



COMUNE DI CASTIGLIONE DEL LAGO

**TESTO UNICO REGOLAMENTARE DEL
GOVERNO DEL TERRITORIO**

14/03/2019

Revisionato ai sensi di quanto disposto dalla D.C.C. n. 1/2021

SOMMARIO

Titolo 1. DISPOSIZIONI GENERALI	11
Capitolo I. Disposizioni generali.....	11
art. 1. Testo unico	11
art. 2. Disciplina.....	11
Titolo 2. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA	11
Capitolo I. Aspetti generali	11
art. 3. Definizioni e modalità di intervento	11
art. 4. Autorità Sanitaria Locale	13
art. 5. Abrogazione norme precedenti.....	13
art. 6. Barriere architettoniche	13
art. 7. Deroghe	14
Capitolo II. Igiene edilizia e degli ambienti confinati ad uso civile	15
art. 8. Cortili interni e chiostrine	15
art. 9. Igiene di passaggi e spazi privati.....	15
art. 10. Marciapiede.....	15
art. 11. Ringhiere e parapetti.....	15
art. 12. Canali di gronda	16
art. 13. Classificazione dei locali adibiti ad abitazione.....	16
art. 14. Altezze dei locali adibiti ad abitazione	16
art. 15. Altezze dei sottotetti, piani terreni ed interrati degli edifici esistenti	17
art. 16. Dimensioni minime dei locali adibiti ad abitazione	17
art. 17. Illuminazione naturale.....	17
art. 18. Caratteristiche microclimatiche	18
art. 19. Condizionamento dell'aria e termoventilazione	19
art. 20. Cucine e zone di cottura	19
art. 21. Canne fumarie, canne di esalazione e comignoli	20
art. 22. Soppalchi	22
art. 23. Locali a piano terra e seminterrati	22
art. 24. Scale.....	22
art. 25. Cancelli, ascensori e portoni motorizzati.....	23
art. 26. Impianti a gas ed elettrici	23
art. 27. Autorimesse pubbliche e private.....	23
art. 28. Alloggio inagibile.....	23
Capitolo III. Igiene edilizia per gli ambienti adibiti a servizi	25
art. 29. Attività turistica	25

art. 30. Altre attività per servizi	25
art. 31. Immobili da adibire a scuola dell'infanzia – ubicazione, destinazione d'uso e caratteristiche costruttive	25
art. 32. Organizzazione delle aree e degli spazi	26
art. 33. Strutture, finiture, attrezzature e arredi	27
art. 34. Requisiti generali igienico-sanitari dei locali	27
art. 35. Piscine connesse ad attività di servizi.....	28
art. 36. Requisiti degli studi professionali sanitari	28
art. 37. Requisiti igienico sanitari per nuove attività di tatuaggio e piercing, di parrucchiere e di estetica	28
Capitolo IV. Disciplina degli scarichi	30
art. 38. Scarichi e spurghi.....	30
Titolo 3. Igiene dell'ambiente	31
Capitolo I. Allevamenti e altre strutture di ricovero animali.....	31
art. 39. Allevamenti zootecnici	31
art. 40. Realizzazione di nuovi edifici	37
art. 41. Caratteristiche delle stalle e ricoveri di animali in genere	37
art. 42. Reparto di isolamento	38
art. 43. Detenzione di animali di affezione e per autoconsumo.....	38
art. 44. Obblighi per i cittadini proprietari o possessori di cani.....	41
art. 45. Norme specifiche per colonie feline.....	42
art. 46. Allevamento di animali da pelliccia	43
art. 47. Disciplina igienico - sanitaria dell'apicoltura	43
art. 48. Disciplina igienico-sanitaria della elicicoltura.....	43
art. 49. Disciplina igienico-sanitaria della lombricoltura	43
art. 50. Allevamenti ittici.....	43
art. 51. Impianti incubazione uova	44
Capitolo II. Stoccaggio liquami e/o letame – gestione stalle – uso agronomico delle materie fecali.....	45
art. 52. Tecniche costruttive dei bacini di accumulo	45
art. 53. Contenitori per lo stoccaggio degli effluenti degli allevamenti.....	45
art. 54. Platee di accumulo letame	45
art. 55. Cumuli di letame.....	46
art. 56. Gestione stalle	46
art. 57. Uso agronomico di liquami zootecnici e assimilati.....	46
art. 58. Impatto ambientale da gestione ed uso agronomico di effluenti zootecnici o di altri ammendanti	46
art. 59. Semplificazione documentale	48
art. 60. Allevamenti dismessi	48

art. 61. Effluenti da attività di trasformazione di prodotti agricoli e zootecnici.....	48
art. 62. Animali allo stato brado	49
Capitolo III. Igiene Urbana	50
art. 63. Lotta agli insetti nocivi e molesti - disinfestazione e derattizzazione	50
art. 64. Misure preventive contro le zanzare (Aedes albopictus e Culex pipiens) e le malattie trasmesse da vettore.....	50
art. 65. Norme specifiche per la prevenzione ed il contenimento delle mosche, dei ratti, dei topi e degli insetti nocivi o molesti.....	51
art. 66. Concorsi, esposizioni, gare, mercati a carattere occasionale o ricorrente, punti di sosta temporanea animali	52
art. 67. Proliferazione di piccioni e di altri volatili nei centri abitati.....	52
art. 68. Transito animali in zona residenziale	53
Capitolo IV. Aria.....	54
art. 69. Rumore	54
art. 70. Disciplina delle attività insalubri di cui al R.D. 27/7/1934 n. 1265 artt. 216-217.....	54
Capitolo V. Amianto.....	55
art. 71. Definizione.....	55
art. 72. Campo di applicazione.....	55
art. 73. Competenze.....	55
art. 74. Controllo e comunicazione presenza	55
art. 75. Condizione della copertura	55
art. 76. Valutazione e comunicazione.....	55
Capitolo VI. Prodotti fitosanitari.....	57
art. 77. Vendita e deposito di prodotti fitosanitari.....	57
art. 78. Modalità d'uso dei prodotti fitosanitari e misura di tutela nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili.....	57
Capitolo VII. Acque potabili	60
art. 79. Requisiti delle acque destinate ad uso potabile.....	60
art. 80. Inquinamento delle acque ad uso potabile.....	60
art. 81. Dotazione idrica degli edifici	60
art. 82. Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile.....	60
art. 83. Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile	61
art. 84. Utilizzo delle acque destinate al consumo umano provenienti da acquedotti privati e destinati a terzi.....	61
Titolo 4. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	62
Capitolo I. Aspetti Generali.....	62
art. 85. Finalità e campo di applicazione.....	62
art. 86. Titoli sanitari: registrazione – riconoscimento	62
art. 87. Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti	62

art. 88. Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi le strutture mobili e/o temporanee)	66
art. 89. Modalità di manutenzione e conduzione degli esercizi e attività	68
Capitolo II – Somministrazione.....	70
art. 90. Requisiti igienici di bar, caffè e simili.....	70
art. 91. Pizza al taglio e prodotti similari, per asporto	71
art. 92. Produzione di alimenti con vendita per asporto: gastronomie, rosticcerie, kebab, friggitore, ed attività similari.	71
art. 93. Ristorazione pubblica	71
art. 94. Ristorazione collettiva e punti di produzione di pasti	73
art. 95. Requisiti per la preparazione-somministrazione di alimenti senza glutine	74
art. 96. Circoli.....	75
Capitolo III –Commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche.....	76
art. 97. Disposizioni generali.....	76
art. 98. caratteristiche generali delle aree pubbliche.....	76
art. 99. Caratteristiche dei negozi mobili.....	76
art. 100. Prescrizioni Particolari	77
art. 101. Prescrizioni particolari per i prodotti ittici.....	78
Capitolo IV - Altre disposizioni particolari	79
art. 102. Agriturismi	79
art. 103. Congelamento di alimenti	79
Capitolo V – Commercializzazione dei Funghi Epigei spontanei freschi	81
art. 104. Autorizzazione alla vendita di funghi freschi epigei spontanei freschi	81
art. 105. Certificazione sanitaria	81
art. 106. Prescrizioni e divieti.....	81
Titolo 5. IGIENE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO	82
art. 107. Campo di applicazione.....	82
art. 108. Classificazione dei locali	82
art. 109. Caratteristiche dei luoghi di lavoro	82
art. 110. Altezza dei locali	82
art. 111. Superficie dei locali.....	83
art. 112. Illuminazione dei locali	83
art. 113. Aerazione dei locali.....	84
art. 114. Locali interrati e seminterrati.....	86
art. 115. Uscite	87
art. 116. Soppalchi delle attività produttive	88
art. 117. Scale e parapetti	88
art. 118. Dotazione e caratteristiche dei locali adibiti a servizi	89

art. 119. Locali di riposo - refettori - mense - camera di medicazione/ambulatorio aziendale	91
art. 120. Esercizi commerciali	92
art. 121. Vesti e copri vesti per attività di preparazione e somministrazione di cibi e bevande	92
art. 122. Pulizia delle aree pubbliche adibite al commercio	93
Titolo 6 – IGIENE TERRITORIALE	94
art. 123. Impianti per la produzione di energia a biomasse provenienza dei reflui	94
La realizzazione degli impianti deve rispettare le distanze di cui all'articolo 143 del presente Regolamento e le Aree non idonee così come individuate dall'articolo 142 e dal PRG-PS vigente.	94
art. 124. Impianti per la produzione di energia a biomasse, eliminazione delle lagune.	94
art. 125. Fertirrigazione e impiego del digetato o assimilati	94
art. 126. Utilizzo dei residui dei frantoi oleari, dei reflui zootecnici liquidi e solidi per l'uso agronomico, concimazione dei terreni e diete impianti.....	95
art. 127. Rimozione materiali utilizzati per le coltivazioni	95
art. 128. Detergenti contenenti tensioattivi	95
art. 129. Ripari a pozzi, cisterne e simili.....	95
art. 130. Verniciatura, carteggiatura e sabbiatura svolte all'aperto.....	95
art. 131. Accensione fuochi.....	95
Titolo 7 – CURA E MANUTENZIONE TERRITORIALE	97
Capitolo I. Disposizioni in ordine al corretto regime delle acque	97
art. 132. Applicazione.....	97
art. 133. Pozzi.....	97
art. 134. Manutenzione della rete di sgrondo	97
art. 135. Impaludamento dei terreni	97
art. 136. Manutenzione dei fossi e canali utilizzati per l'irrigazione	97
art. 137. Fossi e torrenti.....	97
art. 138. Manutenzione delle strade e accesso alle strade comunali.....	97
art. 139. Aratura di terreni lungo le strade	98
art. 140. Aratura dei terreni ai margini di zone cimiteriali, edifici pubblici o privati, muri perimetrali di recinzione, costruzioni in genere	98
Capitolo II. Disposizioni in ordine agli impianti di produzione di energia a biomasse	99
art. 141. Produzione massima complessiva nel territorio comunale	99
art. 142. Aree idonee	99
art. 143. Distanza da nuclei abitati, case sparse, attività turistico-ricettive	99
art. 144. Percentuali minime di alimentazione	99
art. 145. Convenzione con il Comune	99
Titolo 8. CURA DELLO SPAZIO PUBBLICO E DEL PATRIMONIO PUBBLICO	100
Capitolo I. Aspetti generali	100
art. 146. Manutenzione degli edifici e delle aree	100
art. 147. Sgombero della neve dall'abitato.....	100

art. 148. Ripulitura terreni incolti	100
art. 149. Potatura rami e siepi, pulizia dei fossati.....	101
art. 150. Indumenti e biancheria sospesa su spazio pubblico	101
art. 151. Battitura di tappeti e simili	101
art. 152. Fiori e oggetti sui balconi e davanzali.....	101
art. 153. Distribuzione di materiale pubblicitario	101
art. 154. Esposizione	101
art. 155. Writers.....	101
Capitolo II. Uso aree e spazi pubblici.....	103
art. 156. Suolo pubblico – occupazioni – lavori e depositi.....	103
art. 157. Ripristino e pulizia del suolo	103
art. 158. Divieto di spreco dell’acqua pubblica.....	103
art. 159. Tutela dei giardini pubblici, dei viali e delle aree verdi	103
art. 160. Campeggio libero.....	103
art. 161. Atti vietati sul suolo pubblico	103
art. 162. Spettacoli Viaggianti	104
Capitolo III. Quietè pubblica e privata.....	112
art. 163. Suonatori ambulanti, cantanti e simili.....	112
art. 164. Tutela della quiete.....	112
art. 165. Arti, mestieri ed attività rumorose	112
art. 166. Biliardini, flipper e giochi all’esterno dei locali.....	112
art. 167. Artisti di strada	113
Capitolo IV. Arredo, segnaletica pubblicitaria e water-front lacustri.....	117
art. 168. Divieti.....	117
art. 169. Segnali stradali e elementi di arredo urbano	117
art. 170. Autorizzazioni impianti o altri mezzi pubblicitari	117
art. 171. Istruttoria e rilascio dell’autorizzazione	118
art. 172. Rinnovo autorizzazione	119
art. 173. Variazione del messaggio	119
art. 174. Collocazione - ubicazione - distanze.....	119
art. 175. Dimensioni e limiti.....	120
art. 176. Caratteristiche	121
art. 177. Mezzi pubblicitari abbinati a servizi	121
art. 178. Pubblicità temporanea	121
art. 179. Mezzi pubblicitari a messaggio variabile.....	122
art. 180. Mezzi pubblicitari nelle aree di servizio e di parcheggio.....	122
art. 181. Pubblicità sui veicoli	122

art. 182. Pubblicità fonica	122
art. 183. Distribuzione di mezzi pubblicitari	123
art. 184. Pubblicità luminosa	123
art. 185. Luminarie	123
art. 186. Zone adibite alla balneazione	123
art. 187. Pesca sportiva	124
art. 188. Zone perilacustri	124
Titolo 9. DISCIPLINA EDILIZIA.....	125
Capitolo I. Disposizioni regionali.....	125
art. 189. Relazioni con L.R., R.R., D.G.R.....	125
Capitolo II. Oggetti edilizi.....	125
art. 190. Grandezze	125
art. 191. Indici	125
art. 192. Distanze	125
Titolo 10. MODIFICA DEL SUOLO E GESTIONE DELLE TERRE DA SCAVO	125
art. 193. Disciplina delle modalità relative ai movimenti di terra subordinati a Permesso di Costruire. 125	
art. 194. Disciplina delle modalità relative ai movimenti di terra subordinati a S.C.I.A.	126
art. 195. Modalità esecutive dei movimenti di terra	127
art. 196. Modalità di gestione delle terre da scavo	127
Titolo 11. COMPONENTI, IMPIANTISTICA E ACCESSIBILITA' DEGLI EDIFICI.....	129
art. 197. Coperture.....	129
art. 198. Sottotetto	129
art. 199. Involucro esterno dell'edificio	130
art. 200. Vetrate di chiusura	130
art. 201. Ampliamenti degli edifici	131
art. 202. Porticati	131
art. 203. Rampe.....	131
art. 204. Cortili	132
art. 205. Chiostrine.....	132
art. 206. Recinzioni.....	132
art. 207. Eliminazione e superamento delle barriere architettoniche.....	133
art. 208. Norme per la sicurezza degli impianti	134
Titolo 12. ECOLOGIA DELL'ABITARE	136
art. 209. Recupero acque piovane	136
art. 210. Permeabilità dei suoli	137
art. 211. Esposizione e soleggiamento degli edifici	137
art. 212. Biocompatibilità.....	137

art. 213. Impianti fotovoltaici posti sugli edifici per la produzione di beni e servizi	138
art. 214. Certificazione di sostenibilità ambientale	138
Titolo 13. DOTAZIONI TERRITORIALI E MONETIZZAZIONE	139
art. 215. Dotazioni territoriali e funzionali minime	139
art. 216. Rete viaria, pedonale e ciclabile	139
Titolo 14. DECORO DEGLI EDIFICI E DELLO SPAZIO URBANO	140
Capitolo I. Decoro degli edifici.....	140
art. 217. Ambito di applicazione	140
art. 218. Tinteggiatura e Piano del Colore	Errore. Il segnalibro non è definito.
art. 219. Canali di gronda e pluviali.....	141
art. 220. Torrette degli ascensori.....	141
art. 221. Cavi, condutture e impianti elettrici.....	141
art. 222. Antenne, parabole, impianti satellitari e di condizionamento.....	142
art. 223. Impianti tecnologici ed impianti radio per telefonia mobile.....	142
Capitolo II. Decoro dello spazio pubblico	144
art. 224. Contatori, cabine elettriche e nodi stradali di distribuzione	144
art. 225. Manutenzione dei fronti degli edifici	144
art. 226. Strutture espositive e attrezzature annesse	145
art. 227. Occupazione temporanea del suolo pubblico con arredi e attrezzature mobili	145
art. 228. Chioschi, edicole e strutture affini.....	145
art. 229. Deroghe per manifestazioni temporanee	145
Titolo 15. OPERE CHE NON COSTITUISCONO CONSUMO DI SUOLO.....	147
art. 230. Opere pertinenziali.....	147
art. 231. Strutture a carattere provvisorio sussidiarie alle attività produttive di servizi turistici, commerciali e di pubblico esercizio	147
art. 232. Strutture sussidiarie alla produzione agricola.....	148
art. 233. Strutture sull'albero temporanee e sussidiarie all'offerta turistica ricettiva, denominate anche case sull'albero.	148
Titolo 16. DISCIPLINA DEGLI INTERVENTI, TITOLI ABILITATIVI E PROCEDIMENTO EDILIZIO.....	150
art. 234. Disciplina degli interventi	150
art. 235. Procedimento edilizio.....	150
art. 236. Norme regolamentari in materia di contributo di costruzione	150
art. 237. Normativa tecnica	150
art. 238. Obbligatorietà del piano attuativo	150
art. 239. Commissione comunale per la qualità architettonica e il paesaggio	150
art. 240. Controlli e agibilità.....	150
art. 241. Vigilanza e osservatorio.....	150
Titolo 17. ULTERIORI DISPOSIZIONI	151

Capitolo I. Varie e finali	151
art. 242. Recapito P.E.C.....	151
art. 243. Collocazione del numero civico	151
art. 244. Trasporto strumenti da tagli.....	151
art. 245. Raccolta contributi.....	151
art. 246. Divieto dimora abituale nelle strutture turistico ricettive	151
art. 247. Obbligo della disponibilità dei servizi igienici nei locali pubblici	151
art. 248. Stemma comunale.....	151
Capitolo II. Norme transitorie.....	152
art. 249. Entrata in vigore del Testo Unico	152
art. 250. Opere autorizzate alla data di entrata in vigore del Testo Unico.....	152
art. 251. Retroattività.....	152
art. 252. Sanzioni amministrative	152

Allegato: Tavolozza dei colori riferita all'art. 118

Titolo 1. DISPOSIZIONI GENERALI

Capitolo I. Disposizioni generali

art. 1.....Testo unico

Il Testo Unico detta norme integrative e complementari alla vigente legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

art. 2.....Disciplina

Il Testo Unico disciplina le seguenti materie: igiene, sanità pubblica, veterinaria, cura del territorio e del patrimonio pubblico, pubblicità stradale ed edilizia.

Titolo 2. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA

Capitolo I. Aspetti generali

art. 3.....Definizioni e modalità di intervento

Ai fini del presente regolamento si definiscono:

a) *"locali interrati e seminterrati"* in funzione della loro posizione rispetto al terreno circostante e si distinguono in:

1) *"locali fuori terra"*: quando il piano di calpestio risulta in ogni sua parte superiore alla quota del terreno circostante a sistemazione avvenuta;

2) *"locali interrati"* : quando presentano l'intradosso del solaio di copertura a quota inferiore, in ogni sua parte, alla quota del terreno circostante a sistemazione avvenuta.

Si considerano interrati i locali la cui altezza media ponderale delle pareti esterne scoperte, misurata dall'intradosso del solaio di copertura dei locali alla quota di terreno sistemato sia inferiore o uguale a 0,70m;

3) *"locali seminterrati"* : tutti quelli che presentano condizioni intermedie rispetto alle due categorie precedenti.

b) *"isolamento dal terreno"*

1) I locali interrati e quelli seminterrati, nonché i locali posti al piano terra degli edifici e privi di piano seminterrato per tutta l'estensione, debbono essere dotati di opere di isolamento dal terreno;

2) Il requisito dell'isolamento dal terreno sottostante si intende soddisfatto qualora sia presente, per l'intera superficie del locale, un solaio con sottostante camera d'aria opportunamente aerata, con prese d'aria comunicanti con l'esterno;

3) Il requisito dell'isolamento laterale si intende soddisfatto qualora sia presente una intercapedine ispezionabile ed aerata, dotata di sistema di allontanamento delle acque avente larghezza utile non inferiore a cm. 100 e comunicante con l'esterno;

4) Nel caso di locali accessori all'abitazione o all'attività lavorativa l'isolamento dal terreno sottostante o laterale può essere attuato anche mediante realizzazione di vespaio ventilato sottostante o laterale avente larghezza non inferiore rispettivamente 30cm. 120cm., con idonei sistemi di impermeabilizzazione delle pareti;

5) Ai fini dell'isolamento dal terreno potranno essere adottate soluzioni alternative rispetto a quelle sopra previste che siano comunque idonee al conseguimento di un analogo livello di isolamento e protezione degli ambienti e che impieghino materiali certificati per l'idoneità all'uso.

c) *"locali accessori all'abitazione"* quelli adibiti esclusivamente a funzioni accessorie, quali soffitte e spazi sottotetto e assimilabili, cantine, ripostigli e simili, autorimesse.

d) *"locali accessori all'attività lavorativa"* indipendentemente dall'attività svolta, vi rientrano i disimpegni, ripostigli, archivi, magazzini e depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di

macchine.

e) "*superficie illuminante*" la superficie totale di qualsiasi apertura trasparente verso l'esterno misurata in corrispondenza del perimetro delle bucatore, atta a garantire l'illuminazione naturale dei locali. Ai fini del calcolo della superficie illuminante sono da ricomprendere anche i sistemi che canalizzano la luce naturale all'interno di ambienti.

f) "*rapporto di illuminazione (R.I.)*", è il rapporto tra la superficie illuminante e la superficie utile netta di un vano.

g) "*superficie apribile*" è la superficie totale degli infissi apribili che comunicano direttamente con spazi esterni.

h) "*rapporto di aerazione (R.A.)*" è il rapporto tra la superficie apribile e la superficie utile netta di un vano.

i) "*superficie utile*" la superficie del locale al netto delle murature e di sguinci di porte e finestre, ovvero al netto delle parti in muratura o armadi a muro.

l) "*altezza utile di un piano o di un locale*" è la distanza netta tra il pavimento ed il soffitto o controsoffitto chiuso, misurata senza tener conto delle travi principali, delle irregolarità e dei punti singolari delle travi e delle capriate a vista.

Le altezze utili dei piani e dei locali con coperture inclinate sono computate, nel caso che le pareti interessate abbiano altezze variabili e non omogenee, calcolando l'altezza media ponderale di ogni singola parete, data dal rapporto tra la sua superficie e la rispettiva lunghezza. Per i soffitti a volte essa è determinata dalla media aritmetica tra l'altezza al piano di imposta e l'altezza massima all'intradosso della volta.

m) "*altezza minima*" è l'altezza libera interna tra pavimento e soffitto nel punto più basso di soffitti inclinati.

n) "*Commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche*" (denominato anche commercio su A.P.): si intende l'attività di vendita di prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio o le aree private delle quali il Comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte.

Tale commercio può comprendere anche attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle condizioni fissate dalle norme e dal presente Regolamento.

o) "*Commercio "a sede fissa" su A.P.*" : si intende il commercio esercitato con l'utilizzo di costruzioni stabili, ancorate a terra.

p) "*Commercio "ambulante" su A.P.*" : si intende il commercio esercitato con negozi mobili o con banchi temporanei occupando spazi predisposti e non per accoglierlo, e comunque individuati e predefiniti dall'autorità comunale, sui quali si al terna con altre attività di diversa natura.

q) "*animale da affezione*": ogni animale tenuto o destinato ad essere tenuto dall'uomo per compagnia senza fini produttivi o alimentari, compresi gli animali che svolgono attività utili all'uomo, come il cane per disabili, gli animali per IAA (Interventi Assistiti con gli Animali), per riabilitazione e impiegati nella pubblicità. Gli animali selvatici in libertà non sono considerati animali da affezione.

r) "*colonia felina*": gruppo di almeno 5 gatti adulti di entrambi i sessi, in età riproduttiva, che vive in libertà, legato stabilmente ad un territorio o e con l'uomo.

art. 4..... Autorità Sanitaria Locale

Il Sindaco, nell'ambito delle prerogative ad esso attribuite dalle leggi, è l'Autorità Sanitaria Locale e, nella sua veste di Ufficiale di Governo, adotta le ordinanze contingibili ed urgenti in materia di igiene e sanità pubblica nell'ambito del territorio comunale.

Sono fatte salve le funzioni attribuite in base all'ordinamento comunale e quelle delegate o attribuite dalla Legge ad altri Organi od Enti.

Per tale attività si avvale dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL e dell'ARPA, intesi quali organi consultivi e propositivi in materia igienico-sanitaria e ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalla DGR n. 266 del 01 marzo 2000 e successive modifiche ed integrazioni, ai quali, nel rispetto delle specifiche competenze tecnico-giuridiche, può avanzare richieste e commissionare indagini.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento dei sopracitati Servizi, per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

art. 5.....Abrogazione norme precedenti

Il presente Testo unico abroga i seguenti Regolamenti comunali approvati dal Consiglio Comunale:

- Regolamento Edilizio approvato con D.C.C. n. 13 del 03/04/2014;
- Regolamento di Polizia Urbana, Rurale, Igiene, Sanità Pubblica e Veterinaria approvato con D.C.C. n.78 del 17/10/2011 e aggiornato con D.C.C. n.75 del 27/12/2012;
- Regolamento per l'arredo, il decoro dell'ambiente urbano e l'uso del suolo pubblico approvato con D.C.C. n° 48 del 29 giugno 2007;
- Regolamento Comunale per gli spettacoli viaggianti approvato con D.C.C. n.49 del 29/07/2008;
- Regolamento Mezzi pubblicitari approvato con D.C.C. n. 56 del 23/10/2014;

art. 6.....Barriere architettoniche

Fermo restando quanto disposto dall'articolo 24 della legge 5 febbraio 1992, n. 104 (Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate), i progetti relativi alla costruzione di nuovi edifici, ovvero alla ristrutturazione di interi edifici o porzioni di essi, compreso il cambio di destinazione d'uso o di attività, nonché quelli di edilizia residenziale pubblica, sovvenzionata ed agevolata, sono redatti in osservanza delle prescrizioni tecniche previste:

- dal decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1996 n. 503 (Regolamento recante norme per l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici, spazi e servizi pubblici), relativamente ai fabbricati pubblici ed a quelli di carattere collettivo-sociale;
- dalla legge 9 gennaio 1989 n. 13 e successivo decreto ministeriale 14 giugno 1989 n. 236 relativamente agli edifici privati, residenziali, produttivi e per servizi;
- dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. (Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro) per quanto riguarda gli ambienti di lavoro.

Tali norme si applicano anche agli spazi esterni e alle parti comuni di pertinenza di tutti gli edifici.

art. 7.....Deroghe

La richiesta di deroga deve essere giustificata dalla presenza di problemi strutturali tali da rendere necessaria l'individuazione di soluzioni alternative comprensive di adeguati ed efficaci accorgimenti tecnici in grado di garantire comunque la sussistenza di alternative e l'equivalente o migliore qualità degli esiti ottenibili.

Le deroghe, che devono essere specificamente richieste al Comune ed opportunamente motivate, sono concesse previo eventuale parere dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'AUSL e dell'ARPA secondo le rispettive competenze.

Per quanto riguarda le prescrizioni dettate dalla normativa di cui all'articolo 6, le stesse sono derogabili secondo quanto stabilito dall'art. 7 del D.M. n° 236 del 14.6.1989 e pertanto le deroghe sono concesse dal Sindaco previo parere favorevole dell'Ufficio Tecnico o del Tecnico incaricato dal Comune per l'istruttoria dei progetti, nei seguenti casi:

- nelle strutture storiche e di particolare pregio architettonico ove l'attuazione di quanto previsto dalle attuali norme sull'abbattimento delle barriere architettoniche ne pregiudichi la sicurezza, la stabilità, ovvero ne pregiudichi definitivamente il pregio storico, varranno comunque interventi di abbattimento o superamento a carattere non definitivo;
- negli esercizi pubblici posti in centri storici, relativamente alla dotazione di servizi igienici attrezzati, se gli spazi esistenti sono tali da non garantire un adeguato servizio, purché nelle prossimità vi siano strutture pubbliche, aperte al pubblico, attrezzate e raggiungibili e comunque sempre fruibili.
- in entrambi i casi è vincolante l'obbligo di attrezzature per l'accessibilità e la visitabilità a persone sensorialmente impedite.

Per quanto concerne le norme di cui all'articolo 110 non sono vincolanti, previo parere degli organi tecnici competenti e su autorizzazione degli uffici tecnici comunali competenti, nei seguenti casi:

- nelle strutture storiche e di particolare pregio architettonico e negli "insediamenti esistenti che rivestono valore storico culturale", le altezze dei locali adibiti ad attività lavorativa, possono essere derogate fino ad una altezza utile non inferiore a metri lineari 2,70, mentre per i locali accessori si possono avere altezze non inferiori a metri lineari 2,40.
- Nelle ristrutturazioni, nel restauro e nel risanamento conservativo di edifici da utilizzarsi a fini agrituristici possono essere ammesse deroghe ai limiti di altezza fino a metri lineari 2,55.

Capitolo II. Igiene edilizia e degli ambienti confinati ad uso civile

art. 8. Cortili interni e chiostrine

Nelle nuove costruzioni, i cortili interni, intendendo per tali anche gli spazi limitati da tre sole pareti, qualora ciascuna delle pareti antistanti sia di lunghezza superiore a m. 6, devono essere dimensionati in modo che la luce libera, davanti ad ogni finestra, misurata sulla normale di essa, non sia inferiore alla massima altezza delle pareti d'ambito.

Agli effetti di quanto sopra la misura della luce libera deve essere al netto delle proiezioni orizzontali dei ballatoi, balconi.

La costruzione di chiostrine, intendendosi spazi interni aperti in alto per l'intera superficie, può essere ammessa esclusivamente se necessaria alla diretta illuminazione e ventilazione di servizi igienici, scale, corridoi di disimpegno.

E' vietato in ogni caso l'affaccio, l'illuminazione e la ventilazione di ambienti di abitazione sulle chiostrine, con esclusione dei vani per servizi e accessori.

Le chiostrine non possono avere lati inferiori a m. 6, devono essere di facile e permanente comunicazione con l'esterno nella parte bassa ed essere accessibili per la pulizia e con adeguata ventilazione naturale.

Nelle chiostrine non è ammessa alcuna sporgenza.

Chiostrine e cortili non sistemati a giardino privato, devono essere provvisti di apposite fognature per lo scarico delle acque meteoriche.

La parte superiore delle chiostrine deve avere sistemi che impediscono l'ingresso e lo stazionamento dei volatili.

art. 9. Igiene di passaggi e spazi privati

Ai vicoli ed ai passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni relative ai cortili.

I vicoli chiusi, i cortili, i corridoi, le scale, i portici ed ogni altro spazio di ragione privata o parte comune in genere, devono essere tenuti costantemente in buone condizioni di pulizia e manutenzione, alle quali sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che a qualsiasi titolo ne abbiano l'uso e/o la pertinenza.

art. 10. Marciapiede

Tutti gli edifici devono essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza non inferiore a cm 100 e di cm 150 se pubblici o di uso pubblico.

I marciapiedi devono essere costruiti con idonea pendenza verso l'esterno del fabbricato ed essere realizzati in modo da non favorire infiltrazioni verso i muri dell'edificio e con inviti tali da garantire l'agevole salita e discesa di mezzi utilizzati da persone disabili.

I marciapiedi che svolgono funzione pubblica su strade o piazze devono essere dotati di canalizzazioni sotterranee per consentire il passaggio di cavi elettrici e di comunicazione.

art. 11. Ringhiere e parapetti

I davanzali delle finestre e i parapetti dei balconi devono avere un'altezza non inferiore a ml. 1,00 ottenibile anche con idonei schermi contro la caduta.

Nel caso di parapetti non pieni, gli interspazi debbono avere le caratteristiche di cui al comma successivo.

Le ringhiere delle scale devono avere un'altezza minima, misurata al centro della pedata, pari a ml. 1.

Sia le ringhiere che i parapetti possono essere pieni (muro, vetro o altro materiale) resistenti e certificati ai fini della sicurezza contro la caduta, oppure possono essere costituiti da elementi verticali distanti non più di cm 10 uno dall'altro.

La stessa distanza deve essere rispettata come distanza tra il pavimento e la parte più bassa degli elementi verticali.

Le ringhiere non devono avere elementi orizzontali che possano permettere la funzione di scala, qualora per esigenze di composizione architettonica si realizzino ringhiere con elementi orizzontali ripetuti, le medesime ringhiere dovranno essere schermate/protette con dispositivi/sistemi che impediscano l'arrampicamento come ad esempio: corrimano con sbalzo interno, lastre trasparenti, fioriere interne. Nella dichiarazione di cui all'articolo 138 della L.R. n. 1/2015 il Direttore dei lavori dovrà asseverare di aver provveduto alla schermatura/protezione delle ringhiere con elementi orizzontali ripetuti

art. 12. Canali di gronda

Tutte le coperture devono essere munite, sia verso il suolo pubblico sia verso i cortili o altri spazi privati coperti e non, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti debbono essere indipendenti ed in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm 8.

Tali condotte non devono avere alcuna apertura o interruzione nel loro percorso e vanno abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse falde dei tetti.

Le giunture dei tubi devono essere tali da garantire la tenuta delle acque.

E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acquai, bagni o di qualsiasi altra provenienza. E' parimenti vietato utilizzare tali condotti come canne di esalazione di fumi, gas o vapori.

I pluviali esterni ai fabbricati, nella parte a contatto con i marciapiedi di vie pubbliche, devono essere realizzati in materiale indeformabile e resistente agli urti, per un'altezza non inferiore a m. 1,50 ed ancorati a parete con staffe poste ogni 150 centimetri. I pluviali in corrispondenza di marciapiedi e vie pubbliche devono garantire il corretto raccordo alle reti di raccolta delle acque.

art. 13. Classificazione dei locali adibiti ad abitazione

I locali abitativi sono classificati come segue:

- categoria A: locali nei quali si svolgono principalmente la vita e le attività degli abitanti (soggiorno, pranzo, cucina, camera da letto, studio privato ed altri vani così classificati per analogia);
- categoria B: locali accessori, nei quali la permanenza delle persone è limitata ad attività secondarie e/o ben definibili, adibiti alla cura ed igiene della persona o di circolazione e collegamenti interno (bagni, antibagni, lavanderie, disimpegni e ripostigli).

art. 14. Altezze dei locali adibiti ad abitazione

L'altezza utile dei locali è così determinata, salvo deroghe di cui all'articolo 7:

- locali di categoria A: non inferiore a m. 2,70;
- locali di categoria B: non inferiore a m. 2,40.

art. 15. Altezze dei sottotetti, piani terreni ed interrati degli edifici esistenti

Per l'utilizzo dei sottotetti, piani terreni e interrati di edifici esistenti o autorizzati alla data del 31 dicembre 2009 si applicano le disposizioni di cui agli articoli 156 e 157 della L.R. 1/2015 e dell'atto di indirizzo emanato con deliberazione della Giunta regionale del 16 marzo 2005 n. 452 (indirizzi in ordine all'applicazione degli articoli 34, 35 e 36 della legge regionale 18 febbraio 2004, n. 1 "Norme per l'attività edilizia", relativamente al cambio di destinazione d'uso dei vani posti al piano sottotetto e terreno di edifici esistenti).

Le disposizioni di cui agli articoli 156 e 157 della L.R. 1/2015 non si applicano ai fabbricati adibiti a struttura sanitaria e socio sanitaria di cui al DPR 14 gennaio 1997.

art. 16. Dimensioni minime dei locali adibiti ad abitazione

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie minima comprensiva dei servizi non inferiore a mq. 14 per i primi quattro abitanti, e di mq. 10 per ciascuno dei successivi.

Le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.

L'alloggio mono stanza o monolocale deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi igienici, non inferiore a mq. 28, se per una persona, e non inferiore a mq. 38, se per due persone.

Non sono consentiti alloggi di superfici inferiori a quelle sopra indicate.

Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o mono stanza, deve essere fornita di cucina o zona cottura.

In caso di soluzioni che prevedono l'unificazione in un unico vano del locale di soggiorno con la zona cottura, la superficie non deve essere inferiore a mq. 18.

Tutti gli alloggi devono essere dotati di almeno una stanza da bagno dotata di W.C., lavabo, bidet, vasca da bagno o doccia.

Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile.

Qualora si riscontrino condizioni di sovraffollamento dei locali adibiti ad abitazione, rispetto ai parametri di cui sopra dovrà essere emessa ordinanza sindacale incontingibile ed urgente ai sensi dell'articolo 28.

art. 17. Illuminazione naturale

L'illuminazione naturale nei locali di abitazione deve essere tale da assicurare le condizioni ambientali di benessere visivo.

A tal fine, tutti i vani di categoria A devono godere di illuminazione naturale diretta tramite aperture, di dimensioni tali da assicurare un idoneo livello del fattore medio di luce diurna.

Nei locali di categoria A si ritengono raggiunte le condizioni ambientali di benessere visivo se il rapporto di aeroilluminazione tra superficie delle stanze e finestre apribili è uguale o superiore ad 1/8.

Al fine del calcolo del rapporto di illuminazione, le aperture sulle falde inclinate dei tetti, se realizzate con vetri trasparenti, comportano una superficie teorica pari ad 1,5 volte la superficie reale.

Per quanto riguarda il recupero di fabbricati esistenti posti negli insediamenti di cui agli articoli 92 e 93 del regolamento regionale 18 febbraio 2015, n. 2 (Norme regolamentari attuative della legge regionale n. 1 del 20 gennaio 2015 "Testo unico governo del territorio e materie correlate), si applicano le deroghe previste all'articolo 7 delle presenti norme regolamentari.

art. 18. Caratteristiche microclimatiche

Tutte le unità abitative devono avere le seguenti condizioni di ventilazione, temperatura dell'aria e umidità relativa tali da garantire alle persone un comfort adeguato.

a) VENTILAZIONE:

In tutti i locali di categoria A deve essere evitata una cattiva qualità dell'aria tramite la predisposizione di finestre apribili di dimensioni e conformazione atte ad assicurare un adeguato numero di ricambi d'aria orario.

E' consentito l'uso di locali di categoria B non direttamente illuminati ed areati dall'esterno, purché sia comunque assicurato un sufficiente ricambio dell'aria, anche tramite ventilazione meccanica.

Nei locali di categoria A la superficie apribile delle finestre deve essere non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento, salvo la deroga.

Le zone di cottura devono essere provviste di cappe aspiranti atte ad assicurare un ricambio d'aria non inferiore a 5 volumi/ora in corrispondenza dei punti di cottura.

Dovranno comunque essere rispettate le norme di sicurezza vigenti.

I punti di emissione dell'aria dovranno essere ubicati nel rispetto delle norme del codice civile.

Per i fabbricati esistenti si applica quanto previsto all'articolo 21, comma 2;

- Nei bagni non aerati direttamente dall'esterno, deve essere comunque assicurato un ricambio d'aria non inferiore a 4 volumi/ora, temporizzato e con espulsione all'esterno;
- I condotti di evacuazione dell'aria devono essere ubicati nel rispetto del codice civile in modo da non arrecare molestia ad alcuno;
- Nel caso di aspirazione forzata centralizzata (ad es. condomini a più piani), la ventilazione deve avvenire mediante canne da prolungarsi fin sopra il tetto, con elettroaspiratore;
- È comunque vietato l'uso di condotti comuni per l'allontanamento dell'aria di locali a diversa destinazione d'uso (ad es. cucine e bagni).

b) TEMPERATURA DELL'ARIA INTERNA:

Ogni unità immobiliare destinata alla permanenza delle persone deve essere dotata di un impianto di riscaldamento realizzato e condotto in ottemperanza alle normative vigenti.

In ogni parte dei locali di abitazione, compresi quelli di servizio, con esclusione dei ripostigli, cantine, soffitte e garage, deve essere assicurata una temperatura dell'aria interna compresa tra i 18°C ed i 20°C.

Inoltre in tali locali la temperatura non deve presentare eccessive disuniformità nello spazio e nel tempo, con riferimento ad esigenze di benessere igrotermico invernale.

c) UMIDITA' RELATIVA:

Tutti i locali, in particolare quelli di categoria A, devono essere tali che in ogni loro parte sia evitata la formazione di condense non momentanee.

Negli ambienti nei quali è prevista la produzione di vapore (bagni, cucine e simili) è possibile superare temporaneamente i livelli sopra riportati, come pure la formazione di condense momentanee.

d) SOSTANZE NOCIVE:

Tutti i locali, in particolare quelli di categoria A, devono essere esenti da emissioni di sostanze nocive.

I materiali costituenti gli elementi tecnici che delimitano i locali di abitazione (pareti perimetrali, pareti interne, pareti mobili, solai, pavimenti, anche galleggianti, controsoffitti, porte, ecc.) e gli impianti di fornitura servizi, in particolare l'impianto idrosanitario, non devono emettere gas, sostanze aeriformi, polveri o particelle, dannosi o molesti agli utenti.

In caso di presenza nel terreno a contatto del fabbricato di materiali tufacei o simili, capaci di determinare emissione di gas radon, è prescritta la realizzazione di idonei sistemi di smaltimento di detto gas.

I materiali a base di altre fibre minerali (di vetro, ecc.) devono essere trattati e posti in opera in maniera tale da escludere la presenza di fibre in superficie e la cessione di queste all'ambiente.

In ogni caso non è consentito l'utilizzo di materiali a base di fibre minerali nei condotti degli impianti di adduzione dell'aria.

Nelle costruzioni e nei materiali di rivestimento, è vietato l'utilizzo di sostanze appartenenti alla 1° e 2° categoria della classificazione IARC (Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro), per le quali sussistono evidenze di cancerogenicità.

art. 19. Condizionamento dell'aria e termoventilazione

Per impianto di condizionamento dell'aria si intende un sistema capace di realizzare e mantenere negli ambienti condizioni termiche, di ricambio, velocità e purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e comprese entro i limiti fissati per i diversi tipi di locali da disposizioni di legge e da norme UNI.

Per impianto di termoventilazione si intende un sistema capace di soddisfare le sole condizioni termiche e di ricambio dell'aria.

Gli impianti di termoventilazione devono garantire un ricambio d'aria idoneo, in riferimento alla specifica destinazione d'uso dei locali serviti inoltre, deve essere garantita una umidità relativa non inferiore al 30%.

Le prese d'aria esterne degli impianti di condizionamento, termoventilazione e ventilazione devono essere sistemate, di norma alla copertura dell'edificio e comunque, ad un'altezza di almeno m. 3 dal suolo, se all'interno di cortili purché non adibiti a parcheggio, o di almeno m. 6 se su spazi pubblici o cortili adibiti a parcheggio. Inoltre, le prese d'aria devono essere ad adeguata distanza da camini o altre fonti di gas, vapori, polveri, fumi, ecc., in maniera tale da evitare che tali emissioni non alterino la purezza dell'aria degli impianti.

I condotti di scarico dell'aria devono essere, di norma, posizionati sulla copertura dell'edificio e comunque nel rispetto del codice civile.

La rumorosità prodotta dagli impianti di condizionamento, termoventilazione o ventilazione deve essere certificata entro i limiti fissati dalla normativa vigente.

art. 20. Cucine e zone di cottura

Tutti gli apparecchi di cottura dei cibi, sia a fiamma libera che ad alimentazione elettrica, al servizio di abitazioni, devono essere dotati di un sistema di evacuazione dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura.

Tali condotti, se sfocianti sulla copertura, debbono essere singoli o collettivi dotati di sistemi che impediscano il reflusso dei vapori negli ambienti, nonché separati dagli altri condotti dell'edificio.

Nel caso di fabbricati esistenti, è ammesso lo scarico a parete delle esalazioni degli apparecchi di cottura di

civili abitazioni qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- non interferisca con eventuali aperture di ventilazione naturale od artificiale;
- non si possa usufruire di canne di esalazione e non ne sia possibile la costruzione di nuove con scarico a tetto;
- lo scarico a parete dovrà essere posto ad una altezza di ml. 2,50 dal piano di calpestio perimetrale della parete esterna e subordinato ad idoneo trattamento finalizzato all'abbattimento delle sostanze odorogene ove le esalazioni possano determinare inconvenienti verso edifici residenziali, comunque nel rispetto del codice civile. I filtri di trattamento dovranno essere sottoposti ad adeguata e comprovata manutenzione periodica.

Tutti gli apparecchi di cottura dei cibi, sia a fiamma libera che ad alimentazione elettrica, al servizio di attività ristorative ed assimilabili, devono essere dotati di un sistema di evacuazione dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura provvisto di una canna di esalazione con sbocco sopra il tetto del fabbricato servito rispettando le seguenti modalità:

- i condotti di esalazione devono garantire la tenuta dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura fino all'espulsione e devono essere impermeabili, realizzati con materiali adatti a resistere nel tempo alle normali sollecitazioni meccaniche, al calore, all'azione dei prodotti della combustione e delle loro eventuali condense. Le bocche dei camini devono essere posizionate in modo tale da consentire un'adeguata evacuazione e dispersione dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura, al fine di evitare la reimmissione degli stessi nell'edificio attraverso qualsiasi apertura. A tal fine i terminali di scarico dei camini al servizio degli apparecchi di cottura devono risultare più alte di almeno un metro rispetto ai tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri;
- Gli apparecchi di cottura devono essere adeguati alle disposizioni di cui al presente articolo entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

Per le attività esistenti, in caso di impossibilità di adeguamento alle disposizioni di cui al comma 3, impossibilità asseverata da un tecnico abilitato, è possibile derogare anche realizzando un terminale di scarico dei prodotti della combustione e vapori di cottura a parete, installando ad altezza di almeno ml.2,50 dal piano di calpestio perimetrale della parete esterna, appositi sistemi di filtraggio che utilizzano le più moderne tecnologie per l'abbattimento degli odori, comunque nel rispetto del codice civile.

La richiesta di deroga, corredata sia dell'asseverazione di cui sopra che delle specifiche tecniche degli impianti che si andranno ad installare, deve essere presentata al Comune per la sua approvazione.

Tali sistemi devono risultare efficaci all'abbattimento degli odori, pena la decadenza della deroga.

Tutti i locali in cui sono installati gli apparecchi di cottura a fiamma libera devono essere dotati di apposite aperture di ventilazione permanente prospettanti direttamente all'esterno idonee a garantire un corretto processo di combustione, dimensionate secondo quanto previsto dalla specifica normativa vigente a seconda della potenza nominale e alla tipologia di combustibile impiegato.

Tutte le cucine e le zone di cottura di abitazioni private o pubbliche devono avere il pavimento ed almeno la parete ove sono poste le apparecchiature, rivestiti di materiale impermeabile e facilmente lavabile per una altezza minima di m. 1,60.

art. 21. Canne fumarie, canne di esalazione e comignoli

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da impianti o apparecchi termici.

Ciascun impianto, convenientemente distanziato e isolato da strutture di materiale combustibile, deve avere una canna fumaria propria e indipendente, che si deve prolungare oltre il tetto in apposito comignolo.

È vietato inserire una stufa, un fornello di cucina, una caldaia per il riscaldamento ed un qualsiasi altro impianto a combustione in un condotto già utilizzato per l'evacuazione dei prodotti di un altro focolare, ad eccezione di condotte shuntate, purché alimentate con lo stesso tipo di combustibile. Tutte le canne fumarie devono essere costruite conformemente alle regole di buona tecnica esistenti ed alla normativa vigente.

Fatte salve le disposizioni di cui ai D.M. 28.04.2005, D.M. 12.04.96, D.Lgs 152/2006 alla norma UNI-CIG 7129 e successive modifiche e/o integrazioni, tutti i comignoli, realizzati in conformità alle norme vigenti, devono avere le bocche posizionate più in alto di almeno cm. 100 dal punto di intersezione della perpendicolare del comignolo con ostacoli (tetti, parapetti e qualsiasi altro), nel raggio di m. 10.

Lo scarico a tetto dei prodotti della combustione deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze

Le bocche dei camini situati a distanza compresa fra 10 e 50 metri da aperture di locali abitati devono essere a quota non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta, salvo deroghe particolari, considerate nei regolamenti comunali di igiene, che i comuni potranno concedere ad istanza degli interessati, su conforme parere del competente comitato regionale contro l'inquinamento atmosferico.

In ogni caso, dovrà essere rispettata la norma che i camini possano sboccare ad altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta, diminuita di 1 metro per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i 10 metri.

Nel caso di interventi su fabbricati esistenti, è ammesso lo scarico a parete dei prodotti della combustione, secondo le indicazioni della UNI-CIG 7129 e le prescrizioni del DPR n. 412/93, qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- a) non interferisca con eventuali aperture di ventilazione naturale od artificiale;
- b) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione dell'edificio;
- c) non si possa usufruire di canne fumarie e non sia consentita la costruzione di nuove con scarico a tetto;
- d) non sia possibile l'attraversamento di piani sovrastanti.

Per gli impianti che utilizzano combustibili diversi dal gas, lo scarico dei prodotti della combustione deve essere sempre convogliato a tetto e localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.

Nel caso di costruzione o ristrutturazione di un edificio posto in adiacenza ad altri fabbricati, occorre che in fase di progettazione venga valutata anche la sistemazione o l'eventuale adeguamento di camini preesistenti, situati a quote diverse e che possano costituire fonte di insalubrità o molestia.

I fumi, le ceneri e/o gli altri prodotti della combustione dei focolari, o barbecue installati in spazi ubicati all'esterno delle abitazioni, non devono comunque arrecare disturbo o danno alcuno al vicinato.

Si definiscono canne di esalazione, quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi (ad es. prodotti da apparecchi di cottura).

Per quanto concerne le modalità di evacuazione dei prodotti sovraccitati, si rimanda a quanto previsto per le canne fumarie, eccezion fatta per condotti di aerazione tradizionali e similari (ad esempio dei servizi igienici e cucine di civili abitazioni).

Nel caso di interventi su fabbricati esistenti, è ammessa l'espulsione a parete dell'aria interna dei locali (ricambio d'aria).

Deve essere sempre richiesta la certificazione di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori, rilasciata da un tecnico abilitato.

La valutazione degli aspetti di natura edilizia è di competenza comunale.

art. 22. Soppalchi

Nei locali abitabili, i soppalchi sono ammessi quando:

- la superficie del soppalco non superi al 50% della superficie del locale nel quale si trova il soppalco stesso;
- l'altezza minima delle zone ottenute con il soppalco non deve essere inferiore a m. 1,80, misurata dall'estradosso del soppalco al soffitto;
- la superficie finestrata direttamente apribile all'esterno sia nel rapporto minimo 1/8 della somma delle superfici del locale sommata alla metà di quella del soppalco;
- il soppalco sia munito di adeguata protezione contro le cadute di altezza non inferiore ad 1 metro;
- l'altezza utile del vano sottostante il soppalco deve essere non è inferiore a m. 2,40.

Negli alloggi mono stanza, la superficie utile della parte superiore dei soppalchi è computabile ai fini della superficie minima richiesta.

Nei locali adibiti a servizi si applicano le stesse disposizioni di cui al comma 1, salvo le altezze utili sia delle zone del soppalco che di quelle sottostanti il soppalco non siano inferiori a ml. 2.40.

art. 23. Locali a piano terra e seminterrati

L'uso di abitazione diurna (cucina, soggiorno, servizi igienici) può essere consentita nei locali seminterrati purché abbiano i seguenti requisiti:

- siano garantite le condizioni di "isolamento dal terreno", come previsto all'art. 3, lettera b) comma 1 e 2;
- l'altezza media ponderale delle pareti fuori terra del locale sia di almeno m. 1,20;
- ogni locale deve essere provvisto di finestre apribili, la cui superficie non deve essere inferiore a 1/8 della superficie del pavimento.

I piani di edifici dove ai piani sovrastanti è presente o prevista l'attività residenziale possono inoltre essere adibiti a laboratorio, purché l'attività non sia rumorosa, molesta e non provochi esalazioni nocive nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia.

I piani terreni possono essere adibiti ad attività produttiva di beni e servizi, purché l'attività non sia in contrasto con la residenza.

In tale caso, salvo le altre norme vigenti in materia, devono avere:

- altezza minima di m. 2,70;
- solai areati o vespai ben ventilati in tutta la loro estensione, nel rispetto di quanto previsto all'art. 3.

Le autorimesse private al piano terra, interrato e seminterrato possono avere altezza minima netta di m. 2,20, quelle pubbliche ml. 2.50.

art. 24. Scale

Le scale destinate all'accesso all'unità immobiliare o all'interno dell'unità abitativa devono essere agevoli e sicure alla salita e alla discesa e possedere i seguenti requisiti tecnico-costruttivi:

- la larghezza della rampa non dovrà essere inferiore a 80 cm, al netto del corrimano; detta larghezza va calcolata escludendo i punti in cui la pedata è inferiore a 30 cm;
- i gradini di norma devono essere a pianta rettangolare con pedata compresa tra 30 e 32 cm in materiale antiscivolo e alzata non superiore a 17 cm.;
- sui lati aperti le scale devono essere dotate di idoneo parapetto/ringhiera nel rispetto delle specifiche tecniche di cui all'art. 12. Qualora le rampe siano delimitate da due pareti devono essere munite di almeno un corrimano posto ad 1 m misurato dal centro della pedata.

Per le scale interne che collegano locali di abitazione con vani di servizio, è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,60, anche del tipo a chiocciola.

Per le unità immobiliari plurifamiliari, fermo restando le prescrizioni della normativa di cui alla Legge 9 gennaio 1989, n.13 (c.d. "barriere architettoniche") e al D.M. 16 maggio 1987 n.246 (Norme di sicurezza antincendi per gli edifici di civile abitazione), la larghezza minima delle scale deve essere almeno di 1.20m.

Le rampe delle scale devono essere preferibilmente rettilinee: sono ammesse rampe non rettilinee a condizione che vi siano pianerottoli intermedi di riposo e che la pedata del gradino sia di larghezza non inferiore a 30 cm misurata a 40 cm dal montante centrale o dal parapetto interno.

Il vano scala deve avere superficie netta di aerazione permanente in sommità non inferiore ad 1 mq.

Nel vano di aerazione è consentita l'installazione di dispositivi per la protezione dagli agenti atmosferici.

art. 25. Cancelli, ascensori e portoni motorizzati

Negli edifici nei quali vengono installati cancelli, ascensori, porte o portoni motorizzati, devono essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni, di cui alle specifiche norme UNI ed alla normativa vigente.

art. 26. Impianti a gas ed elettrici

Gli impianti e gli apparecchi a gas devono essere installati conformemente alla normativa vigente.

Le dotazioni dell'impianto elettrico dovranno essere rispondenti alla normativa CEI in vigore.

art. 27. Autorimesse pubbliche e private

Nelle autorimesse il pavimento deve essere impermeabile e deve essere garantito il rapido scolo delle acque, che devono confluire nella rete fognaria.

Dovranno essere adottate tutte le precauzioni atte ad evitare l'immissione di olii in fognatura, prevedendo idoneo separatore di olii nelle autorimesse con capacità superiore a 9 posti auto e/o a 300 metri quadrati di superficie utile interna.

Nelle autorimesse con più posti auto o box deve essere assicurata una idonea aerazione naturale diretta, tale da garantire un rapporto di aerazione non inferiore ad 1/30. Tali aperture devono essere collocate in maniera da non arrecare disagio od inconveniente alcuno a terzi.

Nella costruzione delle autorimesse devono essere osservate le norme vigenti, in materia di prevenzione incendi. E' vietata la comunicazione diretta delle autorimesse con locali di categoria A.

art. 28. Alloggio inagibile

Il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficio Edilizia del Comune ed il parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, quest'ultimo limitatamente alle problematiche di cui ai sottostanti punti a), d) ed e), può dichiarare inagibile un alloggio o parte di esso per i seguenti motivi:

- a) indisponibilità di acqua potabile e di sistemi alternativi di fornitura (cisterne, autobotti...), anche temporanei in attesa della rinnovata disponibilità;

- b) mancanza di servizi igienici;
- c) mancanza di aereo-illuminazione;
- d) presenza di umidità permanente dovuta a capillarità , condensa o igroscopicità, ineliminabili con normali interventi manutentivi e tali da pregiudicare la salubrità complessiva degli ambienti;
- e) gravi condizioni di degrado, tali da pregiudicare la salute e/o la sicurezza degli occupanti.

Un alloggio dichiarato inagibile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato, se non dopo ristrutturazione e nuova attestazione di agibilità.

Per quanto riguarda i motivi di inabitabilità di natura statico-strutturale e di sicurezza, si rimanda alla normativa del settore.

Capitolo III. Igiene edilizia per gli ambienti adibiti a servizi

art. 29. Attività turistica

Le caratteristiche funzionali per le strutture ricettive sono regolate dalla legge regionale 10.07.2017 n. 8 e s.m.i., oltre quelle del presente regolamento.

art. 30. Altre attività per servizi

Per le attività scolastiche di ogni ordine e grado, esclusa la scuola dell'infanzia, per le strutture socio – sanitarie e assistenziali, di pubblico spettacolo e per impianti sportivi si applica la normativa di settore vigente nonché quella del presente regolamento.

art. 31. Immobili da adibire a scuola dell'infanzia – ubicazione, destinazione d'uso e caratteristiche costruttive

I locali sede dell'attività educativa possono essere ubicati:

- a) in edifici indipendenti costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri;
- b) in edifici o locali esistenti, anche adiacenti, sottostanti o sovrastanti ad altri aventi destinazione diversa, purché le norme di sicurezza relative alle specifiche attività non ne escludano la vicinanza e/o la contiguità.

La destinazione d'uso dell'edificio comprendente la struttura educativa non deve rientrare tra le seguenti categorie catastali: B/8, C/2, C/6, C/7, D/9, E/2, E/4, E/5, E/6, E/8, E/9, salvo il caso in cui, per particolari fattispecie, siano intervenute modifiche della destinazione d'uso e i requisiti igienico-sanitari siano stati rispettati.

In ogni caso, gli edifici ospitanti la struttura educativa non devono essere ubicati in prossimità di attività che comportino gravi rischi di incendio, di esplosione, di incidente rilevante o di aree esondabili.

Le attività educative ubicate negli edifici e nei locali di cui alla lettera b) del comma 1 devono essere separate dai locali a diversa destinazione mediante strutture di caratteristiche almeno REI 60, fatti salvi i casi in cui l'attività confinante richieda la separazione mediante strutture con caratteristiche superiori di resistenza al fuoco o fatti salvi aggiornamenti normativi in materia di prevenzione incendi.

Qualora siano presenti comunicazioni, queste sono ammesse solo tramite filtri a prova di fumo con stesse caratteristiche di resistenza al fuoco.

Ai servizi ubicati in edifici non destinati esclusivamente a tale uso, è assicurata comunque autonomia funzionale con una distinta via di accesso.

L'area su cui insiste la struttura deve avere caratteristiche tali da garantire:

- l'avvicinamento dei mezzi di soccorso (pubblica sicurezza, interventi sanitari, vigili del fuoco);
- il rapido sfollamento degli utenti; in particolare le uscite di sicurezza non devono sfociare direttamente sulla via carrabile e devono essere costantemente fruibili.

La struttura edilizia, sede dell'asilo nido, deve essere collocata preferibilmente a piano terra.

Qualora l'edificio sia realizzato su più piani, è preferibile che gli spazi interni destinati ai bambini, di cui al successivo articolo, siano collocati su un unico piano; detti spazi interni non possono essere collocati ai piani interrati e seminterrati. Nei piani seminterrati e interrati possono essere collocati solo locali adibiti a deposito, magazzino, servizi igienici e spogliatoi per il personale.

art. 32. Organizzazione delle aree e degli spazi

Nell'ambito della struttura sede dell'attività educativa devono essere individuati tutti gli spazi interni indicati di seguito e idonei spazi esterni.

Spazi interni

Gli spazi interni dell'asilo nido sono costituiti da:

1. servizi generali;
2. spazi riservati ai bambini;
3. spazi riservati al personale e ai genitori.

I servizi generali sono:

- lavanderia;
- ripostigli;
- dispensa;
- cucina

Gli spazi riservati ai bambini hanno funzione di:

- accoglienza;
- giochi, attività individuali e di piccolo gruppo;
- riposo;
- refezione;
- igiene personale.

Gli spazi destinati al riposo dei bambini possono essere individuati tra quelli con funzione di gioco o attività di gruppo se e solo se, per le caratteristiche architettoniche della struttura, non sia possibile individuare locali ad uso esclusivo; in tali casi i locali prima dell'utilizzo devono essere opportunamente sanificati per assicurare le migliori condizioni di igienicità.

I locali destinati all'igiene personale dei bambini devono essere attrezzati con almeno un fasciatoio (larghezza del piano 120/160cm) ogni 24 bambini, una vasca-lavabo posta ad altezza di educatore e avere la seguente dotazione minima di sanitari:

- un lavabo a canale con un minimo di 2 rubinetti ogni 12 bambini;
- un vaso ogni 10 bambini, di dimensioni adeguate all'età di questi ultimi.

Gli spazi riservati al personale e ai genitori sono:

- zona per colloqui, riunioni;
- spogliatoi;
- servizi igienici.

Spazi esterni

Devono essere previsti spazi esterni alla struttura idonei ad una fruizione agevole e sicura da parte dei bambini.

Qualora lo spazio esterno sia mancante o insufficiente, possono essere utilizzati terrazzi o spazi di verde pubblico adiacenti, raggiungibili a piedi dai bambini, controllabili e idonei.

In generale gli spazi esterni devono essere il più possibile privi di rischi, e in particolare essere:

- recintati e con accesso sicuro e protetto;
- su terreno almeno in parte pianeggiante;
- privi di elementi pericolosi e sporgenti quali tombini, pozzetti o cordoli.

Tutti i giochi presenti per essere utilizzati devono risultare correttamente progettati, installati e mantenuti conformemente alle indicazioni contenute nelle specifiche norme tecniche/UNI.

art. 33. Strutture, finiture, attrezzature e arredi

Tutte le costruzioni sede dell'attività educativa devono essere dotate di certificato di collaudo statico relativo alle strutture portanti, o di idoneità statica in caso di edifici realizzati precedentemente al 1971.

I pavimenti devono essere lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli.

Le pareti devono essere rivestite e/o tinteggiate; gli spigoli vivi devono essere arrotondati con protezioni adeguate preferibilmente in gomma o con altro materiale di caratteristiche equivalenti.

I parapetti delle finestre devono essere di altezza minima pari a 100cm e privi di elementi che possano consentire l'erpimento verso il davanzale; i vetri degli infissi, delle porte e le eventuali pareti vetrate devono rispondere ai requisiti di sicurezza di cui alle specifiche norme UNI.

I diversi spazi devono essere attrezzati con arredi, giochi e angoli-gioco adeguati alle diverse età e alle differenti esigenze educative.

Gli arredi devono essere sicuri e non presentare alcun tipo di rischio, con particolare riferimento all'utilizzo, all'incendio, al benessere respiratorio/olfattivo.

Tutti gli arredi e giochi devono essere in possesso di certificazioni e dichiarazioni che attestino la rispondenza alle normative vigenti in materia.

art. 34. Requisiti generali igienico-sanitari dei locali

Per quanto attiene ai locali in cui si svolge l'attività educativa, devono essere rispettate le seguenti condizioni:

Spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,70m;
- aerazione e illuminazione: si ritengono raggiunte le condizioni ambientali di benessere quando i locali sono aerati ed illuminati naturalmente ed il rapporto aerante ed il rapporto illuminante sono uguali o superiore ad 1/8; sono consentite aerazione e illuminazione artificiali integrative, attraverso apparecchiature elettriche e meccaniche, le cui caratteristiche devono consentire il raggiungimento dei parametri stabiliti dalle norme UNI 10339 e UNI-EN 12464-1;
- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale e per l'eventuale raffrescamento in numero tale da garantire un benessere termo-igrometrico ottimale, conformemente al D.Lgs.192/2005 e alla L.10/1991;
- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli;
- deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici come stabilito dal D.M. 18 dicembre 1975 e s.m.i..

Spazi e locali funzionali all'attività, quali corri doi, spogliatoi:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,40m;
- aerazione e illuminazione possono essere sia naturali, nel rispetto dei parametri di cui al paragrafo precedente, sia artificiali nel rispetto dei parametri di cui alle specifiche norme UNI di riferimento;
- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;
- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli.

Servizi igienici:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,40m;
- aerazione e illuminazione possono essere sia naturali, con superficie minima di 0,40mq, sia artificiali, nel rispetto dei parametri di cui alle specifiche norme UNI di riferimento;
- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;

- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdruciolevoli;
- le pareti devono essere rivestite con materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino a 2m di altezza e nella parte restante tinteggiate;
- deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale educativo e non e comunque nel rispetto di quanto previsto al Titolo IV "igiene degli ambienti di lavoro";

Spazi e locali accessori, quali ripostigli e locali similari:

- non sono prescritti requisiti minimi dimensionali,
- per l'aerazione e l'illuminazione è sufficiente la presenza di impianti meccanici di aspirazione e sistemi artificiale di illuminazione, fatto salvo il rispetto della normativa in materia di prevenzione incendi, prevenzione infortuni e igiene del lavoro.

Spazi e locali adibiti alla preparazione e somministrazione di alimenti

Per le caratteristiche strutturali dei suddetti locali fare riferimento al Titolo 4 "igiene degli alimenti e delle bevande".

art. 35. Piscine connesse ad attività di servizi

Si definisce piscina un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche, esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi.

Relativamente ai requisiti igienico-sanitari delle piscine si applicano le norme di settore in materia di Sanità e Servizi Sociali e del Regolamento Regionale n. 2 del 01.04.2008 e s.m.i. di attuazione della L.R. n. 4 del 13.02.2007.

art. 36. Requisiti degli studi professionali sanitari

Gli studi professionali, nei quali il professionista esercita la propria attività, singolarmente o in forma associata, sono soggetti alla normativa vigente in materia (nazionale e regionale).

I locali di visita e le sale di attesa devono avere una superficie minima delle eventuali disposizioni regionali in materia.

Le superfici sono incrementate in base alla tipologia delle prestazioni effettuate, nonché dal numero dei professionisti che vi esercitano.

Devono essere, comunque, rispettare i requisiti di illuminazione ed areazione previsti per i vani di civile abitazione. Nel caso di utilizzo di elettromedicali l'impianto elettrico dovrà avere conformità in base alle norme CEI in vigore.

I pavimenti devono essere realizzati in materiale impermeabile e antisdruciolevoli.

L'altezza minima dei locali non dovrà essere inferiore a m. 2,70 e non inferiore a m. 2,40 per wc e spogliatoi e magazzini.

I locali per visita devono essere dotati di lavabo con erogazione di acqua calda e fredda e rubinetteria a comando non manuale.

art. 37. Requisiti igienico sanitari per nuove attività di tatuaggio e piercing, di parrucchiere e di estetica

I locali adibiti all'attività di tatuaggio e/o piercing, di parrucchiere, di estetica e assimilabili, devono avere un'altezza di almeno m. 2,70; l'altezza di m. 2,40 potrà essere accettata esclusivamente per bagni, corridoi, ripostigli e simili e, comunque, in locali ove non sia prevista la presenza continuativa di persone,

adeguatamente ventilati ed illuminati.

In tutti i locali in cui sia prevista la presenza di personale addetto allo svolgimento dell'attività, deve essere assicurata una adeguata illuminazione ed areazione naturale, in conformità a quanto previsto al Titolo 5. "Igiene degli ambienti di lavoro".

In caso di particolari tipologie costruttive o di impedimenti tecnici è ammesso il ricorso all'areazione forzata a condizione che venga immessa aria opportunamente captata dall'esterno e che l'impianto sia progettato da tecnico abilitato e realizzato in conformità alla specifica norma UNI di riferimento.

Il pavimento deve essere costruito con materiale compatto, impermeabile e lavabile, tale da permettere la pulizia e la disinfezione completa e le pareti fino all'altezza di m. 2,00 devono essere rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile.

Ogni esercizio deve disporre di almeno un servizio igienico a disposizione del pubblico, munito di water, lavabo, distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere. Per il numero e le caratteristiche dei servizi a disposizione del personale addetto, fare riferimento Titolo 5. "Igiene degli ambienti di lavoro".

Il locale deve essere fornito di acqua corrente calda e fredda con rubinetteria a comando non manuale, di armadi per biancheria pulita, contenitori impermeabili con chiusura a pedale per la spazzatura. L'arredamento dovrà essere di facile pulizia.

L'impianto elettrico dovrà avere la conformità per locali di gruppo 1.

Per l'attività di estetica è ammessa la suddivisione degli ambienti di lavoro in spazi di dimensioni minime di m. 2 per m. 2, a mezzo di pareti mobili di altezza non inferiore a m. 2 e con superficie liscia e lavabile.

Dovrà inoltre essere realizzata una doccia, a disposizione degli utenti, in un locale o vano esterno a quello del servizio igienico.

Inoltre, nel caso di utilizzo di apparecchi elettromeccanici di cui al decreto ministeriale n. 206 del 15 ottobre 2015 (Regolamento recante modifiche al decreto 12 maggio 2011, n. 110, concernente il regolamento di attuazione dell'articolo 10, comma 1, della legge 4 gennaio 1990, n. 1, relativo agli apparecchi elettromeccanici utilizzati per l'attività di estetista), l'impianto elettrico dovrà avere la conformità per locali di tipo I.

Nel caso di attività di tatuaggio e piercing dovrà essere rispettato anche il requisito di abbattimento delle barriere architettoniche indicato dalle "Linee Guida regionali di indirizzo e coordinamento per le Aziende USL relative all'esercizio dell'attività di tatuaggio e piercing" di cui alla DGR12 maggio 1999 n. 648, nonché i requisiti dei locali fissati dalle Linee guida del Ministero della sanità per l'esecuzione di procedure di tatuaggio e piercing in condizioni di sicurezza, di cui alla Circolare 05.02.1988 n. 2.9/156

In riferimento ai requisiti strutturali, le norme regolamentari saranno applicate nel caso di avvio di nuova attività, trasferimento in nuovi locali o ampliamento di superficie dell'attività esistente.

Capitolo IV. Disciplina degli scarichi

art. 38. Scarichi e spurghi

Gli scarichi sono regolati dal decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 (Norme in materia ambientale), nonché dalle normative regionali di settore.

Lo spurgo dei pozzi neri deve essere effettuato da ditte a autorizzate, con botti a sistema inodore e le operazioni di ripulitura e trasporto debbono essere eseguiti:

Nei Centri Storici e nel Lungolago di Castiglione del Lago:

- dalle ore 09,00 alle ore 11,00 e dalle ore 16,00 alle ore 18,00

Nel restante Territorio Comunale:

- nel periodo 1 Ottobre – 30 Aprile dalle ore 09,00 alle ore 11,00 e dalle ore 15,00 alle ore 22,00;
- nel periodo 1 Maggio – 30 Settembre dalle ore 09,00 alle ore 11,00 e dalle ore 18,00 alle ore 22,00.

Titolo 3. Igiene dell'ambiente

Capitolo I. Allevamenti e altre strutture di ricovero animali

art. 39.Allevamenti zootecnici

1. Per allevamento zootecnico si intende qualsiasi allevamento di animali che produce beni o servizi destinati al mercato, ivi compresi gli allevamenti di selvaggina, maneggi, stazioni di monta equina con carattere continuativo con esclusione degli allevamenti di animali da affezione non aventi carattere commerciale e degli allevamenti familiari destinati all'autoconsumo, così come definito dalle vigenti normative.

Non è considerato allevamento la detenzione personale a scopo amatoriale con finalità non economiche di animali d'affezione, come definita dalla D.G.R. 11 settembre 2012, n.1073, con i limiti massimi di 4 fattrici o 10 cani adulti e 30 cuccioli per anno.

Chiunque attivi un allevamento zootecnico, deve darne comunicazione al Sindaco, ai sensi dell'art. 216 T.U.LL.SS., ed al Servizio Sanità Animale della USL ai fini della registrazione nella Banca Dati Nazionale delle Anagrafi Zootecniche (BDN). Allo stesso obbligo sono tenuti i conduttori di pensioni per animali, così come previsto dalle normative regionali.

Sono altresì tenuti ai medesimi obblighi i titolari di allevamenti di rane e chiocciole (elicoltura), bachi da seta (bachicoltura), lombricoltura e altri (ad es. struzzi, daini, ...), nonché di attività di detenzione diversa da quella personale a scopo amatoriale con finalità non economiche.

2. L'ubicazione dei nuovi allevamenti(ivi compresi gli ampliamenti di impianti zootecnici esistenti) deve essere conforme a quanto segue:

a. gli allevamenti zootecnici possono essere realizzati esclusivamente nelle zone agricole indicate nel vigente PRG o in altre specifiche zone sempre previste dal PRG vigente;

b. fermo restando il titolo abilitativo edilizio necessario, le strutture e gli impianti zootecnici, le vasche di accumulo dei liquami, le concimaie dovranno essere ubicati ad almeno:

- 1) m. 40 da strade provinciali, comunali esistenti o previste nel PRG, vicinali, dalla rete escursionistica regionale nonché da confini di proprietà;
- 2) m. 30 da abitazioni di proprietà o al servizio dell'azienda;
- 3) m. 200 da edifici residenziali e da fabbricati ad uso agriturismo di altra proprietà;
- 4) m. 400 da nuclei abitati esistenti all'interno della zona agricola e censiti come tali da ISTAT, composti dall'insieme di almeno 10 edifici residenziali e per servizi, nonché da strutture di tipo ricettivo turistico. La misura della distanza deve essere effettuata dall'edificio più prossimo all'insediamento zootecnico.
- 5) m. 500 da insediamenti residenziali o per servizi esistenti, previsti dal PRG ad eccezione degli allevamenti suinicoli, avicoli e ittogenici, per i quali la distanza è pari a m 600;
- 6) m. 100 da strade regionali;
- 7) m. 60 da ferrovie;
- 8) m. 300 da fonti di captazione di acque potabili ad uso pubblico e privato e m. 100 da fonti di captazione per altri usi;
- 9) m. 100 da corsi d'acqua e laghi di cui all'articolo 108 della L.R.n.1/2015, nonché dai corsi d'acqua demaniali, m.300 dal lago Trasimeno;
- 10) m 200 da attività di trasformazione e vendita dei prodotti agroalimentari; nel caso in cui tali attività siano esercitate dalla medesima azienda, la distanza è ridotta a m 30;

- 11) m 50 da attività industriali;
- 12) m 200 m da altri allevamenti (con esclusione delle detenzioni ad uso amatoriale e autoconsumo, di cui all'art.43)

3. Gli interventi connessi al recupero di stalle dismesse o all'ampliamento dell'insediamento zootecnico sono permessi solo nel caso quest'ultimo, nel suo complesso, rispetti le distanze previste dal presente capitolo e, nel caso di suini, comunque con un incremento dei capi non superiore a 1000.

4. La realizzazione di nuove strutture e/o impianti zootecnici è subordinata all'impossibilità di adeguare e/o ampliare l'insediamento eventualmente già presente, anche se dismesso, all'interno della superficie condotta dall'azienda agricola o della medesima proprietà e alla condizione che il carico dell'allevamento non determini un apporto di azoto organico complessivo superiore a 170 kg per ettaro e per anno, inteso come quantitativo medio aziendale, calcolato sulla base dei valori riportati nell'allegato I del DM 5046/2016 e degli eventuali apporti rilasciati direttamente dagli animali al pascolo e comunque in rapporto alla SAU aziendale riportata nel fascicolo aziendale AGEA alla data di presentazione del progetto e ricadente all'interno del comune di Castiglione del Lago e dei comuni limitrofi.

Tali condizioni sono volte a garantire un'adeguata capacità di utilizzazione agronomica degli effluenti, anche contenendo l'eccessiva impermeabilizzazione del suolo agricolo, presupposto essenziale per il contesto igienico dell'insediamento zootecnico.

Per il calcolo del quantitativo medio di azoto apportato, oltre alla SAU aziendale, può essere presa in considerazione anche quella extra-aziendale, qualora sussistano accordi e/o contratti scritti pluriennali con specifica autorizzazione all'impiego agronomico, purché su superficie ricadente all'interno del Comune di Castiglione del Lago e dei comuni limitrofi. Inoltre possono essere presi in considerazione anche contratti di conferimento a impianto di trattamento e/o biodigestore.

Se del caso, tali accordi dovranno essere rinnovati o sostituiti con altri di pari superficie per garantire il rispetto del carico zootecnico estensivo per tutta la durata dell'esercizio dell'allevamento.

In ogni caso, la SAU è quella che risulta nel fascicolo aziendale AGEA dell'impresa specifica alla data di presentazione del progetto.

Nell'eventualità di allevamenti condotti con le modalità del brado o del semibrado, la superficie boschiva oggetto di pascolamento posseduta dal titolare dell'allevamento e riportata nel fascicolo aziendale come PLT (pratiche locali tradizionali) può essere aggiunta alla SAU aziendale per il calcolo del carico del bestiame, al netto delle tare, ossia per una quota massima del 50% della superficie codificata come PLT.

La capacità di utilizzazione agronomica degli effluenti, riguardante l'apporto di azoto organico non superiore a 170 kg per ettaro e per anno, non è prevista per l'azienda zootecnica qualora gli effluenti siano conferiti ad un impianto di trattamento e/o di biodigestione, limitatamente alla quantità conferita degli stessi effluenti.

5. Tutte le aziende zootecniche, sia associate in forma consortile che singolarmente, che ricadono nella Zona Vulnerabile ai Nitrati del Lago Trasimeno, relativa solo alla porzione comprendente i corpi idrici canale dell'Anguillara e fosso Paganico, dovranno prevedere l'utilizzo di una delle seguenti tecniche:

- L'impiego di tecniche di separazione solido-liquido degli effluenti zootecnici e dei digestati previsti dal DM 25 febbraio 2016 n. 5046;
- Ricorso a sistemi di compostaggio degli effluenti e dei digestati come sopra individuati;
- Tecniche di utilizzazione agronomica dei liquami mediante iniezione diretta in profondità

e/o con distribuzione in copertura su terreni di fondovalle e pede-collinare, avvalendosi di appositi macchinari.

6. Gli interventi di ristrutturazione e nuova costruzione, nonché cambi d'uso di strutture preesistenti, connessi a insediamenti suinicoli di capacità complessiva maggiore a 4000 kg (peso vivo medio) dovranno prevedere un sistema produttivo volto a contenere le emissioni di odori, prevedendo l'adozione di almeno una tecnica per ogni ambito di cui al seguente elenco indicativo/divulgativo e non esaustivo:

a) ambito della stabulazione:

- mantenere gli animali e le superfici asciutti e puliti (per esempio evitare gli spandimenti di mangime, le deiezioni nelle zone di deposizione di pavimenti parzialmente fessurati);
- ridurre le superfici di emissione degli effluenti di allevamento (per esempio usare travetti di metallo o plastica, canali con una ridotta superficie esposta agli effluenti di allevamento);
- ridurre la temperatura dell'effluente (per esempio mediante il raffreddamento del liquame) e dell'ambiente interno (quando applicabile in funzione del benessere animale);
- limitare e/o diminuire il flusso e la velocità dell'aria sulla superficie degli effluenti di allevamento;
- mantenere la lettiera asciutta e in condizioni aerobiche nei sistemi basati sull'uso di lettiera.

b) ambito del trattamento e dello scarico dell'aria esausta

- uso di un sistema di trattamento Bioscrubber (o filtro irrorante biologico), Biofiltro, Sistema di trattamento aria a due o tre fasi.

In alternativa alla tecnica di trattamento dell'aria in uscita, devono essere adottate soluzioni finalizzate al perseguimento dei seguenti obiettivi:

- aumento dell'altezza dell'apertura di uscita (per esempio oltre l'altezza del tetto, camini, deviando l'aria esausta attraverso il colmo anziché la parte bassa delle pareti);
- aumento della velocità di ventilazione dell'apertura di uscita verticale;
- collocamento efficace di barriere esterne per creare turbolenze nel flusso d'aria in uscita (per esempio vegetazione tipo siepe frangivento, con essenze arboree d'alto fusto);
- aggiungere coperture di deflessione sulle aperture per l'aria esausta ubicate nelle parti basse delle pareti (se presenti) per deviare l'aria esausta verso il suolo;
- disperdere l'aria esausta sul lato del ricovero zootecnico opposto al recettore sensibile;
- allineare l'asse del colmo di un edificio a ventilazione naturale in posizione trasversale rispetto alla direzione prevalente del vento (solo per nuove strutture).

7. Gli interventi di ristrutturazione e nuova costruzione, nonché cambi d'uso di strutture preesistenti, connessi a insediamenti avicoli di capacità complessiva maggiore a 3000 kg (peso vivo medio) dovranno prevedere un sistema produttivo volto a contenere le emissioni di odori, prevedendo l'adozione di almeno una delle seguenti tecniche di cui al seguente elenco indicativo/divulgativo e non esaustivo:

- uso di un sistema di trattamento aria, quale: Scrubber con soluzione acida; Sistema di trattamento aria a due o tre fasi; Bioscrubber (o filtro irrorante biologico).

In caso di allevamento di ovaiole:

- rimozione degli effluenti di allevamento e mediante nastri trasportatori (anche in caso di sistema di gabbie modificate) con almeno una rimozione per settimana con essiccazione ad aria, oppure due rimozioni per settimana senza essiccazione ad aria.

In caso di gabbie non modificate:

- sistema di ventilazione forzata e rimozione infrequente degli effluenti di allevamento (in caso di lettiera profonda con fossa per gli effluenti di allevamento) solo se in combinazione con un'ulteriore misura di riduzione, per esempio: - realizzando un elevato contenuto di materia secca negli effluenti di allevamento, - un sistema di trattamento aria;
- nastro trasportatore o raschiatore (in caso di lettiera profonda con fossa per gli effluenti di allevamento);
- essiccazione ad aria forzata dell'effluente mediante tubi (in caso di lettiera profonda con fossa per gli effluenti di allevamento);
- essiccazione ad aria forzata degli effluenti di allevamento mediante pavimento perforato (in caso di lettiera profonda con fossa per gli effluenti di allevamento);
- nastri trasportatori per gli effluenti di allevamento (voliere);
- essiccazione forzata della lettiera usando aria interna (in caso di pavimento pieno con lettiera profonda).

In caso di allevamento di pollame e tacchini:

- ventilazione forzata con un sistema di abbeveraggio antispreco (in caso di pavimento pieno con lettiera profonda);
- sistema di essiccazione forzata della lettiera usando aria interna (in caso di pavimento pieno con lettiera profonda);
- ventilazione naturale con un sistema di abbeveraggio antispreco (in caso di pavimento pieno con lettiera profonda);
- lettiera su nastro trasportatore per gli effluenti ed essiccazione ad aria forzata (in caso di sistema di pavimento a piani sovrapposti);
- pavimento riscaldato e raffreddato cosperso di lettiera (sistema combideck).

In caso di altri avicoli:

- aggiunta frequente di lettiera (in caso di pavimento pieno con lettiera profonda o lettiera profonda combinata con pavimento parzialmente fessurato);
- rimozione frequente degli effluenti di allevamento (in caso di pavimento tutto fessurato).

8. Gli interventi di ristrutturazione e nuova costruzione di stalle, aperte o chiuse, nonché cambi d'uso di strutture preesistenti, connessi a insediamenti suinicoli e avicoli di capacità complessiva rispettivamente maggiore a 4000 kg e 3000 kg (p.v. medio), così come quelli connessi a insediamenti di altri animali di capacità maggiore a 4000 kg (p.v. medio) la cui stabulazione sia effettuata senza uso di lettiera, dovranno prevedere, preferibilmente, sistemi di separazione e/o compostaggio immediati (senza stoccaggio in azienda) degli effluenti prodotti, anche presso strutture terze e/o consortili; in caso contrario per lo stoccaggio aziendale dovranno essere adottate almeno due delle seguenti tecniche per ciascuna tipologia di effluente, anche in combinazione fra loro:

- minimizzare il rimescolamento del liquame;
- coprire il deposito di liquame durante lo stoccaggio, con copertura rigida o flessibile o galleggiante (pellet di plastica, materiali leggeri alla rinfusa, coperture flessibili galleggianti, piastrelle geometriche di plastica, copertura gonfiata ad aria, crostone naturale, paglia);
- al pari del liquame, coprire i cumuli di effluente solido o stoccarli in capannoni;
- eseguire l'acidificazione degli effluenti;
- localizzare il deposito d'effluenti tenendo in considerazione la direzione generale del vento e/o adottare le misure atte a ridurre la velocità del vento nei pressi e al di sopra del deposito (per esempio alberi, barriere naturali, comunque in aggiunta al doppio filare di essenze ad alto fusto di cui all'articolo 52).

9. È vietato edificare stalle e concimaie nelle fasce di rispetto di cui all'articolo 108 della L.R. 1/2015, nonché è fatto obbligo del rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 107 della stessa legge regionale, in materia di tutela dei corpi idrici.

Inoltre è vietato edificare stalle e concimaie nelle fasce di rispetto del P.U.T. e comunque a meno di m. 1000 di distanza dalla quota di livello regolata dei laghi, compresi il Lago di Chiusi ed il Lago di Montepulciano.

10. Le distanze di cui al comma 2 lettera b) sono ridotte fino al 50% in caso di nuove stalle, ampliamenti, ricoveri ed impianti zootecnici con una capacità massima d'allevamento pari a 4000 kg (p.v. medio) in riferimento a suini, bovini, equini ed ovicapri e pari a 3000 kg (p.v. medio) in riferimento alle altre specie, calcolata tenendo conto anche della capacità delle eventuali strutture preesistenti.

Ai fini delle consistenze riportate nel presente capitolo, per il peso degli animali il riferimento è costituito da quanto riportato dall'Allegato I del DM 25 febbraio 2016 n. 5046 o dalla DGR 6 settembre 2006 n. 1492 o se del caso dalla DGR Umbria n. 501/2019, in merito al peso vivo medio di ciascuna categoria animale. In caso di allevamento brado o semibrado si tiene conto delle consistenze medie, negli altri casi delle consistenze massime allevabili all'interno della struttura di confinamento e/o stabulazione.

10 bis. Nel caso di ristrutturazione edilizia e urbanistica anche di una porzione di impianto zootecnico esistente posto ad una distanza inferiore di quelle definite dal comma 2), lettera b) di cui sopra. Qualora la progettazione dell'intervento mantenga inalterate le distanze igienico sanitarie attuali e dimostri la contestuale sussistenza di tutte e tre le seguenti condizioni:

- a) la riduzione del fattore di emissione di ammoniaca ($\text{KgNH}_3/\text{posto}/\text{anno}$) di almeno il 70% rispetto all'esistente.
- b) il rispetto di almeno 10 BAT in più di quelle minime indicate dalle Linee Guida sulle Migliori Tecniche Disponibili (MTD) applicabili agli allevamenti AIA di cui alla "Decisione di esecuzione UE del 15 febbraio 2017 concernenti l'allevamento intensivo di pollame o di suini, ai sensi della Direttiva 2010/75/UE"
- c) un consistente miglioramento della dispersione degli odori, con una riduzione areale della "nuvola odorigena" di almeno il 60% rispetto all'esistente; riduzione da dimostrare nella progettazione con il Report del modello scientifico previsionale della dispersione degli odori.

Potrà essere concesso un ampliamento della superficie coperta dell'impianto zootecnico con il limite massimo di incremento del 25 % rispetto alla SUC esistente ed autorizzata, l'ampliamento sarà all'interno dell'attuale perimetro dell'impianto zootecnico e comunque nel rispetto di quanto disposto dal comma 2 dell'articolo 90 della L.R. n. 1/2015, senza che questo modifichi la distanza igienica sanitaria esistente riferita al perimetro dell'impianto zootecnico. Per perimetro dell'impianto zootecnico esistente si intende la polilinea chiusa che racchiude in un unico areale i lati degli edifici destinati al ricovero al coperto degli animali, e/o degli edifici di stoccaggio e magazzinaggio strettamente legati all'allevamento (interamente compresi nel raggio di 100 m rispetto a quelli di ricovero) e/o degli edifici abitativi dei titolari o degli addetti; oltre ai contigui e aderenti spazi di manovra riferiti agli edifici di cui sopra e alle strade di servizio interne.

10 ter. L'utilizzo dell'incremento di SUC oltre al rispetto del comma 2 dell'articolo 90 della L.R. n. 1/2015, è subordinato alla sottoscrizione fra il proponente, il Comune, L'Usl, l'Arpa Umbria di un piano di monitoraggio applicato alle seguenti fasi di realizzazione/esercizio:

Scenario Zero- situazione odorigena ed acustica allo stato esistente dell'impianto zootecnico

Scenario Uno – situazione odorigena e acustica allo stato di dimissione temporanea delle parti da demolire e/o ristrutturare

Scenario Due – situazione odorigena e acustica allo stato finale dell'intervento e all'avvenuto ripopolamento delle stalle.

Le modalità, i periodi temporali, il livello di popolamento zootecnico, le competenze dei monitoraggi, le sanzioni e le modalità delle eventuali sospensioni dell'attività saranno definiti nel piano di monitoraggio, i risultati del monitoraggio saranno resi pubblici e dovranno confermare le riduzioni e i miglioramenti dichiarati nel progetto. La bozza del piano di monitoraggio dovrà essere approvata dal Consiglio Comunale previo parere della Commissione Consiliare Urbanistica, prima del rilascio del titolo autorizzativo

11. Nel caso di ristrutturazione urbanistica con attività di totale demolizione e ricostruzione di impianti zootecnici esistenti e autorizzati dovranno essere rispettate le distanze previste per nuovi impianti.

12. Nei centri abitati e negli agglomerati urbani (ad esclusione di quelli classificati dal PRG-PS come Insediamenti di Valore Storico Culturale) è ammessa la detenzione degli animali di affezione come definiti nel presente regolamento.

Gli spazi di detenzione degli animali di affezione, al fine di evitare inconvenienti igienici e odori molesti, devono essere mantenuti puliti e, qualora non abbiano pavimenti impermeabili, devono essere sistemati in modo tale da evitare il ristagno dei liquami e realizzati ad una distanza non inferiore a ml. 15 dagli edifici residenziali o per servizi di proprietà diversa.

13. Sono comunque fatte salve le normative in materia di valutazione di impatto acustico.

14. Per il personale addetto alla gestione dell'allevamento devono essere messi a disposizione servizi igienici, docce e spogliatoio secondo quanto previsto al Titolo 5. "Igiene degli ambienti di lavoro" del presente regolamento.

Le dotazioni di cui sopra devono essere ubicate nell'ambito dell'allevamento zootecnico o nelle immediate vicinanze.

Se l'allevamento fa parte di un'azienda agricola, la quale possiede già dette strutture per il personale dipendente, le stesse sono utilizzabili anche dal personale che gestisce l'allevamento a condizione che siano rispettati i parametri previsti.

15. Le distanze riferite alle fonti di captazione idrica possono essere incrementate laddove dalla relazione geologica redatta a cura del proponente l'intervento dell'impianto zootecnico risulti il potenziale rischio di inquinamento delle risorse idriche captate.

16. Le distanze come stabilito al comma 10 per le condizioni in esso indicate, sono valide anche per interventi su recinzioni legate all'allevamento all'aperto di animali: fatta eccezione per quelli di cui agli articoli 43 e 62 del presente regolamento.

art. 40. Realizzazione di nuovi edifici

Per la realizzazione di nuovi edifici per le attività produttive agricole necessari all'attività dell'impresa nel territorio destinato dagli strumenti urbanistici generali a usi agricoli gli indici territoriali e le altezze sono quelle previste dalla normativa Regionale (L.R. n.1/2015 e R.R. n.2/2015).

art. 41. Caratteristiche delle stalle e ricoveri di animali in genere

I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e produttive.

Devono inoltre consentire, oltre ad un sufficiente riparo dalle avversità climatiche, l'esecuzione comoda, igienica e tempestiva di tutte le manualità sanitarie e di profilassi con adeguate strutture di cattura e contenimento, oltre che degli interventi richiesti per il buon andamento dell'allevamento stesso come alimentazione, abbeverata, afflusso e ricambio d'aria, eliminazione ottimale delle deiezioni e sudiciume.

I ricoveri per animali devono inoltre avere i seguenti requisiti:

- Pavimenti realizzati in materiale antisdrucciolevole, facilmente lavabili e disinfettabili;
- Le linee di raccolta e trasporto dei liquami dovranno essere disposte in modo tale da evitare il coinvolgimento di più edifici;
- La rete di raccolta degli scarichi deve essere basata su uno schema che prevede per ogni ricovero un accesso indipendente ai collettori principali, che devono essere esterni agli edifici. Anche all'interno del medesimo edificio è bene evitare il passaggio del liquame da un reparto all'altro.

Per tutti gli allevamenti si deve prevedere una strutturazione e conduzione atta a consentire una buona areazione dei locali, ad evitare il ristagno di feci ed urine nelle stalle e a ridurre, per quanto possibile, la quantità dei reflui prodotti tramite:

- Realizzazione di box piccoli, con pavimenti parzialmente fessurati, facilmente lavabili e di adeguata pendenza, con canali sotto griglia dotati di raschiatori meccanici o con superfici di scorrimento il più possibile levigate e con pendenza adeguata;
- Adozione di tecnologie tendenti ad eliminare o limitare il consumo di acqua per la pulizia delle stalle (es. adozione di lettiera bio-condizionate, riciccoli dei liquami per la pulizia delle stalle, dotazione nei punti di abbeverata di sistema di recupero delle acque).

Per gli allevamenti su lettiera permanente si deve prevedere una strutturazione e conduzione di stalla atta ad evitare la putrefazione delle lettiera anche tramite adozione di sistemi di abbeveraggio che eliminino qualsiasi dispersione di acque sulle stesse.

Gli allevamenti, ad esclusione di quelli destinati all'autoconsumo, dovranno essere dotati di idonei sistemi per la disinfezione degli automezzi sia in entrata che in uscita.

Tutti gli allevamenti zootecnici intensivi dovranno esporre all'esterno dello stesso un apposito cartello con indicato il codice aziendale presente nella BDN. 7.

Tutti gli allevamenti dovranno esporre all'esterno dello stesso un apposito cartello con riportato gli elementi indicativi (denominazione azienda, tipologia allevamento, numero dei capi autorizzati, numero di telefono per emergenze), comunicando inoltre al Comune, alla USL ed all'ARPA il nome del gestore, gli orari di presenza presso l'impianto ed il recapito telefonico per eventuali emergenze e/o controlli.

Nel caso di allevamenti all'aperto di animali non di affezione e autoconsumo così come definiti nell'art. 43, al fine di garantire opportune condizioni di benessere, dovranno essere previste le superfici di stabulazione riportate nell'allegato III del Reg. (CE) 5/09/2008 n. 889 (agricoltura biologica).

Le superfici coperte potranno essere assicurate anche da strutture mobili.

La realizzazione di nuovi recinti è subordinata alla condizione che l'allevamento interessato non determini un apporto di azoto organico complessivo superiore a 170 kg per ettaro e per anno, inteso come quantitativo medio aziendale, calcolato sulla base dei valori riportati nell'allegato I del DM 5046/2016 e degli eventuali apporti rilasciati direttamente dagli animali al pascolo e comunque in rapporto alla SAU aziendale riportata nel fascicolo aziendale AGEA, ricadente all'interno del comune di Castiglione del Lago e dei comuni limitrofi.

Nel caso di allevamento all'aperto su superfici non impermeabilizzate, per il calcolo del carico di bestiame deve essere considerata esclusivamente la SAU aziendale ricadente all'interno della struttura di confinamento, tenendo conto del periodo di effettiva permanenza degli animali all'interno della stessa.

La superficie boschiva oggetto di pascolamento posseduta dal titolare dell'allevamento e riportata nel fascicolo aziendale come PLT (pratiche locali tradizionali), può essere aggiunta alla SAU aziendale per il calcolo del carico del bestiame, al netto delle tare, ossia per una quota massima del 50% della stessa superficie, comunque codificata nel complesso come PLT.

Nel caso in cui gli animali non rilascino direttamente tutti gli effluenti al pascolo, ma sia presente una struttura di raccolta e stoccaggio, si applicano, anche in funzione della tipologia di effluente, le disposizioni di cui agli artt. 52 e seguenti.

In tale eventualità per il calcolo del carico del bestiame, può essere utilizzata l'ulteriore SAU aziendale, nonché può essere presa in considerazione anche quella extraaziendale, con le stesse condizioni riportate nel presente regolamento all'art. 39 comma 4.

art. 42. Reparto di isolamento

I ricoveri destinati all'allevamento animale intensivo di qualsiasi specie, oltre a soddisfare esigenze igieniche ed essere facilmente lavabili e disinfettabili, debbono essere dotati di apposito locale o reparto di isolamento, idoneo per poter, se necessario, isolare animali malati o feriti.

Gli animali morti all'interno di un allevamento devono essere smaltiti ai sensi del Reg. CE 1069/09, tramite conferimento a ditta autorizzata, salvo casi limitati in cui può essere consentito l'infossamento con le modalità previste dal regolamento sopra richiamato e nel rispetto della Circolare Ministero della Sanità DGISAN 20722-P del 18/05/2017.

Non sono compresi i casi di zoonosi, di malattie diffuse e di tutti gli episodi di particolari e/o elevate mortalità, che devono essere immediatamente segnalate al Servizio Veterinario della ASL che provvederà a valutarli in relazione alle specifiche esigenze di profilassi.

art. 43. Detenzione di animali di affezione e per autoconsumo

Nei centri abitati e negli agglomerati urbani è fatto divieto di allevare, ossia detenere con la finalità dell'esercizio dell'allevamento commerciale, animali di qualsiasi specie; è possibile detenere animali a scopo puramente affettivo e senza finalità economiche purché l'ubicazione e le condizioni igieniche siano tali da non arrecare danno o disturbo di qualsiasi genere al vicinato o da produrre esalazioni odorogene.

Per animali di affezione, oltre a quanto definito dalla D.G.R. 11 settembre 2012, n.1073, si intendono:

- Uccelli di piccola taglia (canarini, cocorite, diamanti-mandarini, o uccellini similari) chiusi in

gabbia (non più di 5 coppie e relative nidiate fino alla completa autonomia dei piccoli);

- Uccelli di media taglia (piccioni, tortore, uccelli similari come dimensione) chiusi in gabbia, (non più di 4 coppie e relative nidiate fino alla completa autonomia dei piccoli);
- Ulteriori animali di affezione (compresi i gatti) purché di piccola taglia e limitatamente ad una coppia ed eventuali piccoli fino alla loro autonomia fatto salvo il disposto dell'art.45.

Ad esclusione dei centri abitati così come delimitati nell'elaborato G10 del PRG-PS, oltre agli animali definiti nel punto precedente, in deroga alle distanze definite negli articoli precedenti, è inoltre possibile detenerne ulteriori purché senza finalità economiche e alle seguenti condizioni:

1. il numero degli animali non deve superare, per ogni nucleo familiare costituito fino a 4 componenti, i seguenti limiti:

- conigli: due coniglie, un coniglio maschio e una nidiate;
- avicoli: 12 capi;
- galline ovaiole: 4 capi;
- Suini: 2 capi;
- cavalli e altri erbivori: 2 capi.

2. Nel caso di detenzione per autoconsumo degli animali di bassa corte per i nuclei familiari formati da più di quattro componenti, i limiti sopra indicati sono aumentati di un quarto per ogni ulteriore componente. Inoltre:

- I relativi ricoveri dovranno essere realizzati con materiale lavabile e disinfettabile, assicurare le condizioni di benessere con una sufficiente aerilluminazione dei locali e con un adeguato spazio di stabulazione, secondo i parametri previsti per l'agricoltura biologica (Reg. (CE) n. 8892008, allegato III);
- Possedere pavimentazioni anch'esse lavabili ed essere ubicati ad una distanza non inferiore a metri 15 dai confini di proprietà e metri 30 da altrui abitazione;
- Dovranno essere mantenuti in condizioni di pulizia tali da evitare inconvenienti igienici, danni o esalazioni odorigene, diffusione di topi e mosche;
- Le deiezioni dovranno essere depositate in idonei compostatori;
- Per i cavalli e gli altri erbivori, sia disponibile una superficie aperta calpestabile di almeno 400 m² per ogni 100 kg di peso vivo degli animali detenuti;
- E' vietata la loro detenzione in aree comuni condominiali.

3. E' vietato tenere cani ed altri animali all'esterno sprovvisti di un idoneo riparo.

In particolare il ricovero che non costituirà s.u.c. dovrà essere adeguato alle dimensioni dell'animale, sufficientemente coibentato e dovrà avere il tetto impermeabilizzato; dovrà essere chiuso su tre lati ed essere privo di fondazioni e rialzato da terra e al di sopra dovrà essere disposta un'adeguata tettoia; non dovrà, infine, essere umida, né posta in luoghi soggetti a ristagni d'acqua, ovvero in ambienti che possano risultare nocivi per la salute dell'animale.

4. Qualora l'animale con il suo comportamento libero sia di pericolo a se stesso od ad altri, il suo proprietario o il detentore a qualsiasi titolo, non deve, neanche momentaneamente e sia in aree pubbliche che private ad accesso pubblico, lasciarlo libero, o non custodito con le debite cautele, e neppure affidarne la custodia a persona inesperta.

5. E' vietato tenere gli animali in spazi angusti e/o privi dell'acqua e del cibo necessario sia in termini quantitativi che qualitativi o sottoporli a rigori climatici tali da nuocere alla loro salute.

6. E' vietato tenere animali in isolamento.

È altresì vietato tenere animali in condizioni di impossibile o comunque di difficile controllo quotidiano del loro stato di salute o privarli dei necessari contatti sociali tipici della loro specie.

7. E' severamente vietato:

- abbandonare qualsiasi tipo di animali domestici;
- abbandonare e/o immettere specie animali vertebrate od invertebrate, appartenenti alla fauna autoctona o esotica, in qualunque parte del territorio comunale e in qualsiasi tipologia di corpo idrico (sono fatti salvi i casi di liberazione o ripopolamento, eseguiti nel rispetto delle normative nazionali e regionali in vigore);
- Viene equiparato all'abbandono il mancato ritiro, entro 60 giorni, di cani di proprietà catturati dal Servizio Veterinario della ASL ed ospitati presso i canili di riferimento.

8. Come prescritto dalle normative vigenti (L.R. 9 aprile 2015, n. 11, come modificata dalla L.R. 17 agosto 2016, n. 10) è severamente proibito, a chiunque spargere o depositare in qualsiasi modo, e sotto qualsiasi forma, su tutto il territorio comunale, alimenti contaminati da sostanze velenose o comunque preparati per causare danni fisici gravi o la morte, escludendo le operazioni di derattizzazione e disinfestazione, che devono essere eseguite con modalità tali da non interessare e nuocere in alcun modo ad altre specie animali.

9. E' fatto assoluto divieto di utilizzare animali di qualsiasi specie, età e/o condizione per la pratica in forma attiva dell'accattonaggio.

Gli animali rinvenuti nelle suddette circostanze e che si trovino in cattivo stato di salute o palesemente maltrattati, saranno sottoposti a sequestro preventivo a cura degli organi preposti in collaborazione con il Servizio Veterinario della ASL e condotti al canile di riferimento.

Le spese di cattura e custodia sono a carico del contravventore.

10. E' vietato utilizzare animali per il pubblico divertimento, ad eccezione degli spettacoli circensi o assimilabili, in contrasto alla normativa vigente ed in particolare a scopo di scommesse e combattimenti tra animali.

11. E' fatto assoluto divieto su tutto il territorio comunale di offrire animali in premio o vincita di giochi oppure in omaggio a qualsiasi titolo.

12. La fuga di un animale pericoloso dovrà essere immediatamente segnalata alle Forze dell'Ordine e al Servizio Veterinario della ASL.

Qualora l'animale non possa essere catturato con i normali metodi di contenimento, il Servizio Veterinario provvederà a richiedere l'intervento di operatori specificamente autorizzati alla detenzione e all'utilizzo di strumenti di narcosi a distanza.

Soltanto in caso di grave minaccia per la pubblica incolumità si potrà procedere all'abbattimento dell'animale.

E' vietata la soppressione di qualsiasi animale da affezione, compagnia, tropicale, o fauna selvatica salvo i casi previsti dalle norme in materia venatoria e sanitaria.

I cani randagi o di proprietà catturati e custoditi presso il canile di riferimento, così come i gatti liberi sul territorio, non possono essere soppressi né ceduti per sperimentazione e vivisezione.

L'eutanasia è prevista per soggetti affetti da gravi patologie o patologie in fase terminale.

L'eutanasia deve essere sempre preceduta da anestesia profonda ed eseguita da un medico veterinario. Comunque ai fini della soppressione eutanastica degli animali da affezione fare riferimento a quanto previsto dall'art. 216 della L.R. 17 agosto 2016, n. 10.

13. Il conducente di un autoveicolo deve provvedere a che l'animale trasportato non abbia la possibilità di oltrepassare con la testa la sagoma dell'automezzo, al fine di evitare danni a terzi o a se stesso.

Ferme restando le norme previste dal Nuovo Codice della Strada (art.169 D.Lgs. 30/04/1992, n. 285), chi trasporta animali su autoveicoli deve adottare tutte le misure necessarie a prevenire ed a evitare pericoli e/o danni per tutti gli occupanti del veicolo o a terzi.

Il conducente deve comunque assicurare all'animale l'areazione del veicolo e, in caso di viaggi prolungati, la somministrazione di acqua, cibo e soste.

Deve inoltre essere vietata la esposizione ai raggi solari ed alle fonti eccessive di calore o di freddo, per periodi comunque tali da compromettere il loro benessere.

Devono comunque essere evitate durante il trasporto sofferenze all'animale. E' vietato trasportare o detenere animali, per qualsiasi periodo di tempo, chiusi nei bagagliai delle auto in assenza di ventilazione e luce.

È vietato detenere animali in autoveicoli in sosta senza adeguato ricambio d'aria dal 1° aprile al 30 ottobre di ogni anno.

È assolutamente vietato detenere animali in autoveicoli in sosta in assenza del conducente o di altra persona, se tale comportamento determinasse pericolo per la vita dell'animale

In ogni caso i proprietari o i detentori di animali di qualsiasi specie sono tenuti ad adottare tutte le misure profilattiche atte ad impedire l'insorgenza e la diffusione delle zoonosi o altre malattie.

art. 44. Obblighi per i cittadini proprietari o possessori di cani

1. E' fatto divieto ai possessori di cani di lasciarli vagare liberi ed incustoditi, anche ai sensi dell'art. 672 del C.P.

2. Tutti i cani devono essere iscritti all'anagrafe ai sensi della normativa vigente.

3. Ai cittadini proprietari, possessori, o comunque aventi la materiale custodia dei cani è fatto obbligo di condurre il proprio animale con guinzaglio in aree pubbliche ed essere muniti di corredo idoneo alla raccolta degli escrementi per il successivo deposito, in involucri chiusi, nel cassonetto dei rifiuti o in contenitori appositamente predisposti. Per i cani di dimostrata pericolosità, oltre alle disposizioni citate in precedenza, è fatto obbligo di utilizzo di museruola.

4. Chiunque abbia la materiale custodia dei cani è tenuto a provvedere alla pulizia delle aree private o ricoveri ove vengono custoditi, al fine di evitare problemi igienici ed esalazioni odorifere.

5. Qualora i cani vengano tenuti costantemente in aree circoscritte e recintate, tali ricoveri dovranno essere lavabili e disinfettabili, con pavimentazione anch'essa facilmente lavabile e provvista di pozzetto di raccolta per le acque di lavaggio.

6. Nel caso in cui i cani siano in numero superiore a 2, i ricoveri dovranno essere ubicati ad una distanza non inferiore a m. 5 da confini di proprietà e m. 15 dagli edifici residenziali o per servizi di proprietà diversa.

7. E' vietato detenere cani legati o a catena.

8. Per il cane custodito in recinto la superficie di base non dovrà essere inferiore a metri quadrati 8, ogni recinto non potrà contenere più di due cani adulti con gli eventuali loro cuccioli in fase di allattamento.

Ogni cane in più comporterà un aumento minimo di superficie di metri quadrati 3 (tre), comunque entro il limite dell'art.21 c.4 lettera b) del R.R. 2/2015.

9. All'interno dello spazio urbano come delimitato dal PRG-PO si potranno custodire non oltre 4 (quattro) cani adulti con gli eventuali loro cuccioli in fase di allattamento.

L'eventuale custodia di attrezzature e/o abbigliamento all'interno di tali recinti non dovrà determinare riduzioni delle superfici indicate.

10. Negli spazi a loro destinati, i cani possono muoversi, correre e giocare liberamente, senza guinzaglio e museruola, sotto la vigile responsabilità degli accompagnatori, senza determinare danni alle piante o alle strutture presenti.

Anche in tali aree si applicano gli obblighi di raccogliere gli escrementi prodotti dagli stessi sul suolo pubblico, in modo da mantenere e preservare lo stato di igiene e decoro del luogo.

11. Le recinzioni della proprietà privata, confinante e con altre strade pubbliche o con altre proprietà private, qualora dovessero detenere a guisa di recinto un cane, dovranno essere costruite e conservate in modo idoneo per evitare che l'animale possa scavalcarle, superarle od oltrepassarle con la testa o possa mordere od arrecare danni a persone ed animali che si trovino dall'altra parte della recinzione.

L'altezza della recinzione dovrà essere valutata in relazione alla tipologia del cane custodito (taglia, attitudine, età, ecc.) potendo variare da m. 1,50 per cani di taglia piccola e media fino ad almeno m. 2,00 per cani di grande taglia.

Ove sia custodito almeno un cane in abitazioni con giardino è fatto obbligo al proprietario o al detentore di segnalarne la presenza con almeno un cartello ben visibile, collocato al limite esterno della proprietà in prossimità dell'ingresso.

12. In caso di smarrimento di un animale il detentore ne dovrà fare tempestiva denuncia entro tre giorni al Servizio Veterinario della ASL competente.

13. Gli animali non possono essere dati in adozione, anche temporanea, né ceduti a qualsiasi titolo, a coloro che abbiano riportato condanna o abbiano patteggiato pene per abbandono, maltrattamento, combattimenti o uccisione di animali (la verifica di tale condizione avverrà tramite autocertificazione).

14. Chiunque rinvenga animali randagi, vaganti, abbandonati o feriti è tenuto a comunicarlo senza ritardo al Servizio Veterinario della ASL. In caso di rinvenimento di un animale il cittadino, per quanto possibile, può effettuare la messa in sicurezza dell'animale stesso

art. 45. Norme specifiche per colonie feline

1. La persona che si occupa della cura e del sostentamento delle colonie di gatti che vivono in libertà è denominata "gattaio" o "gattaia", ed entrambi successivamente citati nel presente Regolamento con la dizione unica di "gattaia".

2. I gatti liberi che vivono nel territorio comunale appartengono al Patrimonio Indisponibile dello Stato.

3. La cattura dei gatti liberi, per la cura e la sterilizzazione, potrà essere effettuata sia dalla ASL, in collaborazione con il Comune e le associazioni di volontariato, che dalle gattaie o da personale appositamente incaricato con atto dell'Amministrazione Comunale.

4. Alla gattaia deve essere permesso l'accesso, al fine dell'alimentazione e della cura dei gatti, purché – per assimilazione – la gattaia nell'esercizio della sua mansione volontaria rispetti le condizioni igieniche di cui al precedente articolo 43.

5. L'accesso delle gattaie a zone di proprietà privata e pubblica è sempre subordinato al consenso del proprietario, al nulla-osta del Comune espresso con D.C.C. e alla comunicazione all'A.S.L. competente.

6. Le colonie feline che vivono all'interno del territorio comunale sono censite dal Comune in collaborazione con la ASL, le associazioni ed i singoli cittadini.

7. Tale censimento deve essere regolarmente aggiornato con apposita D.C.C. sia al riguardo del numero dei gatti che delle loro condizioni di salute.

8. E vietato spostare dal loro habitat i gatti che vivono liberi se non per motivi sanitari certificati dal Servizio Veterinario della ASL.

9. La D.C.C., di localizzazione della colonia, sarà inviata all'Asl competente per il suo inserimento nell'apposito elenco delle colonie censite, indicando il sito di somministrazione e la tipologia dell'alimento fornito.

10. Le Gattaie dovranno inoltre provvedere quotidianamente alla rimozione dei contenitori utilizzati per la somministrazione del cibo, contestualmente ad eventuali residui di alimento presenti e inoltre, devono provvedere al contenimento delle nascite, in accordo e sotto la vigilanza del Servizio Veterinario della ASL. La mancata rimozione di quanto sopra è sanzionata con l'immediata revoca della D.C.C. di autorizzazione.

art. 46. Allevamento di animali da pelliccia

L'attivazione di impianti di qualunque tipo per l'allevamento di animali da pelliccia è vietata.

art. 47. Disciplina igienico - sanitaria dell'apicoltura

L'attività di apicoltura è disciplinata dal DM 4/12 /2009 e dal DM 11/08/2014.

Gli apiari devono essere collocati:

- al di fuori delle aree edificabili di qualsiasi genere;
- ad una distanza non inferiore a m. 20 dai fabbricati esistenti;
- ad una distanza non inferiore a m. 20 dai confini delle aree edificabili;
- ad una distanza non inferiore a m. 20 dalle strade statali, provinciali e comunali e dalla ferrovia.

art. 48. Disciplina igienico-sanitaria della elicicoltura

Gli allevamenti di chiocciole destinate all'alimentazione umana sono soggetti a vigilanza veterinaria.

Gli allevatori sono tenuti a segnalare al Servizio Veterinario della ASL qualunque episodio di mortalità eccedente la norma, anche ai fini dello smaltimento degli animali venuti a morte.

Sono altresì tenuti a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche.

art. 49. Disciplina igienico-sanitaria della lombricoltura

L'allevamento di lombrichi per la produzione di vermicomposto è soggetto a vigilanza da parte del Servizio Veterinario della ASL.

Le sostanze organiche utilizzate come substrato per l'allevamento non devono essere fonte di propagazione di malattie infettive e diffuse.

La maturazione del letame dovrà avvenire in luoghi conformi ed ubicati secondo le norme previste ai regolamenti locali.

L'allevatore è tenuto a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche.

art. 50. Allevamenti ittici

L'allevamento delle specie ittiche e l'esercizio della pesca a pagamento sono regolamentati dai DPR 555 del 30.12.1992, O.M. del 02.09.1996, DPR 263 del 03.07.1997 e DGR del 23.09.1997 n° 6080 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Chiunque intenda iniziare un'attività per l'allevamento di specie ittiche deve darne comunicazione al Servizio Veterinario della ASL utilizzando l'apposita modulistica regionale.

All'esterno dell'allevamento dovrà essere esposto un apposito cartello con indicato il codice aziendale presente nella BDN.

Qualora le acque destinate alla itticoltura abbiano comunicazione con acque pubbliche, nella pianta planimetrica dovranno essere segnalati i punti nei quali sono collocate le griglie di separazione previste.

Il titolare dovrà comunicare al Servizio Veterinario della ASL, con almeno 24 ore di anticipo, la partenza dall'allevamento delle varie partite di pesce prodotto, affinché possano essere sottoposte a controllo sanitario prima della loro commercializzazione o destinazione alla lavorazione.

Qualora in allevamento vengano prodotti pesci da commercializzarsi come animali d'affezione (a scopo amatoriale), le modalità di vendita e di ispezione dovranno essere concordate con il Servizio Veterinario della ASL.

Chiunque trasporta, a scopo di commercio, specie ittiche deve essere munito di dichiarazione di provenienza compilata dal titolare dell'allevamento, nonché di certificazione veterinaria.

Detta dichiarazione, che ha validità 48 ore, ne consente il trasporto e deve essere esibita a richiesta delle autorità di vigilanza.

La dichiarazione deve indicare:

- allevamento di provenienza;
- quantità di pesce ripartito per specie; c - destinazione;
- data di partenza e ora di carico;
- generalità ed indirizzo del destinatario; f - targa de mezzo di trasporto.

La certificazione veterinaria verrà redatta ai sensi del DPR n° 555 del 30.12.1992 e successive modifiche.

art. 51. Impianti incubazione uova

L'attivazione degli impianti di incubazione delle uova è soggetta ad autorizzazione sanitaria da rilasciarsi dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario della ASL, ai sensi della O.M. 11.05.1970.

Capitolo II. Stoccaggio liquami e/o letame – gestione stalle – uso agronomico delle materie fecali.

art. 52. Tecniche costruttive dei bacini di accumulo

I bacini di accumulo dei liquami, divisi in due scomparti per garantire una adeguata sedimentazione e stabilizzazione, devono essere realizzati in conformità a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia, in calcestruzzo o in muratura e, in caso di lagune in terra, dovrà esser e prevista idonea impermeabilizzazione della superficie interna: tale impermeabilizzazione può essere omessa ove uno specifico studio geologico indichi l'idoneità del terreno interessato e, successivamente, certifichi la perfetta tenuta in relazione alle modalità realizzative.

Inoltre lungo il perimetro del bacino a cielo aperto deve essere piantumata una alberatura di protezione ambientale, realizzata con essenze ad alto fusto disposte in due filari ai piedi dell'argine e installata idonea recinzione ai fini della sicurezza: l'area circostante gli invasi di stoccaggio deve essere mantenuta sgombra da vegetazione spontanea, da tagliare periodicamente.

Le lagune o vasche aperte in muratura devono essere realizzate con argini sopraelevati di almeno metri lineari 1 sopra il piano di campagna ed essere dotati di idonea regimazione delle acque meteoriche.

In detti bacini è vietato introdurre canalizzazioni di acque meteoriche provenienti da tetti e piazzali.

I bacini di accumulo devono essere comunque collocati in prossimità delle strutture d'allevamento alle quali sono asserviti.

art. 53. Contenitori per lo stoccaggio degli effluenti degli allevamenti

La capacità utile complessiva dei contenitori per lo stoccaggio degli effluenti deve essere calcolata come stabilito nel DM 25 febbraio 2016 n. 5046 e nella DGR 6 settembre 2006 n. 1492 o se del caso dalla DGR Umbria n. 501/2019, tenendo conto della capacità massima dell'insediamento zootecnico interessato.

I contenitori per lo stoccaggio devono essere comunque collocati in prossimità delle strutture d'allevamento alle quali sono asserviti.

art. 54. Platee di accumulo letame

Gli allevamenti che producono materiale palabile (letame, polline, stallatico, ecc.), anche in relazione alla eventuale necessità di stoccaggio temporaneo, devono essere dotate di idonea superficie per lo stoccaggio dello stesso, realizzata in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente (DM 25 febbraio 2016 n. 5046 e DGR 6 settembre 2006 n. 1492 o se del caso dalla DGR Umbria n. 501/2019) per quanto riguarda il dimensionamento e le modalità realizzative.

In alternativa, ma esclusivamente per la detenzione di animali di cui all'art. 43, il contenimento degli effluenti può essere temporaneamente effettuato all'interno di idonei contenitori chiusi in attesa di provvedere al successivo regolare smaltimento (utilizzo agronomico o invio tramite ditte espressamente autorizzate).

Le platee di accumulo devono essere comunque collocate in prossimità delle strutture di allevamento alle quali sono asservite.

Per quanto riguarda le piattaforme di compostaggio di cui all'art. 17 della D.G.R. 1492/06 (aziendali o consortili), dovranno essere dimensionate, realizzate e gestite secondo la specifica progettuale della ditta fornitrice della tecnologia ed autorizzate dal Comune nei termini indicati dal suddetto articolo.

Il progetto dovrà riportare i nominativi delle imprese interessate e le caratteristiche dei prodotti ligno – cellululosici e degli effluenti provenienti dalle stesse, in termini di tipologia e di quantità, prevedendo strutture di compostaggio di adeguata capacità ai volumi conferiti.

art. 55. Cumuli di letame

L'accumulo temporaneo di letame maturo sul terreno agricolo è consentito, per periodi brevi (massimo 24 ore), a condizione che lo stesso non determini inconvenienti igienico sanitari o esalazioni particolarmente significative, con esclusione della pollina, che dovrà essere immediatamente interrata.

art. 56. Gestione stalle

La gestione degli allevamenti deve essere tale da mantenere in perfetta efficienza gli impianti e le attrezzature, sia per la corretta pulizia ed evacuazione delle materie fecali, sia per evitare produzione eccessiva di liquami e garantire l'igiene dell'allevamento e il minore impatto igienico ambientale tramite:

a) allevamenti su lettiera:

- movimentazione delle lettiere per garantirne l'aerazione, in particolare per quelle permanenti, evitando qualsiasi dispersione di acqua sulle lettiere, tramite manutenzione dei sistemi di abbeveraggio;
- periodica rimozione del letame dalle stalle su lettiera temporanea raccogliendolo nelle apposite concimaie;

b) allevamenti su pavimento e grigliato:

- periodica asportazione (possibilmente meccanica) di feci ed urine, in particolare da paddock.

In entrambe le tipologie di allevamento, è indispensabile rispettare gli indici di affollamento ottimale sia per la facile pulizia delle stalle che per il maggior benessere degli animali (minore mortalità e riduzione dei trattamenti farmacologici), così come previsto ai sensi della normativa vigente in materia di benessere e protezione degli animali.

art. 57. Uso agronomico di liquami zootecnici e assimilati

L'uso agronomico degli effluenti zootecnici è subordinato allo scrupoloso rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente (Del. Assemblea Legislativa Umbria 28/08/2018 n. 260 - DM 25 febbraio 2016 n. 5046 - D.lgs 03.04.06 n. 152 - D.G.R. Umbria 2052/2005) e di quanto disposto dai successivi articoli 61 e 125.

L'impiego agronomico dei liquami e assimilati può essere eseguito esclusivamente con le migliori tecniche disponibili per il contenimento delle emissioni, quali la tecnica dello spandimento superficiale a raso o a bassa pressione, con immediato interrimento o con iniezione diretta a profondità variabili. L'impiego deve inoltre rispettare quanto disposto dal successivo articolo 58.

Tutte le aziende zootecniche, sia associate in forma consortile che singolarmente, che ricadono nella Zona Vulnerabile ai Nitrati del Lago Trasimeno, relativa solo alla porzione comprendente i corpi idrici canale dell'Anguillara e fosso Paganico, ai sensi del PTA vigente (Del. Assemblea Legislativa 28/08/2018 n. 260), devono prevedere tecniche di utilizzazione agronomica dei liquami mediante iniezione diretta in profondità e/o con distribuzione in copertura su terreni di fondovalle e pedecollinari, avvalendosi di appositi macchinari.

art. 58. Impatto ambientale da gestione ed uso agronomico di effluenti zootecnici o di altri ammendanti

Al fine di limitare l'impatto ambientale ed olfattivo collegato con lo stoccaggio e l'uso agronomico del liquame e del letame è necessario:

- ubicare gli impianti di stoccaggio ed eventuale pretrattamento alla maggiore distanza possibile dai centri abitati, fermo restando le distanze minime previste dal presente regolamento;

- i liquami stoccati, prima dell'utilizzazione, dovranno essere preferibilmente sottoposti a forme di pretrattamento volto a ridurre drasticamente le esalazioni maleodoranti;
- stoccare gli effluenti palabili in apposite concimaie, adeguatamente costruite e dimensionate: queste dovranno essere gestite in modo da evitare esalazioni particolarmente intense verso i centri abitati.

Non è consentito l'accumulo di concimi organici sul terreno agricolo, ad eccezione dei cumuli temporanei di letame di cui all'art. 55, permessi per una durata massima di 24 ore.

I concimi organici, se non interrati direttamente, devono essere immediatamente sparsi, con tempestiva fresatura e/o aratura del terreno.

L'utilizzo dell'effluente zootecnico come ammendante per terreni agricoli dovrà avvenire nel rispetto della vigente normativa e delle seguenti norme di buona tecnica:

- l'utilizzo di effluenti non palabili dovrà essere effettuato con tecniche a basso impatto ambientale ed in assenza di venti particolarmente sostenuti in direzione di zone residenziali, prediligendo sempre le tecniche per l'immediato interrimento dell'effluente;
- Qualsiasi movimentazione e utilizzazione dei liquami, di pollina e di effluenti zootecnici non compostati e non sottoposti a pretrattamento volto alla riduzione delle esalazioni maleodoranti, nel periodo ricompreso tra il primo giugno ed il trenta settembre, dovrà essere effettuata negli orari meno molesti per le attività domestiche evitando le ore dei pasti e quelle serali (12.00 - 16.00 e 19.00 - 24.00);
- è fatto divieto di diluire gli effluenti di allevamenti, destinati all'uso agronomico, con acque chiare prelevate da corpi idrici superficiali e profondi;
- per l'utilizzo agronomico degli effluenti zootecnici e assimilati devono essere rispettate le distanze e le tempistiche di cui all'art. 125;
- le prescrizioni del presente articolo sono valide anche per l'uso di altri tipi di ammendanti o fertilizzanti suscettibili di provocare inconvenienti igienici o esalazioni maleodoranti;
- nelle aree vulnerabili è obbligatorio che per ogni azienda venga predisposto, aggiornato e tenuto a disposizione per gli organi di vigilanza un registro su cui annotare l'effettivo utilizzo di prodotti fertilizzanti (tempi e quantità) e l'utilizzazione agronomica dei reflui zootecnici, specificando data, quantità di effluente e terreni trattati.

Nelle altre aree, tale obbligo sussiste sempre nei casi di imprese sottoposte a Autorizzazione Integrata Ambientale, per gli allevamenti bovini di capacità superiore a 500 UBA (da calcolare con gli indici di conversione riportati nella tabella 4 dell'allegato I del DM 25 febbraio 2016 n. 5046), per tutte le aziende che utilizzano liquami o materiali assimilati con una quantità di azoto al campo annua superiore a 240 kg per ettaro e nel caso che l'impresa sia assoggetta agli impegni delle agroambientali del PSR o al sistema di certificazione dell'agricoltura biologica;

- L'utilizzo agronomico degli effluenti zootecnici e di altri nutrienti azotati è correlato all'effettivo fabbisogno delle colture interessate in modo da evitare fenomeni di lisciviazione nei corpi superficiali e sotterranei.

Tutte le utilizzazioni colturali sono pertanto subordinate all'applicazione delle modalità e delle quantità previste dal Codice di Buona Pratica Agricola, con particolare riferimento al fabbisogno complessivo di azoto efficiente;

- Tutte le imprese agricole ricadenti all'interno dei confini comunali sono, in ogni caso, tenute al rispetto di quanto indicato nel Piano di Tutela delle Acque della Regione Umbria – Aggiornamento 2016/2020 (Del. Assemblea Legislativa 28/08/2018 n. 260 e s.m.i.) e nelle misure del PTA B-23, B25, B-26, B-30 e T-9, qualora le stesse presentino disposizioni più restrittive del presente regolamento.

art. 59. Semplificazione documentale

La verifica delle condizioni relative alla sostenibilità igienico sanitaria delle strutture zootecniche e connesse previste dal presente regolamento e riguardanti il rispetto delle distanze di cui all'art. 39, il calcolo delle consistenze animali e del peso vivo medio, l'apporto di azoto medio per ettaro, il dimensionamento delle strutture di contenimento degli effluenti, eseguiti sulla base dei valori riportati sul DM 5046/2016 e sulla DGR Umbria 1492/06, può essere direttamente riportata nel Piano Aziendale, anche tramite specifici capitoli e/o documentazione cartografica, qualora tale elaborato sia necessario per l'ottenimento del titolo abilitativo o per la realizzazione dell'intervento proposto.

art. 60. Allevamenti dismessi

Per la conoscenza delle entità del patrimonio zootecnico si fa riferimento all'Anagrafe Zootecnica gestita dalla USL Umbria competente per territorio.

Il mancato utilizzo di una stalla per un periodo continuativo superiore a tre anni, determina dal punto di vista delle regolamentazioni di sanità veterinaria, la chiusura d'ufficio con il conseguente ritiro del codice anagrafico aziendale.

Una eventuale successiva richiesta di riapertura comporta la riassegnazione dello stesso codice (se non assegnato, nel frattempo, ad altre attività zootecniche di nuova attivazione) o, in alternativa, di un nuovo numero aziendale.

In tale situazione l'azienda zootecnica è tenuta ad adeguarsi alle norme di carattere sanitario se nel frattempo le stesse hanno subito aggiornamenti.

art. 61. Effluenti da attività di trasformazione di prodotti agricoli e zootecnici

L'utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e delle sanse umide dei frantoi oleari è disciplinata dalla DGR 6/08/2006 n. 1423 e s.m.i., l'utilizzazione agronomica delle acque reflue provenienti dalle aziende di cui all'art. 101, comma 7, lettera A) B) C) del D. Lgs 152/06 e da piccole aziende agroalimentari, dei fanghi provenienti da impianti di depurazione di cui al D. LGS 99/92 e dei reflui dell'attività di piscicoltura, sono disciplinati dalla DGR 6/08/2006 numero 1492 o se del caso dalla DGR Umbria n. 501/2019. La DGR 2/08/2006 n. 1423 e la DGR 6/08/2006 numero 1492 stabiliscono, fra l'altro, i contenuti e le modalità di presentazione dell'eventuale comunicazione preventiva.

L'utilizzazione agronomica degli effluenti zootecnici e dei prodotti assimilati (digestato) è disciplinato dal DM 25/02/2016 n. 5046, per essi si applicano le disposizioni previste dagli art. 57, 59 e 125.

Lo scarico è in ogni caso effettuato conformemente alla Direttiva tecnica regionale per la disciplina degli scarichi delle acque reflue approvata con DGR Umbria 19/08/2018, numero 1024. Quando lo scarico non è soggetto esclusivamente a comunicazione preventiva, i titolari delle piccole e medie imprese, come definite dal Dm 18 aprile 2005, e i titolari degli impianti non soggetti alla disciplina dell'AIA (Autorizzazione Integrata Ambientale) hanno l'obbligo di presentare apposita richiesta di AUA (Autorizzazione Unica Ambientale).

L'impiego di effluenti provenienti da attività di trasformazione per l'utilizzazione agronomica è permesso con carico massimo annuo di azoto pari a 170 kg/ha al lordo di eventuali prodotti azotati distribuiti sulle stesse superfici, elevabile a 240 kg/ha nelle aree caratterizzate da acquiferi non vulnerabili.

I quantitativi potranno essere altresì aumentati qualora sia presentato uno specifico Piano di Utilizzazione Agronomica, che giustifichi un fabbisogno azotato netto colturale maggiore, corrispondente all'apporto azotato apportato, che in ogni caso non potrà superare il valore di 340 kg/ha.

art. 62.Animali allo stato brado

Gli allevamenti zootecnici allo stato brado sono consentiti solamente su terreni ritenuti idonei dal punto di vista agricolo ed idrogeologico attraverso dettagliata relazione di tecnico competente, in cui sia esplicitamente evidenziata la natura del terreno, il tipo di colture in atto e l'impatto prodotto sul suolo e sulle falde dell'allevamento.

A tal fine è altresì consentito costruire attrezzature come ricoveri aperti, abbeveratoi e mangiatoie e quanto altro necessario per il funzionamento dell'attività nel rispetto delle seguenti distanze:

- distanza minima fra gli edifici = ml 10,00;
- distanza minima degli edifici dal confine = 40,00.

Capitolo III. Igiene Urbana

art. 63. Lotta agli insetti nocivi e molesti - disinfestazione e derattizzazione

Gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, che si rendono necessari per la tutela della salute pubblica, vengono effettuati su programmazione ed a seguito di valutazione dell'idoneità dei prodotti da usare da parte del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica della ASL.

La lotta agli insetti nocivi e molesti, nonché ai roditori, per essere efficace, oltre ai programmi di disinfestazione e derattizzazione di cui sopra deve prevedere una serie di provvedimenti a salvaguardia dell'igiene del suolo sia al fine di evitare le condizioni ideali per la proliferazione dei insetti molesti e di roditori, che per facilitare l'esecuzione e l'efficacia dei trattamenti stessi.

E' vietato lo scarico ed il deposito di immondizie sul suolo pubblico e privato.

I cortili, terreni scoperti e le aree fabbricabili nei centri abitati devono essere tenuti sgombri, a cura dei proprietari o conduttori, da erbacce, sterpi e rifiuti di ogni genere e, se necessario, opportunamente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti; devono inoltre essere sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza.

Non è consentito utilizzare pneumatici come zavorre per teli plastici o per altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto; qualora tale uso non sia evitabile i pneumatici devono essere dotati di fori di diametro tale da impedire il ristagno in essi di acqua piovana.

art. 64. Misure preventive contro le zanzare (Aedes albopictus e Culex pipiens) e le malattie trasmesse da vettore

Nel periodo compreso tra il 1° aprile ed il 31 ottobre devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

A tutti i cittadini, soggetti pubblici, amministratori condominiali, società che gestiscono le aree di centri commerciali, artigianali, industriali, ecc..., di:

- non abbandonare negli spazi pubblici e privati, compresi terrazzi e balconi, contenitori di qualsiasi natura e dimensione (barattoli, secchi, bidoni, vasche) nei quali possa raccogliersi acqua piovana ed evitare qualsiasi raccolta d'acqua stagnante anche temporanea;
- di eliminare negli orti, nei giardini, nei cantieri, qualsiasi prolungata raccolta di acqua in contenitori non abbandonati ma sotto il controllo di chi ne ha proprietà o l'uso effettivo (annaffiatoi, secchi, sottovasi, bidoni o altro materiale per le attività lavorative), svuotando l'acqua e mantenendo i contenitori al riparo dalle piogge;
- prosciugare completamente le piscine non in esercizio e le fontane o, in alternativa, eseguirvi adeguati trattamenti larvicidi oppure immettervi pesci larvivori;
Qualora le piscine vengano ricoperte con teli è necessario svuotare settimanalmente l'acqua accumulatasi;
- trattare l'acqua presente in tombini, griglie di scarico, pozzetti di raccolta delle acque, ricorrendo a prodotti contro le larve di zanzara, acquistabili presso farmacie e rivendite di prodotti per l'agricoltura;
La periodicità dei trattamenti deve essere congruente alla tipologia del prodotto usato, secondo le indicazioni riportate in etichetta;
Il trattamento contro le larve di zanzara può essere eseguito direttamente da parte degli stessi proprietari o utilizzatori degli spazi oppure avvalendosi di imprese di disinfestazione (a tal proposito dovrà essere conservata la documentazione attestante l'avvenuto trattamento o il documento di acquisto dei prodotti utilizzati autonomamente).

gli amministratori di condomini :

- comunicare entro il 31 Maggio dell'anno successivo alla pubblicazione del presente regolamento, anche via PEC, all'Azienda USL Umbria 1 – U.O.C. ISP - Controllo Organismi Infestanti del Dipartimento di Prevenzione, l'elenco dei condomini da loro amministrati per i quali è stato attivato un programma di trattamenti contro le larve di zanzare "tigre", il nominativo della ditta di disinfestazione o del soggetto che effettua gli interventi ed il prodotto utilizzato (fermorestando che il trattamento può essere effettuato anche autonomamente);
- La comunicazione dovrà essere rinnovata e ritrasmessa alla USL Umbria 1, sempre entro il 31 Maggio di ogni anno, in caso di variazioni (dell'elenco dei condomini e/o del soggetto esecutore degli interventi e/o del prodotto utilizzato) rispetto a quella precedentemente trasmessa.

ai gestori di depositi anche temporanei di pneumatici per attività di riparazione, rigenerazione e vendita e ai detentori di pneumatici in generale, di:

- provvedere, nel caso di impossibilità di procedere ad una idonea copertura dei pneumatici, alla disinfestazione dei potenziali focolai larvali ogni 15 giorni;
- comunicare, in questo caso, almeno 48 ore prima dell'intervento, la data del trattamento di disinfestazione, nonché il tipo di sostanza utilizzata, all'Azienda USL Umbria1- U.O.C. ISP - Controllo Organismi Infestanti, via fax al n. 0755412460 oppure via PEC, che provvederà ai controlli necessari.

ai proprietari e responsabili di attività di rottamazione ed in genere di stoccaggio di materiali di recupero e di smaltimento di rifiuti di:

- adottare tutti i provvedimenti efficaci a evitare che i materiali permettano il formarsi di raccolte d'acqua;
- provvedere nei riguardi dei materiali stoccati all'aperto per i quali non siano applicabili i provvedimenti di cui sopra, alla disinfestazione dei potenziali focolai larvali ogni 15 giorni.

a coloro che gestiscono allevamenti di equini e allevamenti avicoli di :

- svuotare completamente ogni 2-3 giorni le vasche utilizzate come abbeveratoio per gli animali;
- trattare con prodotti larvicidi oltre che pozzetti, scarichi pluviali e tombini in genere, scoline, fossi irrigui, ecc. (i trattamenti possono essere effettuati da Ditte specializzate oppure in proprio).

Qualora si riscontri all'interno di aree di proprietà privata una diffusa presenza dell'insetto, i proprietari o gli esercenti delle attività interessate dovranno provvedere immediatamente, a propria cura, all'effettuazione di interventi di disinfestazione, mediante anche, affidamento, se del caso, a ditte autorizzate.

art. 65. Norme specifiche per la prevenzione ed il contenimento delle mosche, dei ratti, dei topi e degli insetti nocivi o molesti

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutti gli stabilimenti dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni rurali, nelle stalle ed in altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari o dei conduttori, misure contro le mosche secondo metodi e mezzi efficaci.

Per quanto riguarda gli insetti pronubi (insetti impollinatori) si fa riferimento alla normativa vigente.

Qualora nel territorio comunale si evidenzino problemi causati da ratti, topi, o insetti nocivi e molesti di

entità tale da costituire, a giudizio de i Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, un pericolo per la salute pubblica, il Sindaco ordina i necessari interventi di derattizzazione o disinfestazione e di bonifica ambientale, su parere degli stessi Servizi.

In caso di inadempienza a quanto ordinato dal Sindaco, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di far effettuare i lavori non eseguiti dai privati, ponendo a carico dei medesimi l'onere relativo.

Riconosciuta la funzione biologica di lotta agli insetti, in primis alle zanzare, mosche ed insetti vari, operata da alcune specie di uccelli migratori, è fatto divieto a chiunque di distruggere nidi di Rondine (*Hirundo rustica*), Rondone (*Apus apus*), Balestruccio (*Delichon urbica*) e Topino (*Riparia riparia*) situati su edifici pubblici e privati, a qualunque funzione addetti, fatto salvo per lavori di restauro o ristrutturazione edilizia del fabbricato.

Tale fatto serve per adempiere alla funzione di preservare un quadro biologico che sia sempre più aderente ad un miglioramento dell'ambiente in cui vive e si sviluppa la popolazione residente.

art. 66. Concorsi, esposizioni, gare, mercati a carattere occasionale o ricorrente, punti di sosta temporanea animali

Le manifestazioni di cui al presente articolo devono essere autorizzate, previa apposita richiesta scritta da parte degli organizzatori, dal Sindaco su parere dei servizi veterinari della ASL e sono sottoposte a vigilanza veterinaria.

Tale autorizzazione in caso di ricorrenza di più manifestazioni nel corso del medesimo anno solare e nello stesso sito, può riguardare l'intero programma delle manifestazioni.

I luoghi dove si svolgono tali manifestazioni dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia a cura dell'ente organizzatore, tramite rimozione degli escrementi animali e delle lettiere nel corso della giornata successiva allo svolgimento di tali manifestazioni: le modalità di conduzione dell'intera area verranno stabilite di volta in volta dai servizi competenti in sede di autorizzazione.

I luoghi dovranno possedere requisiti idonei ad assicurare il benessere e la custodia degli animali.

Nel caso di manifestazioni di durata superiore ad un giorno dovrà essere individuato un reparto-luogo idoneo all'isolamento di eventuali casi di malattie infettive.

I responsabili sono tenuti a segnalare al Servizio Veterinario della ASL ogni caso di malattie e mortalità di animali.

art. 67. Proliferazione di piccioni e di altri volatili nei centri abitati

E' vietato alimentare piccioni o altri volatili nelle strade, piazze o altri luoghi pubblici del centro abitato (sono altresì vietate catture di detti animali).

Tutti i proprietari di edifici, in particolare nei centri abitati, sono comunque tenuti ad evitare lo stazionamento o l'insediamento di colombi in punti che possono rappresentare un pericolo per la salute pubblica.

I proprietari di edifici disabitati ubicati in centri e nuclei abitati, devono mantenerli in condizioni statiche, di manutenzione e pulizia tali da evitare che possano diventare punto di stazionamento, insediamento e proliferazione di colombi, ma anche di topi, rettili o altri animali, o comunque di pericolo per l'incolumità e l'igiene pubblica.

Qualora l'aumento delle popolazioni di volatili non sia ritenuto accettabile dal punto di vista ambientale o sociale o sia causa di insorgenza di focolai di malattie zoonosiche correlate, su parere dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'USL, il Sindaco può autorizzare e disporre interventi di contenimento delle

popolazioni di detti volatili da effettuarsi sotto il controllo di detti Servizi.

art. 68. Transito animali in zona residenziale

Chi conduce animali (es. cavalli) in aree pubbliche, ove consentito, deve, come per i cani, essere munito di corredo idoneo alla raccolta di escrementi per il successivo deposito in involucri chiusi, nel cassonetto dei rifiuti.

Capitolo IV. Aria

art. 69. Rumore

Si applicano i limiti previsti dal "Piano di zonizzazione acustica del territorio comunale" approvato con delibera del Consiglio Comunale n. 36 del 09/08/2012, ai sensi dell'art. 7 comma 7 e 3 del Regolamento Regionale n. 1 del 13.08.2004.

Gli edifici dovranno avere i requisiti acustici passivi previsti dall'articolo 128 del R.R. n. 2/2015.

Per tutte le nuove attività extra residenziali prima dell'inizio dell'esercizio dovrà essere eseguita la valutazione previsionale clima acustico e la valutazione di impatto acustico di cui agli articoli 129, 130, 131, 132 del R.R.n.2/2015.

Le attività rumorose temporanee dovranno essere autorizzate secondo quanto disposto dagli articoli 124, 125, 126, 127 del R.R. n. 2/2015.

L'uso dei dissuasori sonori, anche detti cannoncini antistorno, è vietato in tutto il territorio comunale.

Ai sensi di quanto disposto dal comma 7) dell'articolo 50 del D.Lgs. n.267/2000 e s.m.i. il Sindaco può emettere motivate Ordinanze in deroga a quanto disposto dal Piano di zonizzazione acustica Comunale.

art. 70. Disciplina delle attività insalubri di cui al R.D. 27/7/1934 n. 1265 artt. 216-217

Per quanto concerne le attività insalubri, si rimanda a quanto disciplinato "Regolamento per la disciplina delle attività insalubri di cui al R.D. 27/7/1934 n. 1265 art. 216 e 217" approvato con Delibera del Consiglio Comunale n. 33 del 26/07/2014.

Capitolo V. Amianto

art. 71. Definizione

Agli effetti del presente capitolo si intende per:

- Amianto: i silicati fibrosi, actinolite, amosite, antofillite, crisotilo, crocidolite, tremolite.
- Copertura: opera di protezione, anche non fissata, realizzata con materiale contenente amianto, di seguito indicato con la sigla m.c.a., posta all'esterno di una struttura, comunque realizzata, posizionata sopra o su uno o più lati della stessa.
- Detentore: il proprietario della struttura su cui è presente una copertura.

art. 72. Campo di applicazione

Gli adempimenti previsti nel presente regolamento integrano quelli contenuti nella normativa nazionale e regionale in materia, secondo le relative specifiche.

art. 73. Competenze

I proprietari di qualsiasi struttura sono tenuti a:

- verificare la presenza di coperture in m.c.a.;
- valutare lo stato di conservazione della copertura;
- attuare gli interventi di manutenzione e/o bonifica necessari alla copertura.

art. 74. Controllo e comunicazione presenza

Il controllo finalizzato ad individuare la presenza di coperture in m.c.a. interessa tutte le strutture esistenti e deve essere effettuato entro 120 giorni dall'approvazione del presente regolamento.

La presenza di coperture in m.c.a. va comunicata, entro i successivi 60 giorni, al Comune indicando:

- nome e cognome del proprietario con relativo indirizzo e contatti;
- ubicazione, tipologia e uso della struttura;
- superficie della copertura e anno di posa in opera.

Sono oggetto di comunicazione le singole coperture aventi una superficie superiore a 50 mq.

Al fine di attivare un sistema efficace di informazione ed un monitoraggio di tipologia collaborativa e non sanzionatoria tra pubblico e privato, le tempistiche suddette saranno pubblicizzate sugli organi di stampa locale e sul sito web comunale predisponendo altresì la modulistica da utilizzarsi.

art. 75. Condizione della copertura

La valutazione dello stato di conservazione di una copertura può essere effettuata con periodicità definita, applicando uno specifico metodo di valutazione.

L'onere della valutazione è a carico del proprietario dell'edificio ed i risultati della stessa sono messi a disposizione degli organi di vigilanza.

Il detentore della copertura dovrà dotarsi della valutazione sullo stato di conservazione della stessa entro dodici mesi dall'approvazione del presente regolamento.

Il Comune o la ASL possono richiedere al detentore, indicandone la motivazione, l'esecuzione della valutazione anticipatamente rispetto al termine previsto dal comma precedente.

art. 76. Valutazione e comunicazione

La valutazione dello stato di conservazione va effettuata da Istituzione competente o da Ditta dotata di accreditamento, nel rispetto di specifiche procedure tecniche validate e riconosciute.

Al fine di uniformare le modalità di effettuazione della valutazione e di interpretare i risultati ottenuti, sono adottate le linee guida contenute nella DGR 1611 del 08 ottobre 2007 così come modificate ed integrate dalla DGR n. 129 del 01 febbraio 2010.

La relazione che segue la valutazione deve riportare:

- il contesto urbanistico in cui è ubicata la copertura oggetto di valutazione;
- lo stato di conservazione della copertura;
- gli eventuali interventi da adottare con i tempi entro cui realizzarli;
- la data entro cui ripetere la verifica, nel caso in cui non si debba procedere con la bonifica.

Come previsto dalle procedure di valutazione devono inoltre essere indicate le caratteristiche dei seguenti parametri:

- friabilità del materiale;
- stato della superficie;
- integrità della matrice;
- eventuali trattamenti protettivi della superficie della copertura;
- sviluppo di muffe e/o licheni sulla superficie;
- presenza di materiale polverulento in corrispondenza di scoli d'acqua e nella gronda;
- presenza di materiale polverulento aggregato in stalattiti in corrispondenza dei punti di gocciolamento.

Il detentore della copertura è tenuto a custodire e a rendere disponibili agli organi di vigilanza le ultime due valutazioni effettuate.

In assenza di valutazione o con valutazione non ripetuta entro i termini previsti, al detentore ne viene chiesta l'effettuazione fissandone anche i tempi di esecuzione.

La copertura il cui stato di conservazione corrispondesse ad un giudizio ID (Indice di Degrado) "uguale o maggiore di 45" deve essere segnalata al Comune.

Tale comunicazione deve essere effettuata dal detentore entro 60 giorni dall'esecuzione della valutazione, indicando i tempi per la rimozione della copertura stessa.

La comunicazione di cui al comma precedente non sostituisce gli altri adempimenti previsti in caso di effettuazione di un intervento di bonifica (confinamento, incapsulamento, rimozione e smaltimento della copertura).

La mancata valutazione e relativa comunicazione al Comune comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalle norme vigenti in materia e l'attivazione di ordinanze per la tutela della salute pubblica.

Capitolo VI. Prodotti fitosanitari

art. 77. Vendita e deposito di prodotti fitosanitari

Gli esercizi di vendita e di deposito dei presidi sanitari devono essere autorizzati ai sensi dell'Accordo 4 maggio 2017, " *Accordo tra il Governo, le Regioni e gli Enti locali concernente l'adozione di moduli unificati e standardizzati per la presentazione delle segnalazioni, comunicazioni e istanze. Accordo, ai sensi dell'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281. (Repertorio atti n. 46/CU)*", pubblicato sulla G.U. Serie Generale n. 128 del 05/06/2017, previa presentazione di SCIA condizionata allo sportello SUAP del comune che la inoltrerà, per la successiva autorizzazione, all'Azienda USL competente.

art. 78. Modalità d'uso dei prodotti fitosanitari e misura di tutela nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili

Chiunque utilizzi prodotti fitosanitari nel territorio comunale, dovrà osservare le seguenti norme per la detenzione e l'uso degli stessi:

- fra i prodotti fitosanitari da impiegare devono essere privilegiati quelli con caratteristiche di minima persistenza ambientale ovvero aventi intervalli di sicurezza più brevi possibile ed a minore tossicità per la salute umana;
- devono essere impiegati osservando scrupolosamente tutte le prescrizioni e le modalità d'uso indicate sull'etichetta, evitando in modo assoluto ogni uso improprio e dosaggi superiori a quelli previsti;
- al fine di contenere i rischi connessi agli effetti negativi legati alla deriva dei prodotti fitosanitari è obbligatorio effettuare i trattamenti fitosanitari in modo tale da evitare che le miscele raggiungano altri siti;

Sono vietati i trattamenti con prodotti fitosanitari classificati tossici, molto tossici e/o recanti in etichetta le frasi di rischio R20, R21, R22, R23, R24, R25, R26, R27, R28, R36, R37, R38, R40, R42, R43, R45, R48, R60, R61, R62, R63, R64 e R68 ai sensi del D.Lgs n. 65/2003 e s.m.i. o con le indicazioni di pericolo corrispondenti di cui al Reg. CE 1272/2008 ad una distanza inferiore a 50 metri (distanza di sicurezza) da tutti i margini di tutti gli insediamenti dello Spazio Urbano così come definiti dal PRG-PO vigente e dalle aree pubbliche specifiche frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili (PAN A.5.6), del tipo:

- I parchi, i parchi gioco e i giardini pubblici;
- I campi sportivi;
- Le aree ricreative quali spazi attrezzati con giochi, panchine, tavoli, ecc.;
- Le scuole per l'infanzia e gli asili nido compresi gli spazi esterni, opportunamente delimitati, funzionali all'attività della struttura quali aree verdi, piazzali e parcheggi;
- Gli istituti scolastici di qualsiasi ordine e grado compresi gli spazi esterni opportunamente delimitati, funzionali all'attività del plesso quali aree verdi, piazzali e parcheggi;
- Le strutture che erogano prestazioni sanitarie compresi gli spazi esterni opportunamente delimitati, funzionali all'attività della struttura quali aree verdi, piazzali e parcheggi;
- Le strutture residenziali che erogano prestazioni sociosanitarie o assistenziali compresi gli spazi, opportunamente delimitati, funzionali all'attività della struttura quali aree verdi, piazzali e parcheggi.

Per evitare contaminazioni indirette devono essere rispettate le stesse modalità e distanze anche nelle adiacenze di allevamenti zootecnici.

Nel caso in cui vengano utilizzati macchinari certificati di contenimento della deriva volatile (DGR n. 1429/2016 All. A punto 4.1.3), la distanza dei 50 metri può essere ridotta fino a 10 metri (PAN A.5.6).

Non è necessario mantenere la distanza di sicurezza qualora la coltura trattata sia all'interno di una serra chiusa (DGR 1429 05/12/2016 All. A punto 4.1.3).

Dovrà essere sempre mantenuta una distanza di m. 10 dall'orlo di sponde dei corsi d'acqua significativi, ovvero corsi d'acqua che hanno portata idrica per almeno otto mesi l'anno, possibilmente con presenza di una fascia di rispetto non coltivata (DM 10/03/2015).

Fatte salve le limitazioni di cui all'art. 94 del D. Lgs 152/06 "Disciplina delle aree di salvaguardia delle acque superficiali e sotterranee destinate al consumo umano" sono vietati trattamenti con prodotti fitosanitari ad una distanza inferiore a 20 metri da fonti di captazione (pozzi o sorgenti) sia ad uso agricolo e ad uso potabile privato e pubblico.

Nel caso di utilizzo di un qualsiasi prodotto fitosanitario è fatto obbligo di avvisare preventivamente i residenti affinché abbiano il tempo necessario per adottare le precauzioni del caso (provvedere ad es., ad allontanare gli animali domestici, chiudere le finestre, coprire gli ortaggi in produzione ecc.).

Nelle aree agricole adiacenti alle aree frequentate dalla popolazione e da gruppi vulnerabili, nonché nelle aree contigue al margine dello spazio urbano, l'area trattata deve essere delimitata e segnalata (DGR n. 1429/2016 All. A punto 4.1) da parte dell'utilizzatore professionale mediante cartelli aventi le seguenti caratteristiche:

- cartello quadrato con lato di almeno 50 cm, con sfondo di colore giallo e testo con lettere nere alte almeno 4 cm da apporre almeno 24 ore prima del trattamento che riporti:
 - per le colture estensive e industriali la dicitura: "ATTENZIONE - TRATTAMENTO FITOSANITARIO IN CORSO";
 - per le colture ortofrutticole e la vite la dicitura: "AREA SOGGETTA A TRATTAMENTI FITOSANITARI NEL PERIODO DAL.....AL.....";
 - nelle aree di proprietà pubblica o privata destinata ad uso pubblico o ad uso collettivo la dicitura: "ATTENZIONE - TRATTAMENTO FITOSANITARIO IN CORSO";
 - la data del trattamento;
 - il tempo di riutilizzo dell'area (tempo di rientro) che, ove non riportato nell'etichetta del prodotto distribuito, non potrà comunque essere inferiore alle 48 ore;
 - la sostanza attiva e il formulato commerciale utilizzato;
 - Il n° di certificato di taratura periodica delle macchine utilizzate per la distribuzione dei prodotti fitosanitari;

La collocazione dei cartelli deve avvenire ad una altezza e posizione appropriata rispetto all'angolo di visuale del passante tenendo conto di eventuali ostacoli, il materiale con cui è realizzato il cartello deve essere resistente agli urti e alle intemperie.

I trattamenti devono essere effettuati in condizioni meteorologiche favorevoli ovvero in assenza di vento e pioggia, in modo da evitare la dispersione aerea e in falda non controllate.

Le irrorazioni in zone individuate come SIC, ZPS e in zone contigue a produzioni biologiche devono essere effettuate nel rispetto delle disposizioni PAN.

Le irrorazioni eseguite nei suoli contigui ai margini di tutti gli insediamenti dello Spazio Urbano così come definiti dal PRG-PO vigente e dalle aree pubbliche specifiche dovranno essere effettuate con gli stessi orari definiti dall'articolo 58 del presente Regolamento; ovvero nel periodo ricompreso tra il primo giugno ed il trenta settembre, dovrà essere effettuata negli orari meno molesti per le attività domestiche evitando le seguenti ore dei pasti e quelle serali : 12.00 - 16.00 e 19.00 - 24.00.

I trattamenti devono essere effettuati nel rispetto della normativa vigente sulla salvaguardia degli insetti utili e dell'attività pronuba delle api.

Il certificato di taratura periodica delle macchine utilizzate per la distribuzione dei prodotti fitosanitari (taratura prevista dalla normativa vigente), deve essere conservato ed esibito all'occorrenza all'Autorità di Vigilanza territoriale.

Fatte salve ulteriori e motivate disposizioni dell'autorità competente in materia di vigilanza, dipendenti dalle particolari necessità di prevenzione e tutela della salute pubblica, le fattispecie non ricomprese nel presente capitolo vengono regolamentate dalla normativa vigente: D.Lgs. n. 150 del 14/08/2012, D.P.R. n. 290 del 23/04/2001 e s.m.i. e dalla Delibera della Giunta Regionale n. 1429 del 05/12/2016 (*Linee di indirizzo regionali per le Autorità competenti e per gli utilizzatori professionali in materia di impiego dei prodotti fitosanitari nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili*).

Inoltre, fermo restando quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 e s.m.i. in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, si stabilisce che: "è fatto obbligo per tutti gli utilizzatori di prodotti fitosanitari di indossare indumenti di protezione durante le fasi di preparazione della miscela e di distribuzione dei prodotti fitosanitari".

Capitolo VII. Acque potabili

art. 79. Requisiti delle acque destinate ad uso potabile

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal D. Lgs. 2 Febbraio 2001 n. 31 "Attuazione della direttiva 98/ 83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano" e s.m.i.

E' vietato destinare al consumo umano acque non corrispondenti ai requisiti previsti dal succitato D. Lgs

Gli impianti dovranno essere realizzati in conformità con la normativa vigente.

art. 80. Inquinamento delle acque ad uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate al consumo umano, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Az. USL e/o del gestore dell'impianto d'acquedotto, adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

art. 81. Dotazione idrica degli edifici

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità e agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto è obbligatorio, a meno che sia documentata l'impossibilità tecnico-economica, l'allaccio.

Ove non sia possibile l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, può essere utilizzata una fonte di captazione privata (pozzo o sorgente) purché la stessa sia idoneamente realizzata e munita di impianto di disinfezione e di altra tipologia di impianto in base alle caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua.

Nel caso in cui tale fonte sia utilizzata per l'approvvigionamento idro-potabile di terzi il proprietario o il gestore della struttura è da ritenersi a tutti gli effetti "gestore dell'impianto acquedottistico privato" ed è tenuto al rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 31/01 e s.m.i.

art. 82. Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile

L'escavazione pozzi ad uso domestico deve essere autorizzata ai sensi della Legge Regionale 21/01/2015 n. 1.

I pozzi ad uso potabile dovranno:

- essere del tipo tubolare;
- attingere ad un'unica falda protetta;
- le tubazioni dovranno essere di materiale idoneo ad evitare corrosioni e conseguente rischio di forature dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti;
- la perforazione e le operazioni successive dovranno essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale tra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse, in particolare dalla falda freatica a quelle più profonde.

A tale scopo, l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo dovrà essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie dovrà essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;

- essere provvisti di avampozzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m. 0,50 di larghezza e sigillato da una copertura metallica mobile.

La testata dovrà essere adeguatamente sigillata con regolari flangiate onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante;

- essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

art. 83. Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento destinate al consumo umano è consentito solo previo risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.

Le analisi devono essere effettuate dal laboratorio ARPA, o altro laboratorio accreditato.

Il prelievo può essere effettuato dall'ASL o da personale del Laboratorio privato che effettua le analisi.

Sul certificato analitico devono risultare:

- l'attestazione dell'esecuzione del prelievo da parte del personale del laboratorio;
- il punto preciso oggetto di campionamento;
- la specifica di prelievo;
- i metodi analitici di riferimento;
- la temperatura di trasporto del campione.

Salvo più approfonditi accertamenti analitici che si ritiene di dover effettuare per garantire la potabilità dell'acqua in relazione alle caratteristiche costruttive ed all'ubicazione della fonte di captazione privata, ai requisiti geomorfologici ed idrogeologici della falda acquifera di attingimento, nonché allo specifico utilizzo civile o produttivo cui l'acqua stessa è destinata, devono essere determinati almeno i seguenti parametri:

- CHIMICI: pH, conducibilità, nitrati, nitriti, ammoniaca, torbidità.
- BATTERIOLOGICI: batteri coliformi a 37°C, Escherichia Coli, Enterococchi.

In caso siano installati impianti di trattamento dell'acqua vanno determinati anche altri parametri specifici rispetto al tipo di trattamento effettuato, tra i quali, ad esempio:

- Durezza totale se è presente un sistema di addolcimento;
- Cloruri se è presente un impianto di denitrificazione con resine a scambio ionico;
- Cloro libero residuo se utilizzato come disinfettante.

La verifica della potabilità va ripetuta annualmente, salvo necessità di controlli più frequenti in relazione alle caratteristiche dell'attingimento e in base alla tipologia dell'utilizzo cui l'acqua è destinata.

art. 84. Utilizzo delle acque destinate al consumo umano provenienti da acquedotti privati e destinati a terzi

Fermo restando quanto riportato nell'art. 82 comma 4, i titolari di imprese alimentari, di attività ricettive e di tutte le strutture in cui l'acqua proveniente da captazioni private è fornita a terzi sono tenuti a richiedere il giudizio di idoneità d'uso a i sensi dell'Art. 6 comma 5 bis del D.Lgs 31/01 e s.m.i..

Titolo 4. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Capitolo I. Aspetti Generali

art. 85. Finalità e campo di applicazione

Il presente Titolo del Regolamento si applica a tutte le attività che comportano preparazione, somministrazione, vendita o comunque manipolazione di alimenti al fine di migliorare lo standard delle strutture.

Sono ammesse deroghe ai requisiti previsti negli artt. 87 e 88, nei seguenti casi:

- per tutti gli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento;
- per le nuove attività situate in locali ubicati all'interno degli insediamenti di valore storico culturale così come individuati dal P.R.G. P.S. vigente;
- per le attività di dimensioni limitate (fino 60 mq di superficie aperta al pubblico) situate all'interno degli insediamenti di valore storico culturale così come individuati dal P.R.G. P.S. vigente;

Sono da considerarsi esistenti e pertanto sottoposti alle eventuali deroghe previste dal comma precedente anche gli esercizi in cui si verifichi un subingresso, con conseguente presentazione della notifica per registrazione.

Non sono considerati esistenti gli esercizi in cui viene richiesto il passaggio ad altra tipologia.

art. 86. Titoli sanitari: registrazione – riconoscimento

Tutte le attività di produzione primaria, 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) sono soggette a procedura di Registrazione al settore alimentare, giusta quanto stabilito dalla normativa in materia.

In considerazione delle procedure attualmente vigenti in materia di procedimenti amministrativi stabiliti dalla L. 241/90 e s.m.i, si individua la "Notifica ai fini della Registrazione" come procedura in ottemperanza all'Art. 6 del Reg. CE 852/2004.

Ogni Operatore del Settore alimentare (OSA) sia pubblico che privato, con o senza fini di lucro, deve quindi notificare all'Azienda USL, in quanto autorità competente al fine della predetta Registrazione, ogni attività connessa ad una delle fasi di produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti.

Tutti gli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e commercializzano prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del Regolamento 853/2004 devono essere riconosciuti dall'Autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 4 dello stesso Regolamento, secondo le procedure di Riconoscimento stabilite dalla D.G.R. 295 del 22.02.2006 e dalla D.G.R. 510 del 02.04.2007 e successive modificazioni ed integrazioni.

art. 87. Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti

Per quanto riguarda la definizione dei requisiti delle strutture destinate agli alimenti si fa espresso rinvio alle normative vigenti in materia.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo si indicano i seguenti requisiti.

- Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione

e tenute in buone condizioni.

- Il responsabile dell'industria alimentare deve avere predisposto e attuato una procedura di manutenzione e di pulizia dei locali e degli impianti e gli stessi devono presentarsi in condizioni di manutenzione e pulizia tali da non potere costituire una fonte di contaminazione degli alimenti.

La progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

- Consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.
- Le porte di accesso dall'esterno e le finestre dei locali nei quali gli alimenti vengono preparati, lavorati, trasformati o depositati devono essere dotate di idonei dispositivi atti a prevenire l'introduzione di insetti e contaminanti ed eventualmente essere mantenute chiuse durante le lavorazioni per evitare flussi meccanici di aria provenienti da zone contaminate.

Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dalle normative di settore.

Gli spazi per le lavorazioni devono essere sufficienti a garantire che le diverse fasi del processo non siano oggetto di contaminazioni crociate.

In ogni caso la superficie va valutata in funzione del numero degli addetti, dell'ingombro delle attrezzature utilizzate, della qualità e della quantità delle lavorazioni e delle caratteristiche del processo produttivo, nel rispetto del principio della "marcia in avanti", in particolare:

- Nel settore della distribuzione al dettaglio è richiesto un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile e nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;
- Negli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è richiesto uno o più locali, per la sola somministrazione, con le caratteristiche di cui al precedente punto, ma con superficie complessiva non inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.

Nei terminali di distribuzione della somministrazione a distanza in collettività di alimenti preparati altrove è necessario, inoltre, che il/i locale/i di somministrazione comprenda/no almeno:

- una zona sporzionamento con lavamani;
- una zona per il deposito del materiale d'uso e, qualora necessario, una per la conservazione degli alimenti;
- una zona lavaggio (nel caso di utilizzo di stoviglie e posateria non a perdere).

Nel settore della produzione e confezionamento è richiesto almeno un locale di preparazione, di forma possibilmente quadrata e comunque regolare per evitare zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie e organizzato in modo da evitare sia percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti sia l'incrocio con percorsi sporchi come l'entrata delle materie prime;

Nel settore della ristorazione pubblica e ristorazione collettivo-assistenziale, nel reparto della struttura produttiva dedicata alla produzione ed al confezionamento di cui al punto precedente sono compresi:

a) la cucina, anch'essa ubicata in modo da non essere attraversata, possibilmente, da percorsi sporchi (ingresso merci e rientro stoviglie sporche per il lavaggio) e suddivisa in una o più delle seguenti zone o aree di lavorazione:

- zona preparazione carne, pollame e pesce;
- zona preparazione verdure;

- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi;
- zona cottura.

b) Un locale o zona per il confezionamento dei pasti e l'allestimento dei contenitori e/o imballi, in caso di produzione di pasti da somministrare a distanza.

Per tutte le attività di cui ai precedenti punti agli spazi di lavoro considerati, vanno aggiunti possibilmente:

- Almeno un vano o zona dispensa-magazzino, con caratteristiche e dimensioni adeguate alle quantità ed alle tipologia di alimenti e bevande da conservare.
Tale vano dovrà avere, possibilmente, accesso diretto per il carico preferibilmente dall'esterno o comunque posizionato in modo tale che le merci in fase di carico-scarico non attraversino la zona di lavorazione durante l'attività.
- Le scaffalature o altri arredi, con ripiani in materiale facilmente pulibile e, se del caso, lavabile e disinfettabile, dovranno essere sufficienti ed idonei per conservare sollevati da terra e se necessario protetti, i prodotti alimentari.
- Le celle, gli armadi e i banchi frigoriferi per il magazzinaggio devono essere in numero e dimensioni tali da garantire che i vari generi di prodotti alimentari siano tenuti fra loro separati, secondo le norme e la metodologia della H.A.C.C.P. (HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT), anche mediante appositi ripiani, scomparti o contenitori chiusi, in modo da evitare contaminazione crociata, e devono essere dotati di termometri a lettura preferibilmente esterna.
- I valori microclimatici dei locali non refrigerati dovranno essere tali da garantire comunque una buona conservazione delle diverse tipologie di alimenti non deteriorabili ivi stoccati.

c) Un locale o zona lavaggio attrezzature-utensileria, attrezzato con lavelli e lavastoviglie, di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso.

Non è necessario nel settore della distribuzione al dettaglio ove la vendita interessa esclusivamente i prodotti confezionati.

Nel settore della distribuzione all'ingrosso i locali destinati a deposito devono avere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari e aprirsi su un adeguato spazio libero che consenta un agevole scarico delle derrate, anche attraverso la predisposizione di piattaforme sollevabili da terra.

Essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici.

Deve essere garantita una adeguata ventilazione al fine di evitare la presenza di muffa sulle pareti e sul soffitto.

Consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti.

Deve essere assicurata la completa chiusura o protezione delle aperture, la sigillatura delle fessure, la predisposizione di idonei dispositivi (rete a maglie fitte e/o altri dispositivi) che prevenzano l'ingresso e l'annidamento di roditori, insetti ed infestanti in genere; in particolare in corrispondenza delle canaline, delle pilette per la raccolta e l'allontanamento dei reflui, delle finestre e lucernai e dei sovrapporta, di tutti i locali di lavorazione e magazzini degli alimenti e dei sottoprodotti, nonché dei servizi igienici.

Disporre, ove necessario, di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

Gli alimenti deperibili devono essere mantenuti a temperatura controllata e deve essere assicurato il controllo delle temperature.

Inoltre la temperatura va registrata in continuo in caso di prodotti surgelati e congelati e altri alimenti deperibili detenuti da industrie alimentari che vendono anche ad altre ditte.

Anche nella distribuzione al dettaglio, in fase di stoccaggio in magazzino dei prodotti surgelati, congelati e gelati, va previsto un valido sistema di controllo del costante mantenimento del previsto regime di temperature.

Nelle vetrine e nei banchi per l'esposizione e vendita a temperatura controllata, deve essere presente, in modo visibile al cliente, un termometro per l'evidenziazione della temperatura di conservazione.

Devono essere disponibili servizi igienici, collegati ad un buon sistema di scarico.

Il numero e le caratteristiche di servizi igienici, lavabi, docce e spogliatoio a disposizione del personale è determinato sulla base di quanto riportato al Titolo 5. "igiene degli ambienti di lavoro", fermo restando che per le attività "alimentari" è necessario che:

- i gabinetti non devono aprire direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti;
- il lavabo sia collocato, preferibilmente, nell'antibagno, con erogazione di acqua corrente fredda e calda e rubinetteria a comando non manuale (a pedale, a ginocchio o a cellula fotoelettrica);
- sia installato un distributore di sapone liquido o in polvere;
- siano previsti asciugamani elettrici (a comando manuale o a cellula fotoelettrica) o asciugamani non riutilizzabili (carta o asciugamani di stoffa in rotolo, con relativo raccoglitore);
- sia prevista la chiusura automatica della porta dell'antibagno (molla chiudiporta).
- devono essere dotati di eventuali altri accorgimenti costruttivi e dotazioni tecniche necessarie alla riduzione del rischio di contaminazioni crociate (porte basculanti, luci a comando automatico etc).
- come spogliatoio occorre, di regola, predisporre un locale dedicato a tale uso; in aziende con limitato numero di addetti può essere utilizzato l'antibagno, purché di dimensioni adeguate e atto ad ospitare gli armadietti necessari.

Diventa obbligatorio disporre di servizi igienici anche per il pubblico, quando il negozio di vendita supera i 250 mq. e quando si tratti di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande come i bar, i ristoranti, le pizzerie, e tutte quelle attività ove è prevista la sosta e servizio ai tavoli e menù.

Viceversa per i bar, pizzerie da asporto, ecc. ove non è prevista alcuna sosta, ma solo il consumo immediato o l'asporto, il bagno per il pubblico (pur auspicabile) non è obbligatorio.

Il numero di servizi igienici riservati al pubblico deve essere rapportato al numero di coperti (posti a sedere) secondo il seguente standard:

- fino a 60 posti a sedere: almeno un servizio igienico;
- da 61 a 150 posti a sedere: almeno 2 servizi igienici divisi per sesso;
- oltre 150 posti a sedere: almeno 4 servizi igienici divisi per sesso.

E' ammesso un solo servizio igienico, in comune tra personale e pubblico nei seguenti casi:

- esercizi di bar-caffetteria ed assimilabili destinati alla somministrazione di alimenti pronti per il consumo senza alcuna manipolazione, caffetteria, miscita di bevande, preparazione

di spremute e frullati;

- esercizi di cui al punto precedente nei quali viene effettuato anche il riscaldamento o la cottura finale di prodotti surgelati, confezionati all'origine, pronti all'uso.

In entrambi i casi la superficie complessiva dell'unità immobiliare non deve essere superiore a 60 metri quadrati.

In queste ultime due tipologie di esercizio il lavabo deve essere collocato obbligatoriamente nell'antibagno ed essere provvisto di rubinetteria a comando non manuale.

E' necessario la presenza di distributore di sapone, di asciugamani monouso, con accensione automatica della luce e apertura della porta dell'antibagno a spinta verso l'esterno.

Infine in presenza di un unico servizio igienico, deve essere garantito che l'accesso sia indipendente dalle zone dove vengono manipolati alimenti.

Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.

Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli o lavastoviglie.

I pozzetti di raccolta delle acque, eventualmente presenti all'interno dei locali, devono essere sifonati o comunque devono garantire l'isolamento dall'impianto fognario.

I prodotti ed attrezzature per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti, ma conservati in locale appositamente predisposto chiudibile, oppure in una zona separata ed appositamente attrezzata con armadi chiudibili, tali da prevenire ogni possibile contaminazione degli alimenti.

Tale locale o zona dovrà altresì essere dotato di un lavabo, specificamente dedicato alle operazioni di pulizia dei locali.

Nelle piccole attività potrà essere utilizzato a tale scopo il locale antibagno, purché di dimensioni adeguate ed opportunamente attrezzato.

Per quanto riguarda le caratteristiche dei locali (altezza, aerazione, illuminazione, ...) si fa riferimento a quanto riportato al Titolo 5. "igiene degli ambienti di lavoro".

art. 88. Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi le strutture mobili e/o temporanee)

Fatta esclusione per i locali adibiti a mensa, i locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati, compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto-autobanchi (per quanto per loro applicabile), devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni.

In particolare:

- I pavimenti di tutti i locali di lavorazione devono avere caratteristiche di sicurezza, essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare impiegando materiali resistenti ad urti e corrosioni, non assorbenti, lavabili e non tossici fatto salvo che gli operatori alimentari non dimostrino all'Autorità Competente che altri tipi

di materiali possono essere impiegati appropriatamente.

Ove opportuno, qualora sia richiesto dalla specifica attività, i pavimenti devono assicurare un sufficiente drenaggio ed essere dotati di pozzetti sifonati di scarico delle acque di lavaggio;

- Le pareti di tutti i locali di lavorazione devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.
Ciò richiede l'impiego di materiali resistenti ad urti e corrosioni, non assorbenti, lavabili e non tossici e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'Autorità Competente che altri tipi di materiali ed altre soluzioni tecniche possono essere impiegati appropriatamente;
- I soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
- Le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte devono essere, se necessario, munite di barriere anti-insetti facilmente amovibili per la pulizia.
Qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
- Le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.
A tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'Autorità Competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- Tutte le porte devono garantire la completa chiusura dei vani di accesso.
Le eventuali porte in legno devono essere trattate alla superficie in modo da presentare caratteristiche in linea con quanto prescritto dal regolamento.
Le porte in ferro non devono presentare segni di ruggine;
- Le superfici (comprese quelle degli arredi e delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.
A tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, fatto salvo che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- L'utilizzo del legno per le superfici di taglio è limitato ai ceppi la cui superficie deve presentarsi compatta e levigata.
Per essi deve essere previsto specifico protocollo di manutenzione e sanificazione.

Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti.

Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda (min 82°C) e fredda.

Devono essere presenti idonee attrezzature, in adeguato stato di manutenzione, per la pulizia e il lavaggio degli impianti e delle attrezzature.

Il tipo e il dimensionamento dei dispositivi per la pulizia e la disinfezione verranno valutati caso per caso (a solo titolo esemplificativo e non esaustivo: prese di acqua per attacco lance di lavaggio per arredi ed attrezzature fisse e/o non smontabili, zona-locale lavaggio pentolame, vassoi, stoviglie con relativi arredi ed attrezzature.

Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda.

Nelle piccole realtà è possibile che gli acquaio di cui ai punti precedenti coincidano purché in numero e

dimensioni adeguate alla realtà produttiva.

Nei locali destinati ad attività di preparazione-manipolazione di alimenti devono essere disponibili, per gli addetti, lavamani in numero sufficiente ed adeguatamente collocati e segnalati.

Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti e/o degli utensili devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

I lavabi, se esclusivamente dedicati a lavamani, devono disporre di comando non utilizzabile manualmente (a pedale, a cellula fotoelettrica elettrico, ecc.), acqua corrente fredda e calda, distributore automatico di sapone e asciugamani monouso od altro sistema igienico di asciugatura.

art. 89. Modalità di manutenzione e conduzione degli esercizi e attività

Il responsabile dell'industria alimentare deve curare la dotazione di impianti, attrezzature ed utensili, il loro posizionamento, nonché definire procedure per il corretto impiego in modo tale che sia assicurata la sicurezza igienica dei prodotti alimentari secondo i principi della metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), in relazione all'entità e tipologia della propria attività ed al processo produttivo, nel rispetto di quanto dettato dal Reg. CE 852/2004.

Gli esercizi e tutte le attività ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano, si vendono o si somministrano prodotti alimentari debbono, salvo diversa successiva specificazione:

- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale simile;
- essere tenuti distinti e separati dai reparti o settori destinati a prodotti non alimentari.

Inoltre è vietato:

- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- tenere al di fuori dei banchi-vetrine frigoriferi o dei banchi-vetrine a caldo (60-65°C) gli alimenti che debbono essere conservati e venduti a temperatura controllata;
- esporre all'interno dei locali alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari.

La merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno cm. 50 dal suolo.

I prodotti alimentari che si consumano senza cottura o sbucciatura e comunque senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo di protezione (pellicola, alluminio, ecc.) che ne garantiscano la protezione dalla polvere o dagli insetti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili;

- consentire al pubblico di auto servirsi o comunque di toccare direttamente con le mani le merci esposte non confezionate fatto salvo che non sia predisposto un apposito sistema di autoservizio che metta a disposizione dei clienti idonei strumenti (guanti a perdere, sacchetti, pinze ecc.) per il prelievo della merce.

All'interno del locale, il titolare, cui spetta il far rispettare le disposizioni, dovrà apporre almeno un cartello, ben visibile e facilmente leggibile, con le disposizioni relative.

Da questo obbligo è esentata la vendita di frutta secca con guscio, angurie, meloni e simili non sezionati;

- esporre e vendere prodotti alimentari di qualsiasi genere all'esterno dei locali di esercizio commerciale.

L'esposizione all'esterno può essere consentita unicamente per prodotti ortofrutticoli

qualora gli stessi siano contenuti in idonee attrezzature chiuse che li proteggano da agenti inquinanti.

L’attrezzatura di protezione deve consentire di mantenere la merce sollevata ad un’altezza di almeno cm. 50 dal piano di calpestio, deve essere dotata di un rialzo perimetrale di almeno cm. 30 di altezza e di protezione idonea che deve essere aperto solo al momento del servizio al cliente.

Da questo obbligo sono esentati: la frutta secca con guscio, anguria, meloni e simili non sezionati.

Per tutti gli altri prodotti non è consentita l’esposizione all’esterno;

- fumare nei locali di preparazione e deposito e vendita degli alimenti.

Capitolo II – Somministrazione

art. 90. Requisiti igienici di bar, caffè e simili

La notifica ai sensi del Regolamento CE 852/2004 per attività di bar-caffè ed assimilabili, è effettuata secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Inoltre

a) Gli esercizi di bar-caffè e simili con vendita e/o somministrazione di pasticceria dolce o salata, secca o farcita, dolci e similari (panini, tramezzini, toast, etc.) che richiedono una minima manipolazione e solo eventuale riscaldamento-doratura, dovranno possedere i seguenti requisiti:

- deve essere presente una lavastoviglie per tazze, tazzine, bicchieri ecc. che permetta di effettuare lavaggi e risciacqui a temperature non inferiori agli 82° C;
- è ammesso l'utilizzo di piccoli forni elettrici o a microonde, se ciò non comporta in alcun modo attività di manipolazione diretta, preparazione o trasformazione, all'esclusivo fine di riscaldare i prodotti già preparati per il pronto consumo;
- idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande: se trattasi di vetrine espositrici queste devono, di norma, essere accessibili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna, lato cliente;
- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione, deve essere protetto dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservato, a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate.

b) cocktail

Per la preparazione di cocktail necessita la individuazione di almeno una zona attrezzata del banco o del retrobanco adeguatamente protetta sul lato clienti, dedicata alle operazioni di preparazione e dotata di specifico livello.

c) vendita di gelato

Per la vendita di gelato sfuso è necessario specifico banco espositore dotato di adeguati dispositivi di chiusura e di termometro a lettura esterna, lato cliente.

d) happy hours- aperitivi

La vendita-somministrazione di stuzzichini, antipasti, ed altre preparazioni alimentari di accompagnamento agli aperitivi, dovranno essere messi a disposizione dei clienti solo al momento della richiesta.

Gli alimenti dovranno essere conservati in contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti.

Gli alimenti deperibili dovranno essere mantenuti nel rispetto delle temperature richieste.

Dovrà essere prevista una zona o reparto opportunamente attrezzata e protetta dedicata alle connesse attività di porzionamento, preparazione-manipolazione.

e) cottura di prodotti congelati di pasticceria, dolce o salata

L'attività di sola cottura di prodotti congelati di pasticceria, dolce e salata, necessita di adeguate attrezzature per il mantenimento delle derrate alimentari, ed inoltre i punti di cottura dovranno essere dotati, singolarmente o cumulativamente, di idonei sistemi di aspirazione forzata dei fumi, odori e vapori.

f) preparazione-farcitura panini, toast, tramezzini e simili

Per la preparazione di panini, piadine, tramezzini, toast etc.,(intesa come mero assemblaggio di ingredienti previa eventuale loro taglio-porzionamento), è necessario dotarsi di apposito locale, zona o spazio distinti, separati e protetti rispetto al locale bar, dotati di pavimenti e pareti lavabili fino ad adeguata altezza, destinati esclusivamente alla preparazione, con superficie sufficiente ad ospitare l'attrezzatura necessaria, con un proprio lavabo, nonché idonei arredi e attrezzature per la corretta conservazione degli ingredienti e dei prodotti.

Il lavaggio di frutta e/o verdura da utilizzare per la preparazione di panini deve essere eseguito in apposita vasca convenientemente dimensionata, preferibilmente dotata di rubinetteria a comando non manuale diversa da quella utilizzata nella zona bar.

g) preparazione di primi piatti preconfezionati e congelati, pronti per la cottura

Negli esercizi di bar-caffè ed assimilabili è consentita la vendita di primi piatti purché l'attività di preparazione degli stessi si limiti al solo riscaldamento o cottura in monoporzioni confezionate all'origine e già pronte per la cottura, che non comporti in alcun modo altra attività di manipolazione, alle seguenti condizioni:

- Disponibilità di uno spazio o zona nel bar destinata esclusivamente a tale trasformazione, di dimensioni sufficienti ad ospitare l'attrezzatura e gli arredi necessari con particolare riferimento alle idonee attrezzature per la conservazione a temperatura controllata dei piatti pronti da riscaldare-cuocere;
- utilizzo di stoviglie e posate a perdere;
- punti di cottura dotati di idonei sistemi di aspirazione forzata dei fumi, odori e vapore.

h) gelateria-pasticceria con produzione propria

I laboratori di gelateria intesa come preparazione di gelato ed affini, ovvero l'attività di pasticceria intesa come preparazione di pasticceria fresca e secca, dolce e salata, annessi o meno agli esercizi di somministrazione di cui al presente articolo, devono possedere i seguenti requisiti:

- preferibilmente locali distinti e separati per pasticceria e per gelateria;
- in ogni caso almeno aree attrezzate e ben distinte per le diverse linee produttive (gelateria, pasticceria dolce, pasticceria salata);
- i laboratori dovranno essere dotati almeno di un lavamani e di un lavello nonché di locale o zona separata per il lavaggio delle attrezzature, con lavello e lavastoviglie;
- un locale o zona attrezzata per il deposito delle materie prime;
- un locale o zona per il deposito di prodotti finiti, dotato delle idonee ed adeguate attrezzature;
- 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.

art. 91. Pizza al taglio e prodotti similari, per asporto

Le attività di produzione e vendita al taglio o da asporto di: pizze, focacce, calzoni, schiacciate e prodotti similari, che non rientrano negli esercizi nei quali è consentita la somministrazione, oltre a quanto previsto agli artt. 87, 88 e 89 del presente Regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:

- un locale (o zona) di preparazione dotato di un lavello, lavamani e piani di lavoro idoneamente attrezzato;
- un locale (o zona) dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni adeguate;
- dotazione adeguata di celle o armadi frigoriferi con termometri a lettura esterna.

art. 92. Produzione di alimenti con vendita per asporto: gastronomie, rosticcerie, kebab, friggitore, ed attività similari.

Gli esercizi di preparazione e vendita di cui al presente articolo, non possono effettuare attività di somministrazione.

Gli stessi devono possedere i requisiti di cui agli artt. 87, 88 e 89 del presente Regolamento.

Nel caso di utilizzo di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità, in contenitori chiusi e comunque ripulita.

art. 93. Ristorazione pubblica

- Ristoranti e simili:

Le attività di ristorazione, intesa come preparazione e somministrazione di alimenti di ogni genere, quali ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie, self service ed esercizi similari oltre a quanto previsto agli artt. 87, 88 e 89 dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Forma, dimensioni e superficie dei locali destinati a cucina, intesa come zona di preparazione, degli alimenti, dovranno essere tali da consentire la collocazione razionale e funzionale di tutte le attrezzature ed impianti in relazione alla tipologia ed entità produttiva, nonché del numero degli addetti;
- Disporre di un locale o area ben definita da adibire alla eventuale preparazione di pasta fresca;
- Disporre di un vano apposito o di una zona nella sala da pranzo in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferenze nell'attività di cucina, le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- Disporre di una o più sale da pranzo 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 attuazione del servizio.

La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1 per ciascun posto tavola.

- Disporre, se necessario, (self-service, preparazione in differita) di un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate "a caldo" o "a freddo".

-Piccola ristorazione (pub, spaghetterie e simili):

Gli esercizi di ristorazione che intendano svolgere preparazione e somministrazione di una gamma limitata di prodotti, come pub, spaghetterie e simili, dovranno rispondere ai requisiti strutturali di cui al precedente paragrafo, salvo per quanto attiene al locale di preparazione (cucina) la cui articolazione potrà essere individuata caso per caso in base alla tipologia di prodotti preparati.

In ogni caso la zona preparazione dovrà essere organizzata ed attrezzata in modo da poter effettuare le lavorazioni in modo igienico, nel rispetto del principio della "marcia in avanti" e della separazione di alimenti diversi, ai fini del controllo del rischio di contaminazione crociata.

-Somministrazione in pertinenze esterne:

Qualora per la somministrazione si utilizzano terrazze, cortili o qualsiasi altro tipo di pertinenze esterna, devono rispettare i seguenti requisiti:

- Essere collocate ed attrezzate in modo tale da essere protette dagli elementi inquinanti polvere e simili;
- Se collocate in prossimità di aree o vie di traffico veicolare, essere protette da fonti di inquinamento mediante adeguate protezioni (idonee barriere di altezza non inferiore a mt 1,50), dislocate lungo il tratto di perimetro di confine con le suddette aree o vie di traffico;
- Disporre, se necessario, di un reparto/zona debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate "a caldo" o "a freddo";
- Essere attrezzate in modo tale da proteggere dalla contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei;
- Il suolo o pavimento di tale pertinenze esterne dovrà essere realizzato e mantenuto in modo da prevenire ed evitare il sollevamento di polveri.

art. 94. Ristorazione collettiva e punti di produzione di pasti

- impianti di produzione pasti

La produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività oltre a quanto specificamente previsto dalle norme nazionali, regionali e da quanto disposto dai precedenti articoli, si dovrà attenere ai seguenti specifici requisiti.

La struttura dei locali, degli impianti e delle attrezzature dovrà essere articolata in:

- locale/i di deposito e immagazzinamento per prodotti a regime di temperature controllate, refrigerati-congelati, prodotti a temperatura ambiente, non refrigerati, prodotti o materiali destinati al confezionamento e al servizio;
- area/e di preparazione, differenziata in zone o reparti per le varie tipologie di prodotti (carni, verdure, pesce, preparazione piatti freddi, ecc.);
- zona/e o reparto/i cottura;
- zona o reparto porzionamento e allestimento piatti;
- zona o reparto confezionamento dei piatti trasportati;
- zona o reparto lavaggio pentolame, stoviglie ed utensili.

Le dimensioni della zona di deposito dovranno essere dimensionate al volume d'attività, con particolare riferimento alla capacità e numero delle attrezzature frigorifere necessarie a conservare, con le dovute separazioni, le diverse tipologie di materie prime.

Le dimensioni dell'area/e di preparazione, saranno proporzionate al numero di pasti prodotti, tenendo conto anche della loro tipologia e articolazione quali-quantitativa e temporale.

Le dimensioni della zona di confezionamento dei pasti per il trasporto dovranno essere individuate in base alle attrezzature ed impianti necessari, in relazione a:

- numero di pasti trasportati;
- tipologia di sistema di trasporto adottato;
- modalità di conservazione dei piatti destinati al trasporto;
- gestione e stoccaggio, a fine ciclo di lavorazione, di contenitori e attrezzature destinati al trasporto stesso.

- mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, di comunità

Gli esercizi di mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, di comunità dovranno attenersi a quanto specificamente disposto nei precedenti articoli e ad essi si applicano, per quanto pertinenti, i requisiti di cui al precedente paragrafo, fatta eccezione per l'area di confezionamento piatti trasportati quando non si effettua la distribuzione differita, dei pasti.

Nel caso di somministrazione a self-service o diretto, dovranno essere previste area/e specifiche per la distribuzione pasti ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

L'eventuale banco per la somministrazione dovrà essere munito di idonei mezzi atti a proteggere le vivande dalle contaminazioni, in particolare i ripiani con gli alimenti non confezionati a libero accesso degli utenti dovranno essere adeguatamente protetti.

Dovranno essere previste inoltre, se del caso, un adeguato numero di stoviglie per il prelievo degli alimenti da parte dell'avventore (pinze prelevatrici, ecc.).

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:

- zona sporzionamento con piani di lavoro ed attrezzature per la conservazione a caldo o a

- freddo degli alimenti durante la distribuzione ed almeno un livello;
- Eventuale zona o locale attrezzato per pulitura e lavaggio stoviglie.

- locali di refezione/mense

I locali di refezione/mense aziendali sono da intendersi come il luogo di solo consumo di pasti autoprodotti dai singoli.

I requisiti di detti locali sono riportati all'art. 119 del presente regolamento.

art. 95. Requisiti per la preparazione-somministrazione di alimenti senza glutine

Qualora si intenda procedere, alla preparazione/somministrazione di pasti per celiaci, dovrà essere predisposta una strutturazione delle aree di lavoro ed una specifica procedura secondo quanto di seguito riportato.

- Requisiti per la preparazione e somministrazione di alimenti senza glutine:

a) Stoccaggio delle materie prime

- Le materie prime prive di glutine devono essere immagazzinate in locali appositi o almeno in zone ben separate e chiaramente identificabili;
- La separazione deve essere particolarmente rigorosa per gli sfarinati anche per quelli naturalmente privi di glutine e può essere realizzata anche tramite contenitori chiusi ed etichettati, in cui le materie prime devono essere conservate in confezione originale;
- Le stesse modalità devono essere rispettate anche nello stoccaggio delle materie prime deperibili da conservarsi a temperatura controllata.

b) Locali di preparazione

- La preparazione di alimenti privi di glutine deve avvenire in una zona ben identificata e separata dall'attività utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificabili;
- In alternativa può essere accettata la differenziazione temporale delle preparazioni che preveda comunque una accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature;
- Tale procedura deve essere prevista nel piano di autocontrollo e rigorosamente documentata;
- Nel caso in cui vengano effettuate preparazioni anticipate il ciclo produttivo potrà prevedere una fase di congelamento di prodotti semilavorati;
- Il congelamento dovrà comunque avvenire secondo procedure che, oltre ad assicurare la sicurezza igienica del prodotto, escludano anche la possibilità di inquinamento del prodotto;
- La conservazione del prodotto congelato dovrà essere effettuata seguendo le modalità descritte relativamente alla conservazione delle materie prime;
- La cottura degli alimenti può avvenire anche con attrezzature comuni (forni, friggitrici, piastre, tostapane, ecc.) utilizzate in tempi diversi previa adeguata sanificazione con stoviglie diverse e identificabili;
- Non è consentito l'uso promiscuo di forni ventilati vista la possibilità di spolvero delle farine, parimenti, nell'uso comune delle friggitrici, dovrà essere posta estrema attenzione alle operazioni di pulizia e di totale sostituzione dell'olio utilizzato ogni qual volta si passi dalla frittura di una preparazione con glutine ad una che ne è priva.

c) Distribuzione/somministrazione

- Gli alimenti devono essere riposti in contenitori appositi e devono essere distribuiti con strumenti appositi e dedicati esclusivamente a quell'utilizzo.

d) Igiene del personale

- Il personale, prima di iniziare la preparazione di alimenti senza glutine, oltre a lavarsi accuratamente le mani, deve indossare sopravvesti pulite, anche monouso.

e) Formazione

- Gli operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della D.G.R. 1849 del 22.12.2008, devono aver effettuato un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari.

f) Piano di autocontrollo

- Nel piano di autocontrollo per un'attività di produzione di alimenti senza glutine per ogni fase (acquisto materie prime, stoccaggio materie prime, lavorazione, conservazione, somministrazione) dovranno essere riportati i pericoli, le misure preventive, le GMP specifiche (buone pratiche di lavorazione);
- Le procedure scritte presenti nel Piano di autocontrollo devono essere chiare, facilmente applicabili oltre che documentabili e controllabili;
- E' opportuno che il Piano di autocontrollo preveda l'esecuzione, ove necessario, oltre alle eventuali analisi previste in relazione all'applicazione dell'HACCP, anche l'esecuzione di analisi specifiche per evidenziare la presenza di glutine nel prodotto finito. Tali analisi devono servire a verificare la procedura di esclusione del glutine e la sua corretta applicazione.

art. 96. Circoli

Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci, sono soggetti alle disposizioni previste dal presente Regolamento e alla registrazione di cui al Regolamento CE 852/2004.

Capitolo III –Commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche.

art. 97. Disposizioni generali

Le Ditte esercenti il commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche sono soggette alla procedura di registrazione ai sensi dell'Art. 6 del Reg. CE 852/2004 e dovranno attenersi, salvo diversa specificazione, alle disposizioni della Ordinanza Ministeriale del Ministero della Sanità 03.04.2002 (di seguito denominata semplicemente O.M.) e della DGR n. 1826 del 02.12.2002 e successive modifiche ed integrazioni, che integralmente si richiamano, nonché attenersi al Regolamento CE 852/2004.

Si precisa che nel caso di attività di preparazione e di somministrazione di prodotti alimentari, effettuata con l'utilizzo parziale o totale di strutture temporanee, che si precisa essere una attività consentita solo in occasione di sagre, fiere e altre manifestazioni ad esse assimilabili, la registrazione ha validità limitata alla durata della manifestazione stessa.

art. 98. caratteristiche generali delle aree pubbliche

Le aree pubbliche e i posteggi che siano isolati o in numero tale da non far raggiungere nel loro insieme la qualifica di mercato secondo la legislazione regionale e la pianificazione comunale, dove si effettua in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari, devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento di idonee condizioni igieniche.

Le aree pubbliche destinate ai mercati in sede propria (art. 1 comma 2 lettera b) O.M. 03.04.2002) dove si svolge quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari devono avere i requisiti generali di cui al comma precedente ed inoltre quelli previsti dall'art. 2 comma 2° dell'O.M.

Tali aree dovranno essere corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori.

I servizi sono da distinguere per sesso ed un numero adeguato di essi, sempre divisi per sesso, deve essere riservato agli operatori alimentari.

Il loro numero dovrà essere proporzionato al numero minimo di potenziali addetti alle attività commerci ali, tenendo conto dei criteri previsti dalle normative di igiene del lavoro vigenti. Inoltre fra i servizi igienici almeno uno dovrà essere idoneo per l'uso da parte di portatori di handicap.

Le costruzioni stabili per il commercio dei prodotti alimentari devono essere dotate di apposita "unità di pulizia e sanificazione" costituita da un locale o apposito vano, dotato di un lavabo con acqua corrente calda e fredda dedicato alle operazioni di pulizia, ed eventualmente ad accogliere le attrezzature e i materiali necessari (che possono essere anche detenute in apposito armadietto).

Inoltre saranno corredate di un armadietto a doppio scomparto per ogni addetto, per la detenzione degli indumenti di lavoro e personali.

art. 99. Caratteristiche dei negozi mobili

I mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e devono rispettare i requisiti previsti dalle norme nazionali e regionali, ed in particolare:

- Coibentazione completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile, disinfettabile;
- Attrezzature ed utensili che garantiscano la netta separazione sia in conservazione che in esposizione dei diversi prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle temperature previste dalle norme vigenti per i prodotti deperibili;
- Vettrine espositrici aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo;
- Banchi, vetrine espositrici ed altre attrezzature a temperatura controllata sia frigorifere che calde, dotate di termometri di controllo di facile lettura.

L'eventuale attività di preparazione - produzione, quando consentita, deve comunque essere proporzionata alla capacità e tipologia delle attrezzature disponibili (in particolare quelle per una corretta ed adeguata conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti sia in fase di stoccaggio che di esposizione per la vendita) ed essere connessa alla vendita al dettaglio (produzione in loco, nelle quantità vendute o vendibili).

art. 100.Prescrizioni Particolari

La vendita e la preparazione sulle aree pubbliche dei seguenti prodotti alimentari sono subordinate al rispetto delle norme vigenti e in particolare delle specifiche condizioni di seguito riportate:

- La vendita delle carni è consentita solamente in costruzioni stabili ovvero in autobanchi opportunamente attrezzati, posizionati in posteggi su aree pubbliche all'uso destinate, con disponibilità di servizi igienici riservati agli operatori alimentari.
La produzione di carni macinate può essere effettuata solamente al momento e su richiesta dell'acquirente;
- La vendita delle carni congelate o allo stato di scongelazione è consentita solamente in costruzioni stabili adeguatamente attrezzate;
- Il sezionamento delle carni, la produzione di preparati a base di carni, la produzione e
- preparazione dei prodotti della gastronomia da vendersi cotti è consentita solamente in costruzioni stabili adeguatamente attrezzate e se esistono nell'area adeguati servizi igienici riservati agli operatori del settore alimentare;
- L'attività di preparazione e cottura di alimenti è consentita nelle costruzioni stabili provvisti di un settore separato adeguatamente strutturato ed attrezzato e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare;

Nei negozi mobili è consentita:

- l'attività di sola cottura, tramite frittura, arrostitura alla piastra, al forno a convezione, al forno a microonde, di alimenti già approntati, che non necessitano di alcuna preparazione (salvo l'aggiunta di aromi e olio), compresi primi piatti asciutti già pronti, finalizzata alla successiva immediata vendita-somministrazione, ovvero all'esposizione, se il mezzo è dotato di attrezzature idonee per la conservazione "a caldo" dei prodotti (temperature comprese tra 60°C e 65°C);
- arrostitura e grigliatura di carni fresche, preparati e prodotti a base di carne, di verdure già pronte per la cottura diretta;
- la farcitura di panini, toast, piadine ed affini;
- la preparazione di crepes, popcorn, croccante, zucchero filato nonché la spianatura di torte al testo e/o di piadine, a partire da materie prime confezionate, già pronte per l'uso, cioè da poter essere utilizzate tal quali, e provenienti da laboratori autorizzati;
- Se le attività di cui sopra vengono svolte nel banco esposto al pubblico, lo stesso deve essere dotato di appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri.

Per la vendita-somministrazione di alimenti è consentito solo l'uso di stoviglie e posate a perdere.

Nei negozi mobili è vietata l'elaborazione-lavorazione dei seguenti prodotti:

- impasti di farine per paste alimentari e pasticceria fresca (è consentita la sola spianatura);
- prodotti a base di uova e loro derivati (è consentito l'utilizzo di preparati pronti all'uso, es. preparati per crepes);
- panna fresca e latte;
- preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (è consentita la sola trasformazione tramite cottura, come da precedente disposizione);
- preparazione di condimenti o salse;

- preparazione e cottura di minestre e piatti a base di pasta (salvo quanto ammesso alla precedente disposizione).

Le materie prime, gli ingredienti, i semilavorati, i prodotti alimentari in genere che vengono utilizzati per la preparazione, trasformazione e la vendita, dovranno essere confezionati, ed etichettati secondo le disposizioni di legge in materia.

Le confezioni dei prodotti alimentari devono essere utilizzate in giornata, una volta aperte.

I banchi temporanei, intesi come "insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotati di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile ed allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale":

- non possono essere adibiti ad alcun tipo di preparazione o trasformazione dei prodotti alimentari (salvo le specifiche deroghe per fiere e sagre e manifestazioni ad esse assimilabili);
- non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche ed alla preparazione di carni fresche ed alla preparazione di prodotti della pesca;
- possono essere adibiti alla vendita dei prodotti della pesca, dei molluschi bivalvi vivi ed alla vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, nel rispetto delle norme generali e speciali.

Manifestazioni temporanee (Sagre, Feste Paesane, etc.)

In deroga a quanto previsto, in occasione di manifestazioni temporanee come sagre, fiere e simili, l'elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti, nonché di prodotti della pesca, ed in generale la preparazione o trasformazione dei prodotti alimentari, può essere effettuata anche in un settore separato posto nel perimetro di un negozio mobile o di un banco temporaneo avente le opportune caratteristiche, per la sola durata della manifestazione, con modalità atte a garantire la prevenzione della contaminazione microbica e nel rispetto delle norme.

art. 101.Prescrizioni particolari per i prodotti ittici

E' vietato il commercio di prodotti ittici in forma itinerante e porta a porta, mentre è consentito il commercio ambulante anche su aree pubbliche e posteggi non all'uopo destinati, purché i negozi mobili possiedano caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche e di conservazione.

E' vietata sulle aree pubbliche, la preparazione di prodotti della pesca.

Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione, filettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili purché al momento e su richiesta dell'acquirente e devono essere effettuate in una zona ben distinta dal banco di vendita.

Si può procedere alla sola frittura dei prodotti della pesca, in un settore separato di una costruzione stabile o di un negozio mobile.

La vendita di molluschi bivalvi vivi è vietata in forma itinerante ed è consentita in strutture stabili nonché in negozi mobili con le idonee attrezzature, solamente in spazi destinati ed attrezzati per il commercio su A.P.

La vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi è consentita solo in costruzioni stabili.

Per quanto non espressamente indicato sopra, si rinvia alle disposizioni di cui alla Conferenza Stato-Regioni del 05.11.2015: *Intesa sul documento concernente "linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca"*.

Capitolo IV - Altre disposizioni particolari

art. 102.Agriturismi

L'attività agrituristica è regolamentata dalla L.R. 23 dicembre 2011, n. 18 e s.m.i.

Per quanto riguarda le attività di produzione, trasformazione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari in una azienda agrituristica dovranno essere oggetto di notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'Art. 6 del Reg. CE 852/2004.

art. 103.Congelamento di alimenti

Per congelazione, ai fini del presente regolamento, si intende la somministrazione del freddo fino al raggiungimento, di norma, della temperatura di -18°, e comunque di almeno -15°, al cuore del prodotto in tempo breve, e in ogni modo tale da non consentire la formazione di macrocristalli.

La congelazione è consentita nei soli laboratori per la produzione di alimenti, annessi ad esercizi di somministrazione in sede fissa, inclusi i locali di ristorazione collettiva e centri di produzione pasti.

L'attività di congelamento è consentita alle seguenti condizioni:

- per la congelazione deve essere utilizzato un abbattitore di temperatura con congelatore rapido, di tipo professionale, e munito dei dispositivi di controllo e verifica dei parametri tempo/temperatura nonché dei necessari dispositivi di sicurezza;
- Non può essere usata come apparecchiatura per il processo di congelamento un semplice frigo-congelatore;
- La conservazione dell'alimento congelato deve essere effettuata in altro apparecchio dotato di termometro a lettura esterna e destinato ad esclusivo uso di stoccaggio (con temperatura di esercizio non superiore a -15 °C);
- Le diverse apparecchiature frigorifere, chiaramente identificate dovranno di norma essere presenti nello stesso ambiente, che se dedicato anche ad altre lavorazioni, dovrà essere sufficientemente ampio e prevedere apposito reparto;
- In caso di malfunzionamento delle attrezzature di congelamento, per mancato raggiungimento della temperatura prescritta o per eccessiva durata dell'azione di congelamento, il processo deve considerarsi "fallito" e quindi l'alimento deve essere subito scongelato (se già parzialmente congelato) ed utilizzato in giornata, previa conservazione in frigorifero;
- Gli alimenti da congelare devono essere sani, in buone condizioni igieniche, in buono stato di conservazione ed essere stati manipolati nel rispetto delle più scrupolose norme igieniche;
- Gli alimenti debbono essere debitamente protetti e confezionati, e se del caso contenuti in idonei contenitori per alimenti, etichettati secondo le norme e con l'indicazione del prodotto e della data di congelamento;
- Gli alimenti dovranno essere congelati in piccole pezzature, comunque in porzioni utilizzabili per intero dopo lo scongelamento, senza necessità, per gli alimenti a base di carne o pesce, di ulteriore sezionamento o preparazione prima della cottura;
- Il congelamento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti cotti deve iniziare subito dopo l'ultimazione della preparazione o della cottura, previo raffreddamento;
- Per consentire il veloce abbattimento della temperatura, le confezioni devono essere collocate in un unico strato, non sovrapposte ed evitando sovraccarichi delle attrezzature;
- Durante il processo di congelamento non possono essere introdotti nuovi alimenti da congelare, ma è necessario attendere il trasferimento nell'apparecchio di stoccaggio degli alimenti congelati in precedenza.

I vari prodotti congelati debbono essere consumati entro un termine da stabilire a cura dell'operatore del

settore alimentare e comunque non superiore ai 120 giorni dalla data del congelamento.

I prodotti congelati possono essere utilizzati tal quali o previo scongelamento, che dovrà avvenire a temperatura di refrigerazione (0+4°C).

Lo scongelamento del pesce deve avvenire nel più breve tempo possibile, di norma utilizzando acqua corrente fredda. Gli alimenti e le preparazioni alimentari decongelati dovranno essere immediatamente preparati e consumati nell'esercizio stesso.

E' vietato ricongelare gli alimenti una volta scongelati; è vietato il congelamento di avanzi di cucina sia crudi che cotti.

Capitolo V – Commercializzazione dei Funghi Epigei spontanei freschi

art. 104.Autorizzazione alla vendita di funghi freschi epigei spontanei freschi

La vendita dei funghi epigei spontanei freschi è soggetta ad autorizzazione comunale ai sensi della Legge n. 352 del 3 agosto 1993.

L'autorizzazione comunale è rilasciata agli esercenti che siano in possesso di un Attestato di idoneità, rilasciato dall'Ispettorato Micologico della Az. USL. L'autorizzazione alla vendita riguarderà esclusivamente le specie fungine per le quali gli esercenti siano stati riconosciuti idonei all'identificazione.

Per l'esercizio di attività di vendita, lavorazione e confezionamento delle diverse specie di funghi di cui al presente articolo è richiesta la Registrazione di cui al Regolamento CE 852/2004.

art. 105.Certificazione sanitaria

I funghi freschi epigei spontanei destinati alla commercializzazione negli esercizi di vendita e/o alla somministrazione presso le attività di ristorazione debbono essere muniti di certificazione micologica.

art. 106.Prescrizioni e divieti

E' vietata la vendita di funghi freschi epigei spontanei allo stato sfuso in forma itinerante (art. 6 Ordinanza Ministeriale 2 marzo 2000).

Fino alla vendita o utilizzazione per la somministrazione i funghi freschi debbono essere conservati nel pubblico esercizio integri, ben riconoscibili e separati per categorie sistematiche affini.

Le specie commerciabili sono quelle previste nell'allegato I al DPR n. 376 del 14 luglio 1995 e delle integrazioni regionali dello stesso allegato.

E' vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie "Boletus edulis" e "relativo gruppo" (porcini).

La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alle norme vigenti in materia di prodotti ortofrutticoli.

Titolo 5. IGIENE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

art. 107. Campo di applicazione

Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente titolo tutti gli edifici o porzioni di essi, pubblici e privati, destinati ad attività industriale, artigianale, per servizi, agricolo, o comunque di utilizzazione collettiva, anche se svolta temporaneamente o saltuariamente.

Per quanto non espressamente specificato, si rimanda alle vigenti norme nazionali e regionali riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro. In assenza di norme legislative, ove presenti, farà riferimento le norme UNI – ISO specifiche.

I parametri dimensionali di cui ai successivi articoli riguardano tutti gli interventi di cui al comma 1 del presente articolo.

art. 108. Classificazione dei locali

I locali di cui all'articolo precedente sono così classificati:

Categoria C1:

- laboratori e locali destinati allo svolgimento dell'attività propria dell'azienda;
- archivi e magazzini con permanenza continua e costante di personale;
- locali ad uso commerciale;
- uffici (anche quelli ricompresi all'interno di attività produttive).

Categoria C2:

- ambulatori aziendali;
- locali riposo;
- locali mensa.

Categoria C3:

- servizi igienici;
- docce;
- spogliatoi - disimpegni - ripostigli;
- archivi, magazzini e depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine.

art. 109. Caratteristiche dei luoghi di lavoro

I luoghi di lavoro devono presentare le caratteristiche strutturali previste dal presente regolamento, essere dotati delle infrastrutture utili a garantire la sicurezza delle persone ivi impegnate in particolare per attività che possono comportare operazioni pregiudizievoli per la salute.

A tal fine è necessario mettere in atto tutte le soluzioni progettuali e/o impiantistiche utili ad eliminare, ridurre o minimizzare l'impatto sull'ambiente di lavoro dalle lavorazioni effettuate.

La temperatura nei locali di lavoro deve essere adeguata all'organismo umano durante il tempo di lavoro, tenuto conto dei metodi di lavoro applicati e degli sforzi fisici imposti ai lavoratori.

art. 110. Altezza dei locali

L'altezza dei locali catastalmente classificati C1(o categorie assimilabili) non deve essere inferiore a quella definita nei precedenti articoli.

Negli ambiti dello spazio urbano coincidente con gli insediamenti esistenti recenti prevalentemente residenziali è consentita un'altezza variabile fra 2,70m e 3,00m al fine di privilegiare mixità funzionali tra residenza e attività di servizi.

Per i nuovi edifici con presenza di copertura inclinata l'altezza media utile interna dei locali deve essere almeno di 2,70 m., e in ogni caso l'altezza minima non dovrà essere inferiore a 2,20 m.

Gli spazi con altezza minima inferiore a ml. 2,20 non vanno computati nel calcolo dell'altezza utile interna dei locali e vanno opportunamente segnalati negli elaborati grafici del progetto edilizio e sono definiti non usufruibili per tipologia di locale C1.

Qualora necessità tecniche aziendali lo richiedono, può essere consentito l'uso di locali con altezze medie inferiori a ml.3, fermo restando quanto previsto all'art. 7, solo su apposita deroga dell'Unità Operativa di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione della ASL (All. IV punto 1.2.4 d.lgs. 81/2008 e s.m.i. in presenza di personale dipendente o ad esso equiparato).

I locali adibiti ad uffici, anche se all'interno di attività produttive e/o servizi, possono avere un'altezza non inferiore a m. 2.70.

L'altezza dei locali catastalmente classificati C2 (o categorie assimilabili) non deve essere inferiore a m.2.70.

Per i locali classificati C3, limitatamente a servizi igienici, spogliatoi e docce, le altezze sono riportate nell'articolo specifico.

Per i restanti locali catastalmente classificati C3 (archivi, magazzini e depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine), l'altezza non dovrà essere inferiore a m. 2.40.

In presenza di copertura inclinata l'altezza utile interna dei locali C3 deve essere sempre non inferiore a m.2.40 con altezza minima non inferiore a m. 1.80.

art. 111.Superficie dei locali

La superficie minima complessiva dell'unità immobiliare, adibita allo svolgimento di qualsiasi attività, non deve essere inferiore a mq. 14. in ogni caso la superficie dei locali di lavoro deve essere tale da consentire un'adeguata organizzazione del lavoro, una dislocazione delle attrezzature, delle zone di deposito, dei passaggi e delle vie d'uscita rispondenti a criteri di tutela della salute e sicurezza degli addetti e ai criteri specifici di abbattimento delle barriere architettoniche.

Per i locali adibiti ad uffici dovrà essere garantito un rapporto di almeno 8 metri quadrati a persona compresi gli arredi.

Per i locali classificati C2 e C3 limitatamente ai servizi igienici, spogliatoi e docce, la superficie minima è riportata negli articoli specifici.

Per i restanti locali classificati C3 (archivi, magazzini e depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine) non viene definito alcun limite di superficie minima.

art. 112.Illuminazione dei locali

A meno che non sia richiesto diversamente dalle necessità delle lavorazioni e salvo che non si tratti di locali sotterranei, i luoghi di lavoro devono disporre di sufficiente luce naturale.

In ogni caso, tutti i predetti locali e luoghi di lavoro devono essere dotati di dispositivi che consentono un'illuminazione artificiale adeguata per salvaguardare la sicurezza, la salute e il benessere dei lavoratori.

I parametri sotto riportati sono riferiti a superfici dotate di vetro trasparente e incolore, l'utilizzo di vetri colorati e/o con modifica alla capacità di riflessione e diffrazione determinerà l'adeguamento dei parametri suddetti in modo proporzionale tenendo presente la tabella di cui sotto.

Tipo di superficie trasparente	Coefficiente di trasparenza
Vetro semplice trasparente	1
Vetro retinato	0,90
Materiali sintetici trasparenti	0,65 - 0,90

a) Illuminazione naturale

I locali classificati C1 devono avere una superficie illuminante non inferiore ai seguenti parametri:

- 1/10 della superficie utile del locale per locali con superficie utile fino a mq. 1000;
- 1/12 della superficie utile del locale, per la parte eccedente i 1000 mq, per locali con superficie utile compresa tra mq. 1000 e mq. 3000;
- 1/15 della superficie utile del locale, per la parte eccedente i 3000 mq, per locali con superficie utile superiore a mq. 3000;
- Per i locali adibiti ad ufficio deve essere garantito un R.I. minimo pari ad 1/8, indipendentemente dalla superficie del locale.

La dislocazione delle superfici illuminanti deve essere tale da garantire un illuminamento uniforme ed essere tale da consentire un'adeguata organizzazione del lavoro.

La presenza di zone non illuminate naturalmente dovrà essere corretto aumentando il dimensionamento di cui al comma precedente ovvero con sistema di illuminazione artificiale.

art. 113.Aerazione dei locali

In via generale è preferibile che un locale sia aerato naturalmente.

Quando ciò non è possibile per motivate esigenze tecniche legate al processo produttivo o per vincoli di tipo architettoniche oppure la superficie aerante non è tale da garantire i parametri sotto riportati, l'aerazione artificiale può essere integrativa o sostitutiva di quella naturale.

Di norma le superfici finestrate apribili devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne, in modo tale da favorire i ricambi di aria evitando sacche di ristagno, inoltre devono essere facilmente apribili con meccanismo d'apertura posizionato ad altezza d'uomo.

Per tenere conto dell'effettiva capacità delle superfici apribili a scambiare aria con l'esterno, nel caso di finestre con apertura parziale (es. *vasistass*), la superficie utile può essere calcolata con la seguente funzione:

$$SU = S \times \text{sen } \gamma$$

dove:

S = superficie apribile della finestra (base x altezza)

γ = angolo della massima apertura

Locali classificati C1

L'aerazione naturale è garantita quando le superfici apribili, attestate su spazi esterni, sono tali da garantire i seguenti rapporti aeranti (R.A.):

- 1/16 della sup. utile del locale per locali con superficie utile fino a mq. 1000;
- 1/20 della superficie utile del locale, per la parte eccedente i 1000 mq, per locali con

superficie utile compresa tra mq. 1000 e mq. 3000;

- 1/24 della superficie utile del locale, per la parte eccedente i 3000 mq, per locali con superficie utile superiore a mq. 3000;
- Per i locali adibiti ad ufficio deve essere garantito un R.A. minimo pari ad 1/8, indipendentemente dalla superficie del locale.

Qualora le finestre, comunicanti direttamente con l'esterno, non riescano a garantire l'intera superficie aerante, nel computo possono essere considerate anche le superfici delle porte e dei portoni comunicanti con l'esterno.

In tal caso la superficie massima considerabile di porte e portoni non può superare il 50% della superficie apribile necessaria a garantire l'aerazione naturale del locale.

Fanno eccezione i locali con superficie utile inferiore a 50 mq in cui vengono svolte attività che non danno origine ad inquinanti aeriformi di cui al D.lgs 81/2008 e s.m.i., dove le porte e portoni comunicanti con l'esterno possono rappresentare il totale della superficie apribile.

Per i negozi con superficie utile fino a 50 mq, il rapporto aerante può essere pari ad 1/20 della superficie pavimentata e la superficie apribile può essere rappresentata solamente dalla porta comunicante con l'esterno.

Nei magazzini dove il materiale stoccato è suscettibile di rilasciare sostanze tossiche o comunque pericolose va assicurato anche un ricambio d'aria artificiale opportunamente progettato in ragione delle caratteristiche chimico-fisiche delle sostanze in questione.

Locali classificati C2

L'aerazione naturale è garantita quando le superfici apribili, attestata su spazi esterni, sono tali da garantire i seguenti rapporti aeranti(R.A.):

- 1/8 della sup. utile del locale per locali con superficie utile fino a mq. 100;
- 1/16 della superficie utile del locale, per la parte eccedente i 100 mq, per locali con superficie utile superiore a mq 100.

Locali classificati C3

Limitatamente ai servizi igienici, spogliatoi e docce i parametri di riferimento per l'aerazione naturale ed artificiale sono riportati nell'articolo specifico.

Per i restanti locali classificati C3 (disimpegni, ripostigli, archivi e magazzini senza permanenza continua e costante di personale e depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine), la giusta aerazione naturale è garantita quando la superficie apribile, attestata su spazi esterni, non è inferiore ad 1/30 della superficie calpestabile.

In questo caso le porte comunicanti direttamente con l'esterno possono essere comprese nel computo della superficie apribile.

Per particolari esigenze costruttive tali locali possono essere privi di sistemi di aerazione naturale purché forniti di idonei sistemi di aerazione artificiale.

In tal caso il sistema di ricambio può essere anche di tipo aspirazione forzata purché sia in grado di garantire almeno 6 ricambi/ora se a funzionamento continuo e almeno 3 ricambi ogni 5 minuti se ad aspirazione forzata temporizzata vincolata alla presenza di persone.

Aerazione artificiale

In tutti i casi in cui è previsto un sistema di aerazione artificiale, si dovrà tenere conto delle seguenti indicazioni:

- la ventilazione artificiale deve comunque intendersi come ricambio d'aria generale e non quale mezzo di allontanamento di inquinanti specifici che vanno sempre captati alla fonte;

- i ricambi d'aria devono essere proporzionati al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare by-pass nella ventilazione o sacche di ristagno;
- gli impianti aerulici devono presentare i requisiti previsti dalle norme tecniche applicabili e rispettare le indicazioni di buona tecnica, nonché le Linee Guida per la prevenzione e il controllo della Legionellosi;
- il sistema di aerazione artificiale dovrà essere tenuto sempre funzionante. Ogni eventuale guasto dovrà essere segnalato da un sistema di controllo (luminoso ed acustico), in particolar modo quando ciò è a salvaguardia della salute delle persone presenti.

art. 114.Locali interrati e seminterrati

È vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi interrati e seminterrati.

In deroga alle disposizioni del precedente comma, possono essere destinati al lavoro locali interrati o seminterrati, solo quando ricorrano particolari esigenze tecniche.

Può essere consentito l'uso di detti locali anche per altre lavorazioni per le quali non ricorrono le esigenze tecniche, purché dette lavorazioni non diano origine ad inquinanti aeriformi di cui al d.lgs 81/2008 e s.m.i solo su apposita deroga dell'Unità Operativa di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione della ASL (d.lgs 81/2008 e s.m.i. in presenza di personale dipendente o ad esso equiparato).

Sono considerate "particolari esigenze tecniche" le lavorazioni, che per il loro espletamento, si rende indispensabile l'utilizzazione di locali interrati o seminterrati.

Nell'ambito della richiesta di deroga detti locali devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- **Altezza e superfici**
Altezza e superfici minime utili secondo gli indici previsti dal presente regolamento per le specifiche destinazioni d'uso;
- **Aerazione**
Tutti i locali che non sono provvisti di idonee finestre apribili sull'esterno, tali da consentire una sufficiente ed uniforme aerazione secondo gli indici previsti dal presente regolamento per le specifiche destinazioni d'uso, dovranno essere provvisti di idoneo impianto di aerazione in grado di garantire almeno quanto previsto dalla specifica norma UNI 10339 e s.m.i.
Nel computo delle superfici aeranti possono essere considerate le aperture su bocche di lupo per la superficie minima tra quella della finestra e quella (orizzontale) della bocca di lupo;
- **Illuminazione**
Tutti i locali che non sono provvisti di sufficiente illuminazione naturale, nel rispetto degli indici previsti dal presente regolamento per le specifiche destinazioni d'uso, dovranno essere provvisti di impianto artificiale idoneo al compito visivo da svolgere.
In ogni caso l'illuminazione artificiale dovrà essere conforme ai requisiti previsti dalla specifica norma UNI.
Nel computo delle superfici illuminanti possono essere considerate le aperture su bocche di lupo per la superficie minima tra quella della finestra e quella (orizzontale) della bocca di lupo;
- **Umidità**
Per la protezione e l'isolamento dall'umidità si fa riferimento a quanto disposto negli articoli precedenti;

- Scarichi idrici

Le acque di scarico devono confluire in collettori che non possano dar luogo a rigurgiti, le condutture devono essere adeguatamente isolate e protette.

Qualora vengano previsti impianti di sollevamento delle acque, l'impianto elettrico dovrà essere dotato di sistema di emergenza (generatore di corrente);

- Scale

Fatti salvi i requisiti previsti dalle norme vigenti in materia, almeno una scala dovrà avere una larghezza di rampa non inferiore a m. 1,20.

Sono ammesse, in aggiunta, scale con larghezza di rampa minore, ma comunque non inferiore a m. 0,80.

Nelle scale l'illuminazione artificiale dovrà assicurare sempre livelli di luce non inferiore a 150 lux e comunque non inferiore a quanto previsto dalle specifiche norme tecniche (UNI) e dovranno essere previste idonee luci di emergenza in caso di interruzione dell'energia elettrica.

Scale di sicurezza saranno prescritte secondo il tipo di esercizio e la sua ricettività globale, compreso il personale di servizio;

- Prevenzione incendi

Ove occorre il rilascio del certificato prevenzione incendi, alla richiesta di deroga dovrà essere prodotto esplicito parere preventivo del Comando Provinciale VV.FF.

Qualora non rientri nel comma precedente il locale dovrà essere provvisto comunque di estintori che dovranno essere controllati a norma dell'AllegatoIV, punto 4 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

La tipologia ed il numero di estintori dovrà essere individuato a seguito della valutazione del rischio incendio.

Nella valutazione del rischio incendio si dovrà tener conto anche della eventuale presenza di personale non addetto alla gestione dell'attività al fine di definire le misure di prevenzione (vie di fuga, uscite di emergenza, ...);

- Barriere architettoniche

Dovranno essere soddisfatti i requisiti in materie di barriere architettoniche in base alla normativa vigente.

art. 115.Uscite

Tutti i luoghi di lavoro devono essere evacuabili rapidamente e in piena sicurezza, conformemente alla normativa vigente in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs 09.04.2008, n. 81 e s.m.i. ed alla normativa di prevenzione incendi, ove applicabile.

Per i locali di pubblico spettacolo e gli impianti sportivi valgono le disposizioni specifiche (DM 25.8.89; DM Interno 18.03.96; DM Interno 19.08.96; DPR 28.05.2001, n. 311).

La dotazione di vie di uscite e la distanza dal punto più remoto deve essere calcolato in base:

- Al rischio incendio valutato secondo le indicazioni del Decreto del Ministero dell'Interno del 10/3/1998;
- All'affollamento del locale;
- Alla presenza di scale.

I locali di lavoro potranno avere una sola via di uscita nei seguenti casi:

- Affollamento inferiore a 50 persone;
- Non sussistono rischi specifici di incendio o di esplosione;

- Le distanze del punto remoto sono sovrapponibili a quelle del tratto obbligatorio (unidirezionale) previste per i locali con più uscite.

I locali di lavoro con più vie di uscita le distanze del punto remoto dovranno essere:

- Tra un minimo di m. 15 e un massimo di m. 30 per lavorazioni a rischio elevato;
- Tra un minimo di m. 30 e un massimo di m. 45 per lavorazioni a rischio medio;
- Tra un minimo di m. 45 e un massimo di m. 60 per lavorazioni a rischio basso.

Per i locali di lavoro con più uscite aventi un tratto obbligatorio unidirezionale del punto remoto tale tratto dovrà essere :

- < a m. 15 per le lavorazioni a rischio elevato
- < a m. 30 per le lavorazioni a rischio medio
- < a m. 45 per le lavorazioni a rischio basso

In ogni caso la somma tra il tratto unidirezionale e la distanza dalle uscite di sicurezza non potrà superare i limiti di cui al punto precedente.

Nel caso che le uscite di emergenza portino a scale destinate al raggiungimento di luogo sicuro esse devono essere protette con porte REI nei seguenti casi:

- Uscita di sicurezza singola;
- Uscite di sicurezza multiple ma con attività lavorative a rischio incendio elevato;
- Uscite di sicurezza multiple con attività lavorative a rischio incendio medio e distanza dal luogo sicuro > a m. 45;
- Uscite di sicurezza multiple con attività lavorative a rischio incendio basso e distanza dal luogo sicuro > a m. 60.

Tutte le indicazioni sopra riportate si applicano alle sole attività produttive non soggette alla valutazione da parte dei Vigili del Fuoco.

Nel caso detta non assoggettabilità dovrà essere certificata dal progettista in autocertificazione ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445.

art. 116.Soppalchi delle attività produttive

La superficie del soppalco non deve superare il 50% della superficie del locale nel quale si trova il soppalco stesso ed il lato aperto deve essere munito di parapetto normale alto almeno 1 metro o altra difesa equivalente.

Ai fini del rispetto dei requisiti igienici, nonché per quanto riguarda la sicurezza dei luoghi di lavoro, i soppalchi sono considerati come piani distinti.

Pertanto, sia i vani ricavati nella parte soprastante, sia i vani ricavati nella parte sottostante il soppalco, devono avere tutti i requisiti previsti per gli ambienti di lavoro (illuminazione, aerazione, altezza e superficie), in funzione della specifica destinazione d'uso.

E' comunque necessario indicare la staticità e la portata del solaio.

art. 117.Scale e parapetti

Tenendo conto della specifica attività svolta si fa riferimento alla normativa vigente in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro, di locali di pubblico spettacolo, di impianti sportivi, di superamento delle barriere architettoniche.

Le scale destinate al normale accesso agli ambienti di lavoro o agli ambienti accessori funzionali all'attività lavorativa devono possedere i seguenti requisiti tecnico-costruttivi:

- La larghezza della rampa non dovrà essere inferiore a 80 cm, al netto del corrimano. Detta larghezza va calcolata escludendo i punti in cui la pedata è inferiore a 30 cm;
- I gradini di norma devono essere a pianta rettangolare con pedata compresa tra 30 e 32 cm in materiale antisdrucciolo e alzata non superiore a 17 cm. In ogni caso va rispettato il rapporto pedata/alzata: $2A + P = 62 \sim 64$ cm;
- Sui lati aperti le scale devono essere dotate di parapetto normale alto almeno 1 metro o altra difesa equivalente. Qualora le rampe siano delimitate da due pareti devono essere munite di almeno un corrimano posto ad 1 m dalla pedata.

Il corrimano deve essere presente su entrambi i lati se la scala è di larghezza superiore a m. 1,20.

Quando la scala viene utilizzata anche da personale estraneo all'azienda (pubblico), il parapetto deve essere alto almeno 1 m., può essere pieno (muro, vetro o altro materiale), resistente e certificato ai fini della sicurezza contro la caduta o costituito da elementi verticali distanti non più di m. 0,10 uno dall'altro.

Le scale a chiocciola sono ammesse in locali uso deposito, nei magazzini e negli uffici, alle seguenti condizioni:

- larghezza minima del passaggio utile m. 0,80 (pedata minima m. 0,25);
- pedata minima a scendere m. 0,25, che deve essere garantita alla distanza di m. 0,30 misurata sul lato interno;
- alzata massima m. 0,24.

art. 118.Dotazione e caratteristiche dei locali adibiti a servizi

Tutti i luoghi di lavoro devono essere dotati di servizi igienici, lavandini e se necessario di docce e spogliatoi.

Detti locali adibiti a servizi devono essere riscaldati durante la stagione fredda e possono essere realizzati anche in piani interrati o seminterrati, senza la necessità di acquisire deroghe, nel rispetto di quanto riportato di seguito:

a. Servizi igienici

devono essere previsti separati per uomini e donne.

Quando ciò sia impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a 10, è ammessa un'utilizzazione separata degli stessi;

Il numero di servizi igienici deve essere calcolato in base al seguente schema:

- n. 1 servizio igienico ogni 10 persone o frazione fino 30 addetti contemporaneamente presenti;
- n. 1 servizio igienico ogni 20 persone o frazione oltre i 30 addetti contemporaneamente presenti.

Devono avere dimensioni minime di mq. 1,20, con il lato più corto non inferiore a m. 0,90 (quando il lavabo è posto nell'antibagno) ed essere filtrati da un antibagno di analoghe dimensioni minime, fatta salva la normativa sull'abbattimento delle barriere architettoniche.

Nel caso in cui il lavabo è all'interno del bagno le dimensioni dovranno essere di almeno mq. 2 con il lato più corto non inferiore a m.1.00.

L'altezza minima deve essere non inferiore a m. 2,40.

In presenza di copertura inclinata l'altezza media deve essere sempre non inferiore a m. 2,40 con altezza minima non inferiore a m. 2,00.

Devono essere preferibilmente collocati in prossimità dei posti di lavoro, dell'eventuale locale di riposo, degli spogliatoi, delle docce e dei lavabi.

L'aerazione naturale è garantita quando il locale è dotato di finestra completamente apribile comunicante con l'esterno di almeno mq. 0,40.

Lo stesso parametro vale anche per l'illuminazione naturale.

Nel caso non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati, è ammessa l'illuminazione artificiale, nel rispetto della specifica norma UNI di riferimento e un ricambio forzato dell'aria mediante impianto di aspirazione, tale da garantire almeno 6 ricambi/ora se funzionante in continuo, o 3 ricambi ogni 5 minuti se l'aspirazione è avviata contestualmente all'accensione della luce (per ambienti ciechi) o all'apertura della porta di accesso (per ambienti che beneficiano di un'illuminazione naturale anche di tipo indiretto).

b. Lavandini

devono essere in numero minimo di uno ogni 5 lavoratori contemporaneamente presenti, dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi.

c. Docce

Quando già non espressamente previste da norme specifiche (All. IV d.lgs. 81/2008 s.m.i.), devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono e devono essere presenti nelle attività in cui vengono eseguite lavorazioni insudicianti o che espongono a polveri prevedendo:

- n. 1 doccia ogni 10 persone o frazione fino 30 addetti contemporaneamente presenti;
- n. 1 doccia ogni 20 persone o frazione oltre i 30 addetti contemporaneamente presenti.

I locali adibiti a docce devono avere le seguenti dotazioni e caratteristiche:

- Devono essere suddivise per sesso.
Quando ciò è impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a 10, è ammessa un'utilizzazione separata degli stessi;
- Devono avere superficie minima di mq. 2,00 (comprensivo dello spazio necessario per rivestirsi).
Quando comunicano direttamente con lo spogliatoio la dimensione minima può essere di mq 1;
- L'altezza minima deve essere non inferiore a m. 2,40.
In presenza di copertura inclinata l'altezza utile interna dei locali deve essere sempre non inferiore a m. 2,40 con altezza minima non inferiore a m. 2,00.

L'aerazione naturale deve essere garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno di superficie pari ad almeno 1/12 della superficie utile delle docce.

Lo stesso parametro vale anche per l'illuminazione naturale.

Nel caso non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale, nel rispetto della specifica norma UNI di riferimento e un ricambio forzato dell'aria tale da garantire almeno 3 ricambi/ora se funzionante in continuo e 5 ricambi/ora se l'aspirazione è avviata contestualmente all'accensione della luce (per ambienti ciechi) o all'apertura della porta di accesso (per ambienti che beneficiano di un'illuminazione naturale anche di tipo indiretto).

Quando le docce non sono provviste di aerazione indipendente e sono in diretto collegamento con lo spogliatoio, la superficie che occupano deve essere aggiunta a quella dello spogliatoio per la determinazione della giusta aerazione ed illuminazione.

d. Spogliatoi

I locali adibiti a spogliatoi devono essere presenti quando i lavoratori devono indossare indumenti di lavoro specifici e devono avere le seguenti dotazioni e caratteristiche:

- Devono essere separati per sesso.
Vi può essere un solo spogliatoio ad uso separato nelle aziende che occupano fino a 5 dipendenti;
- La superficie minima da rispettare è:
 - mq 1,20 per ogni persona per i primi 10 addetti;
 - mq 1,00 per ogni persona eccedente i primi 10 e fino a 100 addetti;
 - mq 0,50 per ogni persona eccedente i 100 addetti;
- L'altezza minima deve essere non inferiore a m. 2,40.
In presenza di copertura inclinata l'altezza media deve essere sempre non inferiore a m.2,40 con altezza minima non inferiore a m. 2,00.
- L'aerazione naturale è garantita quando la superficie finestrata apribile, attestata su spazi esterni, non è inferiore ad 1/12 della superficie dello spogliatoio.
Lo stesso parametro vale anche per l'illuminazione naturale.

Nel caso non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale nel rispetto della specifica norma UNI di riferimento e un ricambio forzato dell'aria tale da garantire almeno 3 ricambi/ora se funzionante in continuo e 5 ricambi/ora se l'aspirazione è avviata contestualmente all'accensione della luce (per ambienti ciechi) o all'apertura della porta di accesso (per ambienti che beneficiano di un'illuminazione naturale anche di tipo indiretto).

Per la dotazione e gestione dello spogliatoio si rimanda all'All. IV punto 1.12 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Tutti i locali di cui sopra devono essere di agevole pulizia e realizzati in materiale resistente impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile.

Le pareti dei servizi igienici e delle docce devono essere piastrellate fino all'altezza di 2,00 m.

Lo spogliatoio può essere realizzato anche nell'antibagno, fermo restando il rispetto di quanto riportato ai commi precedenti.

Se l'azienda è soggetta al collocamento obbligatorio di personale disabile ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68 (Norme per il diritto al lavoro dei disabili) almeno un bagno, una doccia e lo spogliatoio devono essere accessibili e fruibili agli addetti disabili.

art. 119.Locali di riposo - refettori - mense - camera di medicazione/ambulatorio aziendale

La necessità di tali locali è stabilita in base alle dimensioni aziendali, all'organizzazione del lavoro, al tipo e quantità di rischi presenti nell'attività, e comunque quando espressamente previsti dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Tali locali devono essere facilmente accessibili e provvisti di riscaldamento nella stagione fredda.

Le dimensioni vanno così calcolate:

locale di riposo, refettorio o mensa

Il dimensionamento è calcolato sulla base dell'affollamento massimo ipotizzabile prevedendo almeno mq 2

per lavoratore, al lordo degli arredi, fermo restando la superficie minima di almeno 9 mq.

Il locale riposo si può identificare con il refettorio qualora questo sia adeguatamente attrezzato per tale funzione e l'organizzazione del lavoro lo consenta.

Nei locali adibiti a refettorio/mensa deve essere prevista una zona opportunamente attrezzata per il riscaldamento delle vivande e di lavabo con erogazione di acqua calda e fredda (potabile). In detta zona le pareti devono essere facilmente pulibili, preferibilmente piastrellate, fino a 2 m di altezza;

camera di medicazione o ambulatorio aziendale

i locali di pronto soccorso e le camere di medicazione (di superficie minima non inferiore a mq. 9) devono essere facilmente accessibili con barelle, devono essere collocati nell'ambito dell'insediamento in posizione tale da essere rapidamente raggiungibili dai posti di lavoro ed essere razionalmente ubicati rispetto agli accessi carrabili dell'insediamento.

Devono essere muniti di lavandino con acqua calda e fredda (potabile).

I pavimenti e le pareti devono essere lavabili e disinfettabili fino ad un' altezza di m 2.

Devono essere ubicate in modo tale da evitare contaminazione di inquinanti o esposizione a rischi fisici presenti nelle lavorazioni.

Nel rispetto dell'art. 63 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. tali locali dovranno essere accessibili e fruibili agli addetti disabili.

art. 120.Esercizi commerciali

Non è consentito esporre all'esterno delle attività Commerciali e/o Esercizi di Vicinato i prodotti posti in vendita.

L'esposizione dei prodotti è consentita nella prossimità delle vetrine dei Negozi.

Può essere concessa l'esposizione esterna dei prodotti, su formale richiesta degli esercenti, alle seguenti condizioni:

- Su bacheche chiuse, previa richiesta e rilascio di titolo autorizzativo da parte del competente Ufficio Tecnico Comunale;
- Su espositori, per periodi di tempo definiti, previa richiesta, successivo parere di viabilità e concessione del suolo Pubblico ove necessario, nonché rilascio di eventuale titolo autorizzativo del competente Ufficio tecnico Comunale ;
- I prodotti alimentari e le bevande, possono essere esposti all'esterno del punto vendita solo se confezionati, posti all'interno di bacheche o espositori previa richiesta, successivo parere di viabilità e concessione del suolo Pubblico ove necessario, nonché rilascio di titolo autorizzativo del competente Ufficio tecnico.
- Sulla confezione dei prodotti esposti dovrà essere apposto bollino adesivo con la dicitura "prodotto non in vendita", in modo tale che l'acquirente per poterlo acquistare dovrà entrare all'interno del locale e non potrà prendere quello esposto fuori.

Non è consentito offrire prodotti alimentari per assaggi e/o quant'altro, all'esterno o dalle soglie delle porte d'ingresso delle attività Commerciali / Esercizi di Vicinato / Pubblici Esercizi, tale attività può essere svolta solamente nelle aree delle attività a tal fine destinate da specifica autorizzazione rilasciata dalla competente Autorità Sanitaria Locale.

Non sono consentite forme di Pubblicità, costituite da insegne, cartelli, cavalletti mobili e/o simili, apposte esternamente alle attività Commerciali e Pubblici Esercizi, se non preventivamente autorizzate dai competenti uffici Comunali, i quali indicheranno le dimensioni, foggia e colori degli stessi in apposita autorizzazione.

art. 121.Vesti e copri vesti per attività di preparazione e somministrazione di cibi e bevande

Chi effettua la preparazione e somministrazione di cibi e bevande deve:

- comunicare al competente Ufficio Comunale le vesti e/o copri vesti (indicando eventualmente foggia e colori) utilizzati all'interno dei locali;
- esporre, all'interno del locale, la comunicazione di cui al punto precedente;
- rispettare foggia e colori indicati nella comunicazione di cui al punto precedente;

art. 122. Pulizia delle aree pubbliche adibite al commercio

Gli esercenti il commercio su aree pubbliche, hanno l'obbligo di liberare da cartacce e/o rifiuti il suolo concesso per l'espletamento dell'attività, lasciando la piazzola utilizzata in perfetto stato di pulizia.

Titolo 6 – IGIENE TERRITORIALE

art. 123.Impianti per la produzione di energia a biomasse provenienza dei reflui

La realizzazione degli impianti deve rispettare le distanze di cui all'articolo 143 del presente Regolamento e le Aree non idonee così come individuate dall'articolo 142 e dal PRG-PS vigente.

I reflui zootecnici utilizzati negli impianti di produzione di energia a biomasse, gas derivanti da processi di depurazione e biogas dovranno provenire esclusivamente da allevamenti siti all'interno del Comune di Castiglione del Lago.

Le biomasse di cui all'art. 5 del Regolamento regionale 4 maggio 2011 n. 4 e s.m.i. dovranno analogamente provenire in via prevalente quale residuo di scarto di altre lavorazioni, nonché, sempre in via maggioritaria, da colture effettuate esclusivamente all'interno del territorio comunale, anche al fine di garantire un corretto rapporto tra attività produttive e presenza umana, tenuto conto della diffusa articolazione urbana e dell'antropizzazione del territorio.

art. 124.Impianti per la produzione di energia a biomasse, eliminazione delle lagune.

Gli imprenditori agricoli che realizzano singoli impianti aziendali o conferiscono reflui da utilizzare in impianti interaziendali devono provvedere alla programmata dismissione delle lagune a cielo aperto che hanno perso l'integrità dello strato d'impermeabilizzazione, da sostituire con vasche cementate e chiuse di dimensioni comunque idonee allo scopo.

art. 125.Fertirrigazione e impiego del digestato o assimilati

Fatto salvo quanto stabilito dal DM 25 febbraio 2016 n. 5046, dalla LR 1/2015 e dal PTA dell'Umbria non è in ogni caso consentito effettuare la fertirrigazione e/o la concimazione organica con effluenti zootecnici e assimilati:

- a mt. 30 da corpi idrici superficiali, da strade comunali, provinciali e regionali;
- a mt. 300 da attingimenti privati e da pozzi pubblici ad uso potabile, da sorgenti;
- a mt. 100 attingimenti ad altro uso;
- a mt. 100 da fabbricati residenziali isolati in uso se non di proprietà dell'Azienda;
- a mt. 50 da fabbricati residenziali isolati in uso se di proprietà dell'Azienda;
- a mt. 500 da centri e nuclei abitati ed attività turistico/ricettive o agrituristiche, riconducibile a m 200 se gli effluenti sono stati compostati o preventivamente sottoposti a trattamenti, con eliminazione, in ogni caso, delle esalazioni maleodoranti;
- a mt 100 da corsi d'acqua e laghi di cui all'articolo 108 della L.R.n.1/2015 e mt 300 dal lago Trasimeno;
- m 200 da attività di trasformazione e vendita dei prodotti agroalimentari; riconducibile a m 100 se gli effluenti sono stati compostati o preventivamente sottoposti a trattamenti, con eliminazione, in ogni caso, delle esalazioni maleodoranti;

2. In tutto l'arco dell'anno non è consentito effettuare le pratiche di cui al comma precedente nei giorni prefestivi e festivi; nel periodo ricompreso tra il primo giugno ed il 30 settembre, la fertirrigazione dovrà essere effettuata negli orari meno molesti per le attività domestiche evitando le ore dei pasti e quelle serali (12.00 - 16.00 e 19.00 - 24.00);

Non è consentito effettuare la fertirrigazione mediante l'uso di idranti (anche a bassa pressione).

Nella Zona Vulnerabile ai Nitrati del Lago Trasimeno, relativa solo alla porzione comprendente i corpi idrici canale dell'Anguillara e fosso Paganico, i liquami dovranno essere distribuiti mediante iniezione diretta in profondità e/o con distribuzione in copertura su terreni di fondovalle e pede-collinare, avvalendosi di appositi macchinari.

art. 126.Utilizzo dei residui dei frantoi oleari, dei reflui zootecnici liquidi e solidi per l'uso agronomico, concimazione dei terreni e diete impianti

Non è consentito utilizzare reflui zootecnici liquidi o solidi provenienti da stabilimenti ed allevamenti posti fuori dal territorio del Comune di Castiglione del Lago per l'uso agronomico, pratica della fertirrigazione, la concimazione dei terreni e la dieta degli impianti a bio-gas.

Mentre è consentito utilizzare residui dei frantoi oleari provenienti dai comuni dell'Unione del Trasimeno per l'uso agronomico previsto dalle norme regionali e per la dieta degli impianti a bio-gas, purchè si certifichi che la quantità di residuo utilizzata sia relativa esclusivamente alla produzione di olive del territorio del Comune.

art. 127.Rimozione materiali utilizzati per le coltivazioni

I materiali usati per le coltivazioni, quali reti per ortaggi, teli per pacciamatura, manichette e tubi in pvc e/o polietilene per l'irrigazione, rimossi dalle coltivazioni dopo il loro utilizzo, non possono essere accatastati per più di 3 giorni ai margini dei campi.

Gli stessi se riutilizzabili dovranno essere ricoverati in idonee strutture al chiuso in attesa del nuovo uso stagionale, se non riutilizzabili dovranno essere smaltiti secondo la normativa vigente in materia di ciclo rigenerativo del rifiuto.

art. 128.Detergenti contenenti tensioattivi

Sulle rive lacustri, nei corsi d'acqua, nei fossi camporili che adducono a corsi d'acqua, non è consentito lavare animali o cose ed effettuare operazioni di pulizia personale con l'utilizzo di detergenti, saponi, o sostanze comunque contenenti tensioattivi ed altri agenti chimici.

art. 129.Ripari a pozzi, cisterne e simili

I pozzi, le cisterne e le vasche realizzati su spazi pubblici o aree private devono avere le bocche e le sponde munite di parapetto con sportello ordinariamente chiuso o altri ripari atti ad impedire che vi cadano persone, animali, oggetti o materiali di qualsiasi natura.

In caso di invasi artificiali di acque chiare o di accumulo liquami, gli stessi devono essere adeguatamente protetti mediante idonea recinzione posta al fine di evitare pericoli per la Pubblica Incolumità ed a tutela degli animali.

art. 130.Verniciatura, carteggiatura e sabbiatura svolte all'aperto

E' fatto obbligo a chiunque proceda a verniciare porte, finestre e cancellate o imbiancare facciate o muri di recinzione, di apporre ripari e segnalazioni per evitare danni ai passanti.

Non è consentito eseguire attività di verniciatura a spruzzo, di carteggiatura e sabbiatura senza l'uso d'impianti di captazione idonei ad evitare la dispersione di gas, polveri e vapori nell'ambiente circostante.

Nei cantieri edili le operazioni di sabbiatura dovranno essere condotte solo a seguito dell'uso di strumenti e/o modalità (es. teli di protezione sulle impalcature, sistemi con getto d'acqua, ecc.) idonei a limitare la dispersione di polveri nell'ambiente esterno, in modo particolare nelle strade o in altre proprietà.

art. 131.Accensione fuochi

Non è consentito, in tutto il territorio Comunale, bruciare pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari od altri materiali di rifiuto che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste.

All'interno dei centri abitati, non è consentito bruciare materiali di qualsiasi tipo o accendere fuochi, compresi fuochi liberi, a sterpaglie, siepi, erba degli argini di fossi, scarpate, nonché materiali di varia natura

presenti nei cantieri edili, fatta salva l'accensione di fuochi per motivi fitosanitari specificatamente previsti con atti delle Autorità Sanitarie preposte.

L'uso di bracieri, griglie e barbecue è vietato su aree pubbliche, se non espressamente autorizzato.

E' consentito sulle aree private e su quelle pubbliche appositamente attrezzate, fatti salvi i diritti dei terzi.

Fuori dai centri abitati non è consentito accendere fuochi per l'abbruciamento in loco dei residui vegetali ad una distanza inferiore a:

- 50 mt. da strade, linee ferroviarie.
- 100 mt. da abitazioni, edifici, distributori carburanti, aree boscate, piantagioni, siepi, mucchi di biada, paglia, cataste di legna, foraggio o da qualsiasi altro deposito di materiale infiammabile o combustibile.

Se per qualsiasi causa, anche naturale, il fuoco acceso dovesse produrre fumo in quantità eccessiva o ristagno dello stesso a livello del suolo, è fatto obbligo di spegnerlo.

Anche quando è stato acceso il fuoco nel tempo e nei modi ed alla distanza previsti dai precedenti commi del presente articolo, devono essere adottate le cautele necessarie a difesa delle proprietà altrui e della circolazione stradale, il fuoco deve essere assistito dal numero adeguato di persone fino a quando lo stesso sia spento. A tale scopo prima dell'accensione dovrà sempre essere verificata la disponibilità di approvvigionamento d'acqua nelle aree contigue.

Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si fa riferimento a quanto indicato dall'art. 59 comma 2 del TULPS, approvato con R.D. 773/1931.

Titolo 7 – CURA E MANUTENZIONE TERRITORIALE

Capitolo I. Disposizioni in ordine al corretto regime delle acque

art. 132. Applicazione

La presente sezione detta disposizioni relative al mantenimento del buon regime delle acque di scolo e di irrigazione, e alla manutenzione dei corsi d'acqua quali: fossi e torrenti, fossati, rivi e colatoi.

art. 133. Pozzi

Non è consentita la perforazione di pozzi in una fascia di rispetto di m. 300 misurata dal limite del terreno di proprietà demaniale.

art. 134. Manutenzione della rete di sgrondo

Ai proprietari ed ai coltivatori dei terreni è fatto obbligo di mantenere l'efficienza e la funzionalità dei fossi costituenti la rete di sgrondo superficiale delle acque e dei canali laterali delle strade private, i cui canali, fossi di raccolta delle acque vanno a defluire comunque in fossi comunali.

I proprietari ed i coltivatori dei terreni sono tenuti:

- a mantenere le ripe dei fossi e dei canali in stato tale da impedire il franamento dei terreni e l'ingombro del fosso stesso;
- a mantenere i fossi ed i canali liberi da vegetazione e sgombri da qualsiasi altro materiale che possa impedire il regolare flusso delle acque;
- a conservare la profondità, l'ampiezza e la pendenza dei fossi ed a provvedere al ripristino delle dimensioni originali dell'alveo, nell'eventualità che queste siano state modificate;
- a non modificare il percorso dei fossi così da provocare conseguenze negative nel libero flusso delle acque;
- a pulire gli imbocchi intubati;
- a mantenere i canali o fossi a monte, che convogliano le acque del canale a valle;
- a non creare, nelle zone collinari a forte pendenza, nuove canalizzazioni perpendicolari al canale o fosso di raccolta delle acque prospicienti il sedime stradale.

art. 135. Impaludamento dei terreni

E' fatto obbligo ai proprietari ed ai coltivatori dei terreni, qualunque ne sia l'uso o la destinazione, di conservarli costantemente liberi da impaludamenti e ristagni persistenti, provvedendoli di canali di scolo.

art. 136. Manutenzione dei fossi e canali utilizzati per l'irrigazione

I proprietari ed i coltivatori frontisti di fossi, canali e rogge utilizzati per l'irrigazione devono osservare quanto prescritto dall'art. 134.

art. 137. Fossi e torrenti.

I proprietari di suoli prospicienti fossi e torrenti e posti entro 500 m dalla foce nel Lago Trasimeno possono, anche realizzare bacini golenali di compensazione e sedimentazione che durante le fasi di piena idraulica limitino il carico di limo e sedimenti diretto nell'invaso del Lago Trasimeno.

art. 138. Manutenzione delle strade e accesso alle strade comunali

Lungo le strade comunali è vietato colmare i fossi laterali o stabilire ponticelli e cavalcafosse per il transito dal fondo alla strada contigua, senza averne ottenuto l'autorizzazione dal Sindaco.

Qualora venga concesso di creare un nuovo accesso dalla strada comunale al fondo privato, dovrà essere cura del proprietario intubare il tratto di fosso o la posa in opera di griglia di sgrondo, secondo l'indicazione in fase di rilascio di autorizzazione.

I proprietari che hanno strade di accesso su strade comunali e comunque sul suolo viabile comunale, sono tenuti a non far defluire le acque provenienti dalla strada privata dei loro fondi sul sedime pubblico in modo da non creare danni o situazioni di pericolo.

I proprietari di strade private inghiaiate, si dovranno far carico di evitare che detto materiale unitamente a terriccio, possa invadere il sedime stradale comunale.

All'uopo dovranno predisporre e/o installare là dove si renderà necessario per la particolare pendenza della strada privata, di apposita griglia per la raccolta delle acque in modo da consentirne il regolare deflusso nei canali di scolo.

Pulire i propri cavalcafossi intubati, tutte le volte che il Comune esegue lavori di espurgo dei fossi di guardia, nelle tratte stradali interessate da detti cavalcafossi, e comunque ogni qualvolta si renda necessario per il regolare deflusso delle acque.

art. 139.Aratura di terreni lungo le strade

I proprietari ed i coltivatori frontisti su strade pubbliche o private hanno l'obbligo, durante le operazioni di aratura, fresatura e di altre attività di coltivazioni, di conservare una fascia di rispetto, non arata e/o coltivata, verso la strada, loro ripe o loro fossi.

Questa fascia deve avere una larghezza non inferiore a mt. 1,50 misurata dal confine del sedime stradale, dal bordo superiore della ripa o dal bordo esterno del fosso stradale.

Qualora non esista un fosso stradale, l'aratura dovrà essere parallela ad essa, fatta in modo che il solco più prossimo alla strada rimanga aperto per il convogliamento delle acque piovane, fatti salvi gli obblighi di cui al comma precedente.

Qualora il fosso stradale, non di uso pubblico, per qualunque ragione, anche per eventi naturali, sia colmo, il conduttore-coltivatore frontista ha l'obbligo di ripristinarne il regolare assetto, sotto la direzione dell'Ufficio tecnico comunale.

Qualora ciò non avvenga, il Comune ha facoltà di eseguire l'opera con i propri mezzi addebitandone i costi al proprietario frontista, dopo avergli notificato preavviso o diffida ad eseguire l'intervento, qualora sussistano urgenti ragioni di ripristinare il fossato.

art. 140.Aratura dei terreni ai margini di zone cimiteriali, edifici pubblici o privati, muri perimetrali di recinzione, costruzioni in genere

I proprietari ed i coltivatori frontisti ai margini di zone cimiteriali, edifici Pubblici o privati, muri perimetrali di recinzione e/o altri manufatti, hanno l'obbligo, durante le operazioni di aratura, fresatura e di altre attività di coltivazione, di conservare una fascia di rispetto, non arata e/o coltivata per una larghezza non inferiore a mt. 3,00.

Capitolo II. Disposizioni in ordine agli impianti di produzione di energia a biomasse

art. 141.Produzione massima complessiva nel territorio comunale

In considerazione della distribuzione territoriale e dimensionale degli allevamenti zootecnici, nonché a tutela delle produzioni agricole a fini alimentari per uomini ed animali, si stabilisce che la produzione di energia elettrica massima complessiva da biomasse, gas derivanti da processi di depurazione e biogas, non possa superare nel Comune di Castiglione del Lago i 2 MW, in considerazione delle potenzialità del nostro territorio, e che ogni singolo impianto non possa sviluppare una potenza massima superiore a 500 Kwq quale che ne sia la tipologia.

Il raggiungimento della produzione massima complessiva di energia dagli impianti in oggetto nel territorio comunale della potenza di cui al primo comma del presente articolo, costituisce elemento ostativo al rilascio di ulteriori autorizzazioni.

art. 142.Aree idonee

Nel rispetto di quanto definito dall'elaborato G12 del PRG-PS, ai fini della emissione del parere di conformità urbanistica, si considerano in via esclusiva aree idonee alla realizzazione degli impianti in oggetto i siti compromessi o i siti nei quali vi sia la presenza di allevamenti zootecnici in funzione o dismessi collocati a distanze tali da centri abitati, nuclei abitati, case sparse e/o attività turistico-ricettive che ne consentano la permanenza ai sensi della vigente normativa Nazionale e Regionale e del presente Testo unico.

art. 143.Distanza da nuclei abitati, case sparse, attività turistico-ricettive

Fermo restando quanto disposto dall'allegato C al Regolamento Regionale 29 luglio 2011, n. 7 e s.m.i., si stabilisce che gli impianti di produzione di energia a biomasse, gas derivanti da processi di depurazione e biogas, di ogni potenza debbano essere ubicati ad almeno:

- m. 150 da abitazioni esistenti isolate o al servizio di altra azienda, esclusa la propria abitazione;
- m. 400 da nuclei abitati, così classificati dal censimento ISTAT, esistenti all'interno della zona agricola (misurando l'abitazione più vicina all'impianto), nonché da strutture turistico-ricettive.

art. 144.Percentuali minime di alimentazione

Gli impianti di produzione di energia da biomasse, gas derivanti da processi di depurazione e biogas posti nell'ambito del territorio comunale dovranno essere costantemente alimentati per una percentuale minima del 20-30% da reflui zootecnici.

art. 145.Convenzione con il Comune

Il soggetto proponente la realizzazione dell'impianto di produzione di energia da biogas dovrà, antecedentemente all'emissione del parere di conformità urbanistica, stipulare idonea convenzione con il Comune di Castiglione del Lago, disciplinante le misure tese alla salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio comunale, nonché il contributo di compensazione ambientale, secondo le modalità previste dal Regolamento Regionale n. 7 del 29/07/2011.

Titolo 8. CURA DELLO SPAZIO PUBBLICO E DEL PATRIMONIO PUBBLICO

Capitolo I. Aspetti generali

art. 146.Manutenzione degli edifici e delle aree

I proprietari, i locatari e i concessionari di edifici sono tenuti a provvedere alla decorosa manutenzione e alla pulizia delle serrande, degli infissi, delle tende esterne.

I proprietari hanno inoltre l'obbligo di provvedere alle manutenzioni delle parti deteriorate dell'edificio, nel rispetto delle altre norme in materia.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale sarà onere dei soggetti proprietari, al fine di garantire adeguate condizioni di igiene e decoro, provvedere alla posa di idonei dissuasori per l'allontanamento dei volatili.

I proprietari devono mantenere gli edifici in buono stato di manutenzione in modo da evitare l'irregolare caduta dell'acqua piovana.

Le acque piovane che sciolano dai tetti devono essere convogliate, a mezzo di gronde debitamente installate lungo i muri degli edifici, sino al piano terra ed essere incanalate in acque superficiali o nelle condotte delle acque chiare. Gli eventuali guasti dovranno essere riparati dal proprietario.

I proprietari o i locatari o i concessionari di edifici ove è richiesta l'installazione di fossa imhoff ovvero di altro impianto di trattamento delle acque reflue hanno l'obbligo di provvedere alla pulizia e manutenzione delle aree cortilizie se la situazione crea disagio a terzi utenti.

I proprietari, gli affittuari, i frontisti e tutti coloro che hanno un diritto reale di godimento su coperture di canali e pubbliche fognature, anche se intercluse in cavedi posti nel centro storico, devono mantenerle sgombre da rifiuti o materiali di vario genere, garantendo comunque l'accesso al Comune, agli enti gestori o proprietari di canali e fognature e alle imprese designate dal Comune per ispezioni e manutenzioni dei manufatti idraulici in questione.

art. 147.Sgombero della neve dall'abitato

Nei centri abitati, in presenza di precipitazioni nevose, ogni proprietario o locatario è tenuto a provvedere allo sgombero della neve dai marciapiedi antistanti gli immobili da loro occupati.

Qualora non esista marciapiede rialzato deve essere sgomberato uno spazio sufficiente al transito dei pedoni e, comunque, di larghezza non inferiore ad un metro.

Ogni proprietario o locatario è tenuto a provvedere allo sgombero della neve dei propri passi carrabili o pedonali.

art. 148.Ripulitura terreni incolti

Al fine di garantire il decoro Urbano ed a tutela dell'incolumità pubblica, per ridurre il rischio di incendi e per impedire la proliferazione di ratti, rettili ed insetti, tutti i proprietari e/o locatari di terreni incolti, giardini e/o appezzamenti di terreno in genere, posti all'interno ed a margine di zone urbanizzate e nelle immediate vicinanze di case sparse, dovranno tenerli liberi da vegetazione spontanea e sterpaglie.

I residui derivati dalla sfalcatura e potatura dovranno essere smaltiti secondo la normativa vigente in materia di ciclo rigenerativo del rifiuto.

art. 149.Potatura rami e siepi, pulizia dei fossati

I rami e le siepi che sporgono su area pubblica da proprietà private devono essere potati ogni qualvolta si crei una situazione di pericolo e/o intralcio a cura dei proprietari o locatari.

I proprietari, gli affittuari, i frontisti e tutti coloro che hanno un diritto reale di godimento sui terreni, devono mantenere in condizioni di funzionalità ed efficienza: le condotte di cemento sottostanti i passi privati, entrambe le sponde dei fossati, dei canali di scolo e di irrigazione privati adiacenti le strade comunali e le aree pubbliche, al fine di garantire il libero e completo deflusso delle acque ed impedire che la crescita della vegetazione ostacoli la visibilità e percorribilità delle strade.

La pulizia degli spazi suindicati deve comunque essere effettuata almeno due volte l'anno, rispettando le seguenti scadenze: per il periodo primaverile entro il 30 aprile e per il periodo autunnale entro il 30 settembre.

I residui derivati dalla sfalcatura e potatura dovranno essere smaltiti secondo la normativa vigente in materia di ciclo rigenerativo del rifiuto.

art. 150.Indumenti e biancheria sospesa su spazio pubblico

Nelle facciate di edifici, posti nei centri storici, prospicienti vie o piazze, o da queste visibili, è vietato appendere fuori dalle finestre e sulle terrazze e balconi, biancheria, effetti personali o altri oggetti consimili.

art. 151.Battitura di tappeti e simili

Dopo le ore 08.00 e fino alle ore 22.00, dalle facciate degli edifici prospicienti vie o piazze e da queste visibili, è vietato scuotere o spolverare tappeti, stuoie e simili.

art. 152.Fiori e oggetti sui balconi e davanzali

I vasi di fiori le cassette, le gabbie di uccelli le antenne paraboliche, i condizionatori e gli altri oggetti collocati sui davanzali delle finestre, dei balconi e delle terrazze a scopo di ornamento o altra utilità, devono essere convenientemente assicurati al muro.

Nell'innaffiare vasi di fiori, posti sulle finestre o balconi, deve essere evitata la caduta di acqua sul suolo pubblico.

art. 153.Distribuzione di materiale pubblicitario

La distribuzione di materiale pubblicitario è ammessa solo nelle mani del destinatario o a domicilio.

E' vietato il volantinaggio nel Centro Storico e Lungolago di Castiglione del Lago.

Non è consentito lanciare o abbandonare materiale pubblicitario su area pubblica.

Non è consentito porre pubblicità commerciale sui veicoli in sosta.

art. 154.Esposizione

Non è consentito, senza autorizzazione comunale, esporre su area aperta al pubblico transito o in vista dalla medesima targhe, iscrizioni, insegne, lapidi e cartelli.

Sono consentite deroghe in relazione all'esposizione negli ambiti silvo-pastorali di cartelli inerenti alla segnaletica direzionale ed informativa, nonché bacheche con annotazioni storiche, botaniche e faunistiche.

art. 155.Writers

Non è consentito coprire, spostare, guastare o sporcare targhe riportanti la denominazione delle vie o altre indicazioni di pubblica utilità, tabelle e piastrine dei numeri civici, pennoni, corpi illuminanti e relativi sostegni, le attrezzature e giochi installati in piazze e parchi comunali ed ogni altra attrezzatura posta nell’ambito o a servizio d’aree adibite ad uso pubblico.

Non è consentito sporcare, macchiare, guastare e colorare i muri degli edifici, qualsiasi altro manufatto, la pavimentazione stradale, porte ed infissi.

Non è consentito scrivere e disegnare sui muri e su tutte le superfici ed infissi esterni.

L’Amministrazione comunale può cancellare, rimuovere o riparare avvisando con congruo anticipo i possessori degli immobili.

Il trasgressore ripara integralmente i danni arrecati e li risarcisce.

Il trasgressore può riparare anche mediante il suo personale intervento di ripristino.

Le modalità di ripristino sono concordate con l’Amministrazione comunale.

Capitolo II. Uso aree e spazi pubblici

art. 156.Suolo pubblico – occupazioni – lavori e depositi

Per suolo pubblico si intende tanto il suolo che costituisce la proprietà demaniale pubblica, come il terreno di proprietà privata, soggetto a servitù di pubblico passaggio o comunque aree aperte al Pubblico.

Non è consentito occupare suolo pubblico senza specifico provvedimento di autorizzazione.

Non è consentito occupare superfici di suolo Pubblico maggiori di quelle autorizzate.

art. 157.Ripristino e pulizia del suolo

Le aree che sono state oggetto di occupazione temporanea, al termine del periodo concesso, dovranno essere lasciate in stato di perfetto ordine e pulizia.

Laddove le pavimentazioni stradali siano state realizzate con materiali di particolare pregio o siano state prescritte, per il ripristino del suolo pubblico, speciali modalità di esecuzione, dovrà essere richiesto, per il rilascio della concessione, il versamento di adeguata cauzione, il cui ammontare sarà fissato dall'Ufficio competente, a garanzia di eventuali danni.

art. 158.Divieto di spreco dell'acqua pubblica

Sulle aree pubbliche non è consentito utilizzare e/o prelevare l'acqua proveniente dalle pubbliche fontanelle per scopi diversi da quelli potabili (sono vietati ad esempio il lavaggio veicoli, dei tappeti, l'innaffiamento di piante o fiori ecc.).

Non è consentito lasciare aperti i rubinetti delle fontanelle pubbliche.

art. 159.Tutela dei giardini pubblici, dei viali e delle aree verdi

Nei giardini pubblici e/o nelle aree verdi non è consentito calpestare le aiuole, cogliere fiori o, comunque, danneggiare le piante e gli arredi ivi collocati.

Non è consentito transitare con veicoli in tali aree nonché permettere ai cani e ad altri animali (vietato con idonea cartellonistica) di calpestare le aiuole.

art. 160.Campeggio libero

In tutto il territorio comunale, compresa la sede stradale, le piazze, i parcheggi ed altre aree di uso pubblico, è vietata l'effettuazione di qualsiasi specie di campeggio e/o attendamento, fuori dalle aree appositamente attrezzate, eventualmente predisposte.

E' altresì vietato ai possessori di veicoli attrezzati con serbatoi di recupero delle acque chiare e luride, in transito o durante la sosta nel territorio del Comune, effettuare lo scarico di dette acque fuori delle aree appositamente attrezzate.

art. 161.Atti vietati sul suolo pubblico

Sul suolo pubblico è vietato:

- eseguire giochi che possono creare disturbo alla viabilità, danno o molestia alle persone o animali, o comunque deteriorare immobili o cose come ad esempio salvo specifiche deroghe o autorizzazioni, di inchiostro simpatico, di farina e simili, nonché lo scoppio di petardi;
- gettare a terra carta o altro rifiuto di ogni genere;
- scaricare acque e liquidi derivanti da pulizie e lavaggi di attività commerciali e private;
- gettare o immettere nelle fontane e vasche pubbliche, schiume, sostanze chimiche, detriti o

rifiuti di qualsiasi genere;

- bagnarsi, lavarsi o effettuare altre operazioni di pulizia personale nelle vasche e nelle fontane pubbliche, o utilizzarle per il lavaggio di animali e cose;
- soddisfare in spazi ed aree pubbliche bisogni corporali, al di fuori dei luoghi a ciò destinati (bagni Pubblici);
- bivaccare o sdraiarsi nelle strade, nelle piazze, davanti ai luoghi di culto, sui marciapiedi, sotto i portici, recando intralcio e disturbo, ovvero ostruire le soglie d'ingresso.

art. 162.Spettacoli Viaggianti

I seguenti commi del regolamento disciplinano la assegnazione degli spazi ed aree pubbliche e private per l'installazione, sia ricorrente che occasionale, delle attività dello spettacolo viaggiante e dei circhi equestri, nonché le modalità di svolgimento di tali attività ed è adottato in esecuzione di quanto stabilito dall'art. 9 della Legge 337 del 18 marzo 1968.

Il personale addetto a circhi equestri, padiglioni di divertimento, spettacoli ambulanti, giostre od attrazioni varie, che utilizza alloggi mobili durante la permanenza nel comune, deve sostare in aree pubbliche o private individuate dall'Amministrazione Comunale, rese idonee ai sensi della legge 18 marzo 1968, n. 337 (disposizioni sui circhi equestri e sullo spettacolo viaggiante).

Il sito scelto per la sosta degli alloggi mobili deve essere dotato di erogatori di acqua potabile ad uso pubblico e di possibilità di allaccio alla fognatura pubblica o tramite altro sistema di smaltimento autorizzato secondo la normativa vigente.

Definizioni

Sono considerati *spettacoli viaggianti*, ai sensi dell'art. 2 della legge 18 marzo 1968 n°337 e successive modificazioni, le attività spettacolari, i trattenimenti, le attrazioni allestite a mezzo di attrezzature mobili all'aperto o al chiuso, inseriti nell'Elenco Ministeriale di cui all'art. 4 della Legge 337 e s.m.i..

Per spettacoli viaggianti con *struttura fissa* si intendono le attrazioni di cui al comma 1 caratterizzate dal loro collegamento funzionale con una determinata e specifica area.

Per spettacoli viaggianti a *percorso libero* si intendono le attrazioni di cui al comma 1 per il cui esercizio non necessita la disponibilità di apposito spazio o area.

Per *nuove attività dello spettacolo viaggiante* si intendono, in base alle disposizioni di cui al Decreto del Ministero dell'Interno del 18 maggio 2007, le singole attrazioni poste per la prima volta in esercizio sul territorio nazionale successivamente all'entrata in vigore del citato decreto, ovvero dopo l'11 dicembre 2007.

Per *circo equestre* si intende l'attività di spettacolo viaggiante così come definita nell'elenco ministeriale di cui al comma precedente, ovvero "Attrezzature mobili costituite principalmente da un tendone di misure diverse, sostenuto da pali centrali, sotto il quale è collocata una pista su cui si esibiscono artisti, clown, ginnasti, acrobati, nonché animali feroci o non. Il pubblico che assiste è in genere collocato intorno alla pista".

Registrazione dell'attrazione

Il titolare di una nuova attività dello spettacolo viaggiante, così come sopra definita, deve effettuare, precedentemente alla prima messa in esercizio, la registrazione della attività medesima.

L'istanza di registrazione può essere presentata alternativamente nel comune nel cui ambito territoriale:

- è avvenuta la costruzione;
- è previsto il primo impiego dell'attività;
- è presente la sede legale del titolare.

L'istanza tendente ad ottenere la registrazione deve essere corredata dalla seguente documentazione:

- idonea documentazione tecnica certificante che l'attrazione è progettata, costruita, collaudata e utilizzata secondo quanto previsto dalle norme di buona tecnica emanate dagli organismi di normalizzazione nazionali o europei o, in assenza, da standard di buona tecnica di riconosciuta validità;
- copia del manuale di uso e manutenzione dell'attività, redatto dal costruttore con le istruzioni complete, incluse quelle relative al montaggio e smontaggio, al funzionamento e alla manutenzione, in lingua italiana e, ove ciò risulti impossibile, essere accompagnato da traduzione ufficiale in italiano;
- copia del libretto dell'attività, in lingua italiana e, ove ciò risulti impossibile, essere accompagnato da traduzione ufficiale in italiano.

Copia della documentazione, unitamente all'atto di registrazione dell'attività, deve essere trasmessa dal Comune al Ministero per i beni e le attività culturali – Dipartimento per lo spettacolo e lo sport.

Attività esistenti

I titolari di attività dello spettacolo viaggiante esistenti sul territorio nazionale, devono dimostrare la registrazione.

L'istanza deve essere alternativamente presentata al Comune :

- ove è presente la sede sociale del titolare;
- ove è in corso l'impiego dell'attività.

La domanda deve essere corredata da un fascicolo tecnico in lingua italiana contenente:

- disegni e/o schemi, corredati di foto, delle strutture principali e dei particolari costruttivi;
- verbali delle prove e dei controlli almeno su idoneità delle strutture portanti, degli apparati meccanici, idraulici e degli impianti elettrici/elettronici, effettuati da tecnico abilitato non oltre i sei mesi prima della presentazione del fascicolo;
- verbali delle successive verifiche periodiche di cui all'art. 7 del Decreto Ministero dell'Interno 18 maggio 2007;
- istruzione di uso e manutenzione della attività.

Copia integrale del fascicolo tecnico e della documentazione allegata alla domanda di registrazione deve essere trattenuta dal titolare.

Copia della documentazione, unitamente all'atto di registrazione dell'attività, deve essere trasmessa dal Comune al Ministero per i beni e le attività culturali - Dipartimento per lo spettacolo e lo sport.

Attività esistenti in altri Stati membri dell'Unione Europea

Prima di essere messe in esercizio sul territorio nazionale, le attività esistenti in altri Stati membri della Unione Europea, in Turchia o in un Paese EFTA firmatario dell'accordo SEE, hanno l'obbligo di richiedere la registrazione ed il conseguente codice identificativo con le modalità di cui all'art.5 commi 2 e 3 del Decreto Ministero dell'Interno 18 maggio 2007.

Disposizioni comuni

Il Comune cui viene presentata l'istanza di registrazione deve preventivamente richiedere il parere della competente Commissione di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo, da individuare secondo i criteri di ripartizione di competenza di cui agli articoli 141-bis e 142 del R.D. 6 maggio 1940, n. 635.

La Commissione, anche avvalendosi dell'ausilio di esperti esterni e fatta salva la facoltà di disporre o eseguire, in sede di espressione di parere, ulteriori approfondimenti, svolge i seguenti accertamenti:

- verifica l'idoneità della documentazione allegata alla domanda di registrazione, sottoscritta da professionista abilitato, direttamente o tramite apposita certificazione, da parte di

organismo di certificazione accreditato;

- sottopone l'attività ad un controllo di regolare funzionamento nelle ordinarie condizioni di esercizio e all'accertamento dell'esistenza di un verbale di collaudo redatto da professionista abilitato o di apposita certificazione da parte di organismo di certificazione accreditato.

Registrazione

Acquisito il parere positivo della Commissione di cui al precedente articolo, il Comune effettua la registrazione dell'attività, attribuendo un codice identificativo costituito, in sequenza, da un numero progressivo identificativo dell'attività e dell'anno di rilascio e rilasciando al titolare una certificazione attestante l'avvenuta registrazione.

Il codice identificativo deve essere collocato sull'attrazione, tramite apposita targa metallica, predisposta e stabilmente fissata in posizione visibile a cura del titolare, contenente inoltre:

- l'indicazione del Comune che ha effettuato la registrazione
- la denominazione dell'attività
- il riferimento all'art.4 del Decreto Ministero dell'Interno 18 maggio 2007

Disciplina degli spettacoli viaggianti con struttura fissa

Ai sensi dell'art. 9 della Legge 337/68, nel comune di Castiglione del Lago le attività del presente titolo articolo sono esercitate nelle aree pubbliche e per un periodo non superiore a 15 (quindici) giorni, limitatamente alle aree elencate nella seguente tabella area:

Zona comunale	Area pubblica
CASTIGLIONE DEL LAGO	Viale Brigate Divisione Garibaldi (area limitrofa porticciolo turistico ex laghetto pescatori)

La tabella precedente si intende rinnovato tacitamente di anno in anno e viene aggiornato ogni qualvolta si verificano condizioni tali da determinarne l'adeguamento.

L'inclusione nell'elenco non costituisce impedimento a che le aree medesime, qualora non vengano utilizzate o richieste, possano essere concesse per altri scopi.

Su tutto il territorio comunale in occasione di sagre e altre analoghe manifestazioni potrà essere concessa dall'amministrazione, esclusivamente per la sola durata dell'evento a cui si riferisce, l'autorizzazione alla installazione di spettacoli viaggianti anche in aree diverse da quelle sopra indicate, purché a disposizione del comitato organizzatore della manifestazione.

Tali spazi, necessariamente rientranti nell'area autorizzata della manifestazione stessa, dovranno essere comunque conformi alle disposizioni in materia urbanistica, igienico sanitaria, di sicurezza, viabilità e quiete pubblica.

Gli spettacoli viaggianti consistenti in un'unica attrazione inferiore ad un ingombro di 30mq ed un'altezza di m.3, può essere autorizzata anche in altre aree compatibilmente con le esigenze di viabilità e di stagionalità e quiete pubblica per un periodo non superiore a 9 (nove) giorni.

Nel caso di manifestazioni organizzate direttamente dal comune di Castiglione del Lago e di particolare attrattività ed interesse è consentita compatibilmente con le esigenze di viabilità, stagionalità e quiete pubblica, l'installazione di attrazioni in numero massimo di cinque, per un periodo non superiore a giorni nove, in aree diverse da quelle previste dal presente regolamento.

Autorizzazioni

Chiunque intenda svolgere attività di cui al presente titolo deve munirsi dei seguenti titoli:

- autorizzazione di esercizio ai sensi dell'art. 69 del R.D. 18.06.1931 n. 773 – T.U.L.P.S., valevole per i soli giorni e luoghi indicati;
- nei casi di installazione di attrazione in aree private, atto di disponibilità del proprietario dell'area;
- per gruppi di attrazioni che non superino il numero di 5, trattandosi di singole attrazioni installate e gestite in diretta responsabilità dei singoli gestori, non è necessario acquisire il parere della Commissione Comunale di Vigilanza sui Locali di Pubblico Spettacolo, ai sensi dell'art.80 del T.U.L.P.S., ma deve essere prodotta, ai fini del rilascio della licenza di esercizio, la seguente documentazione;
- copia della certificazione annuale di collaudo rilasciata da tecnico abilitato;
- dichiarazione di corretto montaggio rilasciata dall'esercente l'attrazione di spettacolo viaggiante.

In presenza di gruppi di singole attrazioni superiori a n. 5 deve essere acquisito il parere della Commissione Comunale di Vigilanza sui Locali di Pubblico Spettacolo, ai sensi dell'art.80 del T.U.L.P.S.

Modalità di presentazione delle domande

La domanda di autorizzazione di esercizio ai sensi dell'art. 69 del T.U.L.P.S. deve essere inoltrata al sindaco nell'intervallo di tempo compreso tra i 10 giorni ed i 90 giorni antecedenti l'installazione delle attrezzature.

Nella domanda, da presentarsi in carta legale, il richiedente deve indicare ed allegare:

- le esatte generalità, con l'indicazione della residenza o domicilio, del numero fiscale o della partita IVA;
- autocertificazione del possesso dei requisiti morali;
- il periodo di effettiva presenza nell'area e l'esatta indicazione del numero e del giorno degli spettacoli;
- il tipo, le caratteristiche e le misure d'ingombro dell'attrazione, nonché il numero dei carri e delle abitazioni;
- nell'ipotesi di nuova attività, certificazione rilasciata dal Comune o autocertificazione attestante l'avvenuta registrazione;
- a decorrere dall'11 dicembre 2009, certificazione, per le attività esistenti, rilasciata dal Comune o autocertificazione attestante l'avvenuta registrazione;
- nell'ipotesi di circo: la tipologia e le dimensioni del tendone, nonché la relativa capienza;
- fotocopia della licenza annuale rilasciata dal comune di residenza o sede legale;
- stato di famiglia e residenza del titolare;
- documentazione attestante la verifica tecnica annuale delle attrezzature redatta da tecnico abilitato;
- copia dell'istanza di valutazione di impatto acustico da parte di tecnico abilitato;
- copia del contratto di assicurazione di Responsabilità civile verso terzi;
- n. 2 marche da bollo.

Le domande incomplete degli elementi sopra indicati, qualora non venissero integrate entro la data comunicata all'interessato, sono respinte.

Modalità di assegnazione delle aree

L'assegnazione dell'area per l'installazione delle attrezzature è disposta dal Responsabile del Servizio, previa istruttoria dell'Ufficio Programmazione Economica e parere dell'Ufficio Tecnico Comunale e dell'Ufficio Polizia Municipale.

La stessa area non può essere assegnata, se non trascorsi almeno 30 giorni dalla conclusione dell'ultimo spettacolo della stessa tipologia di attrazione, come precedentemente definita.

L'area oggetto di concessione potrà essere impegnata per le operazioni di montaggio e smontaggio delle strutture da 2 giorni prima fino a 2 giorni dopo il periodo di esercizio indicato nella autorizzazione.

Fermo restando il rispetto dei requisiti previsti nel presente regolamento, l'assegnazione dell'area viene effettuata dall'ufficio preposto in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda, come risulta da protocollo.

Aree private

Lo svolgimento in area privata dell'attività oggetto del presente regolamento, fermo restando il possesso dei titoli prescritti dal precedente art.10, non è consentito senza il preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale in materia urbanistica, igienico sanitaria, di sicurezza, viabilità e quiete pubblica.

Rilascio titoli

Il titolare dell'attrazione è tenuto a ritirare la licenza d'esercizio ai sensi del citato art. 69 del TULPS prima dell'inizio dell'attività.

Prima del ritiro del titolo di cui al comma precedente, il titolare dell'attrazione deve dimostrare con idonea documentazione di avere effettuato il versamento di un contributo a titolo di rimborso del canone di occupazione di suolo pubblico e del pagamento della nettezza urbana, il cui importo viene definito dall'Amministrazione comunale.

I titolari dei circhi con più di 200 posti e degli spettacoli viaggianti con più di n. 5 attrazioni, per il notevole impatto sul territorio, devono versare un deposito cauzionale di € 300,00 presso l'Ufficio Economato per eventuali danni al patrimonio pubblico, per la mancata pulizia dell'area nonché per la rimozione della eventuale pubblicità abusiva.

Il deposito cauzionale verrà restituito senza interessi al termine del periodo di concessione previo nulla osta dell'Ufficio Polizia Municipale che accerterà lo stato dell'area occupata.

Orari

L'orario dello spettacolo serale non potrà protrarsi oltre le ore 24.00.

Il comma precedente è derogabile esclusivamente nell'ipotesi di spettacoli viaggianti all'interno di manifestazioni, di cui al precedente articolo, per i quali si applica il medesimo orario della manifestazione a cui sono collegati.

Divieto di subconcessione

Lo spazio assegnato non potrà essere subconcesso ad altra persona e/o ad altra attività.

Ogni subconcessione comporta l'immediata revoca della concessione stessa e l'esclusione per tre anni dalle aree comunali pubbliche e private, nonché l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste successivamente.

Modalità di gestione dell'attività

Il titolare dell'autorizzazione di esercizio è tenuto a gestire l'attività personalmente.

Nella conduzione dell'attività egli può essere coadiuvato dai componenti il proprio nucleo familiare o da dipendenti regolarmente assunti. E' fatto obbligo di impiegare un numero di addetti sufficiente a garantire il corretto e sicuro funzionamento degli impianti.

Il titolare può nominare un rappresentante, in possesso dei requisiti morali richiesti dalla legge per l'esercizio dell'attività.

Tale nomina, controfirmata dal rappresentante, deve essere tempestivamente comunicata al Comune.

Disciplina degli spettacoli viaggianti a percorso libero

Chiunque intenda svolgere attività di cui al presente titolo deve munirsi dell'autorizzazione di esercizio ai sensi dell'art. 69 del R.D. 18.06.1931 n. 773 – T.U.L.P.S, valevole per i soli giorni e luoghi indicati.

Presentazione domanda

La domanda di autorizzazione di esercizio ai sensi dell'art. 69 del T.U.L.P.S. deve essere inoltrata al sindaco nell'intervallo di tempo compreso tra i 10 giorni ed i 90 giorni antecedenti alla data individuata per l'inizio dell'attività.

Nella domanda, da presentarsi in carta legale, il richiedente deve indicare ed allegare:

- le esatte generalità, con l'indicazione della residenza o domicilio, del numero fiscale o della partita IVA;
- autocertificazione del possesso dei requisiti morali;
- il tipo, le caratteristiche e le misure d'ingombro dell'attrazione, nonché il numero dei carri e delle abitazioni;
- nell'ipotesi di nuova attività, certificazione rilasciata dal Comune o autocertificazione attestante l'avvenuta registrazione;
- a decorrere dall'11 dicembre 2009, certificazione, per le attività esistenti, rilasciata dal Comune o autocertificazione attestante l'avvenuta registrazione;
- fotocopia della licenza annuale rilasciata dal comune di residenza o sede legale;
- stato di famiglia e residenza del titolare;
- documentazione attestante la verifica tecnica annuale delle attrezzature redatta da tecnico abilitato;
- copia dell'istanza di valutazione di impatto acustico da parte di tecnico abilitato;
- copia del contratto di assicurazione di Responsabilità civile verso terzi;
- n. 2 marche da bollo.

Nell'ipotesi di attrazione che utilizzi veicoli speciali all'uopo preposti, quali ad esempio "*trenino lillipuziano*", come individuato nell'apposito elenco ministeriale, devono essere altresì allegati alla domanda:

- la targa del veicolo e dei rimorchi o almeno la marca ed il n. di telaio in attesa dell'immatricolazione od omologazione come veicolo ad uso speciale;
- le generalità del conducente e gli estremi dei titoli di abilitazione.

Le domande incomplete degli elementi sopra indicati, qualora non venissero integrate entro la data comunicata all'interessato, sono respinte.

Caratteristiche di particolari attrazioni

Nell'ipotesi di attrazioni che utilizzino veicoli speciali all'uopo preposti, quali ad esempio "*il trenino lillipuziano*", come individuato nell'apposito elenco ministeriale, tali attrazioni devono essere in condizioni

di piena funzionalità, efficienza, sicurezza e decoro, munite di tutte le omologazioni e certificazioni previste dalle norme vigenti, per la loro commercializzazione e messa in esercizio.

Le suddette attrazioni dovranno armonizzarsi perfettamente, dal punto di vista estetico-ambientale, con il contesto in cui andranno ad inserirsi.

L'ingombro del trenino o di altro veicolo dovrà tener conto anche dell'eventuale annessa biglietteria.

Il trenino o altro veicolo dovranno essere dotati dei dispositivi di sicurezza necessari per garantire l'incolumità degli utenti, ed essere attrezzati in modo da assicurarne la piena e agevole fruibilità anche da parte di portatori di handicap; in ogni caso, il personale addetto dovrà prestare la massima assistenza ai soggetti disabili, sia nella fase di salita, che in quella di discesa dal mezzo.

Rilascio titoli

Il titolare dell'attrazione è tenuto a ritirare la licenza d'esercizio ai sensi del citato art. 69 del TULPS prima dell'inizio dell'attività.

Prima del ritiro del titolo di cui al comma precedente, il titolare dell'attrazione deve dimostrare di avere effettuato presso l'ufficio economato il versamento di una somma a titolo di rimborso del canone di occupazione di suolo pubblico e del pagamento della nettezza urbana.

Nell'autorizzazione di cui al presente articolo vengono specificate le modalità con cui l'attività deve essere esercitata, con l'indicazione di giorni, orari, percorso praticato, fermate.

Norme comuni

Chiunque intende svolgere, in qualità di titolare o di legale rappresentante, l'attività di cui al presente regolamento, deve essere in possesso dei requisiti di onorabilità previsti dagli articoli 11 e 12 del T.U.L.P.S., approvato con regio decreto 18 giugno 1931 n. 773 e dal DPR 3 giugno 1998 n. 252 (certificazione antimafia).

Qualora il titolare nell'esercizio dell'attività intenda avvalersi di un rappresentante, da nominare con le modalità previste dal secondo comma dell'art.17, lo stesso rappresentante deve essere in possesso dei requisiti di cui al comma 1.

Il titolare dell'attrazione deve rispettare le seguenti condizioni per l'installazione e l'esercizio delle attrazioni su area comunale o privata :

- Tenere sul luogo di lavoro l'autorizzazione di esercizio, la documentazione attestante l'assegnazione dell'area e l'atto di disponibilità dell'area da parte del titolare nell'ipotesi di area privata.
Tale documentazione dovrà essere sempre ostensibile agli agenti della Polizia Municipale e a coloro che comunque hanno funzione di vigilanza e controllo, unitamente ad un documento di identità;
- Ottemperare a tutte le disposizioni circa la collocazione nell'apposito spazio assegnato e l'esercizio dell'attrazione, producendo la certificazione tecnica prevista dalle leggi vigenti in materia;
- Esercitare esclusivamente con l'attrazione/i indicata/e nell'autorizzazione di esercizio, pena esclusione dalla concessione per un periodo di tre anni, nonché l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste successivamente;
- Iniziare l'attività alla data prevista dall'autorizzazione;
- Ottemperare a tutte le disposizioni inerenti il decoro e l'efficienza dell'attrazione;
- Non sospendere l'attività dell'attrazione durante il periodo e gli orari obbligatori indicati

nell'autorizzazione;

- Utilizzare gli apparecchi di diffusione sonora nei limiti previsti dalla legge.

È vietato l'utilizzo di suoni che non siano determinati dal funzionamento dell'attrazione, nonché l'amplificazione dei rumori derivanti dalla normale attività dell'attrazione.

Coloro che per gravi motivi documentabili si trovino nell'impossibilità di iniziare l'attività oggetto dell'autorizzazione di esercizio alla data prevista o versino nella necessità di smontare l'attrazione prima del termine indicato sono tenuti a darne comunicazione al competente ufficio comunale.

L'amministrazione, nell'ipotesi di specifica richiesta, con apposito provvedimento può prolungare fino ad un massimo di ulteriori 15 giorni la durata dello spettacolo viaggiante.

Ogni forma di pubblicità dovrà essere preventivamente autorizzata.

In caso di inadempienza si procederà all'applicazione delle relative sanzioni penali.

Il titolare è inoltre tenuto al rispetto delle norme e dei regolamenti vigenti in materia di occupazione di suolo pubblico, di Igiene, di Pubblica Sicurezza, di Polizia Urbana, di inquinamento acustico e delle disposizioni, anche verbali, impartite dai rappresentanti dell'Amministrazione Comunale.

Pulizia dell'area

Il titolare dell'attrazione deve curare la pulizia giornaliera e finale dell'area occupata dall'attrazione, dai carriaggi e dalle carovane abitazione, collocando i rifiuti negli appositi contenitori.

In caso di inadempienza, il rilascio del titolo autorizzatorio viene negato per i successivi tre anni.

Responsabilità civile

L'esercente le attività di cui al presente regolamento assume in proprio ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose che si dovessero verificare nel periodo di durata della concessione, in conseguenza ed in dipendenza dell'esercizio dell'attività, sollevando da ogni e qualsiasi responsabilità l'Amministrazione Comunale.

E' a carico degli attrazionisti l'obbligo di munirsi di apposita polizza assicurativa agli effetti della responsabilità civile verso i terzi che dovrà essere prodotta al momento della presentazione della domanda.

Per quanto non previsto espressamente dal presente Regolamento si osservano le disposizioni di cui alla legge del 18.3.1968, n.337 ed alle Circolari Ministeriali di attuazione, nonché al Testo Unico delle leggi di Pubblica Sicurezza e al relativo regolamento di esecuzione, ed allo Statuto del Comune.

Capitolo III. Quietè pubblica e privata

art. 163.Suonatori ambulanti, cantanti e simili

Ai suonatori ambulanti, regolarmente autorizzati, è vietato suonare nei pressi delle scuole, chiese, ospedali e/o altre strutture sanitarie.

art. 164.Tutela della quiete

Non è consentito agli esercenti il commercio, sia a posto fisso che ambulante, arrecare disturbo con grida, suoni e schiamazzi ed importunare il pubblico con insistenti offerte di merci.

Nei locali pubblici e privati e relative pertinenze, comprese le abitazioni, è vietato produrre o lasciar produrre rumori o suoni di qualunque specie che possano recare, comunque, disturbo al vicinato.

A tale limitazione è pure soggetto l'uso degli strumenti musicali, apparecchi radio, televisivi e simili.

Le manifestazioni a carattere temporaneo, quali concerti, spettacoli, feste popolari, sagre, manifestazioni di partito, sindacali, di beneficenza, celebrazioni, luna park, manifestazioni sportive e comunque assimilabili che comportano l'impiego di sorgenti sonore, amplificate e non, che producono inquinamento acustico, sono assoggettate alla specifica disciplina.

Nelle palestre, scuole di ballo e simili, ubicati in edifici comprendenti private abitazioni, non è consentito l'uso di strumenti musicali, di apparecchi radiotelevisivi e di riproduzione musicale e simili dalle ore 24.00 alle ore 07.00, salvo opportuna insonorizzazione dei locali ovvero espressa autorizzazione per fasce orarie diverse in caso di manifestazioni occasionali.

art. 165.Arti, mestieri ed attività rumorose

Non è consentito in tutto il territorio comunale far funzionare detonatori o altri mezzi che provocano rumori a molestia della quiete pubblica:

- NEI GIORNI FERIALE - dalle ore 20,00 alle ore 24,00 / dalle ore 00,00 alle ore 07,00 / dalle ore 12,30 alle ore 14, 30.
- NEI GIORNI FESTIVI - dalle ore 00,00 alle ore 10,00 / dalle ore 12,00 alle ore 16, 00 / dalle ore 20,00 alle ore 24,00.

Non è consentito utilizzare strumenti ad emissione sonora cadenzata e continuativa: all'interno dei Centri e dei Nuclei Abitati, ad una distanza di mt. 200 dai loro perimetri definiti nell'elaborato G10 del PRG-PS, nonché da singole abitazioni (poste anche su terreno agricolo).

All'interno dei Centri e dei Nuclei Abitati, nonché entro una distanza di m 200 dai loro perimetri censiti, non è consentito, per le attività lavorative rumorose e cantieri edili, produrre rumori a molestia della quiete pubblica:

- NEI GIORNI FERIALE - dalle ore 20,00 alle ore 24,00/ dalle ore 00,00 alle ore 07,00 / dalle ore 12,30 alle ore 14, 30.
- NEI GIORNI FESTIVI - dalle ore 00,00 alle ore 10,00 / dalle ore 12,00 alle ore 16, 00 / dalle ore 20,00 alle ore 24,00.

Possono essere apportate eventuali deroghe temporanee ai suddetti limiti orari su richiesta motivata degli interessati (da presentare al competente Ufficio Comunale almeno 5 giorni prima) nei casi di lavorazioni particolari (es. bitumazioni o lavorazioni agricole) che richiedano l'effettuazione in orari notturni o comunque al di fuori dei limiti d'orario stabiliti, potranno essere concesse deroghe all'orario da parte del Dirigente Comunale competente con proprio atto motivato.

art. 166.Biliardini, flipper e giochi all'esterno dei locali

Chiunque detenga all'esterno dei locali di pubblico ritrovo, giochi quali: biliardini, flipper, video-giochi e similari, deve renderli inutilizzabili dopo le ore 24.00 e fino alle ore 07.00 del giorno successivo.

art. 167.Artisti di strada

Il Comune di Castiglione del Lago riconosce l'arte di strada quale fenomeno culturale e ne valorizza le varie forme espressive, consentendone lo svolgimento nell'ambito del territorio comunale con le modalità e nei limiti stabiliti dal presente Regolamento che ha lo scopo di valorizzare e incrementare le arti di strada, rendendo il territorio del Comune ospitale verso le stesse, mediante la promozione delle attività artistiche a carattere musicale, teatrale, figurativo ed espressivo nel senso più ampio e libero, esercitate in spazi aperti al pubblico.

Ai fini e per gli effetti del presente Regolamento, sono considerate "Arti di strada" le attività artistiche e creative proprie delle arti, svolte in spazi aperti al pubblico secondo le seguenti tipologie:

- per "artista o artisti di strada" si intende colui o coloro che esercitano personalmente e in luogo pubblico o aperto al pubblico una delle sotto elencate attività, in modo estemporaneo e itinerante, senza pretendere un corrispettivo predeterminato per la prestazione, il cui compenso è lasciato alla libera offerta dello spettatore.
Rientrano a far parte della categoria degli artisti di strada i seguenti artisti: giocolieri, acrobati, mimi, suonatori, attori, burattinai, madonnari, poeti, clown, prestigiatori;
- per "mestieri di strada" si intendono quelle attività artistiche finalizzate alla produzione e vendita al pubblico delle opere a carattere espressivo frutto dell'ingegno creativo di chi le propone e/o l'offerta di prestazione estemporanee a carattere artistico espressivo, per le quali venga richiesto uno specifico corrispettivo.
In questa categoria rientrano, ad esclusivo titolo d'esempio e senza carattere esaustivo i pittori, scultori, ritrattisti, fotografi, truccatori ecc.

Il presente Regolamento NON si applica:

- agli artisti di strada che operano in locali e aree private;
- agli esercenti lo spettacolo viaggiante;
- alle attività di pubblico spettacolo di cui all'articolo 68 del T.U.L.P.S.;
- alle attività di artigianato e a tutte le attività che abbiano carattere diverso da quello artistico espressivo.

Spazi e durata

Lo svolgimento delle attività dell'arte di strada è consentito, su tutto il territorio comunale, parchi pubblici inclusi, fatte salve le seguenti eccezioni: immediate adiacenze di luoghi di cura, case di riposo, ospedali, scuole in concomitanza con lo svolgimento dell'attività didattica, luoghi di culto in concomitanza con lo svolgimento delle funzioni religiose, presso i cimiteri, davanti a istituti bancari, davanti a sedi delle forze dell'ordine e di pubblico servizio.

L'occupazione dello spazio per il mestiere di strada è soggetta al regime dell'occupazione temporanea di suolo pubblico e alla relativa tassa.

Pertanto dovrà essere corrisposta la somma prevista per l'area occupata e l'occupazione non potrà protrarsi oltre il tempo necessario all'esibizione di cui al presente articolo.

Per gli artisti di strada l'area massima di ingombro è comunque stabilita in 2 mq.

L'artista di strada che, per la peculiarità della sua performance, produce la spontanea disposizione definita "a cerchio" del pubblico, potrà esibirsi con spettacoli di non oltre due ore nello stesso punto rispettando così il principio della turnazione; successivamente potrà esibirsi in altro luogo, distante almeno 200m e in ogni caso non può occupare la stessa postazione per più di due ore al giorno.

Fatta salva l'autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico e/o le specifiche autorizzazioni previste dall'art. 69 T.U.L.P.S., gli artisti di strada, i suonatori, i cantanti e simili che utilizzano strumenti musicali,

non possono intrattenersi nella stessa via o piazza per oltre 2 ore e tornare nello stesso luogo prima del decorso di 4 ore.

E' comunque vietato intrattenere il pubblico con esercizi che utilizzano fuoco o liquidi infiammabili salvo espressa autorizzazione concessa.

Non è consentito occupare lo spazio ove si svolgerà la performance preventivamente.

Gli orari in cui è consentito svolgere le performances sono i seguenti:

- dalle ore 10.00 alle 23.00 - dal 1 aprile al 30 settembre di ogni anno;
- dalle ore 10,00 alle 21.00 - dal 1 ottobre al 31 marzo di ogni anno .

Modalità per l'esercizio delle attività dell'arte di strada

Chi intende esercitare l'arte di strada dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale almeno un'ora prima dell'inizio dell'esibizione.

A tal fine sarà resa disponibile sul sito web del Comune la modulistica utilizzabile.

Nella comunicazione, sottoscritta dagli artisti, questi dovranno dichiarare (ai sensi del DPR 445/2000 e s.m.i.):

- nome, cognome, data/luogo di nascita, residenza, n° documento identità (con relativa fotocopia);
- tipologia attività/spettacolo svolta/o;
- elenco degli strumenti o strutture utilizzate (comunque nel rispetto di quanto di seguito indicato al paragrafo "divieti");
- periodo nel quale si intende esercitare la propria arte;
- la zona/e in cui avverrà l'esibizione;
- Dichiarazione di presa visione del presente regolamento e impegno ad osservarne le prescrizioni.

L'esibizione potrà iniziare solo dopo aver effettuato tale comunicazione e potrà essere negata in presenza di uno dei casi sotto indicati:

- indisponibilità dell'area indicata/richiesta per lavori o altra occupazione di suolo pubblico;
- manifestazione già autorizzate la cui contemporaneità è palesemente incompatibile;
- costituzione di pericolo o intralcio per la circolazione e/o all'accesso alle attività commerciali e/o alle residenze limitrofe.

Chiunque non si atterrà a quanto contenuto nel presente Regolamento potrà subire limitazioni future al diritto di esibizione.

Ritrattisti

Per questa categoria di artisti, la domanda di cui sopra dovrà contenere, oltre ai dati sopra richiesti, anche una dichiarazione che attesti che i ritratti esposti sono di esclusiva e propria produzione ed esecuzione.

Durata della concessione di suolo pubblico per i "mestieri di strada"

La validità della concessione di suolo pubblico ha la durata di un mese ed è rinnovabile previa istanza da presentarsi almeno 10 giorni lavorativi prima della scadenza.

L'atto di concessione dovrà essere sempre ostensibile agli organi di vigilanza che ne facciano richiesta, unitamente ad un documento di identità.

Compenso per i "mestieri di strada"

La somma dell'eventuale compenso va stabilita prima dell'inizio dell'opera da eseguire.

I ritrattisti e i caricaturisti, in quanto offrono un servizio valutabile ad opera eseguita, dovranno esporre in uno spazio ben visibile al pubblico un testo in italiano e in due delle seguenti lingue (inglese, spagnolo, francese, tedesco): "IL COMPENSO SARA' DOVUTO SOLO AD OPERA ESEGUITA E SE SARA' DI SUA SODDISFAZIONE".

Compenso per la prestazione dell' "artista di strada"

Il compenso per lo spettacolo o per la rappresentazione non può in nessun modo essere predeterminato dall'artista mediante una quota fissa, né può essere preteso.

Il compenso ("a cappello") è determinato da una libera e spontanea offerta dello spettatore, che ne autodetermina l'ammontare.

L'artista di strada che, per la peculiarità della sua performance, produce la spontanea disposizione del pubblico definita "a cerchio", non può chiedere il pagamento di biglietti e comunque pretendere un corrispettivo in denaro per la sua esibizione, dovendosi considerare l'eventuale offerta di denaro, da parte del pubblico, una libera elargizione.

Esibizioni musicali

Le esibizioni musicali e/o canore sono consentite purché non venga arrecato disturbo a terzi e venga osservata la normativa vigente sull'inquinamento acustico e i relativi articoli del presente Regolamento.

Il suono degli strumenti musicali potrà essere diffuso anche da piccoli impianti di amplificazione purché le emissioni sonore non superino i decibel consentiti dalla normativa vigente.

Responsabilità

L'artista risponde, limitatamente al luogo ed alla durata della sua esibizione, del mantenimento della pulizia e del decoro dello spazio utilizzato, ed al danneggiamento da lui arrecato al manto stradale o a qualsiasi infrastruttura di proprietà.

L'artista, inoltre, si assume ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose direttamente connessi all'esibizione o al suo comportamento, e comunque si impegna ad adottare tutte le misure atte a salvaguardare la pubblica incolumità.

L'amministrazione richiede una somma pari all'importo del danno arrecato, qualora il danno sia stato provocato dall'artista durante la sua esibizione.

In caso di eventuali danni a persone o cose connesse all'esibizione o al comportamento dell'artista non verrà concessa una successiva autorizzazione al soggetto medesimo.

Divieti

Non rientrano nella definizione di "arte di strada" e quindi si intende non regolamentato da questo articolo e quindi vietato:

- esercitare il commercio ambulante;
- esporre e vendere stampe e quadri;
- svolgere contemporaneamente due attività;
- svolgere attività che si esprimano nella realizzazione di oggetti che si configurano come attività artigianale (realizzazione di monili, oggettistica in generale, ecc.).

E' altresì vietata qualsiasi forma di pubblicità se non in osservanza delle norme vigenti.

Lo spazio necessario alla esibizione non può essere occupato con palchi o strutture, elementi o costruzioni fisse.

E' vietato l'uso di animali e l'accompagnamento di minori.

Chi esercita l'arte/mestiere di strada non dovrà costituire intralcio al traffico veicolare/pedonale, non dovrà ostacolare l'accesso ad edifici ed esercizi commerciali, non dovrà ostacolare l'accesso ad abitazioni private, locali ed immobili, non dovrà sporcare il suolo pubblico e non dovrà costituire pericolo per l'incolumità delle persone o per la materiale sicurezza delle cose, avendo cura, al termine della performance, di rimuovere tutto ciò che è servito allo svolgimento della stessa.

L'artista risponde limitatamente al luogo e alla durata della sua esibizione, dei danneggiamenti al manto stradale o a qualsiasi infrastruttura di proprietà pubblica, da lui causati.

E' vietata l'attività diretta a speculare sull'altrui credulità o a sfruttare o alimentare l'altrui pregiudizio (indovini, cartomanti e attività similari).

Relativamente alle tecniche di disegno esercitate dai c.d. "Madonnari" devono essere utilizzati materiali che non danneggino i selciati.

E' comunque vietato dipingere direttamente su sagrati di chiese, luoghi di culto o in zone di alto pregio.

E' altresì vietata qualunque forma di disegno sui muri cittadini se non espressamente autorizzata dalla Civica Amministrazione.

L'artista deve prestare attenzione a non oscurare i monumenti.

Esclusione di responsabilità a carico dell'amministrazione comunale

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità in ordine ad eventuali danni a persone o cose derivanti da comportamenti dell'artista in cui si configuri imprudenza, imperizia o inosservanza di leggi o regolamenti.

Ordinanze sindacali

Il Sindaco con propria ordinanza può stabilire, anche in deroga, gli orari di svolgimento delle attività degli artisti di strada, in considerazione della stagione, del luogo o della particolarità dell'attività.

Capitolo IV. Arredo, segnaletica pubblicitaria e water-front lacustri

art. 168.Divieti

Non è consentito arrampicarsi sui monumenti, sui pali di sostegno dei punti luce e sulle inferriate o cancellate di proprietà Comunale.

E' altresì vietato danneggiare la segnaletica stradale e gli elementi di arredo urbano.

art. 169.Segnali stradali e elementi di arredo urbano

La presente parte del regolamento disciplina la posa di impianti e mezzi pubblicitari, comunque denominati, ad integrazione ed esecuzione di quanto previsto dal D. Lgs. 285/92 e dal DPR 495/92, nonché la diffusione di messaggi pubblicitari, qualora ricadenti su strade comunali o visibili da esse.

Quanto disposto si applica su tutto il territorio comunale di Castiglione del Lago.

E' esclusa l'applicazione alle forme di pubblicità eseguite all'interno di edifici, di attività o di aree private, a condizione che la collocazione delle stesse non siano visibili dalla strada.

Si definisce "impianto pubblicitario di servizio" qualunque manufatto avente quale scopo primario un servizio di pubblica utilità nell'ambito dell'arredo urbano e stradale (fermate autobus, pensiline, transenne parapetonali, cestini, panchine, orologi o simili) recante uno spazio pubblicitario che può anche essere luminoso sia per luce diretta che per luce indiretta.

Con i termini di impianti e mezzi pubblicitari si intendono "le insegne d'esercizio, le preinsegne, le sorgenti luminose, i cartelli, gli striscioni, le locandine, gli stendardi, i segni reclamistici orizzontali, gli impianti pubblicitari di servizio e gli impianti di pubblicità e propaganda", così come definiti dall'art. 47 del DPR 495/92 e, nonché la pubblicità sui veicoli e la distribuzione di volantini pubblicitari.

art. 170.Autorizzazioni impianti o altri mezzi pubblicitari

Chiunque intenda installare, ripristinare o modificare impianti o altri mezzi pubblicitari, di qualsiasi tipo, deve richiedere ed ottenere apposita autorizzazione da parte del Comune.

Gli interessati devono inoltrare specifica istanza mediante piattaforma SUAPE 3.0 diretta al Comune.

Alla domanda dovrà essere allegato, ove necessario:

- autorizzazione paesaggistica rilasciata dall'ufficio tecnico comunale.

Tale autorizzazione non è dovuta qualora:

- l'esposizione non superi i 90 giorni continuativi per un solo periodo nel corso dell'anno,
- gli impianti non modifichino l'aspetto esteriore dei luoghi (ad esempio qualora siano posti all'interno di un fabbricato);
- le norme generali in materia paesaggistica non lo prevedano.

- documentazione tecnica e planimetria, dalle quali si possa desumere il luogo esatto ove si intende collocare l'impianto, unitamente ad opportuni rilievi fotografici dai quali risulti la posizione in relazione all'ambiente circostante, all'edificio sul quale verrà installato, nonché al contesto architettonico del quale l'edificio interessato fa parte;

- progetto, dal quale risultino un prospetto in scala o comunque tale da rendere leggibile il grafico, gli ingombri e le dimensioni massime, con indicazione dei colori che si intendono utilizzare;

- relazione tecnica relativa all'impianto di cui si chiede l'autorizzazione, con riferimento sia ai dati indicati nei punti precedenti, sia ai materiali, ai colori, alle forme, ecc.;

- idonea attestazione, rilasciata dal tecnico progettista, inerente l'adempimento degli obblighi di cui all'art.49 comma 3 del D.P.R. 495/92, ricorrendone il caso, nonché, per gli impianti luminosi o illuminati, certificazione tecnica attestante la sicurezza dell'impianto a norma di legge e la potenza di illuminazione espressa in candele per metro quadro;
- copia del bozzetto del messaggio da esporre, ovvero dei bozzetti di ogni messaggio previsto quando trattasi di mezzi a messaggi variabili;
- titolo di proprietà, o equivalente, dello stabile o del suolo su cui verrà installato l'impianto, allegando eventualmente la documentazione che si ritiene opportuna (contratti, atti notarili, ecc.);
- Qualora si tratti di suolo pubblico dovranno essere prodotte specifiche autorizzazioni per la sua manomissione e per la sua occupazione;
- autocertificazione (allegando copia del documento d'identità del dichiarante) con la quale si attesta che il manufatto che si intende collocare è stato calcolato, realizzato e sarà posto in opera tenendo conto della natura del terreno, o del luogo di posa, e della spinta del vento, onde garantirne la stabilità;
- Ogni domanda dovrà riferirsi ad un massimo di sei impianti, ad esclusione delle insegne d'esercizio e degli impianti temporanei.

L'autorizzazione può essere richiesta da:

- soggetto che dispone a qualsiasi titolo dell'impianto oggetto dell'istanza;
- destinatario del messaggio pubblicitario;
- ditta fornitrice dell'impianto per conto dell'utilizzatore finale.

L'autorizzazione è rilasciata fatti salvi eventuali diritti di terzi ed a prescindere dalla proprietà del luogo di posa, sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni onere, obbligo e responsabilità qualora l'installazione non venga mantenuta a causa di disaccordo tra privati.

Non sono soggette ad autorizzazione:

- le targhe professionali poste all'ingresso della sede dell'attività, purché non superino le dimensioni di 50x30cm e che non si configurino come insegne d'esercizio, nonché le indicazioni grafiche poste sulle vetrine allo scopo di garantire la sicurezza delle persone e per l'informazione degli orari di apertura e chiusura;
- le forme di pubblicità sanitaria concernente le strutture di ricovero e cura e le strutture ambulatoriali, ivi comprese quelle riabilitative, di diagnostica strumentale e di laboratorio, ad esclusione di quelle concernenti l'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e gli studi professionali (L.R. 18/2000).

art. 171.Istruttoria e rilascio dell'autorizzazione

L'ufficio preposto, entro 60 giorni dalla ricezione dell'istanza, fatto salvo il mancato parere degli enti sovraordinati qualora necessario, provvede all'istruttoria della pratica ed al rilascio della relativa autorizzazione o di motivato diniego.

L'autorizzazione è rilasciata dal Responsabile dell'Area preposto alla ricezione dell'istanza.

Detta autorizzazione è annotata su apposito registro numerato progressivamente per anno, ai sensi dell'art. 53 comma 9 del D.P.R. 492/92.

Per il rilascio l'interessato dovrà versare, oltre a quanto previsto dalle vigenti disposizioni in materia di imposta sulla pubblicità ed eventuali tasse/tributi di occupazione/manomissione del suolo pubblico, i seguenti corrispettivi:

- € 60,00 per istruttoria e sopralluogo (tale importo è soggetto a revisione annuale con

Deliberazione della Giunta Comunale);

- n.2 marche da bollo di importo come stabilito dalla normativa vigente da corrispondersi con mod. F24 (salvo diverse disposizioni).

Gli importi relativi ai corrispettivi di cui sopra saranno aggiornati, ai sensi dell'art. 53 comma 7 del D.P.R. 495/92, con provvedimento annuale della Giunta Comunale.

In assenza di tale provvedimento rimangono in vigore gli importi suddetti.

La validità dell'autorizzazione è subordinata, oltre che al rispetto delle specifiche norme di legge, all'apposizione, a cura del titolare della stessa, della targhetta riportante quanto indicato all'art. 55 del D.P.R. 495/92.

art. 172.Rinnovo autorizzazione

L'autorizzazione ha validità di tre anni dalla data indicata sulla medesima ed è rinnovabile per il medesimo periodo mediante specifica richiesta, apposizione di una nuova targhetta sull'impianto pubblicitario e previo pagamento dei corrispettivi dovuti, salvo revoca ai sensi dell'art. 27 del D. L.vo 295/92.

All'istanza di rinnovo dovrà essere allegato l'originale dell'autorizzazione in scadenza.

Qualora alla data di scadenza dell'autorizzazione non sia stato richiesto ed ottenuto il rinnovo, l'impianto pubblicitario è da considerarsi non autorizzato con l'applicazione delle conseguenti sanzioni previste dalla vigente normativa.

Anche nel caso del rinnovo la durata del procedimento è fissata in 60 giorni fatto salvo il mancato parere degli enti sovraordinati qualora necessario.

art. 173.Variazione del messaggio

Ogni variazione del messaggio autorizzato dovrà essere oggetto di apposita istanza da presentarsi allegando copia dell'autorizzazione originaria e il bozzetto del nuovo messaggio da esporre.

Entro 60 giorni dalla presentazione dell'istanza fatto salvo il mancato parere degli enti sovraordinati qualora necessario, il Servizio competente provvederà al rilascio di apposita autorizzazione o diniego.

art. 174.Collocazione - ubicazione - distanze

La collocazione degli impianti e degli altri mezzi pubblicitari di cui al presente regolamento, se fuori dal centro abitato, è ammessa esclusivamente nel rispetto delle norme relative al posizionamento degli stessi di cui agli artt. 51 e 52 del D.P.R. 495/92, nonché nel rispetto degli altri articoli del presente Regolamento.

All'interno del centro abitato il posizionamento di impianti e altri mezzi pubblicitari è consentito:

- ad una distanza minima dal limite della carreggiata di metri 2, calcolata dal punto più vicino ad essa, qualora non installati a margine del marciapiedi.
In questo caso potrà essere utilizzato solamente un palo da collocarsi a ridosso del margine interno del marciapiedi ed in modo da mantenere sempre almeno mt. 1,50 di spazio libero per i pedoni, oltre a rimanere dal margine esterno del marciapiedi a non meno di mt. 0,50 (calcolato dal punto più vicino ad esso);
- ad una distanza minima di mt. 25 prima e dopo le intersezioni;
- ad una distanza minima di mt. 15 prima e dopo i segnali stradali di pericolo e/o di prescrizione;
- ad una distanza minima di mt. 15 prima e dopo i segnali stradali di indicazione;
- ad una distanza minima di mt. 50 prima e mt. 25 dopo gli impianti semaforici;
- ad una distanza minima di mt. 15 prima e dopo gli altri impianti e mezzi pubblicitari;
- ad una distanza minima di mt. 25 prima dell'inizio e dopo la fine di una curva.

Le insegne d'esercizio potranno essere oggetto di deroghe sul rispetto delle distanze indicate nei punti precedenti in relazione alla ubicazione dell'attività cui si riferiscono e solamente se collocate in area di pertinenza o sulla facciata cieca dei fabbricati.

Il posizionamento di impianti pubblicitari su ponti e sottoponti è vietata. Al fine della riduzione degli impianti pubblicitari sul territorio comunale, sono incentivati (anche attraverso deroga alle distanze) gli impianti riportanti una molteplicità di indicazioni e messaggi anche di più attività. Gli impianti multipli di preinsegne potranno essere autorizzati anche collocati in corrispondenza di intersezioni a condizione che le preinsegne siano per colore conformi ai segnali riguardanti le indicazioni produttive.

Gli impianti pubblicitari installati diagonalmente al senso di marcia dei veicoli devono rispettare le distanze minime indicate dal presente articolo.

Gli impianti pubblicitari installati parallelamente al senso di marcia dei veicoli devono rispettare le prescrizioni di cui al presente articolo ridotte della metà, ad eccezione del primo punto dell'elenco distanze di cui sopra.

Sono vietate le installazioni di impianti pubblicitari, ad esclusione di preinsegne ed insegne d'esercizio, lungo le traverse interne delle strade statali e provinciali.

Particolari deroghe potranno essere concesse a favore di Enti, Associazioni, soggetto pubblici e/o società che gestiscono servizi pubblici qualora se ne ravvisi la necessità o l'opportunità.

art. 175. Dimensioni e limiti

Gli impianti ed altri mezzi pubblicitari potranno essere autorizzati nel rispetto dei seguenti limiti di superficie:

- a) mq. 4,00, se posizionati perpendicolarmente al senso di marcia dei veicoli;
- b) mq. 6,00 se posizionati parallelamente al senso di marcia dei veicoli e posti ad almeno mt. 5,00 dal margine della carreggiata;
- c) mq. 18,00 (6,00x3,00m netti espositivi) se posizionati parallelamente al senso di marcia dei veicoli e posti ad oltre 10.m dal margine della carreggiata (ad esclusione dell'insediamento del Capoluogo e del corridoio infrastrutturale della S.R. n.71);

In deroga al comma c) (a seguito di D.G.C. che definisca il numero degli impianti e la procedura pubblica di affidamento) è consentita l'installazione di impianti ed altri mezzi pubblicitari di dimensioni mq.18,00 (6,00x3,00m netti espositivi) nel Capoluogo e nel corridoio infrastrutturale della S.R. n.71 esclusivamente nelle seguenti località:

- Viale Trappes (zona piscina);
- Via E. De Nicola;
- Viale dello Sport;
- Via Piana (nello spazio verde tra la stessa Via Piana e Via B. Buozzi);
- Località Pucciarelli (parcheeggio magazzini Coop);
- Località Pineta (zona industriale);
- Località Colonna (parcheeggio scuola primaria);

Gli impianti pubblicitari posizionati in aderenza alle facciate dei fabbricati e realizzate con teli opachi o direttamente disegnate sugli stessi, non sono sottoposti a limitazione di superficie.

Sono ammessi teli pubblicitari temporanei, solamente se opachi non luminosi né illuminati, posti a protezione dei ponteggi installati durante le fasi di ristrutturazione edilizia per un periodo non superiore a 180 giorni, purché non eccedano dalla superficie del ponteggio e previa verifica e approvazione preventiva

da parte del funzionario responsabile in merito al contenuto del messaggio pubblicitario, nonché al rilascio della conseguente autorizzazione.

All'istanza dovrà essere allegata la verifica statica del ponteggio.

Particolari deroghe potranno essere concesse a favore di Enti, Associazioni, soggetto pubblici e/o società che gestiscono servizi pubblici qualora se ne ravvisi la necessità o l'opportunità.

Gli impianti e gli altri mezzi pubblicitari collocati sul suolo pubblico o privato ad uso pubblico dovranno essere installati in modo da garantire un'altezza dal suolo del bordo inferiore non inferiore a mt. 3,00

Gli striscioni a scavalco della strada sono ammessi solamente se ancorati a specifici supporti debitamente autorizzati e predisposti allo scopo e ad un'altezza dal piano stradale di almeno mt. 5,10.

art. 176. Caratteristiche

Gli impianti e gli altri mezzi pubblicitari devono essere realizzati secondo quanto prescritto dagli artt. 49 e 50 del D.P.R. 495/92.

Gli stessi, per forme, colori e disegno, non devono ingenerare confusione con la segnaletica stradale ovvero arrecare disturbo visivo agli utenti della strada, né costituire ostacolo od impedimento alla circolazione delle persone.

Sono vietati gli impianti ed altri mezzi pubblicitari rifrangenti, luminosi o illuminati che possano produrre abbagliamento.

Non sono consentite sagome irregolari o aventi forma di disco, triangolo, ottagono o figure simili ai segnali previsti dal D.P.R. 495/92 e successive modificazioni.

Per gli impianti ed i mezzi luminosi è vietata l'intermittenza o l'alternanza di luci o colori.

Sono vietati messaggi pubblicitari che abbiano contenuto, significato o fine in contrasto con norme di legge o di regolamento.

Gli impianti che riportano scritte in lingua straniera dovranno essere integrati con apposta traduzione in lingua italiana.

Le insegne d'esercizio "a bandiera" dovranno essere installate aderenti al fabbricato dove si esercita l'attività promossa, non deve oltrepassare dal punto più esterno il limite di mt. 0,50 dal margine esterno del marciapiedi e dovrà essere collocata ad un'altezza dal piano di camminamento di almeno mt. 3,00.

art. 177. Mezzi pubblicitari abbinati a servizi

Nell'installazione di impianti od altri mezzi pubblicitari abbinati alla prestazione di servizi di pubblica utilità (orologi, pensiline, parapetonali, panchine, cestini, toponomastica, ecc.), l'assegnazione è vincolata alla all'espletamento di idonea procedura di evidenza pubblica.

In questo caso la società aggiudicataria dovrà attenersi alle disposizioni del presente regolamento, con la deroga solo relativamente alle distanze minime previste che verranno indicate nello specifico bando ma che non potranno essere mai inferiori al 50% di quelle indicate nel presente regolamento.

La pubblicità posta su transenne parapetonali installate ai bordi della strada e delle rotonde è vietata in quanto in contrasto con i principi di sicurezza di cui all'art. 23 comma 1 del D. Lgs. 285/92, possono essere concesse deroghe se motivate da esigenze di specifico marketing urbano e territoriale.

art. 178. Pubblicità temporanea

Nel caso di installazioni pubblicitarie temporanee, che non potranno mai superare il periodo di 15 giorni, costituite da segni orizzontali reclamistici, striscioni (se non a scavalco della sede stradale), locandine, manifesti, standardi, plance e similari, nonché cartelli aventi superficie pubblicitaria non superiore a mq. 1.00 si applicano le disposizioni previste per le aree esterne al centro abitato di cui all'art. 51 commi 9 e 10 del D.P.R. 495/92.

Il numero massimo di locandine e manifesti temporanei collocabili sul territorio comunale è di 20.

I supporti delle locandine e dei manifesti se collocati a terra dovranno essere ancorati in modo da non essere facilmente rimovibili e dovranno resistere alla spinta del vento.

Al titolare dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del presente articolo è fatto obbligo di provvedere alla rimozione degli impianti entro il giorno successivo a quello di scadenza indicato nell'atto.

art. 179.Mezzi pubblicitari a messaggio variabile

Il posizionamento di mezzi pubblicitari a messaggio variabile è soggetto al rispetto delle distanze minime indicate al precedente art. 174 e deve essere autorizzato dal Comune, secondo le modalità e con i limiti previsti dal presente regolamento.

Il periodo di variabilità dei messaggi non può in alcun caso essere inferiore a un minuto, durante i quali il messaggio deve rimanere fisso.

Non è mai prevista la proiezione di immagini in movimento (video).

art. 180.Mezzi pubblicitari nelle aree di servizio e di parcheggio

Il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo è subordinato al rispetto di quanto previsto per quelli esterni al centro abitato dagli artt. 51 comma 7 e 52 del D.P.R. 495/92 ed al presente regolamento.

art. 181.Pubblicità sui veicoli

Il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo è subordinato al rispetto di quanto previsto all'art.57 del D.P.R. 495/92.

È vietata la sosta di veicoli pubblicitari per un tempo superiore alle 48 ore consecutive nel medesimo punto.

Per periodi di sosta superiori dovranno essere rispettate le distanze minime previste dal presente regolamento per gli altri impianti pubblicitari.

In caso di mancato rispetto delle prescrizioni di cui al presente articolo si applicano le sanzioni (pecuniaria ed accessoria) previste nel caso di assenza dell'autorizzazione pubblicitaria.

art. 182.Pubblicità fonica

La pubblicità fonica è consentita dalle ore 10:00 alle ore 12:00 e dalle ore 17:00 alle ore 19:00 nel rispetto di quanto disposto dal Codice della Strada e dal Regolamento del medesimo, previa richiesta ed ottenimento di apposita autorizzazione.

È vietata tale forma di pubblicità a meno di 300 mt. da luoghi di culto, case di riposo e plessi scolastici.

Durante il periodo elettorale è ammessa la pubblicità fonica comunque effettuata, previo il rilascio di apposita autorizzazione ai sensi della legge 24/04/1975, n. 130.

Sono sempre fatti salvi i principi, le disposizioni e le limitazioni previste dal Piano Comunale di Zonizzazione acustica, nonché del D.P.C.M. del 01/03/1991.

Con ordinanza Sindacale possono essere introdotte motivate limitazioni agli ambiti da sottoporre alla pubblicità fonica.

art. 183.Distribuzione di mezzi pubblicitari

Sulle strade ed aree pubbliche è vietata la distribuzione di volantini, opuscoli, biglietti omaggio ed ogni altro mezzo pubblicitario consegnato a mano o depositato sui veicoli.

Tale attività è derogata per circhi e spettacoli viaggianti e per finalità istituzionali, sociali o di pubblica utilità.

E' altresì vietato il lancio di volantini o simili da aeromobili e/o veicoli.

art. 184.Pubblicità luminosa

L'apposizione di sorgenti luminose, cartelli, insegne d'esercizio e di altri mezzi pubblicitari luminosi è disciplinata come per quelli esterni al centro abitato, così come previsto dall'art. 50 del D.P.R. 495/92 e s.m.i.

art. 185.Luminarie

La collocazione di luminarie lungo le strade – sempre che si tratti di elementi decorativi ispirati alle festività e privi di qualsiasi riferimento pubblicitario – è soggetta a preventiva autorizzazione da parte del Comune/Concessionario.

Per utilizzare o collocare ganci, attacchi e supporti in genere, apposti sulle facciate degli edifici, è necessario consenso scritto della proprietà, che deve essere allegato alla richiesta di rilascio dell'autorizzazione.

Le luminarie, poste trasversalmente alla pubblica via, devono essere collocate ad un'altezza non inferiore a m 5,50 dal suolo, se sovrastano parte della strada destinata al transito di veicoli e a m 3,00 se invece sovrastano parte della strada destinata esclusivamente al transito dei pedoni e velocipedi.

Chiunque sia incaricato di eseguire i lavori è tenuto a presentare al Comune/Concessionario una dichiarazione sottoscritta da un tecnico qualificato abilitato all'installazione di impianti elettrici, che attesti la rispondenza degli impianti e delle installazioni alle norme di sicurezza CEI, con particolare riferimento alle soluzioni adottate contro il rischio di contatti accidentali alle persone e contro il rischio di sovraccarichi e corto circuiti ed alla tenuta degli occhielli e delle funi anche preesistenti, sottoposte a peso aggiuntivo.

In assenza di tale dichiarazione gli impianti non possono essere installati e/o eserciti.

E' altresì fatto obbligo di fornire al Comune la reperibilità telefonica di un responsabile per eventuali interventi urgenti.

Le spese per la collocazione, il funzionamento e la rimozione degli impianti, nonché le spese per gli interventi di ripristino in caso di danneggiamenti, sono a totale carico dei soggetti indicati nei commi precedenti.

La rimozione degli impianti deve avvenire entro e non oltre 5 giorni dal termine della manifestazione e/o dal periodo di festività.

art. 186.Zone adibite alla balneazione

E' vietato usare moto d'acqua, wind surf, sky surf, barche a motore ed a vela nelle zone riservate alla balneazione; sono esclusi dal presente divieto corridoi di uscita adeguatamente segnalate con boe e cartelli ed autorizzate dai competenti uffici della Provincia di Perugia.

art. 187.Pesca sportiva

Nelle aree adibite alla balneazione (spiagge) non è consentito praticare la pesca sportiva.

art. 188.Zone perilacustri

Nella zona perilacustri è vietato montare tende e/o campeggiare, ciò è consentito solo nelle idonee strutture attrezzate a ciò adibite (campeggi e/o simili).

Titolo 9. DISCIPLINA EDILIZIA

Capitolo I. Disposizioni regionali

art. 189.Relazioni con L.R., R.R., D.G.R.

La disciplina per l'attività edilizia del presente Testo Unico è conforme a quanto disposto dalla lettera n) della D.G.R. n. 598/2015

Capitolo II. Oggetti edilizi

art. 190.Grandezze

Si rimanda a quanto disposto dal Titolo I, Capo I, Sezioni 2 e 4 del R.R. n. 2/2015.

art. 191.Indici

Si rimanda a quanto disposto dal Titolo I, Capo I, Sezioni 3 del R.R. n. 2/2015.

art. 192.Distanze

Si rimanda a quanto disposto dal Titolo I, Capo I, Sezioni 5 del R.R. n. 2/2015.

Titolo 10. MODIFICA DEL SUOLO E GESTIONE DELLE TERRE DA SCAVO

art. 193.Disciplina delle modalità relative ai movimenti di terra subordinati a Permesso di Costruire.

Le opere di scavo, rinterro e rilevato sono modificazioni del suolo, funzionali alla realizzazione degli interventi di cui ai successivi punti che comportano alterazioni morfologiche ed altimetriche incidenti sulle caratteristiche del territorio interessato, subordinati a permesso di costruire come previsto dalla L.R. n.1/2015 e dal R.R. n.2/2015.

Le operazioni di rinterro non possono superare ricarichi di cm. 50 rispetto al piano di campagna originale, ovvero ante opera.

Nel caso di piani attuativi, la deliberazione del Consiglio Comunale di approvazione costituisce titolo abilitativo per la realizzazione degli interventi di modificazione del suolo connesse alle opere di urbanizzazione previste dal piano medesimo, ai sensi di quanto disposto dalla L.R. n.1/2015 e dal R.R. n.2/2015.

Per opere pubbliche o di interesse pubblico realizzate da pubbliche amministrazioni, enti istituzionalmente competenti o da concessionari di pubblici servizi trovano applicazione le disposizioni di cui alla L.R. n.1/2015 e al R.R. n.2/2015 e le altre normative di settore.

Non rientrano tra gli interventi di cui al comma 1, le lavorazioni del terreno e le opere di scavo e rinterro finalizzate alle attività agricole con compensazione tra scavo e riporto e senza asportazione di terreno o di altro materiale al di fuori del fondo interessato dagli interventi o dei terreni dell'impresa agricola di cui all'art. 34, comma 9 della L. R. n. 11/2005, da effettuare comunque nel rispetto dell'assetto morfologico e paesaggistico locale.

Gli interventi di modificazione del suolo, specialmente se interferenti con insediamenti, edifici ed infrastrutture, devono garantire le condizioni di stabilità e sicurezza, evitando il verificarsi di eventuali fenomeni erosivi e di smottamento, sia in fase di esecuzione che nel tempo.

Tali interventi devono, inoltre, assicurare un adeguato assetto idrogeologico ed idraulico dell'area interessata e di quelle adiacenti, prevedendo altresì gli effetti nel tempo ed i rischi ad i quali sono esposte dette aree.

Le modifiche del suolo debbono prevedere azioni finalizzate a ripristinare o a mantenere le condizioni di compatibilità tra uso del suolo e assetto idrogeologico anche nel rispetto delle normative e dei Piani di settore di cui alla Legge n. 183/1989 (Norme per il riassetto organizzativo e funzionale della difesa del suolo).

Gli interventi di modificazione del suolo non contestuali o non connessi agli interventi edilizi di cui al successivo punto, sono effettuati tenendo conto delle condizioni di stabilità idrogeologica ed idraulica dell'area interessata e il progetto o il Piano aziendale di cui alla L. R. n. 1/2015 devono essere redatti da tecnici abilitati e devono contenere, oltre ai pertinenti elaborati progettuali minimi previsti dalla D.G.R. n. 887/2004 e delle N.T.A. del PRG-PS e da eventuali altre normative edilizie e di settore.

Qualora l'area sia sottoposta a vincolo paesaggistico ai sensi del D. Lgs n. 42/2004 gli interventi che comportano modificazioni del suolo dovranno essere attuati nel rispetto del decreto di vincolo o nelle norme di riferimento e salvaguardando gli elementi che per la loro tipicità caratterizzano il paesaggio e l'ambiente circostante.

Nelle aree coperte da boschi, le opere di scavo, rinterro e rilevato per la realizzazione di infrastrutture quali sentieri, piste, vie tagliafuoco che comportino la trasformazione in via permanente di suolo, sono sottoposte a Permesso di Costruire si dovrà evitare la formazione di dislivelli eccessivi con il terreno circostante e pertanto, ogni movimentazione di terreno sarà limitata alla definizione del percorso con il livellamento della sede viaria raccordando adeguatamente le nuove opere con il profilo del terreno naturale.

L'eventuale cartellonistica è realizzata con le modalità previste dalla D.G.R. n. 1254/1999, emanata in attuazione della L. R. n. 46/1997 (Norme per la riqualificazione della rete di trasporto e viaria nel territorio regionale e procedure per l'attuazione dei relativi interventi).

Per eventuali modificazioni del suolo finalizzate alle manifestazioni sportive con motoveicoli ed autoveicoli per fuoristrada si applica anche la D.G.R. n. 214/1999.

Nel caso di utilizzo di acque pubbliche, superficiali o sotterranee, il rilascio del permesso è subordinato all'acquisizione della concessione di derivazione di cui al R. D. n. 1775/1993 (Testo unico delle disposizioni di legge sulle acque e impianti elettrici) s.m.i.

art. 194.Disciplina delle modalità relative ai movimenti di terra subordinati a S.C.I.A.

Con riferimento all'art. 186, comma 3 del D. Lgs. n. 152/2006 e fatto salvo quanto previsto dal PAI di cui alla L. n. 183/1989 e dalla D.G.R. n. 447/2008 (Disposizioni regionali per l'attuazione del PAI, sono realizzabili con S.C.I.A. le opere di seguito indicate, in quanto non comportano trasformazione urbanistica ed edilizia del territorio:

- opere di scavo di piccola entità connesse alla sistemazione di aree di pertinenza di edifici esistenti da realizzare entro la distanza di m. 50,00 dall'edificio principale da realizzare per la profondità strettamente funzionale alla posa in opera di manufatti prefabbricati (cisterne, fosse, etc.) o profondità non superiore a m. 2,50 dal piano di campagna negli altri casi e in ogni caso per quantità non superiore a mc. 50,00;
- opere di riporto di terreno che non comportino alterazione morfologiche e altimetriche significative ovvero di altezza non superiore a m. 0,50 dal piano di campagna ante opera e per una quantità non superiore a mc. 100,00, connessi alla sistemazione di aree di pertinenza di edifici esistenti, come sopra definite, nonché volti al miglioramento delle caratteristiche morfologiche, idrauliche e ambientali di aree pubbliche e private poste

all'interno o all'esterno dei centri abitati, anche a seguito di realizzazione di opere infrastrutturali e servizi.

La S.C.I.A. deve contenere il dimensionamento planimetrico e volumetrico dell'intervento, nonché l'indicazione delle caratteristiche del materiale di scavo e del luogo di provenienza, fatto salvo il rispetto delle normative relative alla presenza di vincoli.

art. 195.Modalità esecutive dei movimenti di terra

Le modificazioni del suolo necessarie ai fini della realizzazione di interventi edilizi, compresa la realizzazione di infrastrutture tecnologiche a rete e puntuali ed alle infrastrutture viarie, pubbliche o di rilevante interesse pubblico, nonché le opere di difesa idrogeologica, le opere idrauliche, quelle di arginatura degli invasi di accumulo di acque, sono dimensionate in base alle relative esigenze progettuali, tenendo conto delle caratteristiche ambientali, paesaggistiche ed idrogeologiche dei luoghi.

La stabilità degli scavi deve essere assicurata in modo da resistere alla spinta del terreno circostante e da non compromettere la sicurezza di edifici e impianti posti nelle vicinanze.

La sicurezza degli edifici e degli impianti circostanti va comunque verificata a cura del titolare del Permesso di Costruire, del Direttore dei Lavori e del Costruttore.

Le verifiche devono interessare la zona circostante gli scavi e devono comprendere tutti gli immobili che possano essere interessati.

Ogni anomalia riscontrata, riguardante infiltrazioni d'acqua od eventuali lesioni negli edifici, deve essere tempestivamente comunicata al Comune, fermo restando l'obbligo del titolare del Permesso di Costruire, del Direttore dei Lavori e del Costruttore di sospendere ogni operazione di scavo ed effettuare tutti gli interventi necessari a garantire la sicurezza dei luoghi.

Nelle opere di sbancamento e di palificazione si devono usare tutte le cautele atte ad evitare danneggiamenti ai fabbricati vicini conseguenti allo scuotimento del terreno.

Ogni modificazione del suolo deve essere eseguita in maniera da evitare il ristagno delle acque e consentire il regolare deflusso delle acque dei terreni, a qualunque uso o destinazione essi siano adibiti.

Il consolidamento delle scarpate e la realizzazione delle opere di sostegno deve avvenire preferibilmente attraverso l'uso di tecniche di ingegneria naturalistica (idrosemia, utilizzo di geotessili, graticciate, fascinate, grate vive, briglie in terra, terre rinforzate rivegetate, etc.) oppure attraverso l'uso della tecnica delle terre armate.

Nel caso di muri di sostegno i materiali utilizzati dovranno garantire un armonico inserimento nel contesto circostante, prevedendo, comunque, che le eventuali strutture in cemento armato o blocchi cementizi siano rivestite in pietrame o adeguatamente intonacati con colorazioni nella gamma delle terre.

Al piede dei muri di sostegno che si affacciano su strade o spazi pubblici deve essere realizzata una canalina di raccolta delle acque di scorrimento superficiali e di quelle provenienti dalle aperture di drenaggio, che devono essere convogliate alla rete di scolo.

art. 196.Modalità di gestione delle terre da scavo

Il riferimento per la gestione delle terre e rocce da scavo è il D.P.R 13 giugno 2017, n.120 per i cantieri in cui sono prodotte terre e rocce da scavo in quantità non superiore ai seimila metri cubi o, in quantità superiori, ma non soggetti a procedure di valutazione impatto ambientale o autorizzazione integrata ambientale.

Il riferimento per la gestione dei rifiuti provenienti direttamente dall'esecuzione di interventi di demolizione di edifici o di altri manufatti preesistenti è la Parte IV del D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152.

Lo stoccaggio o l'accumulo temporaneo dei materiali di risulta deve avvenire in cumuli di dimensioni tali da assicurarne la stabilità ed in modo da non compromettere gli elementi che caratterizzano il paesaggio e l'ambiente circostante.

Il terreno vegetale deve essere accantonato e stoccato con modalità atte a preservarne le caratteristiche agronomiche.

Nel caso sia previsto l'accumulo temporaneo di materiali di risulta provenienti da opere di scavo, il titolo abilitativo è condizionato all'obbligo di rimuovere il materiale medesimo entro i termini stabiliti dal Comune, comunque non superiore a 12 mesi, decorsi i quali si applicano le disposizioni e le sanzioni previste dalla L. R. n. 21/2004.

L'utilizzo dei materiali di risulta, oltre a quanto previsto dall'art. 18 ter (Valorizzazione di materiali assimilabili) della L.R. n. 2/2000 (Norme per la disciplina dell'attività di cava e per il riuso di materiali provenienti da demolizioni) ss. mm. ii. è consentito per la realizzazione di opere di sistemazione di terreni, comprese aree degradate, opere di difesa idraulica e idrogeologica, previste dal titolo abilitativo.

Gli interventi previsti nel presente articolo dovranno comunque essere eseguiti nel rispetto delle disposizioni dettate dal D. Lgs. n. 152/2006 (Norme in materia ambientale) aggiornato con D. Lgs n. 4/2008 (Ulteriori disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante norme in materia ambientale) dall'art. 41-bis della Legge n. 98 del 09 luglio 2013 e della D.G.R. n.1064/2009 ss. mm. ii.

Titolo 11. COMPONENTI, IMPIANTISTICA E ACCESSIBILITA' DEGLI EDIFICI

art. 197.Coperture

Le coperture possono essere realizzate a falde inclinate raccordate al colmo, nelle tradizionali forme a capanna e/o a padiglione, con pendenze comprese fra il 25 e il 35 % e sporti di gronda non superiori a cm120,00.

E' possibile realizzare coperture piane, in questo caso è consigliata la realizzazione di tetti verdi capaci di limitare le rientrate di calore durante il periodo estivo e le dispersioni durante l'inverno.

Sulle coperture "a falda" dei fabbricati insistenti sul territorio comunale, si possono utilizzare tegole in laterizio color cotto naturale, di tipo invecchiato o di recupero.

Previo assenso dell'Ufficio Tecnico Comunale e mediante campionatura, si potranno utilizzare altre tipologie di manto e/o di colore.

Sulle coperture piane (intese quelle con pendenza non superiore al 5%) potranno essere utilizzati manti di copertura in membrane impermeabilizzanti protette nelle parti a vista da lamiera di rame, alluminio o scaglie di ardesia naturale o colorata.

Le tonalità dell'alluminio o delle scaglie di ardesia dovranno essere preventivamente assentite dall'Ufficio Tecnico Comunale.

Potranno essere proposte anche coperture continue in lastre metalliche di tipo composto rame-zinco etc. oppure pre-verniciate prodotte anche per accogliere dispositivi fotovoltaici di tipo a celle, di tipo amorfo o film sottili.

art. 198.Sottotetto

Sono considerati abitabili i locali sottotetto aventi l'altezza minima prescritta dall'art.20 del R.R. 2/2015 per i locali destinati ad abitazione permanente (le altezze utili interne dei piani e dei locali con coperture inclinate sono computate, nel caso che le pareti interessate abbiano altezze variabili e non omogenee, calcolando l'altezza media ponderale di ogni singola parete, data dal rapporto tra la sua superficie e la rispettiva lunghezza) salvo i casi di deroga stabiliti sempre con normativa regionale (art. 156 L.R. 1/2015).

Negli edifici esistenti o autorizzati alla data del 31 dicembre 2009, in caso di vani con coperture inclinate, l'altezza massima interna deve essere non inferiore a metri lineari 2,40 e l'altezza minima interna non inferiore a metri lineari 1,20 al netto delle necessarie strutture atte all'isolamento termico dei locali.

I limiti indicati possono essere derogati su specifico parere della ASL.

Per le nuove costruzioni, i piani sottotetto possono essere adibiti ad abitazioni se l'isolamento delle coperture sarà realizzato con camere d'aria e/o con materiali coibenti tali da assicurare una temperatura uguale a quella dei piani sottostanti.

L'aerazione e l'illuminazione dei locali sottotetto può avvenire, attraverso aperture perimetrali poste sotto gronda e mediante lucernari ricavati nelle falde del tetto stesso o da abbaini.

La dimensione dei lucernari, nel caso di nuove costruzioni, deve essere, se il sottotetto è abitabile, rispondente alla superficie finestrata minima di cui all'art.156 della L.R. n.1/2015.

L'aerazione e l'illuminazione dei locali sottotetto può avvenire mediante lucernari ricavati nelle falde del tetto stesso: la dimensione dei lucernari o prese di luce a raso del manto di copertura non potranno superare 1/50 della superficie della copertura a tetto, nel caso in cui il sottotetto non sia abitabile, ed 1/30, nel caso in cui il sottotetto sia destinato ad abitazione permanente.

La dimensione massima di un abbaino, in alzato sarà di m. 1,20 x m. 1,20; non potrà essere realizzato in numero superiore ad uno per ciascuna falda di cui alla relativa copertura, e a condizione che non esistano altri accessi possibili alla copertura stessa, o la realizzazione dello stesso sia dettato da particolari esigenze e condizioni, la copertura sarà trattata con il manto dello stesso tipo della copertura nella quale si inserisce e dovrà integrarsi alle linee di falda.

art. 199.Involucro esterno dell'edificio

Nei nuovi edifici, nelle ricostruzioni e nelle ristrutturazioni potranno essere utilizzati, anche in forma mista i materiali della tradizione edilizia locale come: pietra, mattoni a faccia vista, pietra e mattoni o intonaco e tinteggiato con tinte compatibili con il paesaggio locale individuato dal PRG.

Inoltre sia negli edifici residenziali e in quelli produttivi potranno essere utilizzati materiali e componenti innovativi, funzionali anche ad un migliore rapporto dell'involucro con il soleggiamento e l'illuminazione naturale, quali: frangisole, schermature diaframmate, cappotti termici, pannellature verticali con capacità di produzione termica e/o fotovoltaica, etc.

Alla luce dell'introduzione delle misure incentivanti il risparmio energetico così come previste dal DL n. 34/2020, convertito con modificazioni nella L. n.77/2020. Nel caso di interventi di manutenzione straordinaria, restauro o ristrutturazione edilizia il maggior spessore delle murature esterne, dei cappotti e degli elementi di chiusura superiori e inferiori, necessario per ottenere una riduzione minima del 10 % dei limiti di trasmittanza previsti dal D.Lgs. n. 192/2005 e s.m.i., certificata con le modalità di cui al medesimo decreto legislativo, non è considerato nei computi per la determinazione dei volumi, delle altezze, delle superfici e dei rapporti di copertura. Entro i limiti del maggior spessore di cui sopra, è permesso derogare in merito alle distanze minime tra edifici, distanze minime dai confini di proprietà, distanze minime di rispetto dalle strade e dalle ferrovie, altezze massime degli edifici.

Nelle zone interessate dal vincolo paesaggistico di cui agli articoli 136 e 142 del D.Lgs. n. 42/2004, entro i limiti di cui sopra, è consentito di non assoggettare gli incrementi degli spessori alla autorizzazione paesaggistica; come disposto dall'articolo 2 del DPR n.31/2017 e alle condizioni riportate nell'allegato A2 del DPR medesimo

art. 200.Vetrature di chiusura

Non è consentito chiudere con vetrature di qualsiasi tipo i balconi aggettanti.

La chiusura con vetrature di qualsiasi tipo di logge incassate, verande, altane, portici, comporta la trasformazione delle superfici di tali ambienti in "superfici coperte di piano" e, pertanto, contribuiscono alla determinazione della SUC.

E' ammessa la deroga alla disposizione del precedente comma esclusivamente per la realizzazione delle superfici e volumi individuati come verande solari, nelle misure e limitazioni stabilite dalle norme regionali vigenti, finalizzati espressamente all'ottenimento di comfort ambientale e risparmio energetico.

Negli edifici esistenti, sia singoli che appartenenti ad organismi edilizi realizzati sulla base di progetti unitari, le istanze per la chiusura di logge, verande incassate, altane e portici, possono essere ammesse solamente se facenti parte di un progetto complessivo che preveda soluzioni uniformi in termini di materiali, tecnologie e aspetti formali compositivi, non abbiano carattere episodico rispetto ai prospetti interessati dalle suddette chiusure, e non ricadano negli insediamenti di valore storico culturale.

Devono essere comunque garantite la aperture di ventilazione e/o aerazione eventualmente presenti sulle facciate prospicienti le superfici chiuse con le suddette vetrate.

art. 201.Ampliamenti degli edifici

Gli interventi di ampliamento, dovranno tener conto dei caratteri tipologici e formali degli edifici preesistenti.

art. 202.Porticati

Si considera portico quell'edificio o porzione di esso che risulta avere almeno un lato aperto.

Ai fini del calcolo della Superficie utile coperta verrà considerato, per il singolo piano terreno, la parte di porticato eccedente il 30% della superficie coperta al piano terra e il 10% ai piani superiori, ad esclusione dei fabbricati ricadenti in zona agricola, per i quali la parte eccedente è il 10% della superficie coperta.

Sono ammessi i porticati ubicati sia sotto la superficie coperta sia in aderenza al fabbricato a condizione che questi ultimi rispondano alle seguenti caratteristiche:

- Copertura a terrazzo e a tetto con possibilità di creare terrazzi o lastrici del tipo a tasca.
Di norma non sono ammesse coperture completamente a terrazzo se non facenti parte di un complesso edilizio dove la copertura a terrazzo rientra nel tema compositivo del fabbricato;
- L'altezza massima della falda di copertura, cioè l'intradosso della sommità della copertura del portico, misurata in aderenza all'edificio emergente deve essere = < a mt. 1,00 dall'estradosso del primo solaio. Per le logge, aventi stesse caratteristiche dei porticati, previste al piano primo e/o superiori, ai fini del calcolo della volumetria, verrà considerata la parte eccedente il 10% di ciascun piano su cui è inserito il loggiato.

I porticati di uso pubblico sono esclusi dal calcolo del volume.

art. 203.Rampe

Nei fabbricati con previste rampe di accesso al piano interrato o seminterrato, la volumetria del piano interessato dalle stesse è costituita da quella emergente fuori terra (seminterrati) nonché da quelle derivanti dalle rampe medesime, qualora queste non rispettino i seguenti limiti:

- Nei condomini (>4 unità abitative) (più di 8 condòmini) le norme stabilite dai Vigili del Fuoco a riguardo le ampiezze, le pendenze, la curvatura dei muri laterali della rampa, etc. (vedi D. M. 1 febbraio 1986: Norme di sicurezza antincendi per la costruzione e l'esercizio di autorimesse e simili);
- Nei fabbricati costituiti da un solo nucleo familiare o plurifamiliare fino ad un massimo di quattro nuclei, sono ammesse non più di due rampe di accesso, ciascuna delle quali dovrà avere una incidenza sul perimetro del fabbricato con un sviluppo massimo di m. 5,50.
In questa ultima ipotesi, nel caso che vengano ravvisate le necessità dimostrate di ordine costruttivo o per complessi di rilevante importanza architettonica (edifici a schiera) dove la ripetitività dell'elemento "rampa" rientra in un tema progettuale, potrà essere concessa deroga al numero delle rampe e conseguentemente alle volumetrie.
Nel verificarsi di detto caso il limite massimo dell'incidenza della rampa nelle murature perimetrali dovrà essere contenuta in uno sviluppo massimo di m. 4,00 e non m. 5,50 come nei casi che precedono.

Le rampe di accesso al piano interrato o seminterrato, devono essere realizzate nella parte di immissione

con la strada pubblica, in piano a con una pendenza massima del 8% per una distanza non inferiore a m.4,50 rispetto alla linea di intersezione con la medesima strada pubblica.
Da detta misura non possono essere considerati i marciapiedi di uso pubblico.

art. 204. Cortili

Nelle nuove costruzioni, i cortili interni, intendendosi per tali anche gli spazi limitati da tre sole pareti, qualora ciascuna delle pareti antistanti sia di lunghezza superiore a m. 5,00 devono essere dimensionati in modo che la luce libera, davanti ad ogni finestra, misurata sulla normale di essa, non sia inferiore alla massima altezza delle pareti d'ambito, con un minimo di m. 10,00.

Agli effetti di quanto sopra la misura della luce libera deve essere al netto delle proiezioni orizzontali dei ballatoi, balconi e di qualsiasi altra sporgenza posta all'interno del cortile stesso.

I cortili, come pure le aree libere interposte tra i fabbricati, non sistemati a giardino privato, devono essere pavimentati e provvisti di apposite fognature per lo scarico delle acque meteoriche.

art. 205. Chiostrine

La costruzione di chiostrine, intendendosi per tali spazi interni aperti in alto per l'intera superficie, può essere ammessa esclusivamente se necessaria alla diretta illuminazione e ventilazione di servizi igienici, scale, corridoi di disimpegno.

E' vietato in ogni caso l'affaccio, l'illuminazione e la ventilazione di ambienti di abitazione sulle chiostrine.

Le chiostrine non possono avere lati inferiori a m. 4,00.

Devono essere di facile e permanente comunicazione con l'esterno nella parte bassa ed essere accessibili per la pulizia e con adeguata ventilazione naturale dall'esterno.

Nelle chiostrine non è ammessa alcuna sporgenza.

Le chiostrine, come pure le aree libere interposte tra i fabbricati, non sistemati a giardino privato, devono essere pavimentati e provvisti di apposite fognature per lo scarico delle acque meteoriche.

art. 206. Recinzioni

Nelle aree urbanizzate o di nuova urbanizzazione, edificate o non edificate, quando sono a confine con il suolo pubblico o comunque aperte al pubblico transito, possono essere recintate con ringhiere o, preferibilmente, con siepi arbustive.

All'interno dei centri abitati le opere di recinzione che prospettano lungo le strade e gli spazi pubblici sono adeguatamente arretrate rispetto a strade esistenti o alla viabilità di piano, tenuto conto delle fasce di rispetto previste dalle norme vigenti, dai regolamenti e dalle norme dello strumento urbanistico.

Nella costruzione e nel rifacimento di recinzioni di pertinenza di edifici esistenti si dovrà, in primo luogo, tenere conto, per allineamento e per caratteristiche tipologiche e costruttive, delle recinzioni immediatamente adiacenti e prospicienti, nonché della tipologia prevalente di quelle insistenti sulla stessa via, la recinzione dovrà, comunque relazionarsi alle caratteristiche tipologiche, storiche e di finitura del fabbricato di cui costituisce pertinenza.

All'interno dei centri abitati le opere di recinzione di ogni tipo, nel caso in cui fronteggino strade pubbliche o di uso pubblico devono rispettare le disposizioni contenute nel PRG e nel Codice della Strada.

Esse dovranno essere costruite con caratteristiche compatibili con il contesto edificato circostante e potranno essere sottoposte ad atto unilaterale di sottomissione ai fini di futuri indennizzi per espropri o acquisizioni.

Nei tratti di recinzione in prossimità di curve o intersezioni della rete viaria la vegetazione deve essere mantenuta rada, in modo tale da non impedire le visuali attraverso le parti trasparenti.

In ogni caso recinzioni o vegetazione devono essere arretrate in maniera tale da garantire i triangoli di visibilità previsti dal Codice della Strada.

Lungo i confini interni, terrapieni e muri di sostegno sono ammesse anche recinzioni in rete metallica sostenute da paletti, anch'esse schermate eventualmente con siepi o rampicanti.

Soluzioni progettuali in deroga alle presenti norme sono ammesse se adeguatamente motivate, conseguentemente sottoposte alla valutazione ed al parere della Commissione per la Qualità Architettonica e il Paesaggio previo parere degli Uffici comunali competenti.

Nel caso in cui si realizzino muri di cinta dovrà essere garantito il libero deflusso delle acque meteoriche, ponendo attenzione a non ostruire canalette di scolo esistenti e a non far recapitare i flussi idrici nelle strade ma verso gli esistenti corpi idrici ricettori.

Detto riguardo dovrà essere osservato anche nei cantieri e per la realizzazione delle opere di urbanizzazione funzionali ai nuovi insediamenti edilizi.

art. 207.Eliminazione e superamento delle barriere architettoniche

Le disposizioni del presente regolamento edilizio sono comunque soggette al rispetto del disposto di cui all'art. 24, comma 11, della L. n. 104/1992 (Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate).

In tutte le opere edilizie devono essere previste e realizzate soluzioni conformi alla disciplina vigente in materia di eliminazione delle barriere architettoniche, al fine di garantire una migliore qualità della vita e la piena fruibilità dell'ambiente, costruito e non costruito, da parte di tutte le persone e in particolare da parte di quelle con limitate capacità motorie, visive ed uditive.

In particolare sono garantiti i requisiti di accessibilità, visitabilità, adattabilità.

Gli elaborati progettuali saranno integrati con la seguente documentazione:

- dichiarazione di conformità di cui all'art. 1 L. n. 13/89 (Disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati) per edifici privati di nuova costruzione residenziali e non, ivi compresi quelli di edilizia residenziale convenzionata, sovvenzionata, agevolata di nuova costruzione, ristrutturazione di edifici privati e di edilizia residenziale pubblica.

La dichiarazione dovrà essere corredata di:

- relazione descrittiva delle soluzioni progettuali per l'eliminazione delle barriere architettoniche, gli accorgimenti tecnico strutturali ed impiantistici e i materiali previsti a tale scopo, il grado di accessibilità delle soluzioni previste per garantire l'adeguamento dell'edificio (art. 10 comma 2 D. M. n. 236/89: Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche).

La relazione dovrà essere impostata facendo riferimento all'allegato "A" del D. M. n. 236/89 (Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche), con la esplicitazione del criterio cui deve sottostare ogni singola destinazione prevista nell'edificio in progetto;

- elaborato in cui si dovrà rappresentare il tracciato dei percorsi, adeguati alle Norme, a partire dall'esterno del fabbricato ed i dettagli architettonici e costruttivi di come si intende provvedere al superamento delle singole barriere per il soddisfacimento delle prescrizioni di legge;
- relazione per edifici privati aperti al pubblico (art. 24, L. n. 104/1992: Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate) che limitano l'accessibilità e la visibilità, corredata della documentazione già indicata al punto precedente.
Tale relazione è necessaria per qualsiasi tipo d'intervento edilizio (esclusa la sola manutenzione ordinaria);
- relazione per edifici pubblici o aperti al pubblico (art. 24 L. n. 104/92: Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate) e articolo 27 L. n. 118/71 (Conversione in legge del D.L. 30 gennaio 1971, n. 5 e nuove norme in favore dei mutilati ed invalidi civili), integrata da opportuni elaborati (nella forma descritta in precedenza che tratterà in particolare sugli accorgimenti utilizzati per il superamento delle barriere architettoniche secondo le indicazioni di cui alla L. n. 13/89 (Disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati) e s.m.i., del D. M. LL. PP. n. 236/89 (Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche) e del D.P.R. n. 24/96 (Regolamento recante norme per l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici, spazi e servizi pubblici).
Tale relazione è necessaria per qualsiasi tipo d'intervento edilizio (esclusa la sola manutenzione ordinaria).

Ogni intervento che interessi edifici esistenti deve conseguire l'obiettivo del superamento e della eliminazione delle barriere architettoniche per la parte interessata dai lavori.

Nuovi vani ascensori, rampe o altri manufatti finalizzati al superamento di barriere architettoniche in edifici esistenti, sono realizzati in modo da modificare con minore impatto visivo l'aspetto esterno dell'edificio in coerenza con il contesto architettonico. Tali interventi sono esclusi dalla autorizzazione paesaggistica secondo le disposizioni del D.P.R. n. 31/2017

Gli ascensori devono essere installati preferibilmente in eventuali chiostrine, nicchie o rientranze.

Ai sensi dell'art. 3 della L. n. 13/89 (Disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati), le opere di cui al comma precedente sono ritenute di tipo tecnologico ed impiantistico, possono essere realizzate anche in deroga alle norme sulle distanze dai confini e dagli edifici previste dal presente regolamento.

art. 208.Norme per la sicurezza degli impianti

Il presente regolamento edilizio deve intendersi automaticamente soggetto al rispetto da quanto disposto dal D.M. 37/08 e dalla L. n. 10/91 e s.m.i. e ai relativi regolamenti attuativi, nonché alle L. n. 1086/71 (Norme per la disciplina delle opere di conglomerato cementizio armato, normale e precompresso ed a

struttura metallica) e s.m.i.; L. n. 64/74 (Provvedimento per le costruzioni con particolare prescrizione per le zone sismiche) e s.m.i.; D.P.R. n. 577/82; L. n. 818/84 (Nulla-osta provvisorio per le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi, modifica degli articoli 2 e 3 della legge 4 marzo 1982, n. 66, e norme integrative dell'ordinamento del Corpo nazionale dei vigili del fuoco); D. M. 9 gennaio 1996 (Norme tecniche per il calcolo, l'esecuzione ed il collaudo delle strutture in cemento armato, normale e precompresso e per le strutture metalliche); D. M. 16 gennaio 1996 (Norme tecniche per le costruzioni in zone sismiche) ; L.R. n. 1/2015 s.m.i. e D.G.R. correlate.

Titolo 12. ECOLOGIA DELL'ABITARE

art. 209.Recupero acque piovane

Ai sensi dell'articolo 32 del R.R. n. 2/2015 (cui si rimanda) l'acqua piovana proveniente dalle coperture degli edifici è raccolta e riutilizzata sia per uso pubblico che privato al fine del razionale impiego delle risorse idriche, anche ai sensi di quanto disposto all'art. 10 della L. R. n. 5/2006 (Piano regolatore regionale degli acquedotti - Norme per la revisione e l'aggiornamento del Piano regolatore generale degli acquedotti e modificazione della L.R. n. 33/2004).

L'acqua piovana raccolta è riutilizzata, tra l'altro, per i seguenti scopi:

- manutenzione delle aree verdi pubbliche o private;
- alimentazione integrativa delle reti antincendio;
- autolavaggi, intesi sia come attività economica che uso privato;
- usi domestici compatibili, previo parere dell'Azienda Unità Sanitaria Locale (USL), con particolare riferimento all'alimentazione delle reti duali che consentono, alternativamente, l'utilizzo di acqua proveniente dalla rete idrica pubblica e quella piovana recuperata o attinta dai pozzi.

I piani attuativi relativi a nuovi insediamenti o alla ristrutturazione urbanistica di quelli esistenti, prevedono la realizzazione di apposite cisterne di raccolta dell'acqua piovana, della relativa rete di distribuzione e dei conseguenti punti di presa per il successivo riutilizzo, da ubicarsi all'interno dei lotti edificabili, ovvero al di sotto della rete stradale, dei parcheggi pubblici o delle aree verdi e comunque in siti idonei.

La quantità di acqua che tali cisterne devono raccogliere è definita applicando il dimensionamento di cui ai commi successivi.

Nella costruzione di nuovi edifici e negli interventi di ristrutturazione urbanistica di edifici esistenti, in assenza dei piani attuativi approvati con i requisiti di cui al comma precedente, è obbligatorio il recupero delle acque piovane provenienti dalle coperture degli edifici per gli usi di cui al presente articolo, tramite la realizzazione di appositi sistemi di raccolta, filtraggio ed erogazione.

Il Comune, su richiesta motivata dell'interessato, può disporre la deroga dall'obbligo di cui al presente comma.

Il recupero delle acque piovane è obbligatorio quando si verificano entrambe le seguenti condizioni:

- la superficie della copertura dell'edificio è superiore a cento metri quadrati;
- sono presenti aree verdi irrigabili pertinenziali all'edificio aventi superficie superiore a duecento metri quadrati.

In presenza di coperture con superficie fino a trecento metri quadrati, l'accumulo deve avere una capacità totale non inferiore a trenta litri per metro quadrato di dette coperture, con un minimo di tremila litri.

In presenza di superficie superiore a trecento metri quadrati, la capacità totale dell'accumulo è pari al minor valore tra il rapporto di trenta litri per metro quadrato di copertura e il rapporto di trenta litri per metro quadrato di area verde irrigabile pertinenziale.

La vasca di accumulo deve comunque assicurare una capacità minima di novemila litri.

Le disposizioni di cui al presente articolo sono facoltative nel caso di interventi di ampliamento e di ristrutturazione edilizia di edifici esistenti o di realizzazioni di edifici pertinenziali, con superficie della copertura inferiore a cento metri quadrati.

art. 210. Permeabilità dei suoli

Si rimanda a quanto disposto dall'articolo 33 del R.R. n. 2/2015.

Nella realizzazione di parcheggi con finitura superficiale impermeabile e capienza non superiore a cinquanta posti auto, dopo la necessaria raccolta delle acque piovane è ammessa l'immissione nel sistema fognario delle acque chiare o, in alternativa, la dispersione diretta nel terreno a condizione che in corrispondenza del punto di dispersione sia realizzato un idoneo strato filtrante opportunamente dimensionato in relazione alla natura e permeabilità media del terreno.

Per la realizzazione di parcheggi con finitura superficiale impermeabile e capienza pari o superiore a cinquanta posti auto è obbligatoria la raccolta delle acque piovane ed il loro trattamento mediante appositi sistemi di separazione e raccolta degli oli inquinanti.

Per la realizzazione di parcheggi con finitura superficiale permeabile è ammessa la dispersione diretta nel terreno delle acque piovane solamente a condizione che inferiormente alla finitura superficiale dell'intera area interessata sia realizzato un idoneo strato filtrante opportunamente dimensionato in relazione alla natura e permeabilità del terreno.

Il riutilizzo delle acque piovane raccolte nei parcheggi per gli scopi di irrigazione avviene previa depurazione mediante appositi sistemi di separazione e raccolta degli oli inquinanti.

Le prescrizioni di cui al presente articolo sono obbligatorie per i parcheggi realizzati successivamente all'entrata in vigore della presente legge.

Per i parcheggi già esistenti con copertura impermeabile è obbligatorio l'adeguamento in occasione dei rifacimenti della finitura superficiale.

art. 211. Esposizione e soleggiamento degli edifici

I nuovi edifici dovranno essere posti in modo da ottenere un ottimale soleggiamento e luminosità per gli edifici e favorire l'utilizzo di energia solare.

I piani attuativi relativi a comparti di nuova edificazione o ad interventi di ristrutturazione urbanistica garantiscono ad ogni singolo edificio la migliore insolazione e un efficiente utilizzo dell'energia solare.

I piani attuativi ed i progetti edilizi, per le finalità di cui ai commi 1 e 2, potranno essere corredati da un apposito studio ed da opportune rappresentazioni grafiche relative al rapporto degli insediamenti e degli edifici con l'asse elioterminico.

I bagni, cucine, disimpegni, scale e ripostigli dovranno essere posizionati prevalentemente verso nord a protezione degli altri spazi funzionali alla residenza.

Le parti trasparenti delle pareti perimetrali esterne degli edifici nuovi o di totale ricostruzione, non esposte a nord, dovranno essere dotate di dispositivi di schermatura e oscuramento, garantendo l'ingresso delle radiazioni solari durante l'inverno e impedendolo durante l'estate.

art. 212. Biocompatibilità

In ottemperanza a quanto disposto dall'articolo 35 del R.R. n. 2/2015 e al fine di garantire lo sviluppo sostenibile dell'edificato gli interventi edilizi privilegiano l'uso dei materiali naturali riconducibili alle tipologie di costruzione tradizionali con particolare riferimento a quelli provenienti dalle produzioni locali.

Al fine di ridurre il carico ambientale prodotto dall'attività edilizia è privilegiato l'utilizzo di materiali e componenti edilizie con caratteristiche di ridotto impatto ambientale, naturali e non trattati con sostanze

tossiche, nonché materiali capaci di garantire traspirabilità, igroscopicità, ridotta conducibilità elettrica, anti staticità, assenza di emissioni nocive, assenza di esalazioni nocive e polveri, stabilità nel tempo, inattaccabilità da muffe, elevata inerzia termica, biodegradabilità o riciclabilità, attestate dalla presenza di marchi o etichette di qualità ecologica.

Negli interventi di recupero degli edifici esistenti, la presenza di elementi e soluzioni costruttive che trovano piena rispondenza nei principi dell'architettura ecologica, deve essere mantenuta attraverso la conservazione e il ripristino degli elementi stessi o la sostituzione con materiali che ne mantengano inalterate le caratteristiche originali di qualità edilizia e biocompatibilità.

Sono consentiti anche interventi di autocostruzione con materiali naturali e non convenzionali, come ad esempio: legno, paglia, terre e argille, etc.

art. 213.Impianti fotovoltaici posti sugli edifici per la produzione di beni e servizi

La realizzazione di impianti fotovoltaici con potenza superiore ai cinque chilowatt, ai sensi della D.G.R. 26 luglio 2011 n. 856, consente di usufruire dell'incremento della SUC di ampliamento rispetto all'esistente e/o al consentito secondo quanto stabilito dagli articoli n. 2, 3 e 4 della medesima Deliberazione.

art. 214.Certificazione di sostenibilità ambientale

La L.R. n. 1/2015 e il R.R. n. 2/2015 hanno introdotto la certificazione di sostenibilità ambientale degli edifici rendendola obbligatoria per gli edifici realizzati da enti pubblici e facoltativa per gli edifici realizzati dai privati; tale certificazione non sostituisce l'attestato di prestazione energetica, ma ne utilizza le risultanze in sede di valutazione delle prestazioni ambientali dell'edificio.

Con le D.G.R. n°130/2013 e D.G.R. n°953/2013 e D.G.R. n°1079/2013 sono stati modificati e aggiornati i disciplinari tecnici per la valutazione della sostenibilità ambientale degli edifici riferiti rispettivamente alle seguenti destinazioni : residenziale, mixitè d'usi, uffici (comunque sempre riferiti al " Protocollo Itaca").

La certificazione di sostenibilità ambientale in fase preliminare e definitiva è competenza esclusiva di ARPA Umbria.

Il Comune prevede alla fine dei lavori - in favore di coloro che conseguono la certificazione di sostenibilità ambientale- il rimborso della quota parte del contributo di costruzione nella misura disposta dalle norme regionali.

Il Responsabile del SUAPE provvederà attraverso Determina Dirigenziale al rimborso contestualmente al rilascio del certificato di agibilità ovvero alla presentazione del certificato di sostenibilità ambientale definitivo rilasciato da ARPA Umbria.

Il Consiglio Comunale con specifiche deliberazioni potrà riconoscere ulteriori incentivi in materia di tasse o imposte comunali per i proprietari di edifici che conseguono la certificazione di cui al presente articolo.

Titolo 13. DOTAZIONI TERRITORIALI E MONETIZZAZIONE

art. 215.Dotazioni territoriali e funzionali minime

Gli indirizzi per la determinazione delle dotazioni, delle modalità e dei loro requisiti sono definiti dagli articoli 78,79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87 dal R.R. n. 2/2015 e s.m.i.

Le modalità di monetizzazione sono definite dall'articolo 88 del R.R. n. 2/2015.

La quantificazione degli importi da corrispondere nei casi di richiesta di monetizzazione potrà essere commisurata con la modalità analitica e sarà pari al valore delle stesse aree come determinata al momento della presentazione della richiesta ai fini dell'applicazione dell'imposta sul valore degli immobili, maggiorata dal costo dei lavori per la completa urbanizzazione (ovvero strade, marciapiedi, verde, corridoi ecologici e parcheggi) secondo le indicazioni stabilite per la realizzazione di analoghe opere pubbliche e determinato sulla base di apposto computo metrico asseverato da tecnico abilitato, applicando il vigente prezzario regionale.

L'eventuale monetizzazione degli standard non ha relazioni con il contributo di costruzione.

Il Comune utilizza le eventuali somme ricavate dalla monetizzazione per realizzare i servizi e le attrezzature previsti dal PRG, ovvero per i servizi e attrezzature previsti dal Piano Triennale delle Opere Pubbliche.

Il Comune, anche a richiesta del proponente l'intervento, può prevedere che la realizzazione delle dotazioni territoriali e funzionali sia sostituita dalla realizzazione a carico dello stesso proponente di adeguati servizi, attrezzature e infrastrutture previste dal PRG, anche all'esterno dei comparti o delle zone oggetto di intervento, purché questo garantisca una coerente soluzione urbanistica e rispetti quanto previsto dalla vigente normativa in materia di appalti e lavori pubblici.

La somma da compensare dovrà essere commisurata al valore delle stesse aree come determinata al momento del rilascio dell'autorizzazione ai fini dell'applicazione dell'imposta sul valore degli immobili, maggiorata dal costo dei lavori per la completa urbanizzazione (ovvero strade, marciapiedi, verde, corridoi ecologici e parcheggi) secondo le indicazioni stabilite per la realizzazione di analoghe opere pubbliche e determinato sulla base di apposti computi metrici, applicando il vigente prezzario regionale.

art. 216.Rete viaria, pedonale e ciclabile

La realizzazione dei servizi e delle dotazioni dovrà essere sempre resa accessibile da una rete viaria, ciclabile e pedonale pubblica che dovrà avere i caratteri prestazionali definiti dagli articoli 26, 27, 28, 29, 30, 31 del R.R. n. 2/2015.

Titolo 14. DECORO DEGLI EDIFICI E DELLO SPAZIO URBANO

Capitolo I. Decoro degli edifici

art. 217. Ambito di applicazione

Sono soggette alle prescrizioni di cui al presente Capo le opere che determinano l'aspetto esteriore degli edifici di nuova costruzione, degli edifici esistenti, limitatamente alle parti da recuperare, sostituire o integrare, nonché delle aree scoperte di loro pertinenza.

Sono fatte salve le prescrizioni e le modalità esecutive stabilite, in relazione alla zona di intervento, dalle norme di attuazione del PRG, dagli strumenti urbanistici attuativi, nonché dalle norme statali e regionali ed in particolare quelle relative agli interventi nelle zone agricole di cui alla L. R. n. 1/2015 o da specifiche normative di settore.

art. 218. Tinteggiatura e piano del colore

I prospetti degli edifici devono corrispondere alle esigenze del decoro cittadino tenuto conto delle linee architettoniche degli edifici circostanti, avuto riguardo anche alle tinte ed ai materiali da impiegarsi nelle opere di finitura.

Ogni opera di tinteggiatura dei fronti di un edificio si deve inserire in un più ampio quadro di consapevolezze territoriali volto alla valorizzazione degli scenari fisici dei contesti urbani e al miglioramento delle condizioni percettive.

Il presente articolo norma la colorazione degli involucri edilizi di cui al precedente articolo 199. Si applica quando si attiva un permesso di costruire o quando si trasmette una CILA o SCIA con interventi che coinvolgono lo stato esterno dell'edificio e ogni volta che si effettuano decorazioni e tinteggiature esterne.

Le indicazioni cromatiche sono esposte nell'elaborato di riferimento allegato al presente T.U. e denominato "Tavolozza dei colori", nelle zone interessate dal vincolo paesaggistico di cui agli articoli 136 e 142 del D.Lgs n. 42/2004 il rispetto delle indicazioni cromatiche di cui al seguente comma 5 consente di non assoggettare la tinteggiatura alla autorizzazione paesaggistica; come disposto dall'articolo 2 del DPR n.31/2017 e alle condizioni riportate nell'allegato A2 del DPR medesimo.

Al fine di valorizzare gli elementi caratterizzanti l'identità dei paesaggi urbani nel più ampio paesaggio agricolo e naturalistico il piano del colore si concreta nelle seguenti direttrici:

- Il Capoluogo fare centro, fare città. Castiglione del Lago, Soccorso, Lisciano, Vitellino, Marchetti. Negli insediamenti residenziali i colori per le opere di tinteggiatura andranno scelti fra quelli proposti dalla "Tavolozza dei colori" nei fondi murari rossi, rosati, aranci e gialli. Nelle zone produttive e per servizi i colori andranno scelti fra i fondi murari terre d'ombra, grigi, calci, verdi e azzurri.
- Il Quadrilatero dell'Anguillara e le terre basse del Perugino. Lacaioli, Pucciarelli, Sanfatucchio, Muffa, Macchie, Panicarola, Pineta. Negli insediamenti residenziali i colori per le opere di tinteggiatura andranno scelti fra quelli proposti dalla "Tavolozza dei colori" nei fondi murari terre d'ombra, grigi, calci e gialli. Nelle zone produttive e per servizi i colori andranno scelti fra i fondi murari terre d'ombra, grigi, calci, verdi e azzurri.
- La Collana di Perle. Villastrada, Vaiano, Borchie, Badia, Gioiella, Casamaggiore, Frattavecchia, Pozzuolo, Cozzano, Laviano, Giorgi, Petrignano, Pieracci, Bertoni, Piana. Negli insediamenti residenziali i colori per le opere di tinteggiatura andranno scelti fra quelli proposti dalla "Tavolozza dei colori" nei fondi murari rossi, rosati, aranci e gialli.

Le opere di tinteggiatura dovranno considerare l'edificio nella sua unità architettonica e prescindere dal frazionamento di proprietà.

Negli infissi, serramenti, opere da fabbro dovranno essere rispettati i tratti cromatici di cui alle dedicate

sezioni della "Tavolozza dei colori". Per le opere da fabbro è sempre ammessa la verniciatura a grafite o con effetto ferro battuto.

Nel caso in cui il proprietario proponga un colore non presente nella "Tavolozza dei colori" dovrà essere presentata una documentazione che supporti la scelta cromatica, sostanziata dalla descrizione delle condizioni storico-diagnostiche, morfo-tipologiche e del contesto percettivo più ampio. La proposta in deroga sarà sottoposta alla procedura semplificata del DPR n. 31/2017, qualora l'intervento rientri in aree sottoposta a vincolo ai sensi degli articoli 136 e 142 del D.Lgs. n. 42/2004.

Qualsiasi elemento costruttivo o decorativo sporgente deve costituire una unità armonica con le fronti del fabbricato di cui è parte. A tale scopo i relativi progetti dovranno prevedere una definizione puntuale e completa di tutte le opere di finitura e degli elementi accessori che concorrono a determinare l'aspetto esteriore di tali edifici, dei relativi annessi e delle aree di pertinenza, salvo più specifiche indicazioni di uno strumento urbanistico attuativo.

art. 219. Canali di gronda e pluviali

Allo scopo di evitare che le acque piovane cadano dalle coperture degli edifici su costruzioni vicine o sul suolo pubblico, ogni proprietario è tenuto a far sì che le acque dei tetti siano raccolte in appositi canali e discendenti convenientemente sagomati; mentre terrazze, balconi e verande siano gestite in modo da non generare stillicidi sulle proprietà di terzi o sul suolo pubblico.

La parte terminale dei discendenti, fino all'altezza di m. 1,50, può essere incassata nella muratura oppure realizzata in ghisa o altro materiale idoneo a garantire un'adeguata protezione.

I balconi, i davanzali e le altre superfici in aggetto orizzontale atte a ricevere acqua piovana devono essere munite di gocciolatoi con opportuna pendenza.

Di norma i pluviali devono essere posizionati, seguendo una linea verticale alle estremità della facciata, prevedendone, per quanto possibile, l'uso per due facciate contigue.

art. 220. Torrette degli ascensori

Quando l'inserimento dell'extracorsa di ascensore emerge dalla falda, il volume dovrà essere armonizzato e mimetizzato con la forma, i materiali ed i colori più pertinenti all'architettura ed alla tipologia dell'edificio e del suo manto di copertura.

art. 221. Cavi, condutture e impianti elettrici

Negli edifici di nuova costruzione i cavi e le condutture degli impianti tecnologici sono collocati nei vani interrati, sottotraccia oppure in opportuni cavedi, con modalità concordate con gli enti gestori dei servizi, nel rispetto delle disposizioni delle norme tecniche di settore.

Per gli edifici esistenti interessati da interventi su intere facciate prospicienti spazi pubblici è comunque prescritto il riordino di cavi e condutture in vista.

In particolare, i cavi elettrici, ove tecnicamente possibile, nel rispetto delle cogenti normative tecniche e di legge applicabili, devono essere disposti lungo linee verticali in corrispondenza dei limiti della facciata o in prossimità dei discendenti pluviali, oppure lungo linee orizzontali al di sopra di eventuali fasce marcapiano. Si dovrà preferire la soluzione interrata nel caso in cui il Comune preveda il rifacimento delle strade o il privato realizzi lungo il proprio fronte stradale opere infrastrutturali.

Le condutture di acqua, gas e simili devono essere tinteggiate nello stesso colore della facciata, oppure protette da carter metallico verniciato, in armonia con i colori della facciata.

Esse devono essere posizionate preferibilmente su facciate interne o laterali, rispettando comunque l'ordito architettonico delle facciate e limitando il più possibile le alterazioni.

Nel caso particolare delle condutture del gas che dal contatore salgono agli appartamenti, eventuali carter sono consentiti solo se di tipo ispezionabile ed aperti alle estremità inferiore e superiore e possono essere installati solo nel caso in cui i tubi siano in rame entro guaina di protezione, mentre i tubi a parete della distribuzione del gas, appartenenti al gestore del servizio, non potranno mai essere coperti.

La Commissione Comunale per la Qualità Architettonica ed il Paesaggio può prescrivere, nel caso di interventi che interessino intere facciate di immobili vincolati ai sensi del D. Lgs. n. 42/2004, l'eliminazione totale di cavi e condutture presenti con le modalità di cui al precedente comma, purché ciò non pregiudichi le esigenze igienico-sanitarie e di sicurezza.

Tali interventi saranno realizzati secondo modalità concordate con i gestori dei servizi.

art. 222.Antenne, parabole, impianti satellitari e di condizionamento

In tutti gli edifici, i nuovi impianti per la ricezione delle trasmissioni radiotelevisive, sia satellitari che terrestri, devono essere centralizzati.

In caso di più corpi scala la centralizzazione è riferita a ciascuno di essi.

Per gli edifici esistenti la centralizzazione dell'impianto è obbligatoria nel caso di interventi che prevedono il rifacimento del tetto o dell'impianto elettrico delle parti comuni.

Negli insediamenti esistenti che rivestono valore storico culturale, all'esterno degli edifici, fatto salvo quanto disposto nei successivi commi, è vietata l'installazione e/o il posizionamento dei seguenti apparati e impianti:

- Parabole ed impianti satellitari;
- Impianti di condizionamento e climatizzazione.

La realizzazione degli apparati di cui al precedente comma è ammessa esclusivamente se gli stessi siano ubicati sul tetto, sul piano di copertura degli edifici ovvero in parti non visibili delle facciate. In particolare:

- le parabole devono essere centralizzate e di colore tale da arrecare il minimo contrasto con il colore delle coperture;
- gli impianti di condizionamento aria devono essere collocati nel punto di minore impatto visivo.

art. 223.Impianti tecnologici ed impianti radio per telefonia mobile

Non è consentito installare impianti tecnologici a vista (quali pannelli solari termici, fotovoltaici, pompe di calore e simili) sulle falde delle coperture inclinate degli edifici ricadenti negli insediamenti esistenti che rivestono valore storico culturale.

Di norma non è consentita l'installazione di caldaie, pompe di calore ed altri impianti tecnologici tradizionali, nonché di pannelli solari termici, fotovoltaici e/o impianti innovativi all'esterno dei paramenti murari principali degli edifici o comunque prospicienti spazi pubblici.

Sono fatte salve le soluzioni formali e tecnologiche finalizzate all'inserimento armonico e funzionale di tali elementi nella composizione architettonica degli edifici.

Tali impianti devono essere collocati preferibilmente:

- sulle coperture a falde inclinate degli edifici, qualora queste presentino parti idonee ad accogliere detti impianti senza che emergano dal profilo complessivo delle coperture;
- sulle coperture in piano di edifici qualora gli impianti vengano posizionati in arretramento rispetto al filo della facciata in modo da non essere visibili dal basso e vengano, con

esclusione dei pannelli solari e fotovoltaici, schermati con appositi manufatti (in muratura o in metallo) aventi dimensioni strettamente necessarie a contenerli e tinteggiati in colore armonizzato a quello dell'edificio;

- all'interno di chiostrine, cortili interni oppure su facciate secondarie dell'edificio o comunque su pareti non visibili da spazi pubblici.

Per quanto riguarda gli impianti di telefonia mobile, la loro installazione è consentita nelle aree individuate dal PRG-PS.

Capitolo II. Decoro dello spazio pubblico

art. 224. Contatori, cabine elettriche e nodi stradali di distribuzione

I contatori dei servizi pubblici sono installati in modo tale da non comportare significativa alterazione delle facciate.

Fermo restando che i contatori per il gas, acqua e luce devono essere posizionati all'esterno degli edifici, l'alloggiamento degli stessi è individuato, di norma, nelle opere che delimitano la proprietà (recinzione ovvero, se non presente, parete perimetrale dell'edificio e/o appositi vani) o in nicchie delle dimensioni strettamente necessarie all'installazione da parte del titolare della fornitura dei dispositivi di protezione o regolazione imposti dalle norme vigenti, adiacenti fra di loro e dotate di proprio ed idoneo sportello, in rame per gas ed acqua e in plastica per la luce, a filo facciata.

Per quanto riguarda il posizionamento dei contatori per il gas, si dovrà tener conto che questi non potranno essere posizionati in corrispondenza di posti auto pubblici.

Qualora negli edifici esistenti nel centro storico, le modalità di cui al precedente comma non siano attuabili, i contatori potranno essere installati all'interno di androni o locali comuni garantendo il rispetto di specifiche normative di sicurezza.

Per l'installazione di cabine elettriche o manufatti adibiti ad uso similare (volumi tecnici), le cui caratteristiche tecniche saranno concordate con i gestori dei pubblici servizi, aventi altezza non superiore a m. 3,00, si applicano le distanze dai confini prescritte dal Codice Civile.

Il titolo abilitante l'intervento (Permesso di Costruire, S.C.I.A.) conterrà disposizioni in ordine alla decadenza dello stesso, nell'ipotesi di variazione di destinazione d'uso.

Non comportano comunque decadenza, gli interventi che prevedono la sola eliminazione dei trasformatori con il contestuale mantenimento dei quadri MT e/o BT necessari alla rete pubblica di distribuzione elettrica.

Nel caso di realizzazione di volume tecnico fronteggiante il confine stradale, dovrà essere preventivamente acquisito il parere dell'Ufficio competente ai fini della sicurezza stradale.

Nel caso di "nodi stradali di distribuzione dell'energia elettrica in bassa tensione", si dovranno preferibilmente adottare quelle soluzioni in cui gli armadi siano "integrati" nelle recinzioni o nei muri perimetrali degli edifici.

art. 225. Manutenzione dei fronti degli edifici

Ai proprietari degli edifici che prospettano o sono comunque visibili da vie o spazi pubblici o di uso pubblico, l'Amministrazione Comunale può ingiungere i medesimi a conservare in condizioni di integrità, decoro ed efficienza i paramenti murari, le tinteggiature i rivestimenti, le decorazioni architettoniche, nonché gli infissi, i serramenti, i manti di copertura, le gronde, e in generale tutti gli elementi accessori e di finitura che concorrono a definire l'aspetto esteriore degli edifici medesimi, e delle relative pertinenze provvedendo ai necessari interventi di manutenzione e restauro.

Negli edifici d'origine storica o di tipo tradizionale, costruiti, ricostruiti o comunque ristrutturati in epoca anteriore all'ultima guerra mondiale, detti interventi dovranno essere di tipo conservativo, e comprendere la pulitura, la riparazione e il consolidamento degli elementi esistenti, la reintegrazione delle parti mancanti o gravemente deteriorate, e l'eventuale ripristino di elementi perduti o del tutto irrecuperabili

Negli edifici che risultino invece costruiti, ricostruiti, o sostanzialmente ristrutturati in epoca recente, gli interventi di manutenzione delle finiture e degli elementi accessori potranno comportare eventuali modifiche dell'aspetto esteriore che siano tuttavia compatibili con i caratteri architettonici dell'edificio stesso e del circostante contesto.

art. 226.Strutture espositive e attrezzature annesse

Nei locali con aperture a piano terra prospicienti su vie e spazi di uso pubblico, oltre a quanto indicato per la pubblicità d'esercizio è consentita la installazione di vetrine, mostre, banchi e attrezzature in genere per l'esposizione, la vendita e il consumo dei prodotti trattati, nonché per la chiusura e la protezione dei locali stessi, da realizzare nell'ambito delle aperture medesime o immediatamente al di fuori di esse.

Le vetrine, gli infissi, e le altre attrezzature dovranno avere un aspetto decoroso e congruente per forma, materiali e colori con i caratteri architettonici dell'edificio nel quale sono inseriti e del circostante contesto.

Non sono consentiti elementi fissi sporgenti per più di cm. 25,00 dal filo esterno della parete di prospetto.

Il movimento degli sportelli e in generale delle attrezzature mobili dovrà essere orientato verso l'interno, in modo da non impegnare alcuna parte dello spazio pubblico e intralciare la viabilità pedonale o veicolare.

art. 227.Occupazione temporanea del suolo pubblico con arredi e attrezzature mobili

Può essere concessa ai gestori di bar, ristoranti, ed esercizi di ristoro in genere, l'occupazione parziale e temporanea di vie, piazze e altre parti del suolo pubblico, nelle immediate vicinanze degli esercizi medesimi, onde consentire su tali aree la disposizione di sedie e tavolini e l'eventuale delimitazione delle aree stesse con vasi da fiori o piante ornamentali, nonché l'installazione di pedane, attrezzate con, tende, ombrelloni e apparecchi di illuminazione.

La disposizione degli arredi non dovrà comunque ostacolare il flusso pedonale o veicolare, né recare pregiudizio all'estetica degli edifici e del contesto urbano.

art. 228.Chioschi, edicole e strutture affini

L'installazione di chioschi, edicole, guardiole, o vani interamente circoscritti da coperture e pareti perimetrali, purché formati da strutture precarie e facilmente scomponibili, può essere consentita, nelle aree pubbliche o ad uso pubblico adibite a parchi e giardini, attrezzature sportive, parcheggi e aree di sosta, piazze e spazi chiusi al traffico veicolare, che abbiano comunque dimensioni e caratteristiche tali da evitare ogni pregiudizio per la viabilità e per la salvaguardia del contesto circostante, naturale o urbanizzato.

Le caratteristiche tecniche ed estetiche alle quali uniformarsi saranno definite caso per caso in ragione delle specifiche circostanze, con l'autorizzazione del progetto da parte del Comune che dovrà avvenire contestualmente alla concessione del suolo pubblico.

In ogni caso i manufatti di cui sopra dovranno avere dimensioni limitate, materiali e colori compatibili con l'ambiente in cui sono inseriti, e opportuni distacchi da siepi, aiuole, alberature, ed edifici circostanti.

art. 229.Deroghe per manifestazioni temporanee

Sono ammesse deroghe alle disposizioni precedenti per la realizzazione di palchi, tettoie, pedane, strutture pubblicitarie e attrezzature in genere che risultino necessarie per lo svolgimento occasionale di cerimonie e manifestazioni di varia natura promosse da soggetti pubblici o privati nonché per i banchi e le strutture di vendita ambulante da collocare in occasione di fiere o mercati, purché tali strutture siano approntate in modo da poter essere completamente rimosse, senza produrre danni o modifiche irreversibili del contesto edilizio entro cui sono inserite.

La deroga è concessa dal Comune sulla domanda corredata di idonea documentazione, contestualmente al rilascio, ove necessario della concessione del suolo pubblico, per un periodo di tempo corrispondente allo svolgimento della manifestazione e a quanto ritenuto necessario per il montaggio e lo smontaggio della struttura.

Titolo 15. OPERE CHE NON COSTITUISCONO CONSUMO DI SUOLO

art. 230.Opere pertinenziali

Sono i manufatti esclusi dal concetto di "nuova costruzione", di cui all' art. 7 della L. R. n. 1/2015 e s.m.i. e dell'articolo 21 del R.R. n. 2/2015.

La loro installazione deve essere eseguita comunque in conformità alle normative di sicurezza e non devono inoltre causare alcun impedimento al traffico veicolare e pedonale.

Le opere da installare dovranno essere prevalentemente realizzati con semplici tipologie costruttive, da assemblare e con materiale leggero (legno, metallo, etc.).

I manufatti ricadenti nelle zone sottoposte a vincolo paesistico-ambientale e/o architettonico sono comunque assoggettati alle specifiche disposizioni normative, autorizzative e procedurali in queste vigenti.

Le opere pertinenziali ricadenti su lotti condominiali dovranno essere uniformi per tipologia e caratteristiche costruttive.

Pertanto la S.C.I.A. dovrà essere prodotta dall'amministratore del condominio corredata da dichiarazione autenticata con evidenze oggettive (Raccomandata A.R., Verbali di condominio, etc.) di aver portato a conoscenza i condomini della nuova realizzazione, nonché della presente norma.

Nel caso di fabbricati condominiali, onde consentire l'uniformità degli interventi, le richieste successive alla prima dovranno uniformarsi per tipologia e caratteristiche costruttive a quelle già autorizzate.

art. 231.Strutture a carattere provvisorio sussidiarie alle attività produttive di servizi turistici, commerciali e di pubblico esercizio

All'interno dello Spazio Urbano potranno essere autorizzate strutture a carattere provvisorio e stagionale per le attività produttive di servizi turistici e commerciali, purché realizzate con strutture leggere e non stabilmente infisse al suolo, la cui scadenza (non superiore a cinque anni) o periodicità stagionale dovrà essere indicata nell'autorizzazione medesima.

Tali manufatti dovranno essere realizzati con materiali leggeri e possedere comunque requisiti di agevole smontaggio da dimostrare tecnicamente con apposita relazione asseverata del progettista abilitato.

La oggettiva provvisorietà di dette strutture dovrà discendere dalla necessità contingente dell'attività produttiva e dalla circoscritta temporalità.

Il soggetto autorizzato alla provvisoria installazione del manufatto è tenuto a rimuovere lo stesso e rimettere in pristino l'area interessata entro il termine di scadenza dell'autorizzazione, pertanto lo stesso soggetto autorizzato è tenuto a costituire un deposito a garanzia dell'importo necessario per lo smontaggio e il ripristino anche mediante polizza fideiussoria.

Le dimensioni dei manufatti dovranno essere quelle strettamente necessarie al soddisfacimento delle esigenze per le quali vengono installati, la loro localizzazione nell'area di sedime dovrà essere coordinata con le altre costruzioni esistenti e non dovrà in alcun caso costituire intralcio ad accessi carrabili, uscite di sicurezza o vie di fuga.

Chiunque intenda installare manufatti per esigenze temporanee nel rispetto di quanto previsto dal presente Regolamento deve presentare all'Ufficio Tecnico Comunale una S.C.I.A. completa della seguente documentazione sotto elencata:

- domanda in carta da bollo, a firma del proprietario del suolo interessato, per ottenere

- l'autorizzazione alla installazione;
- piante, fronti e sezioni di contesto e di dettaglio con indicato il luogo di installazione;
- inserimento grafico del manufatto nel contesto interessato;
- documentazione fotografica dei luoghi;
- autorizzazione paesaggistica qualora necessaria, eventuale nulla osta di altri Enti;
- copia della eventuale autorizzazione amministrativa alla occupazione di suolo pubblico;
- computo metrico estimativo ai sensi del Prezziario Regionale Vigente relativo allo smontaggio e al ripristino
- fidejussione Bancaria o Assicurativa o deposito cauzionale pari all'importo di cui alla precedente lettera maggiorato dell'IVA di legge. La fideiussione dovrà avere la durata di cinque anni più uno dalla data di rilascio.

La relazione asseverata dal tecnico dovrà obbligatoriamente dichiarare:

- il periodo di tempo entro il quale il manufatto resterà installato;
- le motivazioni che giustificano la necessità di installare il manufatto;
- l'impegno alla rimozione del manufatto al termine del periodo autorizzato;
- l'impegno alla rimozione immediata del manufatto in seguito a semplice comunicazione del Comune in caso di sopravvenute esigenze che ne obblighino la rimozione;
- l'impegno alla manutenzione ed al mantenimento del decoro delle aree interessate;
- l'impegno a che, una volta rimosso il manufatto, i luoghi vengano ripristinati nella situazione antecedente l'installazione dello stesso.

Nel caso necessiti il mantenimento per un periodo di tempo più lungo rispetto a quello autorizzato, dovrà essere acquisito nuovo titolo abilitativo entro i termini di scadenza di quello precedente.

L'autorizzazione, nel caso di occupazione di suolo pubblico, è rilasciata con le modalità previste dai precedenti commi, previo pagamento del canone per l'occupazione suolo pubblico.

art. 232. Strutture sussidiarie alla produzione agricola

Sono le produzioni, le tipologie degli impianti e le opere edilizie da realizzare nello Spazio Rurale disciplinate dagli articoli 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75 del R.R. n. 2/2015 e s.m.i.

art. 233. Strutture sull'albero temporanee e sussidiarie all'offerta turistica ricettiva, denominate anche case sull'albero.

In tutto il territorio comunale le attività di servizio turistico ricettivo possono realizzare, ad integrazione della loro offerta turistica ordinaria, una casa sull'albero che consenta una ospitalità a stretto contatto con la natura.

La casa sull'albero dovrà essere realizzata esclusivamente in legno naturale e dotata di struttura antisismica autonoma rispetto all'albero medesimo.

La sua realizzazione deve rispettare quanto disposto dall'articolo 7, comma 1, lettera e) della L.R. n. 1/2015 e s.m.i.

La casa sull'albero è un'unità abitativa monolocale di massimo 28 mq compreso il bagno. Al suo interno sono vietati vani adibiti a cucina.

Un Tecnico specialista in materia ed abilitato alla professione dovrà corredare il progetto con una relazione che certifichi lo stato di buona salute vegetativa dell'albero e la compatibilità dell'intervento con lo sviluppo futuro dello stesso.

La Commissione per la Qualità Architettonica e il Paesaggio dovrà sempre esprimere il suo parere vincolante sul progetto.

Chiunque intenda installare le strutture sussidiarie temporanee deve presentare all'Ufficio Tecnico Comunale una S.C.I.A. completa della seguente documentazione sotto elencata:

- domanda in carta da bollo, a firma del proprietario del suolo interessato, per ottenere l'autorizzazione alla installazione;
- piante, fronti e sezioni di contesto e di dettaglio con indicato il luogo di installazione;
- inserimento grafico del manufatto nel contesto interessato;
- documentazione fotografica dei luoghi;
- autorizzazione paesaggistica qualora necessaria, eventuale nulla osta di altri Enti;
- copia della eventuale autorizzazione amministrativa alla occupazione di suolo pubblico;
- computo metrico estimativo ai sensi del Prezziario Regionale Vigente relativo allo smontaggio e al ripristino;
- fidejussione Bancaria o Assicurativa o deposito cauzionale pari all'importo di cui alla precedente lettera maggiorato dell'IVA di legge.

La fideiussione dovrà avere la durata di cinque anni più uno dalla data di rilascio.

La relazione asseverata dal tecnico dovrà obbligatoriamente dichiarare:

- il periodo di tempo entro il quale il manufatto resterà installato;
- le motivazioni che giustificano la necessità di installare il manufatto;
- l'impegno alla rimozione del manufatto al termine del periodo autorizzato;
- l'impegno alla rimozione immediata del manufatto in seguito a semplice comunicazione del Comune in caso di sopravvenute esigenze che ne obblighino la rimozione;
- l'impegno alla manutenzione ed al mantenimento del decoro delle aree interessate;
- l'impegno a che, una volta rimosso il manufatto, i luoghi vengano ripristinati nella situazione antecedente l'installazione dello stesso.

Titolo 16. DISCIPLINA DEGLI INTERVENTI, TITOLI ABILITATIVI E PROCEDIMENTO EDILIZIO

art. 234.Disciplina degli interventi

Si rimanda a quanto disposto al Titolo V, Capo I e II della L.R. n.1/2015 e s.m.i.

art. 235.Procedimento edilizio

Si rimanda a quanto disposto al Titolo V, Capo I e IV della L.R. n.1/2015 e s.m.i.

art. 236.Norme regolamentari in materia di contributo di costruzione

Si rimanda a quanto disposto al comma 1), lettera b) dell'articolo 245 della L.R. n.1/2015 e s.m.i. e al Titolo I, Capo II, Sezioni I e II del R.R. n. 2/2015

art. 237.Normativa tecnica

Si rimanda a quanto disposto al Titolo VI, Capo I della L.R. n.1/2015 e s.m.i.

art. 238.Obbligatorietà del piano attuativo

Si rimanda a quanto disposto dagli articoli 99, 100, 101 del R.R. n.2/2015 e s.m.i.

art. 239.Commissione comunale per la qualità architettonica e il paesaggio

Si rimanda a quanto disposto all'articolo 112 della L.R. n.1/2015 e s.m.i.

art. 240.Controlli e agibilità

Si rimanda a quanto disposto agli articoli 137, 138, 139 della L.R. n.1/2015 e s.m.i.

art. 241.Vigilanza e osservatorio

Con riferimento agli interventi edilizi si rimanda a quanto disposto al Titolo V, Capo VI della L.R. n.1/2015 e s.m.i.

Con riferimento alla volatilità dei diritti edificatori entro 90 gg dall'entrata in vigore del presente Testo Unico dovrà essere istituito, con D.G.C., l'Osservatorio Dinamiche Edilizie (O.D.E.) che avrà il compito di redigere una relazione annuale che descriva le dinamiche quantitative e localizzative delle parabole di spostamento dei diritti edificatori e i loro effetti attesi.

Dell'O.D.E. fanno parte:

- Il Sindaco o l'Assessore delegato, che lo presiede;
- Due membri della Commissione Sviluppo Economico, Ambiente e Urbanistica;
- Un delegato tra i tecnici liberi professionisti (Architetti, Ingegneri, Geometri, Periti Industriali) domiciliati a Castiglione del Lago che avranno manifestato il proprio interesse a partecipare all'O.D.E.;
- Un delegato delle Associazioni di categoria;
- Il Responsabile dell'Area S.U.A.P.E. del Comune.

La relazione annuale sarà pubblicata nella Sezione Amministrazione Trasparente del Sito istituzionale del Comune.

Titolo 17. ULTERIORI DISPOSIZIONI

Capitolo I. Varie e finali

art. 242.Recapito P.E.C

Il recapito P.E.C. dell'amministratore condominiale, qualora nominato ai sensi del codice civile, o del condominio qualora costituito, è indicato, in modo ben visibile, nell'atrio dell'edificio condominiale.

art. 243.Collocazione del numero civico

E' fatto obbligo a tutti i proprietari di immobili che non hanno apposto all'esterno dell'abitazione la numerazione civica, di provvedere, entro sessanta giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento, ad apporre apposita targhetta indicante il numero civico e nome della strada.

Le targhette di numerazione civica sono acquisite ed installate a cura e spese del proprietario.

Il medesimo le mantiene in buono stato e ne assicura la visibilità dall'area di libero accesso, pubblica o privata.

art. 244.Trasporto strumenti da tagli

E' vietato attraversare luoghi pubblici o aperti al pubblico con falci, coltelli, o altri strumenti da taglio se non opportunamente protetti ed adottando tutte le precauzioni necessarie per evitare il pericolo di danni alle persone.

art. 245.Raccolta contributi

Durante la raccolta di contributi da parte di Associazioni o altri soggetti a ciò abilitati, autorizzati dai competenti Uffici Comunali, le richieste devono avvenire senza arrecare disturbo e molestia.

Le operazioni di raccolta devono altresì essere svolte nei luoghi e tempi preventivamente indicati ed autorizzati a tale scopo.

art. 246.Divieto dimora abituale nelle strutture turistico ricettive

Nelle strutture adibite ad attività Turistico ricettive di qualsiasi genere, non è consentito stabilirvi la dimora abituale (residenza) a pena di decadenza del titolo autorizzativo.

art. 247.Obbligo della disponibilità dei servizi igienici nei locali pubblici

Ai titolari di esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, aperti al pubblico ed in genere ai titolari dei locali di pubblico ritrovo, è fatto obbligo di tenere costantemente agibili ed a disposizione della clientela i servizi igienici.

art. 248.Stemma comunale

E' vietato usare senza autorizzazione del Comune, lo stemma, nonché la denominazione ed il logo di uffici e servizi comunali, per contraddistinguere esercizi industriali, commerciali o imprese di qualsiasi genere, che non siano in gestione diretta dall'Amministrazione comunale.

Capitolo II. Norme transitorie

art. 249.Entrata in vigore del Testo Unico

Il presente Testo Unico entra in vigore all'approvazione del Consiglio Comunale, successivamente è trasmesso alla Regione Umbria che provvede alla sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione (BUR) ed all'inserimento nel Sistema informativo territoriale (SITER).

L'Amministrazione comunale ha la facoltà di modificare il presente regolamento, con lo stesso procedimento seguito per l'approvazione.

art. 250.Opere autorizzate alla data di entrata in vigore del Testo Unico

Le autorizzazioni in genere, i titoli abilitativi non conformi alle norme del presente Testo Unico già rilasciati alla data della sua entrata in vigore, sono valide purché i relativi esercizi o lavori siano stati iniziati.

art. 251.Retroattività

Le istanze di Permessi di Costruire presentate prima dell'entrata in vigore del presente Testo Unico, per le quali, alla suddetta data, non sia stata rilasciato il relativo titolo, sono esaminate in base al presente regolamento e, pertanto, gli interessati devono modificare i relativi progetti ove siano in contrasto con le nuove disposizioni.

Alla stessa disciplina di cui sopra sono sottoposte tutte le S.C.I.A. per le quali deve ancora essere presentata la comunicazione di inizio lavori.

art. 252.Sanzioni amministrative

Quanto non espressamente specificato nella disciplina sanzionatoria del presente Testo Unico deve essere ricondotto alle disposizioni delle norme nazionali e regionali in materia.

Disposizioni in materia di igiene, sanità pubblica e veterinaria (artt. 3 e segg.): l'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative, o l'opposizione agli atti esecutivi, sono regolamentate in via generale, dalla normativa vigente (L. 689/1981, L. 241/90, D.L. 507/99, D. Lgs. 267/2000 e successive modificazioni e integrazioni).

È soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 50,00 ad € 500,00 (P.M.R. € 100,00) chi viola le disposizioni degli articoli 38 - 121 - 122 - 146 - 149 - 153 - 154 - 155 - 157 - 158 - 159 - 160 - 161 - 163 - 164 - 166 - 168 - 185 - 186 - 187 - 188 - 244 - 245 - 247.

È soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 83,00 ad € 500,00 (P.M.R. € 166,00) chi viola le disposizioni degli articoli 76 - 120 - 123 - 124 - 125 - 126 - 127 - 128 - 129 - 130 - 131 - 133 - 134 - 135 - 136 - 138 - 139 - 140 - 148 - 165 - 248 nonché chi organizza la distribuzione del materiale pubblicitario di cui all'art. 153.

È soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 25,00 ad € 500,00 (P.M.R. € 166,00) chi viola le disposizioni degli articoli 147 - 150 - 151 - 152 - 162 - 242 - 243.

Per la violazione di cui all'art. 158 comma 2, si applica la sanzione pari ad € 25,00 per il primo metro ed €2,50 per i successivi, per l'occupazione in eccedenza, si applica la sanzione per € 08,00 per il primo metro ed € 2,50 per i metri successivi.

Per le violazioni all'art. 162 quando non costituiscano reato o non siano sanzionate da altre leggi o regolamenti generali, o comunali, sono punite, oltre che con le sanzioni accessorie già specificamente indicate nel presente regolamento, con sanzione amministrativa pecuniaria con le seguenti modalità:

A) violazione articolo "Divieto di subconcessione" sanzione pecuniaria da 80,00 a 500,00 €,

B) violazione articolo “Orari” 1^ infrazione accertata: sanzione pecuniaria pari a 50,00 €, ulteriori infrazioni accertate: sanzione pecuniaria pari a 100,00 €

C) violazione articolo Prescrizioni ed obblighi per il titolare dell'attrazione:

lett. a): sanzione pecuniaria da 25,00 a 450,00 €,

lett. b): sanzione pecuniaria da 75,00 a 450,00 €,

lett. c): sanzione pecuniaria da 75,00 a 450,00 €.

D) Per ogni altra violazione al presente articolo del Regolamento è prevista una sanzione pecuniaria da 25,00 a 500,00 €.

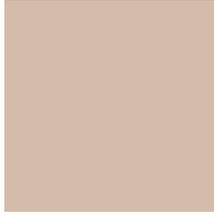
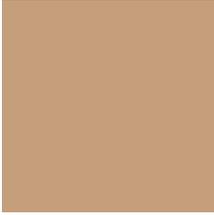
Per le violazioni di cui all'art. 167 si applica la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da Euro 100,00 a Euro 400,00.

In ogni caso l'organo di polizia che ha accertato la violazione intima al trasgressore di far cessare il disturbo.

In caso di inottemperanza all'ordine impartito si procederà a termini di legge.

Chiunque occupi il suolo pubblico senza la preventiva comunicazione, fatta salva l'applicazione delle sanzioni tributarie, è soggetto inoltre alla sanzione prevista dall'articolo 20 del Codice della Strada.

FONDI MURARI: ROSSI, ROSATI E ARANCI

2. Rosso inglese	Hex Color Code #916253 RGB Color Code rgb(145, 98, 83) HSL Color Code hsl(14.52, 27.19%, 44.71%) CMYK 0, 0.32, 0.43, 0.43			
3. Rosa antico	Hex Color Code #bd9e90 RGB Color Code rgb(189, 158, 144) HSL Color Code hsl(18.67, 25.42%, 65.29%) CMYK 0, 0.16, 0.24, 0.26	2	3	6
6. Rosa di Baveno Chiaro	Hex Color Code #b49f8d RGB Color Code rgb(210, 188, 170) HSL Color Code hsl(27, 30.8%, 74.5%) CMYK 0, 0.10, 0.19, 0.18			
7. Rosso mattonaceo	Hex Color Code #9f6248 RGB Color Code rgb(159, 98, 72) HSL Color Code hsl(17.93, 37.66%, 45.29%) CMYK 0, 0.38, 0.55, 0.38	7	8	10
8. Rosso mattonaceo chiaro	Hex Color Code #ae8066 RGB Color Code rgb(174, 128, 102) HSL Color Code hsl(21.67, 30.77%, 54.12%) CMYK 0, 0.26, 0.41, 0.32			
10. Terra cotta	Hex Color Code #ac7853 RGB Color Code rgb(172, 120, 83) HSL Color Code hsl(24.94, 34.9%, 50%) CMYK 0, 0.3, 0.52, 0.3	11	14	15
11. Terra cotta chiaro	Hex Color Code #c29169 RGB Color Code rgb(194, 145, 105) HSL Color Code hsl(26.97, 42.18%, 58.63%) CMYK 0, 0.25, 0.46, 0.24			
14. Foglie morte medio	Hex Color Code #c49d7d RGB Color Code rgb(196, 157, 125) HSL Color Code hsl(27.04, 37.57%, 62.94%) CMYK 0, 0.2, 0.36, 0.23			
15. Foglie morte chiaro	Hex Color Code #dbb492 RGB Color Code rgb(219, 180, 146) HSL Color Code hsl(27.95, 50.34%, 71.57%) CMYK 0, 0.18, 0.33, 0.14			

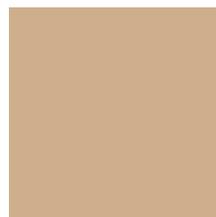
FONDI MURARI: GIALLI

16. Gialdolino Chiaro

Hex Color Code #c59866
RGB Color Code rgb(197, 152, 102)
HSL Color Code hsl(31.58, 45.02%, 58.63%)
CMYK 0, 0.23, 0.48, 0.23



16



17



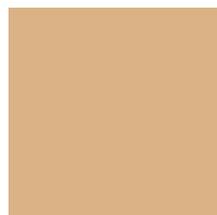
19

17. Calce di Casale

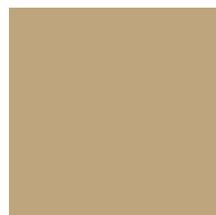
Hex Color Code #cbad8b
RGB Color Code rgb(203, 173, 139)
HSL Color Code hsl(31.88, 38.1%, 67.06%)
CMYK 0, 0.15, 0.32, 0.2

19. Gialdolino Medio

Hex Color Code #d0a87a
RGB Color Code rgb(208, 168, 122)
HSL Color Code hsl(32.09, 47.78%, 64.71%)
CMYK 0, 0.19, 0.41, 0.18



20



21



22

20. Nanchino Chiaro

Hex Color Code #d9b287
RGB Color Code rgb(217, 178, 135)
HSL Color Code hsl(31.46, 51.9%, 69.02%)
CMYK 0, 0.18, 0.38, 0.15

21. Molera

Hex Color Code #bca37d
RGB Color Code rgb(188, 163, 125)
HSL Color Code hsl(36.19, 31.98%, 61.37%)
CMYK 0, 0.13, 0.34, 0.26

22. Molera chiaro

Hex Color Code #d7bb92
RGB Color Code rgb(215, 187, 146)
HSL Color Code hsl(35.65, 46.31%, 70.78%)
CMYK 0, 0.13, 0.32, 0.16

24. Paglierino

Hex Color Code #c3ad8e
RGB Color Code rgb(195, 173, 142)
HSL Color Code hsl(35.09, 30.64%, 66.08%)
CMYK 0, 0.11, 0.27, 0.24



24



25



26

25. Paglierino chiaro

Hex Color Code #e0c9a7
RGB Color Code rgb(224, 201, 167)
HSL Color Code hsl(35.79, 47.9%, 76.67%)
CMYK 0, 0.1, 0.25, 0.12

26. Ocra gialla

Hex Color Code #d1ad77
RGB Color Code rgb(209, 173, 119)
HSL Color Code hsl(36, 49.45%, 64.31%)
CMYK 0, 0.17, 0.43, 0.18



29



31



32

29. Giallo bronzo scuro

Hex Color Code #b8a37b
RGB Color Code rgb(184, 163, 123)
HSL Color Code hsl(39.3°, 30%, 60.2%)
CMYK 0, 11, 33, 28

31. Giallo bronzo chiaro

Hex Color Code #cfb88e
RGB Color Code rgb(207, 184, 142)
HSL Color Code hsl(38.77, 40.37%, 68.43%)
CMYK 0, 0.11, 0.31, 0.19

32. Sabbia

Hex Color Code #c6b091
RGB Color Code rgb(198, 176, 145)
HSL Color Code hsl(35.09, 31.74%, 67.25%)
CMYK 0, 0.11, 0.27, 0.22

FONDI MURARI: TERRE D'OMBRA, GRIGI E CALCI

38. Molera Grigia
Hex Color Code #b6aea3
RGB Color Code rgb(182, 174, 163)
HSL Color Code hsl(34.74, 11.52%, 67.65%)
CMYK 0, 0.04, 0.1, 0.29



38

39. Marmo di Chianocco
Hex Color Code #cec8bb
RGB Color Code rgb(206, 200, 187)
HSL Color Code hsl(41.05, 16.24%, 77.06%)
CMYK 0, 0.03, 0.09, 0.19



39



42

42. Pietra di finale
Hex Color Code #c7bdb4
RGB Color Code rgb(199, 189, 180)
HSL Color Code hsl(28.42, 14.5%, 74.31%)
CMYK 0, 0.05, 0.1, 0.22



45



46



47

45. Acqua di calcina forte
Hex Color Code #ded6c2
RGB Color Code rgb(222, 214, 194)
HSL Color Code hsl(42.86, 29.79%, 81.57%)
CMYK 0, 0.04, 0.13, 0.13

46. Terra ombra naturale
Hex Color Code #968a79
RGB Color Code rgb(150, 138, 121)
HSL Color Code hsl(35.17, 12.13%, 53.14%)
CMYK 0, 0.08, 0.19, 0.41

47. Terra ombra naturale chiara
Hex Color Code #b2a38f
RGB Color Code rgb(178, 163, 143)
HSL Color Code hsl(34.29, 18.52%, 62.94%)
CMYK 0, 0.08, 0.2, 0.3

48. Calce di ponte stura
Hex Color Code #ccbca7
RGB Color Code rgb(204, 188, 167)
HSL Color Code hsl(34.05, 26.62%, 72.75%)
CMYK 0, 0.08, 0.18, 0.2



48



49



55

49. Serizzo
Hex Color Code #a09e95
RGB Color Code rgb(160, 158, 149)
HSL Color Code hsl(49.09, 5.47%, 60.59%)
CMYK 0, 0.01, 0.07, 0.37

55. Travertino
Hex Color Code #e4d3ba
RGB Color Code rgb(228, 211, 186)
HSL Color Code hsl(35.71, 43.75%, 81.18%)
CMYK 0, 0.07, 0.18, 0.11

FONDI MURARI: VERDI E AZZURRI

57. Molassa di
Ginevra e
Chambery

Hex Color Code #aaa18c
RGB Color Code rgb(170, 161, 140)
HSL Color Code hsl(66.7, 63.1%, 54.9%)
CMYK 0.00, 0.05, 0.18, 0.33



57

59. Molassa
Chiaro

Hex Color Code #c9bfa6
RGB Color Code rgb(201, 191, 166)
HSL Color Code hsl(42.9, 24.5%, 72%)
CMYK 0.00, 0.05, 0.17, 0.21



59

63. Verde Roja

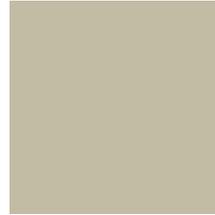
Hex Color Code #a8a791
RGB Color Code rgb(168, 167, 145)
HSL Color Code hsl(57.39, 11.68%, 61.37%)
CMYK 0, 0.01, 0.14, 0.34



63

64. Roja chiaro

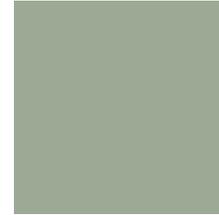
Hex Color Code #c0bca5
RGB Color Code rgb(192, 188, 165)
HSL Color Code hsl(51.11, 17.65%, 70%)
CMYK 0, 0.02, 0.14, 0.25



64

67. Verde Bronzo

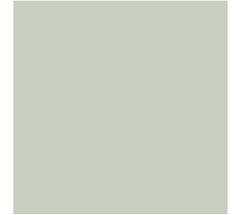
Hex Color Code #99a895
RGB Color Code rgb(153, 168, 149)
HSL Color Code hsl(107.37, 9.84%, 62.16%)
CMYK 0.09, 0, 0.11, 0.34



67

68 Verde Rame

Hex Color Code #91a99c
RGB Color Code rgb(145, 169, 156)
HSL Color Code hsl(148, 12.2%, 62%)
CMYK 0.14, 0, 0.08, 0.34



68

69. Verde chiaro

Hex Color Code #c7cfc1
RGB Color Code rgb(199, 207, 193)
HSL Color Code hsl(94.29, 12.73%, 78.43%)
CMYK 0.04, 0, 0.07, 0.19



69

70. Bigio Turchino

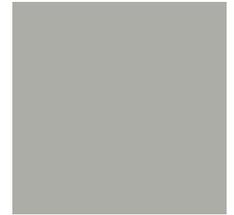
Hex Color Code #a8b6b2
RGB Color Code rgb(168, 182, 178)
HSL Color Code hsl(162.86, 8.75%, 68.63%)
CMYK 0.08, 0, 0.02, 0.29



70

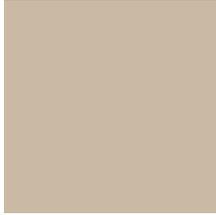
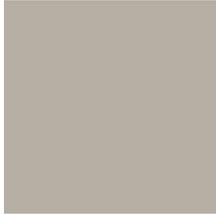
71. Gridellino

Hex Color Code #aaaca7
RGB Color Code rgb(170, 172, 167)
HSL Color Code hsl(84, 3%, 66%)
CMYK 0.01, 0, 0.03, 0.33



71

LEGNI: SERRAMENTI E SISTEMI DI OSCURAMENTO

73	Hex Color Code #6f473b RGB Color Code rgb(111, 71, 59) HSL Color Code hsl(13.85, 30.59%, 3.33%) CMYK 0, 0.36, 0.47, 0.56			
		73	75	77
75	Hex Color Code #774c39 RGB Color Code rgb(119, 76, 57) HSL Color Code hsl(18.39, 35.23%, 34.51%) CMYK 0, 0.36, 0.52, 0.53			
77	Hex Color Code #744e3a RGB Color Code rgb(116, 78, 58) HSL Color Code hsl(20.69, 33.33%, 34.12%) CMYK 0, 0.33, 0.5, 0.55			
78	Hex Color Code #aea18e RGB Color Code rgb(174, 161, 142) HSL Color Code hsl(35.63, 16.49%, 61.96%) CMYK 0, 0.07, 0.18, 0.32			
82	Hex Color Code #c9baa4 RGB Color Code rgb(201, 186, 164) HSL Color Code hsl(35.68, 25.52%, 71.57%) CMYK 0, 0.07, 0.18, 0.21	78	82	84
84	Hex Color Code #908773 RGB Color Code rgb(144, 135, 115) HSL Color Code hsl(41.38, 11.55%, 50.78%) CMYK 0, 0.06, 0.20, 0.44			
86	Hex Color Code #d6c9ad RGB Color Code rgb(214, 201, 173) HSL Color Code hsl(41.33, 33.3%, 75.9%) CMYK 0.19, 0.00, 0.06, 0.16	86	87	89
87	Hex Color Code #e9dec5 RGB Color Code rgb(233, 222, 197) HSL Color Code hsl(41.67, 45%, 84.31%) CMYK 0, 0.05, 0.15, 0.09			
89	Hex Color Code #a6a38d RGB Color Code rgb(166, 163, 141) HSL Color Code hsl(52.8, 12.32%, 60.2%) CMYK 0, 0.02, 0.15, 0.35	90	94	
90	Hex Color Code #c0bca5 RGB Color Code rgb(192, 188, 165) HSL Color Code hsl(51.11, 17.65%, 70%) CMYK 0, 0.02, 0.14, 0.25			
94	Hex Color Code #b6aea3 RGB Color Code rgb(182, 174, 163) HSL Color Code hsl(34.7, 11.5%, 67.6%) CMYK 0, 0.04, 0.10, 0.29	L0.20.30	L0.35.20	
L0.20.30*	Hex Color Code #455d4a RGB Color Code rgb(69, 93, 74) HSL Color Code hsl(132.5, 14.81%, 31.76%) CMYK 0.26, 0, 0.20, 0.64			
<i>*riferimento ACC</i>				
L0.35.20*	Hex Color Code #284832 RGB Color Code rgb(40, 72, 50) HSL Color Code hsl(138.75, 28.57%, 21.96%) CMYK 0.44, 0, 0.31, 0.72			
<i>*riferimento ACC</i>				

SMALTI PER ELEMENTI IN FERRO

95

Hex Color Code #5e5146
RGB Color Code rgb(94, 81, 70)
HSL Color Code hsl(27.5, 14.63%, 32.16%)
CMYK 0, 0.14, 0.26, 0.63



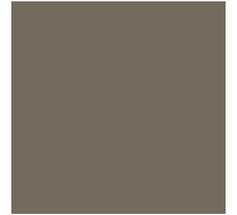
95

99

Hex Color Code #4a4741
RGB Color Code rgb(74, 71, 65)
HSL Color Code hsl(40, 6.47%, 27.25%)
CMYK 0, 0.04, 0.12, 0.71



99



101

101

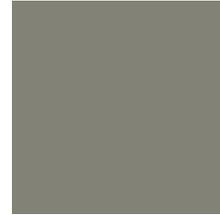
Hex Color Code #736c5e
RGB Color Code rgb(115, 108, 94)
HSL Color Code hsl(40, 10.05%, 40.98%)
CMYK 0, 0.06, 0.18, 0.55



102

102

Hex Color Code #3c433a
RGB Color Code rgb(60, 67, 58)
HSL Color Code hsl(106.67, 7.2%, 24.51%)
CMYK 0.10, 0, 0.13, 0.74



105

105

Hex Color Code #818177
RGB Color Code rgb(129, 129, 119)
HSL Color Code hsl(60, 4.03%, 48.63%)
CMYK 0, 0, 0.08, 0.49

FONDI MURARI:
ROSSI, ROSATI ED ARANCI



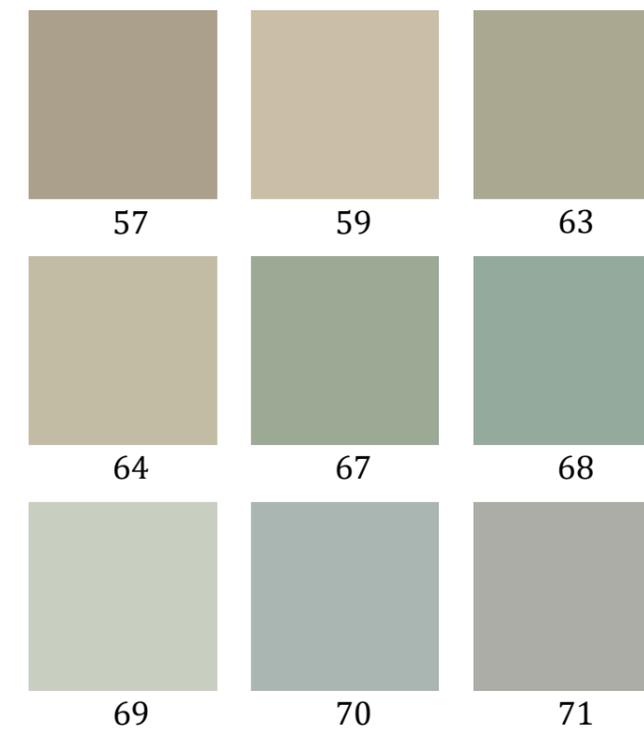
FONDI MURARI:
GIALLI



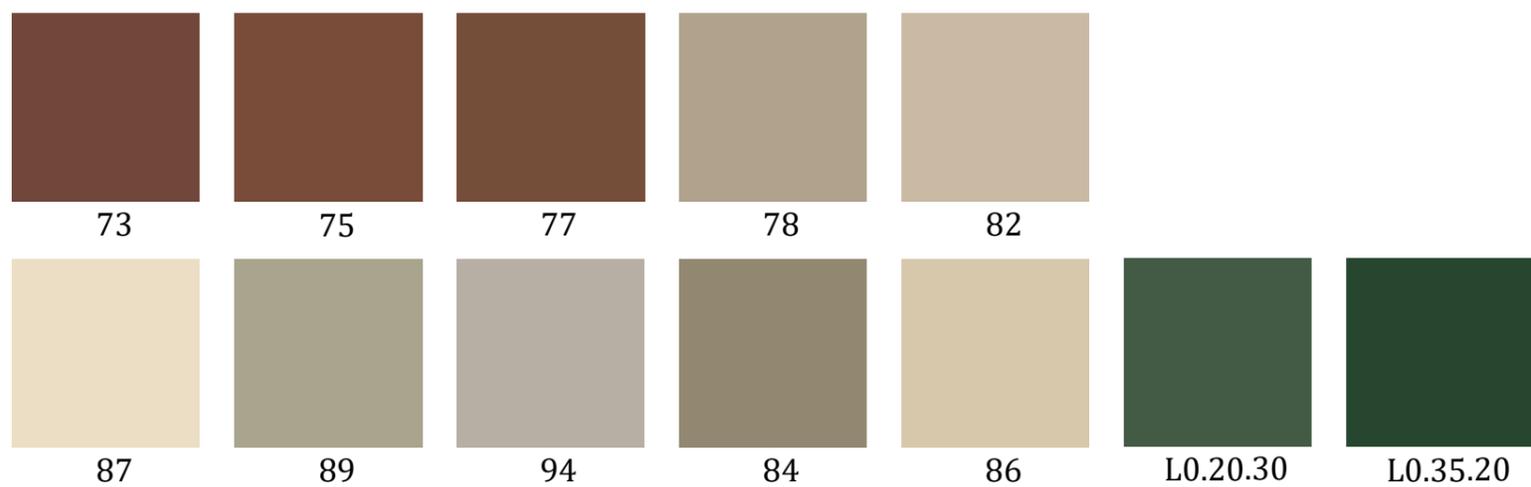
FONDI MURARI:
TERRE D'OMBRA, GRIGI E CALCI



FONDI MURARI:
VERDI ED AZZURRI



SERRAMENTI E SISTEMI DI OSCURAMENTO (LEGNI)



SMALTI PER ELEMENTI IN FERRO

