



REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA DELLO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ COMMERCIALE NEL MERCATO SETTIMANALE DI SANTHIA

Approvato con delibera C.C. n. **65** del **21/12/16**
(Ai sensi del Titolo III Capo I punto 1 lettera C) D.G.R. n. 32-2642 del 2 aprile 2001)

Il presente Regolamento è costituito da n. 44 (quarantaquattro) articoli e dall'allegato contraddistinto con la lettera "B" che ne costituisce parte integrante.

Sommario

CAPO I – Norme generali	4
Articolo 1 - Ambito di applicazione	4
Articolo 2 – Definizioni	4
Articolo 3 - Finalità del Regolamento	5
Articolo 4 - Esercizio dell'attività	5
Articolo 5 - Compiti degli uffici comunali	5
CAPO II – Elementi generali del mercato di Santhià.....	5
Articolo 6 – Il mercato di Santhià oggetto del presente Regolamento - caratteristiche.....	5
Articolo 7 – Aree di riserva.....	6
CAPO III – Modalità di funzionamento del mercato.....	6
Articolo 8 – Orari del mercato.....	6
Articolo 9 – Accesso degli operatori al mercato.....	6
Articolo 10 – Regole per la circolazione pedonale nel mercato.....	6
Articolo 11 – Regole per la circolazione veicolare nel mercato	6
Articolo 12 – Assegnazione giornaliera dei posteggi vacanti	7
Articolo 13 – Scambio di posteggio e migliorie	8
Articolo 14 – Obblighi dei venditori.....	8
Articolo 15 – Indisponibilità di posteggio.....	8
Articolo 16 - Attrezzature di vendita	8
Articolo 17 – Sostituzione del soggetto autorizzato.....	9
CAPO IV – Assegnazione dei posteggi – Titoli di esercizio – Vicende giuridiche delle autorizzazioni e delle concessioni	9
Articolo 18 – Criteri di assegnazione dei posteggi.....	9
Articolo 19 – Commissione di mercato	9
Articolo 20 – Titolo d'esercizio	10
Articolo 21 – Subingresso nell'autorizzazione di tipo A	10
Articolo 22 – Revoca e sospensione dell'autorizzazione e della concessione di posteggio.....	11
Articolo 23 – Modalità di riassegnazione dei posteggi nel caso di riorganizzazione del mercato	11
CAPO V – Disposizioni per gli agricoltori.....	12
Articolo 24 – Aree destinate agli agricoltori. Criteri di assegnazione dei posteggi.....	12
Articolo 25 – Subingresso nel posteggio	12

*Regolamento per la disciplina dello
svolgimento dell'attività commerciale nel mercato settimanale di Santhià*

Articolo 26 – Decadenza della concessione di posteggio	12
Articolo 27 – Scambio di posteggio	12
Articolo 28 – Indisponibilità di posteggio	12
Articolo 29 - Assenze degli agricoltori	12
CAPO VI – Disposizioni comuni	13
Articolo 30 – Promozione dell’informazione e della tutela dei consumatori	13
Articolo 31 – Collocamento delle derrate	13
Articolo 32 – Divieti di vendita	14
Articolo 33 - Vendita di animali destinati all’alimentazione	14
Articolo 34 – Atti dannosi agli impianti	14
Articolo 35 – Utilizzo dell’energia elettrica e bombole a gas	15
Articolo 36 – Furti e incendi	15
Articolo 37 – Verifica delle assenze degli operatori commerciali	15
CAPO VII – Canoni e tasse di posteggio	15
Articolo 38 – Tassa di occupazione del suolo pubblico	15
CAPO VIII – Vigilanza	16
Articolo 39 – Preposti alla vigilanza	16
Articolo 40 – Sanzioni	16
Articolo 41 – Sanzioni accessorie	16
CAPO IX – Disposizioni finali	17
Articolo 42 – Disposizioni finali	17
Articolo 43 – Norme igienico sanitarie	17
Articolo 44 – Rimandi	17
ALLEGATO B: ORDINANZA 3 aprile 2002 - Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche	18

REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA DELLO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ COMMERCIALE NEL MERCATO SETTIMANALE DI SANTHIÀ

CAPO I - Norme generali

Articolo 1 - Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento disciplina lo svolgimento dell'attività commerciale sulle aree pubbliche ai sensi e per gli effetti del Titolo III Capo I punto 1 lettera C) D.G.R. n. 32-2642 del 2 aprile 2001.
2. Il regolamento, viene approvato dal Consiglio Comunale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello provinciale.

Articolo 2 - Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si intendono:
 - a) **per commercio sulle aree pubbliche:** l'attività di vendita di merci al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate su aree pubbliche, comprese quelle demaniali o sulle aree private delle quali il Comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte;
 - b) **per aree pubbliche:** le strade, le piazze, comprese quelle di proprietà privata gravate da servitù di pubblico passaggio ed ogni altra area di qualunque natura destinata ad uso pubblico;
 - c) **per mercato:** l'area pubblica o privata della quale il Comune abbia la disponibilità, composta da più di sei posteggi, attrezzata o meno e destinata all'esercizio dell'attività per uno o più o tutti i giorni della settimana o del mese per l'offerta integrata di merci al dettaglio, la somministrazione di alimenti e bevande, l'erogazione di pubblici servizi;
 - d) **per autorizzazione** all'esercizio del commercio su aree pubbliche: l'atto rilasciato dal Comune sede di posteggio per gli operatori con posteggio, dal Comune di residenza per gli operatori itineranti;
 - e) **per occupazione di suolo pubblico** qualsiasi occupazione per l'utilizzo diretto delle aree anche attrezzate, destinate al mercato;
 - f) **per concessione di posteggio** si intende l'atto rilasciato dal Comune che consente l'utilizzo di un posteggio nel mercato e nel territorio comunale, mediante l'individuazione della sua localizzazione, della superficie concessa e dei giorni autorizzati e per periodo di concessione il regime temporale di occupazione di posteggio in forza di autorizzazione di tipologia A;
 - h) **per migliorìa:** la possibilità per un operatore con concessione di posteggio nel mercato, di sceglierne un altro purché non assegnato.
 - i) **per scambio:** la possibilità fra due operatori concessionari di posteggio in un mercato, di scambiarsi il posteggio.
 - l) **per posteggio riservato:** il posteggio individuato per gli operatori agricoli;
 - m) **per settore merceologico:** quanto previsto dall'articolo 5 del D.Lgs. 114/98 per esercitare l'attività commerciale con riferimento ai settori ALIMENTARE e NON ALIMENTARE;
 - n) **per specializzazione merceologica:** alimentari attrezzati, alimentari, non alimentari;
 - o) **per spunta:** operazione con la quale, all'inizio dell'orario di vendita, dopo aver verificato assenze e presenze degli operatori titolari della concessione di posteggio, si provvede alla assegnazione, per quella giornata, dei posteggi occasionalmente liberi.
 - p) **per spuntista:** l'operatore che, non essendo titolare di concessione di posteggio, aspira ad occupare, occasionalmente, un posto non occupato dall'operatore in concessione o non ancora assegnato.

Articolo 3 - Finalità del Regolamento

1. Il presente Regolamento persegue le seguenti finalità:

- a) la qualificazione e lo sviluppo delle attività nel mercato settimanale al fine di migliorare le condizioni di lavoro degli operatori e le possibilità di visita e di acquisto dei consumatori;
- b) la trasparenza del mercato, la concorrenza, la libertà di impresa e la circolazione delle merci;
- c) la tutela del consumatore, con particolare riguardo alla possibilità di approvvigionamento, all'assortimento, all'informazione e alla sicurezza dei prodotti;
- d) il pluralismo e l'equilibrio tra le diverse tipologie delle strutture distributive e le diverse forme di vendita, con particolare riguardo al riconoscimento e alla valorizzazione del ruolo del commercio su area pubblica che, in collegamento con le altre funzioni di servizio, assicuri la migliore produttività del sistema e la qualità dei servizi da rendere al consumatore;
- e) l'efficienza, l'innovazione e lo sviluppo della rete distributiva, nonché l'evoluzione tecnologica dell'offerta.

Articolo 4 - Esercizio dell'attività

1. Il commercio su posteggi dati in concessione per dodici anni è soggetto ad apposita autorizzazione rilasciata a persone fisiche o a società di persone e di capitali regolarmente costituite secondo le norme vigenti.

2. Il trasferimento della proprietà e l'affidamento in gestione dell'attività commerciale da parte del titolare ad altro soggetto comporta anche il trasferimento dei titoli di priorità in termini di anzianità di iscrizione al Registro Imprese.

3. L'autorizzazione è reintestata a seguito di morte del titolare o di cessione o di affidamento in gestione dell'azienda da parte del titolare ad altro soggetto in possesso dei requisiti di cui all'art. 5, commi 2 e 5, del D. Lgs. 114/98.

Articolo 5 - Compiti degli uffici comunali

1. La regolamentazione ed il controllo delle attività di commercio su aree pubbliche nelle forme indicate nei successivi titoli, spetta all'Amministrazione Comunale che la esercita attraverso i propri uffici assicurando l'espletamento delle attività di carattere istituzionale e di vigilanza.

2. A tale scopo i diversi uffici hanno facoltà di emanare ordini di servizio in ottemperanza alle norme vigenti, agli indirizzi dell'amministrazione comunale o in virtù delle funzioni ad essi direttamente attribuite, allo scopo di garantire il regolare svolgimento delle attività di mercato.

CAPO II - Elementi generali del mercato di Santhià

Articolo 6 - Il mercato di Santhià oggetto del presente Regolamento - caratteristiche

1. Il mercato di Santhià che si svolge con cadenza settimanale nel corso dell'anno - da ora in avanti denominato mercato - oggetto del presente Regolamento presenta i seguenti caratteri:

- Area di svolgimento: Piazza Zappelloni
- Giorno di svolgimento: Martedì
- Concessione: Dodicennale
- Posteggi totali: 121
- Settori merceologici: Alimentari attrezzati/Alimentari/Non alimentari/Operatori agricoli

2. La soppressione, lo spostamento o le modifiche al mercato oggetto del presente regolamento, potranno essere definiti solo con analogo provvedimento consiliare.

Articolo 7 – Aree di riserva.

1. Le aree di riserva da utilizzare in caso di impossibile utilizzo totale o parziale di quelle indicate come aree primarie per commercianti e agricoltori, saranno individuate di volta in volta a cura della Commissione di Mercato prevista all'articolo 19.

CAPO III – Modalità di funzionamento del mercato

Articolo 8 – Orari del mercato

1. Ogni mercato dovrà operare secondo le seguenti regole orarie e in sintonia con quanto previsto al punto 6 della delibera di riordino:

a) orario di entrata e di spunta giornaliera:

tutti gli operatori dovranno essere all'interno dell'area mercatale entro le ore 7,30 sia nel periodo invernale sia nel periodo estivo. Dopo tale orario il posteggio s'intenderà vacante e potrà essere assegnato, secondo le regole del mercato, alle ore 7,30;

Si stabilisce altresì, per evitare turbamento alle attività di mercato, che gli operatori ambulanti siano obbligati sul mercato fino alle ore sotto stabilite, pena il conteggio dell'assenza.

b) orario di allestimento dei banchi:

l'allestimento dei banchi di vendita potrà iniziare non prima delle ore 6,00;

d) orario di cessazione della vendita:

la cessazione dell'attività di vendita non sarà consentita prima delle ore 13,00 e non oltre le ore 13,45;

e) orario di sgombero dell'area di mercato:

lo sgombero totale dell'area mercatale dovrà essere completato entro le ore 14,30.

2. A nessun operatore è consentito - salvo casi di comprovata ed eccezionale gravità - abbandonare anticipatamente il mercato.

3. Nuove fasce orarie eventualmente diversificate secondo le stagioni potranno essere fissate dalla Giunta Comunale ai sensi della vigente normativa.

Articolo 9 – Accesso degli operatori al mercato

1. L'accesso alle aree di mercato è consentito agli operatori commerciali assegnatari di posto mercato e agli operatori cosiddetti spuntisti, esclusivamente nell'orario fissato dal precedente articolo 8.

Articolo 10 – Regole per la circolazione pedonale nel mercato

1. Non esiste regolazione della circolazione pedonale nel mercato. La stessa è lasciata alla discrezionalità del consumatore.

Articolo 11 – Regole per la circolazione veicolare nel mercato

1. Nelle aree mercatali, così come determinate dal presente atto, è vietata la circolazione e la sosta dei veicoli secondo quanto stabilito dall'art. 158, comma 2, del vigente codice della strada ad eccezione degli automezzi di pronto soccorso e di emergenza.

2. È vietata altresì la sosta dei veicoli nei tratti liberi da installazioni di vendita, nonché nei posteggi eventualmente non occupati dai rispettivi concessionari.
3. I veicoli per il trasporto delle merci e di altro materiale in uso agli operatori commerciali possono sostare sull'area di mercato esclusivamente all'interno del posteggio regolarmente a disposizione del concessionario, purchè lo spazio globale occupato non superi le dimensioni del posteggio a loro assegnato.
4. I veicoli non autorizzati saranno rimossi a cura della Polizia Municipale o di altre forze di Polizia e le relative spese saranno poste a carico del trasgressore.

Articolo 12 - Assegnazione giornaliera dei posteggi vacanti

1. I concessionari di posteggio non presenti all'ora stabilita dall'art. 8 non possono più accedere alle operazioni mercatali della giornata e sono considerati assenti, senza possibilità di richiedere la restituzione delle tasse e dei canoni pagati salvo giustificato motivo.
2. I posteggi non occupati entro l'orario di lavoro sono disponibili per l'assegnazione giornaliera. Tale assegnazione, è prioritariamente riservata a coloro che hanno il più alto numero di presenze sul mercato quale che sia la loro residenza o sede o nazionalità.
Per partecipare alla spunta è necessario che i titolari di autorizzazione siano muniti di autorizzazione originale, attrezzature e merci.
A parità di presenze è considerata la data di inizio attività dell'operatore commerciale effettivamente in attività, come rilevata dal certificato di iscrizione al Registro Imprese della CCIAA.
Nel caso di situazioni paritetiche la priorità sarà definita in base all'ordine cronologico della data di rilascio dell'autorizzazione.
3. La graduatoria delle priorità è aggiornata dopo ogni mercato dal corpo di vigilanza mediante annotazione su apposito registro o ruolino di spunta. Lo stesso è sempre disponibile presso l'ufficio per la consultazione da parte degli operatori.
4. Gli operatori commerciali partecipanti all'assegnazione giornaliera avranno diritto alla presenza, indipendentemente dal fatto di aver potuto, o meno, svolgere l'attività. La presenza non sarà conteggiata nel caso in cui l'operatore commerciale rifiuti l'assegnazione giornaliera del posteggio.
5. Poiché si ritiene opportuno ottenere una migliore organizzazione del mercato, la graduatoria di spunta, di cui al presente articolo, è differenziata fra il settore merceologico alimentare e quello extralimentare.
6. Non possono comunque concorrere all'assegnazione giornaliera gli ambulanti già titolari di posteggio fisso nella stessa area di mercato o in altre aree di mercato per lo stesso giorno con la medesima autorizzazione amministrativa.
7. Qualora titolare di più autorizzazioni, esibite alternativamente, l'operatore non può cumulare al fini della spunta, a favore di un'autorizzazione le presenze registrate a favore dell'una o delle altre.
8. Non è consentito ad una stessa persona fisica di presentarsi per la spunta con più titoli ed effettuare la spunta contemporaneamente con tutti i titoli stessi sia a nome e per conto proprio che per conto altrui.
9. Il titolare di autorizzazione per il commercio su area pubblica a posto fisso su area mercatale può partecipare alle assegnazioni occasionali di posteggio sulla stessa area di mercato e nello stesso arco temporale di utilizzo del posteggio assegnato in concessione decennale, fino ad un massimo di "una" autorizzazione. In tal caso non potrà essere utilizzata, ai fini dell'assegnazione occasionale, la stessa autorizzazione relativa al/ai posteggio/i già in concessione decennale su quello stesso mercato. La stessa persona fisica non può contestualmente partecipare alla spunta ed occupare il posteggio assegnato in concessione decennale.

Articolo 13 – Scambio di posteggio e migliorie

1. È consentito lo scambio di posteggio tra operatori assegnatari di posteggio sul mercato purchè gli stessi rispettino il settore di competenza e previo nulla osta del Comune.
2. I concessionari di posto fisso, al fine di migliorare la propria posizione, hanno diritto di ottenere il trasferimento in uno dei posti che si rendono liberi nello stesso mercato e nel medesimo settore merceologico secondo le procedure contenute in apposito documento comunale intitolato: "Norme procedurali per il rilascio delle autorizzazioni di vendita su area pubblica".

Articolo 14 – Obblighi dei venditori

1. Gli operatori commerciali possono occupare esclusivamente il posto loro assegnato per l'esercizio della propria attività commerciale, i passaggi per il pubblico devono essere lasciati liberi da ogni ingombro.
2. Gli operatori commerciali devono mantenere puliti i propri banchi e le relative attrezzature; hanno altresì l'obbligo di tenere sgombro da rifiuti lo spazio da essi occupato. Al termine delle operazioni di vendita i rifiuti devono essere raccolti e depositati negli appositi contenitori in conformità con le normative che regolano la raccolta differenziata del Comune di Santhià o asportati con mezzi propri al termine delle operazioni di mercato.
3. Gli operatori commerciali devono tenere esposto in modo visibile il cartello copia dell'autorizzazione. Su richiesta delle persone autorizzate al controllo, dovranno esibire il documento di assegnazione del posteggio, l'originale del titolo autorizzatorio e le ricevute attestanti il pagamento della tassa di posteggio e della tassa raccolta trasporto e smaltimento rifiuti nonché ogni altro documento o atto necessario agli organi di vigilanza, ai fini dell'espletamento dei propri compiti Istituzionali.
4. I cartellini o il listino prezzi devono essere scritti in modo chiaro e leggibile, bene esposti alla vista del pubblico con riferimenti precisi alle singole qualità e quantità dei prodotti.
5. Ogni altra informazione relativa alla merce posta in vendita e diretta al pubblico deve essere collocata in modo ben visibile, chiaro ed inequivocabile, ivi inclusa la fattispecie che trattasi di merce usata.
6. Con l'uso del posteggio il concessionario assume tutte le responsabilità verso i terzi derivanti da doveri, ragioni e diritti connessi all'esercizio dell'attività.

Articolo 15 – Indisponibilità di posteggio

1. Qualora ricorrano eccezionali esigenze di tutela del pubblico interesse, sicurezza, sanità, l'Amministrazione comunale può disporre lo spostamento o la sospensione temporanea d'urgenza di qualunque forma di commercio su area pubblica attraverso ordinanza motivata contenente l'indicazione delle modalità e della durata della sospensione o dello spostamento e individuando una soluzione temporanea ed eccezionale o utilizzando le aree di riserva oppure individuando la migliore soluzione tenuto conto della posizione sul mercato del posteggio indisponibile.
2. Non costituisce esigenza eccezionale cui si riferisce il precedente comma il ricorrere di altre forme di manifestazioni o intrattenimenti su area pubblica di qualsiasi tipo e da qualunque ente istituite o promosse; in questa evenienza eventuali spostamenti o sospensioni dell'attività commerciale dovranno essere concordate con la Commissione di mercato interessata.

Articolo 16 - Attrezzature di vendita

1. Le tende di protezione dei banchi e altre strutture aventi tale finalità non potranno sporgere, dalla verticale del limite di allineamento oltre il posteggio assegnato, di oltre un metro sul fronte.
2. Nell'attività di vendita è vietato recare molestie in qualsiasi modo, richiamare gli acquirenti con suoni, schiamazzi, usare parole o compiere atti sconvenienti, occupare spazi non regolarmente assegnati, tenere cani o qualsiasi altro animale sul banco di vendita.
3. È vietato accendere fuochi o utilizzare mezzi precari di riscaldamento con fiamme libere.

4. Gli operatori del commercio su area pubblica che pongono in vendita dischi, musicassette e simili, potranno utilizzare gli apparecchi di diffusione sonora a condizioni che le emissioni acustiche siano contenute e per il tempo strettamente necessario alla contrattazione in corso.

Articolo 17 - Sostituzione del soggetto autorizzato

1. È consentita la sostituzione del titolare dell'autorizzazione solo nel caso in cui a sostituirlo siano i familiari coadiuvanti o i dipendenti e solo a condizione che gli stessi - nel corso dell'attività di vendita - siano muniti delle merci, dell'attrezzatura di vendita, fiscale e del veicolo del titolare stesso.

2. È altresì consentito all'operatore di farsi sostituire a titolo temporaneo nell'arco della giornata e soltanto in caso di gravi e particolari motivazioni, da altri soggetti - muniti di apposita delega scritta comprovante il titolo della sostituzione - solo a condizione che gli stessi siano muniti della merce, dell'attrezzatura di vendita, fiscale e del veicolo del titolare stesso.

CAPO IV - Assegnazione dei posteggi - Titoli di esercizio - Vicende giuridiche delle autorizzazioni e delle concessioni

Articolo 18 - Criteri di assegnazione dei posteggi

1. Le concessioni di posteggio già esistenti sul mercato di Santhià sono state prorogate di diritto fino al 7 maggio 2017 compreso.

2. Dopo tale data tutte le concessioni scadranno e dovranno essere oggetto di nuova assegnazione a seguito di bando.

3. Gli uffici comunali competenti nel procedere a tale incombenza in caso di pluralità di domande concorrenti nelle procedure di selezione per l'assegnazione dei posteggi già esistenti applicano i criteri di priorità previsti all'articolo 5 del Regolamento Regionale recante: "Disciplina dei criteri e delle modalità relativi alle procedure di selezione per l'assegnazione dei posteggi per l'esercizio dell'attività di commercio al dettaglio su aree pubbliche in attuazione dell'articolo 10 della legge regionale 12 novembre 1999, n. 28 (Disciplina, sviluppo ed incentivazione del commercio in Piemonte)".

4. Prioritariamente rispetto all'adozione del bando sopra previsto, i Comuni procedono a dar corso alle istanze di miglioria pervenute e procedibili.

5. Le miglorie saranno concesse esclusivamente in relazione alla localizzazione negli specifici settori merceologici disponibili, secondo le disposizioni del Capo II Titolo IV della DGR 2 aprile 2001 n° 32-2642.

6. Per quanto attiene ai criteri di priorità in caso di domande di miglioria concorrenti la graduatoria verrà stilata secondo il seguente ordine:

- a) maggiore anzianità di concessione del posteggio sul mercato;
- b) a parità di anzianità prevale la maggiore anzianità di commercio su area pubblica rilevata dalla documentazione del Registro Imprese della CCIAA.

Articolo 19 - Commissione di mercato

1. Per l'esame e lo studio delle problematiche relative alla funzionalità dei mercati è istituita una commissione consultiva composta da:

- Sindaco o Assessore delegato - Presidente
- Il Comandante del corpo di Polizia Municipale o suo delegato
- Il Dirigente Area Governo del Territorio - Settore Sviluppo Economico o suo delegato

Inoltre per ogni singolo mercato:

- n° 2 rappresentanti degli operatori del mercato liberamente eletti dagli stessi operatori, rispettivamente del settore alimentare e di quello extralimentare
- n° 2 rappresentante degli operatori in sede fissa operanti nella sfera territoriale di attrazione del mercato
- n° 1 rappresentante degli agricoltori di mercato liberamente eletto dagli stessi operatori (se presenti sul mercato)

2. Gli operatori interessati alla nomina dovranno far pervenire al protocollo la loro disponibilità almeno venti giorni prima della data fissata per le votazioni, pena l'esclusione dalla lista.

3. La data delle votazioni è fissata, almeno un mese prima della scadenza della nomina, dall'Ufficio competente, che ne darà idonea divulgazione, e disporrà le schede elettorali. Lo spoglio delle schede avverrà, presso i locali comunali, alla presenza della Commissione in scadenza e dei Rappresentanti di Categoria; nella stessa giornata delle votazioni e verrà redatto apposito verbale.

4. Valgono inoltre le seguenti specificazioni:

- Ad esclusione dei rappresentanti degli agricoltori, un operatore non può essere eletto "delegato" per più aree di mercato comunali;
- La delega decade in caso di perdita, a qualunque titolo, della concessione di posto fisso;
- In caso di decadenza di un Delegato, subentra il successivo nelle graduatoria dei voti riportati per la medesima area.

5. La Commissione è nominata dalla Giunta Comunale entro 10 giorni dall'entrata in vigore del Regolamento e rimane in carica quattro anni.

6. La convocazione della Commissione dovrà avvenire - salvo casi di urgenza - almeno otto giorni prima della data di riunione. La convocazione potrà essere effettuata con i mezzi ritenuti più idonei e tra questi la raccomandata AR, il fax, il telegramma, l'E - mail.

7. Le riunioni delle Commissioni sono ritenute valide con un minimo di tre componenti.

8. Le decisioni e i pareri devono avere la maggioranza dei presenti.

9. La funzione di segretario della Commissione - senza diritto di voto - sarà esercitata dal personale dell'area d'esercizio designato formalmente dal Presidente della Commissione stessa.

Articolo 20 - Titolo d'esercizio

1. L'esercizio del commercio nell'area mercatale è subordinato al possesso dell'autorizzazione di tipologia A rilasciata a seguito di assegnazione di posteggio nel rispetto dei requisiti di cui all'art. 5 del D.Lgs. 114/98.

2. L'autorizzazione è rilasciata a persone fisiche o a società di persone e di capitali regolarmente costituite nel rispetto delle norme vigenti secondo la procedura contenuta in apposito documento comunale intitolato: "Norme procedurali per il rilascio delle autorizzazioni di vendita su area pubblica."

Articolo 21 - Subingresso nell'autorizzazione di tipo A

1. Il trasferimento dell'azienda in gestione o in proprietà, per atto tra vivi o mortis causa, comporta il trasferimento dell'autorizzazione di tipologia A e il trasferimento della concessione di posteggio al subentrante.

2. Le comunicazioni di subingresso nell'autorizzazione di un posteggio e relativa concessione di mercato, devono seguire le disposizioni fissate dal Titolo IV Capo IV della DGR 2 aprile 2001 n° 32-2642 la cui

procedura è contenuta in apposito documento comunale titolato: "Norme procedurali per il rilascio delle autorizzazioni di vendita su area pubblica".

Articolo 22 – Revoca e sospensione dell'autorizzazione e della concessione di posteggio

1. L'autorizzazione è revocata:

- a) nel caso in cui il titolare non inizia l'attività entro sei mesi dalla data dell'avvenuto rilascio, salvo proroga in caso di comprovata necessità;
- b) nel caso di decadenza dalla concessione di posteggio per mancato utilizzo del medesimo in ciascun anno solare per periodi complessivamente superiori a quattro mesi, salvo i casi di assenza per malattia, gravidanza, servizio militare o ferie per un numero di giorni non superiore a trenta nell'arco dell'anno corrispondenti a quattro mercati settimanali;
- c) nel caso in cui il titolare non risulti più provvisto dei requisiti di cui all'art. 5, comma 2, del D. L.vo 114/98.

2. Accertato il mancato utilizzo del posteggio per un periodo superiore a 18 giornate in un anno l'Ufficio preposto provvederà a comunicare immediatamente all'interessato l'automatica decadenza dalla concessione del posteggio, nonché la revoca dell'autorizzazione amministrativa nonché della relativa concessione di posteggio.

3. Il Responsabile del servizio può disporre la sospensione dell'attività di vendita, per un periodo non superiore a venti giorni, in caso di particolare gravità o di recidiva. La recidiva si verifica qualora sia stata commessa la stessa violazione per due volte in un anno, anche se si è proceduto al pagamento in misura ridotta della sanzione.

Articolo 23 – Modalità di riassegnazione dei posteggi nel caso di riorganizzazione del mercato

1. Nel caso in cui si debba procedere alla riorganizzazione temporanea o definitiva del mercato si richiamano le modalità di riassegnazione dei posteggi fissate dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 77 del 21/09/1998:

- a) formazione di una graduatoria generale di tutti i concessionari assumendo come data di riferimento quella del 27/03/1991, data di emanazione della legge 112, e relativa pubblicazione all'Albo Pretorio comunale;
- b) entro 30 giorni dalla suddetta pubblicazione, gli interessati potranno dare dimostrazione di posizione più favorevole producendo documenti certi e inconfutabili (in esemplare autentico o copia autenticata) che attestino la reale anzianità di posteggio posseduta;
- c) allo scadere del periodo di cui al precedente punto, l'Ufficio stilerà nuova e definitiva graduatoria tenendo conto dei documenti idonei prodotti per eventuali miglioramenti; a parità di anzianità di posteggio avrà priorità la data di iscrizione al Registro Imprese presso la C.C.I.A.A.;
- d) si procederà quindi alla riconvocazione della Commissione Comunale per il commercio su area pubblica – ora intesa come commissione di mercato – per la verifica della procedura seguita e conseguente presa d'atto della graduatoria finale risultante;
- e) l'ordine così risultante dalla graduatoria determinerà la priorità con la quale gli operatori eserciteranno la facoltà di scelta dei singoli posteggi secondo la dislocazione che verrà stabilita dal Sindaco in conformità al progetto redatto per ogni mercato.

CAPO V – Disposizioni per gli agricoltori

Articolo 24 – Aree destinate agli agricoltori. Criteri di assegnazione dei posteggi

1. Per quanto riguarda le aree date in concessione per l'esercizio dell'attività di vendita degli agricoltori l'ampiezza complessiva viene individuata per aree e per superficie.
2. Le concessioni di posteggio già esistenti sul mercato di Santhià sono state prorogate di diritto fino al 7 maggio 2017 compreso.
3. Dopo tale data tutte le concessioni scadranno e dovranno essere oggetto di nuova assegnazione a seguito di apposito bando.
4. Gli uffici comunali competenti nel procedere a tale incombenza in caso di pluralità di domande concorrenti nelle procedure di selezione per l'assegnazione dei posteggi già esistenti applicano i criteri di priorità previsti all'articolo 10 del Regolamento Regionale recante: "Disciplina dei criteri e delle modalità relativi alle procedure di selezione per l'assegnazione dei posteggi per l'esercizio dell'attività di commercio al dettaglio su aree pubbliche in attuazione dell'articolo 10 della legge regionale 12 novembre 1999, n. 28 (Disciplina, sviluppo ed incentivazione del commercio in Piemonte)".
5. Valgono per gli agricoltori tutte le regole fissate dal presente regolamento per gli operatori commerciali in tema di orario, di assegnazione giornaliera dei posti vacanti, decadenza dalla concessione di posteggio e di sanzioni. Agli agricoltori tuttavia è consentito abbandonare anticipatamente il mercato nel caso in cui abbiano terminato le merci da porre in vendita.
6. Il Comune tramite personale preposto, vigilerà e verificherà in merito alla corretta attività di vendita da parte degli agricoltori dei soli prodotti ottenuti dalla conduzione dei loro fondi.

Articolo 25 – Subingresso nel posteggio

1. È consentita la cessione del posteggio solo nel caso in cui sia unitamente ceduta l'azienda agricola di riferimento.

Articolo 26 – Decadenza della concessione di posteggio

1. Motivo di decadenza di concessione del posteggio è rappresentato dalla perdita dello "status" di agricoltore.

Articolo 27 – Scambio di posteggio

1. Non è in alcun modo consentito lo scambio di posteggio tra operatori concessionari di mercato.

Articolo 28 – Indisponibilità di posteggio

1. Nel caso di indisponibilità del posteggio per fatti indipendenti dalla volontà dell'agricoltore, è demandata alla scelta d'ufficio dell'amministrazione attraverso l'organo di vigilanza del mercato, l'individuazione di una soluzione temporanea ed eccezionale o utilizzando le aree di riserva oppure individuando la migliore soluzione tenuto conto della posizione sul mercato del posteggio indisponibile.

Articolo 29 - Assenze degli agricoltori

1. Gli agricoltori produttori diretti, a causa della mancanza di prodotti stagionali, possono assentarsi dal mercato per un periodo superiore, a quattro mesi senza incorrere nella perdita del posteggio, previa comunicazione scritta, da effettuarsi almeno otto giorni prima dell'assenza, all'Ufficio Commercio del Comune.

CAPO VI – Disposizioni comuni

Articolo 30 – Promozione dell'informazione e della tutela dei consumatori

1. I prodotti esposti per la vendita al dettaglio debbono indicare, in modo chiaro e ben leggibile, il prezzo di vendita al pubblico, mediante l'uso di un cartello o con altre modalità idonee allo scopo.
2. I prodotti sui quali il prezzo di vendita al dettaglio si trovi già impresso in maniera chiara e con caratteri ben leggibili, in modo che risulti facilmente visibile al pubblico, sono esclusi dall'obbligo del cartello o listino prezzi.
I prezzi debbono essere espressi con caratteri di altezza comunque non inferiore ad un centimetro di adeguato spessore e di colore in netto contrasto con quello del relativo cartello.
Per i prezzi indicati in un unico cartello, per prodotti identici dello stesso valore o per i prodotti oggetto di vendita di liquidazione, promozionale o di fine stagione, l'altezza minima del carattere è di due centimetri.
3. Restano salve le disposizioni vigenti circa l'obbligo dell'indicazione del prezzo di vendita al dettaglio per unità di misura.
4. Conseguentemente, l'obbligo della pubblicità dei prezzi di vendita risulta così stabilito:
 - ◆ Per tutte le merci esposte, senza limitazione o distinzione, sui banchi di vendita ovunque collocati;
 - ◆ Per i generi posti in vendita l'indicazione del prezzo per unità di misura (a litro, a metro o a chilo);
 - ◆ Che l'obbligo della pubblicità dei prezzi si assolve mediante l'uso del cartellino od altre modalità purché idonee;
 - ◆ Che quando sono esposti più prodotti identici è sufficiente assolvere all'indicazione del prezzo con un unico cartello;
 - ◆ Che sono esclusi dall'obbligo della pubblicità dei prezzi "soltanto" i prodotti sui quali il prezzo di vendita al dettaglio si trovi già impresso in maniera chiara e con caratteri ben leggibili e vi rientrano tutti prodotti con il prezzo indicato in modo conforme alla normativa.
5. Sono esentati dall'obbligo dell'indicazione del prezzo per unità i prodotti per i quali tale indicazione non risulti utile a causa della loro natura o della loro destinazione, o sia di natura tale da dare luogo a confusione.

Sono da considerarsi tali:

- a) Prodotti commercializzati sfusi che possono essere venduti a pezzo o a collo;
- b) Prodotti di diversa natura posti in una stessa confezione;
- c) Prodotti destinati ad essere mescolati per una preparazione e contenuti in un unico imballaggio;
- d) Alimenti precucinati o preparati, costituiti da due o più elementi separati, contenuti in un unico imballaggio, che necessitano di lavorazione da parte del consumatore per ottenere l'alimento finito;
- e) Prodotti di fantasia;
- f) Gelati monodose,
- g) Prodotti non alimentari che possono essere venduti unicamente al pezzo o a collo.

Articolo 31 – Collocamento delle derrate

1. Le derrate alimentari, poste in vendita sul mercato o nelle aree alternative, devono essere tenute alla vista del pubblico in modo che possano essere ispezionate agevolmente dagli agenti e dai funzionari addetti alla vigilanza sanitaria.
2. Le derrate alimentari non possono essere collocate al suolo, ma su banchi appositamente attrezzati, aventi altezza non inferiore a 0,60 metri o comunque nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti. L'altezza dei cumuli non può superare metri 1,40 dal suolo.
3. Sono soggette alle stesse disposizioni anche le derrate di prodotti non alimentari riguardanti i generi di abbigliamento, le pentole, le stoviglie e gli accessori di cucina.

Articolo 32 – Divieti di vendita

1. Sul mercato e nelle aree alternative è fatto divieto di vendere o somministrare alimenti e bevande non atte al consumo o comunque non conformi alle leggi sanitarie. A tale proposito, si intendono destinati alla vendita tutti i prodotti che si trovano presso il posto vendita compresi quelli ubicati sui mezzi di trasporto.
2. A tali effetti si intendono destinati alla vendita tutti i prodotti che si trovano presso il posto di vendita, non possono essere venduti o posti in vendita i prodotti non contemplati nell'autorizzazione e quelli non previsti nella zona o settore in cui si effettua la vendita stessa.
3. Nei casi sopra previsti può essere prevista la confisca dei prodotti non a norma.
4. È altresì vietato l'utilizzo di strutture, banchi ed attrezzature che non siano conformi con quanto stabilito dall'Ordinanza 3 aprile 2002 del Ministero della Sanità, recante "Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche".
5. La vendita e la somministrazione di prodotti alimentari è comunque sottoposta al rispetto della legge 283/62 e del relativo regolamento di attuazione n. 382/80.
6. È vietato il commercio di qualsiasi oggetto per estrazione a sorte.
7. Resta fatto salvo il divieto di vendere sulle aree pubbliche bevande alcoliche di qualsiasi gradazione in recipienti chiusi di capacità fino a 0,20 per bevande alcoliche e fino a 0,33 per bevande superalcoliche, nonché il divieto di vendere o esporre armi, esplosivi od oggetti preziosi.

Articolo 33 - Vendita di animali destinati all'alimentazione

1. Fatta eccezione per i prodotti ittici, nei mercati è proibito uccidere, spennare ed eviscerare animali, i polli dovranno essere posti in vendita già spennati ed eviscerati, i conigli liberati dalle parti distali ed accuratamente eviscerati.
2. È vietato indossare grembiuli od altri indumenti insanguinati.
3. La vendita di animali vivi per uso alimentare è ammessa solo da parte degli agricoltori produttori diretti ed agli ambulanti che vendono prodotti ittici.

Articolo 34 – Atti dannosi agli impianti

1. Gli operatori non devono in alcun modo, danneggiare, manomettere o insudiciare gli impianti e le attrezzature e - in modo particolare - il suolo, salvo incorrere in sanzioni comunali.
2. È altresì vietato depositare rifiuti presso le fontanelle pubbliche e comunque ingombrare lo spazio ad esse adiacente; nel far uso delle fontanelle si dovrà avere cura di non compromettere il regolare funzionamento.

Articolo 35 – Utilizzo dell'energia elettrica e bombole a gas

1. E' fatto divieto agli operatori commerciali di effettuare allacciamenti agli impianti di energia elettrica, senza la preventiva autorizzazione dell'autorità competente. Gli allacciamenti, il consumo e la manutenzione sono a totale carico degli utenti.

2. Nel mercato è concesso l'utilizzo di bombole a gas solo se l'operatore è munito di idonea documentazione tecnica e certificazioni relative alla corretta installazione e manutenzione degli impianti presenti, realizzati a regola d'arte. La certificazione deve corrispondere a quanto previsto nell'Ordinanza Comunale n° 146 del 12/12/2016. Gli operatori devono, altresì, munirsi di una dichiarazione, avente durata annuale, redatta e firmata da un tecnico abilitato, in cui si attesti la rispondenza dell'impianto utilizzato alla norme previste in materia.

Articolo 36 – Furti e incendi

1. L'Amministrazione Comunale non risponde di furti e incendi che si verificano sulle aree mercatali.

Articolo 37 – Verifica delle assenze degli operatori commerciali

1. Gli agenti preposti alla vigilanza di cui al successivo art. 39 del presente regolamento, provvedono a rilevare le presenze e le assenze degli operatori del mercato alla decorrenza del termine orario stabilito dal precedente articolo 8 sub. a) oppure chi lo abbandona prima dell'ora stabilita all'articolo 38 sub. d).

2. Si considerano assenze giustificate quelle causate da malattia, gravidanza, servizi resi allo stato (militare, giudice popolare, ecc..) e i casi eccezionali previsti dalla normativa regionale.

3. In caso di grave impedimento fisico del soggetto interessato, limitatamente alle cause previste dal D. L.vo 114/98, saranno accolte e ritenute valide le giustificazioni dell'assenza presentate a posteriori.

4. L'eventuale comunicazione d'assenza per causa di malattia, gravidanza, servizio militare, ferie o altre cause giustificative previste dalle presenti disposizioni, esibita da soggetti non titolari di concessione di posteggio non rileva ai fini del computo delle presenze poste a base delle graduatorie di spunta.

5. Allorché, a seguito di gravi avversità atmosferiche, ovvero in caso di anticipazione o posticipazione della data di svolgimento del mercato, si dovesse verificare l'assenza di almeno la metà più uno dei titolari di posteggi fissi, le assenze non saranno conteggiate ai fini della decadenza del posteggio.

6. Nel caso di esecuzioni straordinarie del mercato nelle festività del mese di dicembre ed in quelle festive individuate in sede di definizione del calendario annuale delle deroghe ai sensi dell'articolo 11, comma 5, del D. L.vo 114/98, non saranno computate le assenze degli operatori ai fini della decadenza dalla concessione di posteggio.

7. In aggiunta alle cause giustificative di assenza indicate dall'articolo 29, comma 4, lettera b) del D. L.vo 114/98 al fine di non incorrere nella decadenza del posteggio e nella conseguente revoca dell'autorizzazione, gli Uffici preposti valuteranno discrezionalmente, fino ad un periodo massimo di assenza dal posteggio un anno, la sussistenza di gravi motivi impeditivi all'esercizio dell'attività di commercio su area pubblica a posto fisso, in casi eccezionali, debitamente comprovati.

CAPO VII – Canoni e tasse di posteggio

Articolo 38 – Tassa di occupazione del suolo pubblico

1. Le concessioni aventi validità dodecennale sono assoggettate al pagamento del canone di occupazione spazi ed aree pubbliche e dalla tassa dello smaltimento dei rifiuti solidi secondo le modalità previste da specifico atto deliberativo secondo le disposizioni legislative vigenti dandone opportuna preventiva comunicazione e la riscossione avverrà secondo le regole operative previste dall'Ufficio Tributi del Comune.

2. Per gli assegnatari dei posti giornalieri la riscossione avviene all'atto dell'installazione del banco direttamente dal personale incaricato il quale rilascerà quietanza da apposito bollettario.

CAPO VIII – Vigilanza

Articolo 39 – Preposti alla vigilanza

1. Preposto alla vigilanza sul mercato, sulle fiere e sulle aree alternative è il Corpo di Polizia Municipale.

Ad esso compete:

- sovrintendere all'ordinata formazione ed allo scioglimento quotidiano del mercato,
- gestire l'assegnazione a carattere giornaliero dei posti vacanti,
- garantire il rispetto delle norme igieniche,
- garantire il rispetto delle norme sull'attività commerciale, (peso netto, pubblicità dei prezzi, ecc...)
- garantire il rispetto delle norme sul funzionamento delle aree mercatali e del presente regolamento,
- rilevare le assenze dei titolari delle concessioni di posteggio, con riferimento esclusivo all'esibizione dell'autorizzazione.

Articolo 40 – Sanzioni

1. Chiunque eserciti il commercio sulle aree pubbliche senza la prescritta autorizzazione o fuori del territorio previsto dall'autorizzazione stessa, è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da Euro 2.582,00 a Euro 15.493,00 e con la confisca delle attrezzature e della merce.

2. Secondo l'articolo 29 del D. L.vo 114/98 e secondo la procedura fissata dallo stesso articolo al comma 2, le violazioni le limitazioni, i divieti nonché le prescrizioni di tempo stabilite per l'esercizio del commercio su aree pubbliche sono punite con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da Euro 516,00 a Euro 3.098,00

3. In caso di particolare gravità o di stessa violazione commessa per due volte in un anno, il Sindaco può disporre la sospensione dell'attività di vendita per un periodo non superiore a venti giorni. La recidiva si verifica qualora sia stata commessa la stessa violazione per due volte in un anno, anche se si è provveduto al pagamento della sanzione mediante oblazione.

4. Le altre violazioni alle prescrizioni del presente regolamento sono punite con la sanzione da Euro 25 a Euro 500 ai sensi dell'articolo 7 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000 n° 267 come modificato dall'articolo 16 della Legge 16 gennaio 2003 n° 3.

5. Per le violazioni di cui al presente articolo l'autorità competente è il Sindaco. Alla medesima autorità pervengono i proventi derivanti dai pagamenti in misura ridotta ovvero da ordinanze ingiunzione di pagamento.

Articolo 41 – Sanzioni accessorie

1. Oltre alle sanzioni pecuniarie previste dalla legge e dal presente regolamento, al trasgressore in possesso di una concessione o autorizzazione del Comune, nei casi non normati dal D.lgs 13/07/1994 n. 480 o da altra norma statale o regionale, potrà essere inflitta la sospensione della concessione o autorizzazione per:

- a. recidiva nell'inosservanza delle disposizioni del presente regolamento attinenti alla disciplina dell'attività specifica;
- b. mancata esecuzione delle opere di rimozione, riparazione o ripristino, conseguenti al fatto infrazionale;
- c. morosità nel pagamento dei tributi e diritti comunali dovuti dal titolare in dipendenza dalla concessione;

2. La sospensione può avere durata massimo di 30 giorni e si interromperà di diritto quando il trasgressore abbia adempiuto gli obblighi.

3. Qualora il comportamento difforme alle norme del presente Regolamento abbia creato alterazione dello stato iniziale dei luoghi, ne è sempre previsto il ripristino allo stato originario a cura del trasgressore o di chi ne sia tenuto.

4. Qualora il comportamento difforme alle norme del presente Regolamento abbia causato un danno al patrimonio comunale è sempre previsto il risarcimento del danno a cura del responsabile o di chi ne sia tenuto.

CAPO IX – Disposizioni finali

Articolo 42 – Disposizioni finali

1. Il dodicennio di validità dell'assegnazione della concessione di posteggio per gli attuali assegnatari decorre a far data dalla deliberazione di nuova assegnazione a seguito delle procedure di riferimento.

2. All'inizio di ogni anno la commissione per il mercato si riunisce allo scopo di verificare se durante l'anno il mercato cada in giornata festiva e decide, in rappresentanza della volontà della maggioranza assoluta degli ambulanti, di effettuarlo o meno. Se viene deciso che non andrà effettuato è possibile prevedere uno spostamento di giornata, eventuale ubicazione e giornata di recupero.

3. L'esercizio del commercio su area pubblica del mercato è regolamentato oltre che dalle disposizioni della legge e del presente regolamento anche dai regolamenti comunali di polizia urbana, annona ed igiene e dalle prescrizioni urbanistiche e viabilistiche vigenti nel Comune.

Articolo 43 – Norme igienico sanitarie

1. L'esercizio dell'attività di commercio al dettaglio su area mercatale dei prodotti alimentari è soggetto alle norme comunitarie e nazionali che tutelano le esigenze igienico sanitarie. Le modalità di vendita e i requisiti delle attrezzature devono corrispondere a quanto stabilito dal Ministero della Sanità secondo il testo dell'Ordinanza del Ministero della Salute datata 3 aprile 2002 che si allega sub B.

Articolo 44 – Rimandi

1. Per tutto quanto non indicato nel presente articolato si fa specifico riferimento alle leggi vigenti.

ALLEGATO B: ORDINANZA 3 aprile 2002 - Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche

Ministero della Salute

ORDINANZA 3 aprile 2002 Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari
sulle aree pubbliche.

(pubblicata in Gazzetta Ufficiale n. 114 del 17 maggio 2002)

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, recante "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";

Visto l'art. 3, ultimo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, recante "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";

Visto il decreto legislativo n. 123 del 3 marzo 1993 recante "Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari";

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, recante "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari";

Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, recante "Riforma della disciplina relativa al settore del commercio a norma dell'art. 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59", ed in particolare l'art. 28, comma 8 che attribuisce al Ministero della sanità il compito di emanare una ordinanza per fissare le modalità di vendita e i requisiti delle attrezzature necessari nel settore del commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche;

Vista l'ordinanza 2 marzo 2000, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - serie generale - n. 56 dell'8 marzo 2000, concernente i requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche;

Considerate le difficoltà di adeguamento alle prescrizioni di detta ordinanza segnalate dalle associazioni di categoria;

Tenuto conto delle segnalazioni delle aziende sanitarie locali e di altre amministrazioni pubbliche relative alla difficoltà di applicare la citata ordinanza in occasione di manifestazioni temporanee (come sagre, fiere e simili), nelle quali si procede alla somministrazione e vendita di prodotti alimentari su aree pubbliche;

Ritenuto pertanto opportuno predisporre adeguate modifiche alle disposizioni contenute nell'ordinanza 2 marzo 2000;

Ordina:

Art. 1. Campo di applicazione e definizioni

1. La presente ordinanza fissa i requisiti igienico-sanitari: a) delle aree pubbliche, nelle quali si effettuano, in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente, i mercati per il commercio dei prodotti alimentari; b) dei posteggi, sia singoli, sia riuniti in un mercato, sia presenti nelle fiere; c) delle costruzioni stabili, dei negozi mobili e dei banchi temporanei che insistono sui posteggi di cui alla lettera b).

2. Ai fini della presente ordinanza si applicano le definizioni di cui all'art. 27, comma 1, lettere b), c), d) ed e) del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114. Inoltre, si intende per: a) commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari; l'attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo o sulle 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 indicate agli articoli 6 e 7; b) mercato in sede propria: il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti; c) mercato su strada: il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti, sui quali si alterna con altre attività cittadine; d) costruzione stabile: un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale; e) negozio mobile: il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio; f) banco temporaneo: insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale; g) operatori: soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività di cui alla lettera a) sui posteggi delle aree; h) somministrazione di alimenti e bevande: la vendita dei prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che consentano la consumazione sul posto dei prodotti; i) alimento deperibile: qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione; l) acqua potabile: acqua avente i requisiti indicati dal decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236 e, dal momento della sua entrata in vigore, i requisiti indicati dal decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 2. Caratteristiche generali delle aree pubbliche

1. Le aree pubbliche di cui all'art. 1, comma 1, lettera a) 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 il commercio dei prodotti alimentari, devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche.

2. Le aree pubbliche, di seguito denominate aree, destinate ai mercati di cui all'art. 1, comma 2, lettera b), dove si svolge quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari devono avere i requisiti generali di cui al comma 1 e inoltre, in particolare, devono essere: a) appositamente delimitate o recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico ed ambientale, ed avere sia una propria rete fognaria con esito finale idoneo secondo la normativa vigente sia una pavimentazione con strato di finitura compatto ed igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato. Tale pavimentazione deve avere idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio, per consentire un'adeguata pulizia, ed essere dotata di apposite caditoie atte a trattenere il materiale grossolano. Le fognature devono assicurare anche lo smaltimento idoneo dei servizi igienici sia generali del mercato sia dei posteggi che ne abbiano la necessità secondo questa ordinanza; b) dotate di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue attraverso un chiusino sifonato, anche nella fognatura prescritta alla lettera a) e all'energia elettrica. Tali reti devono prevedere apparecchiature di allaccio indipendenti nella superficie di ciascun posteggio; c) dotate di contenitori di rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio, in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili in particolare dai posteggi, d) corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori. Tali servizi sono da distinguere per sesso e un numero adeguato di essi, sempre divisi per sesso, deve essere riservato agli operatori alimentari. I servizi igienici, che possono essere del tipo prefabbricato autopulente, devono avere la porta con chiusura automatica e fissabile con serratura di sicurezza ed il lavabo e lo sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale; nel loro interno vi devono essere il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

3. Se nelle aree di cui al comma 2 i posteggi destinati alla vendita ed alla somministrazione dei prodotti alimentari sono riuniti in uno o più spazi destinati esclusivamente ad essi, le prescrizioni di cui allo stesso comma 2 sono vincolanti soltanto per tali spazi.

4. Il comune, od il soggetto gestore del mercato in sede propria, è tenuto ad assicurare, per ciò che attiene gli spazi comuni del mercato e dei relativi servizi, la funzionalità delle aree come prescritta nei precedenti commi ed in particolare, per quanto di competenza, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la potabilità dell'acqua fornita, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Ciascun operatore è responsabile, per ciò che attiene il posteggio nel quale è autorizzato ad esercitare l'attività, del rispetto delle prescrizioni indicate nella presente ordinanza, dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie, e deve assicurare, per quanto di competenza, la conformità degli impianti, la potabilità

dell'acqua dal punto di allaccio, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Gli operatori hanno tali responsabilità e doveri anche se il loro posteggio è isolato o riunito con altri che insieme non raggiungano la qualifica di mercato.

Art. 3. Caratteristiche delle costruzioni stabili

1. La costruzione stabile di cui all'art. 1, comma 2, lettera d), realizzata in un posteggio per comprendervi le attrezzature per il commercio sulle aree pubbliche, deve avere i seguenti requisiti: a) essere posta permanentemente sull'area nell'intero periodo di tempo nel quale accoglie l'attività commerciale alla quale è destinata; essere coperta, se non è altrettanto protetta in un mercato in sede propria, e delimitata da pareti; realizzare un'adeguata protezione degli alimenti dalle contaminazioni esterne; essere sufficientemente ampia e ben ventilata; avere infissi bloccabili con serratura di sicurezza che vi impediscano l'accesso durante l'inattività; avere un'altezza interna utile di almeno 2,70 metri; b) essere costruita con criteri tali da consentire l'esposizione, la vendita e la conservazione dei prodotti alimentari in modo igienicamente corretto; in particolare deve permettere un'adeguata pulizia ed evitare l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti; c) avere un pavimento realizzato con materiale antiscivolo, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile con uno o più chiusini sifonati verso cui avviare i liquidi del lavaggio tramite pendenze idonee; avere pareti raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per un'altezza di almeno 2,00 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; le eventuali pedane poste sopra il pavimento devono averne le stesse caratteristiche suddette e consentire il deflusso dei liquidi di lavaggio verso i chiusini sifonati; d) essere allacciabile, nel suo ambito, a reti di fognatura, attraverso un chiusino sifonato, e di distribuzione d'acqua potabile; e) avere nel suo interno un contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

2. Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili la costruzione di cui al comma 1 deve avere inoltre i seguenti requisiti: a) essere allacciata ad una fonte di distribuzione d'energia elettrica; b) essere dotata di impianto frigorifero per la conservazione e la esposizione dei prodotti, di capacità adeguata alle esigenze commerciali di ogni singola attività, che consenta la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle condizioni di temperatura di conservazione prescritte, per i prodotti deperibili, dalle norme vigenti; c) essere dotata di lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda; attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili.

3. I banchi utilizzati nella costruzione stabile per l'esposizione e la vendita dei prodotti alimentari devono essere, sia per caratteristiche costruttive che per caratteristiche tecnologiche, idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario, tenendo conto dei prodotti alimentari esposti. Tali prodotti devono essere comunque protetti da 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. Dette protezioni non sono richieste per l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofruttilicoli freschi.

4. L'autorizzazione al commercio di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi nelle costruzioni di cui al comma 1 è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 6.

5. I valori delle dimensioni di cui al comma 1, lettere a) e c), e al comma 3 si applicano alle costruzioni stabili installate successivamente alla data di entrata in vigore della presente ordinanza.

Art. 4. Caratteristiche dei negozi mobili

1. Il negozio mobile, di cui all'art. 1, comma 2, lettera e), con il quale viene esercitato il commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari, sia nei posteggi isolati sia dove questi sono riuniti in un mercato, deve avere, oltre ai requisiti previsti dal capitolo III dell'allegato al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, i seguenti requisiti: a) struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di conservazione e protezione di prodotti alimentari, e realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili, con un vano interno di altezza non inferiore a 2 metri ed il piano di vendita ad almeno 1,30 metri dalla quota esterna; b) parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente esposte; c) impianto idraulico di attingimento che, in alternativa, sia collegabile con la rete di acqua potabile predisposta

in un'area di mercato, oppure sia alimentata da apposito serbatoio per acqua potabile installato nel negozio mobile e di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati; d) impianto idraulico di scarico che, in alternativa, sia collegabile con la fognatura predisposta in un'area di mercato oppure, quando non sia attrezzata l'area, riversi le acque reflue in un apposito serbatoio a circuito chiuso, di capacità corrispondente a quella del serbatoio per acqua potabile di cui alla lettera c); nel secondo caso tale impianto di scarico deve essere corredato di un dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue; e) impianto elettrico che deve essere allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area di mercato oppure, in alternativa, qualora tale collegamento non sia stato ancora realizzato, l'impianto elettrico deve essere alimentato da un sistema autonomo di erogazione. Tale sistema è comunque obbligatorio e deve essere azionato, al fine di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i negozi mobili utilizzati per la vendita dei prodotti deperibili, prima e al termine dell'attività di vendita durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito o al ricovero. Il sistema deve essere opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno ad esso e utilizzato durante la sosta per la vendita, esclusivamente sulle aree pubbliche non attrezzate. Tutto il sistema deve garantire lo svolgimento corretto, da un punto di vista igienico-sanitario, della vendita dei prodotti alimentari o della somministrazione di alimenti e bevande, e, in particolare, deve garantire l'idoneo funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo; f) banchi fissi o a spostamento anche automatico, orizzontale o inclinato, con gli stessi requisiti di quelli di cui all'art. 3, comma 3, idonei in ogni caso alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati; g) frigoriferi di conservazione ed esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste per i prodotti deperibili dalle norme vigenti; h) lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere; i) contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato, all'interno del negozio mobile, in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

2. I requisiti di cui al comma 1 non sono richiesti per la vendita di prodotti ortofrutticoli freschi e prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non.

3. Nell'interno dei negozi mobili, da sottoporre periodicamente ad idonei trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione, i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

4. L'autorizzazione al commercio nei negozi mobili di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi, è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 6.

5. I valori delle dimensioni di cui al comma 1, lettera a), si applicano ai negozi mobili immatricolati successivamente alla data di entrata in vigore della presente ordinanza.

6. È consentita la conservazione nei negozi mobili di limitate quantità di prodotti, anche deperibili, rimasti invenduti al termine dell'attività di vendita. In tal caso i prodotti deperibili vanno mantenuti a temperatura controllata negli appositi impianti frigoriferi di cui i negozi mobili dispongono.

Art. 5. Caratteristiche dei banchi temporanei

1. I banchi temporanei di cui all'art. 1, comma 2, lettera f), ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, devono avere i seguenti requisiti: a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita; b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro; c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.

2. Le disposizioni di cui al comma 1, lettere b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

3. Per la vendita di prodotti della pesca, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

- idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo;
- serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
- lavello con erogatore automatico di acqua;
- serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;
- adeguato piano di lavoro, nonché
- rispettare le prescrizioni di cui all'art. 6, lettera c), punti 1), 2), 3) e 6).

4. Per la vendita di molluschi bivalvi vivi i banchi temporanei devono rispettare le prescrizioni di cui all'art. 6, lettera d).

5. Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

- sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60° e 65°, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto;
- serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
- lavello con erogatore automatico di acqua;
- serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

6. I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche e alla loro preparazione, nonché alla preparazione dei prodotti della pesca.

Art. 6. Prescrizioni particolari

1. La vendita e la preparazione sulle aree di cui all'art. 1 dei seguenti prodotti alimentari sono subordinate al rispetto delle norme vigenti e in particolare delle specifiche condizioni di seguito riportate: a) carni fresche, preparazioni di carni e carni macinate, prodotti a base di carne: 1) devono essere disponibili strutture frigorifere, di capacità adeguata alle esigenze commerciali delle singole unità e idonee a mantenere ininterrotta la catena del freddo sia durante la conservazione, sia durante l'esposizione delle carni, delle preparazioni di carne e dei prodotti di salumeria nei limiti richiesti dalle specifiche normative; 2) i banchi di esposizione devono essere provvisti di comparti separati per le carni fresche, per le carni avicunicole, per le preparazioni di carni e per i prodotti di salumeria; 3) le carni fresche allo stato di congelazione e congelazione possono essere vendute solo all'interno di costruzioni stabili adeguatamente attrezzate; in questo caso, sono necessari banchi e attrezzature separati, rispettivamente per le carni refrigerate, congelate e scongelate; 4) si può procedere al momento, su richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate; 5) si può procedere al sezionamento delle carni, nel rispetto delle norme previste e della netta separazione per derrate igienicamente incompatibili, in un settore separato, non connesso direttamente con l'ambiente esterno, nel perimetro di una costruzione stabile; tale settore deve essere dotato di adeguata attrezzatura e disporre di uno spazio sufficiente e proporzionato alle capacità commerciali dell'attività; 6) si può procedere all'elaborazione di preparazioni di carne nel settore separato, di cui al punto 5), purché in tempi diversi dall'attività di sezionamento delle carni, rispettando flussi igienici di produzione, limitatamente ai quantitativi che possono essere venduti nella stessa giornata di preparazione; 7) le attività di sezionamento e preparazione di cui ai punti 5) e 6) possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2; b) prodotti di gastronomia cotti: 1) si può procedere sul posto alla preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti soltanto in un settore separato chiuso sui quattro lati, non connesso direttamente con l'ambiente esterno e posto nel perimetro dell'attività di una costruzione stabile. Tale locale deve essere dotato dei requisiti minimi propri di un laboratorio e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività; 2) il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto devono essere dotati di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori; essi e parte del banco caldo devono essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria per l'attività di preparazione di alimenti subordinata alla legge 30 aprile 1962, n.

283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale. Tale rilievo è finalizzato all'accertamento specifico che le emissioni derivanti dalle attività di cottura, frittura e girarrosto non creino molestia al vicinato e che siano in regola con le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti; 3) le attrezzature utilizzate per l'esposizione dei prodotti da conservarsi in "regime caldo" devono essere munite di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60°C e 65°C; 4) il banco, gli armadi e la vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, devono essere mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente; 5) le attività di preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2; 6) nei negozi mobili è consentita l'attività di cottura di alimenti già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, per la successiva immediata somministrazione o in presenza delle attrezzature per l'esposizione dei prodotti da conservare in "regime caldo" di cui al punto 3); c) prodotti della pesca: 1) i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione; 2) è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile; 3) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio; 4) si può procedere sul posto alla frittura dei prodotti della pesca soltanto in un settore separato e posto nel perimetro di una costruzione stabile o di un negozio mobile. Tale settore deve essere dotato di uno spazio sufficiente al regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività; 5) il piano della frittura deve essere fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo deve essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria, subordinata alla legge 30 aprile 1962, n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale, previo accertamento della condizione specifica che l'emissione dei fumi derivante dalla frittura non crei molestia; 6) è vietata sulle aree pubbliche la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili, nei negozi mobili e nei banchi temporanei aventi i requisiti di cui all'art. 5, comma 3, purché al momento su richiesta dell'acquirente; d) molluschi bivalvi vivi: 1) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, e devono essere corredati da: a) dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi; b) idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi; c) appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità; 2) la vendita di molluschi bivalvi vivi è consentita solo nelle strutture di cui all'art. 1, comma 2, lettere d), e), f); e) prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi: 1) la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi deve avvenire in costruzioni stabili attrezzate in modo esclusivo per questa attività o comunque in un locale nettamente separato dalla vendita di alimenti; 2) gli acquari, a tenuta stagna, devono essere dotati delle necessarie attrezzature per il mantenimento delle idonee condizioni di vita dei prodotti detenuti; 3) la macellazione e l'eviscerazione dei pesci deve essere effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia.

2. È vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso nella forma itinerante prevista all'art. 28 del decreto legislativo n. 114 del 31 marzo 1998. 3. La vendita di pane sfuso è consentita sulle aree pubbliche nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili soltanto in presenza di banchi di esposizione che abbiano le caratteristiche di cui all'art. 3, comma

3. In assenza di tali banchi, è consentita la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

4. L'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofruttili freschi è consentita anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e di acqua potabile. In ogni caso l'eventuale bagnatura dei prodotti ortofruttili freschi può essere effettuata soltanto con acqua potabile.

5. In deroga a quanto previsto al comma 1, lettere a), b) e c), in occasione di manifestazioni temporanee come sagre, fiere e simili, la elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti, nonché di prodotti della pesca, può essere effettuata anche in un settore separato posto nel perimetro di un negozio mobile o di un banco temporaneo avente le opportune caratteristiche indicate all'art. 5, per la sola durata della manifestazione, con modalità atte a garantire la prevenzione della contaminazione microbica e nel rispetto delle altre prescrizioni, indicate al comma 1, lettere a), b) e c).

Art. 7. Attività di somministrazione

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 27, comma 1, lettera a) del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, deve essere effettuata, fatti salvi quelli previsti dall'allegato del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, nel rispetto dei seguenti requisiti: a) avere apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, autorizzati ai sensi dell'art. 25, comma 2, lettera c), del medesimo decreto, oppure, nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni, attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento; b) avere locali di consumo ben aereati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario; c) avere locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero e di banchi caldi; d) avere una dotazione di adeguati impianti per il lavaggio con lavastoviglie automatiche; nelle cucine di modeste potenzialità in assenza di detti impianti possono essere utilizzate stoviglie e posateria a perdere; e) avere una adeguata erogazione di acqua potabile, avente i requisiti indicati all'art. 1, comma 1, lettera l). I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio; f) avere servizi igienici fissi o mobili costituiti da gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabi ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso; avere la disponibilità di almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, per i primi cento posti a sedere; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. In ogni caso dovrà essere previsto un servizio igienico ad uso esclusivo del personale; g) avere idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione. Va evitato comunque l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico. I locali adibiti a servizi igienici devono avere pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, le pareti fino all'altezza di due metri, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica; h) avere contenitore dotato di dispositivo per l'apertura e chiusura non manuale, per la collocazione di sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi, collocato in un settore separato da quelli destinati agli alimenti.

2. La preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti composti pronti per la somministrazione, e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni simili vanno effettuate in settori o spazi separati con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione rispondenti ai requisiti di cui all'art. 3, comma 3, della presente ordinanza.

3. Qualora l'attività di somministrazione non possa disporre di locali di cui al punto 1), lettera a), sono richiesti i requisiti generici di cui agli articoli 3 e 4 e può essere esercitata esclusivamente l'attività di somministrazione di sole bevande espresse quali infusi, latte, frullati, preparate con le strutture da banco, di alimenti e bevande in confezioni originali chiuse e sigillate, di alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati. I locali devono disporre di adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili mediante l'impiego di lavastoviglie a ciclo termico oppure devono essere utilizzate posate e stoviglierie a perdere. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, ed al riparo da contaminazioni esterne.

4. Nel caso di strutture adibite alla preparazione di alimenti composti che comportano una elevata manipolazione quali i tramezzini, le tartine, i panini farciti, le frittate, la farcitura di pizze precotte, oltre ai requisiti di cui al comma 2, devono essere previsti appositi settori o spazi opportunamente attrezzati.

5. Qualora venga effettuato trattamento di riscaldamento e cottura dei cibi, sono richiesti appositi settori o spazi strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.

Art. 8. Autorizzazione e idoneità sanitaria

1. L'attività di preparazione e trasformazione di alimenti e bevande è subordinata al rilascio, da parte dell'organo competente dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, in relazione dell'attività esercitata. Tale provvedimento deve espressamente indicare la specializzazione merceologica dell'attività medesima.
2. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 28 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 e per il rilascio dell'autorizzazione amministrativa prevista dal medesimo articolo, nonché di quella sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, l'autorità sanitaria territorialmente competente accerta la sussistenza dei requisiti sanitari prescritti dalla presente ordinanza. Al momento della presentazione della domanda, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria o di nulla-osta sanitario, il venditore deve indicare le modalità di conservazione e di condizionamento termico, qualora previsto, degli alimenti durante i periodi di non attività commerciale e deve altresì indicare il luogo dove è ricoverato il negozio mobile o il banco temporaneo.
3. Per i negozi mobili, l'autorizzazione di cui all'art. 2 deve contenere: a) indirizzo del luogo di ricovero del mezzo; b) indirizzo dei locali di deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale.
4. I locali di cui al comma 3, lettera b), devono essere adeguati da un punto di vista igienico, a contenere derrate alimentari, e garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.
5. I negozi mobili sprovvisti dei requisiti di cui alle lettere c), d) ed e) del comma 1 dell'art. 4 e dell'impianto di erogazione autonomo di energia elettrica di cui al comma 1, lettera e), possono effettuare l'attività commerciale esclusivamente nelle aree di cui all'art. 1 della presente ordinanza munite rispettivamente di: a) allacciamento idropotabile accessibile da parte di ciascun veicolo; b) scarico fognario sifonato accessibile da parte di ciascun veicolo; c) allacciamento elettrico accessibile da parte di ciascun veicolo.
6. Anche se il sistema autonomo di erogazione di energia dispone di potenza adeguata da soddisfare al mantenimento costante della temperatura durante la sosta per la vendita, il suo impiego non è da intendersi alternativo, ma subordinato all'assenza di disponibilità di allacciamento elettrico dell'area pubblica.
7. Per il personale addetto alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande si applicano le disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, articoli 37 e 42.

Art. 9. Autocontrollo

1. Per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche il responsabile dell'"industria alimentare" come definita dall'art. 2, lettera b) del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, deve procedere ad effettuare attività di autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure stabilite da tale decreto legislativo.

Art. 10. Vigilanza e controllo

1. L'attività di vigilanza e controllo sull'osservanza delle norme di cui alla presente ordinanza è effettuata dagli organismi istituzionalmente preposti.
2. Tale attività è svolta anche dal personale del Comando Carabinieri per la sanità, funzionalmente dipendente dal Ministero della salute. Gli atti amministrativi compilati da detto personale vengono inoltrati all'autorità sanitaria competente per territorio in conformità alle procedure previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, e dal relativo regolamento d'esecuzione.

Art. 11. Disposizioni transitorie e finali

1. I mercati in sede propria e su strada, realizzati dopo l'entrata in vigore dell'ordinanza, nei quali si effettui il commercio di prodotti alimentari, devono rispettare le disposizioni di cui all'art. 2 della presente ordinanza.
2. I mercati in sede propria e su strada, già esistenti alla data di entrata in vigore della ordinanza, nei quali si effettui il commercio dei prodotti alimentari, devono adeguarsi alle disposizioni previste dalla presente ordinanza entro il 30 giugno 2003. Per i mercati nei centri storici o in zone urbane dove non sia possibile l'adeguamento integrale, sono comunque vincolanti le prescrizioni di cui all'art. 6.

3. I banchi temporanei di cui all'art. 5 debbono essere conformi ai requisiti prescritti dalla presente ordinanza entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della stessa.

Art. 12. Abrogazioni

1. L'ordinanza del Ministro della sanità 2 marzo 2000 è abrogata.

Art. 13. Entrata in vigore

1. La presente ordinanza entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 3 aprile 2002

Il Ministro: Sirchia

Registrato alla Corte dei conti il 18 aprile 2002 Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona e dei beni culturali, registro n. 1, foglio n. 262