



# **CITTA' DI CATANZARO**

**SETTORE N° 8 – ATTIVITA' ECONOMICHE E PRODUTTIVE**

**REGOLAMENTO COMUNALE SUI PUBBLICI ESERCIZI**

**Approvato con Delibera di Consiglio comunale n°45 del 27/07/2010**

**Integrato e modificato con Delibera di Consiglio Comunale n°10 del 15/03/2008**

**Modificato con delibera di consiglio Comunale n°55 del 09/10/2008**

*Si attesta che il presente regolamento è vigente alla data odierna.*

**IL DIRIGENTE**  
*(Avv. Saverio Molica)*

*Catanzaro, 25/11/2010*

**INDICE GENERALE DEGLI ARGOMENTI**

- ART. 1- DEFINIZIONE DI ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE  
 ART. 2- DEFINIZIONE DI PUBBLICO ESERCIZIO  
 ART. 3- AUTORIZZAZIONE ALL'APERTURA NUOVI ESERCIZI  
 ART. 4-AUTORIZZAZIONE AL SUBINGRESSO  
 ART..5- AUTORIZZAZIONE AL TRASFERIMENTO  
 ART..6- DETERMINAZIONE LIMITE MASSIMO AUTORIZZAZIONI RILASCIABILI  
 ART. 7- AMBITO APPLICAZIONE CONTINGENTI NUMERICI  
 ART. 7 BIS- INTEGRAZIONE DELLE ATTIVITA' ESCLUSE DALLA PROGRAMMAZIONE  
 COMUNALE DEL PRECEDENTE ART.7  
 ART. 8 - AUTORIZZAZIONI TEMPORANEE  
 ART. 9- ORARIO DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE  
 ART. 10- ORARIO DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI CUI ALLE TIPOLOGIE " A - B -  
 D " UBICATI IN PARTICOLARI STRUTTURE  
 ART. 11- ORARIO ATTIVITA' MUSICALE IN PP.EE. DI CUI ALLE TIPOLOGIE "A-B-D"  
 ART. 12 - PROGRAMMI DI APERTURA PER TURNO DEGLI ESERCIZI DI TIPOLOGIA " A-B-D "  
 ART. 13- ORARIO GIOCHI LEUCI  
 ART. 14 – ORARIO DISCOTECHE,SALE DA BALLO,NIGHT CLUB, SALE DI AUDIZIONE,  
 LOCALI DI ARTE VARIA  
 ART. 15- ORARIO DEI TEATRI,CINEMATOGRAFI,MANIFESTAZIONI,SPORTNE CONCERTI AL  
 CHIUSO  
 ART. 16- ORARIO DEI TEATRI,CINEMATOGRAFI,MANIFESTAZIONI SPORTNE ALL' APERTO  
 ART. 17- ORARIO DEI FESTIVAL, CONCERTI E MANIFESTAZIONI  
 ART. 18 -TURNI DI CHIUSURA  
 ART. 19- CARTELLO ORARIO  
 ART. 20- RIDUZIONE MODIFICA DEGLI ORARI  
 ART. 21- INSONORIZZAZIONE  
 ART. 22-CONFORMITA' ALLE DESTINAZIONI D'USO DEI LOCALI  
 ART.23- REQUISITI GENERALI IGIENICO SANITARI PER I LOCALI NONCHE' DEL TITOLARE  
 O ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE
- ❖ REQUISITI IGIENICI PER LA SOMMINISTRAZIONE IN LOCALI CHIUSI O SU AREE  
 ESTERNE
  - ❖ REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA IGIENICO SANITARIA DELLE ATTIVITA' DI  
 SOMMINISTRAZIONE ALL'APERTO PER GLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE
  - ❖ REQUISITI SPECIFICI ALL'INTERNO DEI LOCALI IN CUI I PRODOTTI ALIMENTARI  
 VENGONO PREPARATI,LAVORATI O TRASFORMATI (ESCLUSO LOCALI ADIBITI A  
 MENSA)
  - ❖ REQUISITI PER I LOCALI MOBILI O TEMPORANEI QUALI PADIGLIONI, CHIOSCHI  
 DI VENDITA,BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI,LOCALI UTILIZZATI PRIN-  
 CIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA, LOCALI UTILIZZATI OCCASIONAL-  
 MENTE A SCOPO DI APPROVVIGIONAMENTO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI
  - ❖ TRASPORTO
  - ❖ REQUISITI PER L'APPARECCHIATURA
  - ❖ RESIDUI ALIMENTARI
  - ❖ RIFORNIMENTO IDRICO
  - ❖ IGIENE PERSONALE
  - ❖ DISPOSIZIONI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI
- ART. 24- ESERCIZI PUBBLICI SUDDIVISI SECONDO IL TIPO DI SOMM.NE E DI LICENZA  
 ART. 25- DISPOSIZIONI TRANSITORI FINALI

**CIRCOLI PRIVATI**

- ART. 1 – AMBITO DI APPLICAZIONE
  - ART. 2 – CARATTERISTICHE DEI CIRCOLI CULTURALI
  - ART. 3 - DENUNCIA DI INIZIO ATTIVITA'
  - ART. 4 - NORME PER L'ESERCIZIO
  - ART. 5- CARATTERISTICHE DEI LOCALI
  - ART. 6 - ATTIVITA' CONSENTITE
  - ART. 7 - ALTRE ATTIVITA'
  - ART. 8 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO ATTIVITA'
  - ART. 9- ORARI E PRESCRIZIONI
  - ART.10 RINNOVI DELLE AUTORIZZAZIONI
  - ART.11- RAPPORTI CON GLI ENTI NAZIONALI
  - ART.12- SANZIONI
  - ART.13- NORME TRANSITORIE
- CONCLUSIONI

Il presente Regolamento disciplina le modalità di svolgimento delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande esercitata in sede fissa o su aree e spazi aperti al pubblico, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dalle leggi indicate:

*T.U.L.P.S. 18 giugno 1931 n. 773 e s.m.i.*  
Legge 287/91  
Legge 25/96  
D.Lgs. 114/98  
Legge 248/2006;  
Deliberazione G.R. Calabria 30107/2007 n. 523;

## **Articolo 1**

### **Oggetto**

#### **Definizione di attività in sede fissa di somministrazione di alimenti e bevande**

1. Per attività di somministrazione si intende l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, svolta in edifici o su aree pubbliche.

## **Articolo 2**

### **Definizione di pubblico esercizio**

1. **Per pubblico esercizio si intende l'unità economica appartenente ad una stessa impresa, sia essa Individuale o societaria, che svolga attività di somministrazione**

## **Articolo 3**

### **Autorizzazione all'apertura di nuovi esercizi**

1. *Le autorizzazioni all'apertura di nuovi pubblici esercizi, verranno rilasciate con le modalità dettate dalla presente disciplina in relazione alla verifica di disponibilità di nuove autorizzazioni disponibili sull'intero territorio del Comune di Catanzaro (le autorizzazioni disponibili sono dettate dalla sommatoria delle disponibilità sopravvenienti nelle otto aree commerciali del precedente regolamento).*
2. Le autorizzazioni sono rilasciate per i locali nei quali si intende svolgere l'attività e comunque dopo l'acquisizione della documentazione attestante la loro conformità sotto il profilo urbanistico edilizio catastale nonché della sorvegliabilità. L'efficacia della autorizzazione è subordinata inoltre al possesso dei requisiti igienico sanitari dei locali e degli ambienti in cui si somministrano gli alimenti e le bevande, sulla base delle verifiche effettuate da parte degli Organi competenti nei modi e nei tempi previsti dalle vigenti disposizioni in materia.
3. Se per lo stesso locale è rilasciata sia l'autorizzazione di tipo "A" che di tipo "B", la disponibilità varia con un decremento per entrambe le tipologie partendo dal contingente numerico relativo. Nel caso in cui vengano a cessare le funzionali attività di una delle tipologie descritte comprese eventuali revoche disposte ai sensi di legge, si avrà un incremento numerico del contingente.

4. Le autorizzazioni relative agli esercizi di tipo c) nei quali sia prevalente l'attività di trattenimento-svago e per le quali è fatto obbligo dovere utilizzare per tale scopo minimo 3/4 della superficie dell'intero locale, sono concesse, senza tenere conto dei contingenti numerici, qualora sussistano le seguenti condizioni:
- a) l'attività di somministrazione sia svolta esclusivamente negli stessi orari e negli stessi locali in cui si effettua l'attività di trattenimento e svago;
  - b) i locali in cui si effettua la somministrazione non abbiano accesso autonomo rispetto ai locali o agli spazi in cui si effettua l'attività di trattenimento e di svago.
5. Le autorizzazioni di cui al presente comma sono revocate nel caso in cui venga a cessare il legame funzionario e con le attività di trattenimento e svago che le ha originate.

#### Articolo 4

##### Autorizzazione al subingresso

1. A norma dell'articolo 7 della Legge 25 agosto 1991 n.287, il trasferimento di gestione o di proprietà di un esercizio, per atto fra vivi o a causa di morte, comporta di diritto il trasferimento dell'autorizzazione a chi subentra nello svolgimento dell'attività, sempre che sia provato l'effettivo trasferimento dell'esercizio ed il subentrante sia iscritto **ai registri abilitanti ovvero posseda i requisiti professionali soggettivi per l'esercizio di attività Somministrazione alimenti e bevande (S.A.B).**
2. Per i trasferimenti della gestione di un esercizio a tempo determinato, fermo restando la necessità che il subentrante sia iscritto al Registro degli esercenti il commercio **ovvero sia in possesso dell'attestato o requisiti professionali per l'esercizio di attività di S.A.B, sulla autorizzazione si farà apposita annotazione. Il trasferimento della gestione a tempo determinato può essere richiesto esclusivamente dal titolare della licenza.**
3. Il subentrante per atto tra vivi **alla data dell'atto di trasferimento, iscritto ai registri abilitanti ovvero in possesso dei requisiti professionali soggettivi per l'esercizio di attività commerciali può iniziare l'attività solo dopo avere ottenuto l'iscrizione nel Registro ed aver richiesto l'autorizzazione. Qualora non ottenga l'iscrizione entro un anno dalla data predetta decade dal diritto di esercitare.**

#### Articolo 5

##### Autorizzazioni al trasferimento

1. *E' possibile il trasferimento nell'ambito del territorio comunale.*

#### Articolo 6

##### Determinazione del limite massimo delle autorizzazioni rilasciabili

1. *Per il rilascio delle licenze la presente disciplina determina le autorizzazioni alla somministrazione rilasciabili, (le autorizzazioni disponibili sono dettate dalla sommatoria della disponibilità sopravvenienti nelle otto aree commerciali del precedente regolamento relativamente ai tipi "A" e "B", nonché "D" di pubblico esercizio, secondo quanto disposto dall'art.3.comma 2 e 5 della legge 25.08.1991 n. 287 .*
2. *Detti limiti sono indicati, separatamente per ciascun tipo di pubblico esercizio previsti dalla sommatoria delle disponibilità sopravvenienti nelle otto aree commerciali comunali del precedente regolamento previsti nella tabella riassuntiva inserita alla fine del*

*presente regolamento; per autorizzazioni teoriche si intende il limite massimo di autorizzazioni rilasciabili; per autorizzazioni esistenti si intende il numero di autorizzazioni rilevate ed attive; per autorizzazioni disponibili si intende la differenza tra gli esercizi autorizzabili complessivamente e gli esercizi esistenti; le disponibilità che si determineranno nel tempo a seguito di cessazioni e trasferimenti di esercizi o di rinuncia, dovranno essere utilizzate in conformità a quanto disposto dal precedente comma.*

3. *Il numero delle autorizzazioni di nuovi pubblici esercizi nasce sulla base delle disponibilità esistenti all'interno dei parametri vigenti per sotto tabelle A1-A2-A3 nonché B1-B2-B3-B4-B5 ed accorpendo le disponibilità esistenti nelle uniche tipologie " A-B" che verranno dettagliatamente specificate al successivo art.24.*
4. *Il numero delle autorizzazioni, rilasciabili nelle aree interessate per ciascun tipo di pubblico esercizio previsto nel presente Regolamento potrà essere periodicamente determinato con cadenza massima quadriennale in funzione dell'evoluzione sociale ed economica del territorio.*

## Articolo 7

### Ambito di applicazione dei contingenti numerici

1. Ai sensi dell'articolo 3 comma 6 della Legge 25 agosto 1991, n.287, non è soggetto alla verifica i contingenti numerici, il rilascio delle autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande:
  - a) al domicilio del consumatore;
  - b) negli esercizi annessi agli alberghi, pensioni e locande o ai complessi ricettivi limitatamente alle prestazioni rese agli alloggiati e agli impianti sportivi.
  - c) negli esercizi annessi alle aree di servizio lungo le autostrade e all'interno delle stazioni ferroviarie ed aeroportuali e marittime.
  - d) negli esercizi di cui all'art.5, comma 1, lettera c), della Legge 25 agosto 1991, n.287, nei quali sia prevalente l'attività congiunta di trattenimento e svago.
  - e) negli esercizi annessi alle mense aziendali ed agli spacci annessi ai circoli cooperativi ed agli enti a carattere nazionale le cui finalità esistenziali siano riconosciute dal Ministero dell' Interno;
  - f) esercitata in via diretta a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, Enti o imprese pubbliche;
  - g) in scuole, ospedali, in comunità religiose, in stabilimenti militari, delle forze di polizia e del Corpo nazionale dei Vigili del Fuoco;
  - h) nei mezzi di trasporto pubblico;

## Articolo 7 BIS .

**Ad integrazione delle attività escluse dalla programmazione comunale del precedente art.7 sono altresì escluse quelle che avvengono:**

1. **In esercizi ove si svolgono congiuntamente ad attività di spettacolo, intrattenimento e di svago, quali sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari, cinema ed esercizi similari;**
2. **In tutti i casi in cui l'attività di somministrazione è esercitata all'interno di strutture di servizi quali centri agroalimentari, mercati, all'ingrosso, parchi, ville comunali Centri fieristici, Centri Commerciali.**

**Nella fattispecie di cui ai precedenti punti l'attività di somministrazione non è soggetta ai criteri comunali di programmazione solo se si verificano entrambe le seguenti due condizioni:**

- a. **L'attività di somministrazione è funzionalmente e logisticamente collegata all'attività principale e svolge pertanto un ruolo di servizio di natura accessoria rispetto all'attività prevalente;**
- b. **La superficie dedicata all'attività di somministrazione non è prevalente rispetto all'attività principale.**

## **Articolo 8**

### **Autorizzazioni temporanee**

1. In occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone, il Dirigente può concedere licenze temporanee di pubblico esercizio, la cui validità è limitata ai soli giorni delle manifestazioni **tenendo conto anche delle specifiche norme che disciplinano le concessioni ricadenti su suolo pubblico**.
2. I requisiti soggettivi, professionali e sanitari sono gli stessi prescritti per la gestione di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

## **Articolo 9**

### **Orario degli esercizi di somministrazione**

1. Per gli esercizi di somministrazione di cui alle tipologie "A-B-D" sono fissati i seguenti orari, qualora non siano in contrasto con la normativa vigente:

ORARIO MINIMO: 16 ore di apertura giornaliera effettiva:

ORARIO MASSIMO: 24 ore di apertura giornaliera effettiva

**con chiusura consentita di due ore per effettuare gli interventi di pulizia;**

2. Detti orari devono essere compresi tra le 05,00 e le 05,00 del giorno successivo. Non è consentito derogare a detti limiti di orario, salvo quanto previsto dal successivo art. 11.
3. Ciascun esercente ha facoltà di scegliere l'orario di somministrazione nell'ambito dei limiti di cui ai commi precedenti, diversificando tra periodo estivo ed invernale e tra un giorno e l'altro della settimana.
4. In ogni caso dovrà essere data preventiva comunicazione al Sindaco dell'orario prescelto. Detti orari dovranno rimanere invariati per almeno tre mesi e dovranno essere resi noti come previsto all'art. 19.
5. E' consentito ai clienti che abbiano ottenuto la consumazione ed in possesso dell'apposito scontrino rilasciato entro l'orario di chiusura di completare la consumazione entro e non oltre lamezz'ora successiva all'orario di chiusura stesso.
6. Negli esercizi di somministrazione di cui alla tipologia "C" si deve osservare l'orario previsto ; per l'espletamento delle attività di pubblico spettacolo e di in trattenimento come disciplinate al successivo art. 11, qualora non siano in contrasto con la normativa vigente.

7. Negli esercizi di somministrazione di cui alle tipologie A e B, la chiusura per ferie, domenicale e per i periodi di festività e di maggior afflusso turistico sarà concordata tra le associazioni sindacali di categoria e gli operatori in modo da garantire l'apertura di almeno la metà degli esercizi. Le associazioni sindacali di categoria previo accordo con gli operatori redigono il predetto calendario di apertura e chiusura e lo sottopongono all'Amministrazione Comunale per l'approvazione, entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno. La mancata presentazione del calendario entro la data stabilita avrà come conseguenza l'interdizione dalla chiusura domenicale e festivi sino all'adempimento del predetto obbligo.

#### **Articolo 10**

##### **Orario degli esercizi di somministrazione di cui a alla tipologia "A-B-D" ubicati in particolari strutture**

1. Gli esercizi di somministrazione ubicati nei centri commerciali, mercati ortofrutticoli, carnei ed ittici, al dettaglio o all'ingrosso, osservano l'orario di attività delle strutture commerciali in cui operano.
2. E' consentito effettuare un orario più ampio di quello adottato dal centro commerciale, qualora il gestore ottenga il consenso dall'amministrazione del centro ed eserciti nel rispetto degli orari come stabilito all'art. 9.

#### **Articolo 11**

##### **Orario attività musicale in PP.EE. di cui alle tipologie " A-B-D"**

1. Nei locali al chiuso è possibile effettuare trattenimenti musicali dal vivo e con apparecchi meccanici ed elettronici (anche mediante l'impiego di un Disc Jockey) in orario compreso fra le ore 17,00 e le ore 05,00.
2. Nei locali e spazi all'aperto, sia su area pubblica che privata le attività di cui al precedente capoverso possono effettuarsi dalle ore 10,00 alle ore 24,00, con interruzione obbligatoria dalle ore 13,00 alle ore 16,00, tenuto conto di quanto previsto nel piano di zonizzazione acustica e nei limiti di intensità sonora previsti per le varie zone (vedi art. 21).
3. Le attività suddette possono essere svolte previo rilascio di autorizzazione, sentita la commissione spettacolo comunale.
4. L'effettuazione di trattenimenti musicali dal vivo o mediante l'impiego di un discjockey non possono, comunque, essere autorizzati per una durata superiore a quattro giorni settimanali.
5. I gestori dei suddetti esercizi, già autorizzati ad effettuare trattenimenti musicali in orari oltre i limiti di cui al presente articolo, devono conformarsi a detti orari dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

#### **Articolo 12**

##### **Programmi di apertura per turno degli esercizi di tipologia A, B e D**

Il Sindaco al fine di assicurare, all'utenza specie nei mesi estivi, idonei livelli di servizio, predispone, sentite le organizzazioni di categoria Interessate nonché le associazioni



dei consumatori e degli utenti maggiormente rappresentative a livello nazionale, programmi di apertura per turno.

### **Articolo 13**

#### **Orario giochi leciti**

1. Nei pubblici esercizi, si possono effettuare giochi leciti, se debitamente autorizzati, dalle ore 12,00 e fino al termine dell'orario di apertura.
2. Nei locali di pubblico spettacolo ed intrattenimento i giochi leciti possono essere effettuati durante tutto l'orario di apertura.
3. Negli esercizi autorizzati come sale-giochi, l'orario di apertura dell'attività di somministrazione deve essere compreso a le ore 12,00 e le ore 24,00.

### **Articolo 14**

#### **Orario delle discoteche, sale da ballo, night club, sale di audizione locali di arte varia**

1. Le attività di cui al presente articolo, poste negli spazi al chiuso e all'aperto, devono svolgersi inderogabilmente nell'orario compreso fra le ore 15,30 e le ore 05,00.
2. I gestori hanno facoltà di effettuare una chiusura del locale fino a due ore, dalle ore 19,30 alle ore 21,30.
3. Al solo scopo di consentire l'evacuazione del pubblico, è concessa mezza ora di compenso sull'orario di chiusura prescelto, nell'ambito di quello previsto al 1° comma del presente articolo.
4. I gestori dei suddetti locali, già autorizzati ad effettuare attività di pubblico spettacolo ed intrattenimento in orari oltre i limiti di cui al presente articolo, devono conformarsi a detti orari data di entrata in vigore del presente regolamento.

### **Articolo 15**

#### **Orario dei teatri, cinematografi, manifestazioni sportive, concerti al chiuso**

1. Nei locali di pubblico spettacolo ed intrattenimento quali teatri, cinematografi, concerti, manifestazioni sportive, le rispettive attività al chiuso, devono concludersi entro le ore 02,00.
2. E' fatto obbligo al responsabile di indicare mediante cartello l'orario d'inizio delle rappresentazioni.

### **Articolo 16**

#### **Orario dei teatri, cinematografi, manifestazioni sportive, musica all'aperto**

1. Le attività teatrali all'aperto, devono svolgersi dalle ore 16,00 alle ore 01,30.
2. Le attività cinematografiche all'aperto devono svolgersi dalle ore 20,30 alle ore 01,30.
3. Le attività sportive all'aperto invece, devono terminare alle ore 01,00.
4. Le attività di musica all'aperto devono terminare alle ore 01,30. Si applicano in ogni attività le disposizioni indicate all'art. 15, 2° comma.

### Articolo 17

#### Orario dei festival, concerti e manifestazioni varie e saltuarie, all'aperto

1. In occasione di festival concerti e manifestazioni saltuarie, le attività di pubblico spettacolo ed intrattenimento devono svolgersi in orario compreso fra le ore 09,00 e le ore 02,00.

### Articolo 18

#### Turni di chiusura

1. I gestori degli esercizi di somministrazione di cui alle tipologie "A-B-D", hanno la facoltà di osservare la chiusura di un'intera giornata nel corso della settimana, dandone preventiva comunicazione al Sindaco.
2. Il turno di chiusura settimanale prescelto, dovrà rimanere invariato per almeno tre mesi.  
**Qualora i gestori volessero variare il turno settimanale prescelto dovranno darne comunicazione al Sindaco un mese prima.**
3. I gestori dei locali di pubblico spettacolo e di intrattenimento stabiliscono i giorni della settimana di chiusura dell'esercizio.

### Articolo 19

#### Cartello orario

1. E' fatto obbligo agli esercenti di esporre un cartello in luogo ben visibile dall'esterno dei locali di somministrazione e di pubblico spettacolo ed intrattenimento.
2. Detto cartello, redatto dal gestore, deve indicare:
  - l'orario di apertura e chiusura, con specificato chiaramente l'eventuale orario diversificato tra un giorno e l'altro della settimana;
  - l'eventuale giorno o gli eventuali giorni (per quanto concerne le attività di pubblico spettacolo ed intrattenimento) di chiusura settimanale;
  - i turni di apertura obbligatoria estiva ed il relativo orario (soltanto per gli esercizi di somministrazione di cui alle tipologie "A-B-D-");
3. Degli elementi essenziali di cui al comma precedente, il cartello dovrà contenere una traduzione almeno in lingua inglese;
4. All'interno del locale, in luogo ben visibile, dovrà essere apposto un altro cartello, riportante il listino prezzi.
5. Agli esercizi di tipologia "A" è fatto obbligo di esporre il menù, comprensivo dei prezzi, in luogo ben visibile dall'esterno del locale.

### Articolo 20

#### Riduzione, modifica degli orari

1. Il Sindaco, per obiettive esigenze di interesse pubblico e di salvaguardia dall'inquinamento acustico e ambientale, può ridurre, anche per singoli esercizi, gli orari di apertura dei locali di somministrazione di alimenti e bevande di cui alle tipologie "A-BD"; gli orari dei trattenimenti : musicali eventualmente svolti in detti esercizi, nonché gli orari

dei locali di pubblico spettacolo ed ,. intrattenimento. Il ripristino degli orari precedentemente svolti è consentito soltanto dopo la revoca del provvedimento sindacale.

2. In occasione delle festività natalizie, di carnevale, ed altre specifiche manifestazioni e ricorrenze, il Sindaco può stabilire, con apposito provvedimento, deroghe agli orari di apertura al pubblico degli esercizi di somministrazione di cui alle tipologie "A-B-D" e dei locali di pubblico spettacolo ed intrattenimento (tipologia C), individuando periodi ed orari. In detti periodi, il gestore che abbia optato per il giorno di chiusura settimanale, può rimanere aperto senza darne preventiva comunicazione al Sindaco.

## Articolo 21

### Insonorizzazione

1. Le attività di somministrazione e di intrattenimento musicale effettuate nei pubblici esercizi di cui alle tipologie "A-B-D" e nei locali di pubblico spettacolo e di intrattenimento, devono svolgersi, negli spazi al chiuso ed all'aperto, senza superare i limiti massimi di esposizione al rumore in ambiente interno, ed in ambiente esterno ed abitativo previsti dalla normativa vigente e dai regolamenti in materia di inquinamento acustico. Pertanto, ove necessario, dovranno essere eseguiti idonei lavori di insonorizzazione **rispettando quanto previsto dal Piano di Zonizzazione Acustica. Ogni atto tecnico relativo alle specifiche richieste acustiche deve essere firmato da tecnico abilitato che deve dotarsi di apposito codice personale attribuito , dal Settore - Igiene Ambientale del Comune.**
2. **La relativa documentazione deve essere inoltrata al Settore Igiene Ambientale del Comune ai fini del rilascio del relativo nulla-osta**

## Articolo 22

### Conformità alle destinazioni d'uso dei locali

1. Gli immobili in cui sono ubicati i pubblici esercizi devono rispettare le norme vigenti in materia urbanistica, edilizia ed igienico-sanitaria, fatta salva l'irrogazione delle sanzioni relative alle norme o prescrizioni violate, nonché le norme riguardanti le destinazioni d'uso che risultano:
  - a) per gli immobili costruiti su concessione edilizia rilasciata in conformità alla Legge 28 Gennaio 1977 n. 10 dalle indicazioni contenute nella concessione edilizia.
  - b) per gli immobili costruiti in epoca anteriore all'entrata in vigore della citata Legge n. 10/1977 , dalle indicazioni riportate nella licenza edilizia;
  - c) per gli edifici di vecchia costruzione e per i quali non siano applicabili le disposizioni di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, dalla destinazione d'uso desumibile dall'estratto catastale.
2. Ove non sussistano le condizioni di cui al comma 1 è consentita la prosecuzione di attività in locali non aventi conforme destinazione d'uso:
  - a) quando si tratti di locali per i quali è stata presentata regolare domanda di concessione in sanatoria ai sensi della legge 28 febbraio 1985, n.47, e per i quali sia ancora in corso l'istruttoria e ai quali non sia stata negata la concessione;
  - b) quando trattasi di locali per i quali è in corso la procedura prevista dall'articolo 13 della legge 28 febbraio 1985, n. 47;

3. Ove non sussistano le condizioni di cui al comma 1 è consentita la prosecuzione di attività in locali non aventi conforme destinazione d'uso, quando si tratti di esercizi provvisti di autorizzazione che esercitassero l'attività alla data di approvazione del P.R.G., purché l'esercente ottenga entro il termine di un anno, dalla verifica della difformità, le necessarie autorizzazioni per l'uso dei locali.

### Articolo 23

#### **Requisiti generali igienico sanitari per i locali nonché del titolare o addetto alla somministrazione**

1. Spetta all'Unità Operativa di Igiene Pubblica e all'Unità Operativa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' **Azienda Sanitaria Provinciale.**, a secondo della tipologia di esercizio, l'accertamento dei requisiti igienici dei locali, delle attrezzature, dell'arredamento e dei requisiti sanitari relativi ai procedimenti tecnici usati nell'esercizio **nei modi e tempi previsti dalla vigente normativa.**
2. Nel caso di locali interrati e seminterrati deve essere inoltrata richiesta preventiva di deroga all'U.O.I.A.S.P. e allo SPISAL, previa presentazione di progettazione dettagliata su impianti di aerazione e sulle caratteristiche strutturali dei locali. Si deve allegare anche un piano di manutenzione per evitare che nei filtri si sviluppino l'aspargillus e altri batteri e/o muffe potenzialmente dannose.
3. I locali devono essere tenuti puliti, sottoposti a manutenzione e tenuti in buone condizioni.
4. Lo schema, la progettazione, la costruzione e le dimensioni dei locali nei quali si trovano prodotti alimentari devono:
  - a. consentire un'adeguata pulizia o disinfezione;
  - b. essere tali da consentire il facile deflusso delle acque di lavaggio e la facile pulizia in tutti i punti; tutte le superfici che vengono in contatto con gli alimenti devono essere in materiale atossico e compatibile per tali contatti. Inoltre le condizioni complessive devono essere tali da evitare la ( penetrazione negli alimenti di particelle estranee, la formazione di condensa, lo sviluppo di muffa indesiderabile sulle superfici;
  - c. consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed escludendo agenti esterni di contaminazione quali insetti e altri animali nocivi;
  - d. fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura. per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.
5. Devono essere disponibili un sufficiente numero di lavabi adeguatamente collocati e indicati per lavarsi le mani. I gabinetti disponibili in numero sufficiente devono essere collegati ad un buon sistema di scarico.
6. Ogni esercizio deve essere dotato di almeno un servizio igienico. Il numero dei servizi igienici necessari, variabile in funzione della tipologia dell'esercizio e delle potenzialità ricettive, viene fissato, di volta in volta, dalla competente Unità Operativa **della Azienda Sanitaria Provinciale.**

Tutti i servizi igienici devono essere dotati di aerazione naturale o forzata, con pavimenti dalla superficie liscia, lavabili e disinfettabili, con pareti lavabili e disinfettabili fino ad almeno mI. 2.00 di altezza; gli stessi servizi, qualora non si aprano in disimpigni, devono essere dotati di antibagno.
7. Negli esercizi in cui si effettuano manipolazioni degli alimenti e/o bevande, sono necessari uno o più servizi igienici per il personale, la cui quantità è in funzione del numero dello stesso personale. Per gli esercizi già esistenti e per quelli del centro storico, qualora non sia possibile diversamente, il bagno potrà. anche essere esterno all'attività

qualora ne sia documentato l'uso esclusivo del singolo esercizio. Il servizio-igienico deve inoltre essere dotato di asciugamani a perdere o di altro idoneo sistema e di sapone liquido.

8. I rubinetti di tutti i lavabi devono essere azionabili con comando non manuale; inoltre devono disporre di acqua corrente fredda e calda e di sapone liquido per lavarsi le mani e di un sistema igienico di asciugatura. Gli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari devono essere separati dai lavabi per lavarsi le mani.
9. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da permettere un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere puliti o sostituiti.
10. Tutti gli impianti sanitari che si trovano nei locali dove si lavorano gli alimenti devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
11. Nei locali deve esserci una adeguata illuminazione naturale o artificiale.
12. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari.
13. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.
14. Per i locali ubicati all'interno del Centro Storico sono previste deroghe sia sotto l'aspetto edilizio-urbanistico che sotto l'aspetto igienico-sanitario valutate opportunamente e comunque nel rispetto delle direttive fornite dai competenti Uffici.
15. **E' fatto obbligo all' esercente ed al personale addetto alla somministrazione, manipolazione e preparazione di alimenti e bevande premunirsi dello specifico libretto di idoneità al quale dovrà essere apposto annualmente il visto in di validità. E' fatto altresì obbligo essere in possesso dei requisiti previsti dalla legge 155/97 in merito al rispetto dell 'HACCP .**

#### REQUISITI IGIENICI PER LE SOMMINISTRAZIONI IN LOCALI CHIUSI O SU AREE ESTERNE

**Di seguito vengono elencati i requisiti igienico-sanitari necessari a disciplinare l'attività di somministrazione all'aperto di alimenti e/o bevande, su aree pubbliche e non, in tutte le varie forme praticabili.**

**La presente disciplina non si applica alle sagre ed alle manifestazioni similari ( feste politiche, feste a carattere religioso etc.). Gli esercizi di ristorazione Ristoranti, tav. calde, pizzerie, paninoteche, osterie, self service con cucina, oltre ad essere dotati di appositi vani per la preparazione adeguatamente attrezzati per l'uso specifico, di dispense, di servizi igienici per il personale e di altri servizi igienici per il pubblico, necessitano di:**

- 1. Una o piu' sale per la somministrazione di superficie complessiva di almeno 1,20 mq per ciascun posto a tavola;**
- 2. Le sale devono essere adeguatamente areate, illuminate, umidificate e termoregolate in modo naturale o artificiale, di altezza non inferiore a metri 2,70; il pavimento deve essere adeguatamente lavabile e disinfettabile; le pareti devono essere lavabili; le aperture finestrate devono essere dotate dei dispositivi antinsetti.**

**REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA IGIENICOSANITARIA DELL'ATTIVITA' DI  
SOMMINISTRAZIONE ALL' APERTO PER GLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE E BAR**

**FINALITA' E CAMPO DI APPLICAZIONE**

**Il presente Regolamento fissa i requisiti igienico sanitari delle strutture all'aperto da adibire alla somministrazione di alimenti e/o bevande per gli esercizi di ristorazione e bar, durante il periodo estivo, con le finalita' sia di tutela della salute pubblica che per offrire condizioni di particolare confort e piacevolezza al consumatore, tali da contribuire alla incentivazione del turismo.**

**DEFINIZIONE**

**Ai fini del presente Regolamento, per gli esercizi di ristorazione si intendono i seguenti: ristoranti, tavole calde, pizzerie, paninotech e, trattorie, osterie, birrerie.**

**REQUISITI**

**Negli esercizi di ristorazione e bar, limitatamente al periodo estivo, la somministrazione degli alimenti e bevande, e' consentita oltreche' nelle sale interne, anche nelle "sale all'aperto" e nelle "zone all'aperto" a condizione che siano rispettati tutti i requisiti sottoelencati:**

**a- sale all'aperto devono rispondere ai seguenti requisiti:**

- devono essere comunicanti con le strutture interne e localizzate in vicinanza della zona di preparazione, in lontananza da fonti di contaminazione o da sorgenti maleodoranti protette da eventuale eccessiva ventilazione;**
- devono essere adeguatamente delimitate e dotate di pavimento lavabile;**
- la copertura deve essere facilmente pulibile sulla superficie interna e realizzata con struttura tale da assicurare idoneo riparo dagli agenti atmosferici (pioggia, sole ecc.) e adeguato isolamento termico;**
- la superficie deve essere proporzionata alle potenzialita' produttive (cucina, attrezzatura ecc);**

**b- zone all'aperto devono soddisfare le seguenti condizioni:**

- la somministrazione e' consentita in una zona all'aperto che, sebbene sia priva di copertura fissa, (terrazzo, in vicinanza di piscina ecc) deve essere dotata comunque di dispositivo smontabile (ombrelloni, tendaggi mobili ecc);**
- deve essere localizzata in vicinanza della zona preparazione e dei servizi igienici per il pubblico;**
- deve essere adeguatamente delimitata, posta in lontananza da fonti di contaminazione o da sorgenti male odoranti e protetta da eventuale eccessiva ventilazione;**
- deve essere dotato di pavimento lavabile;**
- il numero dei posti a sedere consentito nelle sale all'aperto e nelle zone all'aperto deve essere rapportato alle potenzialita' produttive dell'esercizio ( cucina, ecc), tenendo conto anche della capienza delle sale interne;**
- in tutti i casi e' fatta salva la dotazione dei servizi igienici sia per il personale che per il pubblico;**

- gli esercizi di ristorazione e bar con esclusiva attività stagionale estiva possono essere dotati anche solamente di sale all'aperto, i cui requisiti siano rispondenti a quanto riportato alla lettera "a";
- le aree circostanti le sale all'aperto e le zone all'aperto devono essere prive di vegetazione incolta, di sterpaglie e di ogni altro inconveniente che possa costituire ricettacolo di insetti e di altri animali nocivi;
- al fine di ridurre al minimo la presenza di insetti, si prescrive l'adozione di un programma di sanificazione ambientale relativo a 1) gestione quotidiana del servizio di raccolta dei rifiuti ;2) scelta dei contenitori dei rifiuti organici progettati per impedire l'entrata di insetti al loro interno ;3) eventuale adozione di azioni di cattura /esclusione mediante reti di protezione, barriere d'aria trappole luminose pannelli collanti;
- al fine di prevenire la contaminazione degli alimenti solitamente esposti ( es. pane, frutta) da parte degli insetti, adozione di idonei sistemi di copertura per gli alimenti stessi e l'uso di apposite campane per il servizio di trasporto;
- nei casi di esposizione degli alimenti e/o bevande, le attrezzature utilizzate devono assicurare il mantenimento delle temperature idonee di conservazione mediante banchi refrigeranti e scaldavivande , dotati di adeguata copertura di protezione insetti;
- in considerazione che le condizioni climatiche del territorio del comune di Catanzaro sono particolarmente favorevoli, tali da rendere possibile l'attività di somministrazione di alimenti e bevande nelle sale all'aperto e nelle zone all'aperto oltre il periodo strettamente estivo, si consente che detta attività di somministrazione venga autorizzata dall' aprile al settembre di ogni anno.

**REQUISITI SPECIFICI ALL'INTERNO DEI LOCALI IN CUI I PRODOTTI ALIMENTARI VENGONO PREPARATI,LAVORATI O TRASFORMATI (ESCLUSI I LOCALI ADIBITI A MENSA)**

1. Nei locali dove i prodotti alimentari sono preparati,lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa):
  - a. I pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni,essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente,non assorbente,lavabile e non tossico,a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente scorrimento;
  - b. Le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente,non assorbente,lavabile e non tossico e una superficie fino all'altezza opportuna per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;
  - c. I soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere progettate costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa,la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle;
  - d. Le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere munite di reti antiseti facilmente amovibili per la pulizia. Qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni di alimenti queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
  - e. Le porte devono avere superfici facilmente pulibili e disinfettabili e a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti a meno che gli operatori alimentari

- f. non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
  - g. I piani di lavoro (comprese le superfici degli impianti) a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni ed essere facili da pulire e se necessario da disinfettare. A tal fine si richiedono materiali lisci lavabili e in materiale non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
2. Si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti i quali devono essere in materiale resistente alla corrosione, facili da pulire e avere una adeguata erogazione di acqua calda e fredda.
  3. Si devono prevedere adeguate disposizioni per le necessarie operazioni di lavaggio di alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda onde poter essere mantenuti puliti.

REQUISITI PER I LOCALI MOBILI O TEMPORANEI (QUALI PADIGLIONI, CHIOSCHI DI VENDITA, BANCHI DI VENDITA, AUTOTRASPORTATORI), LOCALI UTILIZZATI PRINCIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA, LOCALI UTILIZZATI OCCASIONALMENTE A SCOPO DI APPROVVIGIONAMENTO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI.

1. I locali e i distributori debbono essere situati progettati, puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare possibili rischi di contaminazione degli alimenti e di annidamento di agenti nocivi.
2. In particolare:
  - a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi servizi igienici anche chimici ed impianti igienici per lavarsi ed asciugarsi, le attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoio);
  - b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni e facilmente lavabili e se necessario disinfettabili. A tal fine si richiedono materiali lisci lavabili e non tossici a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
  - c) si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti e degli impianti;
  - d) si devono prevedere adeguate disposizioni per la pulitura degli alimenti;
  - e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda;
  - f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei residui (liquidi o solidi);
  - g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
  - h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.
3. I veicoli adibiti al trasporto di prodotti alimentari devono essere custoditi in locali idonei appositamente autorizzati.



### *Trasporto*

1. I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere progettati e costruiti in modo tale da consentire un' adeguata pulitura e disinfezione.
2. Salvo quanto previsto al comma 5) i vani di carico dei veicoli o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.
3. Gli alimenti sfusi liquidi, granulati o in polvere devono essere trasportati in vani di carico o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile e indelebile in una o più lingue comunitarie relative alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione "esclusivamente per prodotti alimentari".
4. Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti ove necessario per impedire il rischio di contaminazione.
5. Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6. I prodotti alimentari nei veicoli o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
7. I veicoli o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti debbono poter mantenere quest'ultimi in condizioni adeguate di temperatura e per il trasporto di alimenti refrigerati congelati e surgelati essere progettati in modo che la temperatura possa essere controllata.

### Requisiti per l'apparecchiatura

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono essere mantenuti puliti e:

1. essere progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione (biologica e chimica) degli alimenti;
2. ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, devono essere progettati e costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione restino sempre assolutamente puliti e sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti;
3. essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.

### Residui alimentari

1. I residui alimentari e altri scarti non devono essere ammassati nelle aree di trattamento degli alimenti.
2. I residui alimentari e altri scarti devono essere depositati in contenitori a chiusura non manuale. Questi contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e essere facilmente pulibili e disinfettabili.
3. Si devono prevedere opportune disposizioni per la rimozione e il deposito dei residui alimentari e di altri scarti.

4. Le aree di deposito dei rifiuti devono essere tali da poter essere mantenute facilmente pulite e da impedire l'accesso di insetti e di altri animali nocivi e la contaminazione dei prodotti alimentari, dell'acqua potabile, degli impianti o locali.

#### **Rifornimento idrico**

1. Il rifornimento di acqua corrente dichiarata potabile deve essere adeguato, come specificato nel D.Lvo n° 31/01 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano e usato per garantire che gli alimenti non siano contaminati.
2. Il ghiaccio deve essere prodotto con acqua conforme alle specifiche di cui al D.Lvo n°31/01, e deve essere impiegato, ogni qualvolta necessario, in modo tale da garantire che i prodotti alimentari, non siano contaminati. Deve essere fabbricato, maneggiato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
3. Il vapore direttamente a contatto con i prodotti alimentari non deve contenere alcuna sostanza che presenti un rischio per la salute o possa contaminare il prodotto.
4. L'acqua non potabile adoperata per la produzione di vapore, la rigenerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti gli alimenti deve passare in condotte separate, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di acqua potabile. Tali dispositivi, in ogni caso, devono avere caratteristiche tali ad impedire la contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

#### **Igiene personale**

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indosserà indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi.
2. Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti per esempio ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra diarrea o che non sia a conoscenza delle norme di buona lavorazione, può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni o con contaminanti chimici.

#### **Disposizioni applicabili ai prodotti alimentari**

1. Un pubblico esercizio non deve accettare materie prime o ingredienti se risultano esiste il sospetto che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee in maniera tale che, anche dopo le normali operazioni di cernita o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.
2. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente conservati, in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

3. l'esercente di un pubblico esercizio è personalmente responsabile per la somministrazione, all'interno del locale di prodotti e/o materie prime e/o ingredienti introdotti dagli utenti consumatori.
4. Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. In particolare, gli alimenti devono essere collocati o protetti in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione. Devono essere previsti procedimenti appropriati per garantire il controllo degli agenti nocivi.
5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, sui quali possono proliferare microrganismi patogeni, o formarsi tossine devono essere conservati a temperature che non provochino rischi per la sanità pubblica. Compatibilmente con la sicurezza degli alimenti, è permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, compresa la somministrazione, degli alimenti.
6. Se gli alimenti devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine dell'ultimo trattamento termico o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico da una temperatura che non provochi rischi per la salute.
7. Le sostanze pericolose o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi da collocare in appositi spazi o vani.

#### Articolo 24

Esercizi pubblici suddivisi secondo il tipo di somministrazione e di licenza.

##### **TIPOLOGIA A:**

ESERCIZI DI RISTORAZIONE, PER LA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI E BEVANDE COMPRESI QUELLE AVENTI UN CONTENUTO ALCOOLICO ,~ SUPERIORE AL 21% DEL VOLUME E DI LATTE ( ESEMPIO: RISTORANTI, TRATTORIE, TAVOLE CALDE, PIZZERIE, BIRRERIE ED ESERCIZI SIMILARI).

##### **TIPOLOGIA B:**

ESERCIZI PER LA SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE DI QUALSIASI GRADAZIONE, NONCHE' DI LATTE, DOLCIUMI E DI PRODOTTI DI GASTRONOMIA ( ESEMPIO: BAR, CAFFE', GELATERIE, PASTICCERIE ED ESERCIZI SIMILARI);

##### **TIPOLOGIA C:**

ESERCIZI DI CUI ALLA TIPOLOGIA A, B, IN CUI LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE VIENE EFFETTUATA CONGIUNTAMENTE AD ATTIVITA' DI TRATTENIMENTO E SVAGO (ESEMPIO: SALE DA BALLO, SALE ! DA GIUOCO, LOCALI NOTTURNI, STABILIMENTI BALNEARI ED ESERCIZI SIMILARI ).

**TIPOLOGIA D:**

ESERCIZI DI CUI ALLA LETTERA B NEI QUALI E' ESCLUSA LA SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE ALCOOLICHE DI QUALSIASI GRADAZIONE.

La tipologia dell' attivita' svolta nel pubblico esercizio relativamente all'effettiva individuazione del tipo d'attivita' viene determinata dalla visita sanitaria al locale di somministrazione e del laboratorio di preparazione.

LABORATORI ARTIGIANALI IN CUI È AMMESSA IN VIA COMPLEMENTARE ANCHE LA VENDITA PER ASPORTO DI ALIMENTI E BEVANDE:

**ROSTICCERIE:**

- VENDITA PER ASPORTO IN AGGIUNTA AI PRODOTTI DI LABORATORIO, DI BEVANDE ANALCOLICHE ED ALCOLICHE FINO AI 13 GRADI, E DI PANE O PRODOTTI SIMILARI IN CONFEZIONI SIGILLATE;

**PASTICCERIE:**

VENDITA PER ASPORTO IN AGGIUNTA AI PRODOTTI DI LABORATORIO, DI BEVANDE ANALCOLICHE E BIRRA.

**Articolo 25****Disposizioni transitorie e finali**

Si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 516.00 a € 3.099.00 per le violazioni alla legge che vengono di seguito elencate:

- a) esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande senza autorizzazione o nel caso in cui la stessa sia stata sospesa o revocata;
- b) esercizio dell'attività senza iscrizione al REC;
- c) aprire un nuovo esercizio e trasferire la sede dell' esercizio senza aver ottenuto l'autorizzazione;
- d) esercizio dell'attività in locali non conformi ai criteri stabiliti dal Ministero degli Interni;
- e) inesistenza di adeguata sorvegliabilità nei locali ampliati;
- f) esercizio dell'attività di vendita al pubblico con la sola autorizzazione di cui all'art. 3, sesto comma, L. 287/91, ovvero anche senza questa;
- g) esercizio dell'attività diversa da quella prevista dalla tipologia indicata nell' autorizzazione;
- h) somministrare bevande superalcoliche negli esercizi nei quali sono vietate;
- i) vendita del latte senza la specifica autorizzazione. Si applica, invece, la sanzione amministrativa del pagamento di una somma di € 155.00 a € 1.033.00 per le violazioni alle disposizioni relative all'orario dell'attività nei seguenti casi:
  - 1) mancato rispetto dell'orario minimo o dell'orario massimo di apertura determinato dal presente regolamento e tenute presenti le scelte comunicate dall' esercente;
  - 2) mancata comunicazione al Comune dell'orario dell'attività adottate dall' esercente, e mancata esposizione al pubblico del cartello (ben visibile) con l'indicazione dell'orario dell'attività, nonché del menù;

3) mancata esposizione al pubblico del cartello (ben visibile) indicante i turni di apertura obbligatoria adottati;

4) mancato rispetto del turno stabilito.

In quest'ultimo caso il Sindaco dispone la sospensione dell'autorizzazione per un periodo non inferiore a dieci giorni e non superiore a venti giorni.

Si applica, la sanzione amministrativa del pagamento da €. 52.00 a €. 310.00 nel caso in cui l'esercente non rispetti il turno di chiusura settimanale. In caso di recidiva il Sindaco oltre all'irrogazione della predetta sanzione, può adottare il provvedimento amministrativo di sospensione dell'attività.

### **Disposizioni sui “Circoli Privati”**

#### **Articolo 1**

##### **Ambito di applicazione**

Le norme contenute al presente capo disciplinano la somministrazione di alimenti e di bevande negli spacci annessi ai circoli degli enti a carattere nazionale, le cui finalità assistenziali sono riconosciute dal Ministero dell'Interno, a nonna dell'art. 3, comma 6, lettera e) della legge 25 agosto 1991, n. 287 e del D. Lgs 460/97.

#### **Articolo 2**

##### **Caratteristiche dei Circoli Culturali**

Le norme presenti si applicano ai circoli di associazioni costituite tra cittadini, le quali:

- a.- abbiano finalità assistenziali perseguite attraverso attività ricreative, culturali, sportive, sociali;
- b. - siano dotate di statuto e di organi di direzione e di controllo;
- c.- svolgano la propria normale attività senza fini di lucro a beneficio del proprio corpo sociale in locali o spazi non aperti al pubblico, aventi le caratteristiche di cui all'art. 4 del D.M. 17 dicembre 1992, n. 564;
- d.- aderiscano a enti a carattere nazionale le cui finalità assistenziali siano riconosciute dal Ministero dell'Interno;
- e.- prevedano modalità d'iscrizione tali da contemplare la domanda di adesione del socio e la formale accettazione degli organi di controllo del circolo e il rilascio della tessera nazionale dell'ente affiliante.

#### **Articolo 3**

##### **Denuncia di inizio attività**

- l. La somministrazione di alimenti e di bevande, di cui al presente capo, è intrapresa su denuncia di inizio dell'attività da parte del presidente del circolo, ai sensi dell'art. 19 della legge 7 agosto 1991, n.241.

2. La denuncia di inizio dell'attività deve essere sottoscritta dal presidente del circolo, essere indirizzata al Sindaco e contenere:
- a.- la denominazione completa del circolo e il relativo codice fiscale;
  - b- l'ente nazionale cui il circolo aderisce;
  - c- l'indirizzo della sede del circolo;
  - d- l'orario dell'attività sociale;
  - e. - il cognome e nome, nazionalità, luogo e data di nascita, Comune di residenza, indirizzo e codice fiscale del presidente;
  - f.- se la richiesta si riferisce a bevande, sia alcoliche che analcoliche, ovvero anche ad alimenti, la precisazione che la somministrazione sarà riservata ai soli soci;
  - g. - l'indicazione del numero massimo di persone, compresi gli addetti, che può essere contemporaneamente presente nei locali del circolo;
  - h. - la dichiarazione della corrispondenza dei locali ai criteri di sorvegliabilità previsti dal D.M. 564/92.
3. Qualora l'attività di somministrazione non sia esercitata direttamente dal presidente o da altro socio in nome e per conto del circolo, ma affidata a terzi, la denuncia di inizio attività deve essere sottoscritta anche dall'affidatario e contenere:
- a- numero, data e Camera di Commercio di iscrizione al REA;
  - b.- codice fiscale e partita IV A.
  - c.- alla denuncia di inizio dell'attività devono essere allegati i seguenti documenti:
    - 1.- planimetria dei locali del circolo, in scala 1: 100, dalla quale risultino chiaramente l'accesso al circolo, la destinazione dei vari locali del circolo, i locali adibiti alla somministrazione e gli eventuali locali accessori (retro, magazzini, ecc.);
    - 2.- statuto e atto costitutivo del circolo, a norma del D. Lgs. 460/97;
    - 3.- dichiarazione di appartenenza dell'ente nazionale riconosciuto dal Ministero dell'Interno, dalla quale risultino il nome del presidente, la denominazione e l'ubicazione del circolo, la data di affiliazione ed il numero dei soci;
    - 4.- autocertificazione del presidente e dell'eventuale affidatario resa ai sensi della legislazione antimafia;
    - 5.- fotocopia del contratto di affitto del circolo o dichiarazione del proprietario dei locali da cui risulti che i locali sono destinati a circolo, che è consentita la somministrazione ai soli soci e che la destinazione non è in contrasto con l'eventuale regolamento di condominio;
    - 6.- autorizzazione sanitaria per la somministrazione di alimenti e bevande;
    - 7.- qualora esista un affidatario, il contratto tra il circolo e l'affidatario da cui risulti che la somministrazione è effettuata esclusivamente ai soci del circolo e il certificato di iscrizione al REA;
    - 8.- autocertificazione del presidente in cui si dichiara che nei locali del circolo non possono essere presente compreso il personale di servizio, più di cento persone. In caso contrario occorre presentare idonea certificazione di prevenzione incendi.

Per gli aspetti igienico-sanitari dei circoli in cui si somministrano alimenti e bevande, si rimanda alle disposizioni previste per la disciplina dei pubblici esercizi.

In caso di cambio del presidente, o dell'affidatario, o dell'ente nazionale affiliante, deve essere data comunicazione, secondo le modalità di cui ai commi 1. e 2.

## Articolo 4

### Norme per l'esercizio

1. L'attività di somministrazione di bevande e/o alimenti negli spacci interni di circoli aderenti a enti nazionali è subordinata all'esistenza dei seguenti requisiti:
  - a. i locali in cui si somministrano alimenti e bevande devono essere ubicati all'interno della struttura abilitata a sede del circolo e non devono avere accesso diretto da strade, piazze o altri luoghi pubblici o soggetti a pubblico passaggio;
  - b. l'attività di circolo o di somministrazione non deve essere contraria a norme esplicite contenute nel regolamento di condominio;
  - c. il circolo al momento della comunicazione deve avere almeno cento soci e deve essere stato costituito ed affiliato ad un ente riconosciuto dal Ministero dell'Interno da almeno tre mesi;
  - d. l'attività di somministrazione deve essere complementare allo svolgimento delle attività del circolo e non deve risultare, per dimensioni o caratteristiche dei locali, per gli scopi del circolo, per l'orario di attività, o per altri elementi preminente rispetto alle finalità assistenziali, ricreative, culturali, sportive, sociali o destinate anche ai non soci;
  - e. sull'ingresso o all'esterno della struttura che ospita il circolo non possono essere apposte insegne, targhe o altre indicazioni che pubblicizzino le attività di somministrazione esercitate all'interno, o i prodotti che vi sono somministrati;
  - f. le attività di somministrazione di alimenti e bevande non devono essere visibili dalla pubblica via.

#### Requisiti dell'attività di somministrazione

1. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande devono essere esercitate nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica e igienico sanitaria, nonché di quelle sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici fatta salva l'irrogazione delle sanzioni relative alle norme e prescrizioni violate.
2. Qualora l'attività del circolo sia prevalentemente rivolta alla pratica sportiva o al settore giovanile, l'autorizzazione per la somministrazione può essere limitata alle bevande aventi un contenuto alcolico non superiore al 21 per cento del volume.
3. Temporaneamente ed eccezionalmente, a norma dell'art. 5, comma 2 della legge n. 287/91, può essere vietata la somministrazione di bevande alcoliche;

## Articolo 5

### Caratteristiche dei locali

1. Lo spaccio destinato alla somministrazione deve essere ubicato in locali non aperti al pubblico, il cui accesso sia riservato ai soli soci del circolo, in possesso della tessera sociale e preventivamente iscritti nel libro dei soci, nonché ai soci di altri circoli dello stesso ente. È considerata tessera sociale unicamente la tessera dell'ente nazionale riconosciuto cui il circolo aderisce, sulla quale sia riportato il nome del circolo medesimo e il nome del socio.
2. I locali destinati alla somministrazione devono essere ubicati all'interno del circolo, senza accesso diretto dalla pubblica via, da strade, piazze ed altri luoghi pubblici, e devono

essere conformi a quanto previsto, in materia di circoli privati, dal D.M. 17 dicembre 1992, n. 564 - Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande -e successive modifiche.

3. All'esterno della struttura in cui i circoli o enti hanno sede non possono essere apposte né insegne, né targhe, né qualunque altra indicazione che in qualche modo serva a pubblicizzare le attività di somministrazione che vengono esercitate all'interno della struttura medesima.

#### **Articolo 6** **Attività consentite**

1. La denuncia di inizio attività a norma del presente capo consente la somministrazione di bevande analcoliche ovvero anche di bevande alcoliche e/o di alimenti ai soci. La relativa prescrizione è riportata sull'autorizzazione.
2. Per i circoli sportivi in occasione di raduni e manifestazioni sportive risultanti da calendario trasmesso al Comune all'inizio di ogni anno, o previa comunicazione da effettuarsi almeno trenta giorni prima della manifestazione e contenente la descrizione della stessa, la somministrazione può essere effettuata anche ai soci di altri circoli affiliati ad enti riconosciuti o di federazioni sportive riconosciute dal CONI che partecipino alla manifestazione, salvo provvedimenti contrari dell'organo comunale competente.
3. In casi eccezionali, qualora le manifestazioni di cui al comma 2 richiedano l'utilizzo di impianti di circoli diversi, la facoltà di cui al comma 2, può estendersi agli spacci di tali circoli, fatto salvo l'obbligo di dare motivata comunicazione al Comune, e salvo provvedimento contrario dell'organo comunale competente.

#### **Articolo 7** **Altre attività**

Nei circoli di cui al presente capo, e a condizione che l'attività sia riservata ai soli soci, è consentito, purché autorizzati:

- a. lo svolgimento di giochi leciti, o l'installazione di apparecchi radiotelevisivi, di jukebox, di biliardini elettrici, di video giochi e, in generale, di congegni automatici o semi automatici di trattenimento;
- b. lo svolgimento di rappresentazioni o trattenimenti riservati ai soli soci.

#### **Articolo 8** **Modalità di svolgimento delle attività**

1. Ai Circoli di cui al presente capo non è consentito:
  - a. permettere l'ingresso indiscriminato a chiunque si presenti all'ingresso del locale di somministrazione, che non abbia la qualità di socio a nonna del presente capo, nonché il



pagamento del biglietto d'ingresso effettuato volta per volta anche da non soci, in occasione di spettacoli o trattenimenti;

- b. effettuare la pubblicità degli spettacoli o trattenimenti o dell'attività di somministrazione con qualunque mezzo, senza che sia specificato che l'ingresso è ammesso esclusivamente a coloro che risultino preventivamente associati al circolo;
- c. svolgere l'attività di somministrazione con caratteristiche imprenditoriali ed in modo prevalente rispetto alle attività associative.

2. I Circoli di cui al presente capo sono tenuti:

- a. a collocare, all'esterno dei locali, cartelli indicanti che l'accesso è riservato ai soci;
- b. ad effettuare, all'ingresso dei locali, il controllo sulle persone che vi accedono, per verificare che siano in possesso della tessera sociale.

- L'affiliazione dei Circoli di cui al presente capo ad ente nazionale non può cessare senza che sia sostituita, entro il 31 gennaio, da nuova affiliazione ad altro ente.

- Qualsiasi modalità di svolgimento dell'attività difforme dalle prescrizioni di cui ai commi n. 1. e 2 comporta la classificazione dei locali come pubblici esercizi di somministrazione ovvero di spettacolo e trattenimento e richiede il rilascio delle autorizzazioni corrispondenti.

- L'associazione si deve trovare nelle condizioni previste dall'art. 147 commi 3-5 e 8 lett. A-b-c-d- e-f-(ex art 111) del T.I.R. (testo unico imposte sui redditi) ai sensi del D.P.R. 22/12/86 n. 917 e successive integrazioni ed in particolare:

- L'attività dell'Associazione vengono svolte in diretta attuazione degli scopi istituzionali nei confronti dei soci, dei componenti di altre associazioni che svolgono la

medesima attività e che fanno parte di una unica organizzazione locale o nazionale e dei tesserati delle rispettive organizzazioni nazionali;

- L'attività di somministrazione di alimenti e bevande viene effettuata presso la sede in cui viene svolta in diretta attuazione agli scopi istituzionali, verso pagamento di corrispettivi specifici e diretta agli stessi soggetti di cui al punto precedente;

- L'attività di somministrazione di alimenti e bevande svolta dall'associazione non è da considerarsi a carattere commerciale in quanto l'associazione medesima si uniforma alle seguenti clausole che sono inserite nell'Atto costitutivo o Statuto redatto nella forma dell'atto pubblico o nella scrittura privata autenticata registrata:

a - divieto di distribuire in modo indiretto, utili o avanzi di gestione nonché fondi, riserve o capitale durante la vita dell'associazione, salvo che la destinazione o la distribuzione non siano imposte dalla legge;

b - obbligo di devolvere il patrimonio dell'ente, in suo scioglimento, per qualunque causa, ad altra associazione con finalità analoghe o ai fini di pubblica utilità sentito l'organismo di controllo di cui all'art. 3 comma 190 della legge 23/12/1996, n. 662 e salvo diversa destinazione imposta dalla legge;

c - disciplina uniforme del rapporto associativo e delle modalità associative volte a garantire l'effettività del rapporto medesimo, escludendo espressamente la temporaneità della partecipazione alla vita associativa e prevedendo per gli associati o partecipanti maggiori d'età il diritto di voto per l'approvazione e le modificazioni dello statuto e dei regolamenti e per la nomina degli organi direttivi dell'associazione;

- d - obbligo di redigere e di approvare annualmente un rendiconto economico e finanziario secondo le disposizioni statutarie;
- e - eleggibilità libera degli organismi amministrativi, principio del voto singolo di cui all'art. 2532, secondo comma del codice civile, sovranità dell'assemblea dei soci, associati e i criteri di loro ammissione ed esclusione, criteri e idonee forme di pubblicità delle convocazioni assembleari delle relative deliberazioni, dei bilanci o rendiconti; e' ammesso il voto per corrispondenza per le associazioni il cui atto costitutivo, anteriore al 1 gennaio 1997, preveda tale modalità di voto ai sensi dell'art. 2532, ultimo comma codice civile e sempreché le stesse abbiano rilevanza a livello nazionale e siano prive di organizzazione a livello locale;
- f- in trasmissibilità della quota o contributo associativo ad eccezione dei trasferimenti a causa di morte e non rivalutabilità della stessa,

#### **Articolo 9**

##### **Orari e prescrizioni**

1. Gli spacci dei circoli non sono vincolati all'orario fissato in via generale per l'apertura e la chiusura dei pubblici esercizi, né all'obbligo della chiusura settimanale, ma devono rispettare gli orari determinati dalle attività sociali.
2. Nel locale destinato allo spaccio devono essere esposti in luogo visibile il listino prezzi e l'autorizzazione.
3. Ogni variazione dell'affiliazione, dello statuto, del presidente, dell'affidatario, nonché degli orari delle attività sociali, deve osservare le prescrizioni di legge e del presente capo e deve essere immediatamente comunicata al Comune,

#### **Articolo 10**

##### **Rinnovi delle autorizzazioni**

1. Le autorizzazioni per gli spacci annessi ai circoli privati s'intendono rinnovate a condizione che i relativi enti inviino al Comune, entro il 31 marzo di ogni anno, l'elenco dei circoli per i quali è stata rinnovata l'affiliazione.
2. Nel caso non venga data comunicazione del rinnovo dell'affiliazione, o qualora siano comunicati il non rinnovo o il ritiro dell'affiliazione, viene ordinata la cessazione dell'attività e disposto l'avvio della procedura di revoca dell'autorizzazione ai sensi della legge 241/91.
3. Ogni circolo deve annualmente redigere e consegnare al Comune entro il 31 marzo di ciascun anno, una relazione sulle attività svolte per il raggiungimento delle proprie finalità sociali, vistata dal presidente e controfirmata dal responsabile dell'ente affiliante. Deve inoltre consegnare al Comune il verbale di assemblea di nomina dei componenti degli organi direttivi e di ogni loro variazione.

#### **Articolo 11**

##### **Rapporti con gli enti nazionali**

1. Gli Enti devono comunicare tempestivamente al Comune e agli altri Enti i provvedimenti disciplinari adottati nei confronti dei propri circoli, al fine di evitare il passaggio automatico da un Ente all'altro dei circoli che mantengono comportamenti scorretti. In ogni

caso il cambio di affiliazione può avvenire esclusivamente al termine dell'anno associativo.

2. Il Comune deve informare gli enti a carattere nazionale, cui i circoli sono affiliati, circa le infrazioni commesse dai medesimi e i conseguenti provvedimenti adottati.

## **Articolo 12**

### **Sanzioni**

1. Si applicano le sanzioni previste dall'art. 10 della legge 287/91, come modificato dal D.L. 480 del 13 luglio 1994 e, conseguentemente, accertata la violazione della legge 287/91, si ordina la cessazione dell'attività di somministrazione illecitamente esercitata, qualora si siano verificate una delle seguenti condizioni:
  - a. l'attività di somministrazione è svolta professionalmente e/o anche nei confronti di persone diverse dai soci di cui all'art. 5, comma 1;
  - b. l'attività di somministrazione è esercitata al di fuori dei limiti di cui all'art. 6 o in difformità a quanto disposto dall'art. 8 del presente capo.

In caso di inottemperanza, si revoca l'autorizzazione e si dispone la chiusura coattiva dei locali nei quali avviene la somministrazione o il sequestro delle attrezzature destinate alla somministrazione.

Si ordina la cessazione dell'attività, che può essere ripresa solo dopo il ripristino delle condizioni richieste per l'esercizio della medesima, qualora si siano verificate una delle seguenti condizioni:

- a. sono venuti meno i requisiti che hanno consentito il rilascio dell'autorizzazione;
- b. gli organi competenti segnalano difformità con le norme sull'igiene, l'edilizia, la destinazione dei locali, la sicurezza e la sorveglianza.

In caso di inottemperanza, si procede alla revoca dell'autorizzazione qualora, in relazione alle attività sociali svolte e/o all'orario delle medesime, si accertino:

- violazioni di regolamento di Polizia Urbana o in particolare, si determinano, direttamente o indirettamente, situazioni ripetute di turbativa alla quiete pubblica o rilevanti problemi alla viabilità e al traffico, si può disporre la riduzione dell'orario delle attività di somministrazione nel circolo medesimo. In caso di inottemperanza, può essere disposta la sospensione o la revoca dell'Autorizzazione.

Qualora si accertino ulteriori violazioni alle norme del presente capo, sono applicate le sanzioni previste dall'art. 106 T.U. 03/03/1934 n. 383 (legge comunale e provinciale) con il pagamento di una somma compresa fra € 52,00 e € 310,00.

## **Articolo 13**

### **NORME TRANSITORIE**

Per i circoli già autorizzati per l'attività di somministrazione alla data di entrata in vigore del presente capo, le nuove norme si applicano dall'inizio del nuovo anno associativo. Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento a quanto disposto dalla vigente normativa nazionale.

### **CONCLUSIONI**

Dalla data di entrata in vigore del presente atto, cessano di avere efficacia tutte le disposizioni, diverse od incompatibili, contenute in precedenti regolamenti o altri atti comunque denominati aventi valore normativo.

**ALLEGATO: :**  
**TABELLA RIASSUNTIVA DELLE DISPONIBILITA' IN PARAMETRO DELLE**  
**NUOVE TIPOLOGIE PER TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE .**

**TIPO "A" = totale n. 52**

**TIPO "B" = totale n. 48**