dai singoli locali principali.
     - la superficie dei soppalchi non deve essere superiore ad un terzo di quella del locale soppalcato. I soppalchi devono essere dotati di parapetti.

c) *Illuminazione e aerazione:*
   - i locali secondari devono essere progettati e realizzati in modo che ognuno abbia in tutte le stagioni illuminazione e aerazione adeguate alla sua destinazione. L'aerazione e l'illuminazione sono di norma naturali. Possono comunque avere aerazione e illuminazione artificiali, con sistemi permanenti adeguati alla destinazione i locali accessori e di servizio che comunque devono essere progettati e realizzati in modo che l'aria viziata sia evacuata a tutela del benessere delle persone. I locali bagno non provvisti di apertura finestrata devono essere dotati di congruo sistema di aspirazione meccanica, con risalita ed espulsione preferibilmente sulla copertura del fabbricato. Nel caso di ventilazione diretta l'apertura minima deve essere mq 0,50. L'aerazione artificiale può essere assicurata con condotto indipendente per ogni locale servito, dotato di elettro-aspiratore con accensione automatica oppure con impianto di climatizzazione centralizzato.
   - Negli edifici con più di tre piani l'aspirazione deve essere ottimizzata utilizzando condotti collettivi ramificati atti a minimizzare gli sbocchi in copertura.

Art. 29 – Deroghe ai requisiti dimensionali e generali dei vani abitabili per edifici residenziali esistenti

1. Il recupero del patrimonio edilizio nel rispetto dei valori storici, architettonici, tipologici e distributivi costituisce rilevante interesse pubblico e pertanto, nel recupero del patrimonio edilizio esistente, si possono derogare i requisiti geometrici di cui all'art. 28 nei limiti di cui ai successivi commi.
2. Le deroghe di cui al presente articolo sono ammesse solo relativamente ad immobili per i quali non sono consentiti interventi eccedenti la categoria della ristrutturazione edilizia conservativa o ai quali è attribuito un valore storico-architettonico dagli strumenti della pianificazione urbanistica comunali.
3. Le deroghe sono ammesse a condizione che un progetto firmato da un tecnico abilitato presenti un'adeguata analisi dell'organismo edilizio, offra soluzioni idonee all'uso proposto e dichiari l'impossibilità di soddisfare i requisiti prescritti ai nuovi edifici senza nuocere ai valori storici, architettonici, tipologici e distributivi dell'edificio o di sue parti significative.
4. Ai fini dell'applicazione delle deroghe e fermo restando quanto previsto dal successivo comma 5, devono essere rispettati i seguenti valori minimi per gli edifici residenziali:

a) altezza utile minima interna non inferiore a 2,00 m misurata all'intradosso della piccola orditura (travicelli);
b) altezza utile media dei locali principali non inferiore a 2,40m intesa come semisomma dell'altezza minima e massima del locale, misurata come al punto precedente;
c) altezza utile media dei locali accessori non inferiore a 2,20m intesa come semisomma dell'altezza minima e massima del locale, misurata come ai punti precedenti;
d) la superficie finestrata apribile può essere inferiore a 1/8, ma non a 1/14 della superficie del pavimento;
e) nel caso di finestrature poste dietro a sistemi fissi del tipo "grigliato" o "protette da murature a salto di gatto", come per le partizioni tipiche dei fienili, la superficie aeroilluminante deve essere computata in base all'effettiva dimensione delle specchiature libere.
f) superficie utile non inferiore a 12,00mq riferito ai vani destinati a camera per due persone e a soggiorno (14mq se comprensivo di punto cottura).

5. Nei casi in cui si intervenga su locali esistenti, le caratteristiche dimensionali dell'unità immobiliare interessata, i relativi parametri igienico-sanitari e dimensionali esistenti potranno mantenersi tali, purché l'intervento non comporti soluzioni peggiorative e mutamenti della destinazione d'uso.
6. Qualora, a causa dei vincoli morfologici o storici dell'edificio, non sia possibile garantire i rapporti minimi di aerazione e illuminazione naturale stabiliti dal D.M. 5 luglio 1975, si dovrà procedere all'installazione di sistemi di ventilazione meccanica controllata (VMC) e di illuminazione artificiale. Tali impianti dovranno essere progettati e realizzati, laddove tecnicamente possibile, in conformità alle norme tecniche UNI vigenti (quali UNI 10339 per i ricambi d'aria e UNI EN 12464-1 per i confort visivo). La conformità dei progetti ai suddetti standard tecnici, ovvero la comprovata impossibilità tecnica di raggiungere i parametri previsti dalle norme UNI (con la conseguente individuazione della miglior soluzione alternativa possibile), deve essere oggetto di specifica asseverazione da parte di un tecnico abilitato. Tale professionista dovrà certificare che le soluzioni adottate garantiscono comunque la salubrità degli ambienti e condizioni igieniche equivalenti a quelle naturali.
7. In caso di emanazione di nuovi indirizzi tecnici di igiene edilizia per gli ambienti di vita da parte della Regione Toscana, le deroghe previste dal presente articolo sono superate di diritto dalla nuova disciplina della Regione Toscana, alla quale si rimanda per l'applicazione diretta.

Art. 30 – Requisiti dimensionali e generali dei fabbricati e dei locali adibiti ad attività diverse dalla residenza

1. In relazione agli immobili con destinazione non residenziale si rimanda agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro di cui all'allegato A della Delibera di Giunta Regionale Toscana n.211 del 28/02/2022.
2. Specificatamente per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande si dovrà inoltre tenere conto degli "indirizzi comunali di igiene in materia di alimenti e bevande" di cui all'Allegato 9 al presente regolamento.
3. Specificatamente per gli esercizi turistico ricettivi si dovrà inoltre tenere comunque conto della normativa di settore.

Art. 31 – Requisiti prestazionali degli edifici, riferiti alla compatibilità ambientale, efficienza energetica e confort abitativo

1. In riferimento ai parametri prestazionali degli edifici che riguardano la compatibilità ambientale, l'efficienza energetica ed il confort abitativo si rimanda alle specifiche normative di settore.

Art. 32 – Requisiti dei locali interrati e seminterrati

1. I locali interrati o prevalentemente interrati non possono avere funzione di locali principali;

2. Sia i locali interrati che quelli seminterrati dovranno essere efficacemente difesi contro l'umidità con accorgimenti costruttivi e materiali idonei e gli eventuali scannafossi a loro difesa dovranno avere larghezza massima di 1,20m.
3. La ventilazione e l'illuminazione devono essere, per quanto possibile, naturali.

Art. 33 – Requisiti relativi alla riservatezza

1. Per le abitazioni poste al piano terra o rialzato, l'altezza esterna del parapetto delle finestre prospicienti aree pubbliche non potrà essere inferiore a 1,50m.

Art. 34 – Scale

1. Ogni edificio o unità immobiliare che si sviluppino su più livelli, di nuova costruzione o realizzati a seguito di interventi di ristrutturazione edilizia devono essere dotati di almeno una scala con le caratteristiche di cui ai seguenti commi.
2. Le scale che costituiscono parte comune o che siano di uso pubblico devono presentare i seguenti requisiti:
    a) rampe rettilinee, prive di ventagli o altri artifizi suscettibili di renderne disagevole l'uso;
    b) gradini regolari, di norma di forma rettangolare, con pedata ed alzata costanti per l'intero sviluppo della scala;
    c) caratteristiche e requisiti dimensionali minimi:
        - Larghezza rampa cm 120;
        - Rapporto alzata (a) / pedata (p) = 2(a)+(p) deve essere compreso tra cm 62 e cm 64;
        - Profondità pedata (p) di cm 30;
        - Parapetti con altezza di cm 100 e conformazione tale da risultare non attraversabili da una sfera del diametro di cm 10;
        - Pianerottoli intermedi di profondità non inferiore alla larghezza della rampa;
        - Pianerottoli di arrivo di profondità cm 150;
        - Corrimano su entrambi i lati della scala;
3. Le scale interne a singole unità immobiliari devono presentare i seguenti requisiti:
    a) alzata costante per l'intero sviluppo della scala e pedata tale da garantire i requisiti di larghezza e profondità minimi in corrispondenza della mezzeria della pedata, anche nei casi di pedate di conformazione non costante (ventagli, chiocciole e simili);
    b) caratteristiche e requisiti dimensionali minimi:
        - Larghezza rampa cm 80;
        - Profondità pedata (p) cm 25;
        - Rapporto alzata (a) / pedata (p) = 2(a)+(p) deve essere compreso tra cm 62 e cm 64;
        - Altezza parapetti di cm 100 e conformazione tale da risultare non attraversabili da una sfera del diametro di cm 10;
        - Pianerottoli intermedi e di arrivo con profondità non inferiore alla larghezza della rampa;
        - Corrimano su almeno un lato;

Capo II – Disciplina degli spazi aperti, pubblici o di uso pubblico

Art. 35 – Aree a parcheggio

1. Nelle nuove aree a parcheggio, gli stalli dovranno essere alternativamente:
    a) realizzati con elementi di cemento o simili, lapidei o in laterizio, alternate con porzioni di terreno seminate ad erba o colmate in ghiaia;

b) realizzati con materiali non completamente impermeabili quali a titolo esemplificativo conglomerati drenanti.

2. Nelle nuove aree a parcheggio dovranno essere presenti:
   a) appositi spazi per la sosta delle biciclette, attrezzati con rastrelliere, nella misura di almeno 1 posto bicicletta ogni 10 posti auto;
   b) la predisposizione che consenta l'installazione di colonnine di ricarica per veicoli elettrici;
3. Per i parcheggi ove la superficie degli stalli risulterà superiore a 150 mq dovranno essere previste zone d'ombra tali da garantire, alla maturità della pianta, un ombreggiamento di almeno il 50% della superficie del parcheggio;

Art. 36 – Servitù pubbliche sui fronti degli edifici

1. L'Amministrazione comunale, previo avviso agli interessati, ha la facoltà di applicare e mantenere sui fronti degli edifici antistanti aree pubbliche o di uso pubblico, a sua cura e spese, i seguenti elementi:
   a) targhe indicanti vie o altri spazi pubblici;
   b) cartelli indicatori relativi al transito, viabilità e sicurezza pubblica;
   c) piastrine e capisaldi per indicazioni altimetriche, di tracciamento e di idranti;
   d) mensole, sostegni, eccetera per l'illuminazione pubblica, la segnaletica stradale e quant'altro di pubblica utilità;
   e) lapidi e targhe commemorative.
2. I proprietari degli immobili sul cui fronte siano stati collocati gli elementi oggetto della servitù di cui sopra non potranno né rimuoverli né sottrarli alla pubblica vista; qualora vengano distrutti o danneggiati per cause imputabili ai proprietari stessi, essi sono tenuti all'immediato ripristino.
3. Nel caso di interventi sui fronti di edifici gravati dalle servitù di cui al presente articolo, i proprietari sono tenuti a darne specifica comunicazione al Comune, il quale prescriverà gli interventi del caso.

Art. 37 – Spazi e strutture all'aperto su suolo pubblico o privato ad uso pubblico

1. Per quanto riguarda la progettazione di spazi e strutture all'aperto su suolo pubblico o privato ad uso pubblico, queste sono disciplinate dall'Allegato 7;

Art. 38 – Numerazione Civica

1. Il Comune assegna ad ogni edificio il numero civico ed i proprietari sono tenuti ad apporre a proprie spese la piastra e a mantenerla senza sottrarla alla pubblica vista. Per l'apposizione dei numeri civici i proprietari dovranno richiedere all'Ufficio Tecnico la tipologia della piastra da apporre e le modalità con cui farlo.

Capo III – Tutela degli spazi verdi e dell'ambiente

Art. 39 – Alberature e verde di arredo

1. In ogni rilievo dello stato attuale degli spazi esterni rappresentato negli elaborati allegati ai titoli abilitativi è obbligatoria la localizzazione degli alberi di oltre 30cm di diametro, misurato ad 1m di altezza da terra, con l'indicazione della relativa specie;
2. Per quanto riguarda la tutela del verde pubblico e privato si rimanda all'Allegato 2 al presente regolamento.

Art. 40 – Tutela del suolo e del sottosuolo

1. Qualsiasi intervento che comporti modifiche della morfologia del terreno dovrà essere attuato nel rispetto, per quanto possibile, degli andamenti, delle quote, dei dislivelli e delle opere di sostegno

originarie e dovrà tenere in considerazione il sistema delle canalizzazioni agrarie e il drenaggio delle acque superficiali.
2. In particolare è vietato modificare l'andamento del terreno con scavi o riporti che provochino dislivelli superiori a 2,00m misurati sul piano verticale.
3. Le eventuali operazioni di sbancamento e di riporto dovranno prevedere un rimodellamento del terreno che riprenda le linee di pendenza del terreno circostante, senza alterazioni brusche della geometria originaria.
4. I riporti dovranno essere effettuati per strati, assicurando un adeguato costipamento dei materiali e dovranno, al termine, essere adeguatamente inerbiti ed eventualmente piantumati.
5. Qualsiasi progetto che comporti modifiche della morfologia del terreno dovrà essere corredato da planimetrie quotate dello stato esistente e di progetto con curve di livello ad equidistanza non superiore a 50 cm e da sezioni in numero e scala adeguata.

Capo IV – Infrastrutture, servizi e reti tecnologiche

Art. 41 – Approvvigionamento idrico potabile

1. Ogni unità immobiliare nella quale è prevista la permanenza di persone deve essere provvista di acqua potabile di norma proveniente dal pubblico acquedotto.
2. L'approvvigionamento idrico ai fini potabili tramite serbatoi e cisterne è ammesso solo per sopperire a mere esigenze temporanee (a titolo esemplificativo: rotture o manutenzioni alla rete dell'acquedotto che richiedono la sospensione dell'erogazione dell'acqua) e non come unica fonte di approvvigionamento a lungo termine.
3. Soluzioni di approvvigionamento idrico ai fini potabili diverse dal pubblico acquedotto sono ammesse solo per ragioni motivate e potranno avvenire solo tramite pozzi o sorgenti; in tal caso dovrà essere assicurata la potabilità dell'acqua mediante congrui impianti di potabilizzazione e trattamento.
4. Nel caso di approvvigionamento autonomo tramite pozzo o sorgente, al momento della richiesta di agibilità dovrà essere allegata copia dell'analisi microbiologica e chimica dell'acqua a uso potabile. Il referto delle analisi eseguite periodicamente dovrà essere esibito ogni qualvolta il Comune o un Ente preposto ne faccia richiesta.

Art. 42 – Misure di risparmio idrico

1. Ogni immobile dovrà essere dotato di un idoneo sistema di raccolta e stoccaggio dell'acqua piovana e di adeguato impianto di distribuzione per il riuso della stessa per scopi non potabili compatibili con i criteri di risparmio idrico (es: irrigazione di giardini, riempimento cassette wc, impianto antincendio ecc.…).
2. L'impianto idrico così formato non potrà essere collegato alla normale rete idrica e le sue bocchette dovranno essere dotate di dicitura "acqua non potabile", secondo la normativa vigente.
3. Le cisterne per la raccolta delle acque meteoriche dovranno avere dimensioni commisurate alla superficie captante ed essere dotate di sistema di filtratura per l'acqua in entrata, sfioratore sifonato per smaltire l'eventuale acqua in eccesso e di adeguato sistema di pompaggio per fornire l'acqua alla pressione necessaria agli usi suddetti.
4. Ai fini della riduzione del consumo di acqua potabile, è obbligatorio l'impiego di dispositivi per la regolazione del flusso di acqua (rubinetti con rompigetto, ecc.).
5. Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano solo agli edifici di nuova costruzione ed a quelli soggetti ad interventi comportanti demolizione e ricostruzione.

Art. 43 – Smaltimento dei reflui, criteri e prescrizioni generali

1. Ogni edificio o unità immobiliare che per destinazione ed utilizzo produce reflui deve:

a) recapitarli all'interno della pubblica fognatura, se situato in area servita dalla medesima;
b) richiedere ed essere autorizzato a recapitarli fuori fognatura, se situato in area non servita dalla medesima.

2. I diversi tipi di procedure per autorizzare lo scarico di acque reflue, così come gli adempimenti necessari, sono stabiliti dalla normativa nazionale, regionale, di ambito e comunale.
3. Per quanto riguarda la procedura e le prescrizioni specifiche relative allo scarico fuori fognatura di acque reflue domestiche si rimanda all'Allegato 1.
4. Tutte le acque di scarico provenienti da acquai, docce, bagni, lavandini, lavatoi ed in genere tutte le acque saponose, oleose, contenenti grassi dovranno attraversare pozzetti degrassatori.
5. Le fosse imhoff, fosse settiche bi-tricamerali, pozzetti degrassatori e pozzetti d'ispezione, così come ogni tipo di trattamento secondario dovranno essere realizzati esternamente ai fabbricati ad almeno 1 metro dai muri perimetrali e dagli elementi strutturali.
6. Per quanto riguarda le dimensioni minime di tutti gli elementi dei trattamenti primario e secondario dovrà essere fatto riferimento alle schede tecniche fornite dai produttori in relazione al numero di abitanti equivalenti calcolato.
7. Per quanto riguarda i raccordi tra i diversi elementi dell'impianto di smaltimento è prescritto che:
   a) in caso si utilizzino fosse settiche bi-tricamerali i pozzetti degrassatori dovranno essere convogliati all'interno della seconda camera delle medesime;
   b) in caso di utilizzo di fosse imhoff i pozzetti degrassatori dovranno essere convogliati direttamente nelle medesime;
   c) in uscita dalle fosse settiche o dalle imhoff dovrà essere previsto un pozzetto di ispezione dal quale lo scarico potrà essere indirizzato alla pubblica fognatura o al trattamento secondario.

Art. 44 – Smaltimento dei reflui, modalità di calcolo degli Abitanti Equivalenti

1. Per gli edifici e le unità immobiliari a destinazione residenziale gli abitanti equivalenti sono calcolati secondo la formula:
   a) A.E. = Volume edificato / 100.
2. Per gli edifici e le unità immobiliari con destinazioni diverse dalla residenza, in funzione della attività ivi svolta gli abitanti equivalenti sono calcolati secondo quanto segue:
   a) albergo o complesso ricettivo senza ristorazione ad eccezione della 1^ colazione: A.E. = potenzialità ricettiva / 4;
   b) albergo o complesso ricettivo senza ristorazione: A.E. = potenzialità ricettiva / 2;
   c) ristoranti, trattorie, ecc.: A.E. = (coperti + addetti) / 4;
   d) bar, circoli, club, pub, ecc.: A.E. = frequentatori giornalieri / 15 + addetti / 6;
   e) discoteche, sale da ballo, sale giochi, ecc.: A.E. = potenzialità ricettiva / 20 + addetti / 6;
   f) cinema, teatro, stadi sportivi (spettatori), musei: A.E. = potenzialità ricettiva / 30 + addetti / 6;
   g) case di riposo (senza cure mediche).: A.E. = degenti + addetti / 5;
   h) uffici, esercizi commerciali.: A.E. = addetti / 6 + frequentatori giornalieri / 30;
   i) industrie ed artigiani per i soli reflui derivanti da servizi.: A.E. = addetti / 4;
   j) scuole.: A.E. = (alunni + addetti) / 5;
   k) palestre e spogliatoi sportivi.: A.E. = potenzialità ricettiva / 4.
3. In tutti i casi non espressamente previsti nei commi precedenti 1 AE corrisponde ad un richiesta chimica di ossigeno (COD) pari a 130 g al giorno o ad un volume di scarico pari a 200 l/giorno facendo riferimento al valore più alto.

Art. 45 – Raccolta differenziata dei rifiuti urbani e assimilati

1. All'interno delle proprietà private dovranno essere previsti appositi spazi in prossimità del confine con la proprietà pubblica, per collocare i contenitori della raccolta porta a porta nel caso si debbano attuare i seguenti interventi:
   a) realizzazione nuovi edifici.

b) ristrutturazione edilizia e ricostruttiva.
c) trasformazioni soggette a piani attuativi o progetti unitari convenzionati.

2. Nei casi soggetti a piano attuativo o progetto unitario convenzionato dovrà altresì essere richiesto al gestore del servizio di raccolta dei rifiuti se vi è la necessità di ulteriori spazi nei quali collocare campane del vetro o altro tipo di contenitore.
3. Gli spazi di cui al presente articolo, dovranno essere facilmente accessibili al gestore del servizio di raccolta e pertanto privi di reti, barriere o altri impedimenti.

Art. 46 – Impianti di ricarica dei veicoli elettrici

1. In caso di nuova costruzione di edifici residenziali con almeno 10 unità abitative dovrà essere predisposto l'allaccio per la possibile installazione di infrastrutture elettriche per la ricarica dei veicoli idonee a permettere la connessione per un numero di spazi a parcheggio e box auto non inferiore al 20% di quelli totali;
2. In caso di nuova costruzione di edifici non residenziali con superficie utile superiore a 500mq dovrà essere predisposto l'allaccio per la possibile installazione di infrastrutture elettriche per la ricarica dei veicoli idonee per permettere la connessione di una vettura per ogni parcheggio coperto o scoperto o per ciascun box per auto presente nell'immobile.
3. Alle medesime disposizioni si deve fare riferimento anche in caso di interventi che comportano la demolizione e ricostruzione purché con le dimensioni ed i quantitativi di cui ai commi precedenti.

Capo V – Recupero urbano, qualità architettonica e inserimento paesaggistico

Art. 47 – Reti di distribuzione negli edifici

1. Nelle nuove costruzioni o nelle ristrutturazioni che comprendono la demolizione e ricostruzione, tutte le reti di distribuzione (luce, acqua, metano, telefono ecc..) devono essere incassate in modo da non sporgere dal filo delle murature. Solo i pluviali delle acque piovane potranno essere realizzati esternamente alle murature perimetrali.
2. In tutti i casi diversi da quelli di cui al precedente comma è ammessa l'apposizione in facciata di tubazioni, condotti e terminali impiantistici solo alle seguenti condizioni:
    a) se inseriti in un'azione di complessiva diminuzione e/o riordino di eventuali elementi di degrado già presenti;
    b) purché visivamente mitigati allo scopo di non creare elementi di discontinuità visiva e di disordine in facciata, preferendo in ogni caso porzioni di facciata non visibili dalla pubblica via.

Art. 48 – Insegne, cartelli, mostre e vetrine

1. Nei fabbricati le insegne dovranno ordinariamente essere collocate all'interno del perimetro delle aperture dei relativi esercizi affacciate sulla via o spazio pubblico**.**
2. Sono vietate le insegne a bandiera, ad eccezione di quelle indicanti servizi sociali;
3. Sono vietate le mostre, le vetrine e le inferriate in aggetto sul suolo pubblico con una sporgenza superiore a 12cm dal filo dell'edificio sempreché non contrasti con i caratteri storici e architettonici.
4. L'applicazione di tende a ingressi e vetrine non deve essere di ostacolo al transito e deturpare l'estetica del fabbricato; le stesse dovranno essere collocate in riferimento alla massima estensione, ad un'altezza superiore a 2,20m, ed arretrate minimo 20 cm dal filo esterno del marciapiede.

Capo VI – Elementi costruttivi

Art. 49 – Recinzioni

1. Fatte salve norme più stringenti, tutte le recinzioni o delimitazioni comunque denominate dovranno rispettare le seguenti caratteristiche legate alla loro finalità:
    a) delimitazione di pertinenze:
        - altezza max: 2m;
        - materiali e caratteristiche:
            - nel TU: qualsiasi materiale;
            - nel TR: rete metallica a maglia sciolta eventualmente occultata mediante piantagione di siepi, di pari altezza, nelle essenze tradizionali, prediligendo la messa a dimora di una mixité di essenze atte a creare macchie cespugliate di forte spessore; sui fronti strada è consentita la realizzazione di muretti di altezza fino a 50cm. Gli eventuali cancelli di accesso dovranno avere forme semplici ed essere realizzati in metallo o legno non sono ammesse opere di sistemazione ambientale né recinzioni, che abbiano caratteri urbani, tali da configurare "giardini di tipo urbano" e comportare, di conseguenza, la perdita dei caratteri di spazi pertinenziali unitari ai complessi ed edifici che, per quanto destinabili a civile abitazione, devono mantenere i caratteri di appartenenza al territorio aperto. Tale divieto vale anche per la delimitazione degli spazi esterni pertinenziali di unità abitative ottenute tramite cambio di destinazione d'uso e frazionamento di edifici esistenti. La recinzione dovrà appoggiarsi o allinearsi a muri di fabbricati, muri a retta, balzi, ciglionamenti, strade, corsi d'acqua, filari alberati, siepi o altri elementi riconoscibili sul territorio.
    b) protezione di fondi agricoli da ungulati o per allevamento bestiame:
        - altezza max: 2,5m;
        - materiali: rete metallica a maglia sciolta, cavi elettrificati;
        - prescrizioni particolari: possono essere realizzate solo da imprenditori agricoli ed in caso di recinzioni di terreni di perimetro superiore a 150 metri, l'accessibilità deve essere garantita attraverso varchi di larghezza minima di 1 metro a distanza di 150 metri.
    c) dissuasione abbandono di rifiuti:
        - altezza max: 2,5m
        - materiali:
            - recinzioni in rete metallica a maglia sciolta e/o catene.
        - prescrizioni particolari:
            - alla base della recinzione dovranno essere lasciati almeno 20cm per consentire il passaggio della fauna più piccola (es: lepri, fagiani, volpi);
            - potranno essere realizzate solo lungo la viabilità ed in corrispondenza di slarghi o aree facilmente accessibili da autoveicoli.
2. Le nuove recinzioni non possono avere altezze superiori a quelle di cui al comma 1) tranne nel caso in cui queste siano funzionali per il prolungamento di reti esistenti o ai fini di formare un fronte unitario;
3. In territorio rurale gli spazi scoperti all'interno della medesima pertinenza non possono essere suddivisi da recinzioni.

Art. 50 – Facciate degli edifici

1. La tinteggiatura e le diverse componenti architettoniche delle facciate (es: aperture, cornici, ringhiere, terrazzi e ogni altro manufatto visibile all'esterno) dovranno necessariamente seguire l'assetto compositivo prevalente e non le proprietà.
2. Qualora un progetto preveda modifiche ai prospetti di un immobile, al fine di dimostrare la congruità di quanto proposto, dovrà essere rappresentata una porzione significativa del fronte interessato che non si limiti ai soli elementi oggetto di modifica.

Art. 51 – Coperture degli edifici

1. È prescritto il mantenimento della forma e delle finiture delle coperture esistenti ed è vietato sostituirle con altre di diversa conformazione o geometria, anche qualora si debba procedere all'integrale rifacimento.
2. Nel caso di demolizione e contestuale ricostruzione, ristrutturazione o sostituzione di coperture piane o semipiane con coperture a falde inclinate la pendenza delle falde del tetto dovrà essere congruente con quella delle coperture degli edifici contermini e non potrà comunque superare il 33%, salvi i casi di maggiori pendenze preesistenti.
3. Le limitazioni dei commi precedenti non si applicano nel caso in cui le coperture risultino incompatibili con il carattere dell'edificio o del contesto. In tali casi sono ammesse modifiche alla conformazione originaria volte a conseguire una nuova morfologia coerente con i caratteri architettonici dell'edificio e del contesto.
4. Per la realizzazione di sfiati deve privilegiarsi l'impiego di tegole speciali, opportunamente sagomate, evitando l'impiego di tubi che fuoriescono dal manto di copertura, ovvero, quando ciò non risulti possibile, occultando la tubazione con un comignolo in muratura.
5. Gli strati di impermeabilizzazione e/o coibentazione dovranno essere nascosti alla vista, con particolare riguardo alle linee di gronda e ai profili delle falde.
6. Gli abbaini e lucernari esistenti devono essere conservati e restaurati. Quando ciò non fosse possibile, essi devono essere ricostruiti in maniera fedele, conservandone le forme e impiegando gli stessi materiali e tecniche costruttive.
7. La costruzione di nuovi abbaini, lo spostamento di quelli esistenti o la variazione delle loro dimensioni è ammessa solo previa dimostrazione di reali esigenze funzionali.
8. È ammessa la realizzazione di un unico abbaino per edificio e in caso di edifici condominiali non più di uno per ciascun corpo di scala condominiale. L'abbaino dovrà servire unicamente per consentire l'accesso alla copertura e non potrà avere dimensione superiore a 1,20mq.

Art. 52 – Serramenti esterni degli edifici

1. Tutti gli infissi e affissi esterni dello stesso fabbricato dovranno essere tra loro tipologicamente coerenti.
2. Tutte le porte che prospettino su strade pubbliche o su altri spazi destinati alla viabilità, devono aprirsi in modo da non invadere lo spazio pubblico. Quando ciò non sia possibile, ovvero quando devono aprirsi verso l'esterno per motivi di sicurezza o per il rispetto di normative specifiche, le porte devono essere, ove possibile, debitamente arretrate rispetto al filo della facciata, in modo tale da non costituire intralcio alla libera circolazione di veicoli e pedoni, ovvero essere provviste di idonei dispositivi di segnalazione di apertura.
3. Le persiane e gli avvolgibili con apparato a sporgere e altri simili affissi possono aprirsi verso l'esterno solo quando la loro parte inferiore si trovi ad altezza di almeno 2,30m dalla quota del terreno, del marciapiede, o della pavimentazione, posti in aderenza all'edificio.

TITOLO IV – VIGILANZA E SISTEMI DI CONTROLLO

Art. 53 – Vigilanza urbanistico-edilizia

1. Il Comune può disporre opportuni sopralluoghi in cantiere da parte del suo personale sia a seguito delle comunicazioni di inizio e fine dei lavori, sia al fine di accertare la rispondenza delle opere in corso alle prescrizioni urbanistiche ed alle modalità esecutive stabilite nel permesso di costruire nonché alle norme di legge vigenti.
2. Il costruttore, per parte sua, dovrà consentire il libero accesso in cantiere agli incaricati e a tutti i pubblici funzionari addetti ai controlli.

Art. 54 – Sanzioni per violazioni delle norme regolamentari

1. Salvo diverse disposizioni di legge nazionale o regionale, per le infrazioni al presente Regolamento, si applica una sanzione amministrativa pecuniaria da un minimo di € 25,00 ad un massimo di € 500,00 ai sensi dell'art. 7-bis del d.lgs. 267/2000.
2. Al presente articolo si applica la legge 689/1981.
3. Oltre all'irrogazione delle sanzioni pecuniarie di cui ai commi precedenti, il dirigente del Servizio intima, con provvedimento motivato, che lo stato dei luoghi sia reso conforme alle prescrizioni medesime entro un congruo termine da determinarsi con lo stesso provvedimento, fatta salva l'eventuale applicazione dei provvedimenti contingibili e urgenti. L'accertamento della mancata ottemperanza a tale ordine, entro il termine stabilito nel provvedimento comporta l'applicazione dell'ulteriore sanzione pecuniaria di cui al comma 2.

TITOLO V – NORME TRANSITORIE

Art. 55 – Coordinamento con gli strumenti urbanistici

1. In ordine generale le norme di cui al presente regolamento hanno lo scopo di indicare i parametri dimensionali e le modalità con cui certe opere o elementi costruttivi possono essere realizzati. Allo scopo di coordinare le presenti norme con quelle degli strumenti urbanistici, si precisa che:
    a) le disposizioni contenute nel presente regolamento che indicano parametri dimensionali e modalità di realizzazione di opere o elementi costruttivi prevalgono su quanto diversamente riportato sul Piano Operativo.
    b) le disposizioni contenute nel Piano Operativo o in altri strumenti urbanistici che indicano divieti o possibilità di realizzare particolari opere o elementi costruttivi in certe zone del territorio comunale piuttosto che in altre prevalgono su quanto diversamente riportato nel presente regolamento.

Art. 56 – Efficacia e aggiornamento delle disposizioni

1. Al momento dell'entrata in vigore del presente Regolamento i previgenti Regolamenti Edilizi continuano ad avere validità per le opere eseguite nel periodo della loro vigenza.
2. Le norme del presente Regolamento non si applicano alle varianti in corso d'opera e ai titoli edilizi conseguiti prima della sua entrata in vigore.
3. L'applicazione della disciplina igienico-sanitaria e di decoro urbano e le modalità operative definite dal presente Regolamento devono garantire in ogni caso il rispetto dei principi e della normativa di carattere generale e di settore avente incidenza sull'attività urbanistico-edilizia.
4. La normativa sopravvenuta, di carattere generale o di settore si applica in aggiornamento alle disposizioni del presente Regolamento anche in assenza di un espresso recepimento.

ALLEGATI

Norme per gli scarichi di acque reflue domestiche fuori dalla pubblica fognatura

Punto 1.1 – Ambito di applicazione

1. Le presenti norme hanno per oggetto la disciplina delle procedure per il rilascio delle autorizzazioni allo scarico di acque reflue domestiche o ad esse assimilabili in aree non servite dalla pubblica fognatura e le autorizzazioni di competenza comunale ai sensi del Decreto Legislativo n°152/2006, della Legge Regionale n°20/2006 e del suo Regolamento di attuazione Decreto Presidente Giunta Regionale 08 settembre 2008 n. 46/R.

Punto 1.2 – Definizioni

1. Ai fini delle presenti norme valgono le definizioni contenute nel Decreto Legislativo 152/2006, nella Legge Regionale n. 20/2006, nel DPGR (Decreto Presidente Giunta Regionale) 8 settembre 2008 n. 46/R.
2. Inoltre:
    a) Con il termine *decreto* si intende il Decreto Legislativo 03 aprile 2006 n°152 e successive modifiche e integrazioni
    b) Con il termine *legge regionale* si intende la Legge Regionale 31 maggio 2006 n. 20 e successive modifiche e integrazioni.
    c) Con il termine *regolamento regionale* si intende il Decreto Presidente Giunta Regionale 08 settembre 2008 n. 46/R.
    d) Per *autorizzazione* si deve intendere il rilascio dell'atto amministrativo che consente l'attivazione dello scarico delle acque reflue domestiche o assimilate e lo scarico di AMPP (acque meteoriche di prima pioggia) di cui all'art. 8 comma 6 della Legge Regionale n. 20/2006 e art. 39 del Regolamento Regionale.
    e) Per *aree non servite dalla pubblica fognatura* si intendono le aree nelle quali non sono presenti impianti di collettamento e/o tubature fognarie ovvero quelle nelle quali l'allacciamento alla pubblica fognatura risulti impedito da ostacoli di carattere geomorfologico, naturalistico o antropico, tali da imporre costi non sopportabili.

Punto 1.3 – Autorizzazione allo scarico

1. Tutti gli scarichi di acque reflue domestiche, compresi i reflui degli impianti di filtraggio e contro lavaggio delle piscine, che non recapitano in pubblica fognatura di competenza comunale, devono essere autorizzati, con atto formale rilasciato dal Responsabile del Settore competente ai sensi dell'art. 124 del Decreto Legislativo n°152/06 e art. 4, comma 2 e art. 8 comma 6, della Legge Regionale n. 20/06, a seguito di apposita domanda presentata utilizzando i modelli resi disponibili sul sito internet del Comune.

2. L'autorizzazione è rilasciata a persona fisica o giuridica sulla base dell'utilizzo di una o più unità immobiliari, destinate ad abitazione, che scaricano reflui domestici in acque superficiali o nel suolo fuori pubblica fognatura.
3. Una singola autorizzazione allo scarico può riguardare più unità immobiliari con scarico comune e di conseguenza più titolari. In tal caso la domanda di autorizzazione allo scarico di acque reflue domestiche può essere presentata da un singolo titolare a nome di tutti i condomini.
4. Tutti i soggetti che utilizzano uno scarico comune (in condominio), sono responsabili in solido dello stesso.
5. La titolarità dell'autorizzazione, in caso di più unità immobiliari servite dallo stesso scarico, fa carico a tutti i soggetti che hanno diritto d'uso ad almeno una delle unità immobiliari che recapitano i propri reflui domestici nello scarico oggetto dell'autorizzazione stessa.
6. Tutti i soggetti che utilizzano scarichi soggetti al presente regolamento sono tenuti a conservare copia dell'atto di autorizzazione ed a conoscerne le prescrizioni.
7. Il passaggio di titolarità dell'autorizzazione avviene automaticamente, senza necessità di comunicazione al Comune, con il passaggio contrattuale dei vari diritti d'uso (compravendita, affitto od altro), di cui deve essere fatta esplicita menzione negli atti stessi, come avviene in analogia per gli atti edilizi.
8. Il titolare dell'autorizzazione che cede il diritto di proprietà, uso o abitazione, è tenuto a trasmettere al cessionario copia dell'autorizzazione allo scarico.
9. Il soggetto che subentra in diritto d'uso di una unità immobiliare interessata dall'autorizzazione allo scarico è tenuto ad acquisire copia dell'atto di autorizzazione stesso.

Punto 1.4 – Contenuto della domanda

1. La domanda di autorizzazione deve essere presentata prima dell'attivazione dello scarico.
2. In ogni caso, l'autorizzazione allo scarico è condizione indispensabile per l'agibilità dell'immobile e non vi devono essere difformità tra la documentazione presentata ai fini del procedimento amministrativo relativo all'autorizzazione allo scarico e il procedimento edilizio.
3. Nella domanda di autorizzazione allo scarico, che deve contenere un espresso riferimento alla correlata pratica edilizia qualora esistente, il richiedente deve indicare:
    a) i propri dati anagrafici e di residenza;
    b) l'identificazione del fabbricato da cui si originerà lo scarico;
    c) la quantità stimata in metri cubi annui e in abitanti equivalenti come previsto dall'art. 2 comma 1 lettera "a" della legge regionale;
    d) il sistema di approvvigionamento idrico del fabbricato;
    e) il corpo recettore dello scarico;
    f) il sistema di trattamento delle acque reflue domestiche/assimilate alle domestiche che verrà installato.
    g) il sistema di trattamento delle eventuali acque di piscina compreso filtraggio e contro lavaggio, disinfezione etc.
4. Alla domanda devono essere allegati gli elaborati grafici e la relazione tecnica, redatti e firmati da Tecnico abilitato, conformi a quelli presentati nella correlata pratica edilizia.
5. Gli elaborati grafici devono contenere una planimetria della zona, la planimetria di massima dell'edificio riportante lo schema delle differenti canalizzazioni di smaltimento dei reflui domestici e pluviali, l'indicazione dei pozzetti di ispezione e campionamento, la rappresentazione grafica del percorso dei reflui prima dell'immissione nel corpo recettore, con esatta indicazione del punto di scarico.
6. La relazione tecnica deve fornire la descrizione dell'impianto di smaltimento ed i relativi dati progettuali di dimensionamento nonché le disposizioni per la sua corretta gestione e dovrà essere allegato il relativo manuale d'uso. La relazione tecnica deve riportare la descrizione del corpo recettore ed il percorso che i reflui effettueranno prima dell'immissione nello stesso, l'indicazione dello stato di efficienza delle fosse campestri eventualmente percorse dai reflui, l'indicazione della presenza o

meno di pozzi per la captazione delle acque nel raggio di 30 metri dal punto in cui i reflui verranno a contatto con il suolo.

7. Potranno essere ammessi scarichi di reflui anche in deroga dalla presenza di pozzi di captazione delle acque ad una distanza inferiore ai 30 metri dal punto in cui gli stessi vengono a contatto con il suolo purché sia presentata idonea relazione geologico-tecnica che preveda particolari accorgimenti e tecniche che possano impedire il contatto fra gli scarichi ed i pozzi di captazione esistenti.
8. Nel caso in cui lo scarico recapiti sul suolo oppure quando sia utilizzato un sistema di trattamento dei reflui che prevede la sub-irrigazione o comunque l'immissione degli stessi negli strati superficiali del sottosuolo, è necessario allegare anche una relazione geologica redatta e firmata da un tecnico abilitato se non già presente nella pratica edilizia di riferimento.
9. Nel caso di scarichi con potenzialità superiore a 100 abitanti equivalenti, ovvero in tutti i casi ove è necessario acquisire il parere da parte dell'ARPAT, dovrà essere dimostrata la garanzia sul rispetto delle disposizioni del programma di manutenzione e gestione di cui all'Allegato 3, capo 2 del regolamento regionale.

Punto 1.5 – Durata del procedimento

1. Gli uffici competenti provvedono entro 60 giorni dalla ricezione della domanda al rilascio dell'atto.
2. Nel caso in cui la domanda risulti incompleta o la documentazione non conforme a quanto richiesto, o in generale in ogni caso in cui sia necessario richiedere chiarimenti o ulteriori documenti rispetto a quanto presentato, il Responsabile del Procedimento dovrà segnalare al richiedente, entro 20 giorni dalla presentazione dell'istanza, la sospensione del procedimento con la richiesta di documentazione da presentare ad integrazione della domanda.
3. Dal momento della presentazione della documentazione integrativa riparte il procedimento amministrativo.
4. Nel caso in cui le integrazioni non siano presentate entro 120 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di sospensione del procedimento, in assenza di validi motivi addotti dal richiedente, la pratica sarà archiviata d'Ufficio.

Punto 1.6 – Istruttoria

1. Per gli scarichi soggetti ad autorizzazione di competenza comunale la conformità alle disposizioni relative allo scarico sul suolo o nei corpi idrici di cui all'allegato 5, parte terza, del decreto, è data dal rispetto di tutte le condizioni riportate nell'art. 18 comma 2 del regolamento regionale.
2. Nel caso in cui la soluzione tecnica proposta non sia considerata idonea, la domanda è respinta con provvedimento motivato.
3. Nel caso di idoneità dello scarico, l'autorizzazione può essere rilasciata con le prescrizioni di cui al successivo art.8, a quanto richiamato nell'art. 12 del Regolamento regionale e/o di eventuali prescrizioni particolari per quanto attiene la gestione dello scarico.
4. Dell'atto di autorizzazione fa parte integrante e sostanziale la documentazione tecnica allegata alla domanda.
5. Per gli scarichi con potenzialità superiore a 100 abitanti equivalenti, oltre alle verifiche di cui ai comma precedenti, sarà acquisito un parere tecnico all'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Toscana (ARPAT) competente per territorio, con oneri a carico del titolare dello scarico.
6. Tale parere potrà essere acquisito anche per scarichi con potenzialità inferiore a 100 AE, su espressa indicazione motivata da parte del Responsabile del Procedimento, ogni qual volta sia ravvisata, in sede istruttoria, la necessità di avvalersi delle specifiche competenze dell'ARPAT per valutare nel merito la congruità della soluzione tecnica proposta se non contemplata dal presente regolamento comunale, dalla legge regionale o dal regolamento regionale.
7. Il regolamento regionale individua i "trattamenti appropriati", per le acque reflue domestiche in sistemi di depurazione caratterizzati da tipologie di semplice ed economica gestione, quali i trattamenti di tipo

naturale (es. fitodepurazione e sub-irrigazione) oppure sistemi tecnologici facilmente adattabili alle piccole utenze (es. Filtri percolatori, SBR e MBR ecc.).

8. Ai sensi dell'art. 19 comma 7 del Regolamento Regionale, gli impianti o parti di essi esistenti tra il piede di utenza ed il punto di scarico finale se rispondenti alla buona norma ed in buono stato di efficienza sono considerati utili alla realizzazione dei suddetti trattamenti appropriati.
9. È ammessa anche la realizzazione di più trattamenti secondari in serie come pure l'inserimento di un trattamento secondario prima della sub-irrigazione.

Punto 1.7 – Scarichi esistenti non conformi alle prescrizioni dettate dal Regolamento Regionale (D.P.G.R. 46R/2008)

1. I titolari di scarichi di acque reflue domestiche non conformi alla vigente normativa devono essere adeguati sulla base delle disposizioni del presente allegato al Regolamento Edilizio.

Punto 1.8 – Prescrizioni generali per i sistemi di trattamento delle acque reflue domestiche

1. Tutti i titolari di autorizzazioni allo scarico di acque reflue domestiche sono tenuti al rispetto delle prescrizioni generali contenute nel decreto, nella legge regionale e nel regolamento regionale.
2. I titolari degli scarichi sono obbligati a comunicare al Comune eventuali variazioni delle caratteristiche qualitative e quantitative dello scarico.
3. In linea di principio i trattamenti ritenuti appropriati per la tipologia di scarichi trattati dal presente Regolamento devono essere finalizzati a minimizzare i costi d'investimento e gestione, adottando la minore intensità tecnologica ed il minor utilizzo di energia possibile.
4. Sono inoltre tenuti al rispetto delle prescrizioni specifiche per singola tipologia di impianto:
    a) ogni impianto di trattamento deve essere dotato di due pozzetti d'ispezione per il prelievo dei reflui in entrata ed uscita dal trattamento secondario. Per i sistemi a sub-irrigazione nel suolo sarà installato il solo pozzetto in entrata;
    b) i pozzetti di ispezione idonei per il campionamento devono essere chiaramente identificabili e correttamente mantenuti;
    c) su tutti gli impianti deve essere mantenuta una ispezione visiva dalla quale non devono risultare reflui torbidi e maleodoranti;
    d) nelle fosse settiche, fosse imhoff, pozzetti degrassatori i relativi fanghi devono essere estratti, di norma, almeno una volta all'anno se opportunamente dimensionati in base al Regolamento Edilizio vigente, negli altri casi ci si attiene a quanto predisposto nell'allegato 2 capo 2 del regolamento regionale;
    e) *fitodepurazione*. Il titolare dell'autorizzazione allo scarico dovrà provvedere al mantenimento delle caratteristiche del progetto e la flora ivi prevista procedendo alle sostituzioni necessarie qualora eventi imprevisti determinino una perdita delle piante già attecchite necessarie al buon funzionamento dell'impianto;
    f) *sub-irrigazione nel suolo*. Il titolare dell'autorizzazione allo scarico dovrà verificare che la superficie di terreno, nella quale è ubicata la rete di sub-irrigazione, non presenti avvallamenti o affioramenti di liquami. Qualora si verifichino tali eventualità dovrà essere ristrutturata completamente la rete ed essere riportata alla sua funzionalità iniziale;
    g) *filtro percolatore biologico*. Il titolare dell'autorizzazione dovrà provvedere periodicamente al controllo della flora batterica, della capacità filtrante e della quantità di fanghi presente, eliminando periodicamente quelli in esubero, nonché ad ogni altra operazione che si renda necessaria.
    h) *piscine.*
        - Per lo scarico dovuto allo svuotamento totale o comunque ingente della vasca, dovranno essere adottati particolari accorgimenti:

- lo scarico dovrà essere effettuato almeno quindici giorni dopo l'ultima disinfezione, in modo da permetterne la preventiva declorazione;
- lo scarico dovrà essere effettuato a valle del sistema di trattamento delle acque reflue. In caso contrario si provocherebbe il dilavamento dei fanghi biologici presenti nell'impianto compromettendone il suo funzionamento.

- Per lo scarico dovuto alle acque di contro lavaggio dei filtri, dovranno essere adottati particolari accorgimenti:
  - Le acque di contro lavaggio dei filtri dovranno transitare all'interno di appositi sistemi atti a rimuovere cloro e cloruri (declorinatori o filtro a carboni attivi e osmosi inversa)
  - Le acque di cui al punto soprastante dovranno poi essere immesse all'interno di una fossa settica bi-tricamerale o fossa imhoff al fine di abbattere i solidi sospesi e le sostanze organiche ed in seguito indirizzate ad un trattamento secondario

5. Eventuali altre prescrizioni od integrazioni alle varie tipologie di impianto potranno essere previste sulla base dell'istruttoria tecnica in virtù di quanto riportato nella legge regionale e nel regolamento regionale.
6. Potranno essere altresì impartite prescrizioni motivate successivamente al rilascio dell'autorizzazione stessa.

Punto 1.9 – Contenuto e durata dell'atto di autorizzazione allo scarico

1. L'atto di autorizzazione allo scarico contiene le generalità del titolare e le informazioni sul fabbricato da cui lo scarico ha origine e la potenzialità di quest'ultimo, espressa in abitanti equivalenti.
2. La durata delle autorizzazioni è di quattro anni decorrenti dalla data del rilascio.
3. Le autorizzazioni sono tacitamente rinnovate con le medesime caratteristiche e prescrizioni, di quattro anni in quattro anni, qualora non risultino modificate le caratteristiche qualitative e quantitative dello scarico rispetto a quanto autorizzato.
4. Il Comune prevede il periodico controllo a campione del permanere, nei rinnovi di cui al comma precedente, dei requisiti dello scarico autorizzato nelle modalità previste dal punto 1.9.

Punto 1.10 – Sorteggio e modalità di controllo dei rinnovi taciti

1. Il Comune provvede al periodico controllo a campione del permanere dei requisiti previsti per il rinnovo tacito delle autorizzazione allo scarico.
2. Il controllo a campione, mediante apposito sorteggio, verrà effettuato sul 5%, con arrotondamento per difetto ed il minimo di una, di tutte le autorizzazioni tacitamente rinnovate nel corso dell'anno al cui sorteggio è riferito.
3. Il sorteggio, aperto anche al pubblico, sarà effettuato ogni anno, nella data e nell'orario da stabilire con atto dirigenziale, e riguarderà tutte le autorizzazioni tacitamente rinnovate nell'anno solare precedente al sorteggio stesso. La data e l'orario del sorteggio saranno pubblicate sul sito internet del Comune.

Punto 1.11 – Modifiche dell'atto di autorizzazione allo scarico

1. Le modifiche sostanziali degli scarichi autorizzati, riguardanti il sistema di trattamento delle acque reflue o il corpo recettore finale devono essere espressamente autorizzate, con un procedimento analogo a quello della prima autorizzazione.
2. Le variazioni delle caratteristiche qualitative e quantitative dello scarico autorizzato, che non diano luogo a modifiche impiantistiche e alla tipologia del refluo (domestico e o assimilato), devono essere comunicate dal titolare al competente Ufficio Comunale, allegando una dichiarazione, controfirmata

da un tecnico abilitato che ne attesta la veridicità, che l'impianto installato è idoneo a trattare gli scarichi per la nuova potenzialità.

Punto 1.12 – Oneri istruttori

1. Alla domanda deve essere allegata attestazione di versamento alla tesoreria comunale degli oneri a titolo di diritti di istruttoria nel rispetto del tariffario stabilito dalla Giunta Comunale.
2. Nell'ipotesi di necessità del parere ARPAT (scarichi con potenzialità superiore a 100 abitanti equivalenti, AMPP che recano nella condotta bianca delle fognature separate e in casi particolari su richiesta dell'Ufficio Ambiente), saranno richiesti ulteriori costi autorizzativi connessi ad accertamenti tecnici necessari al rilascio della autorizzazione.

Punto 1.13 – Modulistica

1. Tutte le domande, dichiarazioni, comunicazioni di cui al presente regolamento devono essere presentate mediante l'apposita modulistica.

Punto 1.14 – Collegamento con altre normative

1. Per le attività commerciali e di produzione di beni o servizi, la domanda di autorizzazione allo scarico viene presentata allo Sportello Unico Attività Produttive (SUAP) e inserita all'interno del procedimento unico previsto dal d.lgs. 112/98 e dal relativo regolamento adottato con DPR. 447/98.
2. In questo caso non si applicano le norme del presente regolamento per quanto concerne i termini per il rilascio dei pareri e delle autorizzazioni che sono sostituite dalle norme relative ai procedimenti SUAP.
3. Si applica lo stesso procedimento nel caso venga istituito lo Sportello Unico per l'Edilizia (SUE) di cui al DPR 380/2001 e successive modifiche e integrazioni.

Punto 1.15 – Sanzioni

1. L'effettuazione di uno scarico in assenza di autorizzazione oppure non corrispondente a quanto previsto nell'atto di autorizzazione, o senza osservarne le prescrizioni, è punita ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente.

Norme per la tutela del verde pubblico e privato

Punto 2.0 - Premessa

Gli argomenti trattati hanno lo scopo di fornire all'Amministrazione ed ai Cittadini informazioni sull'utilizzo di pratiche corrette e sostenibili sia per l'impianto che per la cura di spazi verdi pubblici e privati.
Poiché le aree verdi hanno fondamentali funzioni ambientali, oltre che ornamentali e sociali, è importante che la loro gestione sia condotta con tecniche che annullino, o riducano il più possibile, l'uso di sostanze inquinanti, nocive per chi ne fruisce.
Un'area verde non è infatti salubre tout-court, ma dipende dalle modalità di progettazione e manutenzione.
Si specifica che per mantenere un'area verde salubre e ben curata, le operazioni colturali dovranno essere eseguite con competenza, evitando inutili eccessi (interventi di potatura, spesso superflui e dannosi, sfalci dei prati troppo frequenti e con un'altezza di taglio troppo bassa, eccessive concimazioni e lavorazioni del terreno, ecc....). L'Amministrazione comunale ed ogni singolo Cittadino dovrà al contrario tenere in considerazione quelle cure che, oltre a mantenere gli spazi in ordine e ben fruibili, apportino anche benefici all'ambiente: corrette scelte botaniche, giuste distanze d'impianto degli alberi, corrette tecniche di potatura, ecc....

Punto 2.1 - Principi generali e finalità

1. Il sistema vegetale di Certaldo è di notevole importanza, oltre che per fini paesaggistici, anche per motivi culturali e igienico-ambientali. Tutte le piante del territorio comunale costituiscono il patrimonio storico-ambientale appartenente alla popolazione e come tali devono essere tutelate e mantenute in buon stato di conservazione.
2. Non si può quindi prescindere dal sistema costituito da un intrecciarsi armonico di aree boscate (cipressi, pini, querce), aree agricole (vigneti, oliveti, frutteti, orti), aree residenziali, (giardini storici, ville con giardino, viali) ed aree fluviali.
3. L'alto valore paesaggistico della struttura impone che ogni elemento vegetale, minerale, strutturale, formale debba avere la corretta valutazione, sia per interventi di mantenimento che per nuove realizzazioni.
4. Rilevato che è di primaria importanza stabilire precise prescrizioni e disposizioni per la salvaguardia e la realizzazione del verde, e fermo restando quanto stabilito dalla normativa nazionale e regionale vigente, si applicano le successive norme per la disciplina degli interventi sia sul verde pubblico che privato.
5. In particolare vengono elencate di seguito una serie di norme atte a disciplinare specificatamente ogni intervento sul patrimonio vegetale esistente, sia pubblico che privato, al fine di garantirne la protezione, la cura, la manutenzione e la razionale gestione anche in termini di sostenibilità.
6. Le norme che seguono sono finalizzate, dunque a:
    a) disciplinare l'abbattimento degli alberi, sia pubblici che privati, limitandolo solo a casi strettamente indispensabili;

b) regolare gli interventi sulle alberature per migliorarne la vitalità, la funzionalità e dunque prolungarne la vita;
c) garantire la sostituzione degli alberi abbattuti e l'incremento del patrimonio arboreo e arbustivo cittadino;
d) dare indicazioni di merito e di metodo per la manutenzione delle aree di verde pubblico e privato e per tutti i lavori di realizzazione di opere che coinvolgano spazi o aree verdi.

Punto 2.2 - Ambito di applicazione

1. Sono compresi nell'ambito di applicazione delle presenti norme:
   a) parchi, giardini ed aree verdi comunali, di pertinenza di strutture di servizio (scuole ed altri edifici pubblici), parchi, giardini ed aree verdi private;
   b) alberature stradali, aiuole, verde spartitraffico e comunque pertinente alla viabilità.
2. Risultano pertanto compresi nell'ambito di applicazione tutti gli alberi, gli arbusti e le superfici a prato sia pubblici che privati, indipendentemente dalla loro ubicazione e destinazione d'uso, esistenti nel territorio comunale, interni ai centri abitati e non.
3. Non sono oggetto di tutela del presente regolamento, indipendentemente dalla loro ubicazione:
   a) gli alberi costituenti colture arboree specializzate con finalità produttive (pioppeti; noceti, ecc.);
   b) gli alberi facenti parte di formazioni forestali e quelli disciplinati dalla Legge forestale della Toscana n. 39 del 21 marzo 2000 e s.m.i. e relativi Regolamenti d'attuazione;
   c) gli alberi appartenenti a specie o varietà che, a piena maturità, non raggiungono un'altezza di mt. 3, nel rispetto delle distanze previste dall'art. 892 e seguenti del Codice Civile;
   d) gli alberi appartenenti ad una delle specie considerate infestanti (esempio: Ailanthus altissima, Brussonetia papirifera e Robinia pseudoacacia, ecc.) a meno che non si tratti di alberi monumentali;
   e) gli alberi con un diametro del tronco inferiore a 30 cm misurata a 100 cm di altezza;
   f) gli alberi disseccatisi entro 2 anni dalla data di impianto (nel caso di reimpianti post-abbattimento), restando però valido l'obbligo del reimpianto;
   g) i manti erbosi degli impianti sportivi per qualsiasi tipo di gioco.

Punto 2.3 - Funzioni dell'Amministrazione Comunale

1. Il Comune:
   a) garantisce, in economia o in appalto, la manutenzione del verde pubblico e svolge ruolo d'indirizzo tecnico e di controllo per le aree situate nel territorio comunale.
   b) si occupa altresì della pianificazione, progettazione ed implementazione del verde pubblico nonché degli aspetti legati alle trasformazioni del suolo di rilevanza edilizia.
   c) fornisce pareri da rendere obbligatoriamente ai sensi del presente regolamento, oltre a indirizzi, suggerimenti e linee attuative a chiunque li richieda, utili alla realizzazione e alla gestione del verde privato, nonché chiarimenti su quanto riportato nelle presenti norme. La vigilanza relativa all'applicazione delle presenti norme è affidata alla Polizia Municipale, che si avvarrà delle segnalazioni e del supporto del personale degli Uffici tecnici preposti.
   d) rilascia l'autorizzazione all'abbattimento di piante in proprietà privata.

Punto 2.4 – Casi in cui è ammesso l'abbattimento di alberature

1. Gli abbattimenti si riterranno necessari ed inevitabili nei seguenti casi:
   a) piante morte in piedi o che, per ragioni inerenti al proprio stato vegetativo, fitosanitario e statico, potrebbero costituire un potenziale, ma non imminente pericolo per l'incolumità delle persone o delle cose;

b) piante deperenti che costituiscono pericolo per la pubblica incolumità o la stabilità di costruzioni o manufatti (ad esempio: esemplari arborei ubicati a ridosso di edifici, di linee aeree elettriche o di telecomunicazione, sui quali sia necessario intervenire con potature così drastiche da alterare in modo irreversibile la naturale struttura della chioma, compromettendo il vigore della pianta e la sua stabilità meccanica);
c) piante arrecanti danni ai manufatti edilizi tra cui sedi stradali, sistemi smaltimento liquami, fondazioni, percorsi pedonali (ad esempio: quando l'alberatura sia causa principale di lesioni o danni alle sedi viarie, alle pavimentazioni o alle strutture murarie, tali da compromettere la stabilità di fabbricati, muri divisori, ecc., nonché la funzionalità dei manufatti, limitatamente ai casi in cui non siano possibili misure alternative);
d) piante collocate in posizioni non compatibili con la sicurezza pubblica e con le prescrizioni del Codice della Strada;
e) piante ricadenti nell'area strettamente necessaria per l'esecuzione di lavori edili, opere indispensabili di pubblica utilità o adeguamenti normativi e non siano possibili soluzioni tecniche alternative;
f) piante affette da fitopatie non sanabili con procedure fitoiatriche, che presentino caratteri di epidemicità tale da compromettere la salute anche di altre piante;
g) qualora l'abbattimento selettivo sia funzionale alla riqualificazione di aree verdi (ad esempio nel caso di un progetto per il completo rifacimento di un giardino o una area verde sia pubblica che privata).

Punto 2.5 - Abbattimento di alberature PUBBLICHE e relative procedure

1. L'Amministrazione Comunale ha il compito di garantire l'incolumità pubblica da pericoli derivanti dal cedimento di alberi, o parti di essi, dalle interferenze o dalle alterazioni dovute all'apparato radicale. Pertanto è suo compito operare per garantire la stabilità delle alberature.
2. L'abbattimento di alberi posti su suolo pubblico è un provvedimento a cui ricorrere solo nei casi in cui non siano possibili altre ragionevoli soluzioni di carattere tecnico - colturale o di opportunità, tese a preservarne integrità, salute, stabilità e valenza ornamentale.
3. In ambito urbano, fatto salvo quanto previsto dal comma precedente, al fine di preservare la consistenza del patrimonio arboreo, ogni albero abbattuto dovrà essere numericamente sostituito con piante della stessa specie o di specie diversa (comunque coerenti con il contesto storico-paesaggistico) da collocare in aree a verde pubblico, viali ecc., anche in zone diverse da quelle originarie, nel corso della stagione di impianto utile immediatamente successiva all'abbattimento.

Punto 2.6 - Abbattimento di alberature PRIVATE e relative procedure

1. Il presente articolo norma l'abbattimento di alberi su proprietà privata non ricadenti in area agricola o in area boscata, come definita dall'art. 3 della L.R. 39/2000 e s.m.i., e non costituenti colture arboree specializzate con finalità produttive (arboricoltura da legno). Riguarda, però anche gli alberi, che pur ricadendo in area agricola, sono posti all'interno delle pertinenze di edifici (ad esempio giardini, parchi e orti botanici). Il presente articolo non riguarda le procedure da attuare per l'abbattimento degli alberi ricompresi nel taglio dei boschi, come definiti all'art. 2 del regolamento di attuazione di cui al D.P.G.R. 8/8/2003 n. 48/R e s.m.i., secondo le procedure della legge forestale e che esulino dalle procedure di cui all'art. 46 della legge forestale.
2. Il soggetto che intende abbattere alberi, nei casi previsti dal precedente art. 4, deve inoltrare istanza all'Ufficio Ambiente, da redigere sull'apposito modello predisposto dall'Ufficio, allegando specifica documentazione contenente quanto di seguito indicato:
    a) planimetria ubicativa dell'intervento;
    b) ricognizione fotografica della/e pianta/e da abbattere, con indicazione dei punti di presa fotografica, riportati su una planimetria della proprietà;
    c) numero, diametro e specie delle piante da abbattere;

d) motivazione dell'abbattimento con riferimento al punto 2.4;
e) progetto di sostituzione (DPR 31/2017), o attestazione di avvenuta monetizzazione;

3. Per le piante ricadenti in area assoggettata a vincolo paesaggistico, ai sensi del d.lgs. 42/2004 e s.m.i., e nel caso sia necessario il rilascio dell'autorizzazione paesaggistica, il richiedente dovrà acquisire specifica autorizzazione paesaggistica prima della presentazione dell'istanza di abbattimento.
4. Il rilascio dell'autorizzazione all'abbattimento, a seguito di istruttoria dell'Ufficio Ambiente, dovrà avvenire nel termine massimo di 60 giorni dal ricevimento della richiesta. Nel caso in cui l'Ufficio Ambiente abbia richiesto integrazioni e le stesse non siano presentate entro 60 giorni, l'istanza di abbattimento si intende respinta.
5. Per ogni albero abbattuto è fatto obbligo di ripiantarne uno nuovo avente diametro minimo di cm 8, da ricollocarsi in sito. Qualora il reimpianto non sia possibile è disposta la monetizzazione degli alberi abbattuti con le modalità di cui al punto 2.25.
6. In caso di reimpianto nel sito di abbattimento, si dovrà provvedere alla preparazione di una adeguata buca d'impianto, nella quale dovrà essere eliminato ogni residuo radicale della pianta abbattuta e sostituito tutto il terreno. Relativamente alle specie da reimpiantare è prescritto l'impiego di specie autoctone e le cultivar antiche e di provenienza locale per quanto riguarda le piante da frutto.
7. Al fine di dimostrare l'avvenuta messa a dimora di una nuova alberatura dovrà essere inviata all'Ufficio Ambiente, documentazione fotografica dell'avvenuto reimpianto entro 180 giorni dal rilascio dell'autorizzazione. Il mancato invio di detta documentazione sarà sanzionato ai sensi del punto 2.27.
8. Gli abbattimenti ricadenti nell'ambito di interventi edilizi, sono valutati contestualmente alla presentazione/richiesta del titolo edilizio dovuto; in tale sede il richiedente attesta il rispetto della normativa inerente alla gestione del verde secondo le disposizioni delle presenti norme e di quelle urbanistiche vigenti allegando la documentazione obbligatoria di cui al punto 2.21.

Punto 2.7 - Abbattimenti urgenti e relative procedure

1. Al fine di eliminare un pericolo imminente a salvaguardia dell'incolumità delle persone e delle cose, il proprietario, o il soggetto da esso formalmente delegato, potrà procedere all'abbattimento immediato subito dopo aver presentato presso l'Ufficio Ambiente una comunicazione relativa alla necessità di procedere in tempi ristretti all'abbattimento di uno o più esemplari arborei, da redigere sull'apposito modello predisposto dall'Ufficio, unitamente a copia del documento di identità in corso di validità. Alla stessa dovrà essere allegata una esaustiva documentazione fotografica dalla quale risultino evidenti le cause che determinano l'instabilità della pianta.
2. Nel caso in cui la pianta o le piante ritenute instabili, e quindi da abbattere, non evidenziassero visivamente le cause che concorrono alla determinazione della loro instabilità, il proprietario, o il soggetto da esso formalmente delegato, dovrà allegare alla comunicazione una perizia redatta da un tecnico competente in materia agro-forestale.
3. Qualora l'Amministrazione Comunale, tramite propri tecnici o con tecnici da essa eventualmente delegati, rilevi l'inconsistenza delle motivazioni addotte per eseguire l'abbattimento per motivi d'urgenza, considererà l'abbattimento stesso non autorizzato e soggetto, pertanto, alle sanzioni previste al punto 2.27 delle presenti norme, fatta salva l'applicazione delle ulteriori sanzioni previste dall'ordinamento vigente.
4. Anche in caso di abbattimento d'urgenza valgono le disposizioni di cui al precedente punto 2.6, comma 5.
5. Qualora l'intervento di abbattimento urgente ricada in area riconosciuta quale bene paesaggistico ai sensi del d.lgs. 42/2004 (Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio) e comporti il rilascio di autorizzazione paesaggistica, a seguito dell'avvenuto abbattimento:
    a) non sarà necessario acquisire alcun atto autorizzativo paesaggistico qualora il proprietario o avente titolo ottemperi all'obbligo di reimpianto di un esemplare adulto della stessa specie o di specie autoctone o comunque storicamente naturalizzate e tipiche dei luoghi, nel medesimo sito, con le modalità disposte al precedente punto 2.6; a tal fine il proprietario o

avente titolo dovrà trasmettere idonea documentazione fotografica attestante l'avvenuto reimpianto nel termine di 180 giorni dalla comunicazione d'urgenza di cui al comma 1;

b) qualora il proprietario o avente titolo non ottemperi all'obbligo di reimpianto, ovvero provveda a reimpiantare specie diverse da quelle indicate al precedente punto a), dovrà provvedere a presentare istanza di accertamento di compatibilità paesaggistica ai sensi dell'art. 167 d.lgs. 42/2004, nel termine di 180 gg. dalla comunicazione d'urgenza di cui al comma 1; l'applicazione della sanzione di cui al menzionato art. 167 potrà essere esclusa ai sensi dell'art. 4 L. 681/1981 qualora ricorrano tutte le seguenti condizioni:
    - che siano inequivocabilmente attestate dal proprietario o avente titolo le circostanze di urgenza e pericolo giustificanti l'abbattimento;
    - che sia dimostrata l'impossibilità tecnica di procedere al reimpianto di un esemplare arboreo della medesima specie abbattuta, per assenza delle condizioni sufficienti a garantirne la crescita, ovvero qualora il reimpianto con specie diversa sia effettuato a sostituzione di un esemplare estraneo al contesto a favore di un esemplare arboreo autoctono, della medesima grandezza.

Punto 2.8 - Norme di sicurezza per l'abbattimento e la potatura di alberi pubblici e privati

1. Durante le operazioni di abbattimento e di potatura di alberi, gli operatori, (dipendenti dell'Amministrazione Comunale, ditte che lavorino in appalto o altri), dovranno:
    a) osservare quanto previsto dal D.lgs. 81/2008 e s.m.i. sulla salute e sicurezza sul lavoro;
    b) garantire la circolazione del traffico veicolare e pedonale. A tal fine dovranno essere date le necessarie comunicazioni al Comando di Polizia Municipale e dovrà essere apposta idonea segnaletica e strutture di protezione, nel rispetto della normativa vigente;
    c) avvalersi di operatori specializzati nel settore, affinché i lavori siano eseguiti a perfetta regola d'arte;
    d) adottare ogni provvedimento al fine di ridurre al massimo i rischi di trasmissione di fitopatie aventi carattere epidemico, con l'adozione delle opportune misure e accorgimenti tecnici previsti dalle vigenti normative in materia;
2. In caso di abbattimenti e di potature eseguiti da personale esterno all'Amministrazione comunale, ulteriori prescrizioni ed accorgimenti da osservare verranno specificati nei relativi capitolati.

Punto 2.9 - Accorgimenti da seguire per la potatura delle specie arboree e arbustive esistenti

1. La potatura degli alberi potrà essere praticata nei seguenti casi:
    a) per mantenere o ripristinare lo stato di equilibrio tra i vari organi ed assicurare alla pianta migliori condizioni vegetative, di stabilità e di resistenza a fattori biotici ed abiotici;
    b) per allevamenti in forma obbligata (siepi) o per potature di allevamento in caso di impianti particolari (es. viali);
    c) per l'eliminazione di rami secchi, danneggiati o malati ovvero per motivi fitosanitari;
    d) per la salvaguardia dell'incolumità pubblica o per intralcio alla circolazione stradale;
    e) per interferenza con elettrodotti e reti tecnologiche aeree preesistenti.
2. È comunque vietata la potatura nel periodo immediatamente successivo alla messa a dimora fino a superamento della crisi di trapianto.
3. Sono vietati interventi di capitozzatura della chioma e delle radici e su branche con diametro superiore a cm 10. Sono consentiti in via straordinaria solo per casi di salvaguardia della incolumità pubblica.
4. È vietato potare alberi e arbusti nel periodo in cui avviene la riproduzione di fauna e avifauna, esclusi i casi di salvaguardia dell'incolumità pubblica.
5. Per gli interventi di potatura su esemplari arborei si rimanda alle "Linee guida potature" redatte dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Firenze.

Punto 2.10 - Zone di rispetto

1. Si definisce Zona di Rispetto dell'Albero (ZRA) l'area alla base della pianta in cui sono vietati tutti gli interventi che possono causare deperimento o morte della stessa o che possono in qualche modo metterne a rischio il normale sviluppo, quali:
    a) l'impermeabilizzazione del suolo all'aria e all'acqua, anche per costipamento, di una superficie superiore al 50% della ZRA con salvaguardia comunque di quanto prescritto nelle seguenti tabelle;
    b) l'esecuzione di riporti, di scavi e buche che comportino lesioni alle radici principali di sostegno, valutando caso per caso gli interventi necessari per la posa di nuove infrastrutture e/o la manutenzione di quelle esistenti;
    c) lo spargimento entro la ZRA di qualsiasi sostanza nociva per la salute degli alberi e in particolare sali, acidi, oli, sostanze bituminose, tempere e vernici, sostanze chimiche nocive, acque di scarico, pietre e materiali ferrosi;
    d) l'uso improprio di prodotti diserbanti, lo spargimento di sale sulle superfici ghiacciate, con esclusione di quelle destinate al pubblico transito;
    e) la combustione di sostanze di qualsiasi natura.
2. La zona di rispetto degli alberi (ZRA), basata sullo sviluppo dell'apparato aereo e di quello radicale, è definita dalla circonferenza a terra avente come centro il fusto dell'albero secondo lo schema riportato di seguito.

CLASSE DI GRANDEZZA	RAGGIO IN METRI
I grandezza (altezza > 16 metri)	4 m
II grandezza (altezza 10-16 metri)	3 m
III grandezza (altezza < 10 metri)	2 m

3. Le ZRA possono essere interessate dalla posa in opera di pavimentazioni superficiali permeabili a condizione che sia mantenuta un'area di terreno nudo, circostante il fusto, dell'ampiezza indicata di seguito.

CLASSE DI GRANDEZZA	AMPIEZZA AREA DI TERRENO NUDO
I grandezza (altezza > 16 metri)	9 mq
II grandezza (altezza 10-16 metri)	5 mq
III grandezza (altezza < 10 metri)	3 mq

Punto 2.11 - Norme di tutela degli alberi: scavi e cantieri

1. Ai fini della tutela delle alberature esistenti, entro l'area di pertinenza degli alberi viene di norma vietata ogni attività che arrechi danno al loro sviluppo e alla loro vitalità.
2. Viene definita anche "area di pertinenza" di un albero quella superficie di forma circolare avente per centro il fusto della pianta e di diametro:
    a) doppio a quello massimo della chioma nel caso di alberi di specie o varietà a portamento colonnare o fastigiato (cipresso, pioppo cipressino, carpino piramidale, ecc.);
    b) uguale a quello massimo della chioma per alberi di specie o varietà a portamento globoso (leccio, tiglio, ecc.) o comunque più espanso di quello precedente.
3. In merito allo svolgimento delle opere all'interno dei cantieri dovranno essere attuate le seguenti prescrizioni:
    a) in prossimità della pianta è fatto obbligo di adottare tutti gli accorgimenti necessari ad evitare qualsiasi danneggiamento ovvero qualsiasi attività che possa comprometterne in modo diretto o indiretto la salute, lo sviluppo e la stabilità;

b) gli alberi devono essere obbligatoriamente protetti a cura e spese del conduttore del cantiere stesso. La protezione deve essere realizzata con una solida recinzione che consenta di evitare danni al fusto, alla chioma ed all'apparato radicale;
c) nel caso risulti impossibile separare l'area alberata dal cantiere, per i singoli alberi la protezione dovrà interessare il fusto fin dal colletto attraverso l'impiego di tavole in legno o in altro idoneo materiale dello spessore minimo di 2 cm, poste intorno al tronco a formare una gabbia sull'intera circonferenza previa interposizione di una fascia protettiva di materiali cuscinetto;
d) in caso di necessità deve essere protetta anche la chioma dell'albero, in particolare qualora nel cantiere si utilizzino macchine con bracci mobili in elevazione;
e) i sistemi di protezione dovranno essere rimossi al termine dei lavori.

4. È vietato nelle aree di pertinenza degli alberi:
   a) il versamento o spargimento di qualsiasi sostanza nociva e/o fitotossica, quali ad esempio sali, acidi, oli, carburanti, vernici, ecc., nonché il deposito di fusti o bidoni di prodotti chimici;
   b) la combustione di sostanze di qualsiasi natura;
   c) l'impermeabilizzazione del terreno con materiali di qualsiasi natura;
   d) il riporto ovvero l'asporto di terreno o di qualsiasi altro materiale nella zona basale a ridosso del colletto e degli apparati radicali, l'interramento di inerti o di materiali di altra natura, qualsiasi variazione del piano di campagna originario;
   e) il deposito di materiale di costruzione e lavorazione di qualsiasi genere nella zona basale a ridosso del colletto e degli apparati radicali.
5. È inoltre vietato procurare ferite, abrasioni, lacerazioni, lesioni e rotture di qualsiasi parte della pianta e l'affissione diretta con chiodi, cavi, filo di ferro o materiale inestensibile di cartelli, manifesti e simili.
6. A titolo di indirizzo tecnico non prescrittivo sono considerate buone pratiche, ai fini della protezione delle alberature esistenti, le seguenti azioni:
   a) Lo scavo deve essere effettuato esclusivamente con attrezzi manuali in prossimità del colletto della pianta, e precisamente:
      - in un raggio di 5 metri per gli esemplari con diametro maggiore di 80 cm;
      - in un raggio di 3 metri per le piante di prima (altezza superiore a 30 metri) e seconda (altezza compresa tra 20 e 30 metri) grandezza non incluse nel punto precedente;
      - in un raggio di 1,5 metri per gli alberi di terza (altezza inferiore a 20 metri) e quarta grandezza e per gli arbusti.
   b) In alternativa allo scavo manuale può essere impiegata attrezzatura ad aria.
   c) Gli scavi per la posa in opera di impiantistica tecnologica interrata (tubazioni, gas, linee elettriche e/o telefoniche, fognature, ecc.) devono osservare distanze e precauzioni tali da non danneggiare gli apparati radicali. Le radici più grosse dovranno essere sottopassate con le tubazioni mediante lavorazioni a mano senza provocare ferite e dovranno essere protette contro il disseccamento con juta regolarmente inumidita.
   d) Gli scavi nella zona degli alberi non dovranno restare aperti per più di una settimana. Se dovessero verificarsi interruzioni dei lavori, gli scavi dovranno essere riempiti provvisoriamente o comunque mantenuti umidi. In alternativa, le radici saranno protette con un'apposita stuoia ed in ogni caso le stesse dovranno essere mantenute umide.
   e) Nel caso di pericolo di gelo le pareti dello scavo nella zona delle radici dovranno essere coperte provvisoriamente con materiale isolante.
   f) I lavori di livellamento del terreno nell'area radicale sono da eseguirsi a mano.

Punto 2.12 - Norme generali di difesa fitosanitaria e controllo infestanti

1. L'impiego di pesticidi che possono avere conseguenze nocive per l'ambiente o dare origine a residui nei prodotti agricoli (orti urbani, frutti) deve essere fortemente limitato e riservato ai soli casi in cui non esistono alternative praticabili. È opportuno dare la preferenza all'applicazione di misure preventive nella lotta contro i parassiti, le malattie e le erbe infestanti. Si consiglia inoltre di ridurre le situazioni di stress che possono portare le piante ad ammalarsi. Dovranno quindi avere buone condizioni di vita, a partire da una corretta messa a dimora, evitare che nel corso del tempo esse siano danneggiate o ferite, evitando le potature e riducendole allo stretto necessario. Inoltre l'incremento nell'habitat, anche urbano, di organismi utili (artropodi) dovrà essere favorito, attraverso la creazione di zone adatte alla loro crescita e moltiplicazione. Nel caso in cui sia indispensabile utilizzare sostanze che abbiano impatto sull'ambiente si dovrà fare attenzione che non vi sia dispersione nel sito di utilizzo.
2. Il proprietario, sia pubblico che privato, di specie arboree e arbustive in ambito urbano è tenuto al controllo costante dello stato fitosanitario degli stessi, al fine di evitare diffusioni epidemiche di malattie o di parassiti vegetali e animali. In situazioni di epidemia dovranno essere adottati con urgenza i provvedimenti necessari, secondo quanto previsto dall'art. 500 del Codice Penale, e dovranno essere portati a conoscenza delle patologie e dei provvedimenti intrapresi sia i preposti uffici comunali che quelli sanitari.
3. La cura delle patologie rilevate o la loro prevenzione devono avvenire con fitofarmaci od altre procedure approvate dalla competente Azienda Sanitaria Locale e dovrà essere adottato ogni procedimento atto alla salvaguardia della pubblica incolumità e dell'igiene ambientale evitando rilasci di prodotti tossici nel terreno e nell'atmosfera.
4. Per la tutela fitosanitaria prevista da specifiche norme e disposizioni per quanto riguarda particolari patologie quali ad esempio il cancro colorato del platano, la processionaria del pino, il cancro del cipresso, il proprietario dovrà rispettare quanto previsto dalle disposizioni impartite dagli Enti competenti.

Punto 2.13 - Concimazioni

1. Per gestire in modo sostenibile le aree verdi ed apportare contemporaneamente benefici all'ecosistema, sia urbano che rurale, è di prioritaria importanza che le piante in esse presenti (alberi, arbusti ed erbacee) possano nutrirsi autonomamente attraverso l'ecosistema del suolo, limitando l'apporto esterno di concimi e di ammendanti. Per ottenere questo scopo è fondamentale che la sostanza organica nel terreno sia preservata e per quanto possibile aumentata, attraverso l'impiego di metodi agronomici, come il sovescio di leguminose. Anche le modalità di lavorare il terreno possono avere conseguenze sulla fertilità del suolo: si consiglia di effettuare arature non troppo profonde senza superare la profondità di 35 cm, mentre si sconsigliano le lavorazioni con zappatrici e frese. L'impiego di attrezzi come erpici fissi, discissori, arieggiatori non compromettono la fertilità del terreno. Nel caso in cui non sia possibile applicare tali metodi in modo efficace possono essere utilizzati concimi per arricchire di sostanza organica il terreno. Si consiglia di utilizzare compost, prodotti e sottoprodotti di origine animale (letame, pollina, farina di sangue, farina di carne), prodotti e sottoprodotti organici di origine vegetale (paglia, alghe, borlanda) o concimi minerali (solfato di potassio, solfato di magnesio, solfato di calcio, carbonato di calcio, carbonato di magnesio, zolfo elementare). Questi prodotti dovranno essere impiegati con professionalità, tenendo sempre conto delle condizioni climatiche, delle esigenze delle specie vegetali e delle norme di sicurezza.

Punto 2.14 - Risparmio idrico

1. L'impiego dell'acqua per irrigazione dovrà essere improntato alla corretta gestione del patrimonio idrico, evitando sprechi e somministrazioni sovrabbondanti che non determinano alcun vantaggio per il mantenimento del verde ed impoveriscono le risorse idriche.

2. Ai fini di consentire la riduzione e l'ottimizzazione dei consumi di acqua erogata all'interno del servizio idrico, tutti gli utenti sono obbligati a realizzare le misure e le prescrizioni le limitazioni e i divieti previsti dalla normativa vigente.
3. In particolare ad adoperarsi per:
    a) riduzione delle superfici di tappeto erboso irriguo e impiego di irrigazione automatica per alberi e cespugli durante il solo periodo di attecchimento;
    b) utilizzo di specie rustiche a basso consumo idrico, di sistemi quali la pacciamatura;
    c) realizzazione di sistemi che incrementino la quantità di acqua trattenuta dal sistema "area verde" (rain gardens), sistemi di raccolta delle acque meteoriche e sistemi fognari, in conformità, comunque, delle norme di settore vigenti.

Punto 2.15 - Attività consentite nelle aree a verde pubblico

1. Le aree di verde pubblico sono a disposizione dei cittadini per le varie attività, anche in base al grado di attrezzatura ed arredo delle aree stesse.
2. I fruitori di tali aree sono responsabili dei danni di ogni genere causati da persone o da animali ad esse in custodia. Nelle suddette aree è vietata ogni forma libera di campeggio, bivacco e/o pernottamento, tuttavia l'amministrazione comunale potrà organizzarvi temporanei allestimenti con tale fine nell'ambito di particolari eventi.
3. È vietato alterare lo stato dei luoghi, sia delle componenti vegetali che degli arredi ivi presenti.
4. È vietato mettere a dimora specie vegetali ed installare arredi permanenti senza preventivo accordo con l'Amministrazione. È incoraggiata la cura degli spazi verdi da parte degli utenti e dei cittadini anche in riferimento al "Regolamento sulla collaborazione tra cittadini ed amministrazione comunale per la cura e la rigenerazione dei beni comuni urbani.
5. Nelle aree di verde pubblico sono vietati l'accesso, la circolazione e la sosta con qualsiasi tipo di veicoli a motore, salvo i veicoli necessari al movimento delle persone diversamente abili ed ai veicoli autorizzati.

Punto 2.16 - Danneggiamenti di alberi e arbusti

1. Tutte le forme vegetali necessitano di tutela e rispetto per garantirne il corretto sviluppo e le proprietà ornamentali e funzionali. È vietata pertanto ogni pratica, intervento od aggressione che possa arrecare danno alle piante. In particolare è fatto divieto a chiunque di:
    a) depositare o versare sali, acidi, idrocarburi, o comunque sostanze fitotossiche, classificate come tali, nei pressi degli apparati radicali delle alberature;
    b) accendere fuochi nelle aree di pertinenza delle piante;
    c) effettuare ricarichi superficiali di terreno o con materiale putrescibile od impermeabilizzante nelle aree di pertinenza delle piante;
    d) impermeabilizzare con pavimentazioni, compattare con mezzi meccanici o depositi di materiale, inquinare con scarichi o discariche il suolo relativo all'area di pertinenza delle piante;
    e) affiggere direttamente alle alberature, con chiodi o materiale di altro tipo, cartelli, manifesti ed altre strutture di qualsiasi genere;
    f) asportare terriccio dalle aree di pertinenza degli alberi od eseguire scavi, se non in caso di esecuzione di lavori che dovranno essere comunicati all'Ufficio competente ed essere eseguiti con le modalità di cui alle presenti norme.
2. Chiunque provochi danno ad una pianta od arbusto di proprietà comunale è sanzionato ai sensi del punto 2.27 delle presenti norme.

Punto 2.17 - Aree prative pubbliche

1. Le superfici prative del verde pubblico dovranno essere mantenute nella loro integrità, funzionalità ed aspetto estetico. Il loro utilizzo da parte degli utenti dovrà essere improntato al massimo rispetto delle stesse e degli eventuali impianti di irrigazione presenti.
2. È fatto pertanto divieto di alterare, manomettere, danneggiare le superfici a verde, nonché l'uso improprio ed il danneggiamento di strutture ed arredi complementari.
3. Eventuali interventi improrogabilmente necessari, ma suscettibili di modificare lo stato generale delle aree, che dovessero arrecare manomissioni ad aree prative ed ai loro sottoservizi, dovranno essere preventivamente autorizzati dal competente Ufficio comunale.
4. Nel caso in cui soggetti privati intendano intraprendere iniziative, manifestazioni, feste, sagre od altri eventi, su aree prative pubbliche, gli stessi, dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Ufficio comunale competente, che impartirà le opportune prescrizioni e ne controllerà l'esecuzione.

Punto 2.18 - Manutenzione di terreni incolti in ambito urbanizzato.

1. Si definisce terreno incolto in ambito urbanizzato l'area, di qualsiasi dimensione e giacitura, che non è soggetta a coltivazioni od altre attività agricole ricorrenti, a sistemazioni agrarie di qualsiasi genere, per le quali la vegetazione spontanea non sia soggetta a manutenzioni programmate e controlli.
2. I proprietari, tutori o fruitori a qualsiasi titolo di terreni incolti come sopra definiti, rientranti in ambiti con qualsiasi destinazione urbanistica, sono tenuti a garantire la pulizia delle aree, la manutenzione, ed il controllo delle specie vegetali.
3. I proprietari, tutori o fruitori a qualsiasi titolo dei terreni come sopra descritti, devono provvedere ad impedire lo sviluppo di erbe che non superino l'altezza di cm 30 almeno per una fascia avente larghezza di circa 5 m dal confine dell'abitato, in qualsiasi periodo dell'anno e con un accurato controllo di arbusti ed alberi infestanti, attraverso la loro eliminazione e/o potatura.
4. Quanto sopra al fine di garantire il pubblico decoro e l'igiene urbana ed evitare il proliferare di animali sgraditi e scongiurare il pericolo di incendi.

Punto 2.19 - Criteri generali

1. Le nuove opere dovranno essere concepite e progettate adottando una serie di criteri atti ad incrementare la sostenibilità ambientale dell'intervento, quali: rispetto del paesaggio, conservazione della flora autoctona, incremento della biodiversità e salvaguardia dei valori storico-culturali.
2. Le nuove realizzazioni dovranno utilizzare specie arboree, arbustive ed erbacee che siano compatibili dal punto di vista pedo-climatico con l'area da impiantare, preferendo:
    a) specie rustiche con basso consumo idrico e resistenti agli stress ambientali;
    b) realizzazione di prati polifiti utilizzando specie macroterme o da non sottoporre a sfalci frequenti per l'alto valore ornamentale della loro fioritura (prati fioriti);
    c) specie il cui sviluppo a maturità sia idoneo al luogo d'impianto in modo da contenere interventi di manutenzione;
    d) un uso della vegetazione in modo da massimizzare la funzione di mitigazione ambientale al fine di ridurre il dispendio energetico degli edifici (per raffreddamento - riscaldamento);
    e) sono sconsigliabili le conifere in genere, ad eccezione del cipresso, in quanto poco adatte al clima locale, e le piante a portamento colonnare non consono alle aree di parcheggio, con scarsa capacità ombreggiante o con scarsa resistenza del legno;
    f) l'utilizzo prevalente nel caso di siepi di confine, di composizioni miste in forma libera e non in forma obbligata (meno potature = meno stress per le piante);
    g) l'utilizzo, per quanto possibile, di arbusti e/o specie erbacee tappezzanti per la copertura del terreno nudo;
    h) la scelta di specie arboree con polline a basso contenuto allergenico.

3. Nelle aree destinate a parcheggio, dovrà essere valutato l'orientamento in modo tale che gli alberi vengano posti a dimora per garantire l'ombreggiamento dei posti auto nelle ore di maggiore insolazione.

Punto 2.20 - Disposizioni per l'impianto di specie arboree e arbustive su aree pubbliche e private.

1. In materia di distanze minime d'impianto di nuove alberature dovranno applicarsi tutte le norme vigenti in materia e in particolare quanto disposto dal d.lgs. n.285/92, dal D.P.R n. 495/92, dalle norme ferroviarie, dai regolamenti dei consorzi di bonifica e dalla normativa di polizia idraulica dei fiumi. Il rispetto delle distanze derivanti dalla normativa del Codice Civile è tutelato dall'ordinamento vigente in materia di diritti di terzi.
2. Nel caso di impianto in prossimità di attrezzature tecniche verticali (pali di illuminazione, cartellonistica, segnaletica ecc.) è necessario prevedere distanze tali che tra la chioma adulta e la sagoma dell'attrezzatura non si verifichino interferenze.
3. Sia nella progettazione urbanistica, sia in quella del verde privato, è considerata buona pratica, riportata a titolo di indirizzo non prescrittivo, il rispetto delle seguenti distanze minime:
    a) alberi con altezza fino a 6 m, distanza tra gli alberi 4 m
    b) alberi con altezza fino a 12 m, distanza tra gli alberi 8 m
    c) alberi con altezza fino a 16 m, distanza tra gli alberi 12 m
    d) alberi con altezza oltre 16 m, distanza tra gli alberi 16 m
4. Dovranno essere adottati i seguenti principali accorgimenti necessari per la messa a dimora di alberi e arbusti:
    a) apertura nel terreno di una buca di dimensioni adeguate a consentire lo sviluppo dell'apparato radicale della pianta. Le dimensioni dello scavo dovranno essere 3-4 volte la dimensione della zolla. La buca andrà riempita con terreno fertile mescolato con opportune dosi di materiale adatto a migliorare l'arieggiamento e la penetrazione delle radici;
    b) il materiale di cui è composto l'involucro della zolla, se non risulta rapidamente biodegradabile, va eliminato al momento della messa a dimora;
    c) il colletto deve essere posizionato a livello del piano di campagna;
    d) si dovrà provvedere ad un adeguato adacquamento fino all'attecchimento;
    e) in caso di messa a dimora di alberi su aree con pavimentazioni impermeabili, alla base delle piante dovrà essere conservato uno spazio di terreno sufficientemente ampio, delimitato dalla circostante pavimentazione, tale da consentire la corretta espansione dell'apparato radicale e dei tronchi, la penetrazione delle acque ed impedire deformazioni delle pavimentazioni. Tale spazio, denominato "tornello" dovrà avere di norma, salvo casi particolari, una superficie minima di 3,00 mq e una larghezza non inferiore a 1,00 m;
    f) nel caso di piantagioni su suolo soggetto a transito veicolare o pedonale a ridosso delle piante, i tornelli dovranno essere colmati con materiale arido sciolto o con appositi manufatti grigliati, posati in modo complanare alla pavimentazione, tale da garantire la percorribilità delle aree, non arrecare ostacolo ed inciampo e consentire la permeabilità del suolo. I tronchi dovranno essere adeguatamente protetti da urti e danneggiamenti vari;
    g) gli alberi dovranno essere fissati a pali tutori, con legacci elastici. I pali tutori che dovranno sorreggere la pianta nei primi tre anni di vita, dovranno essere infissi nel terreno a profondità adeguata, possibilmente al di fuori della buca di messa a dimora della pianta. È opportuno l'uso di materiali per evitare lo sfregamento tra i legacci e la pianta. Si consiglia l'impiego di 2-3 pali tutori per pianta. I pali dovranno essere in legno duro non trattato. In alternativa si possono utilizzare ancoraggi sotterranei.

Punto 2.21 - Progettazione di aree verdi private

1. I progetti per la realizzazione di opere edili che includano anche aree destinate a verde privato e che comportino modifiche a dette aree, dovranno essere corredati, in sede di presentazione, di un progetto di sistemazione generale redatto in scala adeguata nel quale siano facilmente identificabili le piante esistenti e di nuovo impianto.
2. Il Progetto dovrà prevedere:
    a) rilievo in scala adeguata delle alberature presenti e delle strutture verdi (siepi, aiuole, ecc.) con l'indicazione della specie; inquadramento del contesto ambientale e paesaggistico;
    b) elaborati grafici di progetto: tavole dello stato di progetto e dello stato sovrapposto (planimetrie, sezioni e/o prospetti e, se ritenuto necessario, una vista generale prospettica) in scala opportuna, con indicazione degli alberi, degli arbusti e delle superfici inerbite, degli impianti (irrigazione, drenaggio, illuminazione, ecc.), degli arredi, nonché delle aree pavimentate, della viabilità di accesso pedonale e carrabile all'area e del sistema di regimazione delle acque meteoriche;
    c) relazione tecnica di progetto comprendente la descrizione degli elementi ambientali, paesaggistici e del sistema di regimazione delle acque meteoriche. Descrizione dei criteri utilizzati per le scelte progettuali, nonché delle caratteristiche dei materiali prescelti (vegetali e non). La relazione dovrà essere corredata di ortofoto e fotografie della situazione attuale dell'area e del contesto ambientale circostante con schema planimetrico riportante i punti di vista delle singole fotografie.

Punto 2.22 - Progettazione di aree verdi pubbliche o ad uso pubblico

1. La progettazione del verde pubblico, sia di iniziativa pubblica che privata, nell'ambito di interventi urbanistici esecutivi ovvero di interventi edilizi diretti, limitatamente ai casi in cui sia richiesta la realizzazione di opere di urbanizzazione, deve essere conforme ai criteri e alle prescrizioni del presente Regolamento e degli strumenti urbanistici vigenti.
2. La conformità alle norme contenute nel presente Regolamento deve essere espressamente indicata nella relazione tecnica inserita nel progetto.
3. Oltre agli elaborati previsti al punto 2.20 sarà anche obbligatorio redigere:
    a) Computo metrico estimativo delle opere a verde basato sul prezzario messo a disposizione della A.C. o in carenza di quello della Regione Toscana, o con prezzi desunti da indagini di mercato;
    b) Capitolato speciale di appalto che descriva gli elementi tecnici e prestazionali dei materiali e delle opere compiute;
    c) Programma di manutenzione.
4. La corretta progettazione permette di ottenere la migliore riuscita funzionale ed estetica del verde ottimizzando costi di impianto e manutenzione. Per raggiungere tale obiettivo sarà buona norma redigere anche i seguenti elaborati:
    a) Schema di individuazione del bacino di utenza con analisi dei bisogni e delle caratteristiche dei fruitori;
    b) Schema con l'individuazione degli spazi verdi limitrofi allo scopo di mettere in rete la nuova area di progetto con quelle già esistenti;
    c) Schemi di messa a dimora delle piante (scavi, tutori e legature);
    d) Stima del costo di manutenzione annuale;
    e) Stima del fabbisogno idrico a regime.
5. Nel caso di realizzazione di nuove strade alberate il progetto dovrà essere accompagnato da una relazione (elaborata da un agronomo, forestale, architetto paesaggista o altro professionista abilitato) attestante la possibilità tecnica di eseguire interventi manutentivi, ordinari o straordinari, alle utenze previste senza che ciò possa arrecare alcun danno alle specie vegetali esistenti o a quelle di progetto. La scelta degli alberi dovrà essere inoltre orientata verso la diversificazione delle

specie al fine di ottenere una maggiore stabilità biologica e quindi una minore incidenza di malattie e parassiti. Sarà inoltre opportuno che il progetto tenga conto, nella scelta della tipologia delle alberature, delle dimensioni (sia aeree che radicali) che queste raggiungeranno a maturità, in relazione a:

a) larghezza della sede stradale
b) larghezza di eventuali marciapiedi presenti
c) distanza dagli edifici prospicienti.

Punto 2.23 - Criteri per la realizzazione di aree ludiche e per la scelta degli arredi

1. Per la progettazione e l'allestimento di aree gioco di nuova costruzione o destinate a modifiche, miglioramenti, ricostruzione occorre far riferimento alla normativa attualmente esistente elaborata dall'Ente Italiano di Unificazione (UNI) in attuazione delle direttive europee.
2. I materiali impiegati per la realizzazione delle opere a verde ed in particolare utilizzati nella costruzione di arredo e attrezzature ludiche devono rispondere a requisiti di durabilità e di bassa manutenzione. Non sono ammesse attrezzature e arredi realizzati con legno di specie esotiche la cui provenienza non sia certificata come FSC (Forest Stewardship Council).

Punto 2.24 - Criteri generali

1. Al fine di consentire a privati (persone fisiche o giuridiche) il mantenimento e/o il miglioramento di alcune aree di verde pubblico, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di stipulare sia forme di collaborazione con la "cittadinanza attiva" sia contratti di sponsorizzazione o di "baratto amministrativo" nel rispetto di quanto previsto dall'art. 19 e dall'art. 190 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. e da altra normativa vigente in materia.

Punto 2.25 - Monetizzazioni

1. Quando non è prevista la sostituzione dell'albero tagliato, il proprietario dovrà corrispondere al Comune una somma di denaro che verrà utilizzata da quest'ultimo per la messa a dimora di nuove alberature e la cura del verde pubblico.
2. Gli importi della monetizzazione de versare sono così quantificati:
   a) € 50,00 per ogni alberatura tagliata avente diametro da 15cm a 30cm;
   b) € 100,00 per ogni alberatura tagliata avente diametro oltre 30cm;
3. L'attestazione del pagamento di detta somma di denaro, se dovuta, dovrà essere allegata all'istanza di taglio o alla comunicazione di abbattimento per motivi d'urgenza.
4. Gli importi della monetizzazione di cui al comma 2 potranno essere aggiornati dagli uffici del comune, con semplice determinazione.

Punto 2.26 - Attività di controllo delle istanze e delle piantumazioni

1. Tutte le istanze sono soggette a controllo formale relativamente a completezza e correttezza (titolarità, abilitazioni, firme, ecc.).
2. In merito all'obbligo relativo all'avvenuto reimpianto di nuove alberature post abbattimento, l'Ufficio Ambiente potrà effettuare, entro 12 mesi dal rilascio dell'autorizzazione, specifici sopralluoghi volti a verificare lo stato di salute degli esemplai messi a dimora, disponendo il reimpianto nel caso in cui l'alberatura sia deperita o danneggiata o applicando puntuali sanzioni.
3. Le attività di controllo possono richiedere la collaborazione del Corpo di Polizia Municipale, che fornirà il supporto necessario per l'attività congiunta con l'Ufficio Ambiente sul controllo di cui ai precedenti commi, nel rispetto delle reciproche competenze.

Punto 2.27 - Sanzioni

1. Ferma restando l'applicazione delle più gravi sanzioni penali e/o amministrative previste dalle leggi vigenti in materia, e quanto previsto dall'art. 7 bis del Decreto Legislativo 18 agosto 2000 n. 267 (Testo Unico delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali), sono soggette a sanzione amministrativa pecuniaria le seguenti fattispecie:

Fattispecie	Importo Sanzione
Taglio di alberature in assenza di autorizzazione rilasciata dal Comune.	€ 400,00 per ogni alberatura tagliata avente diametro oltre 30cm;
Mancato reimpianto o mancata sostituzione delle alberature.	€ 400,00 per ogni alberatura tagliata e non reimpiantata/sostituita avente diametro oltre 30cm;
Mancato adeguamento alle prescrizioni impartite dal Comune	€ 200,00
Mancato invio della documentazione fotografica di cui al punto 2.6 comma 7.	€ 50,00
Omissione degli adempimenti relativi ai lavori in presenza di alberi e alla tenuta delle aree di cantiere di cui al punto 2.10	€ 200,00
Danneggiamento di alberi e arbusti di proprietà comunale	€ 200,00 per ogni albero danneggiato

2. Le sanzioni amministrative si applicano indipendentemente da ogni altra forma di responsabilità a carico del trasgressore e degli eventuali obbligati in solido.
3. Il rispetto della normativa del Codice Civile è tutelato dall'ordinamento vigente in materia di diritti di terzi ed esula dall'applicazione delle sanzioni di cui al presente articolo.

Punto 2.28 - Donazioni liberali

1. L'Amministrazione comunale è convinta che pubblico e privato collaborando tra loro possano ottenere risultati positivi: a tal fine essa intende, pertanto, promuovere interventi di collaborazione coi privati per migliorare il verde pubblico urbano. L'intento che si prefigge stimolando tale forma di collaborazione è duplice: da un lato valorizzare alcune aree alle quali il Comune non potrebbe dedicarsi con un'attenzione particolare, a causa delle limitate risorse economiche disponibili, dall'altro permettere ai cittadini che ne abbiano desiderio e possibilità di dare il loro fattivo contributo, fungendo così da esempio e stimolo all'intera collettività.
2. Il Comune di Certaldo provvede alla manutenzione del verde pubblico, costituito da parchi e giardini pubblici, verde annesso a strutture scolastiche, viali alberati e verde stradale. La collaborazione da parte di privati nella manutenzione di alcune aiuole è esperienza consolidata che negli anni ha dato risultati generalmente positivi. L'Amministrazione comunale intende ridare slancio a tali iniziative, estendendole anche ad ulteriori ambiti e a nuove tipologie di interventi.
3. Ogni cittadino, impresa, associazione, ente pubblico o privato interessato può proporre al Comune la propria candidatura a realizzare, riqualificare e garantire la manutenzione di spazi verdi, sentieri ed itinerari ciclo-pedonali all'interno del territorio comunale.
4. Le alberature potranno essere piantumate di norma in tutte le aree di proprietà comunale purché non in contrasto con la normativa vigente ad eccezione che nelle aree:

a) classificate dal Piano Operativo come:
    - P.Ca2 - Area del Parco di Canonica – Campo Arcieri;
    - P.Ca3 - Area del Parco di Canonica – Parco di Canonica;
    - C/C_att – Aree di completamento degli assetti insediativi e/o ambientali;
    - R/R_att – Aree di riqualificazione degli assetti insediativi e/o ambientali;
    - T/T_att – Aree di trasformazione degli assetti insediativi e/o ambientali;
    - CF – Campo fotovoltaico;
    - Discarica;
b) ricadenti nei vincoli di cui all'art.136 del d.lgs. 42/2004 e nel vincolo monumentale di cui al medesimo decreto legislativo;

5. Per proporre un progetto o una donazione liberale è necessario:
    a) individuare sulla planimetria una o più aree di proprio interesse tra quelle di cui al comma 4;
    b) presentare un progetto comprensibile ed esaustivo (indicazione delle specie vegetali utilizzate, degli eventuali elementi di arredo, indicazione grafica dell'eventuale impianto di irrigazione, ecc.) composto dalla seguente documentazione:
        - relazione sull'intervento che si intende realizzare, con programma annuale di manutenzione, che dovrà descrivere tutte le soluzioni tecniche e gli interventi previsti, nonché i tempi di realizzazione;
        - tavole progettuali;
        - computo metrico estimativo dell'intervento e indicazione del costo annuo previsto per la manutenzione;
6. L'amministrazione comunale─valuterà le proposte pervenute, scegliendo le più meritevoli e assegnando le aree con la procedura di affidamento diretto e sottoscrizione di apposita convenzione, riservandosi di richiedere chiarimenti ed integrazioni sulla proposta progettuale presentata. Resta ferma la facoltà del Comune di non accogliere proposte non ritenute adeguate.

Punto 2.29 - Risorse economiche

1. Le somme derivanti dal pagamento delle sanzioni comminate per violazioni del presente regolamento e dalla monetizzazione di cui al punto 2.25, prevista nei casi di mancato reimpianto, saranno iscritte in appositi capitoli di entrata e uscita e destinate agli interventi di realizzazione e cura del verde pubblico.

Modalità di calcolo del Valore per le aree oggetto di Monetizzazione

Premessa

1. Premesso che:
    a) il regolamento edilizio prevede la possibilità che il Comune possa convenire che, in luogo della cessione di aree e spazi pubblici da destinare ad opere di urbanizzazione (ad eccezione della quota parcheggi che dovrà comunque essere realizzata), il proprietario versi una somma corrispondente al valore delle aree stesse come forma di monetizzazione;
    b) a seguito dell'approvazione del Piano Operativo il Comune effettua di norma la stima del valore delle aree divenute edificabili allo scopo di individuarne la base per il calcolo dell'IMU;
2. Ritenuto che:
    a) poiché la stima delle aree edificabili avviene a seguito dell'approvazione del Piano Operativo e che comunque le previsioni sulle quali sono calcolati i valori decadono con esso ogni cinque anni, questo di per sé costituisce una garanzia sul periodico aggiornamento di tali valori in relazioni alle condizioni del mercato immobiliare
    b) al fine del calcolo del valore per le aree oggetto di monetizzazione sia utile prendere per base la media dei valori delle aree edificabili calcolati a seguito dell'approvazione del più recente Piano Operativo, e correggerla con alcuni coefficienti relativi alla posizione ed alla capacità edificatoria;
3. Si riportano di seguito i parametri e la formula da utilizzare per il calcolo del valore per le aree oggetto di monetizzazione.

Punto 3.1 – Determinazione dei parametri

1. I parametri e le modalità di calcolo del valore a metro quadrato per le aree oggetto di monetizzazione sono i seguenti:
    - V = Valore a mq per le aree oggetto di Monetizzazione = Vm * Z * K
    - Vm = Valore di mercato dell'area fabbricabile all'attualità, in riferimento alla destinazione residenziale. Per tale valore si dovrà fare riferimento alla media dei valori delle aree edificabili calcolati con l'ultima stima effettuata in occasione dell'approvazione del più recente Piano Operativo. Fino ad una nuova stima di tali valori, con determinazione del responsabile del Settore Comunale preposto, si dovrà provvedere all'aggiornamento annuale del "Vm" in funzione dell'intervenuta variazione degli indici dei prezzi ai consumi determinata dall'ISTAT per il mese di novembre sul corrispondente mese dell'anno precedente.
    - Z = Coefficiente riferito alle diversa localizzazione dell'area. In particolare si distingue tra area interna al territorio urbanizzato (coefficiente = 1) o interna al territorio rurale (coefficiente = 1,2) come desumibili dall'ultimo strumento della pianificazione urbanistica approvato.
    - K = coefficiente riferito al diverso indice di fabbricabilità = 0,2 * If + 0,6

Modalità per la rateizzazione del contributo per oneri di urbanizzazione e costo di costruzione

Punto 4.1 – Modalità per la rateizzazione

a) 1^ rata, pari al **40%** di quanto dovuto, da corrispondere al Comune all'atto del ritiro del Permesso di Costruire, prima del rilascio del Permesso di Costruire in sanatoria o entro la data di presentazione della S.C.I.A. o della comunicazione di attività edilizia libera onerosa;
b) 2^ rata, pari al **20%** di quanto dovuto, da corrispondere entro 6 mesi dalla data di ritiro del Permesso di Costruire, dalla data di rilascio del Permesso di Costruire in sanatoria o dalla data di presentazione della S.C.I.A. o della comunicazione di attività edilizia libera onerosa;
c) 3^ rata, pari al **20%** di quanto dovuto, da corrispondere entro 12 mesi dalla data di ritiro del Permesso di Costruire, dalla data di rilascio del Permesso di Costruire in sanatoria o dalla data di presentazione della S.C.I.A. o della comunicazione di attività edilizia libera onerosa;
d) 4^ rata, pari al **20%** di quanto dovuto, da corrispondere entro 18 mesi dalla data di ritiro del Permesso di Costruire, dalla data di rilascio del Permesso di Costruire in sanatoria o dalla data di presentazione della S.C.I.A. o della comunicazione di attività edilizia libera onerosa;
e) Nell'ipotesi di rateizzazione gli obbligati sono tenuti a presentare al Comune idonee garanzie fidejussorie le quali, nel caso consentano l'escussione immediata e diretta di ciascuna rata, dovranno essere pari agli importi dovuti mentre, in caso contrario, dovranno essere pari agli importi dovuti maggiorati del 40%.

Modalità di calcolo del contributo straordinario, di cui all'art. 16, comma 4, lettera d-ter), del D.P.R. 380/01 e dell'art. 184 co. 5bis della L.R. n° 65/2014

Premessa

1. L'art. 16, comma 4, lettera d-ter, del D.P.R. 380/2001 stabilisce che, in caso di valorizzazione della destinazione d'uso di un terreno o di un immobile attraverso una variante urbanistica o una deroga edilizia, l'aumento del valore che si genera su quel bene deve essere diviso almeno per metà tra il Comune ed il privato che attua l'intervento.
2. Con legge n. 43/2016, la Regione Toscana, allo scopo di recepire la norma di principio statale, ha modificato l'art. 184, con l'inserimento di un comma 5 bis, nella L.R. 65/2014 "Norme per il governo del territorio" stabilendo che i criteri per l'attuazione del disposto legislativo statale saranno definiti con la deliberazione della giunta regionale che determina l'incidenza degli oneri di urbanizzazione, provvedimento ad oggi non ancora aggiornato.
3. Quindi, in attuazione dell'art. 16, comma 4, lett. d-ter, e comma 4 bis del D.P.R. 380/2001 e s.m.i. ed in attesa della delibera regionale, nel caso di interventi su aree o immobili che richiedano, per essere ammissibili sotto il profilo urbanistico-edilizio, l'approvazione di varianti ai piani urbanistici vigenti od il rilascio di deroghe ai sensi del combinato disposto dell'art. 14 del citato D.P.R. 380/2001, è dovuto al Comune, da parte del soggetto attuatore, in aggiunta al contributo di costruzione, un contributo straordinario nella misura del 50 per cento del maggior valore delle aree o immobili oggetto di intervento conseguito per effetto delle suddette varianti o deroghe.
4. L'importo relativo al maggior valore è stimato dal Comune ed è erogato in versamento finanziario, vincolato a specifico centro di costo del bilancio comunale per la realizzazione di interventi nel contesto in cui ricade l'intervento, cessione di aree o immobili da destinare a servizi di pubblica utilità, edilizia residenziale sociale od opere pubbliche.
5. La normativa richiede di determinare il maggior valore delle aree o degli immobili oggetto di intervento conseguito per effetto delle suddette varianti o deroghe, quindi la metodologia di stima deve tener conto del valore dell'area e dei fabbricati prima della variante e del valore di mercato dopo la variante e di tutte le spese relative necessarie per la trasformazione dell'immobile.
6. La norma non chiarisce però in quale fase del procedimento debba essere corrisposto il contributo, né quale metodologia di stima deve essere adottata per determinare il valore dell'area e dei fabbricati prima della variante e del valore di mercato.
7. Relativamente al primo punto, la determinazione del contributo sembrerebbe essere legata all'avvenuta variazione urbanistica, il versamento dovrebbe quindi concretizzarsi:
    a) all'atto della sottoscrizione della convenzione, che è il momento che determina la fase attuativa del PUA o del Permesso di Costruire convenzionato;
    b) al momento del rilascio del Permesso di Costruire e/o presentazione di SCIA in caso di interventi edilizi diretti che non necessitano di stipula di convenzione con l'A.C.

8. Per il secondo punto, al fine di tutelare l'interesse pubblico e quindi assolvere alle prescrizioni dettate dal D.P.R. 380/2001 e dalla L.R. 65/2014, è necessario individuare una metodologia di calcolo del contributo straordinario secondo parametri che garantiscano imparzialità amministrativa, omogeneità, trasparenza di valutazione di fronte alle diverse casistiche, parità di trattamento nei confronti degli operatori, pubblicità e partecipazione al procedimento di tutti i soggetti interessati.
9. In conclusione, la valutazione deve tenere conto dei seguenti fattori:
    a) valore dell'area dopo la trasformazione;
    b) valore dell'area prima della trasformazione;
    c) costo della trasformazione;
    d) importo degli oneri di urbanizzazione primaria e secondaria e degli oneri sul costo di costruzione dovuti a fronte della trasformazione dell'area.

Punto 5.1 – Condizioni

1. La debenza del contributo straordinario è contenuta nell'atto di pianificazione a cui consegue l'intervento.
2. Il contributo straordinario deve ritenersi un contributo aggiuntivo a quello ordinario già previsto dalla normativa di settore vigente e dalle disposizioni del Regolamento Urbanistico/Piano Operativo (oneri di urbanizzazione, costo di costruzione, monetizzazioni, standard aggiuntivi, ecc.).

Punto 5.2 – Esclusione dal contributo

1. Il contributo straordinario non è dovuto nei casi di:
    a) varianti allo strumento della pianificazione urbanistica approvate attraverso accordi di programma o con specifiche procedure negoziate pubblico-privato in cui sia prevista, fermi i principi di interesse pubblico espressi dall'art. 16 del D.P.R. 380/2001, una diversa forma di bilanciamento economico della plusvalenza;
    b) varianti generali al Piano Operativo ad eccezione di eventuali aree specificatamente individuate ove sia previsto espressamente l'assoggettamento a detto contributo straordinario.

Punto 5.3 – Criteri di calcolo

1. Il contributo straordinario (CS) dovuto dal soggetto attuatore è valutato nel 50% dell'incremento di valore conseguente all'intervento edilizio (IV).
   CS = IV * 50%
   Tale incremento di valore (IV) è costituito dalla differenza tra il valore di mercato finale post variante ovvero del prodotto edilizio finito (Vmf) ed il valore di mercato iniziale ante variante ovvero del valore dell'immobile allo stato attuale prima dell'intervento di trasformazione (Vmi), al netto dei costi da sostenere per la trasformazione medesima (C).
2. Il sistema assunto può essere sintetizzato nella seguente formula:
   IV = Vmf – Vmi – C
   dove
   IV = incremento di valore
   Vmf = valore mercato finale post variante
   Vmi = valore di mercato iniziale ante variante
   C = costi di trasformazione
3. Il valore di mercato finale post variante (Vmf) dell'immobile è stimato applicando alla superficie utile lorda (SUL), calcolata ai sensi dell'allegato "C" del D.P.R. 138/98, i valori unitari di mercato pubblicati dall'Osservatorio Mercato Immobiliare dell'Agenzia delle Entrate (OMI) riferiti alla destinazione finale. Si assumono i valori medi tra i valori di riferimento minimi e massimi pubblicati riferiti al semestre disponibile alla data dell'istanza o del deposito, alla corrispondente fascia/zona geografica e alla tipologia-destinazione d'uso.

4. Il valore di mercato iniziale ante variante (Vmi) dell'immobile è stimato applicando alla superficie utile lorda (SUL), calcolata ai sensi dell'allegato "C" del D.P.R. 138/98, i valori unitari di mercato pubblicati dall'Osservatorio Mercato Immobiliare dell'Agenzia delle Entrate (OMI) riferiti alla destinazione originaria. Si assumono i valori medi tra i valori di riferimento minimi e massimi pubblicati riferiti al semestre disponibile alla data dell'istanza o del deposito, alla corrispondente fascia/zona geografica e alla tipologia-destinazione d'uso.
5. Nel caso in cui la tipologia dell'immobile finale e/o iniziale non sia indicata nelle tabelle OMI della zona di riferimento la stima verrà effettuata, su richiesta del Comune, mediante perizia giurata da effettuarsi da un tecnico incaricato dall'Amministrazione Comunale con spese a carico del soggetto attuatore.
6. Qualora il valore iniziale sia da riferire ad un terreno privo di fabbricati questo sarà calcolato applicando alla superficie fondiaria il valore di mercato corrispondente al momento dell'acquisto e comunque prima della valorizzazione. In alternativa, tale valore potrà essere desunto tramite un atto notarile, eventualmente attualizzato, fornito dal soggetto attuatore.
7. I costi di trasformazione (C) sono determinati dal costo di costruzione e dalle spese globali necessarie per la realizzazione dell'opera, tramite perizia giurata di un tecnico abilitato alla professione, con oneri a carico del soggetto attuatore.
8. Le componenti di C sono le seguenti:
    a) C1 COSTO DI COSTRUZIONE DEGLI EDIFICI: Il calcolo del costo di costruzione degli edifici verrà effettuato tramite un computo metrico estimativo dettagliato dell'intervento previsto usando i valori riportati nel vigente Prezzario delle Opere Pubbliche della Regione Toscana.
    b) C2 ONERI DI URBANIZZAZIONE PRIMARIA E SECONDARIA: Il calcolo degli oneri di urbanizzazione viene effettuato in base al progetto applicando le tabelle vigenti al momento della stipula della convenzione o del rilascio del P. di C./ presentazione della SCIA nel caso che non ricorrano i presupposti della stipula della convenzione con l'amministrazione comunale. Nell'ipotesi di realizzazione diretta delle opere di urbanizzazione primaria e/o secondaria in-luogo del pagamento degli oneri, saranno considerati i costi sostenuti, come da computo metrico estimativo allegato al progetto esecutivo.
    c) C3 ONERI SUL COSTO DI COSTRUZIONE: Il calcolo del costo di costruzione viene effettuato in base al progetto di trasformazione edilizia presentato applicando le tabelle vigenti al momento della stipula della convenzione o del rilascio del permesso di costruire/ presentazione della SCIA nel caso che non ricorrano i presupposti della stipula della convenzione con l'amministrazione comunale.
    d) C4 SPESE TECNICHE: La voce include tutte le prestazione tecnico-professionali di qualsiasi natura (studio urbanistico, progettazione architettonica, strutturale, impiantistica, prestazioni relative alla sicurezza, direzione lavori, collaudo, prestazioni catastali, ecc.); viene stimata in misura percentuale, non superiore al 10%, sul costo delle opere da realizzare inteso come costo di costruzione degli edifici (C1).

Punto 5.4 – Modalità di versamento del contributo

1. Il contributo straordinario (CS) quantificato nei modi sopra descritti, sarà corrisposto, secondo le opportunità di interesse pubblico valutate nei singoli casi, nelle diverse forme di:
    a) versamento finanziario vincolato a investimenti nel contesto territoriale in cui ricade l'intervento;
    b) cessione di aree o immobili da destinare a servizi di pubblica utilità;
    c) edilizia residenziale sociale;
    d) opere pubbliche.
2. Nel caso di versamento finanziario esso sarà corrisposto all'Ente contestualmente alla stipula della convenzione con l'A.C. o al rilascio del Permesso a Costruire e/o presentazione della SCIA qualora non ricorrano le condizioni di necessità della stipula della convenzione.

3. In caso di versamento finanziario, il contributo verrà erogato in unica soluzione o con modalità rateizzata, in analogia con quanto previsto per la rateizzazione del contributo di concessione nella delibera n. 53/CC/13:
    a) 1^ rata, pari al 40% di quanto dovuto, da corrispondere al Comune contestualmente alla stipula della convenzione con l'A.C. o prima del rilascio del Permesso a Costruire e/o presentazione della SCIA qualora non ricorrano le condizioni di necessità della stipula della convenzione;
    b) 2^ rata, pari al 20% di quanto dovuto, da corrispondere entro 6 mesi dalla data di stipula della convenzione con l'A.C. o dalla data di rilascio del Permesso a Costruire e/o presentazione della SCIA qualora non ricorrano le condizioni di necessità della stipula della convenzione;
    c) 3^ rata, pari al 20% di quanto dovuto, da corrispondere entro 12 mesi dalla data di stipula della convenzione con l'A.C. o dalla data di rilascio del Permesso a Costruire e/o presentazione della SCIA qualora non ricorrano le condizioni di necessità della stipula della convenzione;
    d) 4^ rata, pari al 20% di quanto dovuto, da corrispondere entro 18 mesi dalla data di stipula della convenzione con l'A.C. o dalla data di rilascio del Permesso a Costruire e/o presentazione della SCIA qualora non ricorrano le condizioni di necessità della stipula della convenzione;

   In caso di ritardato pagamento si applicano le sanzioni previste dall'art. 192 della L.R. 65/2014.
   Nell'ipotesi di rateizzazione gli obbligati sono tenuti a prestare al Comune idonee garanzie fidejussorie le quali, nel caso consentano l'escussione immediata e diretta per ciascuna rata, dovranno essere pari agli importi dovuti mentre, in caso contrario, dovranno essere pari agli importi dovuti maggiorati del 40%.
   I casi di cessione di aree o immobili, di edilizia residenziale sociale o di realizzazione di opere pubbliche saranno disciplinati da specifica convenzione.

Punto 5.5 – Verifiche e controversie

1. L' Amministrazione Comunale si riserva di richiedere, a consuntivo, la documentazione attestante le spese effettivamente sostenute che sono state utilizzate nel calcolo dei costi di trasformazione (C).
2. In caso di disaccordo tra le parti in merito al valore periziato (anche se giurato) l'Ente si avvarrà della stima dell'Agenzia delle Entrate con costi a carico del proponente l'intervento.

Punto 5.6 – Norme finali

1. Il presente regolamento decade nel caso di definizione da parte della Regione Toscana di quanto disposto dall'art. 184, comma 5 bis, della L.R. 65/2014.

Modalità per la determinazione delle sanzioni di cui alla L.R. 65/2014

PARTE I – NORME DI APPLICAZIONE GENERALE

Punto 6.1 – Ambito di applicazione

1. Le sanzioni previste dal presente allegato al Regolamento Edilizio si applicano:
    a) per ogni unità immobiliare;
    b) sono aggiuntive alle sanzioni paesaggistiche ex art. 167 del d.lgs. 42/2004;
    c) l'applicazione delle sanzioni comporta comunque la corresponsione dei contributi dovuti ai sensi dell'art. 16 del DPR 380/2001 e dell'art. 183 della L.R. 65/2014 se dovuti;
    d) eventuali casi non esplicitamente previsti nei punti precedenti saranno di volta in volta assimilati comunque ad uno di essi; qualora tale assimilazione non sia possibile saranno applicati, su iniziativa dell'Ufficio Edilizia Privata, criteri diversi; in questi casi il richiedente dovrà produrre una perizia di stima giurata oggetto dell'applicazione della sanzione;
    e) i valori O.M.I. vanno aggiornati annualmente con determinazione dirigenziale contestualmente all'aggiornamento degli oneri di urbanizzazione e del costo di costruzione di cui alla L.R. 65/14;
    f) le sanzioni dovranno essere pagate in un'unica soluzione entro 30 (trenta) giorni dalla notifica all'interessato della determinazione della sanzione medesima; il mancato pagamento comporterà la riscossione coattiva a mezzo ruolo;
    g) solamente per le sanzioni dovute ai sensi dell'art. 209 e 209 bis della L.R. 65/14 è consentita la rateizzazione secondo le modalità stabilite con l'apposito Regolamento approvato con deliberazione n. 53/CC/2013.

PARTE I – SANZIONI CORRELATE ALL'AUMENTO DI VALORE VENALE

Punto 6.2 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 206, comma 2 - (Interventi eseguiti in parziale difformità dal permesso di costruire)

1. Gli interventi e le opere eseguiti in parziale difformità dal permesso di costruire sono rimossi o demoliti a cura dei responsabili dell'abuso.
2. Qualora, sulla base di motivato e preventivo accertamento eseguito o verificato dall'Ufficio Tecnico Comunale, la demolizione non possa avvenire senza pregiudizio della parte eseguita in conformità, il Comune applica una sanzione pari al triplo dell'aumento del valore venale dell'immobile conseguente alla realizzazione delle opere, valutato dall'ufficio tecnico comunale, e, comunque, in misura non inferiore a € 1.032,00.

S = (Vvp-Vva) x 3

dove:
S= sanzione
Vvp = Valore venale post-intervento
Vva = Valore venale ante-intervento

Per determinare il valore prima e dopo dell'intervento abusivo si procederà secondo le seguenti modalità:

VALORE VENALE POST-INTERVENTO (Vvp)
Il Valore venale medio post-intervento (Vvp) è determinato secondo la seguente formula:
Vvp = Vvm x Sc x Te x Zu x Ve

VALORE VENALE ANTE-INTERVENTO (Vva)
Il Valore venale medio ante-intervento (Vva) è determinato secondo la seguente formula:
Vva = Vvm x Sc x Te x Zu x Ve

dove:
Vvm = Valore venale medio di mercato (euro/mq.): per la sua determinazione si fa riferimento ai valori O.M.I. facendo la media, per ciascuna destinazione d'uso, dei valori minimi e massimi relativi alle varie zone in cui è suddiviso il territorio del Comune di Certaldo;

3. Nel caso di ampliamenti di edifici esistenti, senza la creazione di nuove u.i., il Valore venale medio (per qualsiasi tipo di destinazione) viene ridotto del 10%.

Sc = superficie convenzionale: è la superficie complessiva da considerare per il calcolo della sanzione corretta in base ai seguenti parametri:
Vani utili: 1,00
Autorimesse singole e volumi tecnici: 0,50
Autorimesse condominiali: 0,20
Logge, balconi, verande, cantine, soffitte e vani accessori in genere: 0,30
Gli interventi comportanti incrementi di volume sono ricondotti in termini di superficie dividendo il volume stesso per i 3/5.

Te = tipologie edilizie per la residenza:
Ville con oltre 10 vani utili: 1,50
Abitazioni monofamiliari, bifamiliari, case a schiera in genere: 1,10
Piccolo condominio (fino a 6 appartamenti), case singole ubicate in corti interne, case coloniche: 1,00
Grande condominio (oltre 6 appartamenti): 0,90

Zu = zona di ubicazione:
Zone di cui al Titolo I, parte III, art. 136 del d.lgs. 42/04 (ex L. 1497/39): 1,20
Zone di cui al Titolo I, parte III, art. 142 del d.lgs. 42/04 (ex L. 431/85): 1,10
Resto del territorio: 1,00

Ve = coefficiente percentuale di degrado in relazione alla vetustà dell'immobile:
da 0 a 5 anni 0%
da 5 a 10 anni -5%

da 10 a 20 anni -10%
da 20 a 30 anni -20%
oltre 30 anni -30%

Punto 6.3 - Modalità di determinazione della sanzione nei restanti articoli - (interventi sul patrimonio edilizio esistente)

1. ART. 199, COMMA 2 (Interventi di ristrutturazione edilizia)
   Gli interventi e le opere di ristrutturazione edilizia di cui all'art. 134, comma 1, lett. h), laddove eseguiti in assenza di titolo, in totale difformità da esso o con variazioni essenziali, sono demoliti oppure rimossi e gli edifici sono resi conformi alle prescrizioni degli strumenti della pianificazione urbanistica comunale. Qualora sulla base di motivato accertamento dell'Ufficio Tecnico Comunale, il ripristino dello stato dei luoghi non sia possibile, il Comune irroga una sanzione pecuniaria pari al triplo dell'aumento di valore venale dell'immobile conseguente alla realizzazione delle opere, con un minimo di € 1.032,00.
   Le disposizioni di cui sopra si applicano anche agli interventi di ristrutturazione edilizia di cui all'art. 134, comma 2, eseguiti in assenza di SCIA, in totale difformità dalla stessa o con variazioni essenziali.

2. ART. 200, COMMA 1 (Interventi soggetti a SCIA – opere conformi)
   Gli interventi ed opere di cui all'art. 135, comma 2, lett. a), b), c), e), e bis), e ter), h) ed i) della L.R. 65/14 nonché gli interventi di ristrutturazione edilizia di cui all'art. 135, comma 2, lett. d), realizzati in assenza di SCIA o in difformità da essa comporta la sanzione pecuniaria pari al triplo dell'aumento del valore venale dell'immobile valutato dall'Ufficio Tecnico Comunale conseguente alla realizzazione delle opere stesse e, comunque, in misura non inferiore a € 1.032,00, qualora tali interventi ed opere non risultino difformi rispetto alle norme urbanistiche o alle prescrizioni degli strumenti di pianificazione urbanistica comunali adottati o approvati o dei regolamenti edilizi, oppure dalla disciplina di cui all'art. 98.

3. ART. 200, COMMA 6 (Interventi soggetti a SCIA – opere difformi ma non demolibili)
   Gli interventi ed opere di cui all'art. 135, comma 2, lett. a), b), c), e), e bis), e ter), h) ed i) della L.R. 65/14 nonché gli interventi di ristrutturazione edilizia di cui all'art. 135, comma 2, lett. d), realizzati in assenza di SCIA o in difformità da essa eseguiti in difformità dalle norme urbanistiche o dalle prescrizioni degli strumenti di pianificazione urbanistica comunali o dei regolamenti edilizi sono demoliti oppure rimossi e gli edifici o aree sono resi conformi a dette prescrizioni.
   Qualora, sulla base di motivato accertamento eseguito o verificato dall'Ufficio Tecnico Comunale, la demolizione o rimozione non sia possibile, il Comune applica una sanzione pari al triplo dell'aumento del valore venale dell'immobile conseguente alla realizzazione delle opere, valutato dall'Ufficio Tecnico Comunale, e comunque in misura non inferiore a € 1.032,00.

4. ART. 201, COMMA 2 (Interventi di attività edilizia libera)
   Le opere e gli interventi di cui all'art. 136 della L.R. 65/14, ove eseguiti in difformità dalle norme urbanistiche o dalle prescrizioni degli strumenti urbanistici generali, degli strumenti della pianificazione urbanistica comunali o dei regolamenti edilizi sono demoliti oppure rimossi e gli edifici o aree sono resi conformi a dette prescrizioni.
   Qualora, sulla base di motivato accertamento eseguito o verificato dall'Ufficio Tecnico Comunale, la demolizione o rimozione non sia possibile, il Comune applica una sanzione pari al triplo dell'aumento del valore venale dell'immobile conseguente alla realizzazione delle opere, valutato dall'Ufficio Tecnico Comunale, e comunque in misura non inferiore a € 1.032,00.

5. Nei casi di cui al punto 7.3, così come dettagliati nella tabella di seguito riportata, l'aumento del valore venale viene determinato come percentuale di incremento del valore dell'immobile nello stato attuale (post-intervento), riferito alla data di accertamento dell'abuso, derivante dalle opere eseguite in assenza o difformità da titolo abilitativo, seguendo la seguente formula:

   S = (Vvp x Ti) x 3

   dove:
   S= sanzione
   Vvp = Valore venale post-intervento
   Ti = coefficiente relativo alla tipologia d'intervento che ha condotto all'abuso

   Per determinare il valore prima e dopo dell'intervento abusivo si procederà secondo le seguenti modalità:

   VALORE VENALE POST-INTERVENTO (Vvp)
   Il valore di mercato medio post-intervento (Vvp) è determinato secondo la seguente formula:
   Vvp = Vvm x Sc x Te x Zu x Ve

   dove:
   Vvm = valore venale medio di mercato (euro/mq.): per la sua determinazione si fa riferimento ai valori OMI facendo la media, per ciascuna destinazione d'uso, dei valori minimi e massimi relativi alle varie zone in cui è suddiviso il territorio del Comune di Certaldo;

   Sc = superficie convenzionale: è la superficie complessiva da considerare per il calcolo della sanzione corretta in base ai seguenti parametri:
   Vani utili: 1,00
   Autorimesse singole e volumi tecnici: 0,50
   Autorimesse condominiali: 0,20
   Logge, balconi, verande, cantine, soffitte e vani accessori in genere: 0,30

   Gli interventi comportanti incrementi di volume sono ricondotti in termini di superficie dividendo il volume stesso per i 3/5.

   Te = tipologie edilizie per la residenza:
   Ville con oltre 10 vani utili: 1,50
   Abitazioni monofamiliari, bifamiliari, case a schiera in genere: 1,10
   Piccolo condominio (fino a 6 appartamenti), case singole ubicate in corti interne, case coloniche: 1,00
   Grande condominio (oltre 6 appartamenti): 0,90

   Zu = zona di ubicazione:
   Zone di cui al Titolo I, parte III, art. 136 del d.lgs. 42/04 (ex L. 1497/39): 1,20
   Zone di cui al Titolo I, parte III, art. 142 del d.lgs. 42/04 (ex L. 431/85): 1,10
   Resto del territorio: 1,00

   Ve = coefficiente percentuale di degrado in relazione alla vetustà dell'immobile:
   da 0 a 5 anni 0%
   da 5 a 10 anni 95%
   da 10 a 20 anni 90%

da 20 a 30 anni 80%
oltre 30 anni 70%
Ti = coefficiente di abbattimento relativo alla tipologia di intervento che ha condotto all'abuso secondo la seguente tabella:

Intervento edilizio (per come individuato dalla LR 65/2014)	Coefficiente di abbattimento del valore - Ti
Ristrutturazione edilizia ricostruttiva art. 134 comma 1 lettera h) L.R. 65/2014	30%
Ristrutturazione edilizia conservativa art. 135 comma 2 lettera d) L.R. 65/2014	60%
Restauro e risanamento conservativo art.135 comma 2 lettera c) e manutenzione straordinaria art. 135 comma 2 lettera b) L.R. 65/2014	70%
Interventi di manutenzione straordinaria ed altre opere residuali soggette a S.C.I.A., C.I.L.A. e C.I.L.	80%

6. Casi speciali:
   qualora gli interventi sopra descritti determinassero un aumento della superficie o del volume, per tale aumento la sanzione verrà determinata applicando i criteri descritti per gli interventi eseguiti in parziale difformità del permesso di costruire.
   In applicazione dell'art. 199, comma 5, dell'art. 200, comma 7 e dell'art. 201, comma 3, fatti salvi i casi di rimessa in pristino, dovranno essere corrisposti i contributi commisurati all'incidenza degli oneri di urbanizzazione primaria e secondaria, nonché del costo di costruzione.

Punto 6.4 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 204, comma 2 - (Annullamento del Permesso di Costruire)

1. L'art. 204, comma 2, della L.R. 65/2014 e l'art. 38 del D.P.R. 380/2001 prevedono che in caso di annullamento del Permesso di Costruire, qualora non sia possibile in base a motivata valutazione, la rimozione dei vizi delle procedure amministrative o la restituzione in pristino, il Comune applichi una sanzione pecuniaria pari al valore venale delle opere o loro parti abusivamente realizzate.
2. Il valore venale delle opere è determinato dall'Agenzia del Territorio (art. 38, comma 1 D. P.R. 380/2001).
3. La sanzione pecuniaria non può comunque essere inferiore a € 1.032,00.

Punto 6.5 - Ipotesi residuale (parte I)

1. Nel caso di opere non valutabili in termini di superficie o di volume e nei casi in cui non esistano valori O.M.I. di riferimento si considera come aumento di valore venale conseguito il 30% del costo delle opere realizzate e la sanzione è pari al triplo di tale importo. Il valore venale è determinato tramite perizia giurata di parte redatta da un tecnico abilitato effettuata facendo riferimento al Prezzario dei lavori pubblici della Regione Toscana vigente alla data di accertamento dell'abuso, seguendo la seguente formula:

   S = Av x 3

   dove:
   S = sanzione
   Av = aumento del valore venale inteso pari al 30% del costo delle opere eseguite

PARTE II – SANZIONI PER CUI È PREVISTO UN MINIMO ED UN MASSIMO

Punto 6.6 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 141, comma 14

1. L'art. 141 comma 14 prevede che la mancata previsione delle misure previste dal comma 13 del medesimo articolo (misure preventive e protettive che consentono, nella successiva manutenzione degli edifici, l'accesso, il transito e l'esecuzione di lavori in quota in condizioni di sicurezza) costituisce causa ostativa per il rilascio del Permesso di costruire, impedisce l'efficacia della SCIA e, relativamente alla CILA, comporta l'applicazione di una sanzione pecuniaria da € 516,00 a € 1.000,00.
2. Per la gradualità nell'applicazione della sanzione pecuniaria di cui al comma precedente si fa riferimento alla tabella sotto riportata:

Tipologia di intervento (per come individuato dalla LR 65/2014)	Sanzione
art. 136 comma 1 lettera a)	€ 516,00
art.136 comma 2 lettere a), a bis) e a ter)	€ 1.000,00
art.136 comma 2 lettere c), c bis), f) e f quater)	€ 800,00

Punto 6.7 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 149, comma 3 bis - (Attestazione asseverata di agibilità)

1. L'art. 149 comma 3 bis della L.R. 65/2014 prevede che la mancata presentazione, entro il termine di 15 giorni dall'ultimazione dei lavori, dell'attestazione asseverata di agibilità nei casi previsti dall'art. 149 comma 2 della medesima legge, comporta l'applicazione, ai sensi dell'art. 149 comma 3 bis, di una sanzione amministrativa pecuniaria da € 100,00 a € 500,00.
2. Per la gradualità nell'applicazione della sanzione pecuniaria di cui al comma precedente si fa riferimento alla tabella sotto riportata:

Ritardo nella presentazione	Sanzione
entro 30 gg. dalla data di ultimazione dei lavori	€ 100,00 per unità immobiliare
da 31 a 60 gg. dalla data di ultimazione dei lavori	€ 250,00 per unità immobiliare
da 61 a 90 gg. dalla data di ultimazione dei lavori	€ 400,00 per unità immobiliare
oltre 90 gg. dalla data di ultimazione dei lavori	€ 500,00 per unità immobiliare

Punto 6.8 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 196, comma 4 bis - (Interventi soggetti a permesso di costruire)

1. Ai sensi dell'art. 196, comma 4 bis, della L.R. 65/2014, per gli interventi eseguiti in assenza di permesso di costruire, in totale difformità o con variazioni essenziali individuati nel comma 1 del medesimo articolo per i quali sia stata constatata la non ottemperanza all'ingiunzione a demolire, il Comune irroga una sanzione pecuniaria di un importo compreso tra € 2.000,00 ed € 20.000,00, salva l'applicazione di altre misure e sanzioni previste dalle normative vigenti.
2. La determinazione della sanzione nell'ambito della fascia sopra indicata avviene in relazione all'incremento del valore venale che l'opera abusiva ha determinato calcolato secondo le modalità previste dal presente Regolamento.
3. Per gli incrementi di valore fino a € 10.000,00 la sanzione è dovuta nella misura minima di € 2.000,00.
4. Per gli incrementi di valore pari o superiori a € 50.000,00 la sanzione è dovuta nella misura massima di euro € 20.000,00.
5. Per incrementi di valore intermedi la sanzione si determina mediante interpolazione lineare.
6. In applicazione della norma sopra citata la sanzione, in caso di abusi realizzati sulle aree e sugli edifici di cui all'art. 193, comma 2, della L.R. 65/2014, ivi compresi le aree soggette a vincolo idrogeologico elevato o molto elevato, è sempre irrogata nella misura massima di € 20.000,00.

Punto 6.9 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 200, comma 5 - (Interventi soggetti a SCIA)

1. Ai sensi dell'art. 200, comma 5, della L.R. 65/2014, per gli interventi realizzati in assenza di SCIA o in difformità da essa eseguiti su immobili comunque vincolati da leggi statali e regionali nonché da altre norme urbanistiche vigenti e incidenti sui beni oggetto di tutela, l'autorità competente alla tutela del vincolo, salva l'applicazione di altre misure e sanzioni previste da normative vigenti, irroga una sanzione pecuniaria da 1032,00 € ad 20.658,0 € e può ordinare la restituzione in pristino a cura e spese del contravventore anche nei casi del comma 1 dell'articolo citato.
2. La determinazione della sanzione nell'ambito della fascia sopra indicata avviene in relazione all'incremento del valore venale che l'opera abusiva ha determinato calcolato secondo le modalità previste dal presente Regolamento.
3. Per gli incrementi di valore fino a € 5.000,00 la sanzione è dovuta nella misura minima di € 1032,00.
4. Per gli incrementi di valore pari o superiori a € 50.000,00 la sanzione è dovuta nella misura massima di 20.658,00 €.
5. Per gli incrementi di valore intermedi la sanzione si determina mediante interpolazione lineare.

Punto 6.10 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 209, comma 4 - (Accertamento di Conformità - Permesso di Costruire in sanatoria)

1. Per gli interventi realizzati in assenza di permesso di costruire, o in totale difformità da esso, all'istanza di sanatoria consegue il rilascio del Permesso di Costruire il cui rilascio è subordinato al pagamento, a titolo di oblazione, di una somma pari a quella prevista dal capo I del titolo VII della L.R. 65/14 e comunque in misura non inferiore a € 1.0320,00.
2. Le disposizioni di cui sopra si applicano anche agli interventi realizzati in totale difformità dalla Scia alternativa al permesso di costruire nelle ipotesi di cui all'art. 134, commi 2 e 2 ter della L.R. 65/2014.

Punto 6.11 – Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 209 bis, commi 9 e 10 - (Accertamento di Conformità –Permesso di costruire in sanatoria e Scia in sanatoria)

1. Per gli interventi, realizzati con variazioni essenziali o in parziale difformità dal Permesso di costruire o dalla Scia alternativa al permesso di costruire, oppure per gli interventi realizzati in assenza o in difformità dalla Scia, l'avente titolo può presentare istanza di permesso di costruire in sanatoria o Scia in sanatoria.
2. Il rilascio in sanatoria del permesso di costruire, ai sensi del comma 9, è subordinato al pagamento, a titolo di oblazione, di una somma pari a quella prevista dal Capo I, incrementata del 20%, in caso di interventi realizzati in parziale difformità dal Permesso di costruire e in caso di variazioni essenziali di cui all'art, 197. L'importo dell'oblazione non può comunque essere inferiore a € 1.238,00. Non si applica l'incremento del 20% nei casi in cui l'intervento risulti conforme alla disciplina urbanistica ed edilizia vigente sia al momento della realizzazione dello stesso, sia al momento della presentazione della domanda; in tali casi l'importo dell'oblazione non può essere inferiore a € 1.032,00.
3. La Scia in sanatoria, ai sensi del comma 10, è subordinata al pagamento, a titolo di oblazione, di un importo pari al doppio dell'aumento di valore venale dell'immobile calcolato secondo le modalità previste dal presente Regolamento, in una misura non inferiore a € 1.238,00 e non superiore a € 10.328,00 ove l'intervento sia eseguito in assenza di Scia o in difformità da essa, e in misura non inferiore a € 1.032,00 e non superiore a € 5.164,00 ove l'intervento risulti conforme alla disciplina urbanistica ed edilizia vigente sia al momento della realizzazione dello stesso, sia al momento della presentazione della Scia in sanatoria.

Punto 6.12 – Ipotesi residuale (parte II)

1. Nel caso di opere non valutabili in termini di superficie o di volume o nei casi in cui non esistano valori O.M.I. di riferimento l'incremento di valore è considerato pari al 30% del costo delle opere

eseguite determinato tramite perizia giurata di parte redatta da un tecnico abilitato effettuata facendo riferimento al Prezzario dei lavori pubblici della Regione Toscana vigente alla data di accertamento dell'abuso.

2. La sanzione viene poi determinata con il metodo dell'interpolazione lineare secondo le modalità di cui ai punti precedenti.

PARTE III – ALTRI TIPI DI SANZIONI

Punto 6.13 - Modalità di determinazione della sanzione nei casi di cui all'art. 206 bis – (Regolarizzazione di interventi realizzati in parziale difformità da titoli edilizi anteriori al 30 gennaio 1977)

1. Gli interventi, realizzati come varianti in corso d'opera che costituiscono parziale difformità dal titolo rilasciato prima dell'entrata in vigore della legge 28 gennaio 1977, n. 10, possono essere regolarizzati mediante la presentazione di una Scia e il pagamento a titolo di oblazione, di un importo pari al doppio dell'aumento di valore venale dell'immobile valutato dall'ufficio tecnico comunale, in una misura non inferiore a € 1.238,00 e non superiore a € 10.328,00.

Norme per la progettazione di spazi e strutture all'aperto su suolo pubblico o privato ad uso pubblico, attrezzate per il consumo di alimenti e bevande annessi a esercizi commerciali al dettaglio e artigiani del settore alimentare

Punto 7.1 – Finalità e ambito di applicazione

1. Il presente Regolamento, in applicazione a quanto disposto dal comma 6, art.11 delle N.T.A. del Piano Operativo comunale, disciplina i criteri localizzativi e dimensionali per l'occupazione del suolo pubblico, o privato ad uso pubblico, mediante installazione di "strutture esterne" a servizio delle attività commerciali che effettuano somministrazione di alimenti e bevande di cui ai punti 2.09 e 3.09, art.9 delle NTA del Piano Operativo comunale.
2. Il presente Regolamento disciplina altresì l'installazione di "strutture esterne" a servizio delle attività commerciali che effettuano somministrazione di alimenti e bevande anche su suolo privato.
3. Il regolamento ha efficacia unicamente all'interno del perimetro del Territorio Urbanizzato. Per il Territorio Rurale vige quanto stabilito dall'art.4, comma 2, lettera c) delle NTA del Piano Operativo.
4. Il regolamento, attraverso le presenti norme e gli elaborati allegati, contiene indicazioni e/o prescrizioni, vincoli ed indirizzi per le successive progettazioni esecutive di "strutture esterne" principalmente in merito a:
5. regole e criteri per il dimensionamento e la localizzazione;
6. materiali e dettagli di arredo;
7. gestione delle "strutture esterne" in merito all'occupazione suolo pubblico o privato, assoggettato ad uso pubblico.

Punto 7.2 – Elenco Elaborati

1. Il Regolamento delle "strutture esterne" a servizio delle attività commerciali che effettuano somministrazione di alimenti e bevande, si compone dei seguenti elaborati:
    a) Qc_1 – Ricognizione dei principali vincoli e dei caratteri specifici in relazione alla collocazione delle strutture esterne;
    b) Qc_2 – QC_2_Schedatura delle autorizzazioni rilasciate;
    c) Pr_1 – Individuazione degli ambiti omogenei;
    d) Pr_2 – Aree per la localizzazione di strutture esterne all'interno degli ambiti <A> e <C>;
    e) Pr_3 – Norme Tecniche.

Punto 7.3 – Ambiti omogenei

1. Ai fini dell'applicazione del presente Regolamento, il territorio urbanizzato del Comune di Certaldo è stato suddiviso in ambiti Omogenei, ovvero parti di città con caratteristiche storiche, funzionali ed ambientali simili o assimilabili.
2. Gli ambiti omogenei, individuati nell'allegato "Pr_1 – Individuazione degli ambiti omogenei", sono:
    - <A> – Centro Storico di Certaldo Alta;
    - <B> – Aree contermini a Certaldo Alta;
    - <C> – Centro Storico di Certaldo Bassa;
    - <D> – Città Diffusa.
3. Ai fini del Codice della Strada gli Ambiti <A> e <C> sono equiparati ad aree di "rilevanza storico-ambientale";
4. Per i diversi ambiti sono disposte indicazioni progettuali specifiche al fine di rendere coerenti le diverse installazioni rispetto al contesto urbano nel rispetto dei valori in esso riconosciuti.

Punto 7.4 – Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento, per "strutture esterne" a servizio delle attività commerciali che effettuano somministrazione di alimenti e bevande, si intende l'insieme degli elementi mobili posti in modo funzionale ed armonico che costituisce, delimita, arreda ed eventualmente "copre" lo spazio per il ristoro all'aperto annesso ad un pubblico esercizio di somministrazione.
2. Le "strutture esterne" possono essere realizzate solo dagli esercizi commerciali di cui al punto 8.1, insediati in sede fissa e che dispongono già, all'interno del locale principale, di appositi spazi adibiti alla preparazione e alla somministrazione di alimenti e bevande.
3. Gli elementi che costituiscono le "strutture esterne" sono quelli di cui al punto 8.5.
4. Le "strutture esterne" devono essere caratterizzati da "precarietà e facile rimovibilità" e non possono in alcun modo surrogare i requisiti strutturali obbligatori per il locale di pubblico esercizio e per le attività di somministrazione alimenti e bevande.

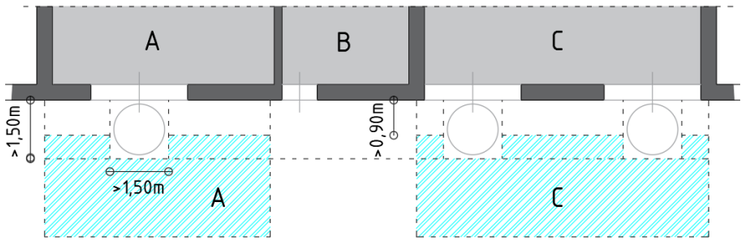
Punto 7.5 – Elementi compositivi dei strutture esterne

1. Le "strutture esterne" potranno essere caratterizzate, fatte salve puntuali limitazioni, prescrizioni o precisazioni previste per i diversi ambiti omogenei, dagli elementi di seguito elencati:
    a) Arredi Base: insieme di sistemi di sedute (poltrone, divanetti panche, sedie, ecc.) e annessi sistemi di appoggio (tavoli, ripiani, mensole, ecc.);
    b) Elementi di perimetrazione con altezza max 1,30 m: dette partizioni dovranno risultare prevalentemente permeabili alla vista, potranno avere anche funzione di schienale per le sedute ed essere realizzati in: metallo, vetro, con sistemi di cavi, in legno, con fioriere;
    c) Elementi di copertura dell'area occupata dalle "strutture esterne" quali:
        - c.1 - Ombrelloni e Ombrelloni a mezza copertura;
        - c.2 - Tende parasole a bracci su paramento murario;
        - c.3 - In entrambi i casi, in riferimento alla massima estensione, dovranno essere collocate ad un'altezza superiore a 2,20m ed arretrate minimo 20 cm dal filo esterno del marciapiede.
    d) Strutture: elementi variamente configurati, caratterizzati da una struttura in elevazione e da un sistema di copertura. Le partizioni laterali del pergolato dovranno risultare prevalentemente permeabili alla vista e potranno ospitare gli elementi di cui al punto b) o essere dotati elementi di tamponamento retrattili (sistemi di vetrate scorrevoli, tende trasparenti in materiale plastico avvolgibili, ecc.). La copertura potrà essere dotata di strutture fisse o mobili avente funzione di frangisole o risultare impermeabile alle intemperie.
    e) Accessori:
        - e.1 -Pedane;
        - e.1 - Fioriere e vasi (se non costituiscono delimitazione);
        - e.1 - Posacenere.
    f) Infrastrutturazione impiantistica:
        - f.1 - Impianti di riscaldamento e/o raffrescamento;
        - f.2 - Impianti di Illuminazione;
        - f.3 - Impianti e apparecchiature Wi-Fi.
2. Tutti gli elementi che compongono le "strutture esterne" dovranno essere coerenti per forma e colore sia tra loro che con il contesto nel quale si inseriscono.

Punto 7.6 – Criteri costruttivi generali

1. Le "strutture esterne" devono essere installate in prossimità dell'esercizio di cui costituiscono pertinenza, garantendo la maggiore attiguità possibile. L'area per l'occupazione suolo pubblico per le "strutture esterne", incluse le proiezioni al suolo delle sporgenze delle coperture e delle eventuali delimitazioni laterali, deve coincidere con le dimensioni dell'areale dato in concessione.
2. Le "strutture esterne" non devono occultare la percezione visiva di beni culturali di valore architettonico o paesaggistico, tutelati ai sensi del D.lgs. 42/2004, né la vista di targhe, lapidi o cippi commemorativi autorizzati dal Comune, presenti nel contesto oggetto dell'intervento.
3. Nel caso si rilevi una interferenza visiva con impianti segnaletici e di sicurezza e/o con lampioni esistenti in loco, il proponente dovrà, previa acquisizione di specifico nulla osta da parte dell'ufficio viabilità, e con oneri a suo carico, provvedere ai necessari adeguamenti.
4. Nel posizionamento delle "strutture esterne" devono essere evitate interferenze con gli elementi terminali della rete dei sottoservizi (ad esempio: caditoie stradali, chiusini e lapidi, pozzetti di ispezione ecc..). L'eventuale sovrapposizione con detti manufatti dovrà essere concordata e autorizzata direttamente dall'ente gestore dello specifico sottoservizio.

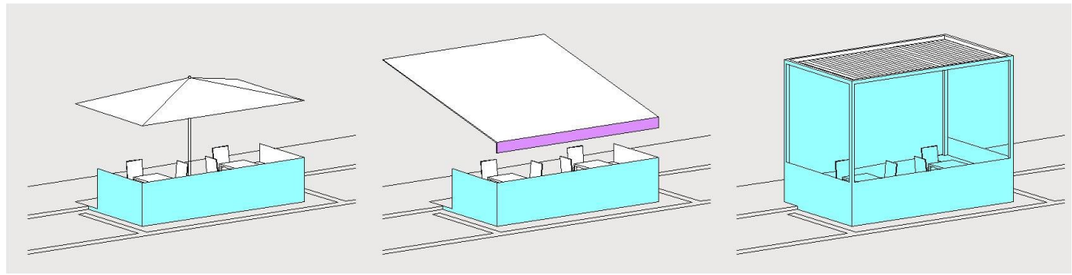
5. Le “strutture esterne” devono essere realizzate in conformità alla normativa sull’eliminazione delle barriere architettoniche e deve risultare accessibile ai soggetti diversamente abili, salvo impossibilità tecniche comprovate, sottoscritte nella relazione dal tecnico abilitato che redige la domanda, da valutarsi a giudizio insindacabile della competente struttura comunale. Inoltre in relazione ai disposti dell’art.5 del Regolamento 29 luglio 2009, n.41/R dovrà essere lasciata libera una larghezza minima di 1,50 metri in corrispondenza degli ingressi alle attività.



Schema grafico n.1 *<A> e <C> sono due fondi che ospitano attività di somministrazione alimenti e bevande, mentre <B> è un fondo residenziale. Tutti i fondi sono di diversi proprietari.*

<A> e <C> dovranno lasciare libera una percorrenza pedonale lungo i fronti delle costruzioni di almeno 0.90m e in corrispondenza degli ingressi alle attività commerciali dovrà essere lasciato un apposito spazio di manovra tale da consentire la rotazione completa di una sedia a ruote, pari a 360 gradi.

6. Tutti gli elementi che costituiscono le “strutture esterne”, in quanto smontabili o facilmente rimovibili, non devono prevedere alcuna infissione al suolo con opere murarie o cementizie, ma solo ancoraggi mediante zavorrature. Eventuali ancoraggi mediante bullonature sono consentiti solo in presenza di pavimentazioni non di pregio e previa dichiarazione tecnica che attesti l’assenza di soluzioni alternative atte a garantire la sicurezza della struttura.
7. Per l’infrastrutturazione impiantistica dovrà essere evitato il passaggio di cavidotti semplicemente appoggiati sulla pavimentazione del suolo pubblico o la creazione di infrastrutture aeree, in tal caso dovranno essere privilegiate apparecchiature tecniche autoalimentate (l’eventuale creazione di cunicoli sotto alle pavimentazioni delle aree pubbliche potrà essere autorizzata volta per volta previo Nulla Osta da parte del Settore Viabilità).
8. Le “strutture esterne” devono essere staticamente idonee, dimensionate e realizzate per poter resistere alle azioni degli agenti atmosferici (neve, vento, pioggia ecc.). È a carico del proponente effettuare puntuali verifiche ed ottemperare agli eventuali adempimenti di legge in materia di sicurezza strutturale.
9. Le “strutture esterne” poste in fregio alla viabilità carrabile dovranno essere dotate di elementi catarifrangenti da porre sui vertici delle delimitazioni laterali al fine di renderli maggiormente visibili durante le ore notturne.
10. Non è consentita la posa di impianti di pubblicità o propaganda sulle “strutture esterne”.
11. È vietato collocare teli di plastica e/o teli ombreggianti di qualunque tipo (anche se trasparenti) tra tende/ombrelloni ed elementi di perimetrazione.
12. Sulla mantovana delle tende parasole potrà essere inserito il nome e/o il logo dell’attività commerciale.
13. Gli elementi di perimetrazione potranno contenere insegne di esercizio (non aggettanti rispetto alla perimetrazione laterale e prevalentemente permeabili alla vista), oltre a bacheche per l’apposizione di menù listini e quant’altro.



Schema grafico n.2 *Spazio desinato alla collocazione delle insegne*

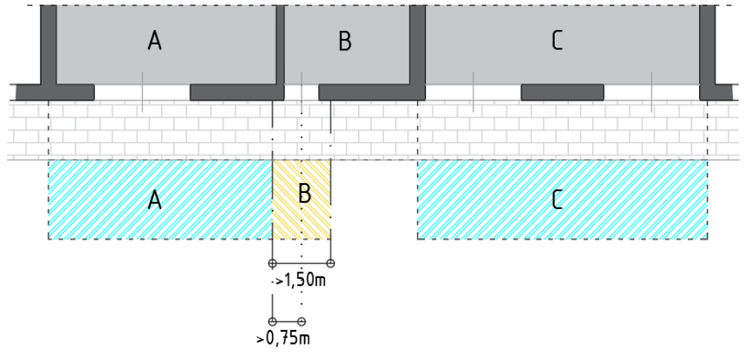
Spazio ove potrà esse riportato il nome e il logo dell’attività commerciale

Superfici che potranno essere occupate da insegne e altri accessori

14. Le eventuali sorgenti luminose, poste sulle “strutture esterne” non devono generare confusione con la segnaletica stradale. Particolare cautela dovrà essere adottata nell'uso dei colori, specialmente del rosso e del verde in corrispondenza e in prossimità delle intersezioni, evitando qualsiasi forma di abbagliamento degli utenti della strada.

Punto 7.7 – Criteri localizzativi generali

1. Di norma le “strutture esterne” possono occupare unicamente gli spazi antistanti ai locali di proprietà del richiedente posti sul medesimo lato della strada, tuttavia, in corrispondenza degli ingressi delle abitazioni, le “strutture esterne” dovranno essere posti almeno ad una distanza di 0,75 m per lato misurata dalla mezzeria della porta al fine di garantire un varco della larghezza minima di 1,5 m per il transito dei pedoni.

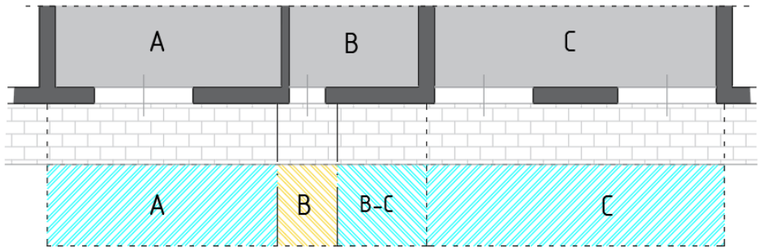


Schema grafico n.3 *<A> e <C> sono due fondi che ospitano attività di somministrazione alimenti e bevande, mentre <B> è un fondo residenziale. Tutti i fondi sono di diversi proprietari.*

<C> occupa unicamente lo spazio antistante ai locali di sua proprietà.

<A> non può occupare proprio tutto lo spazio antistante ai propri locali in quanto deve garantire la distanza di 0,75 m per lato misurata dalla mezzeria della porta, garantendo un varco minimo di 1,5 m di fronte agli ingressi delle abitazioni.

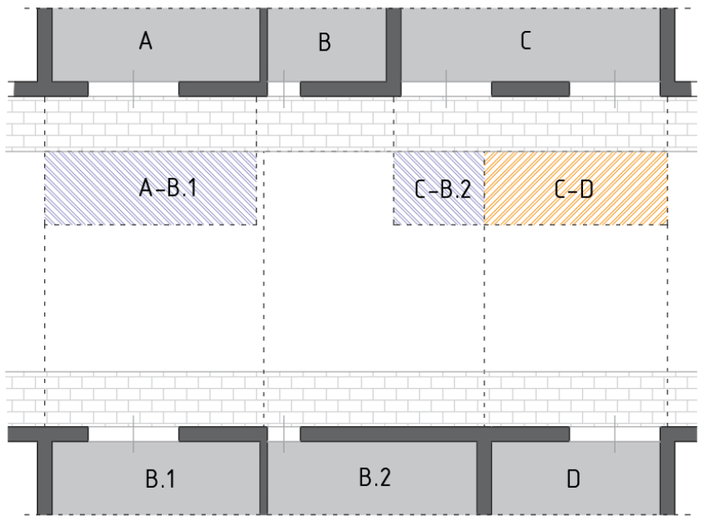
2. Potranno essere occupati anche gli spazi antistanti ad altre proprietà poste sul medesimo lato della strada ma solo previa autorizzazione da parte dei proprietari dei fondi contermini, da allegare alla richiesta di occupazione suolo pubblico. Tale autorizzazione avrà validità coincidente con quella della concessione di suolo pubblico.



Schema grafico n.4 *<A> e <C> sono fondi che ospitano attività di somministrazione alimenti e bevande, mentre <B>, è un fondo residenziale o di diversa destinazione d'uso. Tutti i fondi sono di diversi proprietari.*

Il titolare del fondo <C> deve chiedere l'autorizzazione al proprietario del fondo <B> per poter collocare un strutture esterne sullo spazio B-C.

3. Negli ambiti <A> e <C> di Borgo Garibaldi (1) e via Cavour (4), come individuati nella tavola "Pr_2 – Aree per la localizzazione di "strutture esterne" all'interno degli ambiti <A> e <C>", il Regolamento individua areali per la collocazione di "strutture esterne" esclusivamente su un unico lato della strada. Fermo restando quanto disposto ai commi sovrastanti, in detti ambiti, è prescritta l'acquisizione di specifica autorizzazione da parte del proprietario dei fondi prospicenti posti sull'altro lato della carreggiata.



Schema grafico n.5 *<A>, <C> e <D> sono fondi che ospitano attività di somministrazione alimenti e bevande, mentre <B>, <B.1>, <B.2> sono fondi residenziali o di diversa destinazione d'uso. Tutti i fondi sono di diversi proprietari.*

Il titolare del fondo <A> deve chiedere l'autorizzazione al proprietario del fondo <B.1> per poter collocare un strutture esterne sullo spazio A-B.1.

Sia il fondo <C> che il <D> possono realizzare un strutture esterne nello spazio C-D ma devono chiedere l'autorizzazione l'uno all'altro.

Il titolare del fondo <C> deve chiedere l'autorizzazione al proprietario del fondo <B.2> per poter collocare un strutture esterne sullo spazio C-B.2.

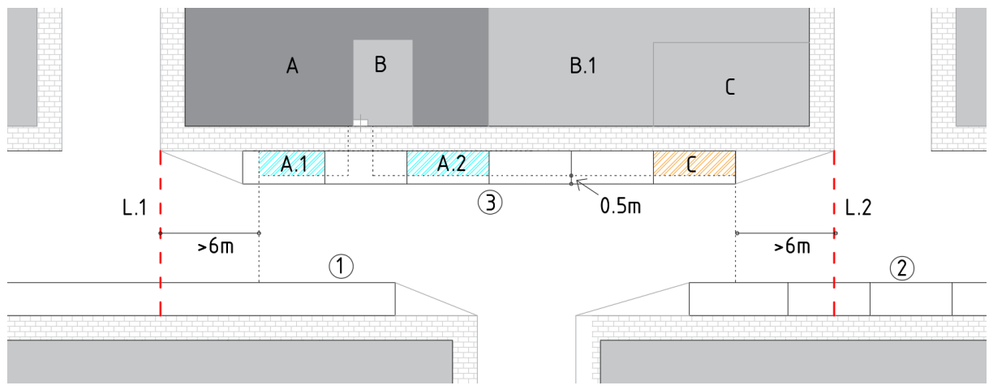
4. Fatta eccezione per le specifiche relative gli ambiti <A> e <C> (ambiti per i quali l'installazione è consentita esclusivamente negli areali indicati in cartografia):
   a) non è ammessa la riduzione di carreggiate stradali e piste ciclabili;
   b) i marciapiedi potranno essere ridotti solo qualora venga lasciata una zona per la circolazione dei pedoni larga non meno di 2 m;
   c) non è consentito installare "strutture esterne" o parti di esse se per raggiungerli, dall'ingresso dell'esercizio cui sono annessi, è necessario l'attraversamento di piste ciclabili o di strade adibite al transito dei veicoli.
5. Non è comunque consentito installare "strutture esterne" o parti di esso su sede stradale:
   a) soggetta a divieto di sosta interessata dalla fermata di mezzi di trasporto pubblici;
   b) in corrispondenza di attraversamenti pedonali.
6. Non è consentito installare "strutture esterne" o parti di esso in contrasto con il Codice della Strada o con le disposizioni del Regolamento 29 luglio 2009, n.41/R.
7. In prossimità di intersezioni viarie le "strutture esterne" non devono essere di ostacolo alla visuale di sicurezza: la distanza dall'intersezione non deve essere comunque inferiore a 6,00 metri e va misurata dal filo del marciapiede.
8. Per la collocazione di "strutture esterne" all'interno di uno o più stalli a parcheggio si dovrà provvedere a:
   a) collocare le "strutture esterne" arretrate di almeno 50 cm dal limite della carreggiata;
   b) verificare il numero di "stalli massimi occupabili da strutture esterne" secondo la seguente formula:

Smax = ST x 20% - SO

Dove:
Smax = Numero degli ulteriori stalli occupabili da "strutture esterne" (arrotondata per eccesso)
ST = Numero totale degli stalli a parcheggio (compresi quelli già interessati da occupazioni).
SO = Numero degli stalli già interessati da occupazioni di suolo pubblico.

A tal fine:

- il tratto di viabilità da considerare per l'individuazione degli stalli a parcheggio sarà quello compreso tra le prime due viabilità rilevabili in destra e sinistra all'attività commerciale in esame;
- Dovranno essere conteggiati i posti auto presenti su entrambi i lati della carreggiata;
- In caso di aree a parcheggio poste in fregio alla strada, ove non siano indicati i singoli stalli, si dovrà considerare un posto auto ogni 5 m (quantità arrotondata per difetto; ad esempio: 11m di parcheggio corrispondono a 2 posti auto).



Schema grafico n.6 *I) Si conteggiano i posti auto, su entrambi i lati della carreggiata che sono compresi tra le linee <L.1> e <L.2>:*
Parcheggio 1 = 14m = 2 posti auto
Parcheggio 2 = 1 posto auto
Parcheggio 3 = 6 posti auto
Stalli Totali (ST) = 9 posti auto

II) Si conteggiano i posti auto già occupati. In questo caso il fondo <C> sta già occupando un posto auto e si può considerare:

Stalli Occupati (SO) = 1 posto auto

III) Si applica la formula Smax = ST x 20% - SO che nel caso specifico è pari a:

Smax = 9 x 20% - 1 = 0,8

che arrotondato per eccesso è uguale ad 1 ulteriore posto auto occupabile da strutture esterne

Il fondo <A> potrà occupare solo 1 dei due posti auto antistanti ad esso e contraddistinti dalle sigle A.1 e A.2.

In ogni caso:

- le strutture esterne devono distare 6m dalle intersezioni, pertanto il posto auto <A.1> potrà essere fruttato solo in parte.

- tutte le strutture esterne saranno arretrati di 0,5m dal limite della carreggiata

Punto 7.8 – Obblighi e divieti generali

1. Il concessionario di "strutture esterne", pena sanzione:
   a) Non dovrà adibire lo stesso a funzioni differenti da quanto concesso e non potrà utilizzarlo senza che lo sia anche il locale di cui costituisce annesso;
   b) Non dovrà installare al suo interno apparecchi da gioco o intrattenimento di cui agli artt. 86 e 110 del TULPS approvato con R.D. n. 773/1931;
   c) È tenuto a mantenere raccolti ordinatamente tutti gli arredi mobili e confinati entro l'areale durante le ore di chiusura.
   d) Durante i periodi di inattività (chiusure per periodi prolungati >15gg) dovrà provvedere a rimuovere, tutti gli arredi base e gli accessori mobili.

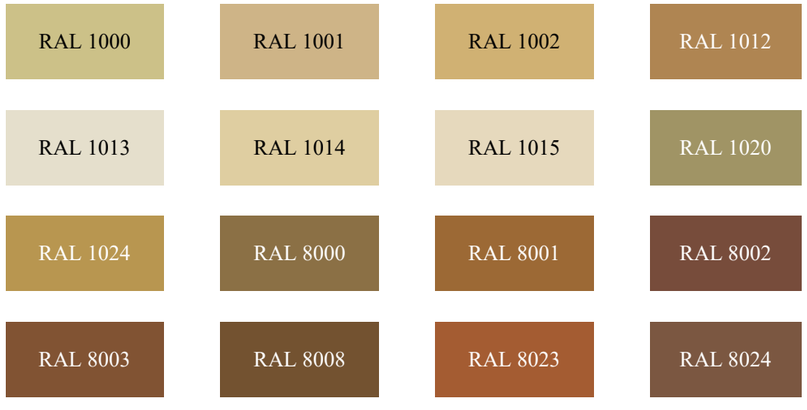
Punto 7.9 – Disciplina ambito <A> – Centro Storico di Certaldo Alta

1. L'ambito <A> denominato "Centro Storico di Certaldo Alta" coincide con il borgo medievale di Certaldo ed è caratterizzato dalla presenza di una zona a traffico limitato (ZTL). Le aree ove è ammessa la localizzazione di "strutture esterne" sono individuate nell'allegato Pr_2 e, non essendo presenti marciapiedi, costituiscono decremento delle carreggiate stradali in conformità ai disposti dell'art.20, comma 1 del codice della strada;
2. All'interno dell'ambito devono essere rispettate le seguenti indicazioni:

Elementi compositivi delle strutture esterne		Tipologie ammesse
A	Arredi Base	Ammesse tutte le tipologie
B	Elementi di perimetrazione	Nessuna
C	Elementi di copertura	C.1 (preferibili ombrelloni a mezza copertura) Le eventuali mantovane degli ombrelloni dovranno avere forma regolare ed essere sprovviste di merlature.
D	Strutture	Nessuna
E	Accessori	E.2 - E.3
F	Infrastrutturazione impiantistica	F.3

Prescrizioni cromatiche

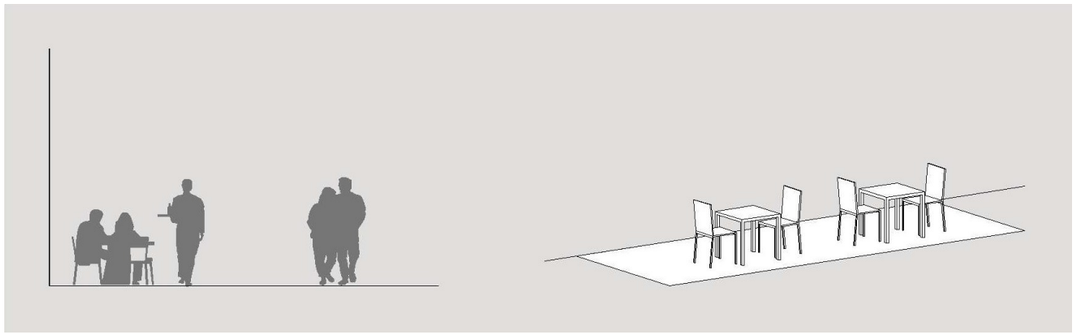
Gli elementi di copertura dovranno avere colori caldi a tinta unita sulle tonalità di beige, marrone, color ruggine.
Codici RAL da:

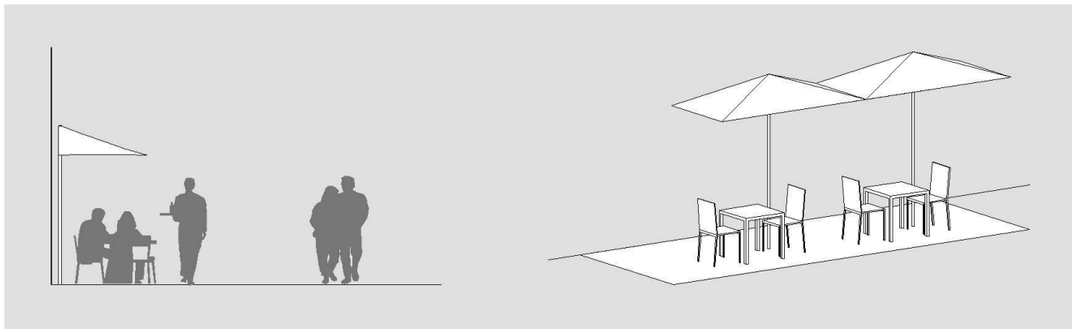


Ulteriori prescrizioni

L'istanza di concessione dovrà essere corredata del rilievo delle emergenze storico ambientali prossime all'area da occupare e dovrà essere dimostrato che l'inserimento delle "strutture esterne" non ostacola le visuali di pregio e si intona cromaticamente con le finiture delle facciate e delle pavimentazioni ove viene allestito.
Le "strutture esterne" dovranno essere poste in aderenza alle facciate degli edifici.
In ogni caso la carreggiata non potrà essere ridotta a meno di 4 m.
La realizzazione di "strutture esterne" secondo i criteri disposti dal presente articolo non è soggetta ad autorizzazione paesaggistica ricadendo nelle tipologie di cui al punto A.17 dell'allegato A al D.P.R. 13/02/2017 n.31.

Esempi compositivi





Punto 7.10 – Disciplina ambito <B> – Aree contermini a Certaldo Alta

1. L'ambito <B> denominato "Aree contermini a Certaldo Alta" è caratterizzato dalla presenza di aree sottoposte per la gran parte a vincoli di natura paesaggistica che limitano la possibilità di realizzare "strutture esterne" con elementi in elevazione. In detto ambito potranno essere interessati dall'installazione di "strutture esterne" unicamente le aree destinate alla sosta dei veicoli, nel rispetto di quanto disposto dal precedente punto 8.7;
2. All'interno dell'ambito devono essere rispettate le seguenti indicazioni:

Elementi compositivi delle strutture esterne		Tipologie ammesse
A	Arredi Base	Ammesse tutte le tipologie
B	Elementi di perimetrazione	Ammesse tutte le tipologie – Prescritta l'installazione di una perimetrazione in fregio alla viabilità che in detto areale potrà essere realizzata anche con partizioni totalmente opache
C	Elementi di copertura	C.1 - C.2
D	Strutture	Nessuna
E	Accessori	E.1 - E.2 - E.3
F	Infrastrutturazione impiantistica	F.1 - F.2 - F.3

Prescrizioni cromatiche

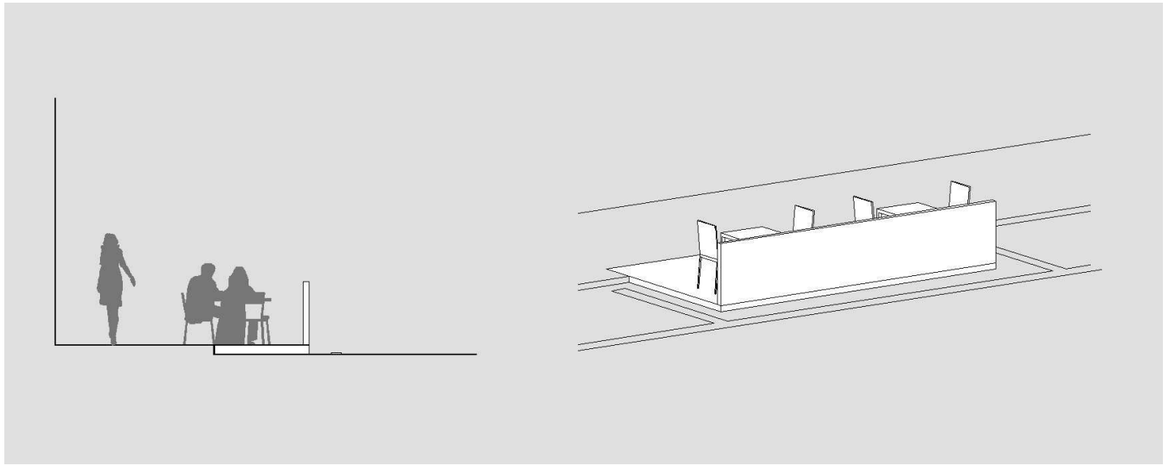
I colori degli elementi compositivi dovranno essere coordinati con quelli della facciata dell'immobile principale e degli edifici contermini presenti in loco.

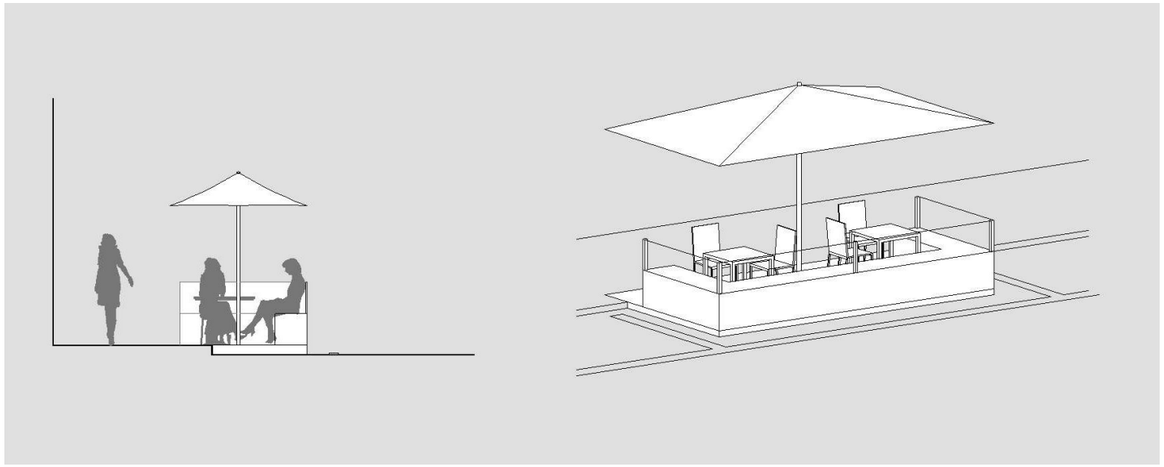
Ulteriori prescrizioni

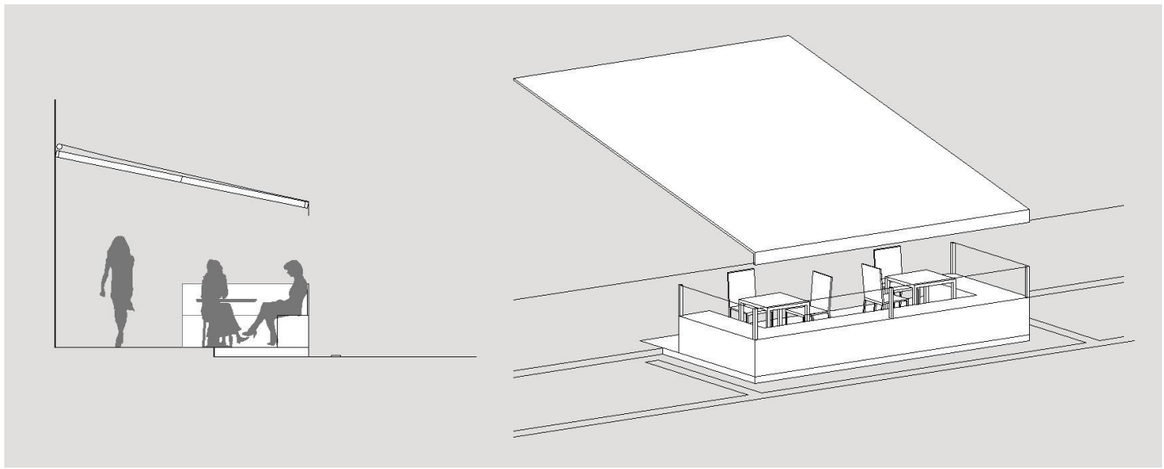
L'istanza di concessione dovrà essere corredata del rilievo delle emergenze storico ambientali prossime all'area da occupare e dovrà essere dimostrato che l'inserimento delle "strutture esterne" non ostacola le visuali di pregio e si intona cromaticamente con le finiture delle facciate e delle pavimentazioni ove viene allestito.

La realizzazione delle "strutture esterne" secondo i criteri disposti dal presente articolo non è soggetta ad autorizzazione paesaggistica ricadendo nelle tipologie di cui al punto A.17 dell'allegato A al D.P.R. 13/02/2017 n.31.

Esempi compositivi







Punto 7.11 – Disciplina ambito <C> – Centro Storico di Certaldo Bassa e del Fiano

1. L'ambito <C> denominato "Centro Storico di Certaldo Bassa" coincide con la prima edificazione pedecollinare e con la prevalenza del tessuto urbano di matrice storica Otto-Novecentesca ad isolati chiusi o semichiusi, è caratterizzato dalla presenza di una zona a traffico limitato (ZTL e Zone 30 di previsione) e coincide con gli areali interessati dal Progetto di riqualificazione delle aree del centro urbano.
   Il progetto di riqualificazione ha determinato un sistema di ambiti, individuando le percorrenze pedonali, le aree per la sosta, gli slarghi e la piazza oltre alla mobilità carrabile.
   Nel rispetto degli elementi formali dettati dal progetto, ed in conformità ai disposti dell'art.20, comma 1 del codice della strada, le aree ove è ammessa la localizzazione delle strutture esterne sono individuate nell'allegato Pr_2 ed in particolare si prevede la conservazione di ampie aree destinate alla mobilità ciclopedonale e, limitatamente al primo tratto di Borgo Garibaldi, è previsto un decremento della carreggiata stradale.
2. All'interno dell'ambito <C> sono state individuate le seguenti aree:
   a) Sotto-ambito 1 - Borgo Garibaldi;
   b) Sotto-ambito 2 - Piazza Boccaccio lato funicolare;
   c) Sotto-ambito 3 - Via Roma;
   d) Sotto-ambito 4 - Via Cavour;
   e) Sotto-ambito 5 - Via II Giugno;
   f) Sotto-ambito 6 - Piazza Boccaccio lato Chiesa;
   g) Sotto-ambito 7 - Piazza Boccaccio lato Via XX Settembre;
   h) Sotto-ambito 8 – Via Mazzini;
   i) Sotto-ambito 9 - Piazza Gasparri.
3. All'interno di ciascun Sotto-ambito devono essere rispettate le indicazioni riportate di seguito.

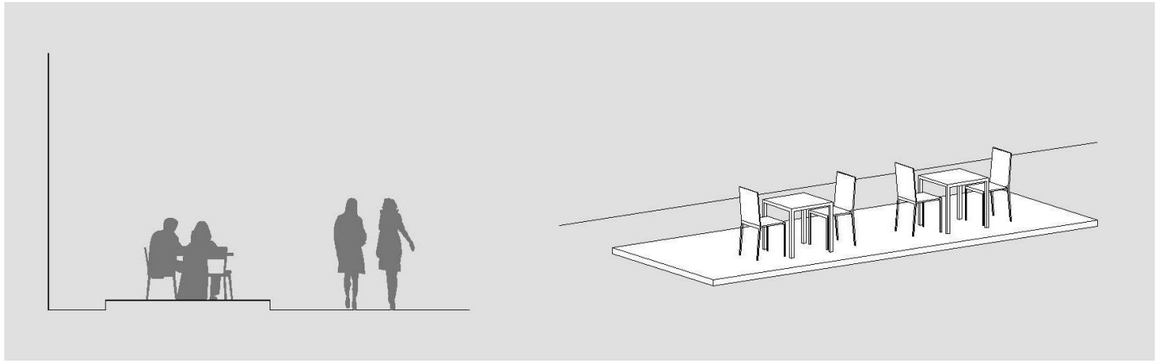
Sotto-ambito 1 - BORGO GARIBALDI

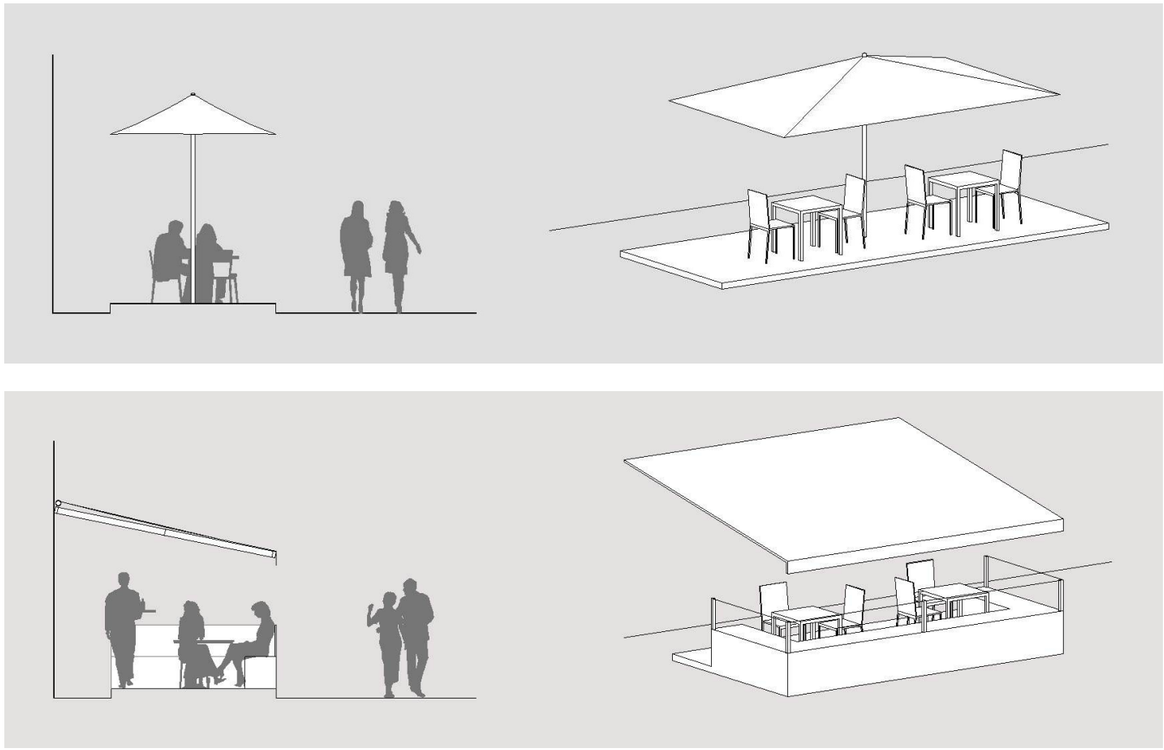
Elementi compositivi delle strutture esterne		Tipologie ammesse
A	Arredi Base	Ammesse tutte le tipologie
B	Elementi di perimetrazione	Le partizioni perimetrali dovranno risultare prevalentemente permeabili alla vista, e potranno essere caratterizzate da partizioni opache in metallo aventi un'altezza massima pari alla metà dell'altezza dell'elemento perimetrale
C	Elementi di copertura	C.1 - C.2
D	Strutture	Nessuna
E	Accessori	E.1 - E.2 - E.3
F	Infrastrutturazione impiantistica	F.1 - F.2 - F.3

Prescrizioni cromatiche
Gli elementi di copertura dovranno avere colori a tinta unita che dovranno essere coordinati con quelli della facciata dell'immobile di cui sono pertinenza principale e degli edifici contermini presenti in loco.

Ulteriori prescrizioni
Dovrà essere conservata una percorrenza pedonale lungo il fronte degli edifici di almeno 90 cm fatto salvo il rispetto dell'art.5 del Regolamento 29 luglio 2009, n.41/R.
In Borgo Garibaldi la carreggiata non potrà essere ridotta a meno di 4 m.

Esempi compositivi





Sotto-ambito 2 - PIAZZA BOCCACCIO LATO FUNICOLARE

Sotto-ambito 6 - PIAZZA BOCCACCIO LATO CHIESA

Sotto-ambito 8 – VIA MAZZINI

Elementi compositivi delle strutture esterne		Tipologie ammesse
A	Arredi Base	Ammesse tutte le tipologie
B	Elementi di perimetrazione	Le partizioni perimetrali dovranno risultare prevalentemente permeabili alla vista, e potranno essere caratterizzate da partizioni opache in metallo aventi un'altezza massima pari alla metà dell'altezza dell'elemento perimetrale
C	Elementi di copertura	C1 - C.2
D	Strutture	Nessuna
E	Accessori	E.2 - E.3
F	Infrastrutturazione impiantistica	F.1 - F.2 - F.3

Prescrizioni cromatiche

Gli elementi di copertura dovranno avere colori a tinta unita che dovranno essere coordinati con quelli della facciata dell'immobile di cui sono pertinenza principale e degli edifici contermini presenti in loco.
Le eventuali partizioni perimetrali, opache in metallo, dovranno avere colori caldi sulle tonalità del marrone o di color ruggine;
codici RAL:

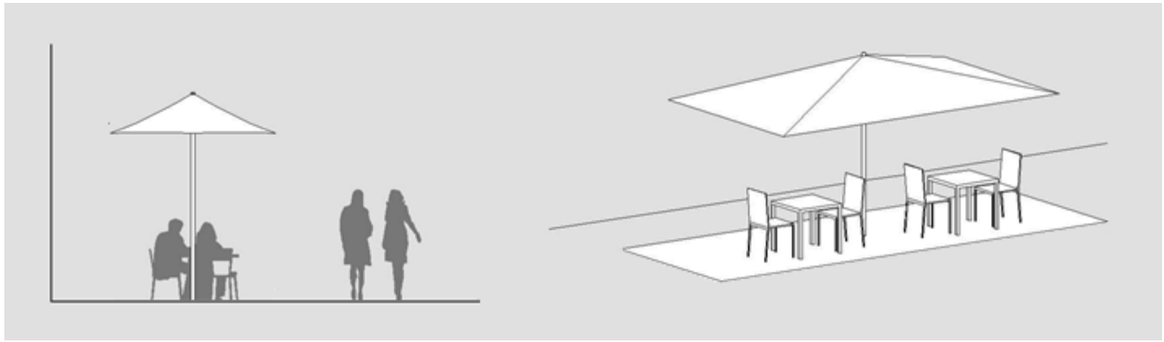
RAL 1024 RAL 8000 RAL 8001 RAL 8002

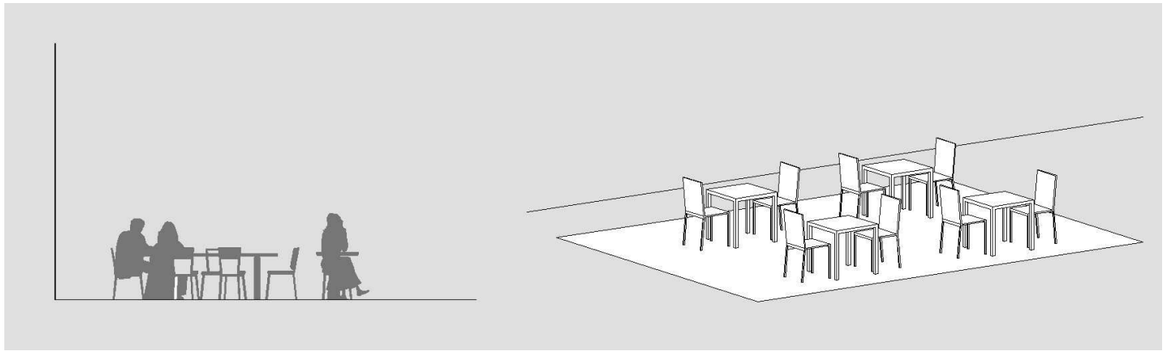
RAL 8003 RAL 8008 RAL 8023 RAL 8024

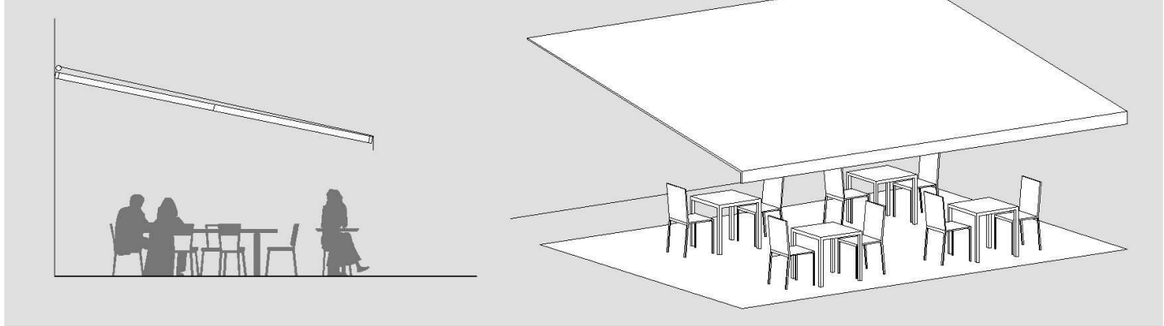
Ulteriori prescrizioni

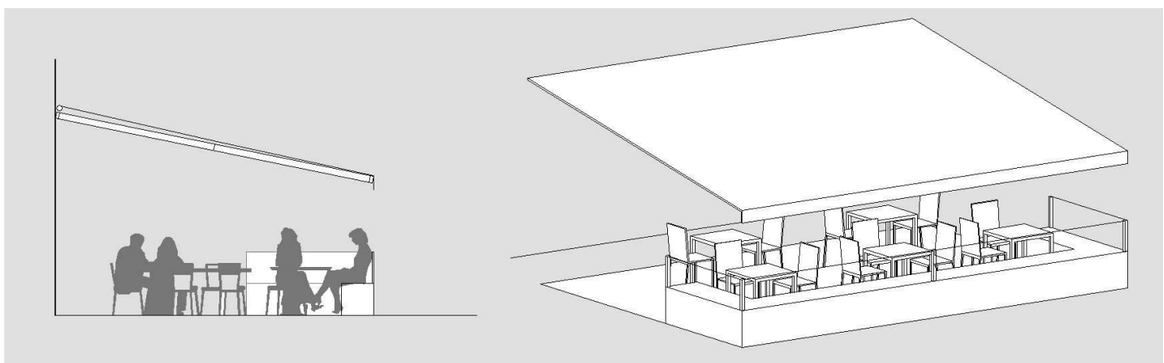
Dovrà essere conservata una percorrenza pedonale lungo il fronte degli edifici di almeno 90 cm fatto salvo il rispetto dell'art.5 del Regolamento 29 luglio 2009, n.41/R.

Esempi compositivi









Sotto-ambito 3 – VIA ROMA

Elementi compositivi delle strutture esterne		Tipologie ammesse
A	Arredi Base	Ammesse tutte le tipologie
B	Elementi di perimetrazione	Prescritta l'installazione di una perimetrazione in fregio alla viabilità che in detto areale potrà essere realizzata anche con partizioni metalliche totalmente opache.
C	Elementi di copertura	C.1 - C.2
D	Strutture	Nessuna
E	Accessori	E.2 - E.3
F	Infrastrutturazione impiantistica	F.1 - F.2 - F.3

Prescrizioni cromatiche

Gli elementi di copertura dovranno avere colori a tinta unita che dovranno essere coordinati con quelli della facciata dell'immobile di cui sono pertinenza e degli edifici contermini presenti in loco.
È prescritta la realizzazione di perimetrazione laterale almeno sul fronte strada, dette partizioni perimetrali, opache in metallo, dovranno avere colori caldi sulle tonalità del marrone o di color ruggine;
codici RAL:

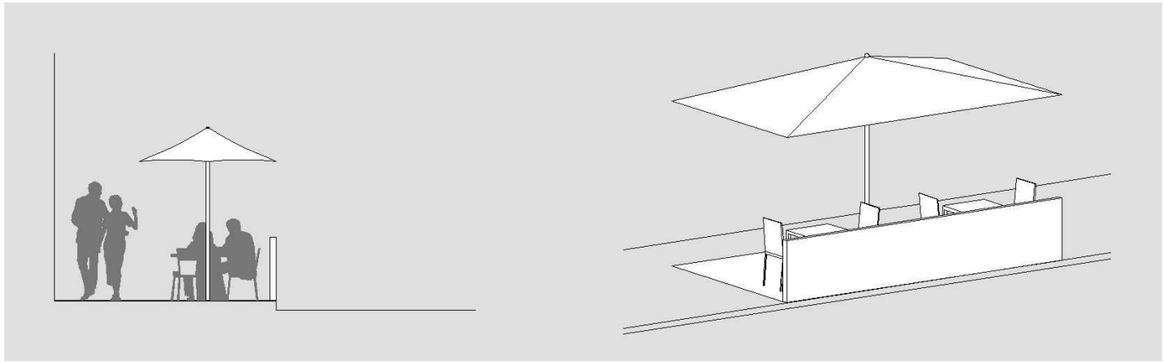
RAL 1024 RAL 8000 RAL 8001 RAL 8002

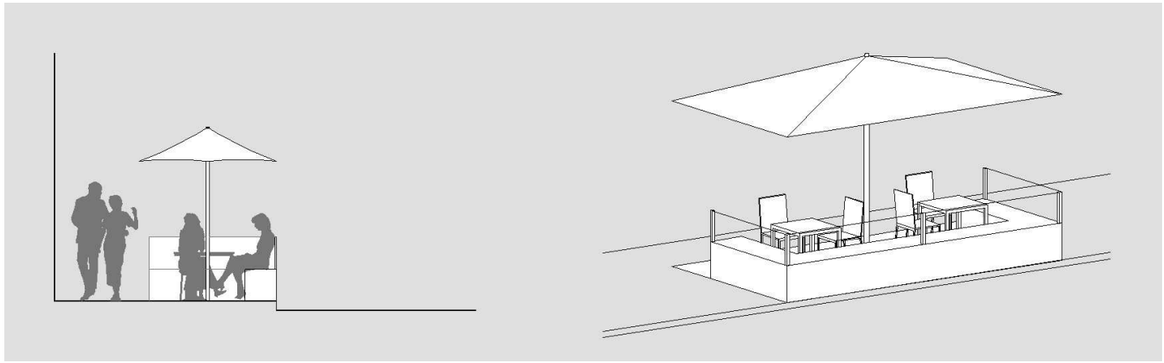
RAL 8003 RAL 8008 RAL 8023 RAL 8024

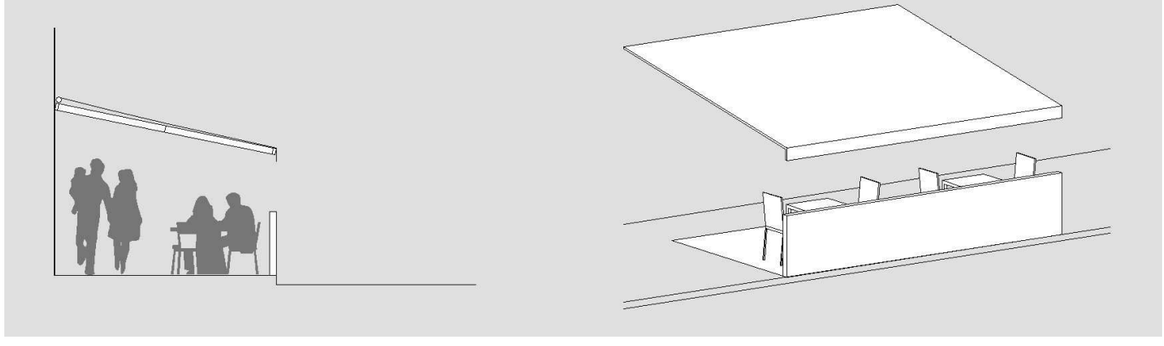
Ulteriori prescrizioni

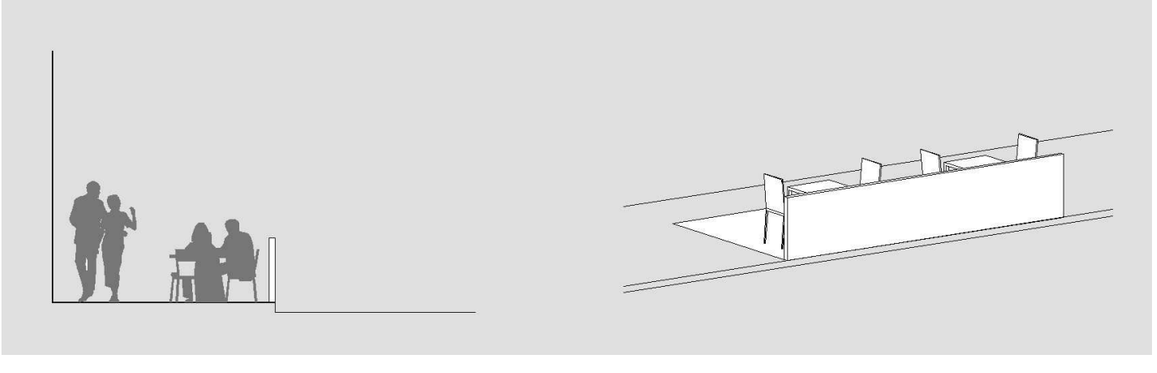
Dovrà essere conservata una percorrenza pedonale lungo il fronte degli edifici di almeno 90 cm fatto salvo il rispetto dell'art.5 del Regolamento 29 luglio 2009, n.41/R.

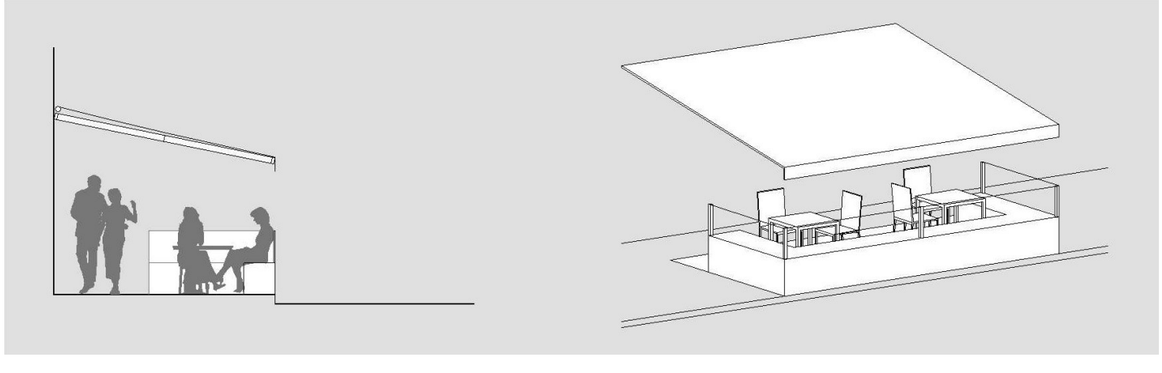
Esempi compositivi











Sotto-ambito 4 – VIA CAVOUR

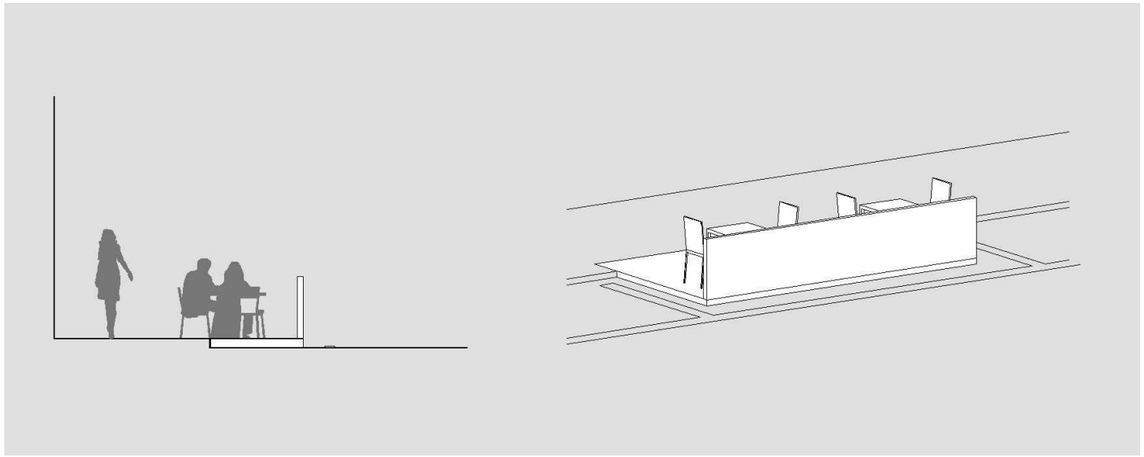
Sotto-ambito 9 - PIAZZA GASPARRI

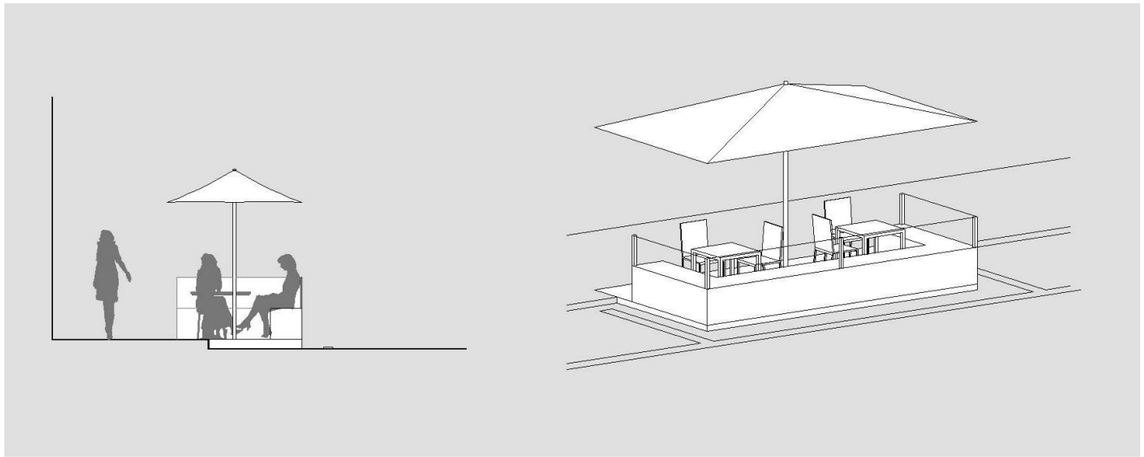
Elementi compositivi delle strutture esterne		Tipologie ammesse
A	Arredi Base	Ammesse tutte le tipologie
B	Elementi di perimetrazione	Prescritta l'installazione di una perimetrazione in fregio alla viabilità che in detto areale potrà essere realizzata anche con partizioni metalliche totalmente opache.
C	Elementi di copertura	C.1 - C.2
D	Strutture	Nessuna
E	Accessori	E.1 - E.2 - E.3
F	Infrastrutturazione impiantistica	F.1 - F.2 - F.3

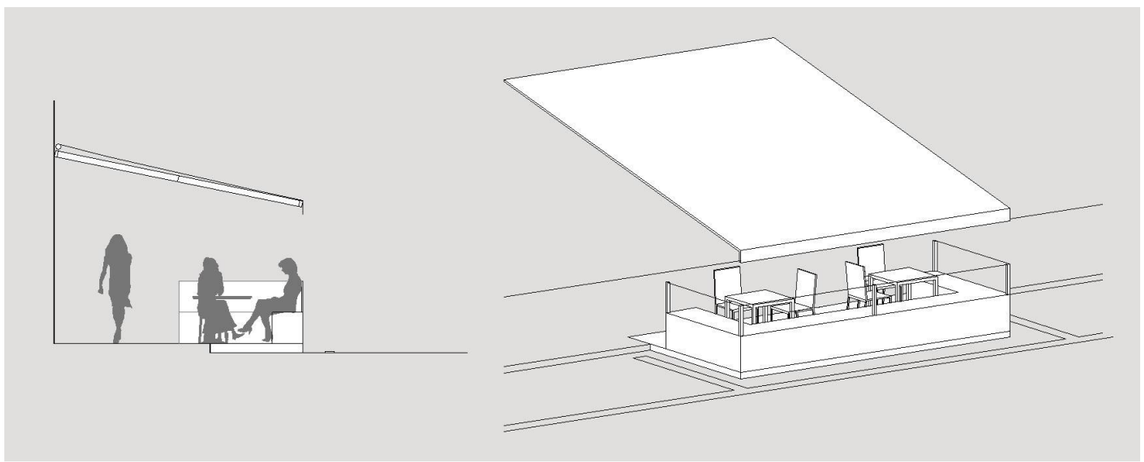
Prescrizioni cromatiche
Gli elementi di copertura dovranno avere colori a tinta unita che dovranno essere coordinati con quelli della facciata dell'immobile di cui sono pertinenza e degli edifici contermini presenti in loco.

Ulteriori prescrizioni
In detto ambito potranno essere interessati dall'installazione di "strutture esterne" unicamente le aree destinate alla sosta dei veicoli, nel rispetto di quanto disposto dal precedente punto 8.7.

Esempi compositivi







Sotto-ambito 5 - VIA II GIUGNO

Elementi compositivi delle strutture esterne		Tipologie ammesse
A	Arredi Base	Ammesse tutte le tipologie
B	Elementi di perimetrazione	Le partizioni perimetrali dovranno risultare prevalentemente permeabili alla vista, e potranno essere caratterizzate da partizioni opache in metallo aventi un'altezza massima pari alla metà dell'altezza dell'elemento perimetrale
C	Elementi di copertura	C.2
D	Strutture	Nessuna
E	Accessori	E.2 - E.3
F	Infrastrutturazione impiantistica	F.1 - F.2 - F.3

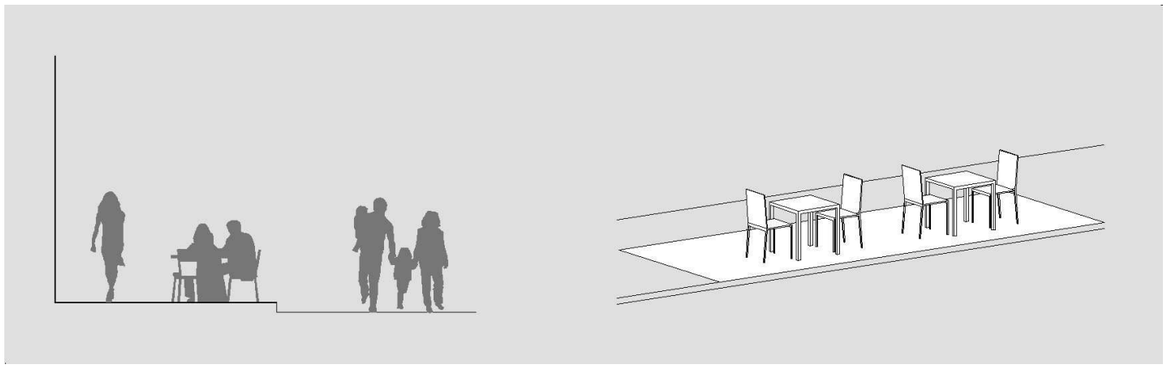
Prescrizioni cromatiche
Gli elementi di copertura dovranno avere colori a tinta unita che dovranno essere coordinati con quelli della facciata dell'immobile di cui sono pertinenza principale e degli edifici contermini presenti in loco.
Le eventuali partizioni perimetrali, opache in metallo, dovranno avere colori caldi sulle tonalità del marrone o di color ruggine;
codici RAL:

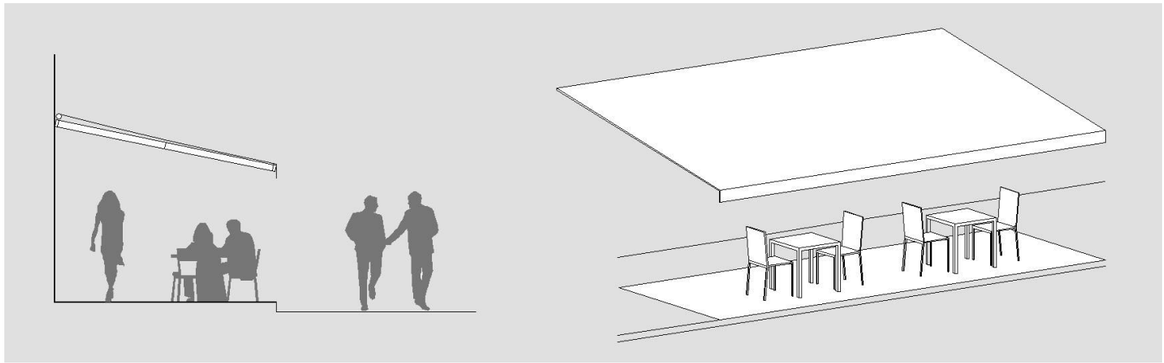
RAL 1024 RAL 8000 RAL 8001 RAL 8002

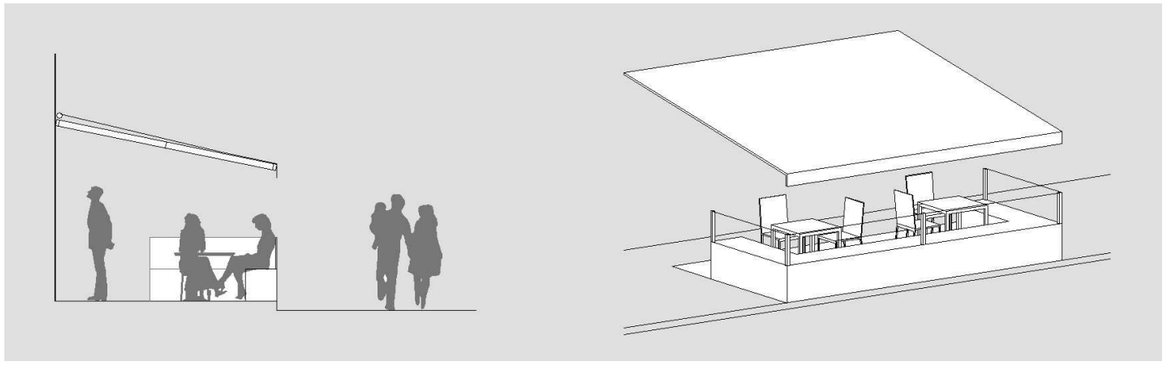
RAL 8003 RAL 8008 RAL 8023 RAL 8024

Ulteriori prescrizioni
Dovrà essere conservata una percorrenza pedonale lungo il fronte degli edifici di almeno 90 cm fatto salvo il rispetto dell'art.5 del Regolamento 29 luglio 2009, n.41/R.

Esempi compositivi







Sotto-ambito 7 - PIAZZA BOCCACCIO - LATO VIA XX SETTEMBRE

Elementi compositivi delle strutture esterne		Tipologie ammesse
A	Arredi Base	Ammesse tutte le tipologie
B	Elementi di perimetrazione	Le partizioni perimetrali dovranno risultare prevalentemente permeabili alla vista, e potranno essere caratterizzate da partizioni opache in metallo aventi un'altezza massima pari alla metà dell'altezza dell'elemento perimetrale
C	Elementi di copertura	C.1
D	Strutture	Nessuna
E	Accessori	E.2 - E.3
F	Infrastrutturazione impiantistica	F.1 - F.2 - F.3

Prescrizioni cromatiche
Le eventuali partizioni perimetrali, opache in metallo, dovranno avere colori caldi sulle tonalità del marrone o di color ruggine;
codici RAL:

RAL 1024 | RAL 8000 | RAL 8001 | RAL 8002

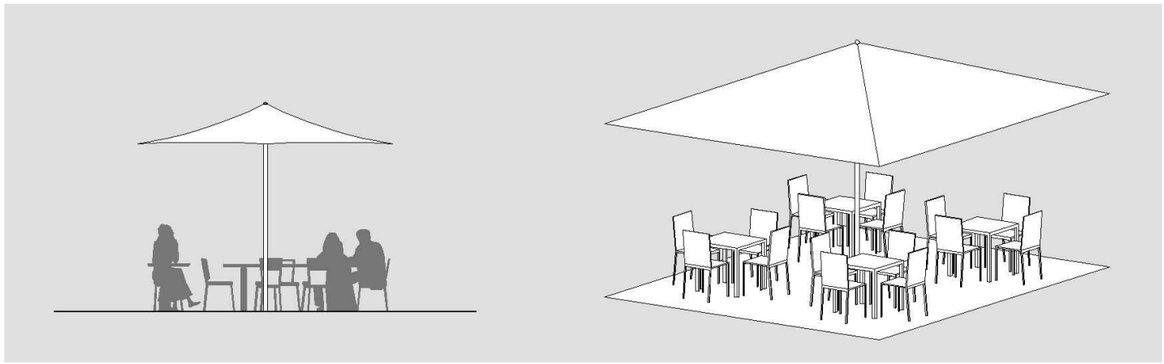
RAL 8003 | RAL 8008 | RAL 8023 | RAL 8024

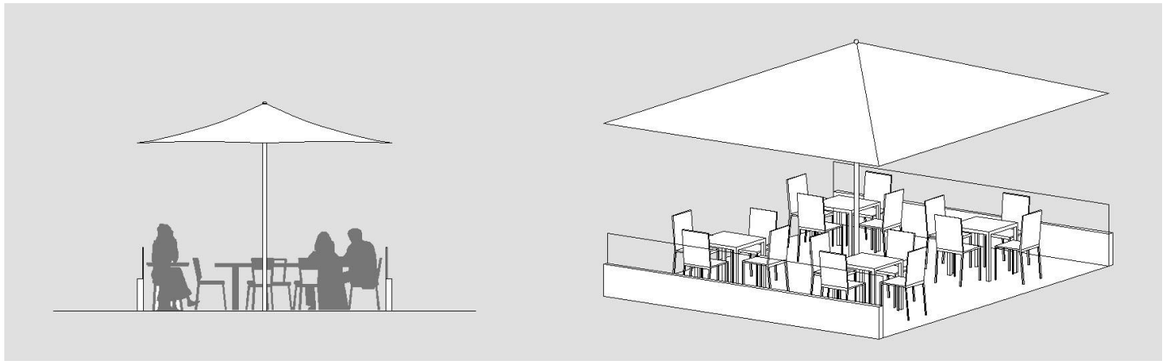
Gli elementi di copertura dovranno avere colori caldi a tinta unita sulle tonalità da beige a marrone;
codici RAL:

RAL 1000 | RAL 1001 | RAL 1002

RAL 1013 | RAL 1014 | RAL 1015

Esempi compositivi





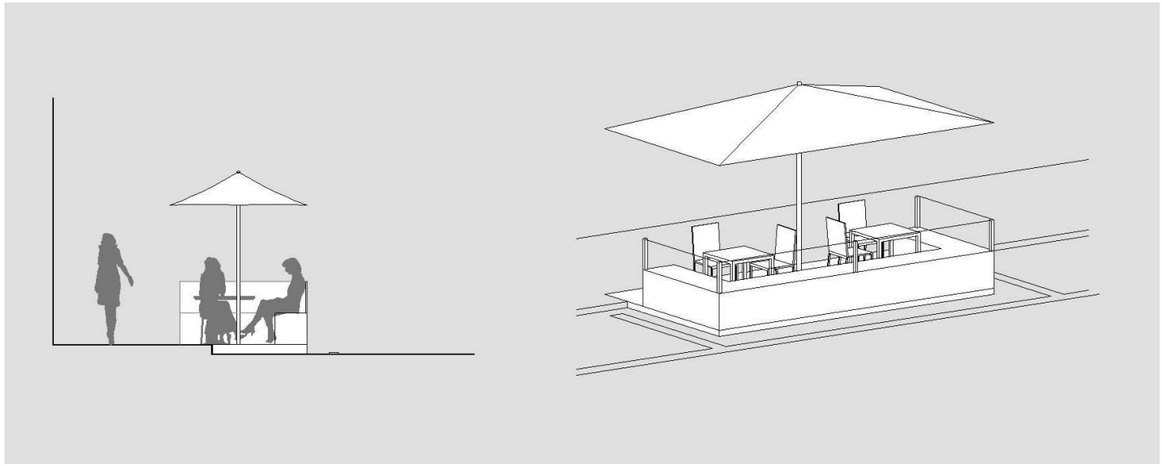
Punto 7.12 – Disciplina ambito <D> – Città Diffusa

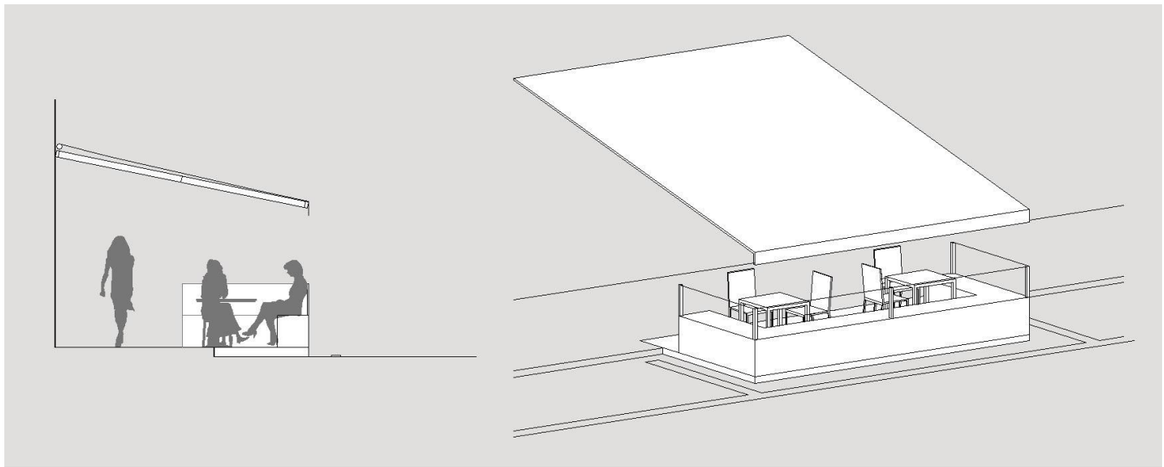
1. L'ambito <D> denominato "Città Diffusa" è costituito dalla parte di territorio urbanizzato che non rientra nei precedenti ambiti. In detto ambito potranno pertanto essere interessati dall'installazione di "strutture esterne" unicamente le aree destinate alla sosta dei veicoli, nel rispetto di quanto disposto dal precedente art. 7.
2. All'interno dell'ambito devono essere rispettate le seguenti indicazioni:

Elementi compositivi delle strutture esterne		Tipologie ammesse
A	Arredi Base	Ammesse tutte le tipologie
B	Elementi di perimetrazione	Prescritta l'installazione di una perimetrazione in fregio alla viabilità che in detto areale potrà essere realizzata anche con partizioni totalmente opache.
C	Elementi di copertura	C.1 - C.2
D	Strutture	Ammesse tutte le tipologie
E	Accessori	E.1 - E.2 - E.3
F	Infrastrutturazione impiantistica	F.1 - F.2 - F.3

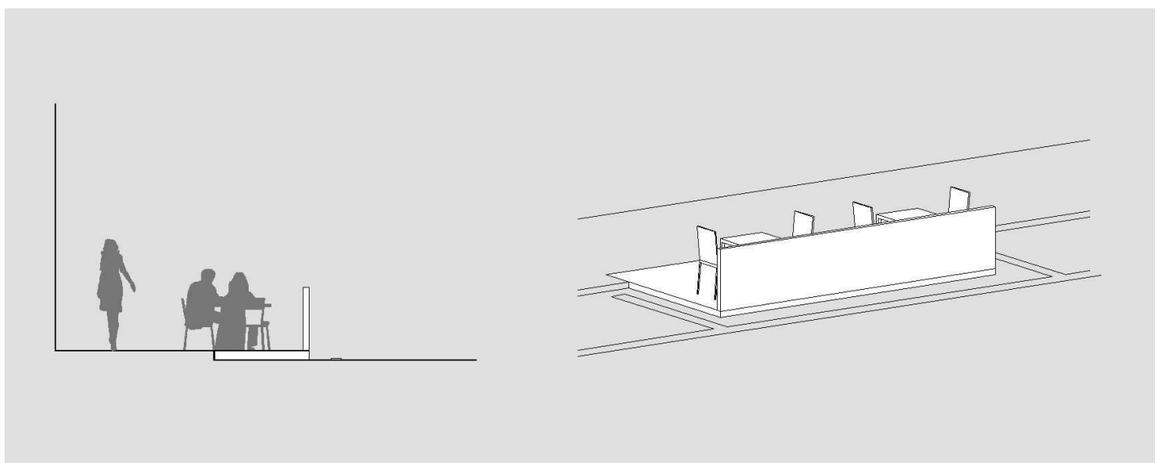
Prescrizioni cromatiche

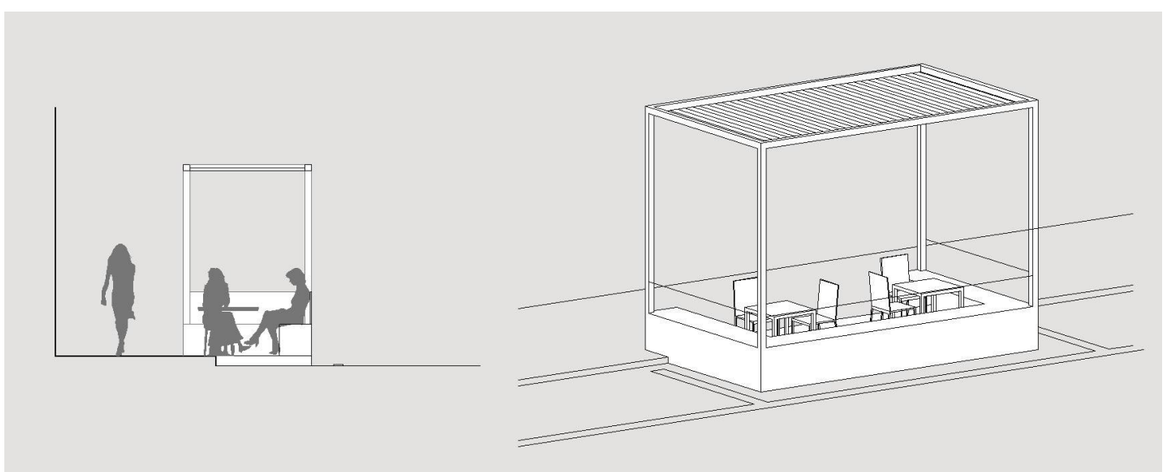
Gli elementi di copertura dovranno avere colori a tinta unita che dovranno essere coordinati con quelli della facciata dell'immobile di cui sono pertinenza e degli edifici contermini presenti in loco.





Esempi compositivi





Punto 7.13 – Riferimenti per la procedura amministrativa e contenuti della domanda di occupazione

1. La concessione del suolo pubblico per la collocazione di "strutture esterne" è rilasciata dal Responsabile dell'Ufficio Tributi, previo parere della costituenda Commissione comunale per l'occupazione di spazi ed aree pubbliche (Commissione C.O.S.A.P) che si potrà svolgere in forma sincrona o asincrona (mediante l'invio di apposito parere) e di cui faranno parte i rappresentanti di:
    a) Ufficio viabilità: per gli aspetti relativi alla verifica dei sistemi della mobilità esistenti, delle previsioni future e alle caratteristiche dello stato dei luoghi da tenere in considerazione (es: presenza di pozzetti, dispositivi di sicurezza da inserire, ecc.)
    b) Polizia municipale: per gli aspetti relativi alla sicurezza stradale ed alla verifica del rispetto del codice della strada;
    c) Ufficio edilizia privata: per gli aspetti legati ad eventuali interventi edilizi da attuare e per la verifica del rispetto delle prescrizioni costruttive e localizzative di cui al presente regolamento;
    d) Ufficio S.U.A.P.: in merito alla sussistenza del titolo abilitativo richiesto per l'esercizio dell'attività;
    e) Soprintendenza competente (nel caso di installazioni ricadenti negli ambiti <A>, <B> e <C>).
2. Alla domanda di occupazione di suolo pubblico dovranno essere allegati:
    a) Relazione di progetto contenente:
        - un estratto planimetrico della tavola Pr_1 con localizzata la posizione delle "strutture esterne" in progetto;
        - una descrizione del contesto e dell'intervento proposto
        - documentazione fotografica dello stato attuale dalla quale sia desumibile con chiarezza l'estensione dell'intera area che si intende occupare e lo stato di conservazione della pavimentazione esistente;
        - una scheda ricognitiva degli elementi compositivi del strutture esterne con eventuale documentazione fotografica degli arredi, dettagli cromatici, indicazioni materiche ed eventuali particolari costruttivi (elementi di perimetrazione, insegne di esercizio, bacheche ecc..);
        - Foto-inserimento (limitatamente agli ambiti <A> e <C>).
    b) Rilievo quotato dello stato dei luoghi contenente:
        - Pianta, prospetti e sezione delle aree occupabili dal strutture esterne e dei locali dell'attività commerciale in oggetto;
        - Rilievo di eventuali - targhe, lapidi e cippi commemorativi - lampioni, impianti segnaletici e di sicurezza ed elementi terminali della rete dei sotto-servizi;
        - Relativamente all'ambito <A>, rilievo delle emergenze storico ambientali prossime all'area da occupare e dimostrazione che l'inserimento del strutture esterne non ostacola le visuali di pregio;
        - Laddove richiesta per lo specifico ambito, verifica relativa al numero degli stalli massimi occupabili.
    c) Progetto quotato – Pianta, prospetti e sezione del strutture esterne e del suo intorno;
    d) Verifica di congruità della proposta progettuale rispetto alle caratteristiche ed agli elementi compositivi e cromatici della facciata dell'immobile a cui si relazionano;
    e) Verifica della distanza dalle intersezioni stradali e dell'arretramento dalla carreggiata, in relazione alle installazioni previste in luogo di stalli a parcheggio;
    f) Nel caso si rilevi una interferenza con impianti segnaletici e di illuminazione pubblica, il proponente dovrà produrre una proposta di ricollocazione di dette infrastrutture;
    g) Dimostrazione della conformità alla normativa sulle barriere architettoniche e verifica del rispetto della distanza minima dagli ingressi delle abitazioni;
    h) Eventuale verifica in materia di sicurezza strutturale del strutture esterne;
    i) Autorizzazione da parte dei proprietari di fondi contermini in conformità al punto 8.7.
3. La concessione può essere subordinata alle prescrizioni che il Comune, e la competente Soprintendenza (limitatamente agli ambiti <A>, <B> e <C>), ritengano di imporre di volta in volta per motivi tecnici, igienico-sanitari, di tutela e decoro dell'ambiente, di salvaguardia della sicurezza ed incolumità pubblica, per la tutela del bene monumentale e paesaggistico e, più in generale, dell'interesse pubblico.
4. Per quanto non espressamente normato dal presente regolamento (es: durata della concessione, canone, requisiti ed obblighi del concessionario, decadenza, revoca e sospensione della concessione, regime sanzionatorio) si rimanda al Regolamento Comunale *"Canone patrimoniale delle esposizioni pubblicitarie, delle pubbliche affissioni, delle occupazioni del suolo pubblico e del canone mercatale di cui alla legge 160 del 27/12/2019"*.

Punto 7.14 – Installazioni di strutture esterne su suolo privato

1. Come per le "strutture esterne" realizzabili su spazio pubblico o di uso pubblico, anche all'interno delle pertinenze private le strutture esterne sono realizzabili unicamente a servizio delle attività commerciali che effettuano somministrazione di alimenti e bevande di cui ai punti 2.09 e 3.09, art.9 delle NTA del P.O;
2. Il titolo edilizio per la realizzazione delle "strutture esterne" è legato al tipo di elementi compositivi scelto, ovvero
    a) Qualora si utilizzino strutture con copertura impermeabile, la realizzazione di "strutture esterne" è subordinata alla presentazione di specifico titolo abilitativo e all'impegno del proprietario, attraverso apposito atto d'obbligo, alla sua rimozione qualora si verifichi uno seguenti casi:
        - decorsi 7 anni dalla realizzazione delle "strutture esterne", salvo eventuali rinnovi;
        - alla cessazione dell'attività di cui è a servizio.
    b) Qualora non si utilizzino strutture con copertura impermeabile le "strutture esterne" sono considerati "opere, interventi e manufatti privi di rilevanza edilizia".
3. In caso si utilizzino strutture con copertura impermeabile:
    a) la superficie massima che potrà essere occupata dalle "strutture esterne" potrà essere al massimo il 40% della superficie del resede o dello spazio scoperto (es: terrazzi ecc.) su cui si intende realizzare e comunque non oltre 40mq;
    b) dovrà essere verificato il rispetto delle distanze minime dai confini e dalle pareti finestrate previsti dalla Legge.

Punto 7.15 – Vigilanza, sanzioni e sospensione della concessione

1. Per le "strutture esterne" installate su suolo pubblico, o privato ad uso pubblico è prevista:
    a) Sanzione amministrativa pecuniaria di € 50 per la violazione del punto8.8;
    b) Sospensione della concessione di suolo pubblico in caso di difformità rispetto a quanto previsto ai punti 8.6, 8.7, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12.
2. Per le "strutture esterne" installate su suolo privato, relativamente alle eventuali difformità dal titolo abilitativo rilasciato, si rimanda alla normativa specifica di settore di cui al DPR 380/2001, L.R.65/2014 e s.m.i.;
3. In caso di sospensione della concessione, l'attività ivi esercitata potrà riprendere solo quando sarà accertato il venir meno dei presupposti di fatto che hanno legittimato l'adozione del provvedimento di sospensione;
4. La vigilanza sulla corretta applicazione del presente Regolamento è affidata alla Polizia Municipale;
5. Per le "strutture esterne" installate su suolo pubblico o privato ad uso pubblico, i provvedimenti sanzionatori e di sospensione della concessione sono adottati dal Responsabile dell'Ufficio Tributi.

Punto 7.16 – Entrata in vigore e salvaguardia

1. Il presente Regolamento entra in vigore dalla data di esecutività della delibera di approvazione.
2. Devono risultare conformi alle presenti disposizioni normative:
    a) le nuove installazioni;
    b) le "strutture esterne" esistenti autorizzate prima dell'entrata in vigore del presente regolamento e difformi dallo stesso:
        - b.1 - allo scadere della concessione in atto;
        - b.2 - laddove l'amministrazione comunale attui una trasformazione dello stato dei luoghi mediante interventi di rifacimento del sistema delle pavimentazioni, prima dello scadere della concessione in atto;

- b.3 - qualora i titolari della concessione propongano interventi di trasformazione / manutenzione straordinaria.

3. Il presente regolamento prevale sulle norme di carattere tecnico - compositivo contenute in altri regolamenti comunali vigenti, qualora le stesse risultino in contrasto con esso.
4. Limitatamente all'ambito <C>, in caso l'amministrazione comunale non abbia approvato il progetto esecutivo o dato corso ai lavori di riqualificazione delle vie del centro:
    a) Per i rinnovi delle concessioni di suolo pubblico non è prescritto l'adeguamento al presente regolamento;
    b) Per nuove concessioni dovranno essere rispettate le tipologie prescritte e concordata con l'ufficio tecnico la profondità massima dell'area da occupare.

Istruzioni per l'invio in modalità telematica delle pratiche

Premessa

La presentazione delle pratiche SUAP e delle pratiche edilizie avviene tramite i rispettivi portali (Portale SUAP e PORTALE SUE). Solamente le pratiche edilizie non presenti sul portale SUE possono essere inviate tramite PEC.

Di seguito sono illustrate le modalità di invio delle pratiche precisando che le istruzioni che seguono sono ispirate, oltre che dalle fonti normative, anche da esigenze pratiche degli Uffici, sia in fase di istruttoria, sia in fase di inoltro a enti ed uffici delle pratiche di loro competenza, sia in fase di archiviazione del fascicolo elettronico, tenendo presente la necessità di non compromettere l'autenticità dei file firmati digitalmente e inviati come pratica al Comune.

Precisazioni:
Per "soggetto interessato" si intende il titolare della pratica (es. titolare dell'impresa individuale, legale rappresentante della società, proprietario/comproprietario dell'immobile, affittuario, ecc.).
Per quanto concerne l'assolvimento imposta di bollo, ai sensi della Circolare MSN 0001431 P-4.34.11 del 28/09/2011, in attesa che sia consentito il pagamento dell'imposta di bollo in modo virtuale, il soggetto interessato, in fase di presentazione della pratica laddove previsto o tramite l'apposito modulo denominato "Dichiarazione assolvimento imposta di bollo" , dovrà indicare i numeri identificativi delle marche da bollo utilizzate le quali dovranno essere annullate e conservate in originale. Non è ammessa la trasmissione del modello F23.

Punto 8.1 – Istruzioni per la presentazione di pratiche SUAP

1. **Sono pratiche SUAP che devono essere presentate tramite il portale regionale SUAP**:
    a) le pratiche ricadenti nel campo di applicazione del D.P.R. 160/2010;
    b) le pratiche edilizie diverse da PERMESSI DI COSTRUIRE, SCIA, CILA, CIL, AGIBILITA' riguardanti immobili a destinazione produttiva;
    c) tutte le pratiche edilizie (anche PERMESSI DI COSTRUIRE, SCIA, CILA, CIL, AGIBILITA') riguardanti immobili a destinazione produttiva nel caso di contestuale attivazione di altri procedimenti di cui al D.P.R. 160/2010 (A.U.A., VV.F. ecc.…) oltre quello edilizio;
2. Nei casi suddetti in cui è previsto l'utilizzo del portale regionale SUAP, le pratiche trasmesse con altre modalità (anche tramite PEC) saranno dichiarate irricevibili.
3. Qualora il volume degli allegati non consenta la trasmissione in un unico invio, si potranno trasmettere ulteriori allegati rientrando nella pratica già inviata dal portale ed utilizzando (anche più volte) la funzione "integrazione volontaria".

4. **Tutti i documenti allegati alla pratica devono essere sottoscritti digitalmente.** Il soggetto interessato può presentare la pratica SUAP sia autonomamente (utilizzando la propria firma digitale), sia tramite un intermediario di propria fiducia (es. professionista, associazione di categoria, agenzia per le imprese). Nel caso di pratiche edilizie la trasmissione dovrà avvenire necessariamente tramite un professionista abilitato all'esercizio della professione.
5. **Presentazione pratica tramite intermediario – Procura speciale**: Nel caso in cui il soggetto interessato presenti la pratica SUAP tramite un intermediario (cioè senza utilizzare la propria firma digitale, ma quella di un soggetto terzo es. tecnico, commercialista ecc.) la modulistica allegata alla pratica (esclusi, quindi, i modelli generati automaticamente dal portale) deve essere firmata con firma autografa da parte del soggetto interessato (o, nel caso di più soggetti, da parte di tutti i soggetti interessati) e con firma digitale da parte dell'intermediario. Deve essere allegato sempre il modello di procura reperibile sul sito: tale modello deve essere sempre firmato con firma autografa da parte del/i soggetto/i interessato/i e con firma digitale da parte dell'intermediario; inoltre deve essere allegata copia di documento di identità valido del/i soggetto/i interessato/i.
6. Nel caso specifico delle pratiche edilizie: la modulistica deve essere firmata con firma autografa da parte del/i soggetto/i interessato/i dove è riportato *<Il/I Dichiarante/i>* e con firma digitale da parte dell'intermediario. Deve essere sempre allegato il modello di procura reperibile sul sito: tale modello deve essere sempre firmato con firma autografa da parte del/i soggetto/i interessato/i e con firma digitale da parte dell'intermediario; inoltre deve essere allegata copia di documento di identità valido del/i soggetto/i interessato/i.
7. Il modulo dei soggetti coinvolti deve essere firmato con firma autografa dagli eventuali tecnici incaricati e dalle eventuali imprese esecutrici dove è riportato *<Firma per accettazione incarico>* e con firma digitale da parte dell'intermediario.
8. Note:
    a) nel modello di procura indicare sempre il titolo dei soggetti interessati (es. titolare dell'impresa individuale, legale rappresentante della società; per le pratiche edilizie proprietario/comproprietario, affittuario, usufruttuario, comodatario, ecc.).
    b) nella compilazione della scheda del portale dedicata ai dati del soggetto interessato, nel campo relativo all'indicazione dell'indirizzo PEC deve essere inserito soltanto l'eventuale indirizzo PEC del soggetto interessato stesso: non inserire mai l'indirizzo PEC dell'intermediario, che andrà invece inserito nella scheda relativa ai dati di quest'ultimo. Qualora il soggetto interessato non abbia un indirizzo PEC, il relativo campo deve essere lasciato vuoto.
9. Le **integrazioni** alle pratiche devono essere trasmesse tramite il portale, utilizzando la funzione "integrazione volontaria"; le integrazioni presentate tramite altri canali (compresa la posta elettronica certificata) saranno dichiarate irricevibili.
10. Nel caso di pratiche edilizie di competenza del SUAP, le comunicazioni di inizio e fine dei lavori devono essere trasmesse come integrazioni alla pratica originaria: non trasmettere queste comunicazioni come pratiche autonome.

Punto 8.2 – Istruzioni per la presentazione di pratiche edilizie

1. CASO 1 - PRATICHE DISPONIBILI SUL PORTALE SUE:
    a) Le pratiche **devono essere presentate esclusivamente tramite il portale dell'edilizia**, sia nel caso riguardino immobili a destinazione produttiva che immobili a destinazione residenziale.
    b) Le pratiche trasmesse con altre modalità (anche tramite PEC) saranno dichiarate irricevibili.
    c) Le istruzioni per la presentazione sono state predisposte dalla società che ha creato il portale e sono disponibili sul sito internet del Comune di Certaldo.
    d) Qualora il volume degli allegati non consenta la trasmissione in un unico invio, si potranno trasmettere ulteriori allegati rientrando nella pratica già inviata dal portale ed utilizzando (anche più volte) la funzione "effettua movimento".
    e) Nel modello di procura indicare sempre il titolo dei soggetti interessati (es: proprietario/comproprietario, affittuario, usufruttuario, comodatario ecc..).

f) **Integrazioni:** le integrazioni alle pratiche devono essere trasmesse tramite il portale, utilizzando la funzione "effettua movimento"; le integrazioni presentate tramite altri canali (compresa la posta elettronica certificata) saranno dichiarate irricevibili.
g) Anche le comunicazioni di inizio e fine dei lavori devono essere trasmesse come integrazioni alla pratica originaria.
h) ECCEZIONE: Per gli immobili a destinazione produttiva, nel caso oltre al procedimento edilizio siano attivati altri procedimenti si dovrà utilizzare il portale regionale SUAP (vedi in proposito l'apposito paragrafo intitolato "Istruzioni per la presentazione di pratiche SUAP").

2. CASO 2 - RESTANTI PRATICHE:
   a) Le pratiche edilizie diverse da quelle di cui al punto precedente **devono essere presentate**:
      - tramite **posta elettronica certificata** a nel caso riguardino immobili a **destinazione residenziale** all'indirizzo PEC del Comune di Certaldo. Le pratiche trasmesse con altre modalità saranno dichiarate irricevibili;
      - tramite il **portale regionale SUAP** nel caso riguardino immobili a **destinazione produttiva** (per le modalità di invio vedi l'apposito paragrafo intitolato "Istruzioni per la presentazione di pratiche SUAP").
   b) Fanno ECCEZIONE la presentazione dei PIANI DI MIGLIORAMENTO AGRICOLO AMBIENTALE e la presentazione dei PIANI ATTUATIVI che vanno sempre effettuate tramite PEC e non tramite portale SUAP;
   c) Per le pratiche da trasmettere tramite PEC deve essere utilizzata SOLO la modulistica resa disponibile sul sito internet del Comune di Certaldo seguendo le procedure di seguito descritte:
      - **Presentazione pratica – Procura speciale**: La modulistica allegata alla pratica deve essere firmata con firma autografa da parte del/i soggetto/i interessato/i e con firma digitale da parte dell'intermediario. Deve essere sempre allegato il modello di procura reperibile sul sito: tale modello deve essere sempre firmato con firma autografa da parte del/i soggetto/i interessato/i e con firma digitale da parte dell'intermediario; inoltre deve essere allegata copia di documento di identità valido del/i soggetto/i interessato/i. Nel modello di procura indicare sempre il titolo dei soggetti interessati (es: proprietario/comproprietario, affittuario, usufruttuario, comodatario ecc..).
      - **Integrazioni**: le integrazioni alle pratiche devono essere trasmesse sempre tramite PEC. Le integrazioni presentate in forma cartacea saranno dichiarate irricevibili.
   d) Nell'invio della pratica e delle integrazioni tramite PEC dovranno essere seguite le indicazioni di seguito riportate:
      - **<u>Invio pratica</u>:**
        - l'oggetto della PEC di trasmissione dovrà essere così strutturato:
        - tipologia della pratica – titolare della pratica (o primo dei titolari nel caso ce ne siano più di uno) – ubicazione dell'intervento - classificazione dell'intervento secondo la L.R. 65/14. Ad esempio:
          a. *PAPMAA – Rossi Mario – Località San Donnino – nuova edificazione;*

          il testo della mail della PEC di trasmissione dovrà invece riportare l'elenco degli allegati numerati progressivamente partendo dal numero 0. Ad esempio:
          a. *(01, 02, 03……99).*
      - **<u>Invio integrazioni a pratica già presentata:</u>**

        Se inoltro INTEGRAZIONI ad una pratica già in precedenza trasmessa, nell'oggetto occorre:
        - aggiungere a quanto sopra il numero di pratica a cui l'integrazione fa riferimento. Ad esempio:
          b. *PAPMAA – Rossi Mario – Località San Donnino – nuova edificazione – pratica n. 001/2025 – integrazioni;*

- anche in questo caso il testo della mail della PEC di trasmissione dovrà riportare l'elenco degli allegati numerati progressivamente partendo dal numero 01. Ad esempio:
    a. *(01, 02, 03……99).*

- **Sia nel caso di invio iniziale che negli invii successivi ad integrazione di pratica già presentata,** qualora il volume degli allegati non consenta la trasmissione in un unico invio, si potranno trasmettere ulteriori allegati tramite più PEC successive. In tal caso nell'oggetto dovrà essere specificato il numero di messaggio aggiungendo alla fine: "X di Y" dove X rappresenta il numero d'ordine del singolo messaggio rispetto al totale Y di messaggi previsti. Ad esempio:
    a. *PAPMAA – Rossi Mario – Località San Donnino – nuova edificazione – messaggio 1 di 2;*
    b. *PAPMAA – Rossi Mario – Località San Donnino – nuova edificazione – messaggio 2 di 2;*
  - Con ogni singola PEC potrà essere attivata una sola procedura edilizia.

Punto 8.3 – Casi in cui la pratica sarà dichiarata irricevibile

1. Le presenti disposizioni si applicano sia per invii tramite portale che per invii tramite posta elettronica certificata;
2. **Saranno dichiarate irricevibili, pertanto prive di effetti giuridici:**
    a) le pratiche SUAP trasmesse con modalità diverse rispetto al portale regionale (sono irricevibili anche le pratiche trasmesse tramite posta elettronica certificata);
    b) le pratiche edilizie disponibili sul portale SUE trasmesse con modalità diverse rispetto al portale SUE (sono irricevibili anche le pratiche trasmesse tramite posta elettronica certificata);
    c) le pratiche diverse da quelle di cui ai due punti precedenti trasmesse con modalità diverse rispetto alla posta elettronica certificata;
    d) le pratiche contenenti file privi di firma digitale;
    e) le pratiche trasmesse tramite intermediario prive della procura speciale correttamente compilata e sottoscritta;
    f) le pratiche SUAP trasmesse tramite il portale SUAP riguardanti un unico procedimento trasmesse con più inserimenti che generano pratiche autonome: qualora il volume degli allegati non consenta la trasmissione in un unico invio, si potranno trasmettere ulteriori allegati rientrando nella pratica già inviata dal portale ed utilizzando (anche più volte) la funzione "integrazione volontaria";
    g) le pratiche edilizie trasmesse tramite il portale SUE con più inserimenti che generano pratiche autonome: qualora il volume degli allegati non consenta la trasmissione in un unico invio, si potranno trasmettere ulteriori allegati rientrando nella pratica già inviata dal portale ed utilizzando (anche più volte) la funzione "effettua movimento";
    h) le pratiche contenenti modelli o allegati suddivisi in diversi file: ogni modello o allegato deve costituire un unico file *(es. la relazione tecnica non può essere suddivisa in due o più file ma deve essere un unico file);*
    a) le pratiche contenenti più modelli o più allegati uniti in un unico file: ogni modello o allegato deve costituire un unico file *(es. un unico file non può contenere la relazione tecnica e la documentazione fotografica);*
    b) le pratiche contenenti file privi dell'estensione originaria *(es. corretto 01_M1_modellodomanda.pdf.p7m es. sbagliato 01_M1_modellodomanda.p7m).*

Punto 8.4 – Indicazioni sul formato e la denominazione dei file allegati alle pratiche trasmesse in modalità telematica

1. Le presenti disposizioni si applicano per l'invio di tutte le pratiche, sia per invii tramite portale che per invii tramite posta elettronica certificata;
2. Il formato dei file dove essere .pdf/a;
3. Ogni file deve contenere, su un unico livello, al massimo una delle rappresentazioni richieste (planimetria di un singolo piano, sezioni, prospetti);
4. Il formato di rappresentazione richiesto, per buona norma e per agevolare l'apertura e la visualizzazione del file di disegno sullo schermo, dovrà essere in formato UNI A3; elaborati che superino i limiti del formato A3 sono ammessi nel caso in cui la rappresentazione d'inquadramento generale dell'area di intervento ecceda tale formato oppure per i disegni relativi a grandi edifici o progetti complessi. In tali particolari fattispecie il formato massimo non dovrà comunque superare l'UNI A0;
5. I file dovranno essere nominati nel seguente modo:
    - **PRATICHE SUAP (escluse pratiche edilizie):**
      il nome dei file dovrà essere del tipo
      <<**denominazioneditta_descrizioneprocedimento**>> avendo cura di eliminare ogni virgola, spazio, articolo determinativo o indeterminativo ecc.. (per la descrizione del procedimento seguire le istruzioni riportate in fondo al presente documento). Ad esempio:
        - *La ditta Alfa srl intende avviare in via Roma 232-235 un commercio di vicinato; il file di comunicazione di avvio di commercio avrà il seguente nome:* ***ALFASRL_avviovicinato*** *eliminando ogni virgola, spazio, articolo determinativo o indeterminativo ecc.;*
        - *gli allegati si chiameranno:*
            a. *ALFASRL_avviovicinato_planimetria_r0*
            b. *ALFASRL_avviovicinato_documentoidentità_r0*
            c. *ecc. ecc.*

      Nel caso in cui siano prodotti elaborati integrativi o sostitutivi, devono essere seguite le istruzioni di cui ai punti seguenti.
      NEL CASO L'ISTANZA COMPORTI L'ATTIVAZIONE DI UNA PRATICA EDILIZIA PER QUEST'ULTIMA OCCORRE SEGUIRE LE ISTRUZIONI RIPORTATE NEL PARAGRAFO SEGUENTE
    - **PRATICHE EDILIZIE (sia trasmesse con PORTALE SUAP/SUE che tramite PEC):**
      il nome dei file dovrà essere del tipo
      <<**numeroprogressivo_*n_descrizioneelaborato_rx**>>, dove:
        - numero progressivo → indicare il numero riportato nell'elenco allegati di cui alla mail di invio della pratica (da 01 in avanti)
        - * → indicare la lettera M se trattasi di Modulistica, R se trattasi di Relazioni, T se trattasi di tavole e/o elaborati grafici e A se trattasi di Altro
        - n → indicare il numero progressivo all'interno di ciascuna delle quattro categorie sopra elencate
        - descrizioneelaborato → indicare una breve descrizione dell'elaborato senza virgole, spazi, articoli determinativi o indeterminativi, punti ecc. (piantestatodefinitivo, sezionistatosovrapposto, barrierearchitettoniche, ecc.)
        - rx → r sta convenzionalmente per "revisione" mentre x è un numero progressivo a partire da "0" (che indica la prima emissione/versione) da aggiornare ad ogni successiva revisione dell'elaborato: r0, r1, r2, r3 ecc)

      Ad esempio:
        a. *01_M1_modellodomanda_r0*

b. *02_M2_documentiidentità_r0*
c. *03_R1_relazionetecnica_r0*
d. *04_R2_documentazionefotografica_r0*
e. *06_T2_estrattodimappa_r0*
f. *07_T3_piantestatoattuale_r0*
g. *08_T4_piantestatosovrapposto_r0*
h. *09_T5_piantestatoprogetto_r0*
i. *10_A1_visurecatastali_r0*

6. Nel caso siano prodotti **elaborati integrativi** (cioè elaborati che non erano stati inviati in precedenza), la numerazione dovrà essere progressiva rispetto all'ultimo file inviato; inoltre il nuovo file dovrà avere la codifica r0 *(rispetto all'esempio di cui al punto precedente, se invio ad integrazione l'elaborato L. 13/89 il file dovrà essere nominato: 01_T6_elaboratoL13-89_r0).* In questo esempio il numero 01 indica che si tratta del primo file allegato all'invio integrativo, il codice T6 indica che si tratta della tavola/elaborato grafico successivo rispetto all'ultimo allegato di questa tipologia di cui all'invio precedente, la codifica r0 indica che si tratta di un file non presente in nessuno dei precedenti invii;
7. Nel caso siano prodotti **elaborati sostitutivi** di elaborati già depositati la numerazione dovrà essere la stessa del file originario con l'aggiunta della lettera "r" ed un numero progressivo a partire da "1" da aggiornare ad ogni successiva revisione dell'elaborato: r1, r2, r3 ecc….. *(sempre rispetto all'esempio di cui sopra, se invio le piante stato attuale in sostituzione di quanto già presentato il file dovrà essere nominato: 01_T3_piantestatoattuale_r1);*
8. Nel caso siano prodotti **elaborati integrativi e/o sostitutivi** di elaborati già depositati, la trasmissione dovrà riguardare **unicamente** quelli variati in aggiunta o in sostituzione senza allegare nuovamente gli elaborati originali non oggetto di sostituzione

   Esempio pratico:

   Presento domanda di permesso di costruire; gli allegati si chiameranno:
   01_M1_modellodomanda_r0
   02_M2_documentiidentità_r0
   03_R1_relazionetecnica_r0
   04_R2_documentazionefotografica_r0
   05_T1_estrattoPRG_r0
   06_T2_estrattodimappa_r0
   07_T3_piantestatoattuale_r0
   08_T4_piantestatosovrapposto_r0
   09_T5_piantestatoprogetto_r0
   10_A1_visurecatastali_r0
   Successivamente presento, ad integrazione, l'elaborato relativo al rispetto della Legge 13/1989 (elaborato che non era stato trasmesso con l'invio precedente); nello stesso invio presento anche una relazione tecnica sostitutiva rispetto a quella già inviata e documentazione fotografica aggiuntiva. Gli allegati si chiameranno:
   01_T6_elaboratoL13-89_r0
   02_R1_relazionetecnica_r1
   03_R3_documentazione fotografica_r0
   In seguito presento una ulteriore integrazione contenente relazione geologica (elaborato non trasmesso in nessuna degli invii precedenti), nuova tavola relativa alle piante dello stato attuale (sostitutiva rispetto a quella inviata in precedenza) e nuova relazione tecnica (sostitutiva rispetto a quella inviata in precedenza). Gli allegati si chiameranno:
   01_R4_relazionegeologica_r0
   02_T3_piantestatoattuale_r1
   03_R1_relazionetecnica_r2

Punto 8.5 – Breve dizionario delle denominazioni dei principali procedimenti SUAP

COMMERCIO:

Comunicazione dell'avvio di attività di esercizio di vicinato: _avviovicinato
Comunicazione subingresso in esercizio di vicinato: _subingrvicinato
Comunicazione di cessazione di vicinato: _cessazionevicinato
Richiesta di autorizzazione apertura media/grande struttura: _domandamediastrutt
(*oppure:* _domandagrandestrutt)
Subingresso in media/grande: _subingrmediastrutt; (oppure _subingrgrandestrutt)
Notifica ASL 852:
Avvio di attività alimentare: _avvio852
Subingresso: _subingr852
Variazioni: _variaz852

ARTIGIANATO DI SERVIZIO:

Avvio Estetica (o tatuaggio o piercing): _avvioestetica
(In caso di più attività svolte negli stessi locali, indicare la principale)
Subingresso estetica: _subingrestetica

Indirizzi tecnici comunali di igiene in materia di alimenti e bevande

Introduzione

Il nuovo modello di sicurezza alimentare introdotto con il Regolamento CE 178/2002, che "stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare", rappresenta un vero e proprio processo di riorganizzazione della normativa comunitaria in materia.
Contiene i principi ripresi nei Regolamenti del "Pacchetto igiene", introducendo importanti novità, quali l'applicazione di un metodo scientifico che prevede l'**analisi del rischio** (valutazione del rischio alimentare), il principio della **rintracciabilità** (finalizzata ad attivare e gestire i sistemi d'allarme qualora si verifichino problemi di sicurezza alimentare) e i principi della **informazione** e della **comunicazione**.
In questo scenario, la responsabilità primaria è a carico delle imprese, quindi dell'OSA (operatore del settore alimentare) che è divenuto il principale garante della sicurezza dei prodotti che immette sul mercato.
Pertanto si precisa che il presente documento deve essere considerato una linea guida, un supporto tecnico, che intende facilitare la comprensione, e quindi l'applicazione in modo uniforme da parte delle imprese, delle disposizioni contenute nell'allegato II del Reg CE 852/2004.
Di conseguenza il presente documento costituisce un contributo alla chiarezza e trasparenza, in quanto vengono definiti, con tale strumento, i requisiti igienico sanitari ritenuti adeguati da parte dell'Autorità Competenti e delle Amministrazioni Comunali al fine di garantire la sicurezza degli alimenti.

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Punto 9.1 - Principi

1. Il presente regolamento disciplina gli aspetti igienico sanitari ed igienico-edilizi delle attività produttive di beni e servizi riguardanti la materia degli alimenti e bevande.
2. Le norme contenute nel presente Regolamento vanno interpretate alla luce dei principi contenuti nella normativa comunitaria, statale e regionale e si intendono automaticamente abrogate o modificate con l'entrata in vigore di successive disposizioni normative in contrasto, siano esse di carattere comunitario, nazionale o regionale.
3. L'esercizio delle attività produttive oggetto della presente disciplina, nell'ambito delle limitazioni espressamente previste dalla legge, dal regolamento e dagli atti di indirizzo, nazionali e regionali, è fondato sul principio della libertà di iniziativa economica.
4. L'Amministrazione Comunale garantisce il contemperamento di tale diritto con le esigenze di tutela del pubblico interesse ed il perseguimento degli obiettivi di tutela della salute pubblica e dell'igiene degli alimenti.

5. In ogni caso si intendono citati i principi contenuti nella normativa vigente in materia e, ove applicabili, le disposizioni contenute negli allegati tecnici.
6. Le disposizioni contenute negli allegati tecnici del presente Regolamento, che riportano misure, dimensionamenti, ampiezze di locali o comunque indicazioni numeriche, devono essere interpretate quali disposizioni indicative e non prescrittive, secondo quanto previsto dai Regolamenti Ce facenti parte del c.d. "pacchetto igiene" – Regolamento 178/02, 852/04, 853/04, 882/04 e 854/04.
7. Pertanto tali disposizioni possono essere anche derogate qualora sia dimostrato, nelle relazioni tecniche e planimetrie a corredo delle notifiche igienico sanitarie, che l'insediamento è stato progettato, realizzato e gestito raggiungendo livelli equivalenti e comunque adeguati di sicurezza alimentare.
8. Restano impregiudicati il valore dei regolamenti comunali e ogni altra normativa riguardante aspetti diversi da quelli relativi alla sicurezza alimentare.
9. Ai sensi del presente allegato per attività autorizzate si intendono quelle in possesso di:
    a) notifica igienico sanitaria, ai sensi del Regolamento 852/04 e del Regolamento approvato con DPGR n°40/R del 2006, e successive modifiche ed integrazioni, e della Deliberazione GRT n. 1114/2010;
    b) riconoscimento ai sensi del Regolamento Ce 853/04, 852/04;
    c) autorizzazione ai sensi dell' art. 2 della L. 283/62 o di altro titolo equivalente.
10. Per i riconoscimenti CE relativi agli alimenti di origine animale si rimanda alla specifica normativa di settore ed alle procedure in essa previste.

Punto 9.2 - Definizioni

1. Agli effetti del presente allegato, salva diversa definizione contenute in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:
2. Alimenti - l'interpretazione di tale termine è quello definito dall'art. 2 del Regolamento CE n. 178 /2002 del Parlamento Europeo e s'intende comprensivo delle bevande;
3. 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);
4. Produzione di alimenti - l'insieme delle attività dirette alla creazione/trasformazione/elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;
5. 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;
6. Vendita - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato per il consumo;
7. 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;
8. Degustazione- assaggio di prodotti alimentari organizzato dal produttore o dal venditore a fini promozionali e/o di vendita;
9. Locale - tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare, ivi compresi quelli accessori;
10. Impianti - gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare;
11. Attrezzature - l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare;
12. ASL - Azienda Sanitaria Locale competente per territorio e, precisamente, il competente, o i competenti, servizi ad essa appartenenti;

13. 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;
14. 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;
15. Locale di lavorazione - un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione;
16. Sono espressamente richiamate le definizioni di cui agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Toscana (Delibera di Giunta Regionale n. 7490/91 e successivi aggiornamenti tecnici)

Punto 9.3 - Ambito di applicazione

1. Il presente allegato definisce i requisiti igienico-sanitari di locali e attrezzature, rilevanti sotto il profilo igienico-sanitario, con particolare riferimento a quanto previsto dalla legge 283/1962 e suo regolamento d'esecuzione D.P.R.327/80 e dal D.lgs. 155/97.
2. Sono soggette al rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento tutte le industrie alimentari così come definite dal D.lgs. 155/97.
3. In particolare questo allegato:
    a) definisce i requisiti di locali, impianti ed attrezzature dell'unità produttiva;
    b) definisce i requisiti funzionali connessi con il ciclo produttivo della preparazione, produzione, somministrazione, deposito e vendita di alimenti e bevande e ad ogni altra attività o azione rilevante sotto il profilo igienico-sanitario;

Punto 9.4 - Igiene del personale ed autocontrollo

1. Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto espresso e totale rinvio alla normativa vigente

Punto 9.5 - Requisiti generali e regole comportamentali

1. Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente 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 negli allegati tecnici
2. Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente regolamento è vietato:
    a) Fumare e mangiare nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti.
    b) La detenzione di qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata.
    c) L'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.
    d) L'introduzione e la permanenza di qualsiasi specie di animali fatta eccezione per la somministrazione in pertinenze esterne con accesso diretto dall'esterno

TITOLO II - INDUSTRIE ALIMENTARI

Punto 9.6 - Requisiti generali strutturali

1. Gli esercizi di cui al presente titolo, oltre a quanto specificatamente previsto dal d.lgs. 155/97 e dal presente regolamento, 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.

2. 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, trasformazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
    c) deposito dei prodotti finiti;
    d) detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
    e) vendita
    f) servizi igienici e spogliatoi.
3. Per i locali e gli ambienti di lavoro si applicano le norme del regolamento edilizio e, ove non diversamente previsto dal presente regolamento, si rinvia agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Toscana (Delibera di Giunta Regionale n. 7490/91 e successivi aggiornamenti tecnici).
4. I locali destinati all'industria alimentare devono rispettare i requisiti previsti dal regolamento edilizio e dalle vigenti disposizioni in materia di igiene del lavoro, nonché dalle normative in materia di impianti elettrici, impianti termici, antincendio ecc..

Punto 9.7 - Requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi

1. Il presente regolamento per quanto attiene ai requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi necessari all'esercizio delle attività sottoindicate rimanda agli specifici allegati tecnici elaborati ed approvati dal Gruppo di Coordinamento Provinciale secondo quanto previsto dal Protocollo d'intesa tra la Provincia di Firenze ed enti vari per l'esercizio coordinato delle attività produttive, Protocollo siglato il 20/11/2001 e successive modifiche ed integrazioni.
2. I suddetti allegati costituiscono linee guida del presente regolamento e potranno essere modificati a seguito di variazioni normative e procedurali su proposta del Gruppo di Coordinamento Provinciale secondo quanto previsto dal sopra richiamato protocollo d'intesa e senza necessità di aggiornamento del presente regolamento.
3. Gli allegati tecnici sono pubblicati sul sito ufficiale del Coordinamento Provinciale all'indirizzo e devono essere applicati a decorrere dalla data indicata negli stessi e proposta dal Gruppo di coordinamento.
4. Ai fini della definizione dei requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi le attività produttive disciplinate dal presente regolamento sono suddivise in:
    a) esercizi di vendita di generi alimentari
    b) esercizi di somministrazione
    c) laboratori di produzione artigianale e industriale
    d) depositi all'ingrosso di sostanze alimentari
    e) trasporto alimenti
    f) produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca
    g) attività rurali
    h) strutture ricettive e agriturismo
    i) preparazione, vendita, somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari
    j) sagre feste popolari e manifestazioni similari
    k) club e circoli privati

TITOLO III - NORME TRANSITORIE E FINALI

Punto 9.8 - Disposizioni transitorie

1. Le imprese alimentari esistenti e autorizzate (ai sensi della L.283/62, della L.416/71 e D.lgs. 114/98) alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, che intendano proseguire nello svolgimento

dell'attività già autorizzata senza apportare alcun tipo di modifica alle strutture, agli impianti, alle attrezzature, al numero degli addetti, non dovranno adeguarsi ai requisiti igienico–sanitari ed igienico-edilizi previsti dal presente regolamento e dalle relative schede tecniche, salvi gli adeguamenti imposti da altre norme.

2. Non vi è obbligo di adeguamento anche in caso di:
    a) subingresso senza modifiche dei locali e delle attrezzature;
    b) interventi parziali e comunque migliorativi di ristrutturazione dell'immobile o dell'attività.
3. Le nuove attività ovvero le attività esistenti che apportino variazioni e/o modifiche significative secondo quanto previsto dalla normativa di settore, sono tenute al rispetto dei requisiti di cui al presente regolamento e relativi allegati tecnici.

Punto 9.9 - Obblighi

1. Il titolare dell'esercizio è tenuto a mantenere nel luogo e nel mezzo dove viene volta l'attività copia della documentazione inerente all'attività (autorizzazione sanitaria, amministrativa, denuncia di inizio attività, comunicazione) ed a esibirla a richiesta agli organi preposti al controllo.

Punto 9.10 - Sanzioni

1. Per le violazioni delle disposizioni previste dal presente regolamento si applicano le sanzioni previste dalle normative di settore, ivi comprese le ipotesi di revoca e decadenza delle autorizzazioni.
2. L'eventuale sanzione pecuniaria è disposta nel rispetto delle procedure di cui alla legge 689/1981 e Legge 241/1990, dalle autorità competenti alla vigilanza e ispezione.

TITOLO IV - REQUISITI DELLE ATTIVITA'

Punto 9.11 - Norme di raccordo fra regolamentazione comunale ed allegati tecnici

1. Alle attività disciplinate dal presente allegato si applicano:
    a) in via principale le norme del regolamento edilizio comunale e le relativi disposizioni di attuazione anche in caso di contrasto con le disposizioni del presente regolamento;
    b) ove le norme del regolamento edilizio comunale non dettino disposizioni in materia si applicano gli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Toscana (Delibera di Giunta Regionale n. 7490/91 e successivi aggiornamenti tecnici) purché non in contrasto con le disposizioni del presente regolamento
    c) nei casi di cui al punto precedente ed in via residuale le norme del presente regolamento con particolare riferimento agli allegati tecnici.
2. Le procedure amministrative inerenti alle attività di cui al presente allegato sono disciplinate al titolo V del presente atto in deroga ad ogni altra disposizione comunale che non preveda forma di semplificazione ed autocertificazioni maggiormente favorevoli per l'interessato.
3. Il presente atto costituisce linea di indirizzo anche per le attività di vigilanza e di controllo da parte degli uffici comunali e degli enti addetti al controllo.

Punto 9.12 – Requisiti generali

1. I locali degli edifici nei quali vengono svolte attività disciplinate dal presente regolamento sono classificati secondo quanto previsto dal vigente regolamento edilizio comunale e dalla normativa regionale e nazionale vigente in materia.

Punto 9.12.a - Classificazione dei locali

1. Qualora il vigente regolamento edilizio e la normativa regionale non dispongano altrimenti i locali sono suddivisi nelle seguenti tipologie:

a) Locali di categoria 1
   - Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale, produttivo o di servizio non ricompresi nei locali di cui alla *categoria 2*).
   - Archivi e magazzini con permanenza non saltuaria di addetti (locali destinati a permanenza di merci e materiali vari, utilizzati nello svolgimento di servizi logistici, commerciali o altro, dove sia prevista la permanenza di addetti).

b) Locali di categoria 2
   - Uffici di tipo amministrativo e direzionale
   - Studi professionali
   - Sale lettura, sale riunioni
   - Ambulatorio aziendale/camera di medicazione.
   - Refettorio, locale di somministrazione
   - Locali di riposo

c) Locali di categoria 3
   - Spogliatoi
   - Servizi igienici - WC
   - Docce
   - Disimpegni
   - Archivi e magazzini senza permanenza di addetti, depositi (luoghi destinati a raccogliere e custodire oggetti o merci per convenienza mercantile)

Punto 9.12.b - Vendita e somministrazione

1. Durante la vendita di alimenti sfusi e la somministrazione di alimenti pronti al consumo, il personale addetto deve utilizzare idonei strumenti o modalità tali da evitare il contatto con le mani; per la vendita di pane e prodotti da forno similari può essere derogato a quanto sopra previsto purché vengano garantite le norme di buona prassi igienica.
2. Per la vendita di alimenti sfusi a libero servizio dovranno essere messi a disposizione del cliente appositi guanti monouso.

Punto 9.12.c - 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.
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 vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.
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.

Punto 9.12.d - Congelamento di alimenti

1. Gli esercizi autorizzati all'attività di preparazione, possono eseguire l'attività di congelamento di alimenti come metodologia di conservazione alimenti nell'ambito del ciclo produttivo e in quantità proporzionate alle attrezzature disponibili, in presenza di alcuni requisiti:
    a) *LOCALI:* sufficientemente ampi per contenere le apparecchiature necessarie per congelare, conservare e scongelare gli alimenti senza influire negativamente sull'organizzazione della restante parte di attività
    b) *ATTREZZATURE*: si richiede almeno la presenza di apparecchiatura riconosciuta idonea per il congelamento e per la conservazione degli alimenti congelati tale da garantire il rispetto della catena del freddo e munita di termometri a lettura esterna;
    c) *ALIMENTI*: le materie prime destinate alla congelazione devono essere sane, fresche, in buone condizioni igieniche, di pezzatura conforme alla capacità dell'apparecchio di congelazione. I prodotti semilavorati, precucinati e i prodotti finiti devono essere congelati subito dopo l'ultimazione della fase di preparazione. La pezzatura dei prodotti alimentari deve essere tale da consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in tempi molto rapidi e indicativamente di spessore non superiore a 10 cm. e di peso non superiore ad 1 Kg.;
    d) *PROCESSO DI CONGELAMENTO*: il congelamento degli alimenti deve essere eseguito garantendo che il congelamento totale dell'alimento avvenga a temperature di almeno -18°C o inferiori, al cuore del prodotto, in massimo quattro ore. Per i prodotti cotti il congelamento deve iniziare subito dopo la cottura dopo un iniziale raffreddamento a +4°C al cuore del prodotto nel rispetto delle disposizioni di autocontrollo. Gli alimenti da congelare devono essere confezionati in involucri protettivi in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti. Ad ogni involucro deve essere apposta un'etichetta riportante il tipo di alimento e la data di congelamento;
    e) *CONSERVAZIONE*: dopo il completamento dell'operazione di congelamento gli alimenti congelati devono essere conservati in apparecchio frigorifero dotato di termometro a lettura esterna e per non più di 2 mesi.;
    f) *SCONGELAMENTO*: deve avvenire a temperatura di frigorifero o mediante forno a microonde o, per gli alimenti per i quali è possibile, direttamente in cottura. E' vietato scongelare alimenti a temperatura ambiente e ricongelare alimenti scongelati.

Punto 9.12.e - Conservazione di alimenti deperibili sottoposti a cottura

1. La conservazione degli alimenti deperibili sottoposti a cottura può essere effettuata sia a caldo che a freddo. La conservazione a caldo deve avvenire appena terminato il processo di cottura, tramite apparecchiature idonee a mantenere le temperature al cuore al di sopra di 60°C, dotate di termostato e di termometro bene visibile dall'esterno.
2. La conservazione a freddo deve avvenire alle temperature previste dalla normativa vigente; nel caso di alimenti sottoposti a cottura deve avvenire dopo una fase iniziale di raffreddamento rapido secondo quanto disposto dalla normativa tecnica regionale in materia (D.G.R. 877/2000 e successive modificazioni ed integrazioni).

Punto 9.12.f - Confezionamento e preincarto

1. Il confezionamento e/o il preincarto dei prodotti alimentari devono 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. La zona /locale deve essere attrezzata con armadi per lo stoccaggio dei materiali necessari al confezionamento/preincarto e all'etichettatura dei prodotti.
3. Nel caso di imballaggio (cartoni) di alimenti già confezionati questo devono essere effettuati in locali o zone distinte e esterne al laboratorio di produzione.

4. Fatti salvi gli edifici ricadenti in zone di valore storico, architettonico o ambientale per le quali sono previste deroghe espressamente indicate da specifiche disposizioni comunali, tutti gli insediamenti di cui al presente titolo devono avere i requisiti generali di cui ai seguenti punti.

Punto 9.12.g - Degustazione di alimenti e bevande

1. Nelle industrie alimentari è consentita la degustazione di prodotti alimentari a fini di promozione e vendita nell'ambito e limitatamente all'attività esercitata.
2. Nel caso in cui vengano offerti alimenti non deperibili questi dovranno essere protetti da contaminazioni esterne, gli alimenti deperibili dovranno essere mantenuti nel rispetto delle temperature di conservazione e somministrati dal personale. Dovrà essere prevista una zona idoneamente attrezzata per lo svolgimento dell'attività e per il lavaggio delle stoviglie eventualmente utilizzate.

Punto 9.12.h - Altezze e caratteristiche locali

1. Fatti salvi gli edifici ricadenti in zone di valore storico, architettonico o ambientale per le quali sono previste deroghe espressamente indicate da specifiche disposizioni comunali, tutti gli insediamenti di cui al presente titolo devono avere i requisiti generali di cui ai seguenti punti:
    a) I locali devono avere l'altezza prevista dalla vigente normativa (DPR 303/56 e DM 5/7/75) e da regolamenti edilizi comunali, 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, nonché essere godere di areazione naturale o artificiale in tutte le stagioni in modo adeguato alla loro destinazione. I locali interrati possono essere destinati esclusivamente a scopi accessori.
    c) I locali seminterrati possono essere destinati esclusivamente a somministrazione di alimenti e bevande quando presentano i requisiti di altezza, aereazione e illuminazione adeguati.

Punto 9.12.i - Pareti

1. Le pareti dei servizi igienici e dei locali destinati a lavorazione e deposito devono essere rivestite o trattate in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 2 metri.
2. I locali di lavorazione dovranno altresì avere pareti dipinte di colore chiaro.

Punto 9.12.l - Pavimenti

1. I pavimenti di tutti i locali di lavorazione e deposito devono essere realizzati in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e raccordati alle pareti. con angoli arrotondati.
2. Inoltre devono essere realizzati con materiale antiscivolo.

Punto 9.12.m - 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.
2. 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.
3. Le fosse biologiche dell'insediamento dovranno essere di norma ubicate all'esterno dei locali, salvo usufruire, in caso di documentata impossibilità, di diverse disposizioni previste nei regolamenti comunali, con esclusione comunque dei locali destinati a manipolazione e deposito alimenti, purché

si realizzino con modalità tecniche che ne garantiscano l'isolamento dall'impianto fognario e sistemi di vuotatura periodica che non ne prevedano l'apertura.
4. Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli, lavastoviglie, ecc.
5. I pozzetti di raccolta delle acque, eventualmente presenti all'interno dei locali, devono essere sifonati o comunque devono garantire l'isolamento dall'impianto fognario.

Punto 9.12.n - Lavabi

1. Il numero di lavabi ad uso del personale deve essere adeguato all'attività ed al tipo di lavorazione effettuata.
2. Inoltre devono essere adeguatamente collocati rispetto ai locali di lavorazione, dotati di comando per l'erogazione dell'acqua non azionabile manualmente, di asciugamani non riutilizzabili e loro raccolta in contenitori con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo, nonché di sapone inodore a erogazione automatica.
3. Devono essere altresì separati dagli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari.

Punto 9.12.o - Servizi igienici per gli addetti

1. Tutti gli insediamenti di cui al presente regolamento devono essere dotati di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto accessibile direttamente dall'interno dell'esercizio.
2. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli addetti.
3. Per servizio igienico s'intende un locale composto da bagno e antibagno con superficie minima complessiva pari a mq. 2,5 dotato di acqua corrente, di WC e lavabo posto nell'antibagno (locale antistante il locale WC). La superficie del locale WC può essere ridotta fino a 1,5 mq con lato minimo non inferiore a 1,0 metri.
4. L'antibagno deve avere superficie minima di 1,00 mq. e può essere in comune tra i diversi servizi igienici.
5. Il servizio igienico deve inoltre essere dotato di: porta con chiusura automatica; lavabo munito di sistema di erogazione dell'acqua con azionamento non manuale; distributore automatico di sapone liquido o in polvere; asciugamani ad emissione di aria o non riutilizzabili da raccogliere in contenitori con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo.

Punto 9.12.p - Servizi igienici per il pubblico

1. Tutti gli insediamenti in cui si svolge attività di somministrazione come definita nel presente regolamento devono essere dotati di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del pubblico, con le caratteristiche di cui al punto 12.o (ad eccezione del comando manuale), 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 dettagliato negli allegati tecnici.

Punto 9.12.q - Spogliatoi

1. Tutti gli insediamenti di cui al presente titolo devono essere dotati di un vano spogliatoio per il personale avente dimensioni minime pari ad 1,2 mq per addetto per turno, con lato minimo di 1,2 m e superficie utile minima di 2,4 mq (comprensivi dell'eventuale antibagno) nel caso di attività con un unico addetto.
2. Lo spogliatoio deve essere fornito di armadietti individuali per ogni addetto, a doppio scomparto (per il deposito separato di indumenti personali e di abbigliamento usato per il lavoro), di materiale lavabile, disinfettabile e disinfestabile.

3. Possono tuttavia essere previste diverse soluzione che comunque garantiscono la separazione fra indumenti da lavoro sporchi e puliti, nonché la custodia separata di indumenti e oggetti personali.
4. Lo spogliatoio eventualmente ricavato nell'antibagno del servizio igienico ad uso esclusivo del personale dovrà avere le stesse dimensioni minime di 2.40 mq con dimensione minima per lato di 1,20 mt.
5. La dislocazione dei locali deve essere tale da consentire l'utilizzo dello spogliatoio preliminarmente all'accesso ai locali di lavorazione/produzione, attraverso percorsi interni all'attività autorizzata.
6. Le docce, se esistenti, devono essere direttamente collegate allo spogliatoio.

Punto 9.12.r - Aerazione locali

1. In tutti i locali devono essere garantiti i valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione.

Punto 9.12.s - Aerazione naturale

1. Tutti i laboratori ed i locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) nonché gli archivi e magazzini con permanenza di addetti devono essere dotati di superfici apribili attestate su spazi esterni e con comandi ad altezza d'uomo.
2. La superficie infissi apribile dei suddetti locali deve corrispondere ad almeno:
    a) 1/8 della superficie utile del locale inferiore a 100 mq;
    b) 1/16 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 mq;
    c) 1/24 della superficie utile del locale con un minimo di 62,5 mq se la superficie del locale è superiore a 1000 mq.
3. Di norma le superfici apribili devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne evitando sacche di ristagno.
4. Devono essere favoriti sia i moti convettivi naturali per la circolazione dell'aria interna, che i ricambi naturali mediante installazione di appositi dispositivi (quali ad esempio gli evacuatori statici e/o ventilatori).
5. Come parametro di riferimento le porte e i portoni comunicanti direttamente con l'esterno, possono essere compresi nel computo delle superfici apribili fino a raggiungere un massimo del 50% della superficie apribile minima necessaria.
6. Per i piccoli fondi commerciali fino a 100 mq di superficie utile le porte possono costituire il totale della superficie infissi apribile prevista in 1/8.
7. Negli uffici di tipo amministrativo e direzionale, nei refettori, nei locali di riposo la superficie apribile attestata su spazi esterni deve corrispondere ad almeno:
    a) 1/8 della superficie utile del locale inferiore a 100 mq;
    b) 1/16 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se la superficie del locale è maggiore di 100 mq.
8. Come parametro di riferimento le porte comunicanti direttamente con l'esterno possono essere comprese nel computo della superficie infissi apribile.
9. Le docce, i disimpegni, gli archivi e magazzini senza permanenza di addetti, depositi fatte salve le eventuali norme specifiche, possono essere privi di aerazione naturale.
10. I servizi igienici – wc e gli spogliatoi privi di superficie infissi apribile o inferiore ad 1/8 della superficie utile del locale devono essere dotati di aerazione forzata.

Punto 9.12.t - Aerazione forzata

1. L'impianto di aerazione forzata non è da intendersi sostitutivo dell'aerazione naturale.

2. Qualora le specifiche e particolari caratteristiche tecniche del processo produttivo lo richiedano, potrà esser fatto ricorso all'aerazione forzata. In tal caso i flussi di aerazione devono essere distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.
3. L'aria di rinnovo deve essere prelevata secondo quanto previsto dalle norme UNI 10339
4. Devono essere predisposte adeguati sistemi di reimmissione dell'aria convenientemente riscaldata e umidificata.
5. I servizi igienici e gli spogliatoi sprovvisti di aerazione naturale o con superficie infissi apribile attestata su spazi esterni inferiore a 1/8 della superficie utile del locale, dovranno essere dotati di sistemi di aerazione forzata.
6. Nei servizi igienici privi di aerazione naturale l'aspirazione deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero assicurare almeno 3 ricambi in un tempo massimo di 5 minuti per ogni utilizzazione dell'ambiente se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico temporizzato.

Punto 9.12.u - Sistemi di aspirazione fumi

1. Tutti i punti di cottura devono essere dotati, singolarmente o cumulativamente, di idonei sistemi di aspirazione di fumi, odori e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno 1,50 m sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di 10 m.
2. La suddetta indicazione è vincolante nei casi in cui l'alimentazione dei punti cottura sia effettuata con combustibile liquido o energia elettrica. Qualora non sia possibile raggiungere tale altezza, può essere accettato lo sbocco sulla copertura ad una quota più bassa rispetto al colmo dei tetti degli edifici circostanti nel raggio di 10 m., purché sia certificato da tecnico competente il rispetto delle norme UNI-CIG 7129/92 e successive modifiche ed integrazioni, con particolare riferimento al cono di efflusso. In tal caso il tecnico competente dovrà dichiarare i vincoli di qualsiasi natura che impediscono l'adozione della soluzione prevista al comma 1.
3. Nel caso di impossibilità alla realizzazione di idonea canna fumaria (impossibilità comprovata con adeguata documentazione), per le attività a basso impatto di produzione di fumi e vapori, come individuate al comma 4, che utilizzano alimentazione elettrica, sono consentiti sistemi di abbattimento dei fumi alternativi, costituiti da filtri e sistemi di captazione che diminuiscano e raffreddino le emissioni e che comunque garantiscono adeguati livelli di abbattimento.
4. I sistemi di cui al comma 3 sono accettati limitatamente all'utilizzo di punti cottura con alimentazione elettrica di alcune attività a basso impatto di produzione di fumi, vapori e odori, quali ad esempio:
    a) produzione e vendita di pizza e prodotti similari (schiacciata, torta di ceci, castagnaccio) direttamente al consumatore finale;
    b) cottura pasta (con sughi già pronti),
    c) cottura crepes, piadine, preparazione panini caldi con hamburger, wurstel e Kebab
    d) riscaldamento in seguito a sporzionatura di prodotti altrove preparati,
    e) cottura paste surgelate e piatti surgelati.
5. Sono comunque previste esclusioni dalla possibilità di utilizzare i sistemi di cui al comma 3, a titolo esemplificativo si elencano le seguenti attività:
    a) ristoranti, laboratori di panificazione e pasticceria, friggitorie, gastronomie e attività industriali di produzione alimenti.
6. L'utilizzo di tali sistemi deve essere supportato da idonea documentazione che dimostri la sussistenza dei requisiti previsti dai commi precedenti. In ogni caso, qualunque sia il sistema adottato, è necessario che ne venga chiaramente indicato, all'interno del piano di autocontrollo, l'utilizzo, le modalità di verifica del funzionamento e le operazioni di manutenzione previste.
7. È fatto salvo comunque quanto previsto dai Regolamenti edilizi, da norme tecniche specifiche, da norme ambientali e di sicurezza.

Punto 9.12.v - Illuminazione naturale

1. Tutti i laboratori ed i locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) devono essere di norma illuminati con luce naturale proveniente da aperture attestate su spazi esterni.
2. La superficie illuminante dei suddetti locali deve corrispondere ad almeno
    a) 1/8 della superficie utile del locale inferiore a 100 mq;
    b) 1/10 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 mq
    c) 1/12 della superficie utile del locale con un minimo di 100 mq se la superficie del locale è superiore a 1000 mq.
3. Come parametro di riferimento si prevede che:
    a) il 50% della superficie illuminante sia collocata a parete, se la restante parte è costituita da lucernai;
    b) il 25% della superficie illuminante sia collocata a parete, se la restante parte è costituita da aperture a sheed o a lanterna;
4. Possono essere comprese nel computo della superficie illuminante le superfici trasparenti delle porte a partire da cm. 80 dal pavimento.
5. Per i locali la cui profondità superi di 2,5 volte l'altezza dell'architrave della finestra misurata dal pavimento, la superficie utile finestrata dovrà essere incrementata in misura proporzionale fino ad un massimo del 25% per una profondità massima di 3.5 volte dell'architrave della finestra dal pavimento.
6. Nel caso di ambienti che per loro conformazione geometrica hanno porzioni di superficie non raggiunta da illuminazione naturale, tali porzioni devono essere individuabili ed adibite esclusivamente ad usi che non prevedono la permanenza di addetti (salvo realizzazione di superfici illuminanti nella copertura).
7. Su parere dell'Azienda ASL competente per territorio, possono essere ammessi parametri inferiori, rispetto ai valori sopra riportati, ove ricorrano particolari esigenze tecniche documentate.
8. Negli uffici di tipo amministrativo e direzionale, nei refettori e nei locali di riposo la illuminazione naturale proveniente da aperture attestate su spazi esterni deve corrispondere ad almeno:
    a) 1/8 della superficie utile del locale inferiore a 100 mq;
    b) 1/10 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se la superficie del locale è maggiore di 100 mq.
9. Gli spogliatoi, i servizi igienici – WC, le docce, i disimpegni, gli archivi e magazzini senza permanenza di addetti, e i depositi possono essere privi di illuminazione naturale.

Punto 9.12.z - Illuminazione artificiale

1. Ogni spazio agibile, di servizio o accessorio, deve essere munito di impianto di illuminazione artificiale tale da garantire un normale confort visivo per le operazioni che vi si svolgono. Devono pertanto essere assicurati idonei valori di illuminamento così come definiti dalle norme di illuminotecnica (UNI 10380).
2. Negli uffici deve essere assicurato idoneo valore di illuminamento sul posto di lavoro.
3. La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi, nonché la proiezione di ombre sulla postazione di lavoro, che ostacolino il compito visivo.
4. Qualora le esigenze tecniche richiedano condizioni di illuminamento particolari, sia generale che localizzato (es. videoterminali), queste devono risultare confortevoli per gli addetti (d.lgs. 626/94).
5. Per i locali di cat. 2 e 3, analogamente ai locali di cat. 1, è opportuno che siano predisposti mezzi di illuminazione tali da intervenire in assenza di tensione di rete e distribuiti in modo da garantire un sicuro movimento e l'eventuale esodo dall'ambiente di lavoro.

Punto 9.12.aa - Acqua potabile

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. Qualora siano presenti impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, questi devono essere realizzati secondo le tecniche previste da normative o da buona pratica.

Punto 9.12.bb - Prodotti ed attrezzature per pulizia

1. I prodotti ed attrezzature per la pulizia devono essere conservati o in locale appositamente predisposto oppure in uno spazio separato ed appositamente attrezzato con armadi chiudibili.

Punto 9.12.cc - Impianti

1. Tutti gli impianti dell'insediamento devono essere conformi alle vigenti normative (impianto elettrico, impianto di ricambio dell'aria e/o di condizionamento, impianto di adduzione gas, impianto termoidraulico, ascensori e montacarichi, recipienti in pressione, ecc.).
2. In particolare l'aerazione delle cucine deve essere conforme alle prescrizioni di sicurezza (UNI-CIG) in rapporto al tipo di combustibile utilizzato.

Punto 9.12.dd - Abbattimento barriere architettoniche

1. Per ciò che concerne il superamento delle barriere architettoniche si rimanda a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Punto 9.12.ee - Sicurezza sui luoghi di lavoro

1. Per quanto attiene alla materia si rimanda a quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R.303/56, d.lgs. 626/94 e successive modifiche e integrazioni).

Punto 9.12.ff - Norme di prevenzione incendi

1. Tutte le industrie alimentari devono possedere i requisiti specifici previsti dalla normativa del settore.

Punto 9.12.gg - Sistemi contro animali nocivi

1. Nelle industrie alimentari devono essere adottati idonei sistemi atti ad impedire la presenza di roditori, insetti ed altri animali nocivi.

Punto 9.13 – Esercizi di vendita

1. La vendita di prodotti alimentari è disciplinata dai seguenti articoli

Punto 9.13.a - Esercizi di vendita generi alimentari

1. Gli esercizi per il commercio al dettaglio di alimenti devono essere in possesso dei requisiti generali e dei seguenti ulteriori requisiti:
    a) Un locale destinato alla vendita, attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere, adeguatamente sollevati da terra in misura tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante; il locale vendita è attrezzato con banchi e/o vetrine opportunamente separati per l'esposizione e la vendita delle varie tipologie di prodotto. Non

è consentito detenere generi alimentari sul pavimento, anche imballati o confezionati. I banchi devono essere costituiti o rivestiti in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile. Le sostanze non alimentari commercializzate nell'esercizio dovranno essere nettamente separate dagli alimenti, anche confezionati.

b) Un vano o zona munito di lavello per il lavaggio delle attrezzature di vendita, non necessario in caso di vendita esclusiva di prodotti confezionati.
c) Negli esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400, servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso e rispondenti ai requisiti di cui al D.M. 14/6/1989 n. 236;
d) Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di conservazione e manutenzione;
e) I banchi frigoriferi, quelli caldi e le vetrine devono garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla vigente normativa, anche quando vengono permanentemente tenuti aperti per la vendita. Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile anche al pubblico. Gli impianti di refrigerazione devono essere collocati in zone non esposte direttamente al sole e in prossimità di fonti di calore.
f) Per incartare o preincartare le 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. Il preincarto in contenitori termosaldati o con estrazione d'aria può essere effettuato solo su richiesta del consumatore all'atto della vendita. Il personale addetto a ciascun settore deve utilizzare per la distribuzione di questi prodotti attrezzatura idonea ad evitare il contatto con le mani.
g) Per gli esercizi di macelleria e pescheria si applicano le specifiche disposizioni di cui al presente regolamento.

Punto 9.13.b - Macellerie

1. Alle macellerie si applicano le disposizioni di cui all'art. 18.i;

Punto 9.13.c - Pescherie

1. Alle pescherie si applicano le disposizioni di cui all'art. 18.l;

Punto 9.13.d - Piccolo laboratorio di preparazione annesso ad es. di vendita generi alimentari per la cottura di legumi e verdure

1. Per la cottura di legumi e/o verdure negli esercizi di generi alimentari, oltre ai requisiti previsti all'art. 6 e a quelli previsti per tale tipologia di attività, sono necessari i seguenti requisiti:
    a) Apposito locale areato (o zona riservata) areato di almeno 6 mq destinato alla lavorazione e dotato di:
        - lavello ad esclusiva destinazione lavaggio verdure e legumi;
        - un lavamani
        - piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione
    b) Attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consentano un'adeguata conservazione e separazione tra generi di diversa tipologia.

Punto 9.13.e - Commercializzazione funghi

1. Ai sensi della L. 23/8/1993 n. 352 modificata dal DPR 14/7/1995 n. 376 e come previsto dalla L.R. 22/3/1999 n. 16, la vendita di funghi epigei spontanei freschi o secchi sfusi è soggetta a specifico procedimento amministrativo abilitativo.
2. La vendita al dettaglio dei funghi epigei spontanei freschi è altresì subordinata al possesso della certificazione di avvenuto controllo ai sensi dell'art. 3 del DPR 376/1995 da parte dell'Azienda ASL, salvi i requisiti igienici dei locali, delle strutture e delle attrezzature.
3. Gli esercizi che commercializzano esclusivamente funghi in confezioni non manomissibili singolarmente certificate da un micologo e che rechino in etichetta il riferimento della certificazione di cui all'art. 3 del DPR 376/1995 non sono soggetti ad ulteriori adempimenti amministrativi.
4. È comunque vietato il frazionamento di tali confezioni.
5. Il commercio dei funghi epigei spontanei effettuato su area pubblica è disciplinato dalla normativa regionale in materia.

Punto 9.14 – Esercizi di somministrazione

1. La sola somministrazione ovvero la preparazione e somministrazione di alimenti bevande è disciplinata dai seguenti articoli

Punto 9.14.a - Esercizi di sola somministrazione

1. Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali si svolge la vendita e consumo all'interno dei locali di qualsiasi tipo di alimento e bevanda, compreso i generi di pasticceria e gelateria, dolciumi e prodotti di gastronomia (bar, caffè, pub, bar - gelaterie, birrerie, bar - pasticcerie ed esercizi similari) con esclusione di qualsiasi attività di preparazione o produzione alimenti.
2. In tali esercizi è consentita la sola vendita e somministrazione di prodotti preparati altrove in monoporzione, anche congelati o surgelati. (con esclusione della sporzionatura dei piatti), purché provenienti da laboratori autorizzati, trasportati e conservati in condizioni idonee di igiene e mantenuti alle temperature previste dalla vigente normativa.
3. Tali prodotti possono essere riscaldati tramite di forni elettrici o a microonde o con piastra.
4. È consentita altresì, a richiesta del cliente ed in modo estemporaneo, la farcitura di panini con alimenti, già pronti e correttamente conservati.
5. È consentito, negli esercizi alimentari di somministrazione, mettere a disposizione dei clienti, al libero servizio, antipasti o preparati alimentari non deperibili di accompagnamento agli aperitivi nonché la degustazione di prodotti alimentari a fini di promozione e vendita seguendo le regole già previste nella parte generale.
6. Oltre ai requisiti generali di cui al precedente art. 6 gli esercizi di cui trattasi devono avere:
    a) Un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionata all'attività per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;
    b) Un vano dedicato alle attività di riscaldamento dei prodotti consentiti e/o la preparazione estemporanea di panini;
    c) Un vano o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri locali.
    d) Almeno un servizio igienico a disposizione dei clienti, avente le caratteristiche di cui al precedente punto 12.p.

Punto 9.14.b - Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva

1. Si tratta di esercizi che accanto alla attività di somministrazione descritta al punto precedente svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce. ulteriori attività che possono essere svolte in quest'ambito sono le seguenti:
    a) Preparazione panini ripieni sia freddi che caldi con alimenti già pronti e/o stagionati o con hamburger e wurstel cotti alla piastra, ecc..
    b) Preparazione primi piatti
    c) Preparazione cibi crudi
    d) Sporzionatura e somministrazione di piatti già pronti e/o precotti e preparati altrove e di prodotti di pasticceria e di friggitoria ed affini;
2. Oltre ai requisiti generali di cui trattasi devono avere:
    a) Almeno un vano dispensa di superficie adeguata (non inferiore a 6 mq e comunque proporzionata all'attività) per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili. Nel caso di deposito di alimenti deperibili il vano dispensa deve essere altresì provvisto di celle o armadi frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna nonché di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).
    b) Un locale di preparazione di almeno 10 mq debitamente attrezzato in relazione alle attività previste quindi dotato di:
        - un lavello,
        - un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere
        - fornelli con cappa aspirante nel caso vengano effettuate operazioni di cottura alimenti,
        - piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre
        - armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature.
    c) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri locali.
    d) Una distinta zona di somministrazione degli alimenti adeguatamente dimensionata calcolata attribuendo un metro quadro della sala somministrazione ad avventore.
    e) Almeno un servizio igienico a disposizione dei clienti, avente le caratteristiche di cui al precedente punto 12.p.
3. Nel caso di esercizio con attività dedicata esclusivamente a preparazione panini, anche non estemporanea, oltre ai requisiti generali, è sufficiente:
    a) un locale di preparazione di almeno 6 mq;
    b) un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 4 mq e comunque proporzionata all'attività per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;
    c) zona lavaggio attrezzata con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività;
    d) piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre;
    e) almeno un servizio igienico a disposizione dei clienti, avente le caratteristiche di cui al precedente punto 12.p.

Punto 9.14.c - Esercizi di somministrazione con preparazione

1. Si tratta di attività nelle quali si svolge la preparazione e somministrazione di cibi o alimenti di ogni genere, specialità gastronomiche, pietanze o pasti di qualsiasi tipo: ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie/spaghetterie, self-service ed esercizi similari;
2. Gli esercizi in oggetto oltre ai requisiti generali previsti dall'art.6, devono avere:
    a) Dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Deve avere accesso preferibilmente dall'esterno e

comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa. Deve essere dotato di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. La dispensa /deposito deve avere una superficie minima di almeno 8 mq ed essere dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa 30 cm).Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento; celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).

b) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti organizzata in modo tale da garantire la separazione funzionale fra percorsi sporco/pulito. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti e articolata nei seguenti settori:
    - b1 - Zona preparazione cosi suddivisa:
        - - preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
        - - preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
        - In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione
    - b2 - Zona cottura dotata di attrezzature di cottura idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita
    - b3 - Zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.
    - Tali reparti o settori possono essere collocati in locali distinti e tra loro idoneamente collegati.
    - Nei locali fino a 30 posti tavola il locale cucina dovrà essere dotato di almeno n. 2 lavelli così suddivisi:
        - - n. 1 lavello per la preparazione di verdura e frutta;
        - - n. 1 lavello per la preparazione di altri alimenti da utilizzare in tempi diversi a seconda del genere di alimento trattato (carne, pesce, ecc.)
    - La superficie minima del locale cucina definito alla precedente lettera b) dovrà essere di:
        - - mq 15 fino a 30 posti a tavola;
        - - incrementata di mq. 0,30 per ogni posto a tavola oltre i 30 e fino a 100 posti;
        - incrementata di mq. 0,20 per ogni posto a tavola oltre i 100 posti.
    - Nel caso di pizzerie/spaghetterie ossia di attività limitate alla produzione di pizze e primi piatti di pasta di vario genere il locale cucina dovrà essere di almeno 10 mq. incrementata sulla base del numero dei posti a tavola come al punto precedente e dovrà essere dotato di almeno due lavelli così suddivisi:
        - - n. 1 lavello per la preparazione di verdura e frutta;
        - - n. 1 lavello per la preparazione di altri alimenti da utilizzare in tempi diversi a seconda del genere di alimento trattato (carne, pesce, ecc.)
    - Nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente a un esercizio di ristorazione dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinato alla

preparazione della pizza. La zona di preparazione destinata all'attività di "pizzeria" può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta, e dovrà essere dotata almeno di un lavello e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

- Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere. Deve essere provvista inoltre di piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre e armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature.

c) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso (aggiuntivo rispetto alla cucina ed avente dimensioni di 5 mq) Deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti. La zona lavaggio può essere ubicata in un settore separato e delimitato all'interno della cucina; in questo caso devono essere comunque evitati incroci sporco/pulito o tramite passe che permettono il rientro dello sporco senza interferire con le zone di lavorazione della cucina o ubicando la zona lavaggio nell'immediata prossimità dell'accesso al locale cucina in modo che non venga attraversata alcuna zona di preparazione. Il lavello presente nella zona lavaggio delle stoviglie, provvisto di rubinetteria non manuale, può essere adibito anche a lavamani se debitamente attrezzato con sapone liquido e asciugamani a perdere.

d) Un vano, reparto o settore di raccordo tra la cucina ed i locali di consumazione/somministrazione in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie coi tovaglioli, il vasellame, le vetrerie.

e) Una o più sale di somministrazione in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un agevole espletamento del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto a tavola.

f) Una zona debitamente attrezzata ed al riparo da agenti contaminanti ed inquinanti per l'eventuale esposizione delle pietanze già pronte per la somministrazione (es. antipasti, dolci, ecc.). Tali pietanze dovranno essere conservate rispettando i limiti di temperatura previsti dalla vigente normativa in materia e limitatamente al tempo necessario alla loro somministrazione. Dovrà altresì essere evitata qualsiasi contaminazione crociata fra loro.

g) Servizi igienici a disposizione dei clienti, accessibili dall'interno dell'esercizio, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione e deposito di alimenti e facilmente individuabili con apposite indicazioni, devono essere ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi lavorativi riservati al personale. Tali servizi igienici dovranno avere le stesse caratteristiche di quelli previsti nei requisiti generali di cui al precedente art. 6. Il numero dei servizi igienici per il pubblico dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio, cioè al numero dei posti a tavola, secondo il seguente schema fino a:

30 posti tavola:	n. 1 servizio igienico
50 posti tavola:	n. 1 servizio igienico per donne n. 1 servizio igienico per uomini
100 posti tavola:	n. 2 servizi igienici per donne n. 2 servizi igienici per uomini,
150 posti tavola:	n. 3 servizi igienici per donne n. 3 servizi igienici per uomini,

Per gli esercizi con ulteriore capacità, dovrà essere aggiunto 1 servizio igienico ogni 50 ulteriori posti.

Punto 9.14.d - Somministrazione in pertinenze esterne

1. È consentita la somministrazione di alimenti in pertinenze esterne ai locali e poste all'aperto e che devono essere:
    a) attrezzate in modo tale da proteggere gli alimenti da somministrare sia crudi che cotti da ogni contaminazione nonché tale da garantire la loro conservazione alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti;
    b) sistemate in modo da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature;
2. Per gli esercizi di ristorazione i posti tavola delle pertinenze esterne s'intendono sostitutivi del numero di posti previsti all'interno degli esercizi.

Punto 9.14.e - Somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, mense aziendali e simili)

1. Nel caso in cui, nell'ambito della ristorazione collettiva, venga effettuata esclusivamente la somministrazione di alimenti preparati altrove con esclusione di qualsiasi attività di preparazione dovrà essere presente:
    a) un locale con una superficie minima di mq 9,00 ed attrezzato con:
        - zona lavaggio con lavello e lavastoviglie, dotata di armadio chiuso per le stoviglie pulite
        - zona sporzionamento con piani di lavoro facilmente lavabili e attrezzature destinate alla conservazione a caldo o a freddo degli alimenti durante la distribuzione e al loro riscaldamento a seconda del ciclo produttivo scelto
        - zona dispensa per la conservazione degli alimenti (dotata di frigorifero nel caso di conservazione di alimenti deperibili) e per il deposito del materiale d'uso (tovaglie, tovagliolini, piatti e bicchieri) necessario per la somministrazione dei pasti
        - un lavamani
    b) almeno un servizio igienico per gli avventori situato in prossimità del refettorio
    c) uno o più locali refettorio destinati alla somministrazione dei pasti, ben areato ed illuminato, di dimensioni proporzionate al numero degli utenti (1mq a persona, preferibilmente per un max di 200 persone in contemporanea), dotati di arredi facilmente lavabili e sanificabili.
2. Dovranno inoltre essere messi in atto dispositivi per ridurre la rumorosità ambientale e per rendere confortevole l'ambiente.
3. I locali destinati alla somministrazione pasti nella ristorazione scolastica dovranno ricreare un'atmosfera di tipo familiare, piacevole, favorire la socializzazione e l'integrazione e stimolare l'autonomia e le possibilità di scelta del bambino. In particolare dovranno essere previsti tavoli da quattro-sei posti, stoviglie non monouso, tovaglie colorate e in generale arredi colorati e gradevoli.

Punto 9.14 f - Somministrazione non assistita (vendita con consumo immediato sul posto)

1. Le attività di cui al presente articolo consistono nel consumo sul posto dei prodotti alimentari oggetto dell'attività di produzione e vendita, utilizzando gli arredi dell'azienda e con esclusione del servizio assistito di somministrazione (servizio al tavolo o altra analoga prestazione tipica delle attività di ristorazione), ai sensi delle normative in materia di commercio al dettaglio e artigianato.
2. Le attività contemplate nel presente articolo devono svolgersi nel rispetto delle seguenti prescrizioni, oltre a quelle previste per l'attività principale (commercio al dettaglio e/o laboratorio di produzione alimenti):
3. il materiale utilizzato potrà essere costituito, a scelta dell'esercente, da stoviglie e posate usa-e-getta oppure da materiale che ne consenta il riutilizzo. Nel secondo caso, però, l'attività in questione deve essere dotata di una "zona lavaggio", attrezzata con lavabo e macchina lavastoviglie, rispettando la separazione dei percorsi "sporco/pulito";

4. Le pertinenze esterne del locale, anche ubicate su area pubblica, per essere utilizzate dovranno essere protette da fonti di inquinamento, in particolare da quelle derivanti dal traffico veicolare.

Punto 9.15 – Laboratori di produzione industriale e artigianale

1. I laboratori di produzione industriale ed artigianale sono disciplinati dai seguenti articoli

Punto 9.15a- Laboratori di produzione industriale

1. Oltre ai requisiti previsti dalla parte generale del Regolamento i laboratori industriali di preparazione alimenti devono possedere caratteristiche specifiche in relazione alla tipologia dell'attività svolta e al ciclo produttivo attuato.

Punto 9.15.b - Catering

1. Le aziende di catering, individuate come attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la a domicilio del cliente o in altro luogo da lui indicato, sono soggette al possesso dei requisiti di cui al presente titolo relativamente ai locali ove svolgono la propria attività produttiva.
2. La suddetta attività è soggetta ai prescritti requisiti anche se svolta da esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria o altro titolo abilitativo quali ad es.: panifici, laboratori di gastronomia, ristoranti, laboratori di pasticceria, ecc..
3. Oltre ai requisiti generali devono sussistere i seguenti:
    a) Dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo. e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa interna. Devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. Devono essere dimensionati all'attività. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).
    b) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere articolata nei seguenti settori:
        - preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
        - preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
        - preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
          In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione
        - zona cottura dotata di attrezzature idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita
        - zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Tali reparti o settori possono essere collocati in locali distinti e tra loro idoneamente collegati. Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere. A tale scopo è consentito l'utilizzo del lavello zona lavaggio attrezzata con sapone e carta monouso.

c) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso Deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti.
d) una zona di primo confezionamento degli alimenti prodotti e un locale separato destinato allo stoccaggio contenitori per trasporto nei luoghi di somministrazione e allestimento degli stessi.
e) Ove necessario, un locale di deposito delle attrezzature utilizzate per l'allestimento della somministrazione a distanza (tavoli, ombrelloni, sedie, ecc.) e per le stoviglie che dovranno essere tenute pulite in armadi chiusi.

4. Il numero massimo di pasti che l'impianto potrà produrre dovrà essere determinato in relazione al dimensionamento dei locali e alla dotazione di attrezzature. Le aziende che svolgono attività di ristorazione possono effettuare anche attività di catering, purché quest'ultima sia svolta in orari diversi (programmati e dimostrabili) e nel rispetto dei requisiti igienico sanitari sopra elencati. Tale attività dovrà essere oggetto di specifica notifica sanitaria.

Punto 9.15.c - Produzione alimenti da asporto

1. (Produzione pizza al taglio e prodotti similari) Gli esercizi di produzione e vendita a taglio per asporto di pizza e prodotti similari che non rientrano negli esercizi nei quali è consentita la somministrazione, oltre ai requisiti generali, devono avere i seguenti requisiti:
    a) Un locale (o zona) di preparazione di almeno 6 metri quadrati dotato di almeno un lavello e un lavamani e idoneamente attrezzata.
    b) Un locale (o zona) dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni adeguate, indicativamente non inferiore a 4 mq, dotato di:
        - idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;
        - celle o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna
2. (Produzione di alimenti con vendita per asporto quali gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari) I laboratori di produzione alimenti di cui al presente articolo non possono effettuare attività di somministrazione. Devono possedere, oltre ai requisiti generali di cui all'art. 6 quelli espressamente indicati di seguito:
    a) Dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno e comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo. Devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. Devono essere dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 6 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa 30 cm).Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).
    b) un locale cucina di almeno 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile

percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti e articolata nei seguenti settori:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
  In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione.
- zona cottura dotata di attrezzature di cottura idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita
- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.
  Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere.

c) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso. Nel caso in cui l'attività sia limitata a quella tradizionalmente indicata come friggitoria è sufficiente il rispetto dei seguenti requisiti:

d) Un locale di preparazione di almeno 10 metri quadrati dotato di almeno un lavello e un lavamani e idoneamente attrezzato. Tale locale dovrà essere dotato di attrezzature per la cottura provviste di sistema di aspirazione fumi conformi a quanto indicato nella parte generale del presente regolamento

e) In alternativa al deposito può essere consentita la presenza di un vano dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni minime di 6mq, dotato di:

- idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;
- celle o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna

3. Nel caso di esercizio di ulteriori attività, le imprese di cui al presente articolo devono possedere gli specifici requisiti igienico-sanitari indicati nel presente regolamento.

Punto 9.15.d - Produzione pasti per la ristorazione collettiva (Centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili)

1. Gli esercizi in oggetto oltre ai requisiti generali previsti dall'art.6, devono avere:
   a) a) Dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno e comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo. Devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. Devono essere dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 10 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa 30 cm). Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).
   b) b) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi sporchi come l'entrata delle

merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente un a forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti e articolata nei seguenti settori:

- Zona preparazione cosi suddivisa:
  - preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
  - preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
  - preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
    In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione
- Zona cottura dotata di attrezzature di cottura idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.
  Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere. Deve essere provvista inoltre di piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre e armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature.

c) Un locale o lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso (aggiuntiva rispetto alla cucina dimensioni 5 mq) Deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti. La zona lavaggio può essere ubicata in un settore separato e delimitato all'interno della cucina; in questo caso devono essere comunque evitati incroci sporco/pulito o tramite passe che permettono il rientro dello sporco senza interferire con le zone di lavorazione della cucina o ubicando la zona lavaggio nell'immediata prossimità dell'accesso al locale cucina in modo che non venga attraversata alcuna zona di preparazione.

2. Nel caso di produzione di pasti da somministrare a distanza dovrà essere presente:
   a) un locale separato nel quale effettuare il confezionamento dei pasti per il trasporto nei luoghi di somministrazione dotato di attrezzature per la conservazione a temperatura dei prodotti alimentari
   b) un locale separato destinato all'allestimento dei contenitori e/o imballi e al loro deposito
3. Il numero massimo di pasti che l'impianto potrà produrre sarà definito tenendo a riferimento i parametri di dimensionamento degli spazi già dettagliati negli articoli relativi alla somministrazione con preparazione secondo i seguenti standard:
   a) 100 pasti per ogni addetto alla preparazione presente per turno di lavoro
   b) in base alla potenzialità di conservazione delle materie prime all'interno di depositi non refrigerati n° pasti = (metri cubi x 100):4
   c) in base alle potenzialità di conservazione in celle frigo n° pasti = (metri cubi x 100):2
   d) in base alla superficie disponibile per la preparazione di piatti freddi e per le preparazioni con cottura 1 mq di superficie x linea di attività = 10 pasti
   e) in base alla superficie del locale confezionamento 1 mq = 50 pasti
4. Il numero finale dei pasti per turno di lavoro sarà dato dal valore più basso tra i cinque ricavabili dai parametri sopra elencati considerando per linea di attività produttiva quella relativa alle principali tipologie di prodotti finiti: pietanze crude pronto consumo, pietanze con cottura ecc.
5. Nel caso di centro di produzione pasti al quale sia annessa la mensa, per la distribuzione o la somministrazione di alimenti, a seconda che il sistema prescelto sia a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

Punto 9.15.e - Laboratori di produzione pasta fresca

1. Gli esercizi in oggetto, oltre ai requisiti generali previsti dall'art. 6, devono avere:
    a) dispensa/deposito: locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari, inaccessibili al pubblico, che devono:
        - avere l'accesso dall'esterno, non tale da comportare attraversamento del locale laboratorio da parte delle merci in arrivo;
        - essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi;
        - avere una superficie adeguata, indicativamente di almeno 6 mq;
        - avere scaffalature con ripiani lisci, lavabili e disinfettabili, lo scaffale più basso deve avere altezza da terra di circa 30 cm.;
        - avere le celle o gli armadi frigorifero separati tra i diversi alimenti e/o dotati di appositi contenitori con coperchio che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometri a lettura esterna;
    b) locale laboratorio destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per l'attività, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi, di superficie minima di 10 mq., provvisto di un lavandino per il lavaggio delle materie prime, un lavamani, di piani di lavoro lavabili e disinfettabili, con superfici integre e armadi lavabili e disinfettabili per la conservazione delle attrezzature;
    c) locale o zona lavaggio attrezzature

Punto 9.15.f - Panifici

1. Nell'ambito dei laboratori di produzione pane possono essere distinte le seguenti tipologie produttive:
    a) Produzione pane e schiacciata
    b) Produzione pizza
    c) Prodotti da forno
    d) Pasticceria
    e) Cottura legumi e verdure
2. I laboratori di produzione pane schiacciata devono avere i seguenti requisiti, oltre quanto previsto nella parte generale:
    a) dispensa/deposito: locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari, inaccessibili al pubblico, che devono
        - avere l'accesso dall'esterno, non tale da comportare attraversamento del locale laboratorio da parte delle merci in arrivo;
        - essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi;
        - avere una superficie adeguata, indicativamente di almeno 6 mq;
        - avere scaffalature con ripiani lisci, lavabili e disinfettabili, lo scaffale più basso deve avere altezza da terra di circa 30 cm.;
        - le celle o gli armadi frigorifero separati tra i diversi alimenti e/o dotati di appositi contenitori con coperchio che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometri a lettura esterna;
        - apposito locale per il deposito della farina avente caratteristiche analoghe a quanto sopra descritto;
    b) locale laboratorio destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per l'attività, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi, di superficie minima di 15 mq., provvisto di un lavamani, di piani di lavoro lavabili e disinfettabili, con superfici integre e armadi lavabili e disinfettabili per la conservazione delle attrezzature;
    c) locale o zona lavaggio attrezzature.
3. È consentita la produzione delle altre tipologie sopradescritte purché oltre a quanto previsto per la panificazione sussistano i requisiti specifici per le singole attività.
4. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato.

Punto 9.15.g - Laboratori di produzione gelato, pasticceria ed affini

1. La produzione di gelato e prodotti lattiero-caseari con un contenuto di latte superiore al 50% non destinati alla vendita diretta al consumatore finale sono regolamentate dalle direttive comunitarie 92/46 e 92/47/CEE recepite con D.P.R. 14/1/1997 n. 54.
2. Il presente articolo disciplina quindi le attività non regolamentate dalla normativa comunitaria.
3. I laboratori artigianali di cui al presente articolo contemplano la produzione di:
    a) gelato ed affini;
    b) pasticceria fresca e secca, dolce e salata.
4. Tali laboratori, annessi o meno agli esercizi di somministrazione di cui alla scheda tecnica relativa, oltre a quanto previsto nella stessa ed ai requisiti generali di cui all'articolo 6 del Regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:
    a) Un locale esclusivamente destinato alla produzione:
        - - con superficie non inferiore, a mq. 10 (riducibili a 6 mq se l'attività è svolta congiuntamente a quella di pasticceria per la quale dovranno essere garantiti i requisiti previsti nel presente regolamento) per la gelateria, la cui linea di produzione dovrà essere posta in locali specificatamente adibiti all'uso;
        - - con superficie non inferiore, a mq. 15 per la pasticceria; tale locale dovrà essere dotato di aree con linee produttive distinte per la preparazione di pasticceria dolce e salata
        - - dotato di un lavamano
        - - dotato di almeno un lavello per ogni linea produttiva,
        - - dotato di lavello e lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature in zona separata
    b) Un locale per il deposito delle materie prime,
    c) un locale o zona per il deposito dei prodotti finiti dotato di attrezzature di conservazione idonee.
5. Nel caso di lavorazione di panna o yogurt il cui processo di produzione consiste nell'utilizzo di semilavorati e attrezzatura automatica, senza manipolazione, può essere consentita la produzione all'interno dello stesso locale di somministrazione e/o vendita.

Punto 9.15bis - Impresa alimentare presso abitazione privata

1. Il Cap. III dell'allegato 2 del Reg. CE n. 852/2004 prevede la possibilità di preparare alimenti, esclusivamente se destinati alla commercializzazione, presso abitazioni private e definisce i requisiti igienico sanitari minimi che devono essere rispettati al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari commercializzati. Restano escluse le preparazioni di alimenti soggetti a specifico riconoscimento ex Reg. CE n. 853/2004 e l'attività di somministrazione di alimenti e bevande. L'attività può essere iniziata previa notifica igienico sanitaria, ai sensi del Reg. CE 852/04 e del DPGR n°40/E del 2006. Deve in ogni caso essere altresì predisposto e attuato il piano di autocontrollo, in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa.
2. In particolare devono essere osservati i seguenti requisiti igienico sanitari:
3. I locali dove gli alimenti sono preparati devono essere conformi alla vigente normativa igienico sanitaria, edilizia e urbanistica, ivi comprese le disposizioni relative alla destinazione d'uso degli edifici.
4. I locali di preparazione alimenti, magazzino/dispensa devono essere ad utilizzo esclusivo dell'attività; devono essere dotati di attrezzature idonee e deve essere garantito il rispetto dei percorsi sporco pulito, oltre al possesso dei requisiti igienico sanitari minimi previsti per l'attività effettivamente svolta, descritti nelle sezioni specifiche del presente regolamento.
5. È consentito l'utilizzo promiscuo del servizio igienico dell'abitazione, a condizione che l'attività sia dotata di locale spogliatoio dedicato, adiacente al locale preparazione, e di lavamani con rubinetteria a pedale ed asciugamani monouso.

Punto 9.16 – 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.
2. Gli alimenti devono essere stoccati in modo da evitare possibili contaminazioni crociate, nel rispetto delle temperature di conservazione, mai direttamente a contatto con il pavimento.
3. I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificato nella parte generale del presente regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:
    a) presentare soffitti intonacati o controsoffittati o comunque tali da essere facilmente pulibili e non recare danni alle merci ivi depositate;
    b) essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate dotate di adeguate protezioni contro gli insetti e/o con impianti di aerazione forzata;
    c) aperture verso l'esterno a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
    d) pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e o uncinaie o altri arredi e comunque fino ad un'altezza di 2 m, ed i pavimenti, di colore chiaro, ben raccordati fra loro in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile;
    e) dotati di scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile e, in caso di stoccaggio di alimenti deperibili dotati di impianti di refrigerazione provvisti di termometro a lettura esterna e di sistema di misurazione in continuo per il deposito di prodotti surgelati e congelati.
4. Nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con sistema di erogazione dell'acqua calda e fredda non azionabile manualmente.

Punto 9.16 bis – Commercio per corrispondenza, tramite televisione o altri sistemi di comunicazione.

1. La vendita di prodotti alimentari per corrispondenza, tramite televisione o altri sistemi di comunicazione, anche se non comporta la manipolazione e/o lo stoccaggio dei prodotti da parte dell'impresa, è soggetta all'obbligo di registrazione.
2. Deve essere garantita l'applicazione dei principi HACCP, in particolare la rintracciabilità e la qualifica dei fornitori.
3. Devono essere rispettate le norme in materia di edilizia, urbanistica e destinazione d'uso.

Punto 9.17 – Trasporto alimenti

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 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".

Punto 9.17a - Trasporto carni e prodotti della pesca

1. Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi dotati di un sistema di chiusura ermetico.
2. I mezzi di trasporto di dette carni devono corrispondere ai seguenti requisiti:
    a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistente alla corrosione e tale da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;
    b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;
    c) per il trasporto delle carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o dei quarti nonché delle carni in pezzi non imballate, essi devono essere muniti di dispositivo di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento.
3. Tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico.
4. I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto di carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.
5. Le carni imballate debbono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che nello stesso mezzo di trasporto sia garantita un'adeguata separazione fisica.
6. Le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.
7. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.
8. I mezzi di trasporto devono essere realizzati in modo da garantire una temperatura interna inferiore o pari a +7°C per le carcasse e loro parti e +3°C per le frattaglie.
9. Possono essere concesse deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni provenienti dal macello ed ancora calde e destinate a laboratori o macellerie, purché la durata del trasporto non superi due ore e per motivi connessi alla tecnica di maturazione delle carni. Tuttavia i mezzi di trasporto dovranno essere almeno isotermici.
10. I veicoli e i contenitori destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al secondo comma, lett. a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.
11. I prodotti della pesca freschi o decongelati nonché i crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura di 0, +4 °C.
12. I crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura massima di +6 °C.

Punto 9.17.b - Cisterne e contenitori

1. Le cisterne, i bidoni e gli altri recipienti adibiti al trasporto di merci sfuse (solidi e liquidi) devono essere conformi ai seguenti requisiti:
    a) Le pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con gli alimenti devono essere fabbricati con materiale liscio, facile da lavare, da pulire e disinfettabile, che resista alla corrosione e che non trasferisca agli alimenti sostanze in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana, da alterare la composizione degli alimenti o da esercitare un'influenza nociva sulle loro caratteristiche organolettiche;
    b) Devono essere progettati in modo tale da rendere possibile lo scarico totale degli alimenti nonché delle acque di lavaggio; se muniti di rubinetti, questi devono essere facilmente rimovibili e smontabili allo scopo di consentire una facile operazione di lavaggio, pulizia e disinfezione.
    c) I contenitori devono essere dotati di apertura che consenta un facile accesso all'interno;
    d) Devono essere provvisti di portelli con idonea guarnizione a tenuta;

e) Quando necessario deve essere prevista una protezione termica e se del caso una verniciatura esterna metallizzata;
f) Ogni contenitore o cisterna deve essere pulito, disinfettato e risciacquato con acqua potabile immediatamente dopo ogni uso e, se necessario, prima di ogni nuovo utilizzo.

Punto 9.18 – Produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca

1. La produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca è disciplinata dai seguenti articoli

Punto 9.18a - Produzione e commercio di carni bovina, equina, suina, ovi-caprina

1. Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di specie bovina, bufalina, equina, suina e ovi-caprina, i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il d.lgs. 286/94 e pertanto devono ottenere il riconoscimento comunitario (bollo CEE).
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento:
   a) le attività di sezionamento e magazzinaggio effettuati negli esercizi per la vendita al minuto o in locali connessi a tali punti di vendita o connessi alla vendita su aree pubbliche ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore;
   b) i depositi di carni fresche confezionate (imballate).
3. Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.
4. Ai sensi del d.lgs. 286/94, art 5 (macelli) e art. 6 (sezionamento), su parere della ASL, il Comune può autorizzare l'esercizio di impianti di macellazione e sezionamento a capacità limitata per la produzione di carni esclusivamente destinate alla commercializzazione in ambito nazionale e con le limitazioni previste dalla legislazione vigente in materia.

Punto 9.18.b - Produzione ed immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carne

1. Gli stabilimenti per la produzione di carni macinate e preparazioni di carne, sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 309/98 e pertanto devono ottenere il Riconoscimento CEE.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento la produzione di carni macinate e preparazioni di carne effettuata per la vendita diretta al consumatore finale in esercizi per la vendita al minuto o in laboratori adiacenti ai punti vendita.

Punto 9.18.c - Produzione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale

1. Gli impianti per la produzione di prodotti a base di carne, paste fresche alimentari farcite con carne e altri prodotti di origine animale sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il d.lgs. 537/92 e successive modifiche, e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento la preparazione e il magazzinaggio di prodotti a base di carne, ivi comprese le paste fresche alimentari farcite con carne, e di altri prodotti di origine animale, destinati al consumo umano nei negozi per la vendita al minuto o nei locali adiacenti ai punti di vendita, dove la preparazione ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore, ai pubblici esercizi disciplinati dalla L. 287/1991, agli stabilimenti e ai laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di pasti destinati alla ristorazione collettiva.
3. Sono inoltre esclusi i laboratori di produzione di paste alimentari farcite con ripieno di carne la cui produzione settimanale non sia superiore a 2 quintali di prodotto finito. (L. 24.04.98 n. 128 art. 49)

Punto 9.18.d - Produzione e commercio di conigli e selvaggina di allevamento

1. Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di coniglio e selvaggina d'allevamento (mammiferi terrestri o volatili selvatici ma allevati come animali domestici e macellati in cattività come per esempio quaglie, piccioni, pernici, fagiani), i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 559/92 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento, il sezionamento ed il deposito di carni fresche di coniglio e selvaggina effettuati nei negozi per la vendita al minuto o in locali connessi a detti punti di vendita, dove il sezionamento ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore.
3. Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.
4. Ai sensi del DPR 559/92, il Comune, può autorizzare impianti di macellazione di conigli a capacità limitata, con limite massimo di 10.000 capi l'anno, per la produzione di carni destinate ad essere esclusivamente commercializzate in ambito nazionale. In tali casi dovrà essere definita la potenzialità annua dell'impianto.
5. In deroga al DPR 559/92, il Comune può autorizzare impianti di macellazione di selvaggina allevata con limite massimo di 10.000 capi/anno e la produzione di carni destinate ad essere esclusivamente commercializzate in ambito nazionale.
6. Il Comune, dietro parere favorevole della ASL, può autorizzare gli allevatori e coltivatori diretti:
    a) alla cessione di carni di coniglio ai consumatori finali, esclusivamente presso l'azienda di produzione;
    b) alla cessione, presso i mercati del comune in cui ha sede l'azienda o in comuni limitrofi, di piccole quantità di carni fresche di coniglio direttamente ai consumatori finali

Punto 9.18.e - Produzione e commercio di selvaggina cacciata

1. I Centri di lavorazione per la produzione di carni di selvaggina cacciata sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 607 /96 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento:
    a) la cessione al consumatore o al dettagliante, da parte del cacciatore, di pochi capi interi di selvaggina uccisa a caccia non scuoiata o non spennata e, nel caso di selvaggina di piccola taglia, non eviscerata; La selvaggina di grande taglia potrà essere ceduta al dettagliante occasionalmente ed in quantità modica, tuttavia dovrà essere concordato con il Servizio veterinario competente per territorio, l'esame ispettivo delle carni e per le carni di cinghiale l'effettuazione dell'esame trichinoscopico. Lo scuoiamento dei grossi animali dovrà avvenire in locali provvisti dei minimi requisiti igienico sanitari ed appositamente dedicati.
    b) la cessione di piccole quantità di carni di selvaggina al consumatore finale;
    c) il sezionamento e magazzinaggio di carni di selvaggina in spacci per la vendita al minuto o in locali connessi a punti di vendita in cui le carni sono sezionate ed immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore.

Punto 9.18.f - Produzione e commercio di pollame e avicoli

1. Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di specie pollo, tacchino, faraona, anitra ed oca, i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi di carni non imballate sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 495/97 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento, il sezionamento ed il deposito di carni fresche di volatili da cortile effettuati nei negozi

per la vendita al minuto o in locali connessi a detti punti di vendita, dove il sezionamento ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore finale.

3. Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.
4. Ai sensi delle disposizioni previste dal d.lgs. 495/98, su parere della ASL, il Comune può autorizzare l'esercizio di impianti di macellazione e sezionamento a ridotta capacità operativa, con limite massimo inferiore a 150.000 capi l'anno, per la produzione di carni esclusivamente destinate alla commercializzazione in ambito nazionale e con le limitazioni previste dalla legislazione vigente in materia.
5. La normativa comunitaria non si applica alle carni fresche di animali da cortile ceduti direttamente, in casi isolati, dal produttore al consumatore finale per il proprio consumo.
6. L'obbligo di riconoscimento ministeriale non si applica neppure ai depositi di carni imballate.

Punto 9.18.g - Produzione e commercio di prodotti della pesca

1. Gli impianti di preparazione, trasformazione, refrigerazione, congelamento, commercializzazione di prodotti ittici all'ingrosso, nonché gli impianti collettivi per le aste e i locali di macellazione per prodotti dell'acquacoltura, sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il d.lgs. 531/92 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.
2. Ai fini del presente articolo si fornisce la presente definizione di commercializzazione: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato ad esclusione della vendita al dettaglio e della cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore;
3. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento le attività per la vendita al dettaglio e la cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore.

Punto 9.18.h - Macellazione in deroga di conigli e selvaggina allevata

1. Oltre ai requisiti generali i macelli in deroga devono avere almeno:
    a) un locale per la macellazione di superficie adeguata, con spazi separati per lo stordimento e il dissanguamento, da un lato, e la spiumatura o la scuoiatura e la scottatura, dall'altro; questi due tipi di operazioni devono essere effettuate in posti separati;
    b) un locale per l'eviscerazione e la preparazione, abbastanza ampio per consentire che l'operazione di eviscerazione venga effettuata a distanza sufficiente dagli altri posti di lavoro o separata da questi ultimi da un tramezzo per impedire eventuali contaminazioni;
    c) un locale per il raffreddamento di capacità adeguata all'entità e al tipo delle operazioni di macellazione, in cui si trovi almeno un piccolo spazio isolato o contenitore chiudibile a chiave, riservato all'osservazione delle carcasse sottoposte ad analisi;
    Nei locali in cui le carni sono prodotte e manipolate:
        - un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalare verso pozzetti muniti di griglia e di sifone per evitare i cattivi odori;
        - pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri.
        - porte in materiali imputrescibili e inodori, facili da pulire;
    d) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai luoghi di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di dispositivi igienici per asciugare le mani;

e) sul posto o in un locale adiacente, un dispositivo per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C;
f) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;
g) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e facilmente lavabili e disinfettabili. L'uso del legno è vietato;
h) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi carni non destinate al consumo umano che devono essere rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro;
i) i) impianto di refrigerazione per il deposito delle carni. Tali impianti devono comprendere un sistema di deflusso, collegato ai tubi di scarico delle acque reflue che non presenti alcun rischio di contaminazione per le carni;
j) l) contenitori dotati di coperchio per il deposito degli scarti di lavorazione da destinare allo smaltimento nel rispetto del regolamento (CE) 1069/2009.

2. Le carni in vendita dovranno essere bollate con placca riportante oltre la ragione sociale e la denominazione di vendita, anche il riferimento alla specifica deroga
3. È consentita la macellazione esclusivamente di conigli (massimo 500 capi all'anno) in un unico locale ed in deroga ad alcuni dei requisiti sopra detti nelle aziende di agriturismo.

Punto 9.18.i - Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate (macellerie)

1. Gli esercizi di cui al presente articolo possono vendere, sezionare, depositare carne di qualsiasi specie fresca o congelata, per la cessione diretta al consumatore.
2. È consentita la preparazione di "pronti a cuocere" semplici (con l'aggiunta di sale, pepe e aromi naturali, pangrattato e verdure pre-lavate nonché l'assemblaggio di carni di specie diversa e salumi), attraverso manipolazioni che non comportino trattamenti termici. Tale attività è subordinata alla presenza della attrezzatura necessaria al deposito delle materie prime diverse dalla carne e di specifico lavabo per il lavaggio delle verdure. Tali elaborati sono destinati alla esclusiva vendita al consumatore finale.
3. Oltre ai requisiti generali del presente regolamento, gli esercizi devono possedere:
    a) pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e/o uncinaie o altri arredi e comunque fino ad almeno 2 m di altezza;
    b) un locale o spazio separato ed appositamente destinato al disosso ad al sezionamento delle carni. Tale spazio deve essere separato dall'area di vendita, deve avere pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, con angoli e spigoli arrotondati; deve essere dotato di lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio degli utensili, di superfici di lavoro, taglieri e utensili ben distinti per tipologia di carni (carni rosse e bianche) e per le preparazioni di pronti a cuocere semplici.
    c) una o più celle o armadi frigoriferi, in materiale lavabile e disinfettabile, con pavimento con spigoli arrotondati, di dimensioni adeguate a garantire idonee condizioni di conservazione e separazione delle carni, dotate di termometro a lettura esterna ed atte a garantire idonee temperature previste dalla legge. Le carni avicole non potranno essere conservate all'interno dell'impianto frigorifero delle carni rosse; la stessa separazione fisica dovrà essere rispettata nel banco di vendita per mezzo di idonee separazioni. Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere attrezzature, taglieri e utensili distinti. La selvaggina cacciata e di grande taglia deve essere sottoposta ad ispezione sanitaria con esito favorevole documentabile e deve essere conservata in celle e/o reparti refrigerati separati. Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti conformemente a quanto previsto dal D.M. 21/3/1973;
    d) lavamani con dispositivo di erogazione non manuale, collocato nelle immediate vicinanze del banco di vendita, munito di sapone e carta a perdere;

e) Nei banchi e negli impianti di conservazione, deve essere garantita la separazione tra carni trasformate e carni fresche; tra prodotti confezionati e prodotti non confezionati, dei prodotti preparati crudi e delle carni avicole.
f) Dispositivi contro la presenza di insetti e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE 1774/2002).

4. È consentita la cessione delle carni in involucri protettivi termosaldati o a cui sia applicata la tecnica del sottovuoto, esclusivamente su richiesta ed in presenza del cliente in modo estemporaneo.
5. I negozi che intendono vendere esclusivamente carni preconfezionate all'origine dal fornitore, devono, come unico requisito, garantire attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

Punto 9.18.l - Vendita al dettaglio di prodotti della pesca (pescherie)

1. Ai sensi della L.R. 21/12/1992, n. 58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e L.R. 30/12/1993, n. 105, sono soggette al possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti al presente articolo, le seguenti attività inerenti i prodotti della pesca:
   a) vendita al dettaglio;
   b) deposito non all'ingrosso, separato dall'esercizio di vendita al dettaglio, senza manipolazione dei prodotti;
   c) vendita su aree pubbliche a posto fisso
   d) vendita su aree pubbliche a posto non fisso e/o itinerante.
2. Nella documentazione presentata dovrà essere indicato lo stato fisico dei prodotti della pesca che si intendono vendere o tenere in deposito.
3. A questo scopo deve essere indicato se la vendita o il deposito riguardano prodotti freschi, congelati, decongelati o trasformati (cotti, affumicati, salati, essiccati, marinati) all'origine.
4. Per i prodotti decongelati deve essere specificato se il decongelamento viene effettuato nell'esercizio oggetto dell'attività.
5. Per effettuare il decongelamento di prodotti ittici dovrà essere realizzato un apposito reparto identificabile adibito a tale attività, tenendo conto che il decongelamento può avvenire o a temperatura frigorifera o in acqua corrente potabile.
6. Non è soggetta alle disposizioni del presente articolo la vendita in confezioni ermetiche originali di prodotti ittici trasformati, surgelati o congelati preconfezionati.
7. Oltre ai requisiti generali previsti all'art. 6, gli esercizi in oggetto devono:
   a) avere locali ben aerati e sufficientemente spaziosi;
   b) avere pavimento e le pareti fino all'altezza di 2 metri, rivestite di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, nonché le porte in materiale inalterabile e facile da pulire;
   c) essere forniti di abbondante disponibilità di acqua potabile con sistema di erogazione non azionabile manualmente;
   d) aver convogliato le acque di lavaggio dei pavimenti in appositi pozzetti grigliati e muniti di valvola idraulica (sifonati). Tale requisito è derogabile da parte delle pescherie adibite alla sola vendita di prodotti ittici congelati;
   e) essere dotati di dispositivi contro la presenza di insetti e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE 1774/2002);
   f) essere dotati di banchi frigoriferi per l'esposizione e la vendita che garantiscano il mantenimento delle temperature non superiori a +4°C per i prodotti ittici freschi ed a -18°C per quelli congelati con sistema di protezione atto ad impedire il contatto e la manipolazione da parte del pubblico;
   g) essere dotati di una cella frigorifera idonea per la conservazione dei prodotti ittici alla temperatura prevista al precedente comma e con termometro di lettura posto all'esterno della cella stessa, dotata di pozzetto sifonato per la raccolta delle acque di sgocciolamento;

h) essere dotati di un piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale lavabile e disinfettabile ed idoneo a venire in contatto con gli alimenti; in prossimità della zona di lavoro deve essere disponibile lavello con erogazione di acqua calda e fredda.

8. I negozi di vendita di altri generi alimentari che intendono vendere esclusivamente prodotti della pesca preconfezionati all'origine dal fornitore, devono avere attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

Punto 9.18.m - Vendita al dettaglio di chiocciole e rane

1. La vendita al dettaglio di anfibi (rane) e gasteropodi terrestri (chiocciole) è consentita esclusivamente presso gli esercizi di vendita al dettaglio di pesce (pescherie) muniti d' idonee attrezzature in rapporto ai prodotti ed alle condizioni di vendita.
2. Le rane dovranno essere poste in vendita spellate e completamente eviscerate ed esposte in idonei contenitori all'interno dei banchi refrigerati.
3. Le varie specie di gasteropodi terrestri dovranno essere poste in vendita vive.
4. I prodotti congelati o surgelati confezionati all'origine non rientrano in questo capitolo.

Punto 9.18.n - Laboratori "pronti a cuocere" annessi a macelleria e pescheria

1. I prodotti "pronti a cuocere" derivanti da preparazioni complesse e le preparazioni complesse (carni varie ripiene con carni macinate ed altri ingredienti, polpettoni, e in genere preparazioni che comportano l'utilizzo di ingredienti quali uova, panna, latte etc.) devono essere venduti al consumatore finale esclusivamente all'interno dell'annesso esercizio di macelleria.
2. Gli esercizi devono possedere i seguenti requisiti:
    a) Apposito locale laboratorio di dimensioni proporzionate all'attività, dotato di:
        - Lavello per il lavaggio delle derrate alimentari dotato di acqua potabile calda e fredda, con comando di erogazione dell'acqua non azionabile manualmente;
        - Un lavello munito di distributore di sapone ed asciugamani a perdere, per il lavaggio delle mani, degli utensili ed attrezzature;
        - arredi chiusi destinati al deposito degli utensili
        - frigorifero ove necessario, per la conservazione degli ingredienti che vengono utilizzati nelle preparazioni;
        - armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia;
    b) attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati, atte a consentire un'adeguata separazione da altri prodotti;

Punto 9.18.o - Laboratori di gastronomia annessi a macellerie o pescherie

1. Si applicano alle attività indicate in rubrica le disposizioni del presente regolamento relative alle attività di gastronomia

Punto 9.18.p - Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie

1. È consentita la produzione di prodotti di salumeria crudi anche stagionati (salami, finocchione, prosciutti, salsicce ecc.) e cotti (capofreddo etc.) esclusivamente per la cessione al consumatore finale così come definito dal presente regolamento.
2. Per svolgere tale attività, oltre ai requisiti generali e a quelli previsti dall'art. 18.n nei locali dovranno essere presenti specifiche celle o locali esclusivamente destinati alla salagione, alla stufatura ed alla stagionatura dei prodotti di salumeria.
3. Tali celle e locali dovranno avere sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità relativa e dovranno essere dimensionate alla quantità dei salumi prodotti.

4. Dovrà inoltre essere individuato uno spazio chiuso per il deposito di spaghi, etichette, additivi.

Punto 9.19 – Attività rurali

1. Le attività rurali inerenti al settore degli alimenti e delle bevande sono disciplinate dai seguenti articoli

Punto 9.19.a - Disposizioni generali e deroghe

1. Per questo tipo di lavorazioni si applicano le indicazioni fornite dalla Deliberazione della Giunta Regionale 1/3/1999 n. 206 ovvero alla normativa nazionale in materia. In particolare le deroghe alle caratteristiche dei locali qui di seguito riportate si applicano alle imprese che svolgono le attività agricole previste dall'art. 2135 del Codice Civile ed a quelle qualificate come agricole da disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali.
2. Le attività di trasformazione ed alienazione dei prodotti agricoli devono essere inserite in un contesto di normalità e di complementarità funzionale nel ciclo produttivo aziendale. Non è considerata attività di trasformazione quella di primo stoccaggio e conservazione dei prodotti agricoli effettuata dopo la fase di raccolta. In deroga a quanto previsto nei requisiti generali del presente regolamento per le aziende agricole come sopra definite possono essere accettati i seguenti requisiti strutturali:
    a) per lavorazioni eseguite in locali già esistenti è permesso l'utilizzo di locali che, indipendentemente dai requisiti di altezza, illuminazione ed areazione naturale, assicurino valori microclimatici di benessere ambientale in relazione alle esigenze di lavorazione anche con impianti di illuminazione ed areazione artificiale che non siano fonte di inquinamento dei prodotti lavorati.
    b) I pavimenti e le pareti fino a due metri di altezza dei locali dove sono svolte le lavorazioni devono essere facilmente lavabili nelle zone effettivamente interessate da tali lavorazioni. Il soffitto è preferibile che abbia superficie liscia, ma sono consentite superfici diverse se le lavorazioni eseguite hanno un basso profilo di rischio.
    c) L'acqua utilizzata si considera potabile a tutti gli effetti se proviene da pubblico acquedotto; in caso di approvvigionamento idrico privato, questo dovrà essere in possesso del giudizio di potabilità rilasciato dall'A.S.L. di riferimento.
    d) Servizi igienici e spogliatoi per il personale possono essere inseriti nel centro aziendale purché facilmente raggiungibili. Per imprese a carattere familiare che operano sul posto si possono ritenere idonei i servizi igienici e lo spogliatoio siti nell'abitazione dell'imprenditore, purché nella zona di lavorazione vi sia almeno un lavamani.
3. Nel caso in cui le attività non rientrino nella definizione di impresa agricola come sopra definita devono possedere i requisiti previsti per le rispettive tipologie.

Punto 9.19.b - Macellazioni a domicilio

1. La macellazione di uno o più suini presso il proprio domicilio è consentita ai sensi dell'art. 13 del R.D. 3298/1928 concordando con la ASL, con un anticipo di almeno 3 giorni, la data, le modalità ed i tempi per la seduta della macellazione. In particolare dovranno essere rispettati i seguenti criteri:
    a) non è consentita la macellazione di cui al presente articolo al di fuori del periodo 1° novembre - 31 marzo dell'anno successivo;
    b) nel corso di tale periodo non potranno essere macellati più di 3 suini per ogni nucleo familiare;
    c) le carni non potranno essere destinate al consumo alimentare umano prima che il Medico Veterinario le abbia dichiarate idonee;
    d) l'utilizzo delle carni e dei prodotti derivanti dalla loro lavorazione deve rimanere nell'ambito familiare essendo vietato immetterle nei normali circuiti commerciali;
    e) l'abbattimento dovrà avvenire con metodi accettati come idonei dalla normativa vigente, onde evitare inutili sofferenze all'animale.

2. In ogni caso si deve fare riferimento all'ordinanza sindacale emanata ogni anno su proposta dell'Azienda USL, prima dell'inizio della campagna di macellazione.

Punto 9.19.c - Latte crudo e derivati

1. Gli stabilimenti per la produzione di latte e prodotti a base di latte, sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 54/97 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario la vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di latte crudo e la vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di prodotti a base di latte (formaggi) preparati nella stessa azienda:

Punto 9.19.d - Vendita di latte crudo

1. La vendita di latte crudo di vacca destinato al consumo umano diretto può essere effettuata da aziende registrate dal servizio veterinario ai sensi dell'art. 11 del D.P.R. 54/97 e autorizzate alla mungitura.
2. Il latte deve possedere i requisiti microbiologici e chimici previsti all'allegato A cap. 4, ed art. 13 comma 4 del D.P.R. 54/97.
3. Il latte di massima viene ceduto utilizzando contenitori forniti dallo stesso consumatore.

Punto 9.19.e - Caseifici annessi ad azienda agricola

1. Oltre ai requisiti generali di cui all'art. 6 e tenendo conto delle possibili deroghe citate in premessa al presente capitolo, i laboratori di produzione devono avere locali distinti e separati per
    a) il deposito del latte
    b) le operazioni di produzione dei formaggi
    c) l'asciugatura dei formaggi
    d) la stagionatura e deposito dei prodotti; i depositi devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti finiti qualora la natura degli stessi lo renda necessario
2. Può essere consentito, in particolari condizioni, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo che i locali sopra distinti siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza; tuttavia dovrà essere garantita perlomeno la separazione tra zone umide e zone asciutte.
3. Il latte utilizzato deve provenire da allevamenti registrati dal Servizio Veterinario competente per territorio e deve essere conservato in idonei refrigeratori a temperatura inferiore a 8°C se utilizzato nell'arco della giornata o a 6°C se utilizzato successivamente. La refrigerazione non è obbligatoria qualora il latte venga trasformato entro due ore dalla mungitura.
4. I locali devono essere:
    a) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
    b) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
    c) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari; a tale scopo è necessaria, tra l'altro, l'installazione di cappa aspirante al di sopra della caldaia destinata al riscaldamento del latte prima dell'aggiunta del caglio
    d) con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
    e) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti;
    f) adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella documentazione planimetrica allegata.

5. Nel locale di lavorazione dovrà essere installato almeno un lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda idonea al consumo umano, non azionabile manualmente;
6. È consentito l'uso di legno nei locali di stagionatura.

Punto 9.19.f - Laboratori di produzione miele

1. L'attività di apicoltura è disciplinata dalla Legge Regionale 18/4/1995 n. 69 e successive modifiche ed integrazioni.
2. L'attività di smielatura e confezionamento di prodotti dell'apiario destinati la consumo alimentare umano è soggetta alle disposizioni del presente regolamento.
3. Non è soggetta al presente regolamento la produzione in proprio di miele e prodotti apiari per il consumo familiare e quando la consistenza dell'impianto non superi le 10 arnie.
4. È consentito l'esercizio dell'attività con carattere stagionale limitata ad alcuni periodi dell'anno in locali riconosciuti idonei ma utilizzati per le lavorazioni solo in alcuni periodi dell'anno.
5. I laboratori artigianali di smielatura, salve le citate disposizioni particolari per le attività agricole, devono avere i seguenti requisiti:
    a) pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
    b) pareti rivestite in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di 2 m;
    c) finestre e porte dotate di protezione contro gli insetti e roditori;
    d) separazione fra zona di smielatura e la zona di confezionamento; tale separazione può essere realizzata anche parzialmente o tramite arredi (armadi, ecc.);
    e) attrezzature idonee preferibilmente in acciaio inossidabile per la smielatura, conservazione e/o maturazione del miele;
    f) armadietti individuali a doppio scomparto rispettivamente per gli indumenti personali e per quelli da lavoro;
    g) armadietto per i prodotti ed attrezzature per la pulizia;
    h) armadi per il deposito separato di vasetti, materiale per l'etichettatura, cartoni da imballaggio;
    i) servizio igienico e spogliatoio ai quali si può derogare se sussistono le condizioni indicate nelle disposizioni generali del presente articolo e se non vi accedono soggetti estranei all'impresa familiare (smielatura consortile).

Punto 9.19.g - Produzione, confezionamento, imbottigliamento vini, olio ed altri alimenti

1. La produzione, confezionamento, imbottigliamento vini, olio ed altri alimenti sono disciplinati dai seguenti articoli

Punto 9.19.h - Vinificazione

1. Nel caso in cui si tratti di vinificazione nell'ambito di una azienda agricola è permesso l'uso di aree esterne per le seguenti fasi di lavorazione:
    a) Ricevimento, pigiatura e diraspatura delle uve;
    b) fermentazione in vasi vinari;
2. Il pavimento e le pareti fino a due metri di altezza devono essere facilmente lavabili e disinfettabili solo in prossimità delle zone di lavorazione, di imbottigliamento e di vendita al minuto. Nella stessa zona, inoltre, devono essere presenti:
    a) un lavabo allacciato ad una fonte di acqua potabile;
    b) attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia;
    c) sistemi di protezione per evitare l'ingresso di insetti e roditori;
    d) servizio igienico e spogliatoio che possono essere anche nel centro aziendale se facilmente raggiungibile. Se l'impresa ha carattere familiare si possono utilizzare i locali dell'imprenditore agricolo purché facilmente raggiungibile;

e) sistema di raccolta e smaltimento acque reflue conformi alla normativa vigente

3. Lo stoccaggio delle vinacce può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.
4. Per i locali in cui avviene la stagionatura, maturazione, invecchiamento e deposito si può derogare dalle caratteristiche di altezza, illuminazione ed aereazione naturale.

Punto 9.19.i - Produzione olio

1. Nel caso in cui si tratti di produzione olio nell'ambito di una azienda agricola è permesso l'uso di aree esterne per le seguenti fasi di lavorazione:
   a) ricevimento olive
   b) fermentazione
2. Il pavimento e le pareti fino a due metri di altezza devono essere facilmente lavabili e disinfettabili solo in prossimità delle zone di lavorazione, di imbottigliamento e di vendita al minuto. Nella stessa zona, inoltre, devono essere presenti:
   a) un lavabo allacciato ad una fonte di acqua potabile
   b) attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia
   c) sistemi di protezione per evitare l'ingresso di insetti e roditori
   d) servizio igienico e spogliatoio che possono essere anche nel centro aziendale se facilmente raggiungibile. Se l'impresa ha carattere familiare si possono utilizzare i locali dell'imprenditore agricolo purché facilmente raggiungibile.
   e) sistema di raccolta e smaltimento acque reflue e di vegetazione conformi alla normativa vigente
3. Lo stoccaggio delle sanse può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

Punto 9.19. - Imbottigliamento olio e vino

1. Per l'imbottigliamento di alimenti destinati alla vendita (vino, olio) sono necessari i seguenti requisiti:
   a) apposito locale o sezione della cantina avente idoneo pavimento e pareti in materiale lavabile e disinfettabile, fino ad un'altezza minima di 2 m;
   b) lavello a doppia vasca fornito di acqua corrente potabile;
   c) attrezzatura costruita con materiale idoneo sotto il profilo igienico - sanitario e strutturata in modo da consentirne una facile, completa e rapida pulizia, per tutte le fasi dell'imbottigliamento;
   d) dispositivi idonei ad evitare la presenza di insetti, roditori o altri animali all'interno della cantina e del locale imbottigliamento;
   e) un numero sufficiente di scaffali chiusi costruiti con materiale liscio, lavabile, impermeabile e facilmente disinfettabile, per il contenimento dei materiali ausiliari occorrenti per l'imbottigliamento (tappi, capsule, fascette, etichette, ecc.);
   f) locale/zona per il deposito delle bottiglie vuote e deposito/zona per i prodotti finito;
   g) idoneo servizio igienico; qualora non sia previsto personale dipendente (anche part-time) l'azienda potrà avvalersi del servizio igienico dell'abitazione, purché facilmente raggiungibile;
   h) locale spogliatoio attrezzato con armadietti individuali a doppio scomparto rispettivamente per il deposito degli indumenti personali e di quelli usati per l'imbottigliamento, di materiale lavabile, disinfettabile; qualora non sia previsto personale dipendente l'azienda potrà utilizzare come spogliatoio l'abitazione, purché facilmente raggiungibile;

i) sistema di raccolta e smaltimento delle acque reflue dell'insediamento secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

Punto 9.19.m - Produzione e confezionamento di conserve

1. La produzione di conserve deve avvenire in locali rispondenti ai requisiti indicati nella parte generale. Sono inoltre sono necessari le seguenti specifiche:
    a) a) apposito locale di almeno 9 mq, areato, dotato di:
        - lavello destinato esclusivamente al lavaggio delle materie prime;
        - lavello destinato esclusivamente al lavaggio delle attrezzature;
        - piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione
        - attrezzature che consentano un'adeguata conservazione e separazione tra generi di diversa tipologia e dei materiali destinati al confezionamento
    b) b) servizio igienico e spogliatoio che possono essere anche nel centro aziendale, se facilmente raggiungibile, ma dedicati esclusivamente agli addetti alla produzione degli alimenti.
2. È consentita la preparazione di conserve a base di prodotti vegetali provenienti dalla coltivazione del fondo; in particolare di marmellate, succhi di frutta, verdure sottaceto e sottosale, verdure sottolio, pomodori conservati nelle varie modalità, salse.
3. La preparazione di succhi di frutta, verdure sottolio e salse, visto il rischio di intossicazione botulinica legata alle modalità di produzione e utilizzo dei prodotti, potrà essere effettuata solo nel caso che il laboratorio sia provvisto di autoclave; soluzioni tecnologiche alternative potranno essere valutate nei singoli casi.
4. Le conserve a base di pomodoro, nel caso non siano state sottoposte a trattamento in autoclave, dovranno riportare in etichetta la dizione: 'da consumarsi dopo cottura prolungata'.
5. I contenitori utilizzati per il confezionamento, oltre ad essere idonei per alimenti, dovranno essere sterili all'origine o subire un trattamento termico equivalente.

Punto 9.19.n Essiccazione castagne, erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi

1. L'essiccazione di castagne erbe aromatiche, funghi, frutta e ortaggi, eseguita con metodi naturali senza l'utilizzo di apporti esterni artificiali quali la ventilazione forzata, la produzione di calore o similari non è soggetta alle disposizioni del presente regolamento.
2. Questa operazione può essere eseguita anche in aree esterne, piazzole o tettoie per lavorazioni stagionali e comunque occasionali, purché al riparo da fonti di inquinamento atmosferico e da agenti inquinanti, nel rispetto delle buone tecniche di lavorazione.

Punto 9.19.o Vendita diretta dal produttore al consumatore

1. La vendita diretta di alimenti prodotti in proprio (prodotti dell'agricoltura o di attività zootecniche) può essere svolta su aree pubbliche o presso il domicilio del consumatore nel rispetto della normativa vigente e salvaguardando la salubrità degli alimenti.
2. La vendita in azienda dei propri prodotti deve essere effettuata in locali adibita a tale scopo.
3. È ammessa la vendita direttamente nei locali di lavorazione o preparazione purché in tempi diversi e in zone appositamente predisposte e dedicate.

Punto 9.19.p Vendita animali vivi

1. Il commercio su area pubblica di animali vivi deve essere esercitato nel rispetto delle norme di polizia veterinaria e di tutela del benessere animale.
2. Tale attività non può essere esercitata nello stesso posteggio né in posteggi contigui dove si effettua la vendita o la preparazione di alimenti.

3. Le condizioni di trasporto ed esposizione degli animali vivi destinati alla vendita su area pubblica devono rispettare i requisiti fissati dalla vigente normativa.
4. Gli animali devono essere adeguatamente protetti dall'irradiamento solare, dalla pioggia, dalle polveri e da qualsiasi altra condizione che ne costituisca un disagio.
5. Gli animali devono essere posti in condizione di evitare il diretto contatto con il pubblico.

Punto 9.20 – Strutture ricettive e agriturismo

1. Ai fini del presente regolamento le strutture destinate alla ricettività nelle quali si svolgono altresì attività di somministrazione con o senza preparazione di alimenti e bevande si distinguono in:
    a) strutture ricettive extra-alberghiere (affittacamere, case e appartamenti per vacanza e le altre strutture assimilate ai sensi della legge regionale 42/2000 e successive modificazioni ed integrazioni)
    b) strutture ricettive alberghiere (alberghi, residenze turistico-alberghiere e le altre strutture assimilate ai sensi della legge regionale 42/2000 e successive modificazioni ed integrazioni)
    c) agriturismi, così come definiti dalla normativa regionale in materia;

Punto 9.20.a - Strutture ricettive alberghiere ed extra-alberghiere

1. Le attività ricettive extra-alberghiere sono soggette ai requisiti igienico-sanitari previsti per le civili abitazioni ed in loro assenza dal DM 5/7/1975 anche per quanto attiene ai requisiti relativi ai locali di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.
2. Le attività ricettive alberghiere, salvi i requisiti previsti dalla normativa regionale, devono possedere i requisiti previsti dagli articoli in relazione alle specifiche attività svolte nell'esercizio:
    a) Art. 14.b Esercizi di sola somministrazione
    b) Art. 14.c Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva
    c) Art. 14.d Esercizi di somministrazione con preparazione

Punto 9.20.b - Agriturismo

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

Punto 9.21 – Preparazione, vendita e somministrazione di aree pubbliche

1. I requisiti previsti per l'attività di cui al presente capitolo 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. (Definizioni)A tal fine si applicano le seguenti definizioni:
    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 PRA, 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. (Preparazione e cottura nei negozi mobili) 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. È consentita la conservazione al caldo. È tuttavia consentito, in considerazione del minor rischio sanitario, rispetto a preparazioni più complesse, effettuare l'allestimento di "preparazioni semplici" come:
    a) L'impasto di farina acqua e lievito per la preparazione di paste dolci e salate (con l'esclusione dell'utilizzo di uova fresche).
    b) La guarnitura di prodotti tipo pizza, focacce e similari;
    c) La farcitura di prodotti di gastronomia dolci con creme a freddo (non contenenti uovo o uovoprodotti e latte) e con prodotti pronti (cioccolata, marmellata etc.)
    d) L'impasto di zucchero caramellato con frutta secca e la sua pralinatura;
    e) L'assemblaggio di panini, caldi e freddi.
4. Le operazione suddette devono tuttavia avvenire nel rispetto di quanto contenuto nell'articolo 7 commi 2, e 4, dell'O.M. 03/04/2002, ossia la disponibilità di settori o spazi separati e opportunamente attrezzati per prevenire la contaminazione microbica.
5. Nello specifico si richiede, oltre a quanto previsto dall'art.4 della su citata ordinanza:
    a) piani di lavoro in materiali facilmente lavabili e disinfettabili,
    b) scomparti o cassetti per il ricovero di stoviglie e attrezzature,
    c) attrezzature per la conservazione separata delle materie prime sia quelle da mantenere in regime di temperatura controllata che le altre da tenere a temperatura ambiente.
    d) La presenza di scomparti chiusi destinati esclusivamente alla tenuta dei materiali e attrezzature per la detersione e sanificazione.
6. 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.
7. (Somministrazione di alimenti) Si definisce somministrazione la vendita di prodotti alimentari e bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e d attrezzature, locali o aree di ristorazione che consentono la consumazione sul posto. Non si considera tale la esclusiva messa a disposizione di arredi esterni come panchine, tavoli e sedie senza alcun tipo di servizio. L'esercizio di somministrazione di alimenti può essere effettuato solo dalle attività in possesso dei requisiti di cui all'art. 7 comma1 dell'O.M., quindi in presenza di cucine, locali di consumo, servizi igienici, ecc. Unica eccezione a tale obbligo è rappresentata dalla possibilità, di somministrare bevande espresse o alimenti confezionati prodotti in laboratori autorizzati per gli esercizi che non possiedono cucine, ma che comunque possiedono i requisiti generici di cui all'art. 3 e all'art.4 della citata O.M.
8. (Impianto elettrico per negozi mobili) È 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. 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 un 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.

9. (Impianto idraulico) 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.
10. (Deposito per alimenti) 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. Dovranno, comunque, essere garantite pareti e pavimenti lavabili, un lavandino con acqua potabile ed un impianto di refrigerazione per gli alimenti deperibili.
11. (Vendita carni) Le carni congelate e/o scongelate possono essere vendute esclusivamente in costruzioni stabili. Qualsiasi operazione di sezionamento e/o preparazione di carni fresche o scongelate potrà essere effettuata solo nelle strutture sopra dette.
12. (Banchi temporanei) Per i requisiti si rinvia all'art. 5 dell'O.M. 03.04.2002. Nei banchi temporanei è consentita il riscaldamento di alimenti già cotti con l'utilizzo non esclusivo dello scaldavivande. Gli alimenti riscaldati devono provenire da Ditte autorizzate ai sensi delle specifiche Direttive Comunitarie o da laboratorio funzionalmente e formalmente correlato alla vendita su area pubblica. Gli alimenti, potranno essere sporzionati ed assemblati in panini per essere venduti caldi o freddi. I banchi temporanei devono poter usufruire di un luogo di ricovero del mezzo nei periodi di inattività.
13. (Pulizia e sanificazione) I mezzi mobili come pure i banchi temporanei dovranno prevedere nei loro Piani di Autocontrollo le periodicità e le modalità di pulizia e sanificazione degli stessi.

Punto 9.22 – Sagre, feste popolari e manifestazioni similari

1. Sono soggette alle disposizioni del presente regolamento le attività definite temporanee, cioè tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste paesane, Fiere ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati, in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, venga preparata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande. Tali attività sono soggette a registrazione ai sensi del Decreto del Presidente della Giunta Regionale 40/R del 1 Agosto 2006 e testo coordinato.
2. La attività di sola vendita di prodotti alimentari svolta da imprese già registrate è soggetta a comunicazione da parte del soggetto organizzatore, o dei singoli OSA.
3. Sono escluse dall'obbligo di registrazione le attività di degustazione a fini promozionali effettuate da imprese alimentari già registrate.
4. Le O.N.L.U.S. che offrono prodotti alimentari confezionati e non deperibili dietro un contributo volontario non sono considerate imprese alimentari e, pertanto, non sono soggette alla registrazione e comunicazione.

Punto 9.22.a - Sola somministrazione di alimenti e bevande

1. La sola somministrazione di alimenti è subordinata al rispetto dei seguenti requisiti:
    a) Area/zona sporzionamento-: deve essere allestita una zona adibita esclusivamente allo sporzionamento collocata in luoghi non esposti a polvere e fonti di inquinamento, dotata, se necessario, di pavimento lavabile e banco di distribuzione in materiale impermeabile e lavabile o, comunque ricoperto con materiale impermeabile e lavabile; almeno un lavandino con erogatore non manuale dell'acqua, anche messo a disposizione da strutture fisse nelle vicinanze, scaffalature/contenitori chiusi per la detenzione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie
    b) Banchi di esposizione muniti di sistemi in grado di proteggere gli alimenti da contaminazione esterne. I prodotti deperibili devono essere conservati alle temperature previste dalla vigente normativa; i frigoriferi e i banchi caldi devono essere dotati di termometri a lettura esterna.

c) Zona somministrazione - i posti tavola devono essere collocati in luoghi non esposti a polvere e fonti di inquinamento; - i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso; - i bicchieri, le posate e le stoviglie utilizzate devono essere del tipo monouso. È consentito l'uso di bicchieri, piatti e posate non monouso qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per la loro sanificazione (lavastoviglie).
d) Rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione e dai tavoli devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione; -sull'intera area deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti; tutte le eventuali acque di scarico devono essere raccolte e smaltite a norma di legge;
e) Disponibilità di servizi igienici per il pubblico, è consentito l'utilizzo di bagni chimici o bagni pubblici e/o bagni la cui disponibilità viene acquisita con accordo scritto con pubblici esercizi presenti nelle immediate vicinanze e con opportuna visibilità. In ogni caso devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia e con le dotazioni minime quali sapone e salviette e in numero sufficiente all'affluenza prevista.
f) Servizi igienici per gli addetti deve essere assicurata la disponibilità di servizio igienico riservato ad uso esclusivo del personale addetto agli alimenti, dotato di lavandino con erogatore non manuale, asciugamani monouso, ecc...
g) Zona deposito/dispensa, se necessario, protetta da intrusioni di insetti e roditori e di superficie adeguata all'attività dotata di frigoriferi/congelatori in numero sufficiente alla conservazione degli alimenti; I prodotti e le attrezzature per la pulizia devono essere tenuti in apposita zona/contenitori.
h) Zona spogliatoio per il personale addetto, attrezzato per il ricovero degli indumenti personali.

Punto 9.22.b -Preparazione e Somministrazione di alimenti e bevande

1. Per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti, oltre ai requisiti di cui al precedente articolo, deve essere predisposto un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione e separato dalla zona di distribuzione, avente le seguenti caratteristiche:
    a) Le strutture precarie devono avere altezza minima di m. 2,70 e la superficie deve essere adeguata alla tipologia di preparazione e al numero di pasti/alimenti prodotti per l'evento
    b) spazi distinti per la preparazione di carni, di prodotti ittici, di verdure, per la preparazione di altri alimenti e per il lavaggio delle stoviglie. Deve essere previsto il lavaggio separato almeno di carni e verdure. Le stoviglie dovranno essere lavate in zona dedicata e con apposito lavello e lavastoviglie (la stessa può non essere presente nel caso di utilizzo di materiale monouso);
    c) piani di lavoro in materiale liscio, lavabile, disinfettabile;
    d) pavimento uniforme e lavabile;
    e) pareti uniformi, lavabili;
    f) idonei sistemi di protezione contro gli insetti e contro i roditori;
    g) illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale;
    h) frigoriferi e/o congelatori muniti di termometro, per la conservazione alle temperature di legge delle materie prime e dei prodotti finiti, con scomparti o contenitori nettamente separati per le diverse tipologie
    i) idonei sistemi di protezione da contaminazioni esterne dei cibi pronti;
    j) armadi chiusi per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
    k) i dispositivi per la dispersione dei prodotti della combustione e fumi derivanti da friggitrici e/o griglie per arrosti, devono essere ubicati in modo tale da non costituire fastidio al vicinato e comunque a non meno di 50 metri dall'abitazione più vicina.
2. Per la preparazione di alimenti che non necessitano di fasi di lavorazione complesse (panini, focacce, bomboloni, crepes dolci e salate, ecc.), le superfici, gli arredi e le attrezzature devono essere proporzionali al tipo di lavorazione effettuata.

Punto 9.23 – Circoli privati

1. I circoli privati, gli enti collettivi assistenziali e i club privati di cui alla L. 287/91 e DPR 235/2001, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste dal presente regolamento, relativamente al tipo di attività svolta.

Punto 9.24 – Attività e disposizioni particolari

1. Il presente articolo detta le disposizioni interpretative o di dettaglio in relazione a specifiche attività non previste nei precedenti articoli.

Punto 9.24a- Erboristerie

1. Gli esercizi di erboristeria che procedono al semplice preincarto del prodotto su richiesta del cliente non sono soggetti alle disposizioni in materia di manipolazione e preparazione di alimenti e bevande ed in particolare al procedimento amministrativo di abilitazione ed al possesso della tessere sanitaria.

TIVOLO V - ALTRE DISPOSIZIONI

Punto 9.B1 - Principi generali

1. Con la approvazione del presente regolamento si intendono colmate le lacune normative che riservavano alla Pubblica Amministrazione l'espressione di valutazioni discrezionali o tecnico-discrezionali nell'ambito delle procedure abilitative per le attività disciplinate dal presente regolamento.
2. Le disposizioni contenute nel presente atto costituiscono limite alle attività private e nello stesso tempo limite ed indirizzo alle attività di vigilanza al fine di garantire ed assicurare l'effettività dei principi di:
    a) trasparenza amministrativa
    b) semplificazione
    c) responsabilizzazione del cittadino-utente
    d) salvaguardia del principio di libertà dell'iniziativa economica privata
    e) garanzia della parità di trattamento
3. I professionisti privati garantiscono il rispetto delle disposizioni di cui al presente regolamento nell'ambito delle attività di consulenza e supporto tecnico alle imprese ed al cittadino e mediante la predisposizione delle planimetrie e delle relazioni tecniche previste dai successivi articoli.
4. Il presente regolamento sarà aggiornato con cadenza periodica, anche su segnalazione dei cittadini, delle imprese e dei professionisti al fine di garantirne il costante aggiornamento alla realtà normativa e l'adeguatezza rispetto agli interessi pubblici e privati, delle imprese e dei cittadini clienti di queste ultime.
5. La proposta di modifica ed aggiornamento del presente regolamento è definita nell'ambito del gruppo di lavoro di cui al protocollo d'intesa siglato il 20 novembre 2001 e successive integrazioni.

Punto 9.B2 - Regime transitorio

1. Salvo quanto previsto dall'art. 8 le norme del presente regolamento non si applicano ai procedimenti in corso alla data di entrata in vigore del presente regolamento salva richiesta dell'interessato.
2. Il presente regolamento non si applica altresì alle attività che, alla data di entrata in vigore del presente atto, hanno pendenti procedimenti edilizi diretti all'adeguamento, miglioramento o comunque alla modifica di una delle attività disciplinate dal presente regolamento. In tal caso l'interessato dovrà attivare richiedere l'autorizzazione ovvero presentare la denuncia di inizio attività prima della conclusione del relativo procedimento edilizio.

Punto 9.B3 - Procedure amministrative

1. Le procedure amministrative di cui al presente regolamento sono gestite dal Comune:
    a) per il tramite dello Sportello Unico delle Attività produttive per le attività rientranti nel campo di applicazione di cui al DPR 447/1998;
    b) per il tramite del competente ufficio comunale nelle ipotesi residuali rispetto al punto a);
2. Ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti di cui al presente regolamento si applica la procedura della segnalazione certificata di inizio attività ad efficacia immediata di cui all'art. 19 della legge 241/1990 ad esclusione delle procedure relative a:
    a) riconoscimenti comunitari.
3. La segnalazione certificata di inizio attività è presentata all'ufficio di cui al comma 1 utilizzando l'apposita modulistica presente nei siti istituzionali dei Comuni e degli Sportelli Unici e contiene:
    a) la dichiarazione del possesso dei requisiti e dei presupposti di legge a firma dell'interessato;
    b) planimetria/e in scala adeguata in relazione alla tipologia di esercizio (1:50, 1:100) redatta da tecnico abilitato
    c) relazione descrittiva e relazione tecnica (anche contenute nel medesimo documento) a firma congiunta del tecnico incaricato e dell'interessato.
4. La segnalazione certificata di inizio attività completa e regolare abilita immediatamente allo svolgimento dell'attività indicata e viene trasmessa in copia alla competente Azienda Sanitaria per le attività istituzionali di vigilanza e controllo, anche a campione.
5. Il controllo sul contenuto di quanto dichiarato nella segnalazione certificata di inizio attività spetta ai competenti organi di vigilanza e può essere svolto in ogni momento, anche decorso il termine di 60 giorni dalla presentazione della dichiarazione e:
    a) qualora emergano irregolarità sanabili (si intendono sanabili le irregolarità alle quali l'interessato può ottemperare senza necessità di attivare ulteriori procedure amministrative) l'organo di vigilanza procede alla presentazione di una proposta di ordinanza di adeguamento con o senza sospensione dell'attività a seconda delle circostanze;
    b) qualora emergano irregolarità non direttamente sanabili (si intendono non direttamente sanabili le irregolarità alle quali l'interessato può ottemperare soltanto mediante l'attivazione di ulteriori procedure amministrative) l'organo di vigilanza, salve le competenze circa l'adozione di eventuali provvedimenti cautelari, procede alla segnalazione al Comune/SUAP delle eventuali false dichiarazioni in atti e direttamente alla Procura di eventuali diversi reati sostanziali e, ove occorrer possa, presenta proposta di ordinanza di adeguamento, sospensione (con o senza sospensione dell'attività) o cessazione a seconda delle circostanze.
6. Su richiesta dell'interessato l'ufficio di cui al comma 1, avvalendosi della Asl per le attività istruttorie in materia igienico-sanitaria, rilascia pareri preventivi ai sensi del regolamento comunale SUAP nel minor termine possibile ed in ogni caso entro 45 giorni. Per tali procedure non può essere chiesta all'interessato la produzione di documentazione integrativa e la pronuncia è rilasciata sulla base degli atti presentati senza pregiudizio per il successivo procedimento abilitativo di cui al comma 3.