TITOLO III

IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

TITOLO III IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DELLA VITA

ACQUE

Art.200 - Riferimenti legislativi.

Tutte le norme seguenti sulla tutela delle acque si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

- R.D. n.3267/1923 vincolo idrogeologico
- T.U. delle leggi sulle acque e sugli impianti elettrici - R.D. n.1775/1933
- Legge n.319/1976
Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento
- Legge n.650/1979

- Delibera del Comitato dei Ministri per la tutela delle acque dall'inquinamento "Criteri, metodologie e norme tecniche generali di cui all'art. 2, lettere b), d), ed e) della Legge 10.5.1976 N° 319 recante norme per la tutela delle acque dall'inquinamento". datata 4.2.77
- Legge Regionale n.7/1983 Regolamentazione scarichi civili e urbani
- Legge Regionale n.9/1983 Piano Territoriale tutela acque
- Legge Regionale n.13/1984 Modifiche e integrazioni alla L.R. n.7/1983.

- Legge Regionale 28.11.1986 N° 42 Ulteriori modifiche ed integrazioni alla Legge Regionale 29.1.1983 N° 7;
- Direttiva N° 1 per l'attuazione della Legge Regionale 23.3.1984 N°13;
- Direttive tecniche per la regolamentazione dello smaltimento dei liquami zootecnici sul suolo (art. 1, L.R. 28.11.1986, N° 42);
- Ordinanza della Giunta Regionale Emilia-Romagna N°526/24.7.89;
- Delibera della Giunta Regionale Emilia-Romagna N° 3919 "Direttive per il controllo sanitario degli allevamenti suinicoli".

Art.201 - Acque meteoriche.

Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e dai suoli di zona fabbricata debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari.

E' vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane.

E' vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori.

I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce e rifiuti vari, qualora siano fonte o pericolo di inconvenienti igienici.

E' vietato far defluire sul suolo acque provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati.

Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in qualunque modo il normale deflusso delle acque sotterranee.

E' pure vietato sparrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale senza l'autorizzazione del Sindaco. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scopo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

I proprietari o conduttori di terreni agricoli devono mantenere costantemente spurgati i fossi di scolo e eseguire tutte le opere necessarie per impedire il ristagno delle acque; in particolare i fossi stradali devono essere mantenuti costantemente spurgati a cura dei frontisti.

Le irrigazioni a scopo agricolo per le quali si debba mantenere l'acqua per qualche tempo, sono permesse solo in località lontana dall'abitato, purchè vi abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti.

Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

Art. 203 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti produttivi non agrozootecnici in fognatura pubblica in acque superficiali suolo e sottosuolo.

La domanda di autorizzazione, da presentare unitamente alla domanda di concessione edilizia per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento, ovvero per gli insediamenti soggetti a diversa destinazione o ristrutturazione, che comportino un aumento o una modifica dello scarico, deve di norma riportare le informazioni contenute nel modello allegato (Allegato 4).

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO IN
ACQUE SUPERFICIALI, SUOLO, SOTTOSUOLO E
FOGNATURA PUBBLICA.

* Al Sig. SIND. CO.

Il sottoscritto.....nato a.....il.....
residente a.....Via.....
in qualità di legale rappresentante della Ditta.....
indirizzo.....sede legale.....
che svolge attività di.....

*, se lo scarico recapita in pubblica fognatura servita da depuratore, la domanda va indirizzata al Presidente dell'Ente gestore fognatura (AGAC).

CHIEDE**

l'autorizzazione, ai sensi della legge n.319/76 e successive modifiche, ad attivare proprio scarico idrico nel seguente corpo ricettore.....

A tal fine allega alla presente domanda la NOTA INFORMATIVA SUL CICLO DELLE ACQUE debitamente compilata e sottoscritta, nonché gli allegati indicati nella stessa.

Data..... Firma.....

** se lo scarico recapita in pubblica fognatura si modifica in questo modo:

CHIEDE

l'autorizzazione, ai sensi della legge n.319/76 e nel regolamento fognario comunale art.36, ad attivare proprio scarico nelle pubbliche fognature sito in

Si impegna a prendere visione del sopracitato regolamento ed a rispettare le prescrizioni che gli verranno inviate con l'autorizzazione.

(il resto della domanda rimane identico).

(da allegare alla domanda di autorizzazione degli insediamenti produttivi di carattere non agro-zootecnico)

DITTA.....
INDIRIZZO.....
ATTIVITA'.....

NUMERO DEGLI SCARICHI

Quantità complessiva degli scarichi prevista: (mc/anno)

TIPO DI ACQUE	Scaricate in FOGNATURA	Scaricate in ACQUE SUPERFICIALI	raccolte in cisterna a PERFETTA TENUTA
---------------	------------------------	---------------------------------	--

SERVIZI IGIENICI

PROCESSO PRODUTT.

RAFFREDDAMENTO

MISTE

Indicare:

- a) eventuali scarichi sul terreno, ubicazione e loro caratteristiche:
- b) eventuali scarichi a mezzo autobotte (specificandone la destinazione ultima):

Per scarichi discontinui indicare:

- a) la frequenza: ogni.....ore
- b) la durata: di.....ore
- c) il periodo: di.....mesi

Impianti di trattamento e depurazione previsti (1)

- a) descrizione e principi tecnici di funzionamento dell'impianto (in sintesi).....
-
-
- b) capacità di trattamento in mc/giorno
- c) quantità trattata in mc/anno
- (q.li/giorno) e loro recapito finale.....

(1) Nel caso si tratti di ristrutturazioni o ampliamenti, riportare i dati relativi anche agli impianti esistenti, e nel caso siano state eseguite analisi sugli scarichi o sui fanghi, allegare gli eventuali referti.

Dati sui consumi idrici previsti: (2)

	Acqua prelevata per servizi ci- vili (mc.anno)	Acqua prelevata per processi produtt.(mc/a)	Acqua prelevata per raffredda- mento (mc/a)
APPROVVIGIONAMENTO			
Acquedotto			

Pozzi

Derivazione
da acque
superficiali

Altre

Per le derivazioni da acque superficiali specificare:

- a) la denominazione del corpo idrico utilizzato.....
- b) gli estremi della relativa autorizzazione.....

Per i pozzi specificare:

- a) il numero.....
- b) la profondità di ciascuno.....
- c) la portata di ciascuno
- d) gli estremi dell'autorizzazione compreso l'anno di perforamento.....

Là dove si prevedono o esistono sistemi di riciclo delle acque di processo e di raffreddamento, indicare:

- a) le caratteristiche dell'impianto.....
- b) la percentuale di acqua riciclata su quella prelevata.....

(2) Per le ristrutturazioni o ampliamento in loco, distinguere tra i consumi riguardanti il preesistente e i consumi previsti.

Data..... Firma.....

ALLÈGATI ALLA NOTA INFORMATIVA SUL CICLO DELLE ACQUE

Insedimenti produttivi non a carattere agro-zootecnico

* Nel caso di NUOVI insediamenti, AMPLIAMENTI, RISTRUTTURAZIONI, CAMBIAMENTI D'USO che prevedono richiesta di concessione edilizia e modifichino la qualità e/o quantità degli scarichi devono essere allegate:

1. Planimetria scala 1:500 della RETE FOGNARIA e degli eventuali IMPIANTI DEPURAZ. e/o stoccaggio liquami e fanghi
2. Progetti e descrizioni del funzionamento impianto di depurazione

** Nel caso di CAMBIO RECAPITO SCARICO, MUTAMENTI QUALITÀ E/O QUANTITÀ SCARICO, NUOVA AUTORIZZAZIONE PER PRECEDENTE REVOCA che non richiedono domanda di concessione edilizia, devono essere allegate:

1. Planimetria scala 1:500 della RETE FOGNARIA, IMPIANTI DI DEPURAZIONE E/O STOCCAGGIO LIQUAMI E FANGHI.
2. Descrizione del ciclo produttivo, delle materie prime impiegate, della quantità annuale prodotta, se oggetto di cambiamento.
3. Progetti e descrizione del funzionamento impianto di depurazione se oggetto di cambiamento.
4. Certificato di analisi dello scarico.

ti di carattere agro-zootecnico.

Le domande di autorizzazione, da presentare unitamente alla domanda di concessione edilizia per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento, ovvero per gli insediamenti soggetti a diversa destinazione o ristrutturazione che comportino un aumento o una modifica dello scarico devono di norma riportare le informazioni contenute nel modello allegato (allegato 5) e completate dal questionario allegato (Allegato 6).

Allegato n.5

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO PER INSEDIAMENTI
DI CARATTERE AGRO-ZOOTECNICO. INSEDIAMENTI PRODUTTIVI E
ASSIMILABILI A CIVILI - CLASSE C).

Al Signor Sindaco del Comune di
.....

I...sottoscritto/a/i nella qualità di (1)
della Ditta (2)
con sede legale inVia.....n.....

Premesso

che la (2)
ubicata a..... Via.....n.....
svolge attività (3)
si approvvigiona a mezzo (4)
prelevando una quantità annua di metri cubi.....
e recapita le acque di scarico (5).....
nel (6).....
in quantità di metri cubi/anno
nel punto indicato nella planimetria allegata e/o sui terreni
indicati negli appositi allegati.

-
- (1) titolare/presidente/responsabile/amm.delegato/altro
(2) società/ditta/cooperativa/impresa/altro
(3) allevamento suini, equini, bovini, ovini, avicoli, cunicoli
ed altri animali, attività di trasformazione e valorizzazione
della produzione.
(4) pozzo/acquedotto/pozzo e acquedotto/acque superficiali
(5) derivanti da: attività di allevamento, trasformazione e
valorizzazione prodotti agricoli
(6) suolo agricolo/soilo non agricolo/ acque superficiali/fognatura
(per acque superficiali specificare denominazione).
-

chiede l'autorizzazione

ai sensi della legge n.319/76 e/o ai sensi della legge regionale
n.7/83^{e successive modifiche} ad effettuare lo scarico suddetto. La presente domanda
è corredata dai seguenti allegati:

1. Questionario insediamenti zoo-agricoli e/o trasformazione prodotti
2. Planimetria dell'insediamento scala 1:500 con indicazione dell'esatta ubicazione del punto di scarico, lo schema della rete fognaria interna, il posizionamento delle strutture di stoccaggio o lagoni, i pozzi per l'approvvigionamento idrico

3. Titoli di disponibilità dei terreni agricoli:
 - se in proprietà: visura catastale, estratto di mappa e generalità del proprietario;
 - se in affitto: idem come sopra;
 - se di terzi: idem come sopra; inoltre dichiarazione sostitutiva di atto notorio e dichiarazioni sottoscritte dai terzi.
4. Progetto e descrizione del funzionamento dell'eventuale impianto di depurazione.

Data.....

Firma.....

QUESTIONARIO INSEDIAMENTI ZOO-AGRICOLI
E/O TRASFORMAZIONI PRODOTTI

Denominazione dell'azienda
Localizzazione Via

Forme di conduzione

Cooperativa	Diretta con salariati
Diretta senza salariati	Altre (specificare).
	Societaria
	Mezzadria

Attività

- Esclusivamente zootecnica
- Mista agricolo-zootecnica
- Mista trasformazione prodotti agricoli-zootecnica
- Mista agricolo-trasformazione prodotti agricoli-zootecnica
- Esclusivamente trasformazione prodotti

Ciclo produttivo

Indicare il tipo di attività.....
.....

Dati sull'attività

materie prime lavorate: tipo
.....
q.li/anno.....
.....

N.capi mediamente presenti	N.capi allevabili
-------------------------------	----------------------

1. Suini		
1.1 Capo adulto		
1.2 Scrofa		
1.3 Verro		
1.4 Magrone		
1.5 Lattonzolo		
2. Bovini		
2.1 Capo adulto		
2.2 Vitellone o manzetta		
2.3 Vitello		
3. Equini		
3.1 Fattrice o stallone		
3.2 Puledro da ingrasso		
4. Altri		
4.1 Pecora o capra		
4.2 Agnellone		

- 4.3 Consiglio riproduttore
- 4.4 Consiglio da ingrasso
- 4.5 Gallina ovaioia
- 4.6 Pollo da ingrasso
- 4.7

Approvvigionamento idrico

- Dati sui consumi idrici (mc.3/anno)
 - acquedotto..... pozzi..... acque sup.....
- Per i pozzi indicare:
 - il numero la portata media l/sec.....
- Per le acque superficiali indicare:
 - denominazione del corpo idrico

Strutture

- Caratteristiche dell'edificio
 - superficie coperta mq.....
- Nel caso di allevamenti:
 - per superficie coperta si intende l'intera superficie dell'allevamento, escluse le aree dei servizi (magazzini per mangimi, ecc.)
 - In caso di porcilaie a più piani indicare la superficie di ogni piano.
- Sistemi di pulizia
 - Lavaggio manuale a bassa pressione
 - Lavaggio manuale ad alta pressione
 - Vasche ribaltabili in corsia esterna di defecazione
 - in corsia interna
 - Pavimento fessurato in corsia interna
 - in tutta la pavimentazione
 - Raschiatori meccanici in corsia esterna
 - in corsia interna
 - Altre soluzioni (specificare).....

Alimentazione

- a secco liquida altre.....

Liquame

- Quantità dei liquami prodotti

	mc/anno
liquame	
letame	
pollina	

- Modalità di stoccaggi dei liquami

	giorni di	capacità mc.
	riempimento	

*in fosse di lagunaggio
(specificare le modalità di impermeabilizzazione)

- * concimaia
- * vasca di stoccaggio
 - o pozzo nero

specificare la suddivisione in scomparti.....

Destinazione dei liquami

terreno agricolo

fognatura

acque superficiali

terreno non agricolo

con depurazione

senza depurazione

indicare il corso d'acqua recettore

* nel caso di impianto di depurazione indicare:

- quantità di fanghi prodotta (q./anno).....

- loro destinazione

{	spandimento agronomico	
	vendita a terzi	
	altra (specificare).....	

- spandimento dei liquami

* in terreno di proprietà ha.....

* in terreno condotto in affitto ha.....

* in terreno concesso da aziende agricole terze ha.....

- Indirizzi culturali

seminativi

{	grano	ha.....
	mais	ha.....
	barbabietola	ha.....
	orzo	ha.....
	medica	ha.....
	altre	ha.....

culture permanenti

{	frutteto	ha.....
	pioppeto	ha.....
	vigneto	ha.....
	prati stabili	ha.....
	altre	ha.....

- Modalità di spandimento

trasporto liquami

n.

capacità

* carribotte di proprietà

* carribotte di terzi

* carribotte del conduttore

del terreno

Data.....

Firma.....

Art.205- Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insedia-
menti civili e assimilabili recapitanti in pubblica fognatura
e non recapitanti in pubblica fognatura.

La domanda di autorizzazione va presentata unitamente alla domanda di concessione o autorizzazione edilizia per i nuovi edifici e per quelli soggetti ad ampliamento ristrutturazione e soggetti a diversa destinazione d'uso, che comportino un aumento o una modifica dello scarico e deve di norma riportare informazioni contenute nel modello allegato (Allegato N°7) completato col questionario (Allegato N° 8).

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO PER
INSEDIAMENTI CIVILI DELLE CLASSI A E B RECAPITANTI IN
PUBBLICA FOGNATURA E NON RECAPITANTI
IN PUBBLICA FOGNATURA

Al Signor Sindaco del Comune di

Al Signor Presidente del Consorzio Gas-Acqua
di Reggic E. (vedi Regolamento Comunale
scarichi in fognatura).

Il sottoscritto.....nato a..... il
residente aVia.....
nella sua qualità di (1)
della (2)
sita inVia.....
sede legale in

CHIEDE

il rilascio dell'autorizzazione ad attivare uno scarico di reflui
provenienti da (3)
nel seguente recapito (4)
dichiara che lo stesso è classificato nella classe.....
S'impegna a prendere visione del Regolamento di fognatura qualora
lo scarico recapiti in fogna e delle norme contenute nell'a legge
regionale n.7/83 se lo scarico non recapita in fognatura.
Allega infine la seguente documentazione.
Data..... Firma.....

(1) Titolare/presidente/responsabile/amm.delegato/altro

(2) Ditta/Cooperativa/abitazione/impresa/att.sanitaria/ecc.

(3) Servizi igienici/mensa/cucina/centro ricerca/laboratorio/pre-
stazione servizi/att.produttiva assimilabile civile/ecc.

(4) fognatura pubblica depurata/fognatura pubblica non depurata/
cisterna a tenuta a vuotatura periodica con recapito finale al depu-
ratore comunale/acque superficiali/ altre modalità.

Qualora sia richiesta autorizzazione allo scarico in acque superficia
li, la pratica edilizia dovrà essere corredata da una planimetria in
scala 1:2.000 per un raggio di almeno 100 m. che dovrà in ogni caso
indicare la ubicazione del corso d'acqua superficiale nel quale si ri-
chiede di convogliare lo scarico, e la sua denominazione.
Occorre inoltre fornire le caratteristiche della canalizzazione me-
diante la quale le acque di scarico vengono convogliate in corpo idrico
superficiale, nonchè l'incazzione dei trattamenti che si intende adottare.

Allegato n.8

QUESTIONARIO DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE
PER INSEDIAMENTI CIVILI CLASSI A E B RECAPITANTI IN FOGNATURA
PUBBLICA E NON RECAPITANTI IN FOGNATURA

Titolare dello scarico.....
Ubicazione dello scarico.....

Natura dell'insediamento

- civile abitazione.....
- attività alberghiera.....
- attività turistica, sportiva o ricreativa.....
- attività scolastica.....

- attività sanitaria.....
- centri di ricerca pubblici e privati.....
- prestazione di servizi (specificare).....
- attività produttiva (specificare).....

Natura dello scarico:

- proveniente esclusivamente da servizi igienici, cucine e mense
 - SI
 - NO
- scarico terminale assimilabile a quello di insediamenti abitativi (presunto rispetto tabella I legge reg.n.7.83).
 - SI
 - NO

Dati comuni a tutte le attività

- superficie totale coperta: mq.....
- fonti di prelievo idrico:
 - pubblico acquedotto
 - fonti autonome (specificare quantità e tipo)
- numero scarichi distinti in:

in fognatura	{	acque nere n.....
in acque superf.		acque bianche n.....
su suolo		acque miste n.....
in sottosuolo		
- sistemi di depurazione ed abbattimento adottati:.....

Dati relativi a tutti gli insediamenti esclusi gli abitativi

- giorni lavorativi/anno
- numero dipendenti

{	fissi.....
	stagionali.....

Origine di eventuali scarichi non derivanti da servizi igienici, cucine e mensa.....

Dati specifici

- 1) per attività alberghiere, sanitarie, scolastiche, turistiche:
 - presenze annue.....
 - ricettività (posti/letto/posti alunno/ecc.).....
- 2) per attività produttive e prestazione servizi:
 - attività svolta.....
 -
 - cicli di lavorazione.....
 -
 - tipi e quantità di prodotti finiti.....
 -

presenza di sistemi di ricircolazione di acque di processo e/o
 raffreddamento (descrivere il sistema di ricircolazione).....
 percentuale di acqua ricircolata su quella prelevata.....
 impianti di trattamento e depurazione esistenti o in progetto:
 indicare gli scarichi su cui sono installati, descrivere l'impianto
 (funzionamento, potenzialità, ecc.).....
 indicare la portata degli scarichi.....
 Allegare eventuali analisi.
 Allegati
 Planimetria scala 1:500 contenente: a) ubicazione immobile
 b) rete fognaria interna
 c) punti di scarico diversificati per qualità acque (nere,
 miste, ecc.)
 Data..... Firma.....

Art. 206 - Scarichi degli insediamenti civili di classe A.

Lo scarico degli insediamenti civili di classe A in fogna è sempre ammesso purchè vengano osservate le norme e le prescrizioni dell'Ente gestore del pubblico servizio.

Nelle località servite da pubbliche fognature è obbligatorio per gli insediamenti di classe A l'allacciamento al pubblico servizio.

Le acque bianche devono essere smaltite separatamente.

Nel caso in cui insediamenti civili inferiori a 50 vani e ai 5000 mc. scarichino sul suolo o nel sottosuolo, lo smaltimento può avvenire attraverso uno dei sistemi indicati nella Delibera Interministeriale del 4.2. 1977.

Lo smaltimento degli effluenti provenienti da fosse settiche o da fosse imhoff per subirrigazione può essere effettuato soltanto in conformità alla Delibera Interministeriale del 4.2.1977 e purchè i terreni di drenaggio distino almeno 20 metri da abitazioni, salvo maggiori distanze ritenute necessarie in casi specifici e motivati dal Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L. e comunque in conformità a specifiche disposizioni statali e regionali.

Art. 207 - Pubblica fognatura.

Ai fini dell'individuazione delle pubbliche fognature valgono le disposizioni contenute nell'allegato 4 della delibera Interministeriale 4.2.77 e nel titolo IV della Legge Regionale Emilia-Romagna 29.1.1983 N° 7 e L.R. N° 42/86. Presso il Comune deve essere

depositato il censimento delle pubbliche fognature e la relativa classificazione e livello di depurazione secondo i criteri riportati negli articoli 32 e 33 della Legge regionale Emilia Romagna 29.1.1983 n.7.

Qualsiasi opera interessante la pubblica fognatura non può essere

intrapresa senza aver ottenuto la preventiva autorizzazione del Comune.

Art. 203 - Modalità di smaltimento dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche e da impianti di depurazione.

Lo smaltimento di fanghi biologici provenienti da fosse settiche o Imhoff, da effettuarsi almeno 1-4 volte l'anno, e da pozzi neri a tenuta (insediamenti di classe A) deve avvenire

attraverso appositi servizi indicati a cura dell'Autorità Comunale.

- I Comuni serviti da fognatura pubblica depurata provvedono in accordo con l'ente gestore del pubblico impianto di depurazione ad installare adeguati pozzetti ubicati in zone idonee per il recapito dei liquami e dei fanghi provenienti da fosse settiche o Imhoff o da pozzi neri provenienti dagli insediamenti indicati al primo capoverso.
- Lo smaltimento sul terreno a scopo concimativo dei fanghi prodotti da impianti biologici di depurazione gestiti dall'AGAC, deve avvenire nel rispetto delle norme contenute nel Protocollo d'intesa AGAC. - UU.SS.LL. - Amm.ne Prov.le per lo smaltimento dei fanghi biologici di depurazione (Allegato N° 1 al presente regolamento) e delle normative nazionali e regionali vigenti in materia e di quelle di futura emanazione.

Art. 209 - Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche.

I pozzi neri, ove ne sia consentita la costruzione, devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) impermeabilizzazione assoluta; nel caso siano costruiti in cemento armato la congiunzione della superficie del fondo vasca con le pareti deve avvenire con un getto unico.
E' vietata la costruzione delle vasche in mattoni anche se intonacate all'interno.
- b) ubicazione in terreno libero, ^{o valle di} pozzi, tubature o serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici non inferiore a cm.50 con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile;
- c) essere provvisti di adeguato sistema di sfiato;
- d) di capacità non inferiore a tre mc.. I pozzi neri devono essere svuotati in tempo utile con le modalità e i servizi di cui all'art. 208.

Art. 210 - Trasporto dei liquami e delle acque reflue.

Il trasporto dei liquami e delle acque reflue è regolamentato dalla L.R. n.7/83 (Titolo III).

Tutti i trasporti di liquami, acque reflue, fanghi di pozzi neri o fosse Imhoff sia per conto terzi che proprio, sono tenuti ad adottare le cautele necessarie, in relazione alle caratteristiche del carico, ad evitare che le operazioni di carico, trasporto e scarico siano causa di danni igienico-sanitari e ambientali.

Art. 211 - Divieto di scarico nel sottosuolo.

L'immissione nel sottosuolo di acque di qualunque natura ed origine e provenienza è tassativamente vietata, ad esclusione degli impianti di subirrigazione, che dovranno comunque essere autorizzati.

SUOLO

Art. 212 - Igiene del suolo - Riferimenti legislativi.

Art. 216 - Costruzione di bacini di accumulo

La costruzione dei bacini di accumulo è regolamentata dalla L.R. n. 7 del 29.1.1983 e n. 13 del 23.3.1984.

Per la costruzione di lagoni di accumulo l'interessato è tenuto a presentare regolare richiesta di autorizzazione edilizia allegando il progetto.

Per il calcolo si applicano i parametri desunti dalla direttiva regionale n. 1 per l'attuazione della L.R. n. 13 del 23.3.1984 e dalle disposizioni contenute nella ordinanza n. 526 del 24.7.1989 della Giunta Regionale Emilia-Romagna e nella delibera n. 3919 del 25.7.1989 emanata dalla Giunta Regionale.

Art. 217. BACINI DI ACCUMULO LIQUAMI ZOOTECNICI

217.1 Giudicizi esecutivi, opere di sicurezza, protezione e salvaguardia nella realizzazione dei bacini di accumulo (lagoni)

Nella costruzione dei bacini di accumulo, devono essere rispettate le seguenti regole costruttive, salvo deroghe dell'Autorità competente:

- a) la capienza massima di ciascun lagone non può superare i 5.000 mc., salvo deroghe concesse dall'Autorità Comunale competente;
- b) la superficie massima compresa entro la sommità degli argini non può, per ciascun lagone, superare i 3.000 mq; salvo deroghe concesse dall'Autorità Comunale competente;
- c) profondità minima dello scavo rispetto al piano di campagna: m. 1;
- d) altezza minima delle arginature rispetto al piano di campagna: m. 1,50;
- e) altezza massima dell'invaso (dalla sommità arginale al fondo del bacino): m. 4,50;
- f) franco minimo di sicurezza tra il battente del liquame e la sommità arginale: 0,50;
- g) lungo tutto il perimetro del lagone devono essere messe in atto apposite protezioni e precisamente:
 - recinzione di sicurezza di tipo trasparente, realizzata in materiale leggero e di altezza non inferiore a m. 1,50;
 - alberatura di protezione ambientale con essenze di alto gusto, scelte fra quelle tipiche della zona, costituita da un doppio filare disposto a quinconce, a non più di m. 5 una dall'altra e poste ad una distanza non inferiore a m. 5 dal piede esterno dell'argine del lagone.
- n) l'assoluta impermeabilità del bacino di accumulo deve essere garantita, per quanto riguarda il fondo e le pareti di scavo, dalla natura del terreno o da impermeabilizzazioni artificiali, e per quanto riguarda i corpi arginali, dalla natura dei terreni e dalla loro ottimale compattazione. La verifica delle condizioni di impermeabilità viene effettuata mediante le determinazioni geologico-geotecniche di cui al successivo punto 217.2.
- 1) l'indagine "geologica" deve essere eseguita da un geologo abilitato all'esercizio della professione; la direzione dei lavori di realizzazione del bacino deve essere affidata ad un geologo pure abilitato.

4) prima di scivellare in bacino occorre predisporre una relazione di collaudo comprovante la conformità dell'opera alle prescrizioni tecnico-esecutive contenute nel progetto, con particolare riferimento alle specifiche geologiche-geotecniche; detta relazione va allegata alla richiesta di agibilità.

217.2 Indagini e studi geologico-geotecniche funzionali alla realizzazione dei bacini di accumulo.

Prima della costruzione dei bacini di accumulo liquami, occorre procedere alle apposite determinazioni geologiche-geotecniche mediante rilevamenti, studi e sondaggi volti a determinare:

1 - aspetti fisico-geologici zonali

1.1 - geomorfologia (lineamenti)

1.2 - Idrogeologia :

- a) ricostruzione del campo di moto della falda superficiale (rappresentazione cartografica a curve idroisopse alle scale 1:5.000 1:10.000)
- b) - inquadramento schematico dell'assetto geoidrologico;
 - valutazione della possibilità di interscambio dei flussi idrici tra falde;
 - estensione minima dell'area d'indagine al contorno del sito prescelto: km. 1,5. In caso di problematica vulnerabilità all'inquinamento dell'acquifero, l'Autorità competente può richiedere l'integrazione delle tematiche d'analisi di cui sopra, con particolare riguardo alla caratterizzazione idrologica degli acquiferi profondi.

2 - Caratteristiche "geologiche" del sito

2.1 - Litostratimetria:

- a) rilevazione delle sequenze litostratimetriche mediante sondaggi meccanici (almeno n.3) spinti a profondità non inferiore a m.4 dal fondo del bacino di accumulo.
- b) determinazione analitiche di laboratorio della granulometria e delle principali proprietà indici delle terre, da effettuarsi su campioni rappresentativi dei litotipi riscontrati.

2.2 Geocronologia:

- a) determinazione della permeabilità dei litotipi sottostanti il fondo del bacino di accumulo mediante prove in sito e/o di laboratorio su campioni di terreno indisturbati.
- b) soggiacenza della falda superficiale

217.3 - Tecniche esecutive dei bacini di accumulo: determinazioni geologico-geotecniche.

1) Formazione degli argini:

- a) compattazione del terreno di riporto, previa eventuale stabilizzazione, in strati di spessore da determinarsi in funzione delle caratteristiche geotecniche;
- b) profondità minima della base di appoggio degli argini: m. 0,80 dal piano di campagna;
- c) angolo di scarpata degli argini: da definirsi in funzione delle caratteristiche geotecniche e comunque non superiore a 45° gradi;

2) Formazione dello scavo:

- a) Angolo di scarpata delle pareti: da definirsi in funzione delle caratteristiche geotecniche e comunque non superiore a 45°;
- b) franco minimo di sicurezza tra il fondo del bacino di accumulo e la superficie di falda: m.1 di terreno a permeabilità "praticamente nulla";
- c) Determinazioni geotecniche: granulometria, grado di permeabilità ed altre proprietà indici, funzionali alla individuazione delle modalità e delle condizioni ottimali di compattazione dei terreni, nonché degli angoli di scarpata, come esposto ai punti precedenti.

217.4 Concessi sullo stato di inquinamento delle falde

- Individuazione di pozzi "significativi" al contorno del bacino, in cui poter effettuare prelievo di campioni d'acqua da sottoporre a determinazioni analitiche di laboratorio;
- Prelievi, a spese del richiedente, verranno effettuati con periodicità stabilita dall'Autorità competente;
- Qualora non siano presenti pozzi significativi in termini di prelievo campioni al contorno del bacino di accumulo, il titolare della concessione o autorizzazione, su espressa richiesta dell'Autorità competente, provvederà a proprie spese alla perforazione di almeno 3 pozzi piezometrici (uno a monte e due a valle del bacino, in riferimento al senso dei deflussi idrici sotterranei)

217.5 Norma transitoria

Le indagini e gli studi geologici di cui ai punti precedenti dell'art. 217 devono essere effettuati anche per i bacini esistenti che ne sono sprovvisti.
Inoltre a richiesta dell'Autorità competente potranno essere predisposti i controlli di cui all'art.217.4.

217.6 - Bacini di accumulo impermeabilizzati artificialmente

Nella costruzione dei bacini impermeabilizzati artificialmente devono essere rispettate le norma indicate negli artt. 217.2 punto 1, punto 2.2 lettera b; 217.3 punto 1, punto 2 lettera a.
Inoltre deve essere prodotta una relazione nella quale siano descritti i sistemi di impermeabilizzazione, i mezzi utilizzati e le certificazioni di garanzia, in particolare impermeabilità, rilasciate dalla ditta produttrice dei mezzi impermeabilizzanti o da laboratori autorizzati.
I titolari del bacino sono tenuti ad un controllo accurato dello stato di efficienza del mezzo impermeabilizzante, ed a sostituire il medesimo qualora venisse rilevato deficit di impermeabilità del bacino.

217.7 Divieti

È vietato usare o continuare ad usare vasche di accumulo liquami, bacini di accumulo liquami in terreno naturale, bacini di accumulo liquami impermeabilizzati quando venga a mancare la garanzia di impermeabilità tale da evitare con sicurezza rischio di contaminazione delle falde.

Art. 218 - Controllo e riduzione del consumo di acque.

E' fatto obbligo ai titolari di allevamenti zootecnici di adottare tutti gli accorgimenti idonei a ridurre il consumo di acque da usare per il lavaggio dei locali di allevamento.

Al fine del controllo dei consumi di acqua per la pulizia, tutti gli allevamenti suinicoli sono tenuti all'installazione di idonei strumenti di misurazione di portata dell'acqua prelevata e a darne comunicazione all'Autorità Comunale con le modalità previste dall'art. 7 della Legge 319/76

Art. 219 - Denuncia di modifiche e variazioni dell'allevamento e del piano di smaltimento dei liquami.

Qualunque variazione o modifica delle caratteristiche quantitative e qualitative dell'allevamento zootecnico e del piano di smaltimento e di utilizzazione dei liquami devono essere tempestivamente denunciati, a cura del titolare dell'autorizzazione all'Autorità Comunale.

Art. 220 - Cave.

L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalle Legge Regionale 26.1.1976 N° 748 e successive modifiche, dall'art. 327 T.U. LL.SS. R.D. 27 luglio 1934 N° 1265 e dal D.P.R. N° 915 del 10.9.1982.

Le attività estrattive devono essere operate nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione e comunque in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni qualitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei.

In fase di esercizio le cave devono essere opportunamente recintate, a cura del gestore, in modo da impedire eventuali smaltimenti abusivi di rifiuti.

Nel caso che in dette cave vengano rinvenuti rifiuti, i gestori della cava devono comunque provvedere immediatamente al completo allontanamento e alla bonifica dell'area.

Il gestore della cava deve esercitare idonea sorveglianza sulla cava stessa durante tutto il periodo di esercizio e del successivo ripristino.

Art. 221 - Nettezza urbana. Aree scoperte.

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi di qualsiasi tipo come pure la nettezza del suolo pubblico, vengono praticati in conformità al regolamento speciale vigente sul territorio comunale, di cui al D.P.R. n. 915 del 10.9.1982 e successive modifiche e al Regolamento comunale di nettezza urbana.

A cura del proprietario tutte le case vuote e le pertinenze e aree annesse dovranno essere mantenute in condizioni tali da evitare inconvenienti igienici.

Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rotami, residui industriali o materiali od oggetti o scorie di qualsiasi natura. ^{Anche} Eventuali aree extra urbane ^{non} coltivate e non edificate non dovranno essere lasciate in stato di abbandono; il proprietario è comunque responsabile della bonifica e dovrà mantenerle in condizioni tali da evitare inconvenienti igienici. E' proibito l'impianto di scarichi non controllati.

Gli impianti termici per la distruzione dei rifiuti di potenzialità inferiore ad una tonnellata al giorno debbono anche ottemperare alle norme della legge 15.7.1966 n. 615 e successivi regolamenti di applicazione.

Per tutti gli impianti valgono le norme contro l'inquinamento atmosferico vigenti in materia di industrie insalubri e di impianti industriali.

Negli scarichi, nei depositi e nei luoghi di cernita e di utilizzazione delle immondizie e delle materie fermentescibili o putrescibili deve attuarsi a cura del gestore il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione con mezzi idonei.

E' vietato l'impianto di trituratori, dissipatori e inceneritori privati di rifiuti solidi urbani salvo casi particolari da sottoporre al nulla osta del Servizio di Igiene Pubblica al quale dovranno essere presentati disegni e dimensioni degli apparecchi e dei collegamenti e sezioni dei condotti di scarico.

L'accumulo, la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di scorie radioattive, fatte salve le competenze del Sindaco in materia di attività insalubri, è regolata dalle specifiche norme di legge in materia.

E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, stoppie, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari di altri materiali ivi compreso i residui legnosi abbandonati dopo le operazioni di potatura e dopo il taglio dei pioppi, che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste.

E', infine, vietato utilizzare oli minerali usati o esausti come combustibili negli impianti di combustione, oli che devono essere smaltiti così come dettato dal D.P.R. n. 691/82.

Art. 222 - Detenzione di rifiuti putrescibili. Divieto di canne di cauda.

I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari

di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici e servizi nei quali si producono, si consumano o si vendono generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione, devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori di idonee capacità e forniti di idonea copertura.

I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere o simili, devono munirsi di contenitori a perdere, nei quali immettere tutti i rifiuti della loro attività.

Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal servizio pubblico di nettezza urbana.

Negli edifici ad uso abitazione è vietata la costruzione delle canne di caduta dell'immondizie.

Art. 223 - Immondezze.

Nelle località non raggiunte dal servizio pubblico di raccolta delle spazzature, ogni casa o gruppo di case deve essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili, e con capacità adeguata.

L'immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'afflusso di acque piovane e provvisto di tubo esalatore. Dovrà distare salvo impossibilità almeno 20 metri dalle abitazioni.

La vuotatura dell'immondezzaio sarà eseguita di frequente a cura degli interessati ed il trasporto della materia contenutavi sarà effettuato avendo cura di evitare dispersioni.

A cura dei proprietari e degli utenti sarà provveduto alla periodica disinfezione e derattizzazione degli immondezzei.

Lo smaltimento può avvenire esclusivamente per consegna al servizio di nettezza urbana o in discarica autorizzata; potranno essere smaltiti sul suolo agricolo i soli rifiuti di natura organica, prevedendo cioè una raccolta differenziata.

Art. 224 - Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di bianche

ria.

È vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti o altri oggetti d'uso domestico come pure esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, quando ciò possa essere causa di inconvenienti igienici o di molestia al vicinato o ai passanti.

ARIA

Art. 225 - Igiene dell'aria: riferimenti legislativi.

Tutte le norme seguenti sulla tutela dell'aria si intendono

integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale

- R.D. n.147/1927 Approvazione del regolamento speciale per l'impiego di gas tossici e circolari successive;
- D.M. 5.2.1935 Approvazione del prospetto contenente l'elenco di gas tossici riconosciuti ai sensi del R.D. n.147/1927;
- Legge n.615/1966 Provvedimento contro l'inquinamento atmosferico;
- D.P.R. n.1391/1970 Regolamento d'attuazione della Legge 615 per gli impianti termici;
- D.P.R. n.322/1971 Regolamento d'attuazione della legge 615 per gli impianti industriali;
- Legge n.437/1971 Inquinamento atmosferico causato da motori;
- D.P.R. n.400/1982 Tenore in zolfo di combustibili liquidi;
- D.P.C.M. 28.3.1983 Limiti massimi di accettabilità delle concentrazioni e di esposizione nell'ambiente esterno;
- D.P.R. n.691 del 23.8.1982 Eliminazione oli usati.
- D.P.R. 203/88 Attuazione direttive CEE concernenti norme in materia di qualità dell'ARIA;
- D.P.C.M. 21.7.1989 Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni per l'attivazione e l'interpretazione del D.P.R. 203/88;
- D.M. 8.5.1989 Limitazioni delle emissioni nell'atmosfera di taluni inquinanti originati dai grandi impianti di combustione;
- L.R. 36/1989 Disposizioni in materia di inquinamento atmosferico; delega delle funzioni amministrative alle Province.

Art.226 - Impianti termici.

Ai sensi della L.13.7.1966 n.615, tutti gli impianti termici di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, debbono ottemperare alle disposizioni della stessa legge ed a quelle dei relativi regolamenti approvati con D.P.R. 22.12.1970 e D.P.R. 8.6.1982 n.400 nonché alle disposizioni del D.M. 8.5.1989.

Chi intende impiegare per gli impianti superiori alle 30.000 Kcal/h di cui innanzi i combustibili soggetti alle limitazioni di cui all'art.13 della L.13.7.1966 n.615 e successive modificazioni deve presentare motivata domanda al Sindaco, che provvederà sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

Chiunque impieghi o fornisca per tali impianti, combustibili non corrispondenti a quelli ammessi, incorre nelle sanzioni previste dall'art.14 della L.615 citata.

L'eventuale attivazione ed uso di apparecchi di abbattimento o di depurazione dei fumi sono soggetti ad apposita autorizzazione del Sindaco che prescrive le cautele da adottarsi.

Nei locali destinati a contenere focolai o depositi di combustibili, dovranno essere in ogni caso, qualunque sia la potenza calorifica dell'impianto, assicurati livelli di luce artificiale non inferiore rispettivamente a 100 ed a 40 lux, uniformemente distribuiti.

Art. 227 - Impianti industriali.

Per la costruzione, l'attivazione e la conduzione degli impianti industriali con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui al D.P.R. 203/88 e integrato dal D.P.C.M. 21.7.89. Restano fatti salvi i provvedimenti dell'Autorità Sanitaria a mente degli artt. 216 e 217 del T.U.LL.SS. 27.7.1934 n.1265.

Art. 228 - Attività che usano solventi organici.

Tutte le attività produttive o di servizio che usano solventi organici di qualunque natura devono essere dotate di idonei sistemi di captazione e abbattimento delle emissioni e non devono arrecare molestia o danno al vicinato. Le lavanderie esistenti dovranno adeguarsi entro 3 anni dalla emanazione del presente regolamento.

Per le lavanderie a secco, i solventi devono essere recuperati integralmente e le eventuali feccie prodotte smaltite tramite Ditte o Servizi autorizzati per i rifiuti tossici e nocivi. Per quanto concerne le emissioni derivanti dalla deodorazione sono richiesti gli apparecchi a circuito chiuso. Soltanto in particolari situazioni potranno essere tollerati impianti a circuito aperto, a condizione che le emissioni subiscano un trattamento di depurazione, tali da non costituire pericolo, danno o molestia (es: non sono tollerati sfiati in canne di esalazione comuni o canne fumarie, in fognatura, ecc.). Le attività di autocarrozzeria e quelle adibite prevalentemente a verniciatura sono sottoposte alle procedure previste dal D.P.R. di n. 203/88. Alle medesime norme sono soggette le lavorazioni vetroresina. Il Sindaco nei casi di pericolo, danno o molestia per il vicinato, può ordinare l'adeguamento alle presenti norme in tempi più ristretti.

All'interno delle case di abitazione o nelle loro adiacenze è vietato lo svolgimento di attività domestiche, di svago o lavorative che diano luogo ad emissioni di gas tossici, o comunque molesti o dannosi, a vapori ed a fumi. Rilevata la produzione di dette esalazioni, il Servizio di Igiene Pubblica ne accerterà la provenienza, eventualmente anche con mezzi strumentali, e provvederà a far ingiungere la cessazione delle esalazioni moleste quando non ne sia possibile la completa captazione o neutralizzazione.

E' in ogni caso vietato lo scarico nei condotti della fognatura delle esalazioni di cui ai commi precedenti e delle materie solide o liquide con le quali si sia ottenuta la neutralizzazione di esalazioni di gas.

E' vietato all'esterno delle fabbriche, laboratori e simili od in luoghi aperti svolgere attività che provochino produzione e disperdimento di vapori, gas, fumi e polveri moleste o dannose senza che siano posti in atto idonei dispositivi, riconosciuti efficaci dal Servizio, per la captazione e neutralizzazione di tali fattori di inquinamento.

Nella conduzione di stabilimenti, laboratori e simili, è vietato valersi degli spazi liberi per lo scarico di impianti di ventila-

zione, di pulitura a sabbia, di verniciatura a spruzzo e per qualsiasi altra operazione che possa riuscire molesta o dannosa per il vicinato, nonché per i passanti.

Art. 229 - Serbatoi fuoriusciti di accumulo di prodotti chimici

I serbatoi di accumulo di prodotti chimici impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso grossisti o dettaglianti che vengono alimentati mediante travaso da autocisterne o da fusti ed altri contenitori, debbono portare ben visibile e non deteriorabile un cartello con l'indicazione dei nomi d'uso o scientifici di tutti i composti e della eventuale miscela.

Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M.17.12.77 pubblicato sulla G.U. n.30 del 31.1.1978.

Per detti serbatoi devono essere previste idonee protezioni al suolo al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. Dette protezioni, mediante vasche a tenuta debbono essere di volume complessivo pari a quello dei contenitori di cui sono a servizio, essere costruite a perfetta tenuta e di materiale inattaccabile dai prodotti chimici. Contenitori di prodotti reattivi (es.: acidi e basi) debbono essere tenuti perfettamente separati mediante un muro divisorio costruito con le stesse modalità delle protezioni a terra.

I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili debbono essere dotati di valvola di sicurezza e nel caso di prodotti tossici o nocivi di impianti ad innesto automatico per la captazione ed abbattimento dei gas e vapori.

Dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquidi o vapori tramite sistemi di polmonazione in cisterna.

Oltre a quanto previsto nelle norme per la prevenzione degli incendi e degli infortuni, le attività che detengono, impiegano o commerciano prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotati di:

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;

- ~~macchine~~ antigas con filtro universale;

- riserva di prodotti assorbenti;

- pronto soccorso dotato di:

1. manuale o schede di pronto soccorso in ragione dei prodotti detenuti tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;

2. bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido borico o bicarbonato di sodio);

3. bombole di ossigeno portatile;

4. occhiali protettivi di laboratorio.

Art. 230 - Scarichi degli autobus cittadini.

Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettono gli scarichi nella zona posteriore dell'autoveicolo ed al di sopra del tetto della cabina.

Art. 231 - Protezione di materiali trasportati da autocarri.

Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia granaglie e materiale di rifiuto putrescibile e maleodorante, dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di polveri, odori e materiali che possono rappresentare rischio e nocimento per la popolazione.

Particolari cautele dovranno essere adottate per gli autocarri che trasportano merci pericolose. In questo caso si applicano le norme stabilite dagli artt. 352 seg. del D.P.R. N° 420 del 30.6.1959 e dal D.P.R. N° 915/1982 e successive integrazioni e modificazioni.

RUMORE E VIBRAZIONI

Art. 232 - Campo di applicazione.

Le definizioni, i limiti, le valutazioni e modalità operative sono quelle contenute nella norma UNI N° 9433 del maggio 1989 intitolata "Valutazione del rumore negli ambienti abitativi".

Tale norma è valida fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale per quanto non diversamente esposto.

Art. 233 - Limiti di accettabilità delle vibrazioni.

Le vibrazioni devono essere rilevate in corrispondenza dei punti di ingresso di tali sollecitazioni nel corpo umano e le misure vanno eseguite rilevando il valore RMS (valore efficace) dell'accelerazione perpendicolarmente alla superficie vibrante assumendo come indice di riferimento la peggiore situazione riscontrata.

I valori misurati non devono superare le curve limite globali scelte sulla base della tabella dei fattori moltiplicativi proposti dalla ISO TC 108/SC 4 N°19 (emendamento alla ISO 2631).

RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE NON IONIZZANTI

Art. 234 - Inquinamento elettromagnetico.

1 - Generalità

Le onde elettromagnetiche sono costituite da energia che viaggia nello spazio e comprendono:

- campi elettromagnetici statici
- campi elettromagnetici a bassa frequenza
- radiofrequenze
- microonde
- infrarosso
- laser
- ultravioletto.

I limiti indicati valgono per la radiofrequenza e le microonde

secondo le definizioni sotto riportate.
Per tutti gli altri tipi di radiazioni vale quanto indicato nell'art.24 della Legge 833 e, ove necessario, deve essere fatto riferimento alle disposizioni tecniche di organismi internazionali.

2 - Definizioni

- 1) Sono definite Radiofrequenze le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra:
300 KHz a 300 MHz (300×10^3 Hz e 3000×10^6 Hz)
- 2) Sono definite Microonde le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra:
300 MHz e 300 GHz (300×10^6 Hz e 300×10^9 Hz)

Art.235 - Limiti per la popolazione.

I valori massimi della densità di potenza dovranno essere quelli riportati nella seguente tabella:

Tabella

Limiti di frequenza	Densità potenza media (W/m)	Limiti campo elettrico (V/m)	Limiti campo magnetico (A/m)
da 300 KHz a 300 MHz	5	45	0,11
da 300 MHz a 300 GHz	1	20	0,05

Art.236 - Obblighi.

Il detentore di un apparato generatore di onde elettromagnetiche deve attuare tutte le misure cautelative di protezione per il personale addetto e per la popolazione nel suo insieme.

Art.237 - Comunicazioni.

Chiunque entra in possesso di un apparato generatore di campo elettromagnetico deve darne comunicazione entro dieci giorni al Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio, precisando nella stessa le caratteristiche tecniche e il tipo di utilizzo. Per le attrezzature già installate il tempo per tale comunicazione è fissato in un anno dalla data di entrata in vigore del regolamento.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Art.238 - Riferimenti legislativi.

La legge quadro in materia è il D.P.R. n.185 del 13.2.1964 Cap.IX. In applicazione di questo decreto sono stati emanati numerosi provvedimenti legislativi; tra questi rivestono particolare importanza i seguenti:

D.P.R. n.1303 del 5.12.1969 G.U. del 6.5.1970 n.112

Definisce le attività e le dosi che sono soggette al D.P.R.n.185/64

D.P.R. n.1428 del 24.9.1969 G.U. del 26.2.1969 n.51

Definisce i tipi di macchine radiogene che possono determinare rischi per i lavoratori e la popolazione

D.M. 27.7.1966 G.U. del 14.11.1966 n.285 e success. aggiornamenti
Stabilisce i livelli di radioattività e le modalità per il rispetto del regime di denuncia e di contabilità delle materie radioattive; definisce anche il regime autorizzativo all'impiego.

D.M. 6.6.1968 G.U. del 30.8.1968 n.220.

Determina le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione dei lavoratori esposti a radiazioni ionizzanti.

D.M. 4.8.1977

Fissa i livelli di contaminazione che determinano le condizioni di "Situazioni eccezionali" previste dall'art.108 del D.P.R. 185/1964.

D.M. 14.7.1970 G.U. dell'8.10.1970 n.255

E' in relazione con il D.P.R. 185/1965 e con il D.P.R. 1303/1969 in quanto stabilisce i criteri per la esenzione da alcuni adempimenti in materia di notifiche e autorizzazioni.

D.M. 2.2.1971 G.U. del 6.7.1971 n.58

Definisce le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione della popolazione nel suo insieme e di gruppi particolari di popolazione.

Per le attribuzioni di competenze in materia ai Servizi e ai Presidi delle UU.SS.LL. sono da ricordare le seguenti Leggi Regionali:

a) L.R. N.33 del 1979

Tutela della salute nei luoghi di lavoro.

b) L.R. n.33 del 1981

Organizzazione e funzionamento dei Presidi Multizonali di Prevenzione.

c) L.R. N.19 del 1982

Norme per l'esercizio delle funzioni in materia di Igiene e Sanità Pubblica.

A titolo esplicativo l'Assessorato Regionale alla Sanità ha emanato:

1) Circolare n.27 del 14.12.1982

Radioprotezione: attività delle UU.SS.LL.

2) Circolare n.3 dell'11.1.1983

Trasferimento delle funzioni esercitate dall'ex Medico Provinciale.

TRATTAMENTI ANTIPARASSITARI

Art.239 - Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita.

La materia è disciplinata da:

- L.30.4.1962 n.283

artt.5 h), 6

- D.P.R. 3.8.1968 n.1255

(disciplina

della produzione, del commercio e della vendita dei presidi sanitari).

- D.P. 9.5.1974 n.424 G.U. del 17.9.1974 n.242 che modifica l'art.24 del D.P.R. precedente.

Art. 240 - Locali di deposito e vendita - mezzi di trasporto.

I locali da adibire a deposito e vendita dei presidi sanitari, oltre che rispondere ai requisiti di legge, devono:

- a) essere ben isolati da case di abitazione ed ubicati a livello di almeno 20 cm. sopra al piano di campagna;
- b) essere separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
- c) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo cambio dell'aria;
- d) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
- e) disporre di abbondante acqua potabile corrente;
- f) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.
- g) Devono essere adottate precauzioni e mezzi atti ad evitare il pericolo di incendi, scoppi e fuoriuscite accidentali dei prodotti depositati. E' consentita deroga alle disposizioni di cui ai punti a) e c) per i negozi di vendita (fiorai e ferramenta) che detengono quantitativi di prodotti di III e IV classe che non danno luogo alla produzione di odori o esalazioni moleste.

limitati

Su carri, vagoni ed ogni altro mezzo di locomozione non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi. I presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

Art. 241 - Modalità d'uso.

L'acquirente dei presidi sanitari di I e II classe è responsabile della conservazione e del modo in cui il prodotto viene utilizzato.

In particolare deve curare che:

- a) il prodotto sia conservato fino al momento dell'uso in un luogo o contenitore chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzi e alle persone estranee all'azienda, e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi;
- b) i contenitori vuoti vengano conferiti ad appositi centri di raccolta e in caso di loro mancanza con metodi indicati dal Servizio di Igiene Pubblica.

c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni ^{nonché spargimenti accidentali} sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:

- far apporre cartelli, a distanza regolare, lungo tutto il perimetro della superficie trattata con l'avvertenza "Terreno e Alberi trattati con prodotti velenosi";
- evitare che, irrorando alberi vicini a strade o a case, queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose o soltanto moleste;
- raccogliere o immettere al consumo il prodotto trattato solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio utilizzato e in caso di miscele di prodotti, rispettare il periodo di sicurezza più lungo;
- esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante la

utilizzazione di un presidio sanitario e di adoperare tut^{integrale} idonea, guanti, occhiali, maschera ^{con filtro} idoneo e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì esigere a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi, nonché la adeguata pulizia e manutenzione del mezzo usato;

d) è comunque vietato effettuare qualunque trattamento in giornate piovose o in presenza di vento.

Tutti gli accorgimenti sopra specificati debbono essere osservati anche nelle fasi di preparazione ed utilizzazione dei presidi sanitari di III e IV classe.

Essendo questi prodotti esenti di particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore in solido con l'acquirente del presidio sanitario e, se del caso, con il conduttore del terreno.

I Comuni possono adottare norme più restrittive, tenuto conto delle peculiarità territoriali, a salvaguardia della salute e dell'ambiente.

Art. 242 - Autorizzazione e limiti di impiego con mezzi aerei a pala rotante.

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari può avvenire solo con mezzi a pala rotante e deve essere autorizzato, sulla base delle norme amministrative impartite dalla Regione, annualmente. I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni delle Delibere Annuali della Giunta Regionale in base alle Circolari del Ministero della Sanità datata 10 novembre 1979 n.705/44,6/II/2/136 e datata 19.7.1984 n.55 che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formulati a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R. n.1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità prot.n. 705/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvante ad azione antideriva ed antievaporante.

Art. 243 - Superfici da trattare: caratteristiche

I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota succitata del Ministero della Sanità datata 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocultura.

Le superfici di terreno a monocultura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7 - 8 ettari per trattamenti con elicotteri) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.

Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati all'alimentazione ed alla commercializzazione.

La suddetta comunicazione formale controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto della autorizzazione al trattamento.

Art.244 - Trattamento con mezzo aereo a pala rotante: caratteristiche.

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

La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, inoltre di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.

Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron.

Si intende pertanto esclusa la distribuzione a basso ed ultra basso volume.

La distribuzione deve avvenire con traiettoria di volo ed alle minime altezze e velocità compatibili con la protezione della deriva, la sicurezza del volo e l'efficacia del trattamento.

Art 245 - Attività di vigilanza sui trattamenti con mezzo aereo.

Al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. spetta il controllo e la vigilanza e la possibilità di svolgere controlli e prelevare campioni dei prodotti utilizzati.

Qualora si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

Nei casi invece di riscontro di irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, può disporre la sospensione.

In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata al Sindaco e al Presidente della Giunta Regionale per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i servizi della U.S.L. interessati.

Art.246 - Obbligo di denuncia ai Servizi di Igiene Pubblica delle UU.SS.LL.

La denuncia dei casi di intossicazione da antiparassitari agricoli è obbligatoria, anche al solo sospetto da parte di chi esercita la professione medico-chirurgica. Legge 2.12.1976 n.68.

Art. 247 - Divieto trattamenti.

E' assolutamente vietato effettuare trattamenti insetticidi e acaricidi alla culture frutticole, foraggere, orticole e floricole da serra durante la fioritura così come stabilito dal Decreto Regionale n.68 del 14.2.1989.

Art.248 Precauzioni per l'accesso alle aree trattate.

Almeno nelle prime 48 ore successive ai trattamenti con antiparassitari gli addetti potranno accedere alle aree trattate soltanto se dotati di adeguati mezzi di protezione individuale.

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Disposizioni generali

Art.249 - Vigilanza prevenzione e informazione.

La vigilanza igienica prevenzione e informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata alla alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari è esercitata dal personale dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinaria, secondo le rispettive competenze.

Art.250 - Ispezioni, controlli, accertamenti.

La vigilanza di cui al precedente art. si effettua mediante:

- ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti di uso personale e domestico nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alla L.30.4.1962 n.283, adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente regolamento.

Art.251 - Modalità d'esecuzione delle ispezioni.

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni

solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

Ove un tecnico incaricato di eseguire le ispezioni sia sprovvisto di tessera, deve munirsi di delega del Sindaco o essere accompagnato da un addetto munito di tessera, o da un vigile urbano.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

L'interessato ha diritto di chiedere che, se dell'ispezione viene redatto apposito verbale, siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

Art.252 - Modalità di esecuzione dei controlli.

I controlli di cui sopra si eseguono con:

- 1) esame diretto della merce per accertare che:
 - i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;

- i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali densimetri, cartine tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità;

- l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente regolamento.

2) Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto e ad accertare o escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui ai successivi articoli.

Art.253 - Campioni regolamentari e di saggio.

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio.

a) Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge. E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistano fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme alla legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.

b) Il campione di saggio può essere prelevato, previo consenso dell'interessato, con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito:

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, all'interno dei piani mirati di lavoro su determinati generi alimentari;

- come indagine conoscitiva sui processi produttivi dei singoli prodotti e quindi su substrati non direttamente destinati al consumo.

Art.254 - Formazione del campione regolamentare.

La materia è definita dagli artt.6,7,8,10,11,12,13,14,16 del D.P.R. 327/80.

Art.255 - Verbale di prelevamento di un campione.

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale.

Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

Art.256 - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.

Fatto salvo che per campione regolamentare intero si intende un campione rappresentativo di tutta la partita, le quantità totali da prelevare per le analisi chimiche sono fissate dal D.P.R. 327/80.

Per quanto attiene alle analisi microbiologiche si fa riferimento

alle O.M. 11.10.1978 e del 10.10.85 (Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande (latte, gelati, prodotti a base di uova), ed alle C.M. n.61 del 9.8.76. Norme per il controllo batteriologico delle acque minerali e Circolari Regionali e Ministeriali in materia. Relativamente alle analisi microbiologiche delle sostanze non espressamente indicate, in attesa della emanazione di specifiche norme di legge, si procede nel seguente modo:

- 1) per i prodotti confezionati si prelevano 5 confezioni originali uguali;
- 2) per i prodotti sfusi si prelevano sterilmente 5 campioni di uguale quantità;

in entrambi i casi si dovrà redigere relativo verbale in 5 copie. I campioni di saggio sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

Art.257 - Deficienze dei locali e delle attrezzature.

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
 - la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
 - la revoca, temporanea o definitiva, dell'autorizzazione sanitaria
- I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

Art.258 - Irregolarità delle merci. Distruzione di merci.

- Gli adetti alla vigilanza quando:
- abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
 - accertino che la merce non sia corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
 - accertino che la merce è avariata o sospetta di essere nociva, ne propongono al Sindaco, previo parere dei rispettivi Servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria per le rispettive competenze, la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;
 - accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo

controllo, ammesso al normale consumo.

La distruzione di merci su richiesta del detentore dovrà essere effettuata sotto il controllo dei competenti servizi di vigilanza. Si richiamano inoltre: D.P.R. 327/80 art.20, D.P.R. 571/62 art.4 e segg..

Art.259 - Del sequestro.

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per gli arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadeguati. Le merci o cose sottoposte a sequestro debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia precisato:

- la motivazione del provvedimento;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;
- le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art.335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione del Servizio che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda a denuncia, della Autorità Giudiziaria.

Art.260 - Del dissequestro.

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo l'Autorità Sanitaria, sentito il parere dei servizi competenti può disporre il dissequestro.

Art.261 - Libretto di idoneità sanitaria.

Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande - anche presso gli Ospedali, le Case di Cura, i Collegi, i Convitti e le altre collettività - deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dalla Autorità Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici e clinico strumentali.

A tale obbligo è soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, presso aziende di produzione e commercio, all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate. Sono esonerati dall'obbligo di possedere il libretto di idoneità sanitaria coloro i quali maneggiano imballaggi, contenenti le singole unità di vendita confezionate (trasportatori, magazzinieri, ecc..), per i quali non sussiste la possibilità di contatto, neppure indiretto. Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da tubercolosi contagiosa, da manifestazioni flogistiche a carico della cute e delle mucose esposte, non sia affetto da malattie contagiose o comunque trasmissibili, in particolare a trasmissione orofecale, non sia portatore di enterobatteri patogeni

(salmonelle e shigelle - la ricerca delle shigelle è limitata agli alimentaristi per i quali venga ritenuto necessario) e sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge. La norma contenuta nell'art. 38 del DPR 327/80 si ritiene soddisfatta con l'uso del vaccino antitifico orale vivo attenuato in conformità alle indicazioni contenute nella Circolare del Ministero della Sanità n.27 dell'8.6.87.

Il controllo dello stato di portatori di agenti patogeni è riferibile solo agli entero-batteri patogeni elencati sopra, che devono essere ricercati negli alimentaristi ^{quali} nel Servizio di Igiene Pubblica lo ritenga necessario, e in particolare negli addetti alla preparazione di prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia, alla lavorazione di prodotti carnei, agli stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo e di prodotti caseari, alle gelaterie artigianali ed alle mense di ogni tipo, gastronomie, preparazioni di pasticceria fresca, nonché al personale di asili anido e scuole materne. Il Medico del Servizio di Igiene Pubblica potrà richiedere anche altri esami, qualora lo ritenga necessario. E' necessario effettuare la ricerca dello stafilococco patogeno nelle persone addette alla preparazione di prodotti dietetici e alimenti per la prima infanzia.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici della U.S.L. casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti. Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per cause di malattia per oltre 5 gg., una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia medesima (art.41 del D.P.R. 327/80).

L'Autorità Sanitaria competente al rilascio e/o al rinnovo, sentito il parere dell'U.S.L., può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Art.262 - Modalità per il rilascio e il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.

Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato, tramite il Servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

Art.263 - Igiene del personale.

Le persone addette, temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti e/o bevande debbono attenersi al rispetto delle norme che le leggi ed il presente regolamento prescrivono.

I titolari delle autorizzazioni, rilasciate ai sensi del presente Regolamento, debbono inoltre curare la scrupolosa osservanza di tali norme anche da parte del personale dipendente.

Art.264 - Nulla-osta per esercizi di vendita al dettaglio.

Chiunque intende aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede:

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
- punti di vendita di alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in esercizi di vendita al dettaglio quali dirette pertinenze dell'esercizio,

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti, che il Sindaco rilascerà previo nulla-osta del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento e che i distributori automatici e semiautomatici sono conformi all'art. 33 D.P.R.327/80 e ubicati in posizione idonea.

Art.265 - Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e di esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere dei Servizi di Igiene Pubblica o Veterinario, per le rispettive competenze.

Art.266 - Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni.

Le domande per ottenere il nulla-osta ed i pareri a cui è subordinata la concessione dell'autorizzazione sanitaria, previsti dagli artt. precedenti del presente Regolamento, compilate su carta bollata ed indirizzate al Sindaco, devono indicare:

a) per qualsiasi tipo di esercizio:

- 1) nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
- 2) ubicazione;
- 3) indicazione dei generi merceologici;
- 4) termine previsto per l'approntamento dei locali;
- 5) tipo di approvvigionamento idrico;
- 6) sistema di smaltimento rifiuti;
- 7) sistemi di conservazione degli alimenti.

b) per i laboratori di produzione:

- 1) indicazione di cui al punto a);
- 2) tipo di lavorazione;
- 3) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
- 4) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
- 5) descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati per qualsiasi tipo di esercizio:

- pianta planimetrica dei locali in triplice copia firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;

- relazione in triplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 90 gg. dal P.M.P. competente per territorio;
- certificato di destinazione ed uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dalla Autorità Sanitaria competente.

Per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti:

- relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- copia dell'eventuale marchio depositato e dell'etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aereazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Le eventuali spese per i sopralluoghi, controlli ed analisi, verranno addebitate agli interessati.

Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente vistate dalla autorità sanitaria competente per il rilascio.

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

Art. 267 - Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati.

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e da quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione-esposizione e vendita dei prodotti surgelati è soggetta al rilascio di apposito attestato di idoneità sanitaria. Tale attestato viene rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica e/o dal Servizio Veterinario, in base alle rispettive competenze in ordine all'esercizio di vendita, ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, E PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

Art. 268 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi.

Salvo diverse disposizioni previste da leggi o regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confe-

zionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dal presente regolamento. Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico; essere forniti di servizi igienici.

L'Autorità Sanitaria competente può ammettere deroghe per gli esercizi situati in locali di costruzione antecedente alla entrata in vigore del presente regolamento; tali deroghe sono subordinate al parere del Servizio di Igiene Pubblica e alla esecuzione degli eventuali provvedimenti da esso suggeriti.

I servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di m.2 dal suolo ed essere costituiti da un vano antiservizio con lavandino dotato di erogatori di acqua a comando non manuale, di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccoglitore e da un vano per servizio igienico.

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante finestrino aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq.0,60, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata su conforme parere del Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente.

Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo pozzi anzichè a mezzo di pubblico acquedotto, è necessario che l'acqua sia sottoposta ad analisi chimico-batteriologicala, con frequenza almeno annuale, a cura del S.I.P. con esito di una dichiarazione di potabilità.

Nei locali di cui al presente articolo è vietato fumare.

Art.269 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande debbono corrispondere oltre che ai requisiti igienico edilizi sull'igiene del lavoro a quelli indicati agli articoli 28 e 29 del D.P.R. 26.3.80 n.327. Le pareti devono essere lavabili, impermeabili e disinfettabili almeno fino a 2 m. di altezza.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella circolare n.20 del 5.4.76 del Ministero della Sanità.

I servizi competenti dell'U.S.L. possono consentire deroghe all'obbligo di disporre di locali di deposito per i laboratori artigiani che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi a negozi di vendita, purchè l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi od altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio in modo da non costituire ostacolo alla lavorazione ed alla esecuzione delle pulizie.

Questi laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed

altre esalazioni moleste vengano convogliati al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installati, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno 5 ricambi di aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili (generi di pasticceria, di rosticceria, pasta alimentare fresca) debbono inoltre dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

Art. 270 - Requisiti per cucine industriali.

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta ad autorizzazione sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 268 e 269 del presente regolamento, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e serizi non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60.

Per un numero di pasti giornaliero superiore a 500 si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

Le cucine industriali debbono essere dotati dei seguenti locali e settori:

- ricevimento;
- conservazione derrate non deperibili;
- deposito vini e bibite, se del caso;
- conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni fresche, insaccati, formaggi ed altri generi;
- conservazione in congelatore dei prodotti surgelati;
- lavaggio e preparazione verdure;
- preparazione pasti;
- cottura;
- confezionamento piatti;
- deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- deposito di uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie mediante apparecchiature automatiche;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfezione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- W.C e docce;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo;
- autorimessa;
- altri servizi, se del caso.

Tutti i settori devono avere sede in locali separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia i settori per

la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purchè il Servizio di Igiene Pubblica, sentito il parere del Servizio Veterinario, per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno.

Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno mensilmente.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno.

Tra i controlli igienico-sanitari da effettuarsi a cura dei servizi competenti, devono essere inoltre comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

Art. 241 - Requisiti degli esercizi di vendita con annesso deposito.

Gli esercizi di vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. La dispensa o il magazzino possono essere ubicati in locali discosti o distanti dall'esercizio;
- un vano o reparto laboratorio, regolamentare ai sensi del prec.art. limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani monouso e di relativo raccogli tore o mezzi simili;
- un vano spogliatoio comprendente almeno: armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
- servizi igienici (latrina e antilatrina dotata di lavandino con le stesse caratteristiche indicate sopra);
- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
- banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente

alla deperibilità degli stessi;

- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno e distinti per vari tipi di prodotti merceologici.

L'autorità sanitaria competente può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti strutturali sopraspacificati per gli esercizi situati in locali di costruzione antecedente alla entrata in vigore del presente regolamento; tali deroghe sono subordinate al parere del servizio di igiene pubblica o del servizio veterinario secondo le rispettive competenze, ed alla esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

Art. 272 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita.

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari debbono:

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
 - avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
 - essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio; con prodotti e modalità approvati dal Servizio di Igiene Pubblica;
 - durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
 - al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;
 - attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori;
 - assicurare un idoneo ricambio d'aria all'interno dell'esercizio.
- Negli stessi esercizi è vietato:
- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
 - tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
 - tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento;
 - esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 cm. dal suolo;
 - effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il

deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;

- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;

- tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici.

Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dai reparti di alimentari.

Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.

I prodotti alimentari compresi gli insaccati non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura nè, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.

I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione "per alimenti" e debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive. Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili.

E' vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E' altresì vietato avvolgere ricotta, frutta o altri generi con foglie di piante. E' vietato al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

Art. 273 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell'Autorizzazione Sanitaria di cui agli artt. 265 e 266 vengono distinti in: BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE O TRATTORIA.

L'esercizio di BAR CAFFE' e simili è caratterizzato dalla somministrazione di bevande di generi di pasticceria e gelateria, di dolci e di prodotti di gastronomia, ^{indicati di seguito} nonché dalla contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolci, eventualmente riscaldate su piastre elettriche o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.

Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, panini, gnocco fritto, piadine, salsicce varie e simili) che vengono somministrati, siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dall'art. 271 del presente Regolamento.

L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite, anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione, che può avvenire sia al banco che al tavolino nel rispetto del precedente art. 271..

L'esercizio di TAVOLA CALDA è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista del locale di somministrazione, ma in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.

L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni tipo di preparazione gastronomica esclusivamente a tavola sia tramite personale addetto che per autoservizio.

I diversi tipi di esercizio sopraspecificati possono essere costituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente regolamento; l'Autorità Sanitaria competente può consentire deroghe, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, per gli esercizi situati in edifici del Centro Storico o comunque costruiti prima dell'entrata in vigore del presente regolamento.

L'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati, inoltre:

- tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui al precedente art. 268 facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- a) senza posti a sedere: 1 lavandino e 1 gabinetto
- b) fino a 50 posti: 1 lavandino e un gabinetto per le donne
1 lavandino e 1 gabinetto per uomini
- c) da 51 a 150 posti: 2 lavandini e 2 gabinetti per le donne
2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini
- d) oltre 150 posti: 3 lavandini e 3 gabinetti per le donne
3 lavandini e 3 gabinetti per gli uomini.

Il ristorante o trattoria deve avere:

- 1) almeno un vano per la conservazione degli alimenti e bevande

dotati di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;

2) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata ai servizi di cucina nel suo insieme non può essere comunque inferiore a mq.20 e, per dimensioni maggiori, rapportata a mq.0,50 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio come da art.269;

3) un vano o un settore di raccordo tra la/le sale da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;

4) uno o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq.1,20 per ciascun posto a tavola.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze. L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti al 1° e 2° punto precedenti.

Tutti gli esercizi in cui si effettua, anche temporaneamente, somministrazione di alimenti e/o bevande, salvo che vengano usati esclusivamente contenitori a perdere, devono essere dotati di apparecchiature automatiche di lavaggio.

Durante la stagione estiva, quando il servizio di Igiene Pubblica esprima parere favorevole, anche se condizionato all'esecuzione degli eventuali provvedimenti che ritenga necessari, l'Autorità Sanitaria può consentire ai titolari delle licenze di ristoranti e bar di collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale.

TRASPORTO E COMMERCIO AMBULANTE

Art.274 - Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto.

Fatto salvo quanto previsto dall'art.44 del D.P.R. 327/80 e

dall'altra normativa statale in materia tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere muniti di apposita autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco previo parere favorevole del S.I.P. o del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

Art. 275 - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto.

Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande destinati alla vendita ambulante devono rispondere ai seguenti requisiti:

- presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
- possibilità di accurato lavaggio e disinfezione.

I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.

Art. 276 - Vendita ambulante.

E' considerato commercio ambulante il commercio che si svolge nelle piazze, nelle strade e/o in altro luogo accessibile al pubblico in forma ambulante con l'ausilio di attrezzature mobili, e che può essere esercitato presso il domicilio dei compratori o su qualsiasi area pubblica, fatte salve le limitazioni poste dalle Autorità Comunali.

Il commercio ambulante in posto fisso che può essere esercitato soltanto su quella parte di suolo pubblico a tale uso destinato dal Comune è assimilato al commercio che si svolge negli esercizi di vendita e somministrazione qualora dotato di analoghi requisiti e strutture.

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante, girovaga o su posteggi) deve disporre di locali di deposito adeguati convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia, e riconosciuti idonei con certificazione rilasciata dalla competente Autorità Sanitaria.

Art. 277 - Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante.

L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso deve possedere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti.

In ogni caso non può essere consentito l'ingresso a autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;

- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;

- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta,

onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;

- essere dotate di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile.

Dovranno essere previsti servizi igienici rispondenti ai requisiti di cui all'art. 268; i gabinetti non devono essere in numero inferiore ad uno ogni 25 lavoratori.

L'area in cui si svolge il commercio ambulante di generi alimentari non in sede fissa deve possedere i seguenti requisiti:

- prevedere la dislocazione dei mezzi utilizzati per la vendita di generi alimentari in un'unica zona, che non presenti pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti;

- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;

- deve essere facilmente disponibile acqua potabile e idonei servizi igienici.

Art. 278 - Autorizzazioni.

L'esercizio del commercio ambulante è subordinato all'iscrizione in una speciale sezione del Registro previsto dalle leggi nazionali, ed al possesso di una autorizzazione amministrativa, rilasciata dal Sindaco del Comune di residenza del richiedente.

E' inoltre richiesta autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente per territorio sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, per il commercio ambulante di particolari generi alimentari e bevande. Tali autorizzazioni dovranno essere esibite ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

Art. 279 - Requisiti per la vendita ambulante.

La vendita ambulante può essere consentita per i generi alimentari, purchè ne siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica o Veterinario secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da ogni contaminazione. E' comunque vietata la vendita ambulante di funghi secchi sfusi.

I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita ambulante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nel successivo art. 281.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'influenza degli agenti atmosferici, dal contatto col pubblico e da ogni altro tipo di inquinamento.

Le norme prescritte per l'igiene del personale e la conduzione degli esercizi si applicano anche alla vendita ambulante.

Art. 280 - Autorizzazioni sanitarie dei mezzi usati per la vendita ambulante.

I mezzi di trasporto usati per la vendita ambulante, fatte salve le disposizioni della legislazione vigente, devono

ottenere autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e/o Veterinario competenti per territorio, a scadenza biennale.

Detti mezzi non possono essere utilizzati promiscuamente per altri usi.

Art. 281 - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante e a posto fisso.

I mezzi utilizzati per la vendita ambulante e a posto fisso devono, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox; o altro materiale ritenuto idoneo;
- dotazione di un idoneo armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
- presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
- esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti;
- vaschetta per la disinfezione dei coltelli.

Il banco non è richiesto quando si disponga di un automezzo specificamente carrozzato ed arredato a guisa di negozio alimentare.

Art. 282 - Fiere e Sagre paesane - Festival e Feste.

La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande in occasione dello svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è subordinato alla concessione di una specifica autorizzazione, rilasciata dalle autorità competenti del Comune interessato, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

Art. 283 - Modalità dell'autorizzazione.

L'autorizzazione di cui all'art. precedente è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori con possibilità di proroga a seguito di specifica richiesta.

Copia della domanda di autorizzazione corredata dei documenti richiesti, dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica e/o Veterinario per i controlli di competenza.

Chiunque operi all'interno degli stands di produzione e/o somministrazione di alimenti sfusi e confezionati dovrà essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori dovranno usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti e copricapi di stoffa chiara che devono essere sempre puliti. Gli stands devono essere sollevati dal terreno mediante piani idonei.

- Deve essere disponibile acqua potabile in quantità sufficiente.

La zona di preparazione, cottura e vendita, razionalmente attrezzata, deve essere ben delimitata ed accessibile solo agli addetti ai lavori.

I tavoli devono avere superficie lavabile.

Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, vasellame, si dovrà ricorrere all'uso di idonee lavastoviglie automatiche o comunque ad acqua corrente scaldata al di sopra di 80 gradi C.

I rifiuti solidi devono essere raccolti in appositi sacchi e conservati in appositi contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stands in luogo non accessibile al pubblico.

Dovranno essere collocati, inoltre, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici.

Dovranno essere previsti idonei servizi igienici.

Art.284 - Chioschi.

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dalla Autorità Sanitaria competente e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante l'allacciamento fisso alla rete idrica pubblica ovvero mediante altra fonte autonoma, purchè la potabilità dell'acqua erogata sia garantita ed accertata per mezzo di analisi da eseguirsi ogni anno presso il P.M.P. o Laboratorio d'Igiene Ambientale dell'U.S.L..

I chioschi devono avere il pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonchè impianti di acqua corrente con lavabo idoneo dotato di dispositivo non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua, ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono inoltre essere dotati di un locale o reparto o armadietti da adibirsi a razionale deposito delle provviste; di idoneo frigorifero per la conservazione dei prodotti deperibili.

I chioschi in cui vengono preparati direttamente i prodotti da somministrare al pubblico (quali piadine, gnocco fritto o simili) devono rispondere, in quanto applicabili, ai requisiti previsti dall'art.269 del presente regolamento relativo ai laboratori artigianali.

REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

Art.285 - Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari.

E' vietato produrre, commercializzare, offrire in vendita e propagandare a mezzo stampa od in qualsiasi altro modo sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubbli-

citare, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità, origine, provenienza e proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose o confezionate o etichettate in modo incompleto o difforme da quanto previsto dalle leggi vigenti in materia e dal presente Regolamento.

I contravventori saranno perseguiti ai sensi delle Leggi vigenti in materia.

Per i livelli di contaminazione radioattiva degli alimenti e bevande valgono le norme del D.M. 4.8.77 (G.U. n.231 del 25.8.77) e seguenti.

Art.286 - Ghiaccio.

R.O. 3.2.1901 n.45 art.123.

Il ghiaccio utilizzato nella preparazione e conservazione di alimenti deve essere quello definito per uso alimentare, prodotto con acqua potabile, e che alla fusione dà ancora acqua potabile.

Il trasporto del ghiaccio per uso alimentare deve essere attuato in recipienti di materiale liscio e lavabile o con appositi automezzi dotati di celle con le stesse caratteristiche.

La conservazione del ghiaccio negli spacci di vendita e nei laboratori deve avvenire in contenitori aventi caratteristiche identiche a quelle previste per i mezzi di trasporto di cui al precedente comma, e senza interposizione di stracci, segatura o altro materiale potenzialmente inquinante.

Il campione regolamentare di ghiaccio per uso alimentare si forma con acqua di fusione in bottiglie sterili, prelevate da un recipiente sterile di fusione.

Art.287 - Acque minerali.

La materia è regolamentata da:

L.16.7.1916 con relativo reg.approvato con R.O.28.9.1919 N.1924;

D.M. 20.1.1927;

D.C.G. 7.11.1939;

L.30.4.1962 n.283;

D.M. 22.6.1977 (norme per etichettature) modificato dal D.M. 1.2.1983;

C.M. n.46 del 6.7.1977 (norme per etichettature).

C.M. n.61 del 9.8.76

Art.288 - Acque gassate e bibite analcoliche.

La produzione, il deposito e la vendita di acque gassate e bibite analcoliche sono disciplinate da:

D.M.19.5.1958 n.719;

L.3.4.1961 n.286;

Le acque gassate e la gassosa devono possedere i requisiti chimici e microbiologici di potabilità stabiliti dalle vigenti leggi.

Art. 289 - Alcool e acqueviti.

La produzione e il commercio dell'alcool sono disciplinati da:
- L. 3.10.1957 n.1029 e relativo reg. D.P.R. 29.5.63 n.1037.

La produzione e il commercio delle acqueviti sono disciplinati da: L.7.12.51 n.1559 e relativo Reg.D.P.R..

Art. 290 - Birra - vino e aceto - mosti - uve.

La produzione e il commercio della birra sono disciplinati da:
L.16.8.1962 n.1354 modificata con D.P.R. 30.12.70 n.1498; L.16.7.1974 n.329; D.L. 3.7.1976 n.454.

La produzione e il commercio di mosti, vini e aceto sono disciplinati da: D.P.R. 12.2.1965 n.162 modificato da L.6.4.1966 n.207, L.28.12.1967 n.1374, L.18.3.1968 n.498 e L.9.10.1970 n.739; D.P.R. 12.7.1963 n.930 (norme per la denominazione d'origine); D.M. 21.4.1983 (contenitori alternativi per "vino frizzante"); D.M. 2.7.84.

Art. 291 - Cacao - cioccolato - caffè - camomilla.

La produzione e la vendita di prodotti di cacao e cioccolato sono disciplinati da: L.30.4.1976 n.351; D.L. 3.6.1977 n.254 convertito in L.19.7.1977 n.420; D.P.R. 18.5.1982 n.490.

La lavorazione e il commercio del caffè e dei suoi derivati sono disciplinati da: D.P.R. 16.2.1973 n.470; D.M. 20.5.1976 (caffè decaffeinato); D.P.R. 23.8.82 (estratti di caffè); D.M.22.6.1983 (decerato).

La raccolta, il confezionamento e la vendita della camomilla sono disciplinati da: L.30.10.1940 n.1724.

Art. 292 - Sfarinati, pane e pasta.

La produzione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e della pasta alimentare sono disciplinati da D.M.26.3.1945 (norme per il prelievo campioni, modificato da L.283/62 e D.P.R. 327/80); L.4.7.67 n.580 modificato con L.8.6.71 n.440; D.M. 27.9.1967 modificata con D.M. 16.5.69 (ingredienti consentiti nella formazione dei ripieni per paste speciali secche e paste alimentari fresche), D.M. 5.2.70 (norme per pane e grissini speciali).

Per quanto riguarda i requisiti microbiologici, fatto salvo quanto indicato dalle disposizioni in materia previste dall'art. 14 della Legge 283/62, le paste alimentari fresche e gli eventuali ripieni devono rispondere alle seguenti caratteristiche: assenza di patogeni.

Art. 293 - Trasporto pane.

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi (bar, ristoranti, trattorie) o a comunità (mense, collegi, convitti, caserme) deve essere effettuato in recipienti lavabili, compatti e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Il recipiente di cui al comma precedente non è obbligatorio nel caso in cui il trasporto viene effettuato con un mezzo che discorra di un cassone proprio costruito con materiale lavabile, ermetico perfettamente e separato dal posto di guida.

Il recipiente chiuso o il mezzo di trasporto, come sopra descritti, è obbligatorio anche per le consegne al domicilio del singolo consumatore quando si effettua contemporaneamente la consegna a più clienti.

Per la consegna deve essere rispettato il disposto dell'art. 272 secondo comma V° capoverso.

Art. 294 - Riso.

La produzione ed il commercio del riso sono disciplinati dalla L. 18.3.1958 n.325; L.5.6.1962 n.586.

Art. 295 - Strutto.

Denominazione e requisiti sono definiti dal R.D.L. 15 Ottobre 1925 n.2033, art.31.

Art. 296 - Burro.

La produzione ed il commercio del burro sono disciplinati dalla L.23.12.1956 n.1526 e normativa successiva.

Art. 297 - Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione.

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati alimentari sono disciplinati da: L.4.11.1951 n.1316 e relativo Reg. di esecuzione D.P.R. 14.1.1954 n.131; L.16.6.1960 n.623 (disciplina fiscale della produzione e del commercio della margarina destinata all'industria alimentare); L.31.5.1977 n.321; D.M. 29.8.1977.

Art. 298 - Oli di oliva e di semi.

La produzione ed il commercio degli oli di oliva sono disciplinati da: R.D.L. 15.10.1925 n.2033, art.20, L.13.11.1960 n.1407; L.27.1.1968 n.25.

La produzione ed il commercio degli oli di semi sono disciplinati da: R.D.L. 15.10.1925 n.2033, art.21 e 22; L.21.1.1968 n.35.

Art. 299 - Latte.

Generalità.

Per latte alimentare si intende il prodotto destinato ad essere venduto come tale al consumatore.

La produzione ed il commercio del latte sono disciplinati da:

- R.D. 9.5.29 n.994 modificato con D.P. 11.8.63 n.1504;
- Legge 30.4.1962 n.283;
- O.M. 14.3.1966 recante norme sull'importazione del latte e creme di latte;

- L.R. 25.1.74 n.8 recante norme sulle tasse di concessione regionale;
- Legge 11.4.74 n.138 sul latte in polvere integrato da Legge 3.10.85 n.527;
- D.M.29.9.76 (G.U.1.10.76 n.262);
- Legge 14.3.1977 n.89 contenente norme sul latte alimentare intero;
- O.M.11.10.78 riguardante il limite di cariche microbiche modificata e integrata da O.M.10.10.85;
- D.P.R. 26.3.80 n.327;
- D.P.R. 10.5.82 n.314 sul latte in polvere;
- D.P.R. 514/82 sul latte conservato disidratato.

Etichettatura.

E' regolamentata da:

- D.P.R. 327/80;
- D.P.R. 322/80;
- Circ.Min.12/80 e disposizioni successive;

Mezzi di trasporto.

E' regolamentato da:

- R.D. 9.5.29 n.994;
- D.M.14.9.63 ed integrazioni e modificazioni con D.M.22.9.72;
- D.P.R. 26.3.80 n.327 aggiornato con il D.M.6.2.82 in materia di temperature durante il trasporto.

Recipienti.

E' regolamentata da:

- R.D. 9.5.29 n.994;
- D.P.R. 26.3.80 n.327;
- Legge 30.4.1962 n.283.

Vendita.

E' regolamentata da:

- R.D. 9.5.29 n.994
- Legge 30.4.62 n.283;
- D.P.R. 26.3.80 n.327.

Art.300 - Crema di latte o panna.

La produzione e la vendita di crema di latte comunemente detta panna, è consentita soltanto sotto forma di crema di latte pastorizzata, sterilizzata o a lunga conservazione, con una percentuale di sostanza grassa conforme ai limiti della circolare ministeriale n.70 del 1980 ed i requisiti microbiologici fissati dalla O.M.11.10.1978.

Per i recipienti, il confezionamento, le modalità di trasporto, la conservazione e vendita della crema di latte si applicano le norme prescritte per il latte.

Art.301 - Latti speciali e aromatizzati.

Per latti speciali si intendono i prodotti in forma liquida ottenuti dal latte alimentare con aggiunta di zuccheri nella misura massima del 10%, di aromatizzanti compresi nell'elenco

degli additivi approvato dal Ministero della Sanità e di altre sostanze alimentari.

E' consentita soltanto la vendita di latti speciali preventivamente sottoposti a trattamenti termici di risanamento, ed a essi si applicano tutte le norme inerenti le caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche, enzimologiche, di confezionamento e modalità di trasporto, conservazione e vendita prescritti rispettivamente per i latti pastorizzati od a lunga conservazione. Sulla confezione dei latti speciali debbono essere impresse le indicazioni previste dalla norma vigente.

Art.302 - Latti fermentati (Yoghurt, Kefir ed analoghi)

Per latti fermentati si intendono i prodotti ottenuti per coagulazione del latte senza sottrazione di siero ad opera esclusiva di microrganismi caratteristici di ciascun tipo di latte fermentato, che debbono mantenersi vivi e vitali fino al momento del consumo.

I latti fermentati di qualsiasi tipo debbono essere preparati esclusivamente con latte preventivamente sottoposto ad idoneo trattamento termico di risanamento.

I latti fermentati o lo Yoghurt, debbono essere tenuti in regime costante di freddo in ogni fase della produzione, trasporto e vendita, e debbono essere posti in vendita, esclusivamente in confezioni originali e sigillati recanti impresse le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Art.303 - Latte in polvere per uso umano.

Per latte in polvere si intende il prodotto ottenuto direttamente, per eliminazione dell'acqua dal latte intero, scremato e parzialmente scremato, dalla crema di latte o da una miscela di questi prodotti, con o senza l'aggiunta di Lecitina di Soia nella qualità massima dello 0,5%.

Il latte in polvere destinato al consumo deve essere posto in vendita in confezioni chiuse e sigillate all'origine a norma di legge.

Art.304 - Latte in polvere magro di importazione.

E' vietato detenere per uso alimentare umano, o destinare a tale uso latte magro in polvere importato per la preparazione degli alimenti per il bestiame.

Art.305 - Latte condensato.

Per latte condensato (concentrato) si intende il prodotto ottenuto per eliminazione parziale dell'acqua dal latte intero, scremato o parzialmente scremato, o da una miscela di questi prodotti eventualmente addizionati di crema di latte.

Per latte condensato zuccherato si intende il latte sopra specificato addizionato di saccarosio.

Art.306 - Autorizzazione a produrre derivati del latte e latte speciale.

La produzione di derivati del latte e latte speciale è subordinata alla concessione di una specifica autorizzazione sanitaria che viene rilasciata in conformità alle leggi vigenti e da quanto stabilito dal presente regolamento.

In detta autorizzazione, rilasciata dall'autorità sanitaria competente per territorio, saranno indicate le norme igieniche da osservarsi nella produzione e commercio di dette preparazioni.

Art.307 - I formaggi.

La vendita e la produzione dei formaggi è regolamentata da:

- R.D. 9.5.19 n.994;
- R.D.L.15.10.1925 n.2033;
- R.D.L. 17.5.38 n.1177;
- Legge 10.4.54 n.125;
- D.P.R. 5.8.55 n.667;
- D.P.R. 26.3.80 n.327;
- D.M. 6.2.82 (G.U. n.55 del 25.2.82) sulle temperature di trasporto;
- L.18.6.85 n.321.

I formaggi devono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti, ovvero per i formaggi tipici con la denominazione specifica propria attribuita ai singoli prodotti per usi e consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamento termico di risanamento.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

Art.308 - Formaggio grattugiato.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente.

E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste dalla legge.

Art.309 - Creme.

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte-zucchero-uova, con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.

Art.310 - Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita.

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitata, grassi ed oli, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza specifica autorizzazione dai laboratori di panificazione.

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Se si utilizzano per il trasporto delle paste, contenitori a recupero, questi debbono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche, e dal contatto con il pubblico. Quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservate a temperatura non superiore a + 4°C.

E' facoltà dell'Autorità Sanitaria Locale su proposta del servizio competente proibire, nel periodo estivo, la produzione e la vendita di paste alla crema e alla panna.

Art. 311 - Gelati.

La vendita e la produzione sono regolamentati dal presente Regolamento e dalle seguenti norme:

- D.M. 22.12.67 e successive modificazioni;
- Legge 30.4.62 n.283;
- D.M.6.3.75;
- D.P.R. 26.3.80 n.327;
- D.P.R. 18.5.82 n.322;
- O.M. 11.10.78.
- C.R. 6.6.88 N° 25

Art. 312 - Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati.

Chiunque intenda produrre gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione nel rispetto dei requisiti previsti dall'art. ~~269~~ del presente regolamento.

E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione e l'ebollizione.

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 313 - Modalità di vendita dei gelati.

I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a - 18°C in banchi frigoriferi anche se del tipo a cassone aperto per l'auto-servizio da parte del cliente.

Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

- a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;

di tenuto ad una temperatura , che pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il sollevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o ciotole o cucchiaio, tenuti all'interno dei contenitori , ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;

c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte d'inquinamento.

Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso. Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca, ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isoterfici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.

Art.314 - Vendita ambulante di gelati e simili.

La vendita ambulante di gelati o simili è proibita.

Art.315 - Prodotti dietetici e della prima infanzia.

La materia è regolata dalle seguenti leggi:

- Legge 29.3.1951 n.327;
- D.P.R. 30.5.53 n.578;
- D.P.R. 26.3.80 n.327;
- D.P.R. 18.5.82 n.322.

Art.316 - Estratti alimentari e prodotti affini.

Sono disciplinati da:

- Legge 836/50 e relativo regolamento D.P.R. n.567/73;
- D.M. 7.2.69;
- Legge 30.4.62 n.283;
- D.P.R. 26.3.80 n.327;
- D.P.R. 18.5.82 n.322,
- Circ.Min.San.n.38 dell'8.6.82;
- Circ.Min.San. n.67 del 5.11.82.

La competenza al rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla produzione, al confezionamento a scopo di vendita è stata attribuita ai Comuni con Circ.Reg.n.17 del 22.11.82, in base all'art.5 comma 1 L.R. n.19/1982.

Art.317 - Sciropi, conserve, marmellate.

La produzione e la vendita dei prodotti vegetali conservati è disciplinata da:

- R.D.L.3.2.23 n.501 e regolamento R.D.14.10.26 n.1927.

Per gli sciropi:

- Art.37 del R.D.L.15.10.25 n.2033;

- Legge 23.2.68 n.116.

Per le conserve:

- R.D.L. 25.8.32 n.1260;

- R.D. 30.11.24 n.2035.

Per le marmellate:

- Art.37 del R.D.L.15.10.25 n.2033;

- D.P.R. 8.6.82 per la produzione e la vendita.

Art.318 - Prodotti surgelati.

La produzione, il trasporto e la vendita dei prodotti surgelati è disciplinata da:

- Legge 27.1.68 n.32 e relativi D.M. di attuazione del 15.6.71; 1.3.72; 21.6.72; 29.11.72; 15.6.77; 22.6.77; 16.7.80; 3.11.82.

- Art.51 del D.P.R. n.327/80;

- D.P.R. 18.5.82 n.322.

Art.319 - Ortaggi.

Sono considerati ortaggi le piante o le parti utilizzate per l'alimentazione:

a) le radici: carote, rape, ecc.;

b) i bulbi: aglio, cipolle, ecc.;

c) i tuberi: patate, ecc.;

d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.;

e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc.;

f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.;

g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc.;

h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc.

E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

E' vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con inflorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

Art.320 - Frutta.

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare deve avere raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

E' vietata la vendita di:

a) frutta immatura anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale, questa, o più propriamente la maturazione accelerata è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;

b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;

c) frutta rotta o tagliata;

d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, in quantità superiori ai limiti consentiti.

In deroga al disposto punto c) e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi debbono sempre essere puliti.

E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

Art. 324 - Cocomeraie.

I tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita di cocomeri e meloni sono autorizzati dall'autorità sanitaria competente per territorio sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica con permesso stagionale a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispongano di:

- due vani separati, uno per il custode ed uno per il deposito della merce;

- di acqua potabile corrente sottoposta a controlli periodici se proveniente da pozzo;

- tavolo a superficie intera, lavabile, per il taglio e la vendita dei frutti;

- idonei tavoli ricoperti con tovaglia lavabile per il consumo sul posto dei frutti (ove questo si effettui);

- lavabo ad acqua corrente, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto, con distributore del sapone liquido e asciugamani a perdere;

- di idonea posateria a perdere;

- di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita.

Tutto intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta alle mosche.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovrà essere allontanato quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

La concessione dell'autorizzazione è rilasciata solo se il personale addetto osserva le prescrizioni contenute nel D.P.R. 327.1980.

FUNGHI E TARTUFI

Art.322 - Funghi e tartufi: disposizioni generali.

Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sotto aceto, in salamoia ecc.) e i tartufi in freschi e condizionati.

Chiunque intenda vendere funghi e tartufi, freschi e/o condizionati deve essere in possesso della autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalla Legge 11 giugno 1971 n.426, sulla base delle tabelle merceologiche VI e VII di cui al D.M.30 agosto 1971 e successive modificazioni e integrazioni.

L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi è soggetta alle norme del presente regolamento nonché da altre leggi e regolamenti specifici vigenti.

La vendita dei funghi e dei tartufi che non avvenga negli esercizi commerciali (locali), è permessa solo nei siti indicati dal Comune. L'esercente, autorizzato alla vendita nei mercati, deve disporre di idoneo ambiente dove depositare i funghi invenduti.

Tale ambiente dovrà essere indicato nell'autorizzazione di cui sopra, restando vietata ogni detenzione in luogo diverso.

E' comunque vietata la vendita dei funghi in forma itinerante.

E' vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, cartonizzati, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di sapore disgustoso o di odore sgradevole.

E' vietata la vendita di funghi in polvere, sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

L'esercente, che intende vendere funghi freschi e tartufi freschi, deve richiedere l'autorizzazione amministrativa, specificando in essa le voci "funghi" e "tartufi" che devono essere riportate nella relativa autorizzazione.

La vendita dei funghi freschi e dei tartufi freschi è subordinata alle limitazioni e ai controlli seguenti:

1) appartenere a specie ammesse al consumo ai sensi dell'articolo seguente;

2) essere in buono stato di conservazione;

3) essere accompagnati dalla dichiarazione di commestibilità rilasciata dall'apposito servizio micologico indicato dall'U.S.L..

La vendita dei tartufi freschi e condizionati, è disciplinata dalla Legge 17 Luglio 1970 n.568.

Art.323 - Funghi e tartufi: specie ammesse alla vendita.

E' ammessa la vendita di funghi freschi e tartufi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

a) Funghi freschi

Nome italiano

Porcino

Nome scientifico

Boletus edulis

.-sottospecie edulis

Porcino	Schaeff, ex Fries - sottospecie pinicola Vitt. e var. fuscoruber sensu Moser
Porcinello Grigio	Boletus aereus Bull. ex Fies
Porcinello rosso	Boletus scaber Bulliard ex Frier
Pinarello o Porcinello giallo	Boletus rufus Schaeff
Pinarello o Boletto granuloso	Boletus luteus Linn ex Fries
Ovolo buono	Boletus granulatus Linn ex Fries
Chiodino	Amanita Caesarea Quélet
Russola dorata	Armillariella mellea Ricken
Russola maggiore	Russula aurata With ex Fries
Russola verdeggiante	Russula cyanoxantha Fries
Cardoncello o Cardarella	Russula virescens Fries
Agarico delizioso o lattarolo sanguigno	Pleurotus eryngii Quélet
Agarico ostreato o gelone	Lactarius deliciosus S.F. Gray e Lactarius sanguifluus Paulet ex Fries
Gallinaccio o Finferlo	Pleurotus ostreatus Kummer
Finferla o Cantarello giallo	Cantharellus cibarius Fries
Trombetta da morto	Cantharellus lutescens Pers.
Prataiuolo	Crathaerellus cornucopioides Linn. ex Fries
Linn	Psalliota campestris
Prataiuolo coltivato	Psalliota arvensis Schaeff ex Fries
Steccherino dorato	Psalliota bispora Lange (e affini)
Spugnola	Hydnum repandum Linn ex Fries
Imbutino	Morchella sp.
Piopparello	Clitocybe infundibuliformis Quélet.
	Pholiota aegerita Brig.

b) Tartufi	
Nome italiano	Nome scientifico
Tartufo bianco del piemonte	Tuber magnatum Pico
Tartufo nero pregiato di Noncia o di Spleto	Tuber melanosporum Vitt
Tartufo nero ordinario o Tartufo di Bagnoli	Tuber mesentericum Vitt
Tartufo d'estate o scorzone	Tuber aestivum Vitt
Tartufo nero d'inverno o tri- folia nera	Tuber brumale Vitt
Tartufo moscato	Tuber melanosporum var. moscatum De Ferry
Terfezia	Terfezia Leonis

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi ammessi alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei Boletus di cui alla lettera a) del presente articolo; per la vendita al dettaglio sui contenitori, deve essere apposto un cartellino indicante chiaramente il nome della specie.

Sono pure ammessi alla vendita, sotto la responsabilità accertata per iscritto dal perito micologico, funghi freschi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell'elenco suddetto, purchè non siano confondibili in alcun modo con specie velenose o sospette.

E' ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili, purchè rispondano ai requisiti dell'art. 322 del presente Regolamento e siano contenuti in confezioni originali con le indicazioni di cui al D.P.R. 322/82 e della data di raccolta espressa in chiaro (giorno, mese, anno).

La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale autorizzazione da rilasciarsi, da parte del Sindaco, previo accertamento sui requisiti igienico-sanitari del luogo e delle modalità della coltura, effettuato dal Servizio di Igiene Pubblica.

E' ammessa la vendita di funghi condizionati, purchè gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali (R.D.L. 8 Febbraio 1923, n.501 e relativo regolamento R.D. 14 Ottobre 1926 n.1927; R.D. 30 novembre 1924 n.2035 e successive modificazioni).

Le confezioni devono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento e in particolare avere i requisiti minimi qualitativi stabiliti dall'art.5 della Legge 283/62 e devono recare, sulla base dell'elenco di cui al presente articolo, il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo condizionato.

Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfo-botanica il riconoscimento della specie. Non è consentita la promiscuità delle specie alla vendita.

I, funghi condizionati, ad esclusione di quelli secchi e surgelati per i quali si rimanda ai successivi commi, devono appartenere alle seguenti specie:

Nome italiano	Nome scientifico
Chiodiro	Armillariella mellea Ricken (con esclusione nelle confezioni di pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci)
Gallinaccio o Finferlo	Cantharellus cibarius Fries
Porcino	Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff ex Fries - sottospecie pinicola Vitt. e var.fuscoruber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull.ex Fries
Prataiuolo coltivato	Psalliota bispora lange (e affini coltivate).

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi condizionati devono indicare, tra l'altro, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla legge 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le loro lavorazioni. Se nello stabilimento vengono effettuate sul prodotto operazioni di disinfestazione con fas tossici o sostanze che liberino gas tossici dovrà essere fatta opportuna segnalazione all'autorità sanitaria.

E' ammessa la vendita di funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

Nome italiano	Nome scientifico
Porcino	Boletus edulis -sottospecie edulis Schaeff ex Fries -pinicola Vitt e Var fuscoruber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull ex Fries
Trombetta da morto	Crathaerellus cornucopioides Linn ex Fries
Finferla o Cantarello giallo	Cantharellus lutescens Pers

purchè contenuti in confezioni sigillate di materiale atto a garantire la completa visibilità del prodotto.

I contenitori devono essere costruiti con materiale conforme alle prescrizioni di legge e recare le indicazioni previste dall'art.3 del D.P.R. 18 maggio 1982 n.322, nonchè il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo contenuto, il numero della partita, il tipo merceologico.

La vendita al dettaglio dei funghi secchi è permessa esclusivamente in confezioni chiuse e sigillate del peso netto minimo di 10 g. e multipli di 10. Eventuali deroghe possono essere concesse dall'Autorità Sanitaria.

E' vietata la promiscuità delle specie presenti nelle singole confezioni ad eccezione del gruppo Edulis di cui al presente articolo.

Per la produzione di funghi secchi, si devono adoperare funghi che non siano alterati o rammolliti di pioggia.

Si intendono per funghi alterati quelli ammuffiti, fermentati o tarlati con parassiti (adulti e larve).

Art.324 - Funghi e tartufi: divieti.

E' vietata la vendita di funghi secchi ammuffiti, tarlati con parassiti (adulti e larve) carbonizzati, polverizzati, di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e sostanze tossiche.

E' vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e comunque il prodotto da confezionare sarà tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

Art.325 - Funghi e tartufi: ulteriori disposizioni.

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, purchè appartenenti alle specie previste nell'art.323, limitatamente a Boletus gruppo Edulis e Boletus aereus.

Non è consentita la vendita di funghi congelati.

I funghi surgelati debbono essere posti in vendita con le modalità previste dalla legge 27 gennaio 1968, n.32 e dai relativi Decreti Ministeriali di attuazione e dovranno recare il nome scientifico della specie e il nome italiano.

I funghi destinati alla surgelazione debbono essere in buono stato di conservazione ai sensi dell'art.322.

Non è consentita la promiscuità delle specie ammesse in vendita ad eccezione del gruppo Edulis di cui all'art.323.

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione "proveniente da partite visitate da esperto micologo".

Sulle confezioni non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

E' consentito l'utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici (risotti, minestre ecc.) o preparati aromatizzati, purchè vengano rispettate le norme contenute nel presente Regolamento nonché nelle leggi vigenti.

E' tuttavia consentito per tali preparazioni, l'impiego di confezioni diverse da quanto previsto all'art.323.

ADDITIVI CHIMICI, COLORANTI, IMBALLAGGI.

Art.326 - Additivi chimici e coloranti.

La produzione, il commercio e le modalità d'impiego degli additivi chimici che si aggiungono agli alimenti e dei coloranti che si aggiungono agli alimenti, alle carte per imballaggio di alimenti agli oggetti d'uso personale e domestico, sono disciplinati da:

L. n.283/1962 , art.5 punti F e G.

D.P.R. N.327/1980

Sono inoltre disciplinati da apposito Decreto Ministeriale aggiornato annualmente.

Art.327 - Carte, imballaggi ed oggetti.

La produzione, il commercio e l'uso delle carte, degli imballaggi e degli oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari o d'uso domestico sono disciplinate da:

D.M.21.3.1973 (G.U. n.104 del 20.4.73) e successive modifiche e aggiornamenti.

L. n.283/1962

D.P.R. 23.8.1982 n.777.

ACQUE POTABILI:

Art. 328 - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal D.P.R. 236/88.

È vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che presentino possibilità di pregiudizio per la salute umana.

Art. 329 - Inquinamento delle acque ad uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 330 - Salvaguardia delle risorse idriche.

La salvaguardia delle risorse idriche, e in particolare delle sorgenti, pozzi e punti di presa deve essere realizzata in conformità a quanto stabilito nel D.P.R. 236/88 per quanto pertinente e altre normative vigenti in materia.

La immissione nel sottosuolo a qualunque titolo, di acque di qualunque natura ed origine e provenienza è tassativamente vietato ad esclusione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. n.7/1983 e altre normative in materia.

Art. 331 - Terminali rete acquedotto pubblico

Nei punti terminali della rete del pubblico acquedotto, sottoposto quando non esiste anello di circolazione dell'acqua, il ente gestore deve installare appositi idranti ed effettuare spurghe con sufficiente frequenza.

ART.332 Dotazione idrica

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone. Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è obbligatorio l'allacciamento all'acquedotto. Ove non sia possibile l'approvvigionamento idrico mediante il pubblico servizio, il Sindaco su parere dei servizi competenti ordina tutte le misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati alla erogazione di acqua non potabile. In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento il titolare deve provvedere a richiedere almeno una volta ogni 12 mesi esame chimico e batteriologico al Servizio di Igiene Pubblica, che eseguirà il prelievo e relativo

sopralluogo con la maggior tempestività possibile e soltanto qualora non sia in grado di assicurare l'esecuzione del prelievo e relativo esame presso il Laboratorio di Igiene Ambientale dell'U.S.L. o presso il P.M.P., autorizzerà il titolare a far effettuare l'esame presso un servizio d'Igiene Pubblica.

Art. 333 - Escavazione dei pozzi.

Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la perforazione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, nell'osservanza delle vigenti disposizioni.
I pozzi ad uso potabile e domestico dovranno:

- a) - essere del tipo tubolare;
- le tubazioni dei pozzi devono essere di materiale idoneo ad evitare corrosioni e conseguente rischio di forature dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti.
- b) attingere ad un'unica falda sufficientemente profonda;
- c) la perforazione dei pozzi e le operazioni successive devono essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acque superficiali tra tubo e terreno, di comunicazione tra falde diverse, in particolare dalla falda freatica a quelle più profonde;
- d) i pozzi devono essere provvisti di avampozzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m. 0,50 di larghezza e sigillato da copertura metallica mobile; la "testa" dei pozzi deve in ogni caso essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante nel tubo-pozzo;
- e) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua.

L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetta al parere del Servizio di Igiene Pubblica, espresso anche in base al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e a spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua al Servizio di Igiene Pubblica, e successivamente a scadenza annuale, in conformità a quanto indicato all'art. 333.

Art. 334 - Cisterne

Le cisterne interrato per uso potabile possono essere autorizzate solo in casi eccezionali e devono essere perfettamente impermeabili e costruite in modo da permettere facile pulizia e disinfezione.

Devono essere installate lontane da qualsiasi causa di inquinamento, a distanza giudicata sufficiente dal Servizio di Igiene Pubblica.

L'apertura deve essere ben protetta dall'eventuale ingresso di animali, compresi gli insetti, e deve essere contornata da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno; l'apertura per l'accesso deve essere chiusa con lucchetto.

Le cisterne, rivestite internamente con materiale impermeabile, dovranno avere preferibilmente il fondo semisferico e dovranno essere periodicamente svuotate e pulite.

Eventuali sfiatori devono essere adeguatamente protetti dall'ingresso di animali e insetti e con scarico rivolto al basso, in posizione tale da non permettere entrata di acque superficiali o meteoriche.

Art. 335 - Inattivazione e chiusura di pozzi.

I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'articolo precedente non possono essere utilizzati a scopo potabile o domestico.

Possono essere tenuti in funzione solamente per irrigazione o per altro uso agricolo.

In casi eccezionali eventuali deroghe possono essere concesse su parere del Servizio di Igiene Pubblica.

I pozzi non più utilizzati debbono essere disattivati con modalità che evitino con sicurezza sia la infiltrazione di acque superficiali sia la comunicazione tra falde.

E' comunque assolutamente vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami di ogni tipo e natura, comprese acque piovane.

Art. 336 - Serbatoio negli edifici

I serbatoi negli edifici sono vietati; sono permessi esclusivamente autoclavi e simili per il sollevamento dell'acqua. Sono comunque vietati tali stoccaggi dell'acqua quando questa proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi. Tutti gli strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinficati periodicamente.

Art. 337 - Rete idrica interna.

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno sicuramente efficienti nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Qualora l'abitazione sia servita sia dall'acquedotto sia dall'acqua di pozzo privato, devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

Per le apparecchiature per il trattamento domestico delle acque potabili, dovranno essere rispettate le norme contenute nel Circolare del Ministero della Sanità 30.10.1989 n.26. Al comma 2 del capo 2 della Circolare sopracitata è precisato che le apparecchiature destinate al trattamento dell'acqua non sottostanno alle istruzioni della circolare stessa qualora destinate ad esclusivo servizio di impianti tecnologici ed elettrodomestici ovvero quando da esse si diparta una rete indipendente da quella che alimenta l'uso potabile.

Art. 338 - Rete idrica e fognatura.

I tubi della rete idrica interna devono essere posti di norma a non meno di m 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature. Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di 50 cm. dalle tubazioni dell'acqua potabile. Quando non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due precedenti commi, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita, e i tubi della rete idrica devono essere sicuramente impermeabili. La costruzione di fognature nei casi in cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica. Le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

Art. 339 - Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile.

Il sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantire la dotazione per i bisogni privati, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'USL.

PROTOCOLLO D'INTESA A.G.A.C. - U.U.S.S.L. - AMMINISTR. PROV. LE

PER LO SMALTIMENTO

DEI FANGHI BIOLOGICI DI DEPURAZIONE.

GIUGNO 1986

GENERALITA'

Il presente documento ha per oggetto unicamente la procedura di smaltimento dei fanghi biologici di depurazione prodotti dall'A.G.A.C. nel territorio provinciale, sottoposti a trattamento aerobico o anaerobico di stabilizzazione (digestione).

Non vengono nella presente considerati i fanghi sottoposti a trattamento di compostaggio termo-aerofilo, la cui disciplina ricade sotto la regolamentazione del DPR 10/9/82 n. 915 e successive disposizioni (Deliberazione 27/7/84). Mediante la tecnica di compostaggio vengono trattati circa 50-60 mc/giorno di fango disidratato.

La quantità di fango prodotta giornalmente dall'A.G.A.C. ammonta a circa 70 mc. Di questi, oltre 60 mc. sono costituiti da fango disidratato al 15-20% di secco; la quota rimanente è invece costituita da fango allo stato liquido contenente dall'1 al 5% di sostanza secca.

L'origine e le caratteristiche dei fanghi, a matrice prevalentemente organica, consentono di individuare nel terreno agricolo il sito elettivo per il collocamento dei fanghi stessi, siano essi in forma disidratata che in forma liquida.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Lo smaltimento dei fanghi di depurazione in agricoltura è regolato dalla Delibera del Comitato dei Ministri 4/2/1977, allegato 5.

Se risultano tossici e nocivi e/o sono oggetto di smaltimento in discarica controllata si applica quanto previsto nella deliberazione del Comitato Interministeriale 27/7/84, in applicazione del DPR 915/82.

La produzione, l'impiego in agricoltura e la commercializzazione del compost vengono regolamentati dalla precedente deliberazione 27/7/84 e dalla legge 19/10/84 n. 748 "Nuove Norme per la disciplina dei fertilizzanti".
La Regione, sentiti i Comuni, era tenuta ad individuare entro il 30/6/1982 le zone idonee ad effettuare lo smaltimento dei liquami e dei fanghi di depurazione (DL 30/12/81 n. 801 e L. 5/3/82 n. 62).

Circa la classificazione dei fanghi in idonei o non idonei all'utilizzo sul terreno agrario, l'A.G.A.C. ha quale riferimento principale la Proposta di Direttiva della CEE 84/C154/08 del 25/5/1984, concernente l'utilizzazione in agricoltura dei fanghi residuati dai processi di depurazione.

In allegato, oltre ad alcune informazioni di carattere generale, sono contenute le tabelle indicanti i valori limite "guida" ed "imperativi" delle concentrazioni dei metalli pesanti presenti nei fanghi e nei terreni (da valutare l'attendibilità dei limiti per i terreni). Superati i valori limite, il fango non potrà essere smaltito direttamente sul terreno agricolo.

CONTROLLI

Il controllo della qualità dei fanghi prodotti, in particolare per quanto attiene al contenuto di elementi fertilizzanti e di metalli pesanti, viene effettuato periodicamente dall'A.G.A.C.

La frequenza dei controlli è almeno semestrale negli impianti inferiori a 50.000 A.E., mentre viene elevato negli impianti superiori a 50.000 A.E. ed in quelli nei quali sussistono condizioni oggettive di rischio di accumulo, oltre il normale, di metalli pesanti, in particolare per quelli ubicati nel comprensorio ceramico.

L'autorità competente ai fini di legge per il controllo della qualità dei fanghi e dei terreni è l'U.S.L. quale organo tecnico del Comune nel cui ambito geografico insiste il terreno agricolo sul quale viene smaltito il fango.

L'A.G.A.C. trasmette ogni 6 mesi alle UU.SS.LL. ed alla Amministrazione Provinciale i risultati dei controlli periodici da essa eseguiti sui fanghi, in particolare per quanto attiene al contenuto di elementi fertilizzanti e di metalli pesanti.

In presenza di fanghi non idonei all'utilizzo agricolo, contenenti cioè metalli in concentrazione superiore ai limiti "Imperativi" prescritti dalla Proposta di Direttiva CEE anzidetta, la Provincia richiede al P.M.P. la classificazione del fango in tossico-nocivo o speciale nonché la determinazione del contenuto di metalli pesanti nell'eluato, ottenuto mediante prova di cessione (metodo IRSA), così come prescritto al punto 4.2.3.2. della Deliberazione 27/7/84. Sono esclusi da tale classificazione, i fanghi contenenti metalli pesanti in concentrazione superiore al limite CEE non compresi nella tab. 1 della delibera 27/7/84.

La Provincia, a norma di legge, indica quindi la destinazione finale del fango così classificato.

AUTORIZZAZIONI E PRESCRIZIONI PER L'APPLICAZIONE SUL SUOLO

"Lo smaltimento sul suolo agricolo è ammesso esclusivamente nei casi in cui il fango espliciti un effetto fertilizzante e/o ammendante e/o correttivo del suolo stesso e sia contemporaneamente esente da sostanze tossiche in concentrazione dannosa per le colture e per i loro utilizzatori" (Delibera 4/2/77 - L. 319/76).

Onde evitare l'eccessivo accumulo di sostanze tossiche ed il superamento della capacità assimilativa del suolo nei confronti della sostanza organica apportata col fango, l'individuazione dei siti di spandimento verrà effettuata dall'A.G.A.C. in osservanza delle prescrizioni nazionali e regionali in materia.

La scelta o l'individuazione di terreni destinati permanentemente allo smaltimento dei fanghi non è proponibile in quanto, oltre a non costituire argomento di competenza dell'A.G.A.C. bensì della Regione, accrescerebbe la possibilità di accumulo sul suolo di elementi e sostanze tossiche, trasformando "di fatto" terreni di qualità destinati ad uso agricolo in vere e proprie discariche.

Per quantità di fango inferiori a 500 mc l'A.G.A.C. informa preventivamente e per iscritto le UU.SS.LL. competenti per territorio dei quantitativi di fango da smaltire e dei terreni agricoli prescelti, allegando la dichiarazione di accettazione allo spandimento firmata dal titolare dell'insediamento agricolo e l'ultima analisi effettuata.

Per quantitativi di fango superiori a 500 mc l'A.G.A.C. richiede apposita autorizzazione al sindaco, inviando, ove richiesta, la documentazione tecnica necessaria a rendere attuabile l'attività di verifica e controllo di propria pertinenza.

Tale documentazione, oltre alla richiesta dell'A.G.A.C. di autorizzazione allo smaltimento su suolo agricolo ed alla dichiarazione di accettazione firmata dal titolare l'azienda agricola, comprende una mappa (scala 1:5000) riportante i lotti di terreno ed il tipo di colture interessate dallo spandimento, nonché l'analisi chimica del fango e del terreno di cui sopra, relativamente all'umidità ed al contenuto medio di metalli pesanti.

Il quantitativo di fango distribuibile per ettaro e per anno non dovrà superare le 10 tonnellate, espresse come sostanza secca, corrispondenti a circa 50 mc di fango disidratato (circa 20% di SS).

Nell'esprimere il proprio parere l'U.S.L. deve tener conto di eventuali apporti di altri liquami, soprattutto suinicoli, interessanti le stesse parcelle di terreno.

Con una dichiarazione firmata dal responsabile dell'Azienda agricola ed il cui fac-simile è in allegato, si attesterà l'accettazione incondizionata di tutte le clausole ed i vincoli imposti dall'U.S.L. e dall'A.G.A.C. per un corretto utilizzo del fango.

In particolare e per contenere al massimo i rischi di inquinamento delle falde e la diffusione di malattie infettive l'A.G.A.C. si impegna ad osservare e fare osservare quanto segue:

- 1) Utilizzare preferenzialmente fango disidratato per evitare il rischio di inquinamento di acque superficiali.
- 2) Smaltire il fango su terreno prossimo all'aratura od alla zappatura; si sfrutta meglio il potere fertilizzante e si accelera l'utilizzo della sostanza organica da parte dei microorganismi del terreno.
- 3) Per i fanghi liquidi osservare una distanza minima dai corsi d'acqua principali di 50 metri, soprattutto se la pendenza del terreno può favorire l'inquinamento del corso d'acqua.-
Rispettare una distanza di almeno 20 metri dal pozzo irriguo più vicino e 200 m da quello ad uso idropotabile. Se il terreno è particolarmente permeabile la distanza dovrà essere elevata in sede di benestare.
- 4) Frazionare le applicazioni di fango liquido per evitare fenomeni di scorrimento superficiale o ingorgamento del suolo.
- 5) Non spandere fanghi su colture da consumarsi crude destinate all'alimentazione umana.
Se impiegati su erbai stagionali, prati o pascoli permanenti è necessario che la somministrazione cessi almeno 20 giorni prima del turno di pascolamento o degli sfalci (Del. 4/2/77 - All. 5 punto 10).
- 6) E' necessario disporre di aree di stoccaggio per il fango disidratato, da utilizzarsi soprattutto nei mesi umidi quando è più difficoltoso l'accesso al terreno dei mezzi operativi.

Annualmente l'A.G.A.C. informerà i Comuni e le UU.SS.LL. dei quantitativi di fango collocati sul proprio territorio e delle aziende agricole presso le quali il fango stesso è stato collocato.

1 - POTERE FERTILIZZANTE DEI FANGHI E LIMITI DI IMPIEGO

I fanghi dei depuratori urbani, per la prevalente frazione organica di origine civile che essi contengono, sono caratterizzati dal possedere un indiscusso potere fertilizzante ed un ancor più spiccato poter ammendante, cioè migliorativo delle caratteristiche strutturali, biologiche e chimico-fisiche del terreno. (Ganapini 1978 - Nurizzo e Vismara 1981 - Genevini e Zaccheo 1981 - De Fraja Frangipane 1981 - ERSA 1981 - CNR 1982).

Mentre però alcuni prodotti di rifiuto provenienti da allevamenti zootecnici e da industrie di trasformazione agricola (industrie conserviere, zuccherifici, macelli, ecc.) trovano ostacoli facilmente superabili ad un loro riutilizzo quale fertilizzante o integratore della dieta animale, i fanghi civili dei depuratori urbani sono sovente guardati con sospetto e un loro reimpiego quale fertilizzante ed ammendante del suolo incontra forti ostacoli soprattutto tra gli agricoltori.

Esistono diversi aspetti connessi alla utilizzazione agricola dei fanghi e precisamente: aspetti positivi, quali il potere nutrizionale (azoto, fosforo, potassio) ed il potere ammendante legato alla frazione organica del fango; aspetti negativi, dovuti alla presenza di agenti patogeni, di metalli pesanti, di pesticidi e tossici organici.

1.1 Potere fertilizzante e/o ammendante.

I più interessanti, sotto l'aspetto nutrizionale, sono senza dubbio da considerare i fanghi liquidi digeriti, (ERSA 1981 - De Fraja Frangipane 1981) che liberano e rendono disponibile per le piante, in sei mesi, il triplo dell'azoto liberato da fanghi disidratati. Tuttavia oggi la tendenza generale è orientata verso la disidratazione del fango che permette una riduzione considerevole del volume e del rischio di inquinamento delle acque superficiali.

Tra i nutrienti è di notevole interesse rilevare come sia l'azoto sia il fosforo sono contenuti in quantità apprezzabile dello stesso ordine di grandezza di quella contenuta, ad esempio, nel letame.

Anche se il fango può reggere o addirittura superare il confronto con il letame, il suo potere fertilizzante resta comunque notevolmente inferiore a quello dei concimi organici complessi, soprattutto per quanto riguarda il potassio. Inoltre l'azoto ed il fosforo disponibili per la pianta, cioè sotto forma inorganica (NO_3 - NH_3 - PO_4) sono minima parte rispetto alla frazione organica proteica che al contrario non è prontamente disponibile per la pianta (ERSA - CNR).

Ne deriva che seppure il fango abbia un effetto fertilizzante questo viene distribuito nel tempo grazie alla resistenza che la frazione proteica offre alla sua mineralizzazione. Il ruolo più importante giocato dal fango è comunque legato alla frazione organica, in grado di migliorare la struttura del terreno, la capacità di scambio cationica e quindi, in ultima analisi di favorire lo sviluppo dell'apparato radicale plantare (Jodice 1981-1982, autori citati). La sostanza organica ha inoltre un ruolo non secondario nel limitare l'assorbimento dei metalli da parte delle colture (autori citati). Negli Stati Uniti ad esempio, il dosaggio massimo ammissibile (MAC) sul terreno per alcuni elementi metallici, varia in funzione della capacità di scambio cationica che, come è noto, è minima (< 5 meq/100 gr terreno) per suoli sabbiosi e massima (> 400 meq/100 gr) per suoli organici.

Così il MAC proposto per lo zinco varia da 280 Kg/ha per suoli sabbiosi a 1.120 Kg/ha per suoli organici.

1.2 - Limiti all'utilizzo agricolo:

1.2.1 - Patogeni

Il primo limite che si pone all'utilizzo agricolo di un fango è quello relativo al suo contenuto di agenti patogeni: virus, batteri, funghi, elminti.

Un fango digerito per via anaerobica e disidratato, potrebbe rappresentare una minaccia per la sua elevata carica batterica, ma il pericolo infettivo può essere annullato con alcune semplici precauzioni. (HESS 1981 - Nurizzo e Vismara 1981).

- 1) Utilizzare il più possibile fango disidratato per evitare il rischio di inquinare acque superficiali.
- 2) Smaltire il fango su terreno da arare; si sfrutta meglio il potere fertilizzante.
- 3) Per i fanghi liquidi osservare una distanza minima di sicurezza dai corsi d'acqua di 50 metri, soprattutto se il terreno è in pendenza ($> 5\%$).
- 4) Frazionare le applicazioni di fango liquido per evitare fenomeni di scorrimento superficiale.
- 5) Rispettare una distanza di almeno 200 metri dal pozzo idropotabile più vicino e 20 m da quello irriguo. Se il terreno è permeabile la distanza va opportunamente elevata.
- 6) Non spandere fanghi sulle colture da consumarsi crude destinate all'alimentazione umana.
Se impiegati su erbai stagionali, prati o pascoli permanenti è necessario che la somministrazione cessi almeno 20 giorni prima del turno di pascolamento o degli sfalci (Del. 4/2/77 - All. 5 punto 10).

- 7) Disporre di aree di stoccaggio nei pressi del depuratore o dell'agricoltore per non distribuire fanghi nei mesi piovosi.
- 8) Utilizzare, quando è possibile, fanghi igienizzati o compostati.

1.2.2 - Metalli tossici

Il secondo e più importante limite all'uso incontrollato di fango sul terreno è rappresentato dalla presenza di metalli e non metalli indesiderati. Alcuni di questi sono tossici per le colture altri lo sono per l'uomo e gli animali, tutti lo sono se presenti in concentrazione elevata. Non esiste una normativa omogenea in questo campo ed ogni stato legifera secondo criteri che possono essere così riassunti: il dosaggio viene limitato in funzione del contenuto di sostanze tossiche presenti nei fanghi ovvero, il dosaggio viene limitato in funzione delle concentrazioni di tossici nel terreno.

La materia è tuttora dibattuta ma esistono già delle indicazioni come ad esempio i limiti proposti dalla CEE per quanto attiene al contenuto di metalli nei fanghi e (discutibili) alle concentrazioni massime tollerabili nei terreni.

La formula che serve per determinare la quantità massima ammissibile di fango (mc/ha anno) in funzione di un certo metallo è la seguente:

$$\text{Quantità massima ammis. (mc/ha.anno)} = \frac{\text{Quantità max di metallo X (gr/ha.anno)}}{\text{Quantità metallo X nel fango (gr/mc)}}$$

1.3 - Limiti di accettabilità per i fanghi e per i terreni proposti dalla CEE. I valori sono espressi in mg/Kg SS.

Metalli pesanti	Limiti proposti CEE sui fanghi		Quantità massime distribuib. con fanghi (g/ha/anno)	Livello massimo per i terreni proposto dalla CEE	
	Tollerabili p.p.m.	Tassativi p.p.m.		Tollerabili p.p.m.	Tassativi p.p.m.
Zinco	2.500	3.000	10.000	150	300
Rame	1.000	1.500	3.000	50	100
Piombo	750	1.000	500	50	100
Cromo	750	750	2.000	50	50
Nichel	300	400	1.000	30	50
Cadmio	20	40	15	1	3
Mercurio	16	16	15	2	2

7
In mancanza di una regolamentazione regionale in materia di
smaltimento fanghi, l'A.G.A.C. si atterra ai limiti di
accettabilità proposti dalla Comunità Europea.

GLS/ac
SARA

DICHIARAZIONE DI ACCETTAZIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA PER LO SMALTIMENTO DI FANGO DI DEPURAZIONE.

Il sottoscritto Titolare (o)
 dell'Azienda agricola ubicata in località
 Comune di
 (Tel.)

D I C H I A R A

di accettare lo smaltimento sul terreno dell'Azienda di n.
 mc/q.li di fango disidratato/liquido prodotto
 dall'A.G.A.C. e sottoscrive quanto segue:

- 1) L'Azienda agricola di cui sopra ha una estensione di ettari.
- 2) Su tale superficie non viene effettuato smaltimento di liquami suinicoli, siano questi prodotti dall'Azienda o da altro allevamento esterno - nella misura corrispondente a q.li di peso vivo.
- 3) Il carico di bestiame bovino allevato nell'Azienda ammonta a q.li di peso vivo.
- 4) Il fango, della cui qualità l'A.G.A.C. si rende garante, verrà distribuito prevalentemente su terreni prossimi a lavorazioni di aratura o zappatura, evitando l'inquinamento di corsi d'acqua o pozzi ad uso potabile. Per l'applicazione di fanghi allo stato liquido verrà osservata una distanza di sicurezza di 50 m. dai corsi d'acqua principali; almeno 20 m. dai pozzi irrigui e 200 m dai pozzi idropotabili.
- 5) Il fango non verrà distribuito direttamente su colture da consumarsi crude destinate all'alimentazione umana. Se impiegati su erbai stagionali, prati o pascoli permanenti è necessario che la somministrazione cessi almeno 20 giorni prima del turno di pascolamento o degli sfalci (Del. 4/2/77 - All. 5 punto 10).
- 6) Dichiaro di essere stato informato dei benefici e dei rischi connessi con l'utilizzo a fini agricoli del fango di depurazione e si rende disponibile ad informare l'A.G.A.C. degli eventuali giudizi od osservazioni derivanti da tale utilizzo.

Il,

in fede

.....

AL RESPONSABILE DELL'UFFICIO
IGIENE PUBBLICA DELL'U.S.L. N°

Smaltimento fanghi di depurazione.

In sintonia con quanto stabilito nel protocollo di intesa A.G.A.C. - U.S.L. - Amm.Prov.le per lo smaltimento dei fanghi biologici di depurazione, La informiamo che l'A.G.A.C. procederà quanto prima allo smaltimento su terreno agricolo di circa mc di fango liquido/palabile (umidità -%) proveniente dall'impianto di depurazione di.....

Il fango verrà collocato presso l'Azienda Agricola "....." Via..... località.....

In proposito si allega la dichiarazione di accettazione allo spandimento del titolare l'Azienda Agricola.

L'A.G.A.C. si impegna ad osservare e fare osservare quanto disposto nel protocollo d'intesa per contenere al massimo i rischi di inquinamento delle falde e la diffusione di malattie infettive.

Distinti saluti.

IL DIRETTORE
Sergio Veneziani